

**DISEÑO DE UN PRODUCTO TÚRISTICO CULTURAL PARA LA FIESTA DEL
PAWKAR RAYMI EN LA COMUNIDAD DE QUILLOAC, PARROQUIA CAÑAR Y
CANTÓN CAÑAR**

LUZ PICHASACA SOLANO

TESIS

**PRESENTADA COMO REQUISITO PARCIAL PARA OBTENER EL TITULO DE
INGENIERA EN ECOTURISMO**

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE RECURSOS NATURALES
ESCUELA DE INGENIERÍA EN ECOTURISMO**

RIOBAMBA – ECUADOR

2012

CERTIFICACIÓN DEL TRIBUNAL DE TESIS

EL TRIBUNAL DE TESIS, CERTIFICA QUE: la memoria de Tesis titulada “DISEÑO DE UN PRODUCTO TÚRISTICO CULTURAL PARA LA FIESTA DEL PAWKAR RAYMI EN LA COMUNIDAD DE QUILLOAC, PARROQUIA CAÑAR, Y CANTÓN CAÑAR”, de responsabilidad de la señora egresada Luz Pichasaca Solano, ha sido prolijamente revisada, quedando autorizada la presentación y defensa.

TRIBUNAL DE TESIS

Ing. Christian Aguirre

DIRECTOR

Ing. Mayra Martínez

MIEMBRO

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE RECURSOS NATURALES
ESCUELA DE INGENIERÍA EN ECOTURISMO**

RIOBAMBA – ECUADOR

2012

DEDICATORIA

El presente trabajo realizado con todo mi esfuerzo, va dedicado de manera muy especial a la memoria de María Dolores Lazo Quinde, aunque no estés físicamente siempre estarás en mi corazón “abuelita” y mis seres más queridos a mi hijo Kevin Patricio por ser mi fuerza para seguir adelante, el mismo que sufrió mi ausencia, que por mis estudios no estuve presente cuando más me necesitaba, a mis mellizos que son una bendición de dios y una razón más para seguir luchando y a mi esposo Washington por su apoyo incondicional para culminar una de las etapas más importantes de mi vida.

A mis padres Manuel y Antonia, quienes con su esfuerzo infinito y sabios consejos encaminaron mi vida por el sendero del bien y me apoyaron incondicionalmente en todas las etapas de mi vida.

A mis hermanos Jesús Alonso y Manuel Vinicio que fueron mi fuente de inspiración, deseando ser mejor persona día a día para ellos.

A mis suegros Santiago y Estefanía, mis tíos Lorenzo y Francisca por estar pendientes de mí e impulsarme para seguir adelante a pesar de las adversidades que se presentaron en mi diario vivir.

Al empeño y perseverancia que siempre mantuve con el claro propósito de llegar a alcanzar mi meta.

Luz Pichasaca Solano

AGRADECIMIENTO

A ti que siempre estuviste a mi lado sin recriminarme, ni juzgarme por mis equivocaciones y fracasos, en aquellos difíciles y bellos momentos, sin duda eres tú mi Dios, por brindarme la oportunidad y la capacidad de haber culminado mi carrera y por darme fortaleza para vivir y enfrentar los duros momentos de la vida, a ti te debo todo lo que soy, y sé que sin tu ayuda nada de esto se podría haber cristalizado.

A mi hijo Kevin y mi esposo Washington que siempre estuvieron presentes dándome su apoyo incondicional durante mis años de estudio y enseñarme a ser una mejor persona

A mis padres y mis dos hermanos por ser un ejemplo más en mi vida y por ser quienes siempre me he motivado a seguir adelante.

A todos los profesores de la Escuela de Ecoturismo, quienes de forma desinteresada me brindaron apoyo en mi vida estudiantil, inculcando en mí valores espirituales, humanos y científicos, de manera especial al Ing. Christian Aguirre y ala Ing. Mayra Martínez por su acertada dirección y ayuda para la realización de este trabajo investigativo.

Agradezco infinitamente a la comunidad de Quilloac en especial al Lic. José Acero, ex secretario de la comunidad y actual dirigente de la Educación y Cultura, por interesarse en mi tema de tesis ya través de la misma recuperar y fortalecer la identidad cultural mediante el desarrollo del Turismo Comunitario, quienes me abrieron las puertas brindándome la información necesaria y colaborando en distintas actividades para que este trabajo culmine con éxito.

A todos mil gracias!!!!

TABLA DE CONTENIDO

	CONTENIDO	PÁGINA
I.	DISEÑO DE UN PRODUCTO TURÍSTICO CULTURAL PARA LA FIESTA DEL PAWKAR RAYMI EN LA COMUNIDAD DE QUILLOAC, PARROQUIA CAÑAR Y CANTÓN CAÑAR	1
II.	INTRODUCCIÓN	1
A.	JUSTIFICACIÓN	3
B.	OBJETIVOS	5
1.	General	5
2.	Específicos	5
C.	HIPOTESIS DE TRABAJO	5
III.	REVISIÓN BIBLIOGRAFICA	6
A.	TURISMO	6
1.	Definición	6
2.	Importancia de turismo	6
B.	CLASIFICACION Y CONCEPTOS DE LOS TIPOS DE TURISMO	7
1.	Turismo de descanso o de sol y de playa	7
2.	Turismo Científico	7
3.	Turismo de aventura	7
4.	Turismo agrícola o Agroturismo	8
5.	Turismo Cultural	8
6.	Turismo Histórico	8
.7.	Turismo Religioso	9
8..	Turismo gastronómico	9
C.	TURISMO CULTURAL	9
D.	PATRIMONIO CULTURAL	11
1.	Definición	11
2.	División del Patrimonio Cultural	12
E.	PRODUCTO TURISTICO	13
F.	DISEÑO DE UN PRODUCTO TURISTICO	13
1.	Paquete Turístico	14
2.	Plan turístico	14
3.	Desarrollo de producto turístico	15
G	EVALUACION DEL POTENCIAL TURISTICO DEL PATRIMONIO CULTURAL	16
1.	Potencial turístico	16
2.	Instructivo para la normalización del fondo de patrimonio inmaterial	16
3.	Patrimonio inmaterial	17
4.	Patrimonio material mueble	17
5.	Atractivo turísticos culturales	19
6.	Inventario turístico	19
7.	Matriz FODA	22
H.	ESTUDIO DE MERCADO	23
1.	Definición	23
2.	Análisis de la demanda	23
3.	Análisis de la oferta	25

4.	Análisis de la competencia	25
I.	ESTUDIO MERCADOTECNICO	26
1.	Definición de estrategias de comercialización y ventas	26
2.	Características	26
3.	Estrategias para el producto turístico	27
4.	Canales de distribución	28
J.	ESTUDIO TECNICO	30
1.	Definición	30
2.	Objetivos del Estudio Técnico	31
3.	Definición del precio	34
K.	ESTUDIO ADMINISTRATIVO Y LEGAL	34
1.	Organización	34
R.	ESTUDIO ECONOMICO Y EVALUACION FINANCIERA	37
1.	Análisis Económico	37
2.	Análisis Financiero	38
IV.	MATERIALES Y MÉTODOS	41
A.	CARACTERIZACIÓN DEL LUGAR	41
1.	Localización	41
2.	Ubicación geográfica	41
3.	Características climáticas	42
4.	Clasificación ecológica	42
B.	MATERIALES Y EQUIPOS	42
1.	Materiales	42
2.	Equipos	43
C.	METODOLOGIA	43
1.	Determinación del potencial turístico del patrimonio cultural de la Comunidad de Quilloac	43
2.	Determinar la viabilidad comercial del proyecto	45
3.	Determinar la viabilidad técnica de la propuesta	49
4.	Determinación de la viabilidad legal y administrativa	51
5.	Determinación de la viabilidad económica y evaluación financiera	52
V.	RESULTADOS	54
A.	DETERMINACION DEL POTENCIAL TURISTICO	54
1.	Diagnóstico situacional	54
a.	Ámbito físico – espacial	54
b.	Ámbito ecológico – territorial	56
c.	Ámbito socio – cultural	62
d.	Ámbito económico – productivo	75
e.	Ámbito político institucional	77
2.	Inventario del Patrimonio Cultural de la Comunidad de Quilloac	79
a.	Patrimonio Material	82
b.	Patrimonio Inmaterial	93
c.	Evaluación turística de la comunidad de Quilloac	171
B.	DETERMINACION DE LA VIABILIDAD COMERCIAL DEL PROYECTO	176
1.	Análisis de la oferta	176
2.	Análisis de la demanda	181

3.	Proyecciones de la oferta y demanda	205
C.	DETERMINACION DE LA VIABILIDAD TECNICA DEL PROYECTO	207
1.	Análisis situacional del potencial turístico de la fiesta del Pawkar Raymi	207
2.	Análisis y priorización de nudos críticos	212
3.	Identificación y priorización de factores claves de éxito	216
4.	Planificación y diseño técnico de producto turístico	220
5.	Estudio de mercadotecnia o marketing (Área comercial)	251
6.	Estudio de impacto ambiental	263
D.	ESTRUCTURAR EL MARCO ADMINISTRATIVO LEGAL	272
1.	Estudio administrativo	272
2.	Estudio legal	320
E.	ESTUDIO ECONÓMICO	329
1.	Inversiones del proyecto	329
2.	Fuentes y usos del proyecto	330
3.	Clasificación de las inversiones	331
4.	Financiamiento del proyecto	332
5.	Depreciación de los activos fijos	332
6.	Amortización de los activos diferidos	333
7.	Estructura de costos y gastos para la vida útil del proyecto	333
8.	Estructura de ingresos	334
9.	Estado proforma de resultados	334
10.	Balance general	335
11.	Cálculo del flujo de caja del proyecto (cash flow)	336
12.	Costos y gastos	337
13.	Cálculo del punto de equilibrio	338
F.	EVALUACIÓN FINANCIERA	338
VI.	CONCLUSIONES	339
VII.	RECOMENDACIONES	341
VIII.	RESUMEN	341
IX.	SUMMARY	342
X.	BIBLIOGRAFIA	343
XI.	ANEXOS	344

LISTA DE CUADROS

Nº	CONTENIDO	PÁGINA
1	Lista de especies de plantas alimenticias de la Comunidad de Quilloac	57
2	Lista de especies de plantas medicinales de la Comunidad de Quilloac	59
3	Lista de especies de plantas forrajeras de la Comunidad de Quilloac	59
4	Lista de especies de plantas maderables de la Comunidad de Quilloac	60
5	Lista de fauna de la Comunidad de Quilloac	60
6	Población total por rango de edad y porcentaje	66
7	Nivel de instrucción	67
8	Áreas de ocupación	67

9	Vivienda	68
10	Tipo de vivienda	68
11	Techo	68
12	Pared	69
13	Piso	69
14	Infraestructura en Salud	71
15	Abastecimiento de agua	71
16	Disponibilidad de servicios higiénicos	72
17	Recolección y tratamiento de desechos	72
18	Instituciones que apoyan a la Comunidad de Quilloac	73
19	Telecomunicaciones – medios de comunicación	75
20	Representantes de la comunidad de Quilloac	78
21	Planta turística del Cantón Cañar	176
22	Atractivo turístico de la comunidad de Quilloac	179
23	Producto turístico del Cantón Cañar	180
24	Calculo de universo de estudio de Turistas Nacionales	181
25	Calculo de universo de estudio de Turistas Extranjeros	182
26	Genero de turistas nacionales	183
27	Edad de turistas nacionales	183
28	Nivel de instrucción de turistas nacionales	184
29	Nivel de ingreso de turistas nacionales	184
30	Motivo de viaje de turistas nacionales	184
31	Motivo empleado para viajar de turistas nacionales	185
32	Regiones de visita de Turistas nacionales	185
33	Medios de información acerca del turismo de turistas nacionales	186
34	Organización de viajes de turistas nacionales	186
35	Medios de transporte que utiliza los turistas nacionales	187
36	Realización de turismo en el cantón cañar de turistas nacionales	187
37	La actividad de preferencia que le gustaría realizar en el cantón Cañar	188
38	Conocimiento de la fiesta andina de los turistas nacionales	189
39	Si le interesa presenciar las fiestas andinas de los turistas nacionales	189
40	En compañía de quien le gustaría presenciar de las fiestas andinas, de los turistas nacionales	189
41	Que le gustaría que expongan en estas fiestas andinas de turistas nacionales	190
42	Con que servicio le gustaría que cuente durante estas fiestas andinas, de turistas nacionales	191
43	Tiempo que estaría dispuesto a permanecer en estas fiestas andinas, de los turistas nacionales	191
44	Cuanto estaría dispuesta a pagar por todos los servicios por persona durante estas fiestas andinas de los turistas nacionales	192
45	En donde desearía utilizar el hospedaje y los servicios turísticos, durante estas fiestas andinas, de los turistas Nacionales y extranjeros	192
46	Genero de turistas extranjeros	193
47	Edad de turistas extranjeros	193
48	Nivel de instrucción de turistas extranjeros	194
49	Nivel de ingreso de turistas extranjeros	194

50	Motivo de viaje de turistas extranjeros	195
51	Tiempo empleado para viajar de turistas extranjeros	195
52	Regiones de visita de turista extranjero	195
53	Medios de información acerca de turistas extranjeros	196
54	Organización de viajes de turistas extranjeros	196
55	Medios de transporte que utiliza los turistas extranjeros	197
56	Realización de turismo en el cantón Cañar de los turistas extranjeros	197
57	Actividad de preferencia que le gustaría realizar en el Cantón Cañar	198
58	Conocimiento de la fiesta andina de los turistas extranjeros	199
59	Si le interesaría presenciar la fiesta andina de los turistas extranjeros	199
60	En compañía de quien le gustaría presenciar de las fiestas andinas, de los turistas extranjeros	199
61	Que le gustaría que exponga en estas fiestas andinas, turistas extranjeros	200
62	Con que servicio le gustaría que cuente durante estas fiestas andinas, de los turistas extranjeros	201
63	Tiempo de permanencia en esta fiestas andinas de turistas extranjeras	201
64	Cuanto estaría dispuesto a pagar por todo los servicios por persona durante estas fiestas andinas, de los turistas extranjeros	202
65	En donde desearía utilizar el hospedaje y los servicios turísticos durante estas fiestas andinas de turistas extranjeros.	202
66	Proyección de la oferta complementaria de turistas nacionales y extranjeros para los próximos 5 o 10 años	206
67	Proyección de la demanda potencial de turistas nacionales y extranjeros para los próximos 5 o 10 años	205
68	Demanda insatisfecha proyectada de turistas nacionales y extranjeros	207
69	Demanda objetiva proyectada de turistas nacionales y extranjeros	208
70	FODA de atractivos	208
71	FODA de infraestructura básica y accesibilidad	209
72	FODA de servicios turísticos	210
73	FODA de infraestructura turística	210
74	FODA de comercialización	211
75	FODA de superestructura	211
76	Identificación y priorización de nudos críticas	213
77	Identificación y priorización de factores claves de éxito	217
78	Número de clientes proyectados para el alojamiento	222
79	Paquete Pawkar Raymi Runa kay	225
80	Paquete 2 Hatun Puncha Raymi	226
81	Costo paquete Pawkar Raymi Runa kay	227
82	Costo paquete 2 Hatun Puncha Raymi	228
83	Presupuesto para la construcción del albergue	240
84	Equipamiento necesario para el área de recepción	247
85	Equipamiento necesario para el dormitorio	248
86	Equipamiento necesario para el área de baño	248
87	Equipamiento necesario para el área de comedor	249
88	Equipamiento necesario para el área de cocina	249
89	Requerimiento de insumos para el área de alimentación	251
90	Requerimiento de materia prima para el área de alimentación	251

91	Servicios básicos	252
92	Precio de servicios de alimentación en el restaurante	257
93	Plan de comercialización para el albergue comunitario	259
94	Parámetro de valoración de la matriz ambiental de Leopold	265
95	Evaluación de impacto ambiental del proyecto	267
96	Acciones y requerimientos para mitigación de impactos ambientales	271
97	Determinación de estrategias de consolidación, competitivas y actores	275
98	Competencia laboral para el personal del albergue	280
99	Acciones y responsabilidades para la capacitación	313
100	Contenido de la capacitación para el área administrativa	313
101	Acciones y responsabilidades para la capacitación de área operativa	314
102	Contenido de la capacitación en el área operativa – alimentación	315
103	Acciones y responsabilidades para la capacitación de área operativa organizativo comunal	316
104	Contenido de la capacitación en el área organizativa comunal	316
105	Acciones y responsabilidades para la capacitación de área operativa guianza	317
106	Contenido de la capacitación para el área a operativa – guianza	317
107	Programas de capacitación	319
108	Remuneración económica del personal dependiente del albergue	320
109	Remuneración económica del personal no dependiente del albergue	321
110	Gastos de constitución, patentes y licencias del albergue comunitario	327
111	Inversiones del proyecto	329
112	Fuentes y usos del proyecto	330
113	Clasificación de las inversiones	331
114	Financiamiento del proyecto	332
115	Depreciación de los activos fijos	332
116	Amortización de los activos diferidos	333
117	Estructura de costos y gastos para la vida útil del proyecto	333
118	Estructura de ingresos	334
119	Estado proforma de resultados	334
120	Balance general	335
121	Cálculo del flujo de caja del proyecto (cash flow)	336
122	Costos y gastos	337
123	Cálculo del punto de equilibrio	338
124	Evaluación financiera	338
125	Depreciación de los activos fijos	339
126	Recetas para el menú de alimentación	354

LISTA DE GRÁFICOS

N°	CONTENIDO	PÁGINA
1	Genero de turistas nacionales	183
2	Edad de turistas nacionales	183
3	Nivel de instrucción de turistas nacionales	184
4	Nivel de ingreso de turistas nacionales	184
5	Motivo de viaje de turistas nacionales	184
6	Motivo empleado para viajar de turistas nacionales	185
7	Regiones de visita de Turistas nacionales	185
8	Medios de información acerca del turismo de turistas nacionales	186
9	Organización de viajes de turistas nacionales	186
10	Medios de transporte que utiliza los turistas nacionales	187
11	Realización de turismo en el cantón cañar de turistas nacionales	187
12	La actividad de preferencia que le gustaría realizar en el cantón Cañar	188
13	Conocimiento de la fiesta andina de los turistas nacionales	189
14	Si le interesa presenciar las fiestas andinas de los turistas nacionales	189
15	En compañía de quien le gustaría presenciar de las fiestas andinas, de los turistas nacionales	189
16	Que le gustaría que expongan en estas fiestas andinas de turistas nacionales	190
17	Con que servicio le gustaría que cuente durante estas fiestas andinas, de turistas nacionales	191
18	Tiempo que estaría dispuesto a permanecer en estas fiestas andinas, de los turistas nacionales	191
19	Cuanto estaría dispuesta a pagar por todos los servicios por persona durante estas fiestas andinas de los turistas nacionales	192
20	En donde desearía utilizar el hospedaje y los servicios turísticos, durante estas fiestas andinas, de los turistas Nacionales y extranjeros	192
21	Genero de turistas extranjeros	193
22	Edad de turistas extranjeros	193
23	Nivel de instrucción de turistas extranjeros	194
24	Nivel de ingreso de turistas extranjeros	194
25	Motivo de viaje de turistas extranjeros	195
25	Tiempo empleado para viajar de turistas extranjeros	195
27	Regiones de visita de turista extranjero	195
28	Medios de información acerca de turistas extranjeros	196
29	Organización de viajes de turistas extranjeros	196
30	Medios de transporte que utiliza los turistas extranjeros	197
31	Realización de turismo en el cantón Cañar de los turistas extranjeros	197
32	Actividad de preferencia que le gustaría realizar en el Cantón Cañar	198
33	Conocimiento de la fiesta andina de los turistas extranjeros	199
34	Si le interesaría presenciar la fiesta andina de los turistas extranjeros	199
35	En compañía de quien le gustaría presenciar de las fiestas andinas, de los turistas extranjeros	199

36	Que le gustaría que exponga en estas fiestas andinas, turistas extranjeros	200
37	Con que servicio le gustaría que cuente durante estas fiestas andinas, de los turistas extranjeros	201
38	Tiempo de permanencia en esta fiestas andinas de turistas extranjeras	201
39	Cuanto estaría dispuesto a pagar por todo los servicios por persona durante estas fiestas andinas, de los turistas extranjeros	202
40	En donde desearía utilizar el hospedaje y los servicios turísticos durante estas fiestas andinas de turistas extranjeros.	202
41	Flujograma del proceso productivo del servicio de alojamiento	243
43	Flujograma del proceso productivo del servicio de alimentación	244
44	Flujograma del proceso productivo del servicio del paquete Pawkar Raymi Runa Kawsay	245
45	Flujograma del proceso productivo del servicio del paquete Hatun puncha Raymi	246
46	Logotipo del albergue	256
47	Tarjeta de presentación	256
48	Canal directo de distribución	258
49	Diseño de página web	262
50	Material pop gorras	262
51	Material pop camisetas	262
52	Material pop cerámica de ukuyaya	263
53	Organigrama estructural del albergue comunitario	278
54	Organigrama funcional del albergue	279

LISTA DE FICHAS

N°	CONTENIDO	PÁGINA
1	Ficha de patrimonio cultural Museo Lino Pichisaca	79
2	Ficha de patrimonio cultural; cuentos de la comunidad	82
3	Ficha de patrimonio cultural; Historia de los Cañarys	84
4	Ficha de patrimonio cultural; Historia de la comunidad	86
5	Ficha de patrimonio cultural; Leyenda del Cerro Narrio	91
6	Ficha de patrimonio cultural; Leyenda de Cuchucun	93
7	Ficha de patrimonio cultural; Leyenda del Cerro Zhizhu	95
8	Ficha de patrimonio cultural; Leyenda del urku yaya	97
9	Ficha de patrimonio cultural; Mito de Culebrillas	99
10	Ficha de patrimonio cultural; Origen mítico de los Cañaris	101
11	Ficha de patrimonio cultural; Loa de San Antonio	103
12	Ficha de patrimonio cultural; Alabados y rezos de corpus christi	105
13	Ficha de patrimonio cultural; Coplas de la comunidad	108
14	Ficha de patrimonio cultural; Supersticiones	109
15	Ficha de patrimonio cultural; música típica Cañary	111
16	Ficha de patrimonio cultural; Fiesta de Inty Raymi	114
17	Ficha de patrimonio cultural; Fiesta de Pawkar Raymi	117
18	Ficha de patrimonio cultural; Fiesta de Killa Raymi	124
19	Ficha de patrimonio cultural; Fiesta de Kapak Raymi	126
20	Ficha de patrimonio cultural; Fiesta de Haway Raymi	128
21	Ficha de patrimonio cultural; Fiesta ceremonial del Cuchunchi	131
22	Ficha de patrimonio cultural; Fiesta ceremonial de Sulaway	135
23	Ficha de patrimonio cultural; Fiesta ceremonial de San Antonio de Padua	137
24	Ficha de patrimonio cultural; Minga comunitaria	139
25	Ficha de patrimonio cultural; vestimenta del pueblo Cañary	141
26	Ficha de patrimonio cultural; Productos alimenticios artesanales	144
27	Ficha de patrimonio cultural; Medicina tradicional	147
28	Ficha de patrimonio cultural; sitio sagrado Killu kaka	150
29	Ficha de patrimonio cultural; sitio sagrado del cerro Narrio	152
30	Ficha de patrimonio cultural; Sitio sagrado de mama Zhinzhona	155
31	Ficha de patrimonio cultural; Sitio sagrado de laguna de Patococha	157
32	Ficha de patrimonio cultural; Sitio sagrado de laguna de Cero	159
33	Ficha de patrimonio cultural; Sitio sagrado de laguna Taru Guzu	161
34	Ficha de patrimonio cultural; Artesanía de la comunidad	163
35	Ficha de patrimonio cultural; técnicas de cultivo	165
36	Ficha de patrimonio cultural; vivienda tradicional	168
37	Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac	171

LISTA DE LÁMINAS

Nº	CONTENIDO	PÁGINA
1	Planta arquitectónica general	232
2	Planta de estructura de hospedaje	233
3	Planta de estructura de restaurante	235
4	Planta de estructura de recepción	238

LISTA DE ANEXOS

N°	CONTENIDO	PÁGINA
1	Ficha de información físico, social, económico, cultural, político y turístico	344
2	Ficha para la inventariación de atractivos culturales tangibles	346
3	Ficha para la inventariación de atractivos culturales intangibles	348
4	Ficha de encuestas para turistas nacionales	350
5	Ficha de encuestas para turistas extranjeros	352
6	Recetas para el menú de alimentación	354

I. DISEÑO DE UN PRODUCTO TURÍSTICO CULTURAL PARA LA FIESTA DEL PAWKAR RAYMI EN LA COMUNIDAD DE QUILLOAC, PARROQUIA CAÑAR Y CANTÓN CAÑAR

II. INTRODUCCIÓN

Ecuador es uno de los países con más alto índice de biodiversidad del planeta, pues gracias a sus grandes contrastes, en su pequeño territorio se encuentran cuatro regiones naturales que ofrecen una gran variedad de suelos, climas y regiones con diferentes características ecológicas, que a la vez constituyen el hogar de miles de especies de flora y fauna. Además de ello la variedad de rostros, rasgos y colores de piel es, probablemente, la mejor expresión de la diversidad del Ecuador. Los negros, indios, blancos y mestizos que hoy vivimos en este país somos, de una u otra manera, el resultado de un complejo y largo proceso de fusión de varios grupos humanos que une la multiplicidad de pueblos que habitan en su territorio, su forma de vida y costumbres propias que dan lugar a la enorme riqueza y singularidad de sus culturas.

Ecuador es un país pluricultural, pluriétnico y plurinacional ya que en su territorio conviven sociedades, culturas, grupos étnicos, pueblos y distintas nacionalidades, con lenguas, tradiciones históricas, cosmovisiones, forma de organización socio-política e identidades propias y diferenciadas, que hacen de este, un país multicolor, diverso y de múltiples rostros.

La provincia del Cañar por su ubicación geográfica goza de una gran diversidad de climas, con significativos recursos naturales y culturales que ofrecen experiencias únicas al turista, siendo la comunidad de Quilloac un pequeño poblado que por la presencia de flora y fauna en sus altos páramos, las costumbres y tradiciones propias de esta comunidad y la cercanía a los espacios simbólicos de la comunidad como: el Cerro Narrio, Cerro Pukunshi, Cerro Quillokaka, Cerro Mesa-loma que le permite al lugar dar un potencial turístico en el ámbito local, nacional e internacional. Motivo por el cual se ha visto la importancia de realizar celebraciones andinas como son los Raymis en nuestra comunidad, las mismas que son fiestas eminentemente culturales, sagradas y milenarias, donde la cosmopercepción andina, la dualidad, la complementariedad, la reciprocidad y, la solidaridad, se expresan en forma viva.

Es un espacio, que permite el intercambio de sentidos y comprensiones con los demás seres de la cultura y la naturaleza. Estas fiestas andinas y culturales se realizan en distintos sectores de la sierra, en el Cantón Cañar específicamente en la comunidad de Quilloac se realiza el Pawkar Raymi, fiesta de florecimiento y maduración, la misma que es celebrada en el equinoccio de marzo es la época de la abundancia, el campo está lleno de todos los productos de la pachamama. Dentro de este tiempo se realiza el rito de agradecimiento a la madre tierra con cánticos, tambores, pingullos y danzas, recorriendo por los diferentes caminos de las comunidades, visitando de casa en casa, anunciando la Fiesta del Pawkar Raymi, que posteriormente los españoles la denominaron la Fiesta del Tayta Carnaval.

En esta fiesta del Pawkar Raymi se canta relatos sobre los cerros cercanos del Hatun Cañar, lagunas, animales y aves sagradas o míticas.

La energía cultural no solo es la fuerza vital existente en los pueblos, sino la fuente más importante de motivación que les impulsa a enfrentar los problemas, a buscar las soluciones, y principalmente a participar en su puesta en práctica. La expresión cultural resultante, con toda su riqueza y variedad, es el medio para generar y orientar esta fuerza social, por lo que el éxito de los proyectos de desarrollo está ligado a la acción cultural.

Por la importancia cultural de este Raymi y para su aprovechamiento sostenible se ha visto la necesidad de desarrollar una propuesta de un producto turístico cultural revitalizando patrimonialmente y turísticamente la Fiesta del Pawkar Raymi, en este Raymi se puede captar poderes, energías y bienestares para el alma y cuerpo; porque en estas celebraciones, están cimentados todos los saberes de los anteriores Taytas, Mamas Yachaks y Amawtas.

A. JUSTIFICACIÓN

Últimamente, debido al fenómeno de la globalización que tienden a absorber las culturas locales, sus costumbres, tradiciones y productos culturales, la reconstrucción de la identidad nacional tienen gran importancia ya que favorece al renacimiento de las culturas locales y del sentimiento de pertenecer a un lugar.

La identidad cultural proporciona un anclaje para la auto identificación (de las personas) y la seguridad de una pertenencia establece sin tener que realizar ningún esfuerzo. Pero esto, a su vez, significa que el respeto a sí misma de la gente está vinculada con la estima que merece su grupo nacional. Si una cultura no goza el respeto general, entonces la dignidad y el respeto a si misma de sus miembros también estarán amenazados.

Por tanto el Consejo de Gobierno de la Comunidad de Quilloac, considerando que esta comunidad se distingue por los sitios arqueológicos que existen dentro de su jurisdicción, y por su alto valor cultural e histórico manifestado por su gente, ha tomado la decisión de realizar un diseño de un producto turístico cultural para la Fiesta del Pawkar Raymi en esta comunidad, el mismo que puede aportar a la valoración de nuestra cultura tanto interna como externa y beneficiando económicamente, socialmente, ambientalmente y culturalmente a nuestra comunidad.

La Constitución Política del Ecuador, 2008. Art. 56,57 manifiesta que, las comunidades, pueblos, y nacionalidades indígenas, el pueblo afro ecuatoriano, el pueblo montubio y las comunas forman parte del Estado ecuatoriano, único e indivisible. El cual además reconoce y garantiza derechos colectivos como: mantener, desarrollar y fortalecer libremente su identidad, sentido de pertenencia, tradiciones ancestrales y formas de organización social. Así como también mantener, recuperar, proteger, desarrollar y preservar su patrimonio cultural e histórico como parte indivisible del patrimonio del Ecuador.

Dentro del PLANDETUR 2020 se ha establecido medidas preventivas y de mitigación con respecto a los impactos positivos o negativos socioculturales que pueden darse debido a la actividad turística, con este propósito se ha planteado acciones a seguir como el respetar y mejorar el patrimonio histórico, la cultura auténtica, las tradiciones y peculiaridades de las

comunidades anfitrionas, mediante la recuperación, valoración del patrimonio pluricultural histórico e intangible, así como también el mantener la autenticidad de las culturas y sus expresiones como la artesanía y arte locales, etc.

Por este motivo se ha visto la necesidad de realizar un producto turístico cultural basado en las fiestas del Pawkar Raymi que es un fiesta andina propia de la comunidad y que esto permitirá obtener la puesta en valor esta manifestación festiva y de tener una propuesta económica donde la comunidad sea la principal beneficiara.

B. OBJETIVOS

1. Objetivo general

a. Diseñar un producto turístico cultural para la Fiesta del Pawkar Raymi en la comunidad de Quilloac, parroquia Cañar y cantón Cañar.

2. Objetivos específicos

- a. Determinar el potencial turístico del patrimonio cultural de la Comunidad de Quilloac
- b. Determinar la viabilidad comercial del proyecto
- c. Determinar la viabilidad técnica del proyecto
- d. Determinar la viabilidad legal y administrativa del proyecto
- e. Determinar la viabilidad económica y evaluación financiera del proyecto

C. HIPÓTESIS DE TRABAJO

El diseño de un producto turístico cultural de la Fiesta del Pawkar Raymi, permite el fortalecimiento del desarrollo turístico sostenible a través de la conservación y la revitalización de la identidad y saberes ancestrales de los Taytas y Mamas de la cultura Kañary de la comunidad de Quilloac.

III. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

A. TURISMO

1. Definición

El conjunto de actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año con fines de ocio, por negocios y otros motivos. (OMT, 2010, en línea)

Es un movimiento migratorio temporal, por tierra, mar o aire, que desplaza a los turistas de un punto geográfico a otro. Pudiendo desarrollarse dentro o fuera del país. En un viaje turístico lo importante es el desplazamiento mismo y el destino. Un turista puede estar interesado en la belleza natural de un lugar, en su gente, en su gastronomía o en las obras culturales del lugar, las realizaciones productivas. (RODRÍGUEZ, M., 2009, en línea)

2. Importancia del turismo

El turismo es un factor realmente importante para el desarrollo socio-económico y cultural del país, dada la diversidad de actividades favorables que traen bonanzas económicas. Es un instrumento generador de divisas, al ser una actividad que canaliza una inversión para producir una expansión económica general; genera así mismo un mercado de empleos diversificados con una inversión relativamente baja en comparación con otros sectores de la economía; genera una balanza de pagos favorables y sobre todo desarrolla las actividades económicas locales.

El turismo es un medio de intercambio social, ya que muestra efectivamente que la sociedad que desarrolla más actividad se capacita hacia la comprensión, para la adaptación de sus medios habituales, juzgando de una manera positiva su propia sociedad. En cuanto a la cultura es realmente el radio dentro del campo de la acción de la empresa turística. Cultura es el término que determina el imán que poseen las regiones para el turismo comprendiendo su geografía, historia, costumbres, tradiciones, folklore y artesanía. Entonces generalizando el

turismo es la industria del futuro de todos aquellos países en vías de desarrollo que sepan aprovechar al máximo todos sus recursos.

(LUQUE, Y. 2002, en Línea)

B. CLASIFICACIÓN Y CONCEPTOS DE LOS TIPOS DE TURISMO

1. 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. (Ibid, en Línea)

2. 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. (Ibid, en Línea)

3. Turismo de aventura

El turismo de aventura es otra de las modalidades del turismo alternativo, y sin duda alguna una de las formas que mayores expectativas genera a su alrededor, quizá por el término mismo que evoca, o bien por un cierto misticismo y tabúes que se han generado en su entorno. La problemática comienza desde su propio nombre, algunos lo llaman turismo deportivo, otros más turismo de aventuras, otros tantos turismo de adrenalina o bien turismo de reto, y si bien su denominación es lo de menos, los conceptos si llegan a ser determinantes. Estas denominaciones generan confusiones y preocupaciones entre el turista e inclusive entre los prestadores y comercializadores de estos servicios. (Ibid, en Línea)

4. Turismo agrícola o Agroturismo

El turismo rural contribuye a diversificar la oferta de productos y a sostener la economía de las comunidades rurales. Tiene como finalidad mostrar y explicar una serie de experiencias relativas a la vida rural campesina. El Agroturismo ha dado como resultado los ranchos-hoteles en Estados Unidos, con un éxito ascendente, pues ofrecen a los turistas, semanas completas de estadía con todos los servicios incluidos, además de enseñarles a cultivar, cosechar, operar los sistemas de riego y combatir plagas, entre otras actividades.

Una de las ventajas del Agroturismo es que las compras de productos alimenticios se hacen en la misma granja, o en otras vecinas, de modo que la demanda económica favorece directamente a la comunidad.

Para el turista, esto significa una oportunidad de entrar en contacto con la naturaleza aun cuando se trate de espacios sometidos a procesos productivos intensos, conocer los rasgos de una actividad dependiente de ella, pasear en bicicleta o en caballo, alimentarse con productos frescos y sanos. (Ibid, en Línea)

5. 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. (Ibid, en Línea)

6. Turismo histórico

Es aquel que se realiza en aquellas zonas cuyo principal atractivo es su valor histórico. (Ibid, en Línea)

7. Turismo religioso

En Colombia, uno de los aspectos que hacen parte del arraigo es su tradición religiosa. Por ello, son varias los lugares que acostumbran visitar los turistas motivados por este motor. (Ibid, en Línea)

8. Turismo gastronómico

Otra de las motivaciones al momento de desplazarse puede ser el deleitar el paladar y conocer los platos típicos de las regiones. (Ibid, en Línea)

C. TURISMO CULTURAL

CLAUDIA TOSSELI, 2010 en línea manifiestas que: “el turismo como un acto que supone un desplazamiento que conlleva el gasto de renta y cuyo objetivo principal está en conseguir satisfacciones y servicios que se ofrecen a través de una actividad productiva, generada mediante una inversión previa, dentro del cual englobamos al turismo cultural, el cual debe cumplir las siguientes condiciones:

- Que el turista o excursionista posea el deseo de cultivarse, de entender y conocer obras, construcciones y formaciones que va a visitar.
- Que se utilice un recurso cultural.
- Que se produzca la intervención de un intermediario, persona, documento o material audiovisual.

Esta actividad facilita a la vez la conciencia de una identidad cultural comunitaria e incentiva el desarrollo económico y social de determinadas áreas y ciudades.

Estas condiciones no dependen de si es la finalidad principal perseguida por el turista o tiene un carácter secundario en sus actividades.

El turismo cultural por tanto:

- Facilita la aparición de nuevos productos.
- Permite el establecimiento de formas de aprovechamiento turísticos no sometidas a ciclos estacionales.
- Ofrece posibilidades de desarrollo de nuevos destinos y consumos complementarios a los destinos tradicionales.
- Responde a la creciente segmentación de la demanda.
- Satisface necesidades vacacionales de corta duración y reducido costo.
- Proporciona mayor satisfacción a segmentos de demanda activos.
- Añade valor a la experiencia turística.

Es obligado reconocer el crecimiento notable del turismo cultural en los últimos tiempos, en países como España presenta un importante potencial de crecimiento dada su infraestructura de ciudades patrimonio de la humanidad y su importante patrimonio cultural.

Entre las causas que justifican el crecimiento del turismo cultural podemos destacar:

- Fragmentación de los períodos vacacionales.
- Aumento del turismo de corta duración y de fin de semana.
- Nuevas pautas de la demanda turística en las que prima el individualismo en la experiencia turística y un mayor nivel de exigencia por parte del turista.
- Aumento de la motivación cultural como motivación secundaria.
- Renovada atracción y motivación por los recursos patrimoniales y urbanos, los eventos culturales y la amplia variedad de actividades de ocio y diversión.

El turismo cultural se encuentra profundamente centrado en la oferta monumental más importante, con un objetivo fundamental de adaptar los recursos turísticos a las demandas del turismo individual, concediendo un papel esencial a la oferta complementaria.

El turismo cultural es aquella forma de turismo que tiene por objeto, entre otros fines, el conocimiento de monumentos y sitios históricos artísticos. Ejerce un efecto realmente positivo sobre éstos en tanto y en cuanto contribuye - para satisfacer sus propios fines - a su mantenimiento y protección. Esta forma de turismo justifica, de hecho, los esfuerzos que tal

mantenimiento y protección exigen de la comunidad humana, debido a los beneficios socio-culturales y económicos que comporta para toda la población implicada.

La aparición del turismo cultural junto a la globalización de la información, provoca que determinados espacios turísticos tradicionalmente conocidos como lugares de paso hacia estancias vacacionales centradas en la cultura del ocio, concentren sus esfuerzos en la promoción de sus sitios y aspectos culturales con el fin de aumentar la aparición de un turismo de calidad y de respeto con su entorno"

“El turismo cultural y de calidad pasa por la adecuación de instalaciones turísticas, pero también por la apuesta de futuro que puede suponer un paso hacia delante en la promoción del territorio y sus particularidades. Las actuales y nuevas instalaciones culturales de determinados territorios pueden ser el trampolín para acceder a ese turismo de calidad asimismo como puede ser el inicio de una promoción urbana y territorial representativa a través de las viejas y nuevas tecnologías”. (ECUADOR VERDE, 2009, en Línea)

D. PATRIMONIO CULTURAL

1. Definición

“Patrimonio Cultural es el conjunto de las creaciones realizadas por un pueblo a lo largo de su historia. Esas creaciones lo distinguen de los demás pueblos y le dan su sentido de identidad. El patrimonio cultural está formado por los bienes culturales que la historia le ha legado a una nación y por aquellos que en el presente se crean y a los que la sociedad les otorga una especial importancia histórica, científica, simbólica o estética. Es la herencia recibida de los antepasados, y que viene a ser el testimonio de su existencia, de su visión de mundo, de sus formas de vida y de su manera de ser, y es también el legado que se deja a las generaciones futuras. (HEVIA, R. 2009 en línea)

2. División del patrimonio cultural

a. Patrimonio tangible mueble

El patrimonio tangible mueble comprende los objetos arqueológicos, históricos, artísticos, etnográficos, tecnológicos, religiosos y aquellos de origen artesanal o folklórico que constituyen colecciones importantes para las ciencias, la historia del arte y la conservación de la diversidad cultural del país. Entre ellos cabe mencionar las obras de arte, libros manuscritos, documentos, artefactos históricos, grabaciones, fotografías, películas, documentos audiovisuales, artesanías y otros objetos de carácter arqueológico, histórico, científico y artístico. (Ibid, en línea)

b. Patrimonio tangible inmueble

El patrimonio tangible inmueble está constituido por los lugares, sitios, edificaciones, obras de ingeniería, centros industriales, conjuntos arquitectónicos, zonas típicas y monumentos de interés o valor relevante desde el punto de vista arquitectónico, arqueológico, histórico, artístico o científico, reconocidos y registrados como tales. Estos bienes culturales inmuebles son obras o producciones humanas que no pueden ser trasladadas de un lugar a otro, ya sea porque son estructuras (por ejemplo, un edificio), o porque están en inseparable relación con el terreno (por ejemplo, un sitio arqueológico). (Ibid, en línea)

c. Patrimonio intangible

El patrimonio intangible está constituido por aquella parte invisible que reside en espíritu mismo de las culturas. El patrimonio cultural no se limita a las creaciones materiales. Existen sociedades que han concentrado su saber y sus técnicas, así como la memoria de sus antepasados, en la tradición oral. La noción de patrimonio intangible o inmaterial prácticamente coincide con la de cultura, entendida en sentido amplio como "el conjunto de rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan una sociedad o un grupo social" y que, "más allá de las artes y de las letras", engloba los "modos de vida, los derechos fundamentales del ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y

las creencias" A esta definición hay que añadir lo que explica su naturaleza dinámica, la capacidad de transformación que la anima, y los intercambios interculturales en los que participamos.

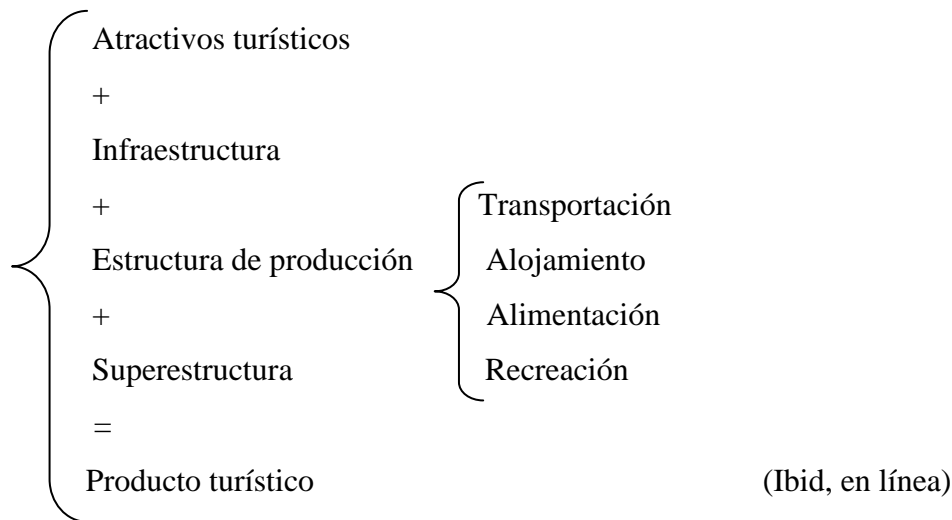
El patrimonio intangible está constituido, entre otros elementos, por la poesía, los ritos, los modos de vida, la medicina tradicional, la religiosidad popular y las tecnologías tradicionales de nuestra tierra. Integran la cultura popular las diferentes lenguas, los modismos regionales y locales, la música y los instrumentos musicales tradicionales, las danzas religiosas y los bailes festivos, los trajes que identifican a cada región, la cocina, los mitos y leyendas; las adivinanzas y canciones de cuna; los cantos de amor y villancicos; los dichos, juegos infantiles y creencias mágicas. (Ibid, en línea)

E. PRODUCTO TURÍSTICO

“El producto turístico está constituido por el conjunto de bienes y servicios que se ponen a disposición de los visitantes para su consumo directo, bienes y servicios que son producidos por diferentes entidades, pero que el turista lo percibe como uno sólo, se hace notable que no hay lugar del planeta que no sea un destino turístico actual o potencial: ríos, bosques, costas, montañas, lagos, tundras, desiertos y demás son lugares que los hombres han buscado para vivir y desarrollar actividades lúdicas.” (Gurría, 1991, pg. 15, 18, 52, 62, 67, 76, 79,80)

Se entiende que el producto turístico no es igual en todos los lugares o regiones pero debe contar con ciertas características más o menos comunes que permitan satisfacer las necesidades de los turistas tanto en su trayecto como en su destino. Tampoco es posible pensar que todos los destinos tengan absolutamente todos los elementos que más adelante se analizan.

El producto, o sea, el servicio que usará o consumirá el turista, es el resultado de la suma de los elementos que ya se analizaron y se puede resumir de la siguiente manera:



F. DISEÑO DE UN PRODUCTO TURÍSTICO

1. Paquete turístico

Conjunto de facilidades, servicios y actividades que se estructuran de manera articulada y que satisfacen necesidades o deseos de los consumidores turísticos.

El “paquete” incluye gran variedad de facilidades y servicios complementarios adaptados a las necesidades del cliente. Posibilita programar la oferta para crear un producto turístico nuevo. Es una combinación de servicios que generalmente se compran por separado, (transporte, alojamiento, comidas, diversiones), pero que se ofrecen como un producto único, integrado, con precio fijo y en una sola transacción. (LÓPEZ Héctor, 2002. Pg. 3-5)

2. Plan turístico

En un sentido aplicado al tema de producto, el plan es un paquete turístico que se ofrece contemplando opciones y condiciones diferentes de prestación de servicios. Es usual encontrar una amplia gama de posibilidades que se resumen así:

- Tipo de facilidades y servicios ofrecidos: alojamiento, transporte, alimentación, esparcimiento.
- Plan de alimentación: continental, americano, europeo, continental modificado.

- Tipo de acomodación: sencilla (SGL), doble (DBL), suite, vista a la playa.
- Número de noches y días
- Período de vigencia
- Tours y/o actividades adicionales u opcionales. (Ibid, 2002. Pg. 3-5)

Características

- Se nutre de las características del producto (destino) y de los paquetes.
- Implica una cadena de producción y servicio, por lo que es integral.
- Cada plan, en esencia, no posee carácter de diferenciación. Conlleva un factor de servicios y facilidades prestadas o incluidas.
- Se ofrece con frecuencia bajo el sello de una marca establecida. (Ibid, 2002. Pg. 3-5)

3. Desarrollo del producto turístico

- Generación de Ideas de empleados, clientes, distribuidores, proveedores y competidores.
- Selección de Ideas.
- Desarrollo y Evaluación de Conceptos con el mercado potencial (Target).
- Formulación de la Estrategia de Mercadeo.
- Análisis del Negocio (revisión de los costos, proyecciones de ventas y rentabilidad).
- Comercialización - Evaluación (Ibid, 2002. Pg. 3-5)

El producto turístico, frente a un mercado exigente y dinámico, debe percibirse como:

- **Creativo.** A la vez funcional, esto es, que se adapte a los requerimientos de la demanda.
- **Diferenciado.** Con valores agregados, entendidos éstos como aquel “plus” que se otorga y por el que no se cobra.
- **Único.** En un entorno cambiante.
- **Innovador.** Posibilidad de recrearse en función de la aparición de nuevas necesidades y expectativas.
- **Competitivo.** Adecuada relación calidad - precio. Aquel que tiene la mayor calidad posible al menor precio posible. (Ibid, 2002. Pg. 3-5)

G. EVALUACIÓN DEL POTENCIAL TURÍSTICO DEL PATRIMONIO CULTURAL

1. Potencial turístico

“La evaluación del potencial turístico de una zona permitirá determinar el territorio correspondiente en el que se llevará a cabo el proyecto de desarrollo turístico, una evaluación precisa del potencial turístico del territorio constituye una excelente base de adopción de decisiones para los organismos de desarrollo, ya que les permitirá minimizar los riesgos de implicarse en malas inversiones”. (TIERRA, P. 2008, pg. 42-44)

El ecoturismo tiene especial potencial de desarrollo en zonas que ofrecen entornos naturales (paisajes espectaculares, especies de vida silvestre únicos, altos rangos de biodiversidad etc.) que se combinan con grupos étnicos que buscan la forma de reportar beneficios económicos a sus comunidades y se convierten en una motivación para la conservación y desarrollo sostenible. (ZIMMER, P. y GRASSMANN S. 1996 pg. 20-22)

2. Instructivo para la normalización del fondo de patrimonio inmaterial

Es la fase enfocada a identificar, registrar y sistematizar los bienes patrimoniales culturales de una localidad con el objeto de determinar su potencial turístico.

El “diagnóstico turístico del patrimonio cultural” incluye dos subfases: (INPC, 2010. Pág. 1-10)

a. Inventario del patrimonio cultural

Consiste en la inventariación del patrimonio cultural tangible e intangible de una localidad específica. Para esto se ha considerado los “INSTRUCTIVO DE NORMALIZACIÓN DEL FONDO DEL PATRIMONIO MATERIAL E INMATERIAL DEL INPC, AÑO 2009 y 2010”, en el cual, para la identificación, registro y sistematización de los bienes patrimoniales se propone las siguientes cajas de lista: (Ibid, 2010. Pág. 1-10)

3. **Patrimonio inmaterial:**

- ✓ Tradiciones y expresiones orales: cuentos, historia local, leyendas, mitos, plegarias, poesía popular.
- ✓ Artes del espectáculo: danza, juegos, música, teatro, literatura.
- ✓ Usos sociales, rituales y actos festivos: fiestas, prácticas comunitarias tradicionales, ritos, personajes, festivos, uso social de la vestimenta.
- ✓ Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo: agro diversidad, sabiduría ecológica tradicional, gastronomía, medicina tradicional, espacios simbólicos, toponimia.
- ✓ Técnicas artesanales tradicionales: técnicas artesanales tradicionales, técnicas constructivas tradicionales. (Ibid, 2010. Pág. 1-10)

b. **Patrimonio material**

1) **Patrimonio material mueble**

Se basa en una clasificación sencilla y práctica de los objetos elaborados por nuestros antepasados desde hace algunos miles de años hasta hace poco tiempo atrás, agrupados en categorías ubicadas en base al material, función y uso del objeto:

- ✓ Arqueología: objetos de piedra, cerámica, hueso, concha, metal. Tipología de artefactos como figurinas, silbatos, sellos, máscaras, ollas, vasijas, cuencos, adornos corporales.
- ✓ Pintura: sobre tela, tabla, metal, y otros materiales, producidas entre los siglos XVI y XX y sus respectivas temáticas como la religiosa, profana, retrato, paisaje, costumbrismo, figuración y abstracción.
- ✓ Escultura: tallas en madera de imágenes religiosas y sus características de acuerdo a la época de elaboración.
- ✓ Platería: civil y religiosa: Características de acuerdo a su tipología, custodias, cálices, atriles, mariolas, navetas, vinajeras, coronas, alas, jarras.
- ✓ Textiles: vestimentas civiles y religiosas, ornamentos, vestimentas de imágenes.
- ✓ Bienes utilitarios: objetos en cerámica, barniz de Pasto, madera, metal.

- ✓ Librería: estructura y características de libros antiguos.
- ✓ Numismática: prehispánica, colonial y republicana.
- ✓ Filatelia y medallística.
- ✓ Notafilia: características del papel moneda en general.
- ✓ Manuscritos: tipologías de letras, lacres, textos. (INPC, 2009 pág., 1-8)

c. Patrimonio material inmueble

- ✓ Sitios de Patrimonio Cultural Contemporáneo: arquitectura monumental civil, arquitectura monumental religiosa, arquitectura civil, arquitectura religiosa, arquitectura tradicional, arquitectura vernácula, arquitectura funeraria, haciendas, rutas, molinos, puentes, parques, plazas, industrial, túneles.
- ✓ Sitios del Patrimonio Cultural Arqueológicos: superficial/planicie; superficial/laderas; superficial/cimas y cuchillas; superficial/abrigos rocosos y cuevas; monumental/planicies; monumental/terracería agrícola/laderas; monumental/cimas y cuchillas; albarradas/planicie; campo de camellones/planicies inundables; petroglifos/laderas; planicies o cauces fluviales; subacuático/ intermareal, estuario, fluvial, lacustre; bosque petrificado y evidencia paleontológica. (Ibid, 2007. pág., 1-10)

4. Atractivos turísticos culturales

Los espacios estructurados sean estos urbanos o rurales, son los lugares de encuentro y escenario de la vida cotidiana, del amor, del trabajo y de la creación. Es en donde se dan y conviven múltiples expresiones culturales, tanto materiales como inmateriales. Actualmente se entiende la ciudad o pueblo en conjunto, como un bien cultural en donde adicionalmente a la valoración del patrimonio urbano o rural basada en los valores artísticos, testimoniales y documentales de los edificios y espacios públicos, se incluye además las expresiones culturales inmateriales que por lo general tienen una relación esencial con el patrimonio construido. Por ejemplo las procesiones de semana santa o las fiestas populares difícilmente podrían separarse de la escenografía propia que conforma los edificios patrimoniales para sus recorridos o celebraciones.

Al ser considerada en su concepción más amplia y contenedora la ciudad histórica como un bien cultural, ya sea el centro fundacional de una metrópoli de varios millones de habitantes, una ciudad histórica de tamaño mediano en donde se da la mayoría de las actividades urbanas o un poblado de interés patrimonial, se constituye en un recurso turístico muy atractivo y con un gran potencial.

Hoy la conservación del patrimonio construido no se concibe sin que la sostenibilidad sea el factor más importante y generalmente se incluye el turismo como una herramienta fundamental para lograrla. Por otra parte la conservación del patrimonio cultural no tendría sentido si no se tiene en cuenta a la sociedad que lo disfruta y le cuida para que sirva de identidad. En ese sentido debe ser prioritario el uso de la ciudad por parte de los habitantes permanentes, así como su desarrollo social y económico, y el estímulo para que a través de la apropiación social del patrimonio conserven su cultura y puedan compartir con los visitantes. (NOBOA, 2008, 14, 15, 19,20)

5. Inventario turístico

- ✓ Es el proceso mediante el cual se registra ordenadamente los factores físicos, biológicos y culturales que como conjunto de atractivos, efectiva o potencialmente puestas en el mercado, contribuyen a confrontar la oferta turística del país. Proporcionan información importante para el desarrollo del turismo, su tecnificación, evaluación y zonificaciones el sentido de diversificar las áreas del desarrollo turístico. (MITUR, 2004. en línea)

a. Atractivos turísticos

- ✓ Son el conjunto de lugares, bienes, costumbres y acontecimientos que por sus características, propias o de ubicación en un contexto, atraen el interés del visitante. (Ibid, 2004. en línea).

b. Etapas para elaborar el inventario de atractivos

1) Clasificación de los atractivos

Consiste en identificar claramente la categoría, tipo y subtipo al cual pertenece el atractivo a inventariar. (Ibid, 2004. en línea).

2) **Recopilación de la información**

En esta etapa se selecciona tentativamente los atractivos para lo cual se investigan sus características relevantes. Esta fase de investigación es documental, cuya información debe obtenerse en las oficinas relacionadas con su manejo. (Ibid, 2004. En línea).

3) **Trabajo de campo**

Consiste en la visita a efectuarse a los sitios para verificar la información sobre cada atractivo. Es el procedimiento mediante el cual se le asignan las características al atractivo.

El trabajo de campo debe ordenarse en función de los desplazamientos para estimar el tiempo total que demande esta actividad. Es recomendable dirigirse a las oficinas públicas que puedan dotar de información adicional, como municipios y consejos cantonales, gobernaciones, casas parroquiales así como de informantes locales, tratar de visitar con alguno de ellos el atractivo, del que se harán al menos 5 fotografías. (Ibid, 2004. En línea).

4) **Evaluación y jerarquización**

Consiste en el análisis individual de cada atractivo, con el fin de calificarlo en función de la información y las variables seleccionadas: calidad, apoyo y significado. Permite valorar los atractivos objetiva y subjetivamente.

Los atractivos de acuerdo a la jerarquización que se les ha asignado, deberán responder aproximadamente a la siguiente descripción:

- **Jerarquía IV.-** Atractivo excepcional de gran significación para el mercado turístico internacional, capaz por sí solo de motivar una importante corriente de visitantes actual o potencial.

- **Jerarquía III.-** Atractivo con rasgos excepcionales en un país, capaz de motivar una corriente actual o potencial de visitantes del mercado interno, y en menor porcentaje el internacional, ya sea por sí solos o en conjunto con otros atractivos contiguos.
- **Jerarquía II.-** Atractivo con algún rasgo llamativo, capaz de interesar a visitantes de larga distancia, ya sea del mercado interno y receptivo, que hubiesen llegado a la zona por otras motivaciones turísticas, o de motivar corrientes turísticas actuales o potenciales, y atraer al turismo fronterizo de esparcimiento.
- **Jerarquía I.-** Atractivos sin mérito suficiente para considerarlos a nivel de las jerarquías anteriores, pero que igualmente forman parte del patrimonio turístico como elementos que pueden complementar a otros de mayor jerarquía en el desarrollo y funcionamiento de cualquiera de las unidades que integran el espacio turístico. (Ibid, 2004. en línea).

c. Clasificación de los atractivos turísticos

Hay dos tipos de atractivos turísticos: Sitios naturales y manifestaciones culturales. Ambas categorías se agrupan en tipos y subtipos.

En la categoría sitios naturales se reconoce 12 tipos: montañas, planicies, desiertos, ambientes lacustres, ríos, bosques, aguas subterráneas, fenómenos espeleológicos, costas litorales. Ambientes marinos, tierras insulares, sistemas de áreas protegidas.

En la categoría manifestaciones culturales se reconoce 4 tipos: Históricos, etnográficos, realizaciones técnicas, científicas y artísticas contemporáneas y acontecimientos programados.

- **Categoría:** define los atributos que tiene un elemento y motivan la visita turística dependiendo su naturaleza.
- **Tipo:** Son los elementos de características similares en una categoría.
- **Subtipo:** Son los elementos que caracterizan los tipos. (Ibid, 2004. en línea).

6. Matriz FODA

a. Análisis situacional del patrimonio cultural.

Para el análisis situacional del patrimonio cultural se ha propuesto la metodología del FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas)

El análisis FODA es una herramienta que permite conformar un cuadro de la situación actual de la empresa, organización, o en este caso específico de los bienes patrimoniales, permitiendo de esta manera obtener un diagnóstico preciso que permita en función de ello tomar decisiones acordes con los objetivos y políticas formulados.

El término FODA es una sigla conformada por las primeras letras de las palabras Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas. De entre estas cuatro variables, tanto fortalezas como debilidades son internas, por lo que es posible actuar directamente sobre ellas. En cambio las oportunidades y las amenazas son externas, por lo que en general resulta muy difícil poder modificarlas.

- **Fortalezas:** son las capacidades especiales con que cuenta los bienes patrimoniales, y por los que cuenta con una posición privilegiada frente a la competencia. Recursos que se controlan, capacidades y habilidades que se poseen, actividades que se desarrollan positivamente, etc.
- **Oportunidades:** son aquellos factores que resultan positivos, favorables, explotables, que se deben descubrir en el entorno en el que actúa los bienes patrimoniales, y que permiten obtener ventajas competitivas.
- **Debilidades:** son aquellos factores que provocan una posición desfavorable frente a la competencia. Recursos de los que se carece, habilidades que no se poseen, actividades que no se desarrollan positivamente, etc.
- **Amenazas:** son aquellas situaciones que provienen del entorno y que pueden llegar a atentar incluso contra la permanencia y conservación de los bienes patrimoniales. (AGUIRRE, C. 2010, pg. 7-10)

H. ESTUDIO DEMERCADO

1. Definición

El estudio del mercado trata de determinar el espacio que ocupa un bien o un servicio en un mercado específico. Por espacio se entiende, como la necesidad que tienen los consumidores actuales y potenciales de un producto en un área delimitada, también identifican las empresas productoras y las condiciones en que se está suministrando el bien, e igualmente el régimen de formación del precio y de la manera como llega el producto de la empresa productora a los consumidores y usuarios.(BACA, G. 2001, pg., 17-45).

2. Análisis de la demanda

Es la identificación cuantitativa, a partir de análisis históricos y previsiones de evolución, del tamaño de mercado que requiera la tipología de producto o servicio objeto de su idea. En definitiva, hay que entender cuál es el tamaño y volumen de la demanda, la capacidad de compra de nuestros clientes objetivos, el consumo medio por cliente, las pautas de comportamiento de la demanda, etc. (Ibid, pg., 17-45)

b. Perfil general del consumidor a captar

Una de las áreas más interesantes, esclarecedoras y definitivas en un estudio de mercado es aquella que está referida al perfil general del consumidor. Para fijarlo se recurre normalmente al proceso de segmentación que consiste básicamente en agrupar por subconjuntos al gran conglomerado de consumidores que conforman la demanda futura, potencial u objetivo. Para dicho agrupamiento se utilizan cinco tipos de variables que son: socioeconómicas, geográficas, motivacionales, de hábitos, gastos, preferencias y de personalidad (MACHADO, E. HERNANDEZ, 2009 en línea).

c. Muestreo

Es una herramienta de la investigación científica. Su función básica es determinar que parte de una realidad en estudio (población o universo) debe examinarse con la finalidad de hacer inferencias sobre dicha población.(ARBOLEDA, 1998, pg. 32-36).

d. Muestra

En todas las ocasiones en que no es posible o conveniente realizar un censo, lo que hacemos es trabajar con una muestra, entendiendo por tal una parte representativa de la población. Para que una muestra sea representativa, y por lo tanto útil, debe de reflejar las similitudes y diferencias encontradas en la población, ejemplificar las características de la misma.(Ibid, 1998, pg. 32-36).

e. Tamaño de la muestra

La búsqueda de la información se hace por medio de dos fuentes: primaria y secundaria, en orden inverso, es decir que primero buscamos la información bibliográfica y según las necesidades que se presenten vamos a identificar el tipo e información de campo que vamos a buscar y obtener

Para obtener información primaria nos vamos a centrar en los tipos de variables que se manejará (análisis de la demanda-oferta), depuse identificar el universo y de esta manera se elegirá la muestra. La muestra se define mediante la siguiente fórmula:

$$n = \frac{N(P * Q)}{(N - 1)\left(\frac{e}{z}\right)^2 + (P * Q)}$$

Dónde:

n = Tamaño de la muestra

N = Universo de estudio

p = Probabilidad de ocurrencia

q = Probabilidad de no ocurrencia

e = Margen de error

z = Nivel de confianza

Dependiendo de la clase de información que se va a obtener se dará la distribución de la muestra. Para que la muestra sea significativa debe guardar las características del universo (Ibid, pg. 32-36).

3. Análisis de la oferta

a. Definición

Oferta es la cantidad de bienes o servicios que un cierto número de oferentes (productores) está dispuesto a poner a disposición del mercado a un precio determinado. (KOCH, J., 2009 en línea)

4. Análisis de la competencia

a. Competencia

Son todas aquellas empresas que elaboran y venden lo mismo que usted y la misma clientela de su mercado meta. La competencia es necesaria investigarla y analizarla, para ello debemos recabar información sobre muestra representativa de ella, sobre la competencia es necesario investigar: donde están ubicados, cuántos son, cuántos son según el tamaño, qué productos ofrecen, quiénes son sus clientes, por qué le compran, qué piensa sus clientes de sus productos, cuáles son sus tácticas y formas de publicidad, cuáles son sus formas de distribución, etc. (Ibid, 2009 en línea)

b. Aspectos para el análisis de la competencia

Se toman los siguientes aspectos:

- Localización de la competencia.
- Estacionalidad de la oferta.
- Líneas de productos.
- Capacidad instalada. (KOCH, 2009. en línea)

I. ESTUDIO MERCADOTÉCNICO

1. Definición de estrategias de comercialización y ventas

Una vez diseñado el producto, debe desarrollarse una estrategia comercial.

Desde el punto de vista del marketing, es la primera y más importante de las variables de marketing - mix. Si una empresa no tiene el producto adecuado para estimular la demanda, no puede llevar a cabo de forma efectiva ninguna acción comercial. Se puede decir que el producto es el punto de partida de la estrategia de marketing.

Desde el punto de vista comercial, producto designa cualquier bien o servicio, o la combinación de ambos, que poseen un conjunto de atributos físicos y psicológicos que el consumidor considera que tiene un bien para satisfacer sus deseos o necesidades. (DE LA COLINA, J. 2009, en Línea).

2. Características

- a. **Intangibilidad:** Los productos turísticos tienen unas componentes tangibles y otras intangibles.
- b. La tangibilidad se observa en la cama de un hotel, el overbooking, la calidad de la comida. La parte tangible la constituye el producto turístico en sí, tal y como es ofrecido por la empresa de servicios turísticos.
- c. La intangibilidad se deduce del hecho de que las características de las componentes de un producto turístico no se pueden testar por medio de los sentidos. Los turistas generan expectativas, imaginan cómo es el producto, qué uso le darán, y qué resultados esperan obtener. Esta componente de intangibilidad hace que los consumidores no estén seguros de lo que compran, ni del beneficio que realmente van a obtener cuando consuman el producto. (Ibid, 2009 en línea).
- d. **Caducidad:** Los productos turísticos no se pueden almacenar. (Ibid, 2009 en línea).

- e. **Agregabilidad y sustituibilidad:** El producto turístico se forma a partir de la agregación de varios componentes, alguno de los cuales se puede sustituir por otro de forma inmediata. (Ibid, 2009 en línea).
- f. **Heterogeneidad:** El producto turístico está formado por muchas partes, y condicionado por muchos factores. (Ibid, 2009 en línea).
- g. **Subjetividad, individualidad, inmediatez y simultaneidad de producción y consumo:** Es subjetivo porque depende de las condiciones en que estén clientes y prestatario en el momento del consumo. Las satisfacciones que produce son individuales y distintas de unas personas a otras. Su consumo es simultáneo a su fabricación real, de manera que el producto se crea realmente al mismo tiempo que se consume. (Ibid, 2009 en línea).
- h. **Otros:** Es un producto estacional. La liquidez o cash flow es alta. (Ibid, 2009 en línea).

3. Estrategias para el producto turístico

Tendrá que decidir si se dirige a nuevos mercados o hacia los actuales, y por otro lado, las acciones sobre el mercado escogido pueden realizarse con los productos actuales o con nuevos productos. Si se combinan estas opciones, se consiguen cuatro estrategias turísticas: (Ibid, 2009 en línea).

- a. **De penetración:** Incrementar la cuota global del mercado, ofertando el mismo producto existente sin incorporar ninguna modificación o mejora. (Ibid, 2009 en línea).
- b. **De desarrollo del producto turístico:** Actuar sobre los mercados turísticos actuales, incorporando nuevos productos que surjan como variaciones de los productos turísticos existentes. Extensiones en la línea básica o con productos sustitutivos. (Ibid, 2009 en línea).
- c. **De extensión del mercado turístico:** Utilizar el mismo producto turístico, intentando atraer nuevos consumidores turísticos, bien por su oferta a regiones poco explotadas hasta el momento (sol y playa en el mercado ruso), o bien por la identificación de nuevos

segmentos del mercado sobre los que no se habían realizado las acciones adecuadas. (Ibid, 2009 en línea).

1) De diversificación turística:

- Horizontal: Mayor cobertura del mercado turístico con una amplia gama de productos turísticos para clientes con comportamientos similares a los ya existentes.
- Vertical: Los nuevos productos actualmente desarrollados por las organizaciones logran captar nuevos mercados de forma que las nuevas actividades desarrolladas no se diferencian demasiado de las actuales.
- Concéntrica: Prestación más integrada de todos los servicios que componen el producto turístico, dotando de mayor homogeneidad la calidad e imagen de la organización turística en los mercados turísticos, y con ello, innovar y desarrollar su cartera de productos, y atraer a nuevos consumidores turistas.

Supone el desarrollo de nuevos productos, basados en la satisfacción de nuevos clientes, con nuevos destinos turísticos y con la incorporación de actividades turísticas nuevas, muchas veces con escasa relación con la actividad principal desarrollada por la organización turística. (Ibid, 2009. en línea).

4. Canales de distribución

Dentro del marketing turístico, los canales o redes de distribución son la estructura que se forma en un mercado turístico por el conjunto de organizaciones, con el objetivo principal de facilitar y poner a disposición de los posibles compradores los productos de los diferentes fabricantes realizando la concreción de la venta, confirmándola y efectuando su cobro. (Ibid, 2009. en línea).

- a. La Comunicación: No es suficiente con disponer de un buen producto, y comercializarlo a través del canal de distribución más adecuado, con un buen precio. Además, hay que comunicar su existencia.

Los instrumentos para realizar esta actividad forman lo que se llama el mix de comunicación:

- b. **Publicidad:** Comunicación no personal y pagada para la presentación y promoción de bienes, servicios o ideas, que lleva a cabo un patrocinador identificado.
Herramientas: Medios de masas, circulares, cartas, pósters, catálogos.
Los objetivos son: Informar, persuadir y mantener el recuerdo. (Ibid, 2009 en línea).

- c. **Promoción de ventas:** Incentivos a corto plazo para incentivar la compra de un producto o servicio.
Herramientas: Descuentos, mayor contenido por el mismo precio, regalos directos o diferidos, sorteos, muestras, degustaciones. (Ibid, 2009 en línea).

- d. **Relaciones públicas:** Conjunto de programas para mejorar, mantener o proteger la imagen de una compañía o producto, y crear una conciencia favorable hacia los mismos.
Herramientas: Publicaciones, acontecimientos, noticias, conferencias, marketing social, logotipos, símbolos. (Ibid, 2009 en línea).

- e. **Fuerza de ventas:** Comunicación verbal con un cliente potencial, cuyo propósito es realizar una adquisición.
Herramientas: Vendedores, representantes, presentaciones. (Ibid, 2009 en línea).

- f. **Marketing directo:** Comunicación de la oferta de bienes y servicios directamente al consumidor potencial sin contar con intermediarios.
Herramientas: Catálogos, correo, telemarketing, televisión, radio, revistas, periódicos, ordenador. (Ibid, 2009 en línea).

J. ESTUDIO TÉCNICO

1. Definición

Consiste en diseñar como se producirá aquello que venderá. Si se elige una idea es porque se sabe o se puede investigar cómo se hace un producto, o porque alguna actividad gusta de modo especial. En el estudio técnico se define:

- a. Donde ubicar la empresa, o las instalaciones del proyecto.
- b. Donde obtener los materiales o materia prima.
- c. Que máquinas y procesos usar.
- d. Que personal es necesario para llevar a cabo este proyecto.

En este estudio, se describe que proceso se va a usar, y cuanto costara todo esto, que se necesita para producir y vender. Estos serán los presupuestos de inversión y de gastos.

En el estudio técnico se analizan elementos que tienen que ver con la ingeniería básica del producto y/o proceso que se desea implementar, para ello se tiene que hacer la descripción detallada del mismo con la finalidad de mostrar todos los requerimientos para hacerlo funcional. De ahí la importancia de analizar el tamaño óptimo de la planta el cual debe justificar la producción y el número de consumidores que se tendrá para no arriesgar a la empresa en la creación de una estructura que no esté soportada por la demanda. Finalmente con cada uno de los elementos que conforman el estudio técnico se elabora un análisis de la inversión para posteriormente conocer la viabilidad económica del mismo.

El estudio técnico de la ingeniería de proyectos de inversión cobra relevancia dentro de la evaluación de un proyecto ya que en él se determinan los costos en los que se incurrirán al implementarlo, por lo que dicho estudio es la base para el cálculo financiero y la evaluación económica del mismo. Un proyecto de inversión debe mostrar, en su estudio técnico, las diferentes alternativas para la elaboración o producción del bien o servicio, de tal manera que se identifiquen los procesos y métodos necesarios para su realización, de ahí se desprende la necesidad de maquinaria y equipo propio para la producción, así como mano de obra calificada para lograr los objetivos de operación del producto, la organización de los espacios para su implementación, la identificación de los proveedores y acreedores que proporcionen

los materiales y herramientas necesarias para desarrollar el producto de manera óptima, así como establecer un análisis de la estrategia a seguir para administrar la capacidad del proceso para satisfacer la demanda durante el horizonte de planeación. Con ello se tiene una base para determinar costos de producción, los costos de maquinaria y con los de mano de obra.

En la evaluación de proyectos se realiza en un primer momento el estudio de mercado donde se muestran las tendencias de la demanda, a partir de la identificación de las necesidades de los clientes reales y potenciales, la oferta real y proyectada del producto o servicio, así como la comercialización y la determinación de los precios de venta; a partir de estos elementos el siguiente momento es realizar el análisis del estudio técnico el cual proporciona información cuantitativa para determinar el monto de la inversión y los costos de operación necesarios para su desarrollo.

El Estudio Técnico de un proyecto de inversión consiste en diseñar la función de producción óptima, que mejor utilice los recursos disponibles para obtener el producto deseado, sea éste un bien o un servicio. “En resumen, se pretende resolver las preguntas referente a dónde, cuándo, cuánto, cómo y con qué producir lo que se desea, por lo que el aspecto técnico operativo de un proyecto comprende todo aquello que tenga relación con el funcionamiento y la operatividad del propio proyecto” (Baca, 2001, en línea)

2. Objetivo del estudio técnico

Son parte fundamental del estudio técnico por lo cual deben ser claros y precisos, a continuación se muestran los siguientes:

Verificar si el producto o servicio a ofrecer se puede llevar a cabo; si se cuenta con la materia prima adecuada, los equipos y herramientas necesarias e instalaciones óptimas para su producción.

Por lo que el estudio debe contener:

- Ingeniería básica; descripción detallada del producto, incluyendo sus especificaciones, así como la descripción del proceso de manufacturación.

- Determinación del tamaño de la planta tomando en cuenta la demanda, la materia prima requerida, la maquinaria y equipo de producción, la capacidad instalada, incluyendo especificaciones de origen, cotizaciones, fechas de entrega y formas de pago.
- Localización de la planta, incluyendo un estudio de la macro y micro localización para identificar las ventajas y desventajas del mismo.
- Diseño de la distribución de la planta.
- Estimación de los costos de construcción de los edificios y mejoras al terreno
- Estimación de los costos en los que se incurrirán para llevar a cabo la habilitación de la producción o comercialización del producto. (MACHADO, E. HERNÁNDEZ, Y. 2009, en línea).

a. Ingeniería básica

La ingeniería del proyecto es una propuesta de solución a necesidades detectadas en el ámbito empresarial, social, individual, entre otros. (Ibid. 2009, en línea).

- 1) **Descripción del producto:** La descripción del bien o servicio debe mostrar las especificaciones físicas del producto. Para ello será necesario identificar la materia prima (insumos) que se utilizarán y los procesos tecnológicos necesarios para su fabricación. En el caso de empresas de servicio, también se tiene que describir detalladamente en qué consiste dicho servicio. (Ibid. 2009, en línea).
- 2) **Descripción del proceso:** Con este elemento se pretende describir la secuencia de operaciones que llevan al bien a transformarse en un producto terminado. En él se pueden incluir tiempos y requerimientos y para su mejor presentación y entendimiento se sugieren los diagramas de flujo los cuales sirven para mostrar los espacios y la transformación de los materiales hasta llegar a su última presentación. (Ibid. 2009, en línea).

b. Determinación del tamaño óptimo del proyecto

- 1) **Identificación de la demanda:** El estudio de mercado entre otras cosas, tiene el propósito de mostrar las necesidades del consumidor, la demanda real, potencial y la proyectada basándose en su investigación de mercado. De ahí que la demanda es un factor importante

para condicionar el tamaño del proyecto, ésta puede ser mayor al proyecto, igual o bien quedar por debajo, o sea que la proporción de demanda real y potencial puede ser mayor a la proporción de producción que tendrá el proyecto; puede ser también igual si la demanda real y potencial se ve satisfecha con la capacidad de producción del proyecto, finalmente puede quedar por debajo que consiste en ver a la demanda muy pequeña en relación con la capacidad de producción del proyecto. (Ibid. 2009, en línea).

- 2) **Identificación de los insumos y suministros del proyecto:** En este punto se debe identificar el abasto suficiente en cantidad y calidad de materias primas que se requiere para el desarrollo del proyecto. De ahí la importancia de conocer a los proveedores, precios, cantidades de suministros e insumos respaldado por cotizaciones para establecer un compromiso. En el desarrollo de este elemento se propone el siguiente cuadro que recaude la información necesaria para el análisis del tamaño óptimo del proyecto (Ibid. 2009, en línea).
 - 3) **Identificación de la maquinaria, equipo, tecnología:** Para identificar la maquinaria y equipo que el proyecto requerirá es importante tomar en cuenta todos los elementos que involucren a la decisión. La información que se obtenga será necesaria para la toma de decisiones y para las proyecciones ya que es importante considerarla dentro de la inversión del proyecto. A continuación se muestra un cuadro que tiene los elementos mínimos a identificar para la determinación de la maquinaria y equipo, mismo que será respaldado por una cotización que muestra además las dimensiones del bien, su capacidad, costo de mantenimiento, consumo de energía, infraestructura necesaria para su habilitación, los cuales aportarán información relevante (Ibid. 2009, en línea).
- c. **El tamaño del proyecto y el financiamiento:** Para este análisis se sugiere que la empresa haga un balance entre el monto necesario para el desarrollo del proyecto y lo que pudiera arriesgar para financiarlo, pues se tiene que conocer las diferentes fuentes de financiamiento y el rendimiento que dicho proyecto tendría para identificar un beneficio económico en la implantación del proyecto y en caso contrario volver a realizar el análisis y determinar el tamaño necesario que proporcione una utilidad para los inversionistas. En otras palabras identificar si puede cubrir la inversión con fuentes internas, con externas o ambas.

3. Definición del precio

Los dos determinantes principales del precio son los costos de producción y la competencia. No resulta rentable vender un producto a un precio inferior a los costos de producción, pero es imposible hacerlo a un precio superior al de los bienes similares. No obstante, existen muchos otros factores que determinan el precio final. La política de la empresa puede exigir que se venda a un precio que minimiza los beneficios en las nuevas líneas de productos, o se puede bajar mediante descuentos para vender mayor cantidad.

- a. **Cotizaciones:** Se realiza un inventario de los prestatarios del producto, los servicios que ofrecen con sus respectivos presupuestos. Con esta información se elabora una ficha de costos.
- b. **Fijación del precio:** Obtenido el costo del producto se establecen los índices de beneficios que fija la agencia de viajes, se estudian los precios de productos similares, y se define el precio del propio producto por segmentos de mercado.
- c. **Definición de estrategias:** Debe desarrollarse una estrategia comercial para el precio, teniendo en cuenta las fases del ciclo de vida del producto y las adecuaciones que debe tener en función del segmento de mercado al que esté dirigido. (Ibid. 2009, en línea).

K. ESTUDIO ADMINISTRATIVO Y LEGAL

1. Organización

La viabilidad gerencial-administrativa es la viabilidad que se encarga de estudiar la capacidad de gestión que se posee, para llevar a buen término la materialización de un proyecto. Es en la etapa en que se elabora el proyecto, donde el inversionista debe demostrar la capacidad para efectuar un estudio, asesorándose por un probo equipo de evaluadores. Muchas veces un proyecto es aprobado luego del estudio demostrativo que el mismo es rentable, para luego comprobar en la implementación, que ocurre todo lo contrario.

El estudio administrativo estará encaminado a establecer la organización de la empresa que consiste en seleccionar aquellos métodos, procedimientos, técnicas, etc., encaminadas a una

mayor racionalidad en la utilización de los factores productivos, y en cualquier caso a una mejora de la productividad. (AMAYA, J. 2009, en Línea).

a. El organigrama

Una de las herramientas más importantes al definir la estructura orgánica de la empresa es el "organigrama". Un organigrama es la representación gráfica de la estructura orgánica de una empresa o de una de sus áreas o unidades administrativas, en la que se muestran las relaciones que guardan entre sí los órganos que la componen.

La utilidad de los organigramas es la siguiente:

- Brindan una imagen formal de la organización.
- Son una fuente de consulta oficial.
- Facilitan el conocimiento de una empresa, así como de sus relaciones de jerarquía.
- Constituyen un elemento técnico valioso para hacer análisis organizacional. (Ibid 2009, en Línea).

b. Funciones de la empresa

Encontramos que Henry Fayol partiendo de un principio en el que afirma que la empresa puede ser dividida en funciones, plantea las siguientes áreas:

- **Funciones Técnicas:** las funciones técnicas empresariales están directamente ligadas con la producción de bienes.
- **Funciones Comerciales:** están asociadas con las actividades de compra, venta e intercambio de la empresa.
- **Funciones Financieras:** son aquellas que implican la búsqueda y manejo de capital.
- **Funciones de Seguridad:** velan por el bienestar de las personas que laboran en la organización y los muebles y enseres con que cuenta la misma.
- **Funciones Contables:** controlan la parte que tiene que ver con los inventarios, costos, registros, balances y las estadísticas empresariales.
- **Funciones Administrativas:** son aquellas que regulan y controlan las cinco funciones anteriores. (Ibid. 2009, en Línea).

c. Manual de funciones

Un manual de funciones es un documento que se prepara en una empresa con el fin de delimitar las responsabilidades y las funciones de los empleados de una compañía. El objetivo primordial del manual es describir con claridad todas las actividades de una empresa y distribuir las responsabilidades en cada uno de los cargos de la organización. De esta manera, se evitan funciones y responsabilidades compartidas que no solo redundan en pérdidas de tiempo sino también en la dilución de responsabilidades entre los funcionarios de la empresa, o peor aún de una misma sección.

Aunque el manual de funciones es bastante conocido, es evidente que por sí solo no tiene una aplicación práctica en una empresa sino se combina con una serie de elementos fundamentales que hacen de su implementación un proceso exitoso.

Los elementos que complementan un manual de funciones para proceder a su implementación son los siguientes:

- Manual de funciones y responsabilidades.
- Manual de procedimientos y diligenciamiento de formatos.
- Estructura orgánica de la Empresa.
- Manual de normas administrativas.
- Delineamientos o directrices de contratación de Personal.
- Reglamento laboral.

Los componentes para el Manual de Funciones son los siguientes:

- Descripción básica del cargo: El formato se encabeza describiendo el nombre del cargo, dependencia a la que pertenece y el cargo de su jefe inmediato.
- Objetivo estratégico del cargo: Este ítem se refiere a la actividad genérica que define el grupo de funciones, actividades y responsabilidades por lo cual se hace necesario la existencia de dicho cargo en la estructura de la empresa. En este punto se debe recalcar que la definición del objetivo debe ser concreta y que globalice en pocas palabras el grupo de funciones y responsabilidades del cargo.

- **Funciones básicas:** En este numeral se deben incluir brevemente cada una de las funciones y responsabilidades básicas que describa adecuadamente los límites y la esencia del cargo.

Se debe tener en cuenta que en la descripción de las funciones básicas no se debe entrar en los detalles de “el cómo hacer para cumplir con las funciones”, ya que este es un tema tratado al detalle en el manual de procedimientos y formatos. (Ibid. 2009, en Línea).

d. Marco legal

La viabilidad legal se encarga de estudiar si existen impedimentos legales, para materializar el proyecto en estudio en lo relacionado a su operatividad.

Lo primero que se debe hacer es determinar la forma jurídica que tendrá la empresa o la entidad generadora del proyecto; analizando si será de aspecto natural o jurídico; y a partir de esto determinar si es la segunda opción puede conformarse en sociedad o compañía según las necesidades de los encargados.

Los condicionantes jurídicos y fiscales de cada modelo son numerosos. Afectan tanto al momento de la constitución de la compañía como a su desarrollo posterior, por esta razón, siempre resulta aconsejable que el emprendedor recurra a los servicios de asesoramiento de un profesional externo (abogados, asesoría, gestoría, etc.)

También deberá tenerse en consideración el tipo de actividad a iniciar, el grado de inversión requerido, la amortización de dicha inversión y la generación de resultados esperados. La adopción de una adecuada fórmula u otra, representará un ahorro fiscal que puede llegar a ser muy importante. (EMPRESAS CAJA DE MADRID. 2009 en línea).

R. ESTUDIO ECONÓMICO Y EVALUACION FINANCIERA

1. Análisis económico

Uno de los elementos fundamentales a la hora de decidir la viabilidad de los proyectos es su análisis económico.

En todos los proyectos, determinados desde una perspectiva económica, se tienen tres elementos monetarios importantes:

- a. **Inversiones:** se refieren a los gastos en material que son amortizables a lo largo de los años. Su sentido es el de gastos de cuantía importante, en elementos que son realmente un patrimonio.
- b. **Gastos:** se refieren a las salidas de dinero en que se incurren a lo largo de los años para dar un servicio o crear un producto. Estos gastos se suelen dividir entre recurrentes (los que se producen aunque no exista actividad en la empresa) y los operativos (en los que se incurre por el hecho de que la empresa fabrique, venda, etc).
- c. **Ingresos:** se refieren a las entradas de dinero referidas a los resultados del proyecto. (SENDÍN, E. 2006, en línea).

2. Análisis financiero

Permite conocer la rentabilidad del proyecto a largo plazo, se realiza a partir del estudio financiero. En base al cálculo del Flujo de Caja, Valor Actual Neto Tasa Interna de Retorno, Relación Beneficio - Costo y el Periodo de Recuperación de la Inversión.

Mientras en el análisis económico consideramos ventas y gastos (transacciones económicas), en el análisis financiero consideramos ingresos y egresos (flujos reales de dinero hacia y desde la empresa). (COHEN, R. 2009 en línea).

a. Flujo de caja

El flujo de caja es la suma de los Ingresos totales actualizados menos los Egresos totales actualizado

$$\text{Factor de actualización} = \frac{1}{(1+i)^n}$$

Flujo de Caja = Ingresos actualizados – Egresos Actualizados (Ibid, 2009 en línea).

b. Valor actual neto

Se define como el valor actualizado de todos los flujos de caja esperados (positivos o negativos, si son negativos existe necesidad de financiación, pero esto en la fórmula se obvia asumiendo que se dispone de dinero desde el principio para cubrir los posibles negativos), es decir la diferencia entre los cobros y los pagos originados, en valor actual.

Se valora también sobre los flujos de caja, y mide en el momento de hoy la cantidad de dinero actualizada (excluida la cantidad invertida) que se recibe por el dinero que en su día se invirtió.

Precisa de un dato, que es la tasa de descuento o el tipo de interés considerado por la empresa para sus inversiones, de modo que se pueda valorar con realismo el dinero “generado o ganado” por el negocio, más allá de una posible inversión alternativa (en un banco por ejemplo).

$VAN = \text{Sumatoria de Ingresos descontados} - \text{Sumatoria de desembolsos descontados}$.
(Ibid, 2009 en línea).

c. Tasa interna de retorno o rendimiento (TIR)

Se define como el tipo de rendimiento que anula el VAN, de modo que evaluando este TIR frente a los criterios de rendimiento financiero de la empresa, podemos determinar si la inversión merece o no la pena. El TIR es un concepto teórico que busca la tasa que iguala la inversión puesta a un tipo de interés desde el momento cero, con los resultados año a año, puestos a ese mismo tipo de inversión. Este cálculo requiere otras consideraciones, sencillas si todos los márgenes de los años son positivos, y que deben tener en cuenta otras consideraciones si son negativos (necesidades financieras). (Ibid en línea).

$$TIR = i_1 + (i_1 - i_2) \frac{VAN_1}{VAN_1 - VAN_2}$$

(Ibid, 2009 en línea).

d. Período de recuperación o Payback

Se define de forma simple como el tiempo que debe pasar para que el resultado de ingresos y gastos a lo largo de los años, compense la inversión realizada. En este período primar el criterio de liquidez (no de rentabilidad, es decir, el beneficio que se logra una vez que la inversión ha sido recuperada) y no considera la depreciación del dinero con el tiempo. (Ibid en línea).

Además viene marcado por el punto concreto en que la “caja” se pone en 0, es decir cuando comenzamos a “ganar dinero”, más allá de lo que diga el Beneficio (que tiene en cuenta las amortizaciones).

Para obtener el período de recuperación del capital, se divide 100 para la tasa interna de retorno. Así, el período de recuperación del capital se manifiesta en período de año y meses.

Payback = 100/TIR (Ibid, 2009 en línea).

e. Relación costo/beneficio

Cuando los resultados y costos del proyecto pueden traducirse en unidades monetarias, su evaluación se realiza utilizando la técnica del Análisis Costo-Beneficio (ACB). Así sucede en los proyectos económicos.

$$B/C = \frac{\text{Sumatoria de Ingresos descontados + valor de salvamento descontado}}{\text{Sumatoria de Egresos descontados + inversiones descontadas}}$$

(Ibid, 2009 en línea).

III. MATERIALES Y MÉTODOS

A. CARACTERIZACIÓN DEL LUGAR

1. Localización

La Comunidad de Quilloac, se encuentra asentada en una circunscripción territorial indígena de primer grado con raíces indetitarias originarias, constituidos en comunidad amparados en lo dispuesto por la Constitución Política de la República del Ecuador, y respaldados por Convenios y Acuerdos Internacionales; que expresan su libre voluntad de reconstituirse como “**Comuna con Territorio Ancestral, Originaria e Intangible del Pueblo kichwa Kañary**” de la Provincia, Cantón y Parroquia Cañar.

2. Ubicación geográfica

La Comunidad de Quilloac se encuentra ubicado al oeste del Cantón Cañar.

a. Coordenadas Geográficas:

Longitud: 1727412 E

Latitud: 9715896 N

Altitud: 2500 a 3700 msnm (INAMI, 2009)

Actualmente la comunidad está integrada por sectores: Jundukuchu (Puka loma, Ganzhi y Chakawin), Hierbabuena, Narrio, Ayaloma y Mesaloma.

La comuna Quilloac, se encuentra demarcada bajo los siguientes límites de circunscripción territorial: al Norte con la Comuna Chaglabán y San Rafael, al Sur comuna La Capilla y parroquia Chorocopte, al Este con el Centro Urbano de la ciudad de Cañar, al Oeste con la Comuna Lodón, Santamaría y Shuya; con una superficie total de 1.516,57 hectáreas y un perímetro total de 31.169,55 metros lineales.

b. Población

En esta Comunidad el 100% de la población es indígena en su mayoría es bilingüe (kichwa-castellano) y en algunos casos trilingüe gracias a la migración que existe en el lugar, tenemos una aproximación de 400 jefes de familia con mínimo 3 miembros en cada familia.

3. Características climáticas

Clima: frío

Temperatura media: 11.7⁰ C.

Precipitación media: 1280 mm.

Humedad Relativa: 78% promedio (INAMI, 2009)

4. Clasificación ecológica

Según Rodrigo Sierra, 1999. El sitio de estudio pertenece a las zonas de vida Bosque húmedo montano b.h.M. o Sub paramo.

B. MATERIALES Y EQUIPOS

1. Materiales

- a. Libreta de campo
- b. Fichas del MITUR
- c. Hojas de papel bond
- d. Paleógrafos
- e. Marcadores
- f. Maskin
- g. Esferos
- h. Lápices
- i. Borrador
- j. Casset para filmadora
- k. Cds

2. Equipos

- a. Computador
- b. Cámara digital
- c. Proyector
- d. Filmadora
- e. Flash memory
- f. GPS

C. METODOLOGÍA

1. Determinación del potencial del turístico del patrimonio cultural de la Comunidad de Quilloac.

a. **Elaborar el diagnóstico situacional de la comunidad de Quilloac**

Para el cumplimiento del diagnóstico situacional de la Comunidad de Quilloac se realizó el análisis en los siguientes ámbitos: Físico Espacial, Ecológico Territorial, Social-Cultural, Económico-Productivo y Político-Administrativo, el método utilizado fue la investigación bibliográfica y la observación directa.

b. **Inventariación del patrimonio cultural de la Fiesta del Pawkar Raymi**

Para la identificación y valoración del patrimonio cultural se realizó un auto diagnóstico de la Comunidad mediante talleres participativos. Para esto se consideró la metodología propuesta por la UNESCO y estandarizada por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) el “INSTRUCTIVO DE NORMALIZACIÓN DEL FONDO DEL PATRIMONIO MATERIAL E INMATERIAL DEL INPC, año 2009 Y 2010”, en el cual, para la identificación, registro y sistematización de los bienes patrimoniales se propuso las siguientes cajas de lista de ámbitos y sub ámbitos (Anexo N° 3):

1) Patrimonio inmaterial**a) Tradiciones y expresiones orales**

- Cuentos
- Historia local
- Leyendas
- Mitos
- Plegarias
- Poesía popular

b) Artes del espectáculo

- Danza
- Juegos
- Música
- Teatro
- Literatura

c) Usos sociales, rituales y actos festivos

- Fiestas
- Prácticas comunitarias tradicionales
- Ritos
- Personajes festivos
- Uso social de la vestimenta

d) Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo

- Agro diversidad
- Sabiduría ecológica tradicional
- Gastronomía
- Medicina tradicional
- Espacios simbólicos
- Toponimia

e) Técnicas artesanales tradicionales

- Técnicas artesanales tradicionales
- Técnicas constructivas tradicionales

2) Patrimonio material

a) Patrimonio material mueble

Se basó en una clasificación sencilla y práctica de los objetivos elaborados en INSTRUCTIVO DE NORMALIZACIÓN DEL FONDO DEL PATRIMONIO MATERIAL MUEBLE, por nuestros antepasados desde hace algunos miles de años hasta hace poco tiempo atrás, agrupados en categorías ubicadas en base al material, función y uso del objeto:

- Bienes Arqueológicos
- Pintura
- Escultura
- Platería: civil y religiosa
- Textiles
- Bienes utilitarios
- Libros
- Numismática
- Manuscritos
- Instrumentos científicos

c. Evaluación turística del patrimonio cultural de la Fiesta del Pawkar Raymi

Para la identificación del patrimonio natural se utilizó la metodología de inventario de Atractivos Turísticos MINTUR 2004 mediante talleres participativos y salidas de campo.

Se realizó las siguientes actividades:

- Categorización: consta de categoría, tipo y subtipo.
- Valoración: consta de calidad (valor intrínseco y valor extrínseco), apoyo, servicios y significado.
- Jerarquización: deberá responder aproximadamente a la descripción de Jerarquía I, Jerarquía II, Jerarquía III, Jerarquía IV.

2. Determinar la viabilidad comercial del proyecto

Para la realización del estudio de mercado se revisó fuentes de información secundaria como datos estadísticos, así como toda la información que pueda otorgar la Comunidad, Unidad de Turismo del Cantón Cañar y el Gobierno Provincial.

Se cumplieron las siguientes fases:

a. Análisis de la oferta

1) Planta turística

Se recopiló información del catastro del MINTUR y de la Unidad de Turismo de Cañar en cuanto a prestadores de servicios turísticos en: sitios de alimentos y bebidas, hospedaje, operación, esparcimiento y transporte turístico.

2) Atractivos turísticos

Validación y sistematización del inventario de la comunidad de Quilloac para medir el potencial turístico del sector. En cuanto al inventario de recursos naturales se utilizó la metodología diseñada por el Ministerio de Turismo (MINTUR, 2004).

3) Productos turísticos

En este aspecto se identificó los productos turísticos relacionados con el proyecto, considerados en las líneas de productos turísticos en el Plandetur 2020.

b. Análisis de la demanda

Se determinó la oferta sustitutiva de los Raymis y la oferta complementaria con otros productos culturales y para el análisis de competencia se consideró lo siguiente:

1) Determinación del universo

Para el universo de estudio se consideró a dos grupos primordiales dentro del sector turístico, que serán los consumidores potenciales.

- El primer segmento se utilizó turistas nacionales, dentro de este grupo está la población de tres ciudades como son: Guayaquil, Quito y Cuenca. Población Económicamente Activa = habitantes
- El segundo segmento se utilizó aquellos turistas extranjeros que visitan las tres ciudades como son: Guayaquil, Quito y Cuenca y también utilizan sus servicios.

2) Determinación de la muestra

Para determinar la muestra se utilizó la fórmula estadística de CANAVOS, con los datos mencionados anteriormente.

$$n = \frac{(P*Q)(N)}{(N-1)\left(\frac{e}{k}\right)^2 + P*Q}$$

Dónde:

N = universo de estudio

P= 0.5 probabilidad de éxito de un evento

Q= 0.5 Probabilidad de fracaso de un evento

e= 8% margen de error

Z= 1,75% Margen de confiabilidad

n= Muestra

3) Caracterización de la demanda

La técnica que se utilizó para recolectar la información sobre la demanda turística fue la encuesta, se utilizó como instrumento el cuestionario.

Para el diseño del cuestionario, se tomó en cuenta las variables socio-demográficas, con sus respectivos indicadores como: edad, sexo, procedencia, ocupación, permanencia. Y las variables psicográficas con sus indicadores como: frecuencia de viaje, tamaño del grupo con que viaja, estacionalidad, principales servicios demandados, actividades requeridas, formas de pago, etc. Las preguntas de las encuestas se realizaron en español e inglés.

4) Definición del perfil del turista

Una vez aplicadas las encuestas se determinó cuáles son los gustos y preferencias del turista nacional e internacional, a los cuales, nos enfocamos en el presente estudio.

c. Confrontación de la oferta con la demanda

1) Proyección de la oferta

Se proyectó la oferta, para ver el mercado que abarco los 5 años posteriores. El método que se utilizo fue: el Incremento Compuesto, cuyos valores corresponden al número total de turistas total que adquieran los servicios de la competencia. El índice de crecimiento se utilizó de acuerdo al segmento de mercado que en este caso será el índice de crecimiento del turismo de 7% en el 2011.

2) Proyección de la demanda

Para la proyección de la demanda se fusionará los valores de los turistas nacionales y extranjeros se utilizará el Método del Incremento Compuesto, tomando como base los resultados de aceptación del proyecto en las encuestas. El índice de crecimiento para el turismo es 7%, índice de crecimiento del sector turístico en el año 2011.

3) Proyección de la demanda insatisfecha.

Se realizó el análisis comparativo entre la demanda y la oferta, basado en la proyección de los mismos.

4) Determinación de la cuota objetivo.

Se determinó la cuota objetivo para la implementación del proyecto de acuerdo a la capacidad instalada y comprobar la factibilidad del producto.

3. Determinación la viabilidad técnica de la propuesta

a. Análisis situacional del potencial turístico de la Fiesta del Pawkar Raymi

Para el análisis situacional se utilizó la herramienta FODA con la cual se pudo determinar:

- Fortalezas.
- Oportunidades.
- Debilidades.
- Amenazas.
- Priorización de Nudos Críticos
- Priorización de Factores Claves de Éxito

1) Localización del producto turístico

Para esto se efectuó una macro y micro localización. Mediante los datos anteriores se definió el área adecuada para ubicar el proyecto turístico, para tener los mejores beneficios y minimizar los costos. Se analizó tanto las necesidades de la demanda, el potencial de la oferta, así como también las características óptimas para el terreno tanto en lo que se refiere a espacio como en la parte legal y la facilidad de servicios básicos.

b. Tamaño del producto turístico

Se estableció en base al número de clientes proyectados, es decir, a la cuota objetivo del mercado.

c. Diseño del producto

1) Diseño del producto de las fiestas del Pawkar Raymi

Este producto turístico se manifiesta de acontecimientos programados con el personaje principal que será el tayta Pawkar Raymi, que cantara sus comparsas en donde no faltara la gastronomía típica de las diferentes comunidades, los atractivos complementarios será la ceremonia ritual y visitas guiadas a diferentes sitios de gran importancia, ofreciendo servicios de calidad como hospedaje y alimentación.

2) Diseño de la planta turística

Con toda la información alcanzada se procedió a realizar el diseño de la planta turística, considerando:

- Terreno - lugar
- Tipología de la Construcción: ceremoniales, interpretativos y turísticos
- Diseño Técnico Arquitectónico

d. Definición del proceso productivo

Se determinó las necesidades productivas para el producto en los siguientes aspectos:

- Flujo grama del proceso productivo del producto
- Instalaciones
- Utensilios, ofrendas festivos para el Raymi
- Materia Prima e Insumos
- Servicios Básicos
- Mantenimiento

e. Estudio de mercadotecnia

Se recurrió a la información que nos proporcionó el perfil del turista nacional e internacional para definir las preferencias del consumidor, y en base a estas se elaborará estrategias para el posicionamiento del proyecto en el mercado turístico.

1) Determinación del nicho de mercado o target

Se determinó el o los target en base al perfil del turista.

2) Estructuración del marketing mix

El marketing mix se estructurará en la estrategia de las “4P”:

a) Producto

- Valor diferencial
- Branding

b) Precio

- Precio final
- Política de cobro

c) Plaza

- Distribución

d) Promoción

- Publicidad
- Promoción

f. Estudio del impacto ambiental

Se evaluó el impacto ambiental que produce la implementación del proyecto mediante la matriz de Lázaro Lagos

4. Determinación de la viabilidad legal y administrativo.

a. Formulación filosófica y estratégica del producto turístico.

Para la formulación filosófica y estratégica se determinó los siguientes factores:

- Visión.
- Misión.
- Objetivos.
- Estrategias
- Políticas
- Valores

b. Estructura organizativa del producto turístico

Se efectuó el organigrama estructural y organigrama funcional del proyecto, considerando que la naturaleza del proyecto.

b. Manual de funciones y plan de capacitación

- Se estructuró el manual de funciones para la oferta y prestación de servicios turísticos del Pawkar Raymi.
- Para la capacitación se consideró principalmente la revitalización cultural y gestión turística del patrimonio cultural.

d. Talento humano y remuneración

Se identificó el talento humano para la empresa turística y su remuneración respectiva.

e. Elaborar el estudio legal

Se revisó el marco legal referente a:

- Normativa legal del sector turístico
- Normativa legal del patrimonio cultural
- Requisitos para el acceso al crédito

5. Determinar la viabilidad económica y evaluación financiera del proyecto

a. Elaboración de estudio económico

- ✓ Presupuesto de inversiones
- ✓ Fuentes y usos del proyecto
- ✓ Clasificación de las inversiones
- ✓ Depreciación de activos fijos
- ✓ Amortización de diferidos
- ✓ Cálculo de pago de la deuda o amortización
- ✓ Estructura de costos para la vida útil del proyecto / Estructura del capital
- ✓ Estructura de ingresos
- ✓ Estado de proformas de resultados

- ✓ Balance general
- ✓ Cálculo del flujo de caja del proyecto
- ✓ Cálculo del punto de equilibrio

b. Elaboración del análisis financiero

Se trabajó en base al estudio de mercado y se identificó los ingresos y egresos que presento el estudio técnico y económico.

La rentabilidad del proyecto se mostró tras el cálculo de los indicadores de rentabilidad, como son flujo de caja, relación costo /beneficio, VAN y TIR, y tiempo de recuperación del capital.

V. RESULTADOS

A. DETERMINACIÓN DEL POTENCIAL TURÍSTICO

1. Diagnostico situacional

a. Ámbito físico – espacial

1) Localización y ubicación geográfica¹

Quilloac, comunidad milenaria Kañary que se asienta al pie del histórico cerro Narrío en la provincia del Cañar, cantón y parroquia del mismo nombre. Esta comunidad está integrada por cinco sectores: Jundukuchu (Pukaloma, Ganzhhi y Chakawin), Hierbabuena, Narrío, Ayaloma y Mesaloma.

La Comunidad de Quilloac, se halla situada al oeste del cantón Cañar, a una latitud de 9715896 N y Longitud de 1727412 E en UTM, a una altitud que va desde los 3.160 msnm en las zonas bajas, 3.345 msnm en la zona media y 4.200 msnm en la zona alta, tiene una superficie total de 1.516,57 m. y un perímetro total de 31.169,55 metros lineales.

Limita:

Al Norte: Con la Comunidad de Chaglabán y San Rafael

Al Este: Con el Centro Urbano de la ciudad de Cañar.

Al Sur: Con la Comunidad de la Capilla y Parroquia Chorocopte

Al Oeste: Con las Comunidades de Lodón, Santamaría y Shuya

La ciudad de Quito, capital de Ecuador se encuentra a 372 km. al norte de la comunidad y la ciudad de Cuenca está a 64 km. Al sur.

¹Reglamento interno del consejo de gobierno de la comunidad de Quilloac

a) Geología

De acuerdo a los estudios realizados por riesgos, la comunidad en general tiene fallas geológicas críticas, diseminadas indistintamente en todo el territorio, puntualmente los sectores de Ayaloma, Centro Quilloac y Chakawin tiene fallas severas, las mismas que han generado hundimiento y deslizamiento del suelo, lo que ha ocasionado molestias para la red de infraestructura básica como el agua potable y el alcantarillado

b) Geomorfología/ Orografía

Quilloac presenta una topografía irregular formada en la mayor parte de su territorio por cerros como: Narrio, Pukunzhi, Suku loma etc, colinas como: Killu Kaka, Punku Loma Aya Loma etc. y llanuras como: Playa, Amza Wayku, Taru Guzu entre otros. Las aptitudes agrícolas son ilimitadas, siendo las tierras altas en su mayor proporción utilizadas como potreros mientras que las zonas bajas es muy usual la siembra de cultivos anuales. El sustrato de sus tierras es muy rico en materia orgánica por la presencia de tierra negra en la capa superficial.

c) Edafología

Uno de los principales usos del suelo es la agricultura, que está perdiendo importancia debido a la deficiente utilización de los recursos hídricos, falta de utilización racional y técnica, falta de créditos y no rentabilidad de los productos en la comercialización se han dedicado a la explotación ganadera especialmente en las zonas altas de la comunidad, la mayor parte de los agricultores actualmente se dedican a la producción para el autoconsumo familiar, hasta el momento no sea alcanzado niveles de rentabilidad significativa, los tipos de suelos existente en la comunidad de Quilloac son:

- ✓ Suelos abruptos que no son aptas para la agricultura y la ganadería corresponden a un 10%
- ✓ Suelos arcillosos son aptas para la agricultura corresponden a un 60%
- ✓ Suelos arenosos Aptos para los pastos y hortalizas 15%
- ✓ Suelos negros profundos ubicados en las zonas altas de la comunidad que son aptas para la ganadería, cultivo de papas, ocas y mellocos.
- ✓ Suelos arcillosos muy pesados son muy erosionados y de pendiente considerable 10%

Debido al crecimiento de la población se ha minifundizado los terrenos especialmente con la construcción de viviendas 15%

d) Hidrología

La vertiente denominado “Escudilla” y de los páramos, se capta para llenar el reservorio de “La Playa”, se realizó estudios para la construcción del canal de riego que abastecerá la irrigación de los terrenos ubicados en la parte alta del Canal de Riego “Patococha”, El canal de riego “Patococha” es la salvación para los habitantes del “Quilloac bajo” y los sectores Chacahuín, Ganshi, Hierbabuena y Jundukuchu, se capta de las estribaciones de los páramos de Sigsiwayku y Patococha, de ahí el agua recorre 25 Km. en canal abierto hasta llegar a la mencionada comunidad. Este canal de riego se realizó con un proyecto de Suiza.

b. Ámbito ecológico - territorial

1) Clima

Debido a su situación geográfica, a una altura de 3.160 a 4.200 m.s.n.m., su temperatura oscila entre los 10 a 15°C. Pero existen temporadas de fuertes vientos, acompañados de lloviznas muy frías, característicos de los meses de junio, julio y agosto, en donde, a veces, la temperatura alcanza a los 0°C.

En los meses de octubre, noviembre y diciembre la zona es susceptible a fuertes heladas, con temperaturas muy bajas por la noche y un sol ardiente durante el día, causando pérdidas de plantaciones agrícolas y presencia de enfermedades respiratoria, por los cambios bruscos de temperatura.

2) Zonas de vida

La Comunidad de Quilloac se encuentra influenciada por varias zonas de vida propias del ecosistema sub-paramo, así entre las zonas de vida según SIERRA, R. ET AL 1999. Tenemos Sub-páramo Seco (estepa Montano), en donde la mayor parte del territorio suele ser utilizado para la siembra de cebada, trigo, avena, maíz, haba, cebolla blanca y ajo. La zona de vida Sub-

páramo Húmedo (bosque húmedo Montano) suele ser aprovechado para el cultivo de tubérculos como melloco, oca, mashua, papa, y haba, mientras que la zona de vida Sub-páramo Muy Húmedo (bosque muy húmedo Montano), que se encuentra a mayores alturas en la actualidad está siendo utilizada para actividades agropecuarias debido a su baja productividad y susceptibilidad a erosión rápida y devastadora.

Uno de los principales usos del suelo es la agricultura que está perdiendo importancia debido a la deficiente utilización de los recursos hídricos, falta de utilización racional y técnica, falta de créditos y no rentabilidad de los productos en la comercialización se han dedicado a la explotación ganadera especialmente en las zonas altas de la comunidad, la mayor parte de los agricultores actualmente se dedican a la producción para el autoconsumo familiar, hasta el momento no sea alcanzado niveles de rentabilidad significativa.

3) Biodiversidad

a) Flora

Entre la flora representativa de la comunidad, están gran variedad de plantas nativas y silvestres de interés alimenticio, medicinal, forrajero, maderable, etc., entre las principales plantas nativas e introducidas se encuentran:

Cuadro 01. Lista de especies de plantas alimenticias de la comunidad de Quilloac

Familia	Nombre Científico	Nombre Común	Usos
Poaceae	<i>Triticum vulgare</i>	Trigo	Alimenticia
	<i>Hordeum vulgare</i>	Cebada	Alimenticia
	<i>Zea mays</i>	Maíz	Alimenticia
Solanaceae	<i>Solanum tuberosum</i>	Papa	Alimenticia
	<i>Capsicum annuum</i>	Ají	Alimenticia
	<i>Cousapoa spp.</i>	Uvilla	Alimenticia
Tropaeolaceae	<i>Oxalis tuberosa</i>	Oca	Alimenticia
	<i>Ullucus tuberosus</i>	Melloco	Alimenticia
	<i>Tropaeolum tuberosum</i>	Mashua	Alimenticia
	<i>Oxalis spp</i>	Chirisiqui	Alimenticia
Crucíferas	<i>Brassica spp.</i>	Col	Alimenticia
	<i>Brassica oleraceae</i>	Brócoli	Alimenticia
	<i>Brassica napus</i>	Nabo	Alimenticia
Chenopodiaceae	<i>Beta vulgaris</i>	Acelga	Alimenticia
	<i>Beta vulgaris</i>	Remolacha	Alimenticia

Leguminosae	<i>Phaseolus vulgaris</i>	Frejol	Alimenticia
	<i>Pisum sativum</i>	Arveja	Alimenticia
Liliaceae	<i>Allium cepa</i>	Cebolla	Alimenticia, medicinal
	<i>Allium sativum</i>	Ajo	Alimenticia
Cucurbitaceae	<i>Cyclanthera pedata</i>	Achogcha	Alimenticia
	<i>Cucurbita ficifolia</i>	Zambo	Alimenticia
Papilionaceae	<i>Vicia faba</i>	Haba	Alimenticia
Compuestas	<i>Lactuca sativa</i>	Lechuga	Alimenticia, medicinal
Apiaceae	<i>Daucus carota</i>	Zanahoria	Alimenticia, medicinal
Passifloraceae	<i>Passiflora mollissima</i>	Taxo	Alimenticia
Crucíferas	<i>Raphanus sativus</i>	Rabano	Alimenticia
Brassicaceae	<i>Brassica oleracea</i> var. Botrytis	Coliflor	Alimenticia
Rosáceas	<i>Fragaria vesca</i> L.	Fresa	Alimenticia
Chenopodiaceae	<i>Chenopodium quinoa</i> willd	Quinoa	Alimenticia
Fabaceae	<i>Lupinus bogotensis</i> Benth	Chochos	Alimenticia
Umbelíferas	<i>Coriandrum sativum</i> L	Culantro	Alimenticia

Fuente: Evaluación del potencial turístico de las fiestas de los Raymis en la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

La población de la comunidad de Quilloac se dedica también al cultivo de plantas alimenticias como: legumbres y hortalizas la misma que es para el autoconsumo de la comunidad y también para ofrecer al mercado local y así poder hacer el intercambio con los productos de primera necesidad como: arroz, azúcar, fideo etc, el cuadro 3 contiene una gran variedad de plantas alimenticias, la misma que nos indica que es una comunidad muy productiva.

Cuadro 02. Lista de especies de plantas medicinales de la comunidad de Quilloac

Familia	Nombre Científico	Nombre Común	Usos
Labiatae	<i>Mentha piperita</i> L.	Menta	Medicinal
	<i>Melissa officinalis</i> L.	Toronjil	Medicinal
	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	Romero	Medicinal
Asteraceae	<i>Artemisia absinthium</i> Hieron	Ajenco	Medicinal
	<i>Chuquiragua insignis</i>	Chuquiragua	Medicinal
	<i>Tanacetum</i> sp.	Santamaria	Medicinal
	<i>Franseira artemisioides</i>	Marco	Medicinal
	<i>Matricaria chamomilla</i> :	Manzanilla	Medicinal
	<i>Bidens andicola</i>	Ñachag	Medicinal
	<i>Braccharis</i> sp.	Chilca	Medicinal
	<i>Xanthium spinosum</i> L.	Cashamarucha	Medicinal
Umbeliferae	<i>Petroselinum sativum</i> L.	Perejil	Alimenticio, Medicinal
	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	Hinojo	Medicinal
Urticaceae	<i>Urtica</i> sp.	Ortiga	Medicinal

Plantaginaceae	<i>Plantago major L.</i>	Llantén	Medicinal
Malvaceae	<i>Malva sp.</i>	Malva	Medicinal
Violaceae	<i>Viola odorata</i>	Violeta	Medicinal
Amaranthaceae	<i>Aerva sanguinolenta L.</i>	Es cancel	Medicinal
Rutaceae	<i>Ruta graveolens L.</i>	Ruda	Medicinal
Equisetacea	<i>Equisetum sp.</i>	Cola de caballo	Medicinal
Ericaceae	<i>Vaccinium floribundum</i>	Mortiño	Medicinal
Chenopodiaceae	<i>Chenopodium ambrosioides L.</i>	Paico	Medicinal
Verbenaceae	<i>Lippia citriodora</i>	Cedrón	Medicinal
Lycopodiaceae	<i>Halenia wedelliana</i>	Cacho de venado	Medicinal
Polygonaceae	<i>Rumex acetocella</i>	Lengua de vaca	Medicinal, alimenticia.
Leguminosae	<i>Amaranthus quitoensus</i>	Sangorache	Medicinal
Verbenácea	<i>Verbena litoralis</i>	Verbena	Medicinal
Caprifoliaceae	<i>Tilia europaea l.</i>	Tilo	Medicinal
Liliaceae	<i>Aloe vera</i>	Zabila	Medicinal
Asteraceae	<i>Taraxacum officinalis</i>	Diente de león	Medicinal
	<i>Bactris pelynthia</i>	Chilca	Medicinal
Malvaceae	<i>Pelargonium sp</i>	Malva	Medicinal
Agavaceae	<i>Fourcrosa andina</i>	Cabuya	Ornamental

Fuente: Evaluación del potencial turístico de las fiestas de los Raymis en la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

En la comunidad de Quilloac encontramos también gran variedad de plantas medicinales las mismas que son utilizadas hasta en la actualidad por yachaks y curanderas de la comunidad para aliviar enfermedades ya que poseen un alto poder curativo y las persona saben el tipo de planta medicinal para cada tipo de enfermedad.

Cuadro 03. Lista de especies de plantas forrajeras de la Comunidad de Quilloac

Familia	Nombre Científico	Nombre Común	Especie
Poaceae	<i>Lolium multiflorum</i>	Ray grass	Introducida
	<i>Calamagrotis intermedia</i>	Paja	Nativa
	<i>Pennisetum clandestinum</i>	Kikuyo	Introducida
Papilionácea	<i>Trifolium spp</i>	Trébol	Introducida
Fabaceae	<i>Medicago spp.</i>	Alfalfa	Introducida
Gramíneas	<i>Cynodon dactylon</i>	Gramma	Introducida
Gramíneas	<i>Setaria anceps</i>	Pasto azul	Introducida

Fuente: Evaluación del potencial turístico de las fiestas de los Raymis en la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

Encontramos también planta forrajera, generalmente gramínea y leguminosa usada como fuente de alimento para los animales, que puede ser puesto a disposición por medio de simple plantío de la forrajera como ocurre en las pasturas o la planta puede venir a ser producida y posteriormente recolectada para solo entonces servir de alimentos a los animales.

Cuadro 04. Lista de especies de plantas maderables de la Comunidad de Quilloac

Familia	Nombre Científico	Nombre Común	Especie
Myrtaceae	<i>Eucalyptus sp</i>	Eucalipto	Introducida
	<i>Myrcia sp.</i>	Arrayan	Nativa
Pinaceae	<i>Pinus radiata</i>	Pino	Introducida
Betulaceae	<i>Alnus alba</i>	Aliso	Nativa
Lycopodiaceae	<i>Bryophyllum pinnatum</i>	Jalu	Nativa
Cupressaceae	<i>Cupressus sempervirens</i>	Ciprés	Introducida

Fuente: Evaluación del potencial turístico de las fiestas de los Raymis en la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

También podemos encontrar especies de plantas maderables las mismas que sirven para la construcción de viviendas de la localidad.

a) Fauna

A continuación se detalla las especies nativas de fauna de la Comunidad:

Cuadro 05. Lista de fauna de la comunidad de Quilloac.

Familia	Nombre Científico	Nombre Común	Alimentación
Aves			
Embericidae	<i>Zenaida auriculata</i>	Tórtola	Semillas de trigo, maíz.
Passeridae	<i>Zonotrichia capensis</i>	Gorrión	Cebada, trigo.
Phasianidae	<i>Monthocercus julius</i>	Perdis	Semilla de trigo
Columbidae	<i>Lesbia victorae</i>	Paloma	Maíz, trigo, cebada,
	<i>Pheuticus chrysopeptus</i>	Chugo	Arveja, trigo, cebada, maíz.
Falconidae	<i>Phalcobocnus carunculatus</i>	Curiquingue	Semillas
Accipitridae	<i>Bufo polyosoma</i>	Gavilán	Gallinas
	<i>Aglecactis cupripennis</i>	Quinde	Néctar de flores y semillas
Cathartidae	<i>Bultur grypbus</i>	Cóndor Andino	Carroña de mamíferos grandes

Laridae	<i>Notiochelidon murina</i>	Golondrinas	Semillas
Turolidae	<i>Turdus chiguanco</i>	Mirlo	Semillas de trigo, cebada, capulí.
Familia	Nombre Científico	Nombre Común	Alimentación
Insectos			
Acridididae	<i>Omocestus ventralis</i>	Saltamontes	Hierbas
Lepidóptera	<i>Elysia chlorotica</i>	Bungas	Néctar de las flores
Apidae	<i>Apis mellifera</i>	Abejas	Néctar y polen de las flores
Coleoptera	<i>Canthidium ardens</i>	Escarabajos	
Danaidae	<i>Danaus plexippus</i>	Mariposas	Néctar de las flores
Familia	Nombre Científico	Nombre Común	Alimentación
Mamíferos			
Cervidae	<i>Odocoileus virginianus ustus</i>	Venado de paramo	Hierva
Mustelidae	<i>Mustela frenata</i>	Chucuri	Chupan la sangre de gallinas y cuyes.
Didelphidae	<i>Marmosa robinsoni</i>	Raposas	Animales menores, semillas de maíz, trigo, cebada
Canidae	<i>Vulpes vulpes</i>	Zorro común	Gallina, semillas de maíz, trigo, cebada
Leporidae	<i>Sylvilagus brasiliensis</i>	Conejo silvestre	Hiervas
Familia	Nombre Científico	Nombre Común	Alimentación
Reptiles y Peces			
Columbridae	<i>Pholidobolus montium</i>	Lagartijas	Insectos
Bufonidae	<i>Atelopus sp</i>	Sapos	Insectos
Salmónidos	<i>Salmon trutta</i>	Trucha	Algas

Fuente: Evaluación del potencial turístico de las fiestas de los Raymis en la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

En los altos páramos de la comunidad podemos encontrar diferentes especies de fauna, como el cóndor andino que es una especie en peligro de extinción, y que los miembros de la comunidad estas conscientes de la importancia de estas especies, por ello se ha visto la necesidad de protegerlos.

c. Ámbito social – cultural ²

a. Cultural

2) Antecedentes históricos

Quilloac, es juzgada por la historia como una comuna más antigua y libre al igual que las comunidades de Sisid y Juncal. Replegada a un reducido territorio ha tenido que soportar todo el peso de la injusticia social, política y económica de los patrones de la conquista, pese a no ser considerados peones conciertos tenían que servir a la hacienda para devengar tributos, hasta que al fin, debido al crecimiento poblacional desde finales del siglo anterior tuvieron que trabajar en calidad de, yanaperos, wasipungueros, vaqueros, mayoresales o cumpliendo cualesquier otro servicio en la hacienda de heredad religiosa de la Niña Florencia Astudillo.

Cuatro son las etapas históricas más importantes de los nativos de Quilloac.

- La época preincásica e incásica
- La época de la colonia.
- la vida republicana, y;
- la actualidad.

2) Época preincásica e incásica

La época pre incásica, ha juzgado, considerando como un grupo étnico férreamente unido, con una organización política y militar de naturaleza confederativa, estas particularidades, hizo que la conquista inca considere como militares de alta peligrosidad y de una cultura con un nivel sorprendente de convocatoria. Los distintos sitios sagrados dedicados a los pucaranas o batallas rituales, y los lugares que fueron asignados para el entrenamiento y perfeccionamiento militar, son testimonios de lo manifestado. Esa heredad aún llevamos cada uno en nuestro ser, es una comuna originaria con un alto nivel organizativo y con un excelente nivel de convocatoria.

²Revista ISPEDIB de Quilloac 2011

Pese a que la conquista Inca significó un etnocidio y un desfile permanente de gente en calidad de mitimaes. Entonces en este ir y venir de pueblos de distinta procedencia, la identidad se construyó en ese marco del conflicto.

3) Época colonial

La historia hasta con exageraciones, nos tildan de traicioneros, etc., sin embargo nadie explica que el afán de los Kañaris ha sido siempre ser libres y por ser lo que querían ser pactaron hasta con los conquistadores para apoyar ese objetivo y así fue. Waldamar Espinosa Soriano (1990), explica que los Kañaris que apoyaron en la conquista nunca fueron sometidos al régimen colonial, cumplieron importantes cargos, dice el mismo autor que solo pasaron a pagar tributos cuando se inició la época republicana. Esta idea se ratifica, que Quilloac fue una comuna libre, pese a la presión de la encomienda y luego de las haciendas no aceptaron el sometimiento.

Pese a todo, las nefastas consecuencias que impuso la colonia, que sienten hasta la actualidad, acorralaron hacia las tierras poco productivas y las tierras de buena producción los encomenderos con el método de las reducciones y tributaciones usurparon. Y lo peor es que en esa larga vida colonial no solamente el indígena Kañary, sino todos, excluidos de la historia, considerados solamente como la fuerza de trabajo más importante de la hacienda y de los mineros

4) Época republicana

Ha constituido la continuidad del régimen colonial, la hacienda ha seguido funcionando con la misma estructura, y por ende la situación de explotación de la mano de obra continua. Es a partir de la década de los años de 1960 que comienza a correr aires de libertad. Cuentan nuestros mayores que la revelación contra el sistema hacendatario por parte de los comuneros cada vez iba cobrando fuerza. En este intento las mujeres cumplieron un rol de protagonismo importante, porque arremetieron con ira y coraje contra los tiranos administradores y mayordomos. Este episodio termina con la aplicación de la Ley de la Reforma Agraria y Colonización, en este proceso fueron los primeros en romper con el sistema hacendatario en el cantón. Este hecho sirvió de ejemplo para las demás comunidades que más tarde con asesoramiento en medio de un hermetismo asumen este reto. Una vez más, nuestro poder de

convocatoria y unidad, pese a que para ese entonces estuvo debilitada cobró mucha fuerza ejemplar.

5) Origen del nombre de la Comunidad de Quilloac

Según Ángel María Iglesias (1978) manifiesta que, significa “Lugar de adoratorio a la luna”. De acuerdo a este autor Quilloac proviene de dos voces Kichwas: killa = Luna y Waka = adoratorio. Este mismo manifiesta que es un asentamiento muy antiguo, quizá desde la época de los Kañaris, ya que siendo un lugar de adoratorio a la luna, expresaba la ideología religiosa Kañary, por que los Kañaris tuvieron un gran respeto a la luna y la adoraban como su Diosa, En tanto, Quilloac provendría de los voces kichwa killu =amarillo o killa = luna, y de wac o waca = adoratorio, a partir de estas significaciones se llega a la conclusión de que significa, adoratorio amarillo de la luna.

Para los habitantes de la comuna, “Quilloac” tiene otro significado; su reflexión es que en esta comuna existe una peña que contiene tierra amarilla, que se utilizaba para la elaboración y decoración de vasijas desde tiempos muy remotos, por lo que a este lugar se conocía con el nombre de “Killu k’aka”, que traducido al castellano significa peña amarilla. De ahí que este entorno se habría llamado “Killu k’aka”, que luego con el paso del tiempo el término habría sufrido una transformación, pronunciando como “Killu haka” o “killu hak”, que en el fondo sigue significando peña amarilla. A esta interpretación puede complementar con el análisis de Iglesias, quien manifiesta que el significado de la palabra Quilloac sería “Lugar amarillo de adoratorio a la luna”

6) Etnicidad

El pueblo Cañarí tiene una presencia de desarrollo cultural continua de más de 4.000 años; entre sus primeras manifestaciones de expresiones simbólicas culturales, está su estilo artístico manual en arcilla, que observados atentamente sus figuras, dan testimonio de alta comprensión de la vida.

De manera general para los pueblos andinos y específicamente para los CAÑARIS, la vida es el resultado de una minga colectiva de acciones interrelacionados, interactuados, e integral del

conjunto colectivo de actores del PACHA. En tal razón la vida se sustenta en los principios de “paridad proporcional, tripartita y complementaria”

El ser humano es el fiel reflejo al detalle del gran macro cosmos, o sea es un cosmos en miniatura; por eso se nos han dicho nuestros mayores “si nos conocemos a nosotros mismos, bien podemos comprender a los demás”.

La vida cumple ciclos preestablecidos en el tiempo, por eso el tiempo es circular; solo hay un pasado y un futuro, el presente es transitorio; al igual que existe un hanan (arriba) y un urin (abajo), el kay (aquí, ahora) es relativo. Esta forma de comprensión de la vida era expresada en todos los espacios habitados y compartidos; entonces se puede afirmar que esta ley general cósmica natural de la vida rige el destino de los pueblos.

7. Arqueología

La gran cantidad de vestigios arqueológicos testifican y dignifican la historia de sus pobladores y sus diferentes formas de vida en el contexto cultural, por lo que Quilloac ha sido una de las comunas con espacio cultural ancestral, donde, pone en relieve el arte, la música, las costumbres, la danza, la agricultura, el comercio y los tejidos del pueblo cañarí. Dentro de la comunidad tenemos al Cerro Narrío donde se encontraron piezas arqueológicas, de cerámica, de piedra, concha, y metales como oro y plata, además, varias piezas etnográficas (tejidos), de la etnia cañarí

Todas las piezas arqueológicas pertenecen a las culturas Narrío, Cañarí (faces Tacalshapa y Cashaloma), Inca y Colonial, que cronológicamente se ubican en los periodos: Formativo Tardío (1500-300^a.C) Desarrollo Regional (300 A.C- 800D.C) Integración.

b. Social

1) Características básicas de la población

a) Idioma

Tenemos como lengua materna el kichwa, como segunda lengua el español, que habla toda la comunidad y como tercera lengua el inglés que gracias a la migración existen personas que practican este idioma extranjero.

b) Población

La población total de la comunidad de Quilloac es de 2040 habitantes.

• Población total de la comunidad de Quilloac por grupos de edades

Cuadro 06. Población total por rango de edad y porcentaje

Rango de edad	Número	Porcentaje
De 0-4	4	4
De 5-9	8	8
De 10-19	7	7
De 20-29	29	28
De 30-39	18	17
De 40-49	12	12
De 50-59	7	7
De 60-69	9	9
De 70-79	4	4
Más de 80	4	4
Total	102	100

Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

En cuanto a la población total de hombres y mujeres el 28% representa de 20 a 29 años de edad, seguido del 17% entre 30 a 39 años, el 12% de 40 a 49 años de edad, el 9% de 60 a 69 años de edad, el 8% están entre los 5 a 9 y de 10 a 19 años de edad, y el 50 a 59 representa el 7% y los tres restantes con el 4% que integran a los rangos de edad entre los 0 a 4 años, de 70 a 79 y más de 80 años de edad. Esto demuestra que la población está integrada por jóvenes y adultos permitiendo mantener una población potencial para la realización de diferentes actividades turísticas.

- **Nivel de instrucción de la comunidad de Quilloac.**

Cuadro 07. Nivel de instrucción

Instrucción	Número	Porcentaje
Analfabetismo	6	8
Jardín	4	3
Primaria	30	29
Secundaria	47	46
Superior	15	14
Total	102	100

Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

La mayor parte de la población encuestada tiene un nivel de educación secundaria en un 46%, seguido del 29% que está cursando la instrucción primaria, el 15% representan a la educación superior, el 6% es la población analfabeta y tan solo el 2% están cursando el jardín.

- **Áreas de ocupación de la comunidad de Quilloac**

Cuadro 08. Ocupación

Ocupación	Número	Porcentaje
Agricultor	27	26,47
Estudiante	41	39,21
Ama de casa	8	7,84
Profesor	19	18,62
Artesano	2	1,96
Chofer	3	2,94
Otros	2	1,96
Total	102	99

Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

El 40% de las familias encuestadas en su mayoría son estudiantes, seguido del 26% se dedican a la actividad agrícola, el 19% laboran como profesores, el 8% son amas de casa, el 3% trabajan como choferes, el 2% son artesanos y también 2% realizan otras actividades

c) **Condiciones de la vivienda**

- **Vivienda**

Cuadro 09. Vivienda

VIVIENDA		
Categoría	Casos	Porcentaje
Propia	94	92,15
Arrendada	8	7,84
Total	102	99,99

Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

Según las encuestas realizadas a las 102 familias, el 92.15% tiene vivienda propia y el 7.84% viven arrendados.

- **Tipo de vivienda**

Cuadro 10. Tipo de vivienda

Categoría	Casos	Porcentaje
Casa o villa	79	77
Mediagua	11	11
Inquilinato	7	7
Choza	5	5
Total	102	100

Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

La mayoría de las viviendas de la población encuestadas tienen casa o villas en un 77% debido a la migración de sus pobladores, el 11% viven en mediaguas, el 7 en casa de inquilinato y el 5% en chozas.

- **Techo**

Cuadro 11. Techo

Categoría	Casos	Porcentaje
Zinc	9	9
Eternit	71	69
Losa de hormigón	8	8
Teja	14	14
Total	102	100

Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

El material utilizado para la cubierta de las viviendas se basa principalmente del eternit en un 69%, el 14% tienen de teja, seguido de 9% con zinc, y solo el 8% poseen losa de hormigón.

- **Pared**

Cuadro 12. Pared

Categoría	Casos	Porcentaje
Ladrillo o bloque	82	80
Adobe o tapial	15	15
Madera	5	5
Total	102	100

Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

En cuanto a la pared, la mayoría están compuestas con materiales de ladrillo o bloque en un 80%, apenas el 15% son viviendas construidas con material de la zona como es el adobe o tapial y el 5% es de madera.

- **Piso**

Cuadro 13. Piso

Categoría	Casos	Porcentaje
Ladrillo o cemento	41	40
Entablado	34	33
Tierra	14	14
Baldosa	13	13
Total	102	100

Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

Se observa que debido al fenómeno de la migración las viviendas están compuestas de pisos de ladrillo o cemento en un 40%, el 33% son entablados, el restante son de otros materiales como tierra con el 14. %, mientras que el 13% corresponde a baldosa.

d) Servicios Sociales

- **Infraestructura en salud**

Cuadro 14. Salud

Categoría	Casos	Porcentaje
Hospitales	22	21,56
Centro de salud	41	40,19
Sub centro de salud	39	38,24
Total	102	99.9

Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

La comunidad de Quilloac cuenta con un sub-centro de Salud, donde acude el 38.24% que esta junto al Instituto Pedagógico Intercultural Bilingüe Quilloac, el 40.19% en el centro de salud, ubicado en el centro del Cantón Cañar, y el 21.56% acuden al hospital.

A más de acudir a estos centros de salud las comunidades practican curaciones a través de los conocimientos ancestrales y la utilización de hierbas medicinales. La mujer es la encargada de la salud de los hijos y de la familia, ella conoce las formas de utilización de las plantas medicinales y como diagnosticar los malestares de los miembros de la familia.

e) Infraestructura de educación

En centro de la comunidad existe una Unidad Educativa Bilingüe completa, denominada "Instituto Superior Pedagógico Intercultural Bilingüe Quilloac" fundada en 1980 donde existe desde la educación inicial hasta superior, obteniendo el título como profesores primarios bilingües, también contamos con una escuela llamada "San Antonio de Jundukuchu", se encuentra ubicado en el sector Jundukuchu al sur de la Comunidad.

El Instituto Superior Pedagógico Intercultural Bilingüe Quilloac, cuenta hasta la fecha con aproximadamente 2000 estudiantes de los cuales el 36.8% son hombres y el 64.2% mujeres, todos distribuidos de primero hasta el tercero del superior. El centro educativo cuenta con educación inicial, jardín, escuela, ciclo básico, secundaria y superior en donde las instalaciones se encuentra en muy buen estado, también encontramos instalaciones de las autoridades como: rectorado, secretaria, inspección general, sala de profesores, biblioteca,

bodega, centro de cómputo, auditorio y bar; se encuentran además cinco canchas deportivas, cuatro de indoor y básquet y uno de fútbol.

Existen 74 profesores titulares laborando en el centro educativo también conserjería, uno de mantenimiento y un jardinero, y seis profesores contratados.

La Unidad Educativa San Antonio de Jundukuchu, existe la educación inicial y primero de básica hasta séptimo de básica, cuenta con 30 alumnos donde el 51.5% son mujeres y el 48.5% son hombres, con tres maestros, este centro está construida con paredes de bloque de estructura metálica, ventanas de hierro, vidrio y techo de eternit, consta además de un terreno para huerto, infraestructura sanitaria, una canchas deportivas y disponen de materiales didácticos en cada curso.

f) Infraestructura de seguridad

La Comunidad de Quilloac no cuenta con instalaciones policiales, están ubicadas en el centro de la ciudad, hay ocasiones que realizan patrullajes, para el ingreso a la comunidad el permiso es otorgada por la presidenta, sin este permiso los policías no pueden acceder al lugar.

Además, en la comunidad cuando existe algún daño o robo suelen comunicar a todos los integrantes, dependiendo del tipo de daño y de su alcance suele aplicarse la justicia indígena.

g) Servicios básicos disponibles

- **Abastecimiento de agua**

Cuadro 15. Agua

Categoría	Casos	Porcentaje
Potable	98	96,07
Entubada	4	3,93
Total	102	100

Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

Los habitantes de la comunidad, se abastecen de agua potable en un 96.07% y el 3.93% de agua entubada, y el 69.2% el agua que consumen es de buena calidad, mientras que el 17.8% indican que es regular y el 13.0% restante manifiesta que es mala.

- **Disponibilidad de servicio higiénico**

Cuadro 16. Servicios higiénicos

Categoría	Casos	Porcentaje
Pozo ciego	24	55
Pozo Séptico	56	23
Red Pública	20	20
Letrina	2	2
Total	102	100

Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

Las aguas servidas de la población se eliminan mediante alcantarillado como: pozo ciego con el 24%, el 56% de las viviendas tiene pozo séptico, mientras el 20% poseen red pública y tan solo el 2 % eliminan las aguas servidas mediante letrina.

Las condiciones de los servicios higiénicos son el 41.8% buenas, el 30.8% regular y el 27.4% se encuentran en malas condiciones.

- **Energía eléctrica**

El servicio de energía eléctrica en toda la comunidad es a través de sistema interconectado, la misma que se encuentra en buenas condiciones.

- **Recolección y tratamiento de desechos**

Cuadro 17. Basura

Categoría	Casos	Porcentaje
Incineración o entierro	76	74,51
Carro recolector	20	19,61
Terreno baldío	6	5,88
Total	102	100

Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

La basura orgánica e inorgánica que proviene de cada una de las familias, es eliminados mediante incineración o entierro con el 74.51%, seguido de 19.61% en carro recolector y el 5.88% acostumbran botarla en terrenos baldíos.

h) Otros servicios

- **Proyectos y programas ejecutados**

Pensando en el mejoramiento de los servicios básicos vitales de la comunidad o alcanzar el mejoramiento de la calidad de vida “Sumak Kawsay” del lugar en general se han realizado convenios y acuerdos con algunas instituciones públicas, privadas y no gubernamentales a nivel nacional e internacional que se encuentran apoyando en el desarrollo de la comunidad de Quilloac

Entre las entidades que están apoyando se encuentran:

Cuadro 18. Instituciones que apoyan a la comunidad de Quilloac

INSTITUCIONES	SIGNIFICADO	ACTIVIDADES	CON QUIENES TRABAJA
CENAGRAF	Centro de Apoyo a la Gestión Rural del Agua Potable	Abastecimiento de agua potable para la comunidad	Comunidad Quilloac
MUNICIPIO DE CAÑAR		Asfaltado de vías principales y lastrado de vías secundarias,	Comunidad Quilloac
CONSEJO PROVINCIAL		lastrado de vías secundarias	Comunidad Quilloac
DIRECCION DE EDUCACION INTERCULTURAL BILINGÜE		Seguimiento en la calidad de Educación Intercultural Bilingüe de las escuelas y colegio	Comunidad Quilloac
MINISTERIO DE SALUD		Instalación, equipamiento y funcionalidad del Sub Centro de Salud.	Comunidad Quilloac
TUCAYTA	Tukuy Cañar Ayllukunapak Tantanakuy	Capacitaciones en temas agrícolas y Administración y manejo sobre agua de riego	Comunidad Quilloac
MINISTERIO DE CULTURA		Fomentar al turismo cultural	Comunidad Quilloac
UPCCC	Unión Provincial de Cooperativas y Comunas del Cañar	Promoción de sitios turísticos	Comunidad Quilloac
CNT	Corporación Nacional de Telecomunicaciones	Telefonía	Familias
EMPRESA ELECTRICA		Electrificación	Comunidades

Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

i) Estructura y sistema comercial

Los miembros de la comunidad de Quilloac se dedican en su gran mayoría a la agricultura, en gran cantidad cultivan papas seguido por maíz, alverja, hortalizas etc. La misma que sirve para el consumo de la comunidad y también estos productos salen al mercado local en los cantones de: Cañar, Tambo, Azogues y Cuenca a ser vendidos y luego se realiza el intercambio con productos de primera necesidad como: Arroz, azúcar, Aceite etc.

j) Infraestructura vial

Quilloac se ubica al oeste de la ciudad de Cañar, el medio de accesibilidad para el sector es terrestre, vías de segundo y tercer orden, existen diferentes vías de comunicación la que va desde el centro de la ciudad el tramo de Puente de Zhamizhan – Quilloac centro (5 minutos) – Punkuloma (10 minutos) – Chakawin (20 minutos) – Jundukuchu (25 minutos) Hierbabuena (30 minutos) y Narrio (35 minutos) o viceversa, o el otro tramo de Cañar Centro – Solitario y para la zona alta de la comunidad el tramo de Cañar Centro – Chorocompte y Cruz Punku. Todas las vías de la comunidad en la actualidad se ven afectada por la presencia de derrumbes y mal drenaje de aguas de páramos y el poco cuidado que tienen los comuneros al regar sus parcelas de tierras.

k) Transporte

La compañía que facilita el servicio de transporte de bus todo los días es Tras Urbano Austin desde la ciudad de Cañar hasta Punkuloma cada media hora con un costo de \$ 0.25 centavos de dólar, también existen otras compañías de camionetas y taxis como la Kuri Narrio, Chorocopte Zhamizhan, 24 de mayo, San Antonio entre otros con un costo de \$ 1 dólar a Quilloac centro y con un costo de \$ 3 dólares a Quilloac alto como: Junducucho, Chakawin, Ganzhi y Pukaloma.

Las paradas de las compañías de transporte en la ciudad del Cañar se realizan en diferentes lugares de la ciudad.

l) Telecomunicaciones – medios de comunicación

Cuadro 19. Comunicación

Categoría	Casos	Porcentaje
Telefonía móvil	60	59
Radio, TV	24	23
Internet	18	18
Total	102	100

Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

Entre los principales medios de comunicación que utiliza la comunidad están las operadoras móviles: movistar y claro con el 76.47% y la otra parte se comunican a través de la radio y televisión con el 23.53%, y el 18% mediante internet de estos el 55.5% manifiestan son buenos y el 44.5% se encuentran en condiciones regulares.

d. Ámbito económico - productivo

1) Producción agrícola

Para gran parte de los habitantes de esta comunidad, la agricultura es la principal fuente de ingresos. Productos como la papa, arveja, habas, cebada, trigo y maíz, son indispensables en la alimentación diaria.

Hoy en día, mucha gente, ha dado poca importancia a la agricultura, debido a que, por un lado, los terrenos van perdiendo su fertilidad y no produce como hace dos décadas por ejemplo, y por lo otro se dan en cuenta que los costos de producción son muy altos en relación con el mercado.

a) Producción pecuaria

Se produce también el ganado vacuno en un promedio de tres unidades por familia, complementado por el ovino, equino, porcino en poca cantidad; y animales menores como cuyes, conejos y aves de corral en un promedio de 20 unidades por familia, estos últimos sólo con fines de autoconsumo.

b) Servicios profesionales

Fruto del Instituto Quilloac existen varios profesores y profesoras bilingües que laboran en los diferentes centros educativos de las comunidades que viven principalmente de un sueldo estatal fijo, otros profesionales de rama técnica productiva aunque en menor porcentaje están ejerciendo sus funciones en instituciones de desarrollo y organizaciones apoyado por OG Y ONGs al que complementan con la actividad agrícola y artesanal de autoconsumo.

c) El comercio

Otros se dedican a la compra y venta de productos agrícolas, pecuarios y artesanales en las ferias que se desarrollan en Cañar, El Tambo, Suscal, Azogues y Cuenca, a los que en la comunidad los llaman de “negociantes”. Estos, compran y venden papas, arveja, habas, hortalizas, ganado vacuno, lanar, porcino, animales menores, ropa, artesanías.

d) Ingresos por la migración

Gran cantidad personas se refugiaron en la migración al exterior, estos envían remesas, por lo tanto, cambia los tipos y niveles de consumo, por lo que fluye gran cantidad dinero, que principalmente se utiliza para el consumo en construcción de vivienda, compra de tierra y cosas suntuarias. La presencia de las remesas ha producido una gran inflación en la comunidad, porque los precios de los terrenos, y el costo de la mano de obra para las diferentes actividades se disparan.

e) Otros ingresos

Existen en la comunidad personas que no han culminado los estudios secundarios o profesionales sin un puesto de trabajo que se dedican a los oficios de la albañilería en la construcción de viviendas especialmente de los familiares migrantes.

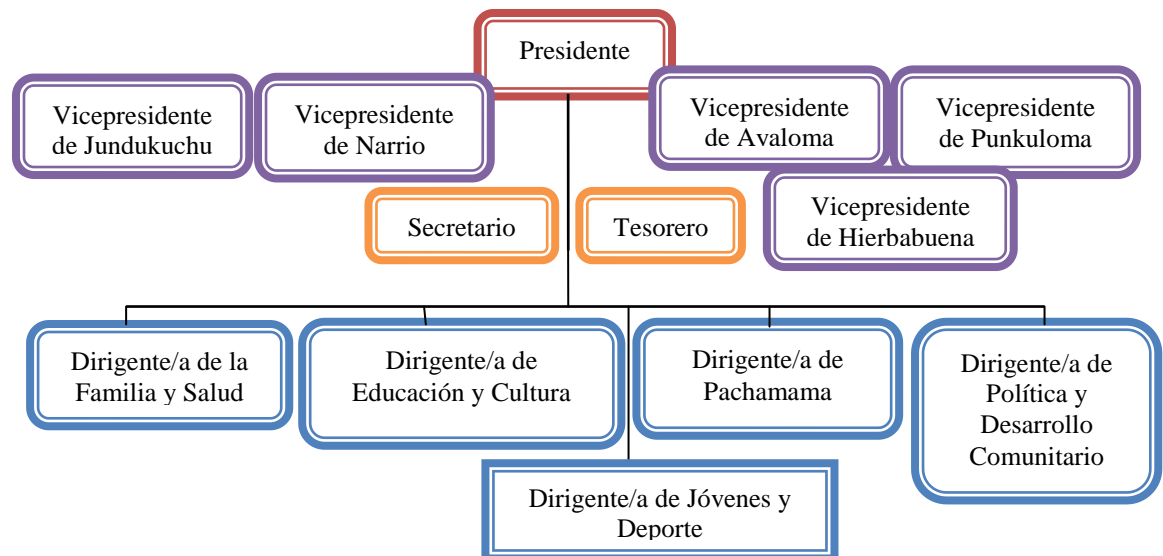
f. **Ámbito político institucional**³

a) **Político administrativo**

La estructura política y administrativa de la comunidad de Quilloac está conformada por una Presidenta, el cual a través de la opinión y participación de los miembros de las cinco sectores toma las decisiones apropiadas buscando el beneficio común de toda la población, el cuadro directorio de la comunidad está integrada por 12 personas que son elegidas por todos los representantes de los sectores.

A continuación se muestra la forma de organización administrativa que maneja y mantiene la Comunidad de Quilloac, cabe recalcar que los cinco vicepresidentes de la comunidad son presidentes de los sectores pero en la comunidad desempeñan la función de Vicepresidentes.

Gráfico 1. Organigrama administrativo



Fuente: Estatutos de la comunidad

Elaboración: Luz Pichasaca

³Estatutos de la comunidad de Quilloac 2010

Cuadro 20. Representantes de la Comunidad de Quilloac

Nombres	Cargo
Lic. Magdalena Guamán Falcón	Presidenta
Sra. Rosa Parra	Vicepresidente del Sector Jundukuchu
Lic. Anastasio Pichisaca Pinguil	Vicepresidente del Sector Ayaloma
Eco. José Duchi	Vicepresidente del Sector Narrio
Prof. Ana Guamán	Vicepresidente del Sector Punkuloma
Sr. Pedro Aguayza	Vicepresidente del Sector Hierbabuena
Lic. Pedro Solano	Secretario
Srta. Lucinda Punin	Tesorero
Sra. Rosa Pomavilla	Dirigente/a de la Familia y Salud
Lic.. José Acero	Dirigente/a de Educación y Cultura
Sr. Tomas Cungachi	Dirigente/a de Política y Desarrollo Comunitario
Sr. Nicolás Acero	Dirigente/a de Jóvenes y Deporte
Agr. Nicolás Pichisaca	Dirigente/a de Pachamama (Recursos Naturales)

Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

b) **Política actual**

1) **Sede de la comunidad**

Casa comunal de la comunidad de Quilloac Centro, y también suele realizar reuniones en los cinco sectores.

2) **Tipo de fundación**

Se ha constituido como una Corporación de carácter comunitario, en donde los 16 miembros son de la misma comunidad, todos quienes forman esta Corporación Turística Inti Ñan buscan en conjunto emprender en la actividad del turismo comunitario buscando alternativas de trabajo para reducir la migración.

3) Marco legal

La Comunidad de Quilloac esta jurídicamente registrada y reconocida, cumple con todas las normas para ser parte del beneficio de desarrollo del estado.

2. Inventario del Patrimonio Cultural

a. Patrimonio Material

1). Patrimonio Material Mueble

Ficha 1 Museo Lino Pichisaca

1. DATOS DE UBICACIÓN:	
1.1 Provincia: Cañar	1.2 Ciudad y/o Cantón: Cañar
1.3 Parroquia: Cañar	1.4 Localidad: Cañar
1.5 Código: 03	1.6 Altitud: 3160 m.s.n.m
1.7 Coordenada X: 2°33'5''	1.8 Coordenada Y: 78°56'15''
2. DATOS DE IDENTIFICACIÓN:	
2.1 Comunidad: Quilloac	
2.3 Ámbito: Bienes Arqueológicos	
2.4 Subámbito: Colecciones	2.5 Detalle subámbito: Colección Pública
2.6 Denominación del bien: Bienes Arqueológicos de la comunidad – Quilloac, Cañar	
3. DESCRIPCIÓN:	
3.1 Reseña del bien:	
<p>El museo Lino Pichisaca es una construcción de dos plantas en donde la primera planta es destinado como aulas de los octavos cursos y en la planta alta es donde funciona el museo, la misma que está separado en dos cuartos, el primer cuarto funciona el museo arqueológico en donde se exponen piezas arqueológicas procedentes y recolectadas desde la comunidad, un segundo cuarto es destinada a la exposición de elementos antropológicos de las distintas comunidades que conforman el pueblo Kañari. Llama la atención también al ver los diferentes tipos de construcciones de viviendas tradicionales, en donde nuestros abuelos vivían antiguamente y ver detenidamente como era su bogar. Dentro del museo también encontramos representaciones de utensilios que utilizaban para la gastronomía Kañari, también encontramos serpientes, wakamayas dioses ancestrales, etc. guardando de algún modo una estrecha relación con las piezas que se exponen en el museo.</p>	
3.2 Atractivos Individuales que lo conforman	
3.3.1 Museo Antropológico	
Dentro de este cuarto encontramos las vivencias culturales del cantón Suscal, Comunidad de Sisid, Pacay, Juncal etc.	
3.3.2 Comunidad de Sisid	
Al ingresar a las salas, encontramos a la una representación de la comunidad de Sisid, para gran parte de pobladores indígenas de la comunidad de Sisid se trata de relevar su ocupación en confeccionar sus vestidos y más aún. También observamos la vestimenta de esta comunidad, la casa tradicional que antiguamente utilizaban y los utensilios que tenían esta comunidad.	
3.3.3 Comunidad de Pacay	
Se encuentra entre la parroquia General Morales de Socarte; mantienen étnica y culturalmente costumbres propias de su origen y de su procedencia pues podemos advertir en ellos su calidad de agresivos y celosos, que se alejan por si mismos para evitar mezclarse con las gentes de otras	

comunidades por eso, mantienen sus rasgos físicos y faciales como los únicos desde mucho tiempo atrás frente a las otras comunidades.

La vestimenta utilizada demuestra la ubicación de esta etnia en un clima cálido; el hombre lleva un sombrero de paño, con una camisa blanca y pantalón de tela, mientras que la mujer utiliza un sombrero de tela, una pollera roja, bordada y una camisa blanca con líneas bordadas. Según las explicaciones del guía del museo la gente de Pacay asiste siempre a festejar las fiestas de San Jacinto de Yaguachi,

3.3.4 Los Yungas o Calientes

Índices culturales y costumbristas de la parroquia de Gualleturo y San Antonio de Paguancay. Estas dos parroquias abarcan una gran cantidad de recintos, con rasgos y estereotipos, que nos permiten identificarlos como Yungas.

Su clima tropical a hecho que esta gente se aproveche de los bosques primarios para construir sus viviendas y además por el clima se ha visto obligado a la explotación de la caña de azúcar y el sembrío de huertos con productos propios del lugar para la alimentación y el comercio. Su principal fuente de subsistencia y comercio es la caña de azúcar de la cual procesaban para sacar el agua ardiente en grandes cantidades, la panela, la miel las melcochas.

En sus huertos se cultiva todavía el guineo en sus clases, el norte los oritos, el jíbaro, el guineo seda de sabores muy exquisitos; la yuca el maíz el frejol la calabaza, la naranja, la papa china el camote el café.

3.3.5 Comunidad de Quilloac

Aquí pudimos observar la riqueza cultural que posee la misma, ya que conocimos la casa tradicional donde nuestros abuelos vivían, con todos sus utensilios que utilizaban ya sea la mujer como el hombre, vimos en la puerta de la casa observamos un telar en donde el hombre se encargaba de tejer sus prendas de vestir en la mañana o en la tarde después de sus tareas cotidianas, mientras que la mujer llevaba su wanku a todo lado e hilaba para dar al esposo que haga las artesanías o sus mismas prendas de vestir.

3.3.6 Comunidad de Huayrapungo

De esta comunidad se trata de resaltar, su conjunto de música ancestral de soplo y percusión, cuyas huellas lamentablemente han desaparecido y han sido sustituidas por instrumentos musicales de países occidentales.

Esta indumentaria, consistía en un zamarro de borrego, de becerro o de venado, pero de preferencia se inclinaba por el zamarro de color negro, ushutas confeccionadas simplemente con suela y veta, un poncho rojo, debajo del poncho una camisa bordada, trenzaban por encima del hombro hacia la espalda un chicote enlatado de dorado, lleva además la cabeza amarrada con un pañuelo rojo, de preferencia floreado, que lo cubrían por encima con un sombrero de lana.

Origen: estos indígenas que hasta ahora se han aislado totalmente de las otras comunidades parece que fueron mitimaes del altiplano de Bolivia. En tiempo de los incas cuyo origen según los investigadores tiene procedencia aimara

3.3.7 Museo Arqueológico

En la parte arqueológica del museo se puede apreciar una infinidad de objetos de piedra, instrumentos musicales de hueso, etc. que atestiguan el desarrollo de culturas primitivas en el cantón cañar, como la cultura Narrio, Tacalzhapa, Cashaloma y finalmente la cultura Inca.

El museo exhibe una colección de piedras como:

- una de ellas posee agujeros que probablemente servía como calendario lunar
- piedras de moler
- machacadores
- modeladores
- estrella
- machacador
- boleadoras

3.4 Fecha o periodo: Continua

b. Patrimonio Inmaterial

a) Tradiciones y expresiones orales

1) Cuentos

Ficha 2 Cuentos de la comunidad

1. DATOS DE UBICACIÓN:	
1.1 Provincia: Cañar	1.2 Ciudad y/o Cantón: Cañar
1.3 Parroquia: Cañar	1.5 Localidad: Cañar
1.5 Código: 03	1.6 Altitud: 3160 m.s.n.m
1.7 Coordenada X: 2°33'5''	1.8 Coordenada Y: 78°56'15''
2. DATOS DE IDENTIFICACIÓN:	
2.1 Comunidad: Quilloac	
2.3 Ámbito: Tradiciones y expresiones orales	
2.4 Subámbito: Cuento	2.5 Detalle subámbito: Cuentos
2.6 Denominación del bien: Cuento de la comunidad – Quilloac, Cañar	
3. DESCRIPCIÓN:	
3.1 Reseña del bien:	
Niño Mentiroso	
<p>Hace mucho tiempo atrás a existido un niño que salía a pastar borregos en el cerro todos los días, un día escucho voces y salió a mirar, vio mucho hombres trabajando y planificó en mentir, y grito diciendo auxilio!! un raposo se va llevar a mis borregos ayúdenme, ayúdenme por favor, escuchando esto los hombres que estaban trabajando dejaron ahí sus herramientas y corrieron a ayudarle pero cuando llegaron al lugar donde estaba el niño y sus borregos estaba todo tranquilo y el niños entre risas ha dicho estaba mintiendo, se ha repetido esta escena en tres ocasiones y en la cuarta vez que gritó los hombres dijeron no ese niño mentiroso debe estar mintiendo de nuevo así que no iremos, pero en esta ocasión era todo lo contrario, en verdad el raposo se estaba comiendo sus borregos pero por la mentira ya nadie le ayudó, y el raposo se comió a todos los borregos y el niño regresó a la casa sin nada. Kichwa shimita Yachakushunchik (Quindi, A.2011)</p>	
Cuento sobre el cerro Cruz Loma	
<p>Cerca de Cruz Loma vivía un anciano llamado Francisco Quishpilema, el cerrito estaba ubicado al norte de nuestra población. En aquellos años estaba tan retirado y solitario que muy pocos transitaban por el camino de herradura que lo cruzaba a la falda. El camino hace una “y” bifurcándose a Correucu y a la Posta, aldeas cercanas al cerro, el cual está ubicado en medio de este cruce. El anciano mencionado salió en busca de aguardiente cierta noche ya avanzadas las sombras. Hallándose cerca al monte escuchó una conversación que no llevo a entender. La curiosidad le hizo acercarse más, pensando encontrar tal vez viajeros que hacían un tambo; cuál su sorpresa!! Vio claramente una caja negra y dos sujetos con ropaje rojo como mantos y de vestidos también negros. Escuchó al mismo tiempo una letanía satánica; mientras varias luces de color titilaban en el ataúd. Ante macabra escena, el anciano retorno a prisa a su hogar insinuando a sus parientes a contemplar extraño espectáculo, fue en vano había desaparecido; y lo peor ni rastro había de esos personajes en el suelo lodoso. Otro testimonio afirma haber presenciado ciertas apariciones en el mismo sitio por lo que optaron plantar una cruz de chonta. Cuentan que desde aquel día no ocurren más apariciones el sitio fue denominado Cruz Loma por esta razón. Al pie de la cruz los viandantes colocan piedrecillas o flores para librarse del mal viento. En la actualidad relatan que el caso se repite más adelante en aquel mismo camino; pero aquí solo se relata la versión del testigo ya fallecido, el señor Francisco Quishpilema.</p>	
Chuzha Longo	
<p>Hace mucho tiempo atrás, existía una de las familias que tenía solo tres hijas. La mayor llamada Manuela era presumida por su gracia y su belleza; estando en el campo la joven recibió los saludos de uno de sus vecinos, vea, le dijo, el joven, quisiera que me aceptara como esposo. Ella respondió: enano</p>	

inútil, asqueroso, que te has creído, mejores propuestas me han hecho; las groserías calló las pretensiones del hombre que solo alcanzó a decir, “pobre de usted no sabe lo que puede ocurrirle”. Una madrugada, más temprano que de costumbre, el papá de las chicas las hizo despertar; Manuela y Felipa levántense, necesito paja para tapar la cocina vayan al cerro; la muchachas se vistieron y a prisa después de tomar un agua de panela, fueron al mandado.

A media mañana el cerro se cubrió ocultando los caminos, no se veía nada por la neblina; Manuela se sentó a esperar a su hermana menor aprovechando dos piedras planas que había a un lado del camino, mientras se esforzaba por mirar a su hermana, hoyó a su espalda el llanto de un niño. Buscó el origen del ruido, y en efecto, entre las piedras estaba acurrucado un bello niño rubio, envuelto en un poncho zhiro (a rayas). El tejido era muy bueno; sorprendida ella agarro al niño y contenta lo llevó a sus brazos de regreso al hogar. Al llegar conto lo sucedido, mamá vea a este lindo varón, pobrecito lo han abandonado, yo voy a criarlo como a mi propio hijo. El niño se puso a dormir mientras estaba embriagado de sueño, roncaba como un viejo le dieron luego leche, devoró la mamadera; era un poco raro aquel pequeño. La madre un tanto extraña le dijo: Hija, déjame criarlo, tú no tienes experiencia. Manuela respondió: de ninguna manera, este niño es mío y nadie me lo va a quitar. Paso la noche, dieron ya las siete de la mañana, los padres de Manuela preocupados porque su hija mayor no se levantaba comentaba así. ¿Qué será que duerme tanto? Déjala nomas, dijo el esposo, debe estar emocionada con el niño por eso tarda tanto. No pero, es raro, nunca ha hecho eso, voy a ver; Manuela, Manuela, es tarde hija, Levántate ya. Manuela no respondía. Entonces la señora levanto las cobijas; Manuela desangraba por la boca y por el vientre. Se la encontró dando su último suspiro, el niño huyo llevando la matriz de la joven. La madre aterrorizada convocó a gritos sus vecinos los cuales siguieron el rastro de la sangre; pero no hallaron al hombrecito que según dijeron debía ser el Chusha Longo

3.2 Fecha o periodo: Atemporal

4. SOPORTES:

4.1 Importancia para la Comunidad:

Estos son importantes para la comunidad ya que, es un relato de un personaje miembro de la comunidad, pero es muy poco difundido y los renacientes ni siquiera saben sobre ello.

4.2 Sensibilidad al Cambio: Media

5. INFORMANTES:

5.1 Nombre y apellido: María Francisca Solano

5.2 Edad: 63

5.3 Sexo: Femenino

5.4 Dirección: Junducucho –Quilloac

6. ANEXOS:

6.1 Referencias bibliográficas: n/a

6.2 Video: n/a

6.3 Audio: n/a

6.4 Registro fotográfico:



Foto 2: Francisca Solano Lazo



Por: Luz Pichasaca Solano

6.5 Observaciones: Este mismo cuento fue relatada por mi finada abuelita María Dolores Lazo con el mismo personaje, pero en las faldas del cerro Narrio.

7. DATOS DEL REGISTRO:

7.1 Nombre de la Universidad: ESPOCH

7.2 Fecha de registro: 11/03/2012

7.4 Registrado por: Luz Pichasaca Solano

7.4 Revisado por: Ing. Christian Aguirre

2). Historia local

Ficha 3 Historia de los Kañarys

1. DATOS DE UBICACIÓN:	
1.1 Provincia: Cañar	1.2 Ciudad y/o Cantón: Cañar
1.3 Parroquia: Cañar	7.5 Localidad: Quilloac
1.5 Código: 03	1.6 Altitud: 3160 m.s.n.m
1.7 Coordenada X: 2°33'5''	1.8 Coordenada Y: 78°56'15''
2. DATOS DE IDENTIFICACIÓN:	
2.1 Comunidad: Quilloac	
2.3 ámbito: Tradiciones y expresiones orales	
2.4 Subámbito: Historia Local	2.5 Detalle subámbito: Historia de los Cañaris
2.6 Denominación del bien: Historia Local de los Cañaris – Quilloac, Cañar	
3. DESCRIPCION:	
3.1 Reseña del bien:	
<p>Los Kañaris residentes en el Cuzco a donde habían migrado como mitimaes, contaron al Cura de la iglesia de nuestra Señora de los Remedios, Cristóbal de Molina, la siguiente leyenda.</p> <p>“decían pues en tiempos muy antiguos, habían perecido todos los hombres con una espantosa inundación que cubrió toda la tierra. La provincia Kañaribamba estaba ya poblada, pero todos sus habitantes se ahogaron, un monte, el cual por eso se llama Wakayñan, o Camino del Llanto. Conforme crecía la inundación, se levantaba también sobre las aguas logrando salvarse solamente dos hermanos varones en la cumbre de este cerro. Los antiguos moradores, que huyendo de la inundación se habían subido a los otros montes, todos ellos perecieron porque las olas cubrieron los demás montes, dejándolos sumergidos completamente sin ninguna esperanza de salvación”.</p> <p>Los dos hermanos, únicos que habían quedado con vida después de la terrible inundación, de la cueva en la que se habían guarecido salieron a buscar alimentos para comer; mas ¿Cuál no fue su sorpresa, cuando, volviendo a la cueva, encontraron en ella manjares listos y aparejados sin que lo supiesen quien lo había preparado? Esta escena se repitió por tres días consecutivos, al cabo de los cuales deseando saber quién era ese ser misterioso que les estaba proveyendo de alimentos mientras ellos permanecían en la cueva, determinaron los dos hermanos que uno de ellos saldría en busca de alimentos, como en los días anteriores, y que el otro se quedaría oculto en la misma cueva.</p> <p>Como lo pactaron así lo pusieron en obra. Más he aquí que estando el mayor en asecho para descubrir el enigma, entra de repente a la cueva dos wakamayas, con cara de mujer; quiere apoderarse de ellas, las mismas que salen huyendo. Esto mismo pasó el primero y segundo día. Al tercer día, ya no se ocultó el hermano mayor, sino el menor; este logró tomar a la wakamaya menor y se casó con ella y tuvo tres hijos, tres varones y tres hembras, los cuales fueron los progenitores de la Nación de los Kañaris.</p> <p>El autor añade que: “La leyenda no dice nada respecto de la suerte del hermano mayor, pero refiere varias particularidades relativas a las aves misteriosas; las wakamayas tenían el pelo largo y lo llevaban atado como las mujeres Kañaris; las mismas aves fueron quienes dieron la semilla a los dos hermanos para que sembraran y cultivaran la tierra.</p> <p>Hay sin embargo, otra versión en la que se relata que se casan ambos hermanos y no solamente el menor de ellos como se determina en la anterior versión. En esa versión se dice lo siguiente: “en conclusión ellas, (las wakamayas) se quedaron esposas de los dos mancebos, y la sucesión que dejaron afirma haberse con esta aquella provincia de los Kanaris...”</p> <p>El autor de estas líneas, hace un pequeño análisis sobre las leyendas contadas y manifiesta lo siguiente: y a continuación viene un párrafo en la que el narrador quien quiera que sea, se refiere a lo que el viera en la ciudad de Urna; una pequeña columna de cobre traía de la dicha provincia de Kañaribamba “con dos wakamayas en la cumbre trabajadas del mismo metal, a las cuales en su gentilidad adoraban por diosas los Kanaris, en memoria de la fábula referida”. Como se comprenderán entonces eran dos las versiones que se tejían sobre las Wakamayas: la primera contada por los Kanaris</p>	

del Cuzco, según la cual de los dos hermanos que sobrevivieron subiendo al cerro Wacayñan solamente el menor logró casarse con una de las wakamayas y el otro no; la segunda conservada por los Kanaris residentes en la ciudad de Lima, la cual refiere el hecho que ambos hermanos se casaron con sus respectivas parejas. Pero ¿Cuál de estas versiones dadas es la auténtica? Al parecer la auténtica es la segunda no solo por más congruente con el hecho de ser dos los hermanos que se salvaron de aquella inundación, sino por aquello de la columna de cobres en la que se exhibían dos wakamayas, a las cuales rendían culto todos los Kanaris.

Con tal hecho ellos estaban aceptando y reconociendo que su raza había tenido origen no en una, sino en dos parejas. Pero en la tradición de nuestros indios o entre los descubrimientos arqueológicos realizados en las dos provincias tanto del Azuay como del Cañar. ¿No Habrá algo que confirme esta versión? De tradiciones nada se sabe; pero, en cambio sí existe una vasta colección de objetos cerámicas y de cobre que muestran de manera fehaciente el culto especial tributado por los Kanaris a la progenitora de sus stirpe. La Wakamaya.

Entre estos hallazgos hay uno que merece especial atención: hallazgo realizado en la provincia del Cañar y cuyo protagonista es el referido hermano Ignacio Neira a quien corresponde el privilegio de haber descubierto, entre otras piezas de gran valor arqueológico, éste al que hago referencia. Se trata de un artefacto de cobre que es una réplica exacta de aquella columna del mismo metal que fuera mostrada por los mitimaes Kanaris en Lima al cronista que le transmitió a la posteridad. Tiene la forma de una T, o sea consta de una columna y de dos brazos en cada una de las cuales asienta sus plantas una wakamaya; en la parte superior de la mencionada columna aparece un boquete que servía, según el indicado arqueólogo para mediante el respectivo mango levantar en alto a las aves sagradas y exponerlas a la adoración de sus servidores. Esto confirma de manera categórica la segunda versión en el sentido de que fueron dos las parejas de los cuales los Kanaris se creían descendientes.

Con esta supuesta demostración, entonces se podría conjeturar que la Nación de Los Kanaris estaría formada claramente por dos sectores; uno poblado por descendientes de la primera pareja y el otro sector por los de la segunda pareja, localizados al sur y norte de su territorio; y, posiblemente un tercero que ocupaba la parte oriental y que estaba influenciado por otras culturas procedentes de la región amazónica. Por lo demás Wakayñan no es el nombre primitivo del cerro en el que se refugiaron los dos hermanos de la ya conocida inundación pues Wakayñan, es palabra kichwa y no fue el Kichwa sino el Kañari, el hablado por nuestros antepasados.

3.2 Fecha o periodo: Atemporal

4. SOPORTES:

4.1 Importancia para la Comunidad:

Según esta historia somos originarios de las Wakamayas y por ellos pueblo Kañari respeta esta historia pero algunos autores no lo comparten.

4.2 Sensibilidad al Cambio: Media

5. INFORMANTES:

5.1 Nombre y apellido: n/a

5.2 Edad: n/a

5.3 Sexo: n/a **5.4 Dirección:** n/a

6. ANEXOS:

6.1 Referencias bibliográficas Bolívar, Z. 1978. (Mitos y Creencias del Hatun Cañar), primera edición

6.2 Video: n/a

6.3 Audio: n/a

6.4 Registro fotográfico: n/a

6.5 Observaciones: n/a

7. DATOS DEL REGISTRO:

7.1 Nombre de la Universidad: ESPOCH **7.2 Fecha de registro:** 11/03/2012

7.3 Registrado por: Luz Pichasaca Solano **7.4 Revisado por:** Ing. Christian Aguirre

Ficha 4 Historia de la comunidad

1. DATOS DE UBICACIÓN:	
1.1 Provincia: Cañar	1.2 Ciudad y/o Cantón: Cañar
1.3 Parroquia: Cañar	7.6 Localidad: Quilloac
1.5 Código: 03	1.6 Altitud: 3160 m.s.n.m
1.7 Coordenada X: 2°33'5''	1.8 Coordenada Y: 78°56'15''
2. DATOS DE IDENTIFICACION:	
2.1 Comunidad: Quilloac	
2.3 ámbito: Tradiciones y expresiones orales	
2.4 Subámbito: Historia Local	2.5 Detalle subámbito: Historia de Comunidad
2.6 Denominación del bien: Historia de la Comunidad – Quilloac, Cañar	
3. DESCRIPCION:	
3.1 Reseña del bien:	
QUILLOAC EN TIEMPO DE LA HACIENDA	
La hacienda Guantug	
<p>La comunidad al estar constituida como un caserío desde antes de la colonia creció por la llegada de otros grupos sociales, por alianzas matrimoniales desde las comunidades aledañas de Capilla, de San Rafael, Cuchucun, Posta.</p> <p>Según estudios realizados por Joaquín Merizable y Santisteban, Corregidor y justicia mayor de Cuenca, en la segunda mitad del siglo XVIII al referirse a los caseríos cercanos a Cañar dice que eran poblados dispersos con casas de paja, quienes habitaban en las haciendas sujetos al servidumbre produciendo los cereales, tal es el caso del trigo que enviaban Guayaquil y Cuenca, los ganados iban a Cuenca y Quito; era un importante zona agrícola y ganadera. Que en los años 1835-1850 el dueño de la hacienda fue el Sr. Alejandro Valdivieso, la compra ascendió a un valor de 30.000 pesos. Posteriormente en el gobierno del general Eloy Alfaro, en el período comprendido de 1895-1907, se fundó la Asistencia Social cuya función era administrar las haciendas como la de Guantug.</p> <p>En Cañar la hacienda más grande, era la de Guantug, cuyos límites extendían hacia el norte: los calientes de San Antonio de Paguancay, Shirin, Labadel, Gualleturo, al sur y al lado oriental formaba su contorno siguiendo el río Zhanzhan hasta el nudo de Buerán, Zhiña, Patul y Checa, continuando al occidente hasta unir con Puruvín y Gualleturo; de una extensión aproximada de 40.000 hectáreas, sus dueños fueron los señores Benigno Astudillo, Alejandro Valdivieso, José Miguel Valdivieso, como su última apoderada fue la familia de la aristocracia cuencana Astudillos y Valdiviosos que en la memoria oral se distingue la Srta. Florencia Astudillo como la única dueña apoderada de un 70% de la superficie del cantón Cañar.</p> <p>Luego administró la antigua Asistencia Social, dicha institución entregó al Asilo de Ancianos Cristo Rey de Cuenca; “la niña” Florencia al no poder caminar se trasladaba en las andas desde Cuenca hasta Cañar y de este lugar a diversos sitios, entre sus administradores fueron los señores: Belisario Martínez, Salvador Torres, Ignacio Miranda, como mayordomos fueron designados Jacinto Naranjo, Rosendo Encalada, Luis Masa; en su alrededor había haciendas pequeñas como Malal, Puruvín, Shuya, Ayahuajcu, cuyas dueñas eran Jesusa Muñoz, Rosa Muñoz, Reinaldo Valdivieso Antonio Valdivieso etc’.</p>	
Formas de producción y participación en la hacienda	
<p>Por sus condiciones favorables la producción era óptima, ya que sus terrenos eran más productivos sin la aplicación de los productos químicos como sucede en la actualidad, se basaba en la actividad agropecuaria orgánica; las estancias se destinaban a la producción de cereales en especial de maíz, trigo, cebada, haba, arveja y lenteja.</p> <p>La actividad productiva se basaba en la masiva concentración de los peones quienes participaban desde el cultivo de los cereales, luego realizaban los deshierbes y las cosechas, era todo un ritual la combinación de costumbres ancestrales complementando con las que trajeron los españoles.</p> <p>En las cosechas a las cinco o seis de la mañana se entonaban las melodías de la bocina que convocaba</p>	

a la gente a celebrar la cosecha, los peones llegaban bien vestidos con la mejor ropa autóctona, con sus objetos complementarios como maki kara, washa kara, zamarru de cuero de chivo, la veta, dirigidos por los mayordomos y mayores. La jornada se iniciaba como de costumbre acompañado de kipas y bocinas que entretenían a los asistentes.

Iniciaban sus labores a tempranas horas de la mañana cortaban el cereal en amplias planicies sin cesar, así pasaban el día bajo la vigilancia del mayoral y con miedo que lleguen los mayordomos o los patrones de la hacienda, quienes en vez de agradecer visitaban a los peones solamente con el objetivo de castigarlos por pequeños detalles. Los segadores iniciaban cortando el cereal, al mismo tiempo los cargadores inquietos con sus flautines y conducidos por el guía mayor transportaban la gavilla en filas hacia la parva entonando alegres melodías propias de la cosecha. Durante el día se presenciaba al mayoral quien entonaba el jaway haciendo parte del rito de agradecimiento por obtener el producto.

Hacían las parvas con escaleras que llevaban a la era de Angamarca. Con el canto del jaway que entonaba los mayores como Fernando Mayancela de Quilloac, por la tarde ataban al amo y a los mayordomos quienes debían entregar trago, tomaban, bailaban muy felices así terminaban la cosecha.

Luego hacían la trilla con unas 20 a 60 mulas ariscas, los peones formaban una cerca y atajaban, los que seguían exclamaban ciualay ualay. Las mujeres llegaban a medio día con el almuerzo en manteles blancos, en ollas y platos de barro; durante el almuerzo el mayoral hacía las oraciones como ofrendas al Señor, luego continuaban por la tarde cuando el esposo cumplía su rol como peón de la hacienda, la esposa recogía los granos de cereal quedados en el suelo (chalaban), tostaban el trigo y comían. El producto llevaban a los trojes de la casa hacienda; los mismos peones transportaban el grano cargados en su espalda, cada uno cargaba cuatro almudes que debían correr desde la era hasta la casa de la hacienda en competencia, pues medían las fuerzas entre ellos, quienes llegaban al último eran castigados; para las cosechas y trillas como forma de caridad entregaban panelas para que preparen la riquísima chicha de jora. Los productos se destinaban al comercio local, para entregar socorros y otra parte era destinada a la remesa al asilo de ancianos Cristo Rey de Cuenca.

En los cerros rodeaban el ganado bovino, ovino, porcino y equino. Cuando el tiempo estaba frío llevaban el trago de contrabando para mitigar el mal tiempo, a veces escondían los cerros de Buerán, Zhinzhona, Caparina entre la confusión de la neblina y los aguaceros que hacían perder el camino.

En las tierras altas hacían las boyadas que era el cuidado de los animales mayores: vacas con leche, ovinos, porcinos, equinos; con los mayordomos reunían el ganado en los corrales de Ganzhi, Chini corral, Lodón Chacahuín, de igual forma controlaban el trabajo de los peones que hacían las boyadas o vaqueadas, y los chakrakamas o peones que cuidaban las cementeras y potreros y de los parameros, los que supervisaban aquellas actividades; como el Sr. Luis Bravo, eran muy fregados.

En los páramos se concentraba la producción abundante de los tubérculos, cultivaban papa, oca, melloco y mashwa. La preparación era en abril y mayo por hectáreas. La realizaban unciendo toros bravos que traían desde Shayakrumi, luego realizaban las siembras de papas utilizando abonos orgánicos que preparaban y transportaban algunos días antes de la siembra, cuando la cementera florecía hacían los aporques, dicha actividad culminaba con las cosechas, luego de varios meses cultivaban la oca, melloco y mashwa pues su producción demoraba un año.

Al realizar estos dos ciclos de producción, las tierras pasaban en barbecho por diez años siendo utilizadas únicamente en el pastoreo; en los días libres la misma hacienda dirigido por los mayordomos entregaban las tierras en los páramos, de una extensión aproximada de una a dos hectáreas, para elaborar sus huertas, como una ayuda que la hacienda entregaba la semilla con la condición de dividir la producción en partes iguales; estas tierras cuando se encontraban en barbecho el comunero utilizaba para el pastoreo de sus rebaños, todas las actividades se desarrollaban utilizando la mano de obra del peón en forma comunitaria.

Formas de acceso a la tierra

Luego de formar la hacienda y el sistema de encomiendas durante el siglo XVII, se desarrolló la producción agrícola y pecuaria utilizando la mano de obra indígena de forma gratuita que su única razón de servicio era tener acceso a las tierras que dejaban sus familiares al morir. Entre las diversas formas de obtener la tierra eran:

Como Wasipunguero

Era quien recibía un retazo de terreno, lo cual obligaba a los jefes de familia a prestar su servicio

personal en la hacienda Guantug. Su servicio era por usufructúo de cierta cantidad de tierra variable según la zona, en ningún caso el usufructúo debía entenderse más de 50% del valor de remuneración; como la norma de trabajo dispuso que cada año se regule el valor de las mutuas obligaciones, eran indios conciertos ya que su edad para el servicio no era determinado, y cuando el peón no podía asistir remplazaba su hijo mayor cuando faltaba al trabajo había las prendas.

Trabajaban los cinco días a la semana de lunes a viernes en diversas actividades agrícolas y pecuarias, cuando no había estas actividades debían participar en las mingas de limpieza de canales, acequias, caminos, construcciones etc.

En ciertas épocas del año se trasladaban a las yungas destinados a laborar en los cañaverales realizando el corte de caña y ayudando en las molindas. Como complemento de su trabajo en la zona, algunos días se dedicaban al cultivo de maíz,... yuca, camote y los frutales, actividades en las que hubo acaparamiento de la mano de obra indígena'.

Como yanapero

Era una especie de wasipunguero con la diferencia de que vive afincado a la heredad del patrono. Era aquel que no reside en el predio, que trataba de ser libre pero como necesitaba de ciertos servicios que disponía la hacienda, el yanapero era obligado

- prestar los servicios personales al patrono dos días a la semana o en caso que sea necesario, contribuía a la hacienda mediante libre contratación; era remunerado en especies, o sea pagado, en pastoreo, agua de riego, leña, pajonal y por utilizar los caminos. Por lo tanto no era una relación laboral permanente.

En el mismo esquema laboral y de acceso a las tierras había los aparceros quienes se acercaban a la hacienda con el objeto de formalizar los contratos verbales mediante el cual el patrón proporcionaba el terreno en las estancias y en pajonales con las semillas, el aparcerero ingresaba como partidario, obligándose con el producto obtenido a dividirla en partes iguales.

Como arrimado

Cumplía otros trabajos dentro de la hacienda con un promedio de dos días a la semana como actividades pecuarias: el cuidado de los aves, pastoreo de ovinos en los páramos por dos semanas cada año; en actividades agrícolas durante las temporadas de siembras, deshierbes, aporques y para las cosechas y en actividades domésticas en la provisión del agua, leña, limpieza de caminos, acequias como seis días por año, viajes acompañando a los arrieros a entregar el ganado o productos que llevaban los remisarios, pues no teníamos nuestros propios terrenos. Por lo tanto, a cambio de su trabajo la hacienda otorgaba una pequeña parcela que comprendía una extensión de una hectárea para uso específico de huertos familiares y vivienda; en el mismo sistema de trabajo había los aparceros y sitiaieros quienes sembraban a medias con el peón mediante pequeños acuerdos se conformaban con eso; con la obtención de la parcela cumplía dichas obligaciones como la dotación de la mano de obra para las siembras, deshierbes, cosechas vaqueadas por tres semanas. Además había los indios libres que aportaban con su fuerza de trabajo en períodos de demanda de trabajadores quienes trabajaban con máxima obediencia y temor al patrón ya que su palabra era la palabra de Dios y que por su intermedio podían ser castigados hasta enviados al infierno.

Usos y servicios en la hacienda

Según algunos relatos la constitución de la hacienda estaba orientada a la producción agropecuaria y textil que estructuraba una división social del trabajo que permitía otorgar dignidades a ciertos sectores privilegiados y encomendar responsabilidades a la gran mayoría de la población indígena de la comunidad que conformaban parte integrante de la vida hacendaria son:

Administradores

Los terratenientes por su posición y poder económico-político se dedicaban a las actividades públicas y políticas; con el orden del encomendero, era gente de la nobleza cuencana, los administradores eran quienes gozaban de la confianza de los terratenientes, que con privilegios suntuosos dirigían la totalidad de la hacienda, todos ellos eran de Cuenca, en general, gente mestiza de distinguidas familias; según relatos de algunas personas mayores durante los tiempos de la hacienda dirigieron los señores: Belisario Martínez, Salvador Torres, Ignacio Miranda.

Mayordomos

Entre los mestizos que ocupaban esta dignidad era de segunda categoría por lo que la mayoría eran de

Cañar, estos señores gozaban de la confianza de los administradores; algunos de sus encargos era organizar las actividades agrícolas y pecuarias, disponía las órdenes a los mayores a fin de garantizar el cumplimiento de sus obligaciones, ayudaban a cobrar los tributos que correspondían al Estado y a la iglesia, supervisaba las diversas funciones de sus súbditos, tomaban decisiones y cuando los trabajadores infringían las normas ordenaba a los mayores castigar, sancionar y desterrar definitivamente de la hacienda; como mayordomos de la hacienda Guantug actuaron los señores Jacinto Naranjo, Rosendo Encalada, Luis Masa etc’.

Parameros

Quienes desempeñaban el rol de paramero siempre transitaban por los páramos cumplían la función de supervisión y vigilancia. Jineteando su caballo controlaban todo el movimiento de la gente en las vaqueadas, conocían las novedades que se presentan en las boyadas, como el control mensual del ganado, pedían datos a los chakrakamas quienes estaban en la obligación de comunicar sobre los robos ocasionados en las cementeras, cuando esto sucedía el encargado era reprimido y debía devolver el producto robado de su sementera, cuidaba a los vaqueros y pastores para que cumplan a cabalidad con el pastoreo de los rebaños en forma continua.

Doctrineros

Durante la colonia, la hacienda, con la finalidad de evangelizar a los indígenas coordinaba con la iglesia algunas actividades; una de ellas era la doctrina para el efecto el administrador, el mayordomo y el cura designaban a un indígena, en algunas ocasiones al mismo mayoral para que desempeñe la función religiosa de adoctrinamiento impartiendo la religión católica en lengua kichwa.

Por disposición de la misma hacienda debían cumplir dicha actividad religiosa, el doctrinero obligaba a los peones de la hacienda a asistir a la doctrina; enseñaban de memoria las oraciones y preceptos de la iglesia católica y orientaban sobre los derechos y atribuciones que tenían cada trabajador en la hacienda, realizaban las indicaciones sobre las obligaciones que debían cumplir con Dios y con la iglesia católica. Era un momento oportuno para reprimir a algunos peones que no cumplían a cabalidad con las obligaciones que tenían como la falta injustificada a su trabajo diario.

Mayorales

Eran personas designadas por el mayordomo analizando sus cualidades y valores humanas, eran indígenas muy distinguidos quienes cabalgaban los mejores caballos con su atuendo típico, muy elegantes, ayudaban al mayordomo en las diversas actividades de la hacienda durante las labores agrícolas en los días de siembras, deshierbes, aporques, en las cosechas, se dirigían conjuntamente con el paramero y el mayordomo a vigilar las actividades productivas en los páramos y ayudaban en la medición y venta de productos agropecuarios dirigidos hacia las ciudades de Cuenca y Guayaquil; en épocas de siembra entregaban las parcelas a los peones conciertos de la hacienda que según la versión del Sr. Luis Quinde Yumbla algunos tenían actitudes egoístas y explotadores ya que los mejores terrenos entregaban a sus familiares y los terrenos baldíos entregaban al peón común de la hacienda; los mayores como norma de la hacienda se alternaban cada dos meses; entre los últimos mayores de la hacienda de la niña Florencia fueron los indígenas: Fernando Mayancela, Melchor Morocho, Jesús Solano, Antonio Solano, Pedro Pichisaca, Nicolás Guamán, Rafael Alulema.

Ckarakama

Eran comuneros seleccionados y de mucho respeto, estaban encomendados para el cuidado de las cementeras de papa, oca, melloco, por el tiempo de dos a tres años; protegían día y noche las chakras de la hacienda en los páramos y en las estancias. En los cerros pasaban penalidades, pues padecían de las inclemencias del frío; para el mal tiempo los hombres llevaban siempre su zamarru, kushma y las mujeres polleras de bayeta y sus rebozos; en sus pies colocaban ushutas de cuero de ganado.

Este tipo de oficios en las estancias solamente se cumplían durante el día desde la siembra hasta las cosechas siempre demostrando al patrón sus mejores cualidades en el oficio encomendado; además debían preparar los alimentos y la bebida a los mayordomos cuando acudían a supervisar temporalmente los trabajos en los páramos.

Wasikama

Fueron los indígenas hombres y mujeres, destinados al servicio doméstico en la casa de la hacienda, cumplían sus labores de sirvientes amas de casa durante el tiempo de tres semanas tanto el marido como su cónyuge, la pareja se dedicaban al cuidado y limpieza de la casa, de los establos, preparación

de los alimentos para los patrones, cuidado de las aves de corral, cuyes. Con el objeto de optimizar el servicio en la vivienda siempre permanecía un ayudante que acompañaba siempre al mayordomo, acatando sus órdenes como el ensillado de! caballo, conducir lo necesario para el diario, ayudar a subir y bajar del caballo, a cuidar sus pertenencias; una actividad similar cumplían las viudas quienes pasaban trabajando toda su vida en la hacienda lavando, hilando, haciendo limpieza de la vivienda, patios etc. También en actividades artesanales de trasquilado de ovejas, lavado, escarmenado, hilado, teñido; a tostar ¡a cebada, trigo y trasladarse al molino para preparar la machka, arroz de cebada y las harinas.

Voyadero

Se ocupaban en las inmensas vaqueadas por el tiempo de un mes como vaqueros entre los páramos, vivían junto a los hatos de bovinos, ovinos, porcinos y equinos que en el atardecer se reunían en los corrales de Ganzhi, Chacahuin, Lodón, Chin Putirru. En esta misma modalidad de servicio personal había el kuchikama, dedicados al cuidado de los porcinos, los ovejeros producían los ovinos en grandes cantidades que para trasquilar su lana por el concepto de prendas por su inasistencia a los trabajos entregaban a los peones de Cuchucún y Posta doce ovejas a cada uno; el cuidado de los rebaños era obligado y duraba un año.

En los mismos espacios físicos entre los pajonales había el ganado bravo que rodeaban los vaqueros; en ciertas épocas al ganado bravo laceaban para clasificar seleccionando los animales grandes para la carne, mientras que los menores en los corrales de Shayakrumi, Celel, Ger, colocaban sellos..

3.2 Fecha o periodo: Atemporal

4. SOPORTES:

4.1 Importancia para la Comunidad:

La Historia de nuestra comunidad es muy importante para los que somos originarios de este lugar, ya que nuestros antepasados tuvieron sus momentos de alegría pero así mismo de sufrimiento, y Quilloac es tierra de guerreros, ya que por constante lucha de nuestros líderes somos conocidos a nivel internacional, y de ello hay que sentirnos orgullosos.

4.2 Sensibilidad al Cambio: Media

5. INFORMANTES:

5.1 Nombre y apellido: n/a

5.2 Edad: n/a

5.3 Sexo: n/a **5.4 Dirección:** n/a

6. ANEXOS:

6.1 Referencias bibliográficas: Pichisaca, I. QUILLOAC EN TIEMPOS DE LA HACIENDA. 2005

6.2 Video: n/a

6.3 Audio: n/a

6.4 Registro fotográfico: n/a

6.5 Observaciones: n/a

7. DATOS DEL REGISTRO:

7.1 Nombre de la Universidad: ESPOCH **7.2 Fecha de registro:** 11/03/2012

7.4 Registrado por: Luz Pichasaca Solano **7.4 Revisado por:** Ing. Christian Aguirre

3). Leyendas

Ficha 5 Leyenda del cerro Narrio

1. DATOS DE UBICACIÓN:	
1.1 Provincia: Cañar	1.2 Ciudad y/o Cantón: Cañar
1.3 Parroquia: Cañar	7.5 Localidad: Narrio
1.5 Código: 03	1.6 Altitud: 3197 m.s.n.m
1.7 Coordenada X: 2°33'5''	1.8 Coordenada Y: 78°56'15'
2. DATOS DE IDENTIFICACION:	
2.1 Comunidad: Quilloac	
2.3 ámbito: Tradiciones y expresiones orales	
2.4 Subámbito: Leyenda	2.5 Detalle subámbito: Leyenda de un Cerro
2.6 Denominación del bien: Leyenda del Cerro Narrio – Quilloac, Cañar	
3. DESCRIPCION:	
3.1 Reseña del bien: La Leyenda del Narrio	
<p>Es tradición entre algunos mayores del pueblo de Cañar decir que el Narrio es una colina misteriosa. Dicen que en el mes de mayo a eso de la media noche cualquier día por casualidad se observa sobre la cima un esplendoroso brillo metálico en medio del cual se pueden observar dos puertas gigantes sin que sea posible observar su interior por la intensidad de la luz.</p> <p>Con razón se oye entonces decir que en la entraña del monte hay un templo o quizá una iglesia. Recuerdo lo que mi desaparecido padre Vicente Zarúma solía relatarnos hace años. En cierta ocasión me contó lo siguiente: el yendo de camino a tomar la fuente de agua para regar la zona baja de la colina, a eso de la madrugada, vino sobre él un intenso brillo. Se sobresaltó; a la altura de Narrio, había una luz, pensó será tal vez los cuidadores de la hacienda Guantug? No, no eran ellos, nadie que le pudiera quitar el agua; entonces de repente observó que sobre la colina se dibujó una iglesia grande, toda envuelta en una luz, en cuyo interior se veía claramente varias columnas que terminaban en cúpulas. Aterrorizado se agachó, desvió la mirada; pero al rato todo volvió a la normalidad. En otra ocasión el señor Mercedes Célleri, persona mayor salió a visitar a su hijo que vivía por los alrededores de Narrio, al hacer un pequeño descanso al frente del cerro, vio abrirse ante ella una puerta con gran luminosidad, observó columnas torneadas al interior, eran de gran tamaño; además estaban adornadas con círculos perfectos que se prolongaban en otros concéntricos hasta perderse al fondo de un solo punto como conos de luz refulgente. Las puertas de esa magnífica y gigante construcción eran colosales y a las columnas estaban atados unos perros negros que demostraban furia increíble. Esta visión le quitó la vista por instantes, en ese lapso de tiempo exclamó: ooooooooo! Jesús, José y María! ¿Qué es esto?, recuperándose del susto hizo un nuevo intento de recuperar el fenómeno, pero había desaparecido.</p> <p>Hay otros testimonios que relatan lo mismo que lo narrado entre ellos, el de un señor Bermejo. Dice que hacia la parte oriental del Narrio también hay otra puerta que se deja ver ocasionalmente. Entonces ¿Será Narrio un cerro encantado?</p> <p>La campana de Narrio</p> <p>Según relata un habitante del sector “Cashaloma”, ubicado cerca de la ciudad del Cañar, el señor Bermejo, refiere que una tarde más o menos a las seis pasado el meridiano mientras volvía de su trabajo diario, quedó muy sorprendido al encontrarse con el Urcuyay. Este le dijo que iba a trasladar la iglesia encontrada en Narrio hacia Cashaloma distante a quinientos metros, más o menos del montículo. Iba a hacer este traslado por miedo a que lo robasen los excavadores (huaqueros). Al poco tiempo refieren varios habitantes del sector se escuchaba un largo y velado sonar de campanas en “Cashaloma”. El fenómeno se notaba siempre ya sea al mediodía, o a la media noche.</p> <p>Cierto día un rayo cayó en Cashaloma durante un fuerte aguacero, una vez pasada aquella tormenta, nadie volvió a escuchar más el ruido sordo de esa campana que estremecía la tierra asustando e inquietando a los moradores, los cuales jamás dieron con el origen y la explicación de tan extraño suceso.</p>	

3.2 Fecha o periodo: Atemporal	
4. SOPORTES:	
4.1 Importancia para la Comunidad: El cerro Narrio se encuentra dentro de la comunidad de Quilloac, por lo tanto esta leyenda es conocida por las comunidades aledañas, ya que este cerro tiene un gran valor cultural invaluable.	
4.2 Sensibilidad al Cambio: Media	
5. INFORMANTES:	
5.1 Nombre y apellido: n/a	5.2 Edad: n/a
5.3 Sexo: n/a 5.4 Dirección: n/a	
6. ANEXOS:	
6.1 Referencias bibliográficas: Bolívar, Z. 1978. (Mitos y Creencias del Hatun Cañar), primera edición	
6.2 Video: n/a	6.3 Audio: n/a
6.4 Registro fotográfico: n/a	
6.5 Observaciones: El cerro sagrado de Narrio se encuentra dentro de la Comunidad de Quilloac y junto a esta se encuentran pakchas (cascadas) que están desapercibidas, por nuestras autoridades Locales y Provinciales, y debería dar su respectivo valor cultural, ya que este cerro es muy importante para el pueblo Kañary.	
7. DATOS DEL REGISTRO:	
7.1 Nombre de la Universidad: ESPOCH	7.2 Fecha de registro: 11/03/2012
7.3 Registrado por: Luz Pichasaca Solano	7.4 Revisado por: Ing. Christian Aguirre

Ficha 6 Leyenda de Cuchucun

1. DATOS DE UBICACIÓN:	
1.1 Provincia: Cañar	1.2 Ciudad y/o Cantón: Cañar
1.3 Parroquia: Cañar	7.6 Localidad: Cuchucun
1.5 Código: 03	1.6 Altitud: 3000 m.s.n.m
1.7 Coordenada X: 2°33'5''	1.8 Coordenada Y: 78°56'15'
2. DATOS DE IDENTIFICACION:	
2.1 Comunidad: Quilloac	
2.3 ámbito: Tradiciones y expresiones orales	
2.4 Sub ámbito: Leyenda	2.5 Detalle sub ámbito: Leyenda asociada con un animal
2.6 Denominación del bien: Leyenda de Cuchucún– Quilloac, Cañar	
3. DESCRIPCION:	
3.1 Reseña del bien: Leyenda de Cuchucún	
<p>Los moradores de la parcialidad o comunidad de Cuchucún en buen número recuerdan que en alguna ocasión oyeron referir esta leyenda acerca de un joven conocido como “Lunasco Chimbo Aguaysa”. De este joven dicen: que era muy vivaracho, muy chistoso muy amigo de las bromas pesadas, y muy torpes a veces. Le gustaba jugar con las señoritas y con las señoras si era posible. Pasó el tiempo, un buen día, por la mañana y mientras arreglaba las cosas en su cuarto o aposento, oyó unas voces en la vecindad, esas voces decían: “Acá está un lobo ayúdenos a coger”. Al oír esto el joven Lunasco, ni corto ni perezoso de un brinco ya estuvo abajo; avanzó a la puerta de salida o zaguán y ¡oh sorpresa! El lobo estaba ahí como esperándolo. Chimbo Aguaysa se puso entonces en seguimiento del animal con deseo de agarrarlo. Pero el lobo no se dejaba coger, seguía en rápida carrera con dirección al cerro y el perseguidor le seguía atrás y atrás.</p> <p>El cerro a donde se dirigía el animal era conocido con el nombre de “Turu Loma”. El muchacho corría atrás del astuto lobo como atraído por un imán, sin siquiera parase a descansar o a mirar que es lo que pasaba atrás. Algunos vecinos y curiosos también estaban subiendo en seguimiento del misterioso lobo y luego de correr un buen trecho vieron con asombro y admiración como lobo y hombre desaparecieron de sus ojos en el mencionado cerro. Nada se volvió a saber de los dos desde ese entonces; este suceso que fue real dio origen a que los habitantes de las comunidades vecinas a Cuchucún, se burlen de sus moradores por ser curiosos o porqué otra razón salieron detrás del lobo y uno de ellos esto es el joven Lunasco Chimbo desapareció para siempre llamándolo “Kuchukunkuna kunukunata atuk apana utkuma” que quiere decir en castellano “el lobo lleva a los conejos de su guarida”</p>	
3.2 Fecha o periodo: Atemporal	
4. SOPORTES:	
4.1 Importancia para la Comunidad:	
Estas leyendas dejan una reflexión para el pueblo Cañary, en la actualidad esta leyenda es muy difundida y cada una de las comunidades son conocidas por esta leyendas.	
4.2 Sensibilidad al Cambio: Media	
5. INFORMANTES:	
5.1 Nombre y apellido: Lorenzo Aguaiza S.	5.2 Edad: 64
5.3 Sexo: Masculino	5.4 Dirección: Junducucho – Quilloac
6. ANEXOS:	
6.1 Referencias bibliográficas: n/a	
6.2 Video: n/a	6.3 Audio: n/a
6.4 Registro fotográfico:	



Foto 3: Lorenzo Aguayza



Por: Luz Pichasaca Solano

6.5 Observaciones: En la comunidad de Cuchucun esta leyenda es conocida por los moradores del lugar, ya que los taitas aseguran que esta leyenda es verdadera que los moradores del lugar buscaron sin resultados al joven Lunasco Chimbo Aguayza.

7. DATOS DEL REGISTRO:

7.1 Nombre de la Universidad: ESPOCH

7.2 Fecha de registro: 11/03/2012

7.3 Registrado por: Luz Pichasaca Solano

7.4 Revisado por: Ing. Christian Aguirre

Ficha 7 Leyenda del cerro Zhizhu

1. DATOS DE UBICACIÓN:	
1.1 Provincia: Cañar	1.2 Ciudad y/o Cantón: Cañar
1.3 Parroquia: Cañar	7.7 Localidad: San Rafael
1.5 Código: 03	1.6 Altitud: 3197m.s.n.m
1.7 Coordenada X: 2°33'5''	1.8 Coordenada Y: 78°56'15'
2. DATOS DE IDENTIFICACION:	
2.1 Comunidad: Quilloac	
2.3 ámbito: Tradiciones y expresiones orales	
2.4 Subámbito: Leyenda	2.5 Detalle sub ámbito: Leyenda de un Cerro
2.6 Denominación del bien: Leyenda del Cerro Zhizhu – Quilloac, Cañar	
3. DESCRIPCION:	
3.1 Reseña del bien:	
La Leyenda de Zhizhu	
<p>Shishu viene del vocablo kichwa CHICHU que significa, embarazada, es una elevación ubicada al oeste de la cabecera Cantonal en el cantón Cañar, bajando hacia el sub-trópico. La distancia que existe desde Cañar al lugar es de unos dos kilómetros aproximadamente. Las versiones populares que corren entre los campesinos de los alrededores narran que en el interior del cerro existe una zona con clima costanero. En los tiempos de invierno entre la niebla suele aparecer en esa elevación una puerta por la cual, puede observarse una extensión considerable de cultivos propios de la región costanera tales como: naranjas, plátanos, mangos, etc. según cuentan que el que lograrse entra allí y recoger algunas frutas adquirirá buena suerte.</p> <p>Al oeste del cerro dicen que existía un poso de regular tamaño; en tiempos de pastoreo al abrevar el ganado se veía flotar una caña o una naranja; pero nadie podía tomarlas porque desaparecería en cuanto se las cogía. En tiempos de bruma dicen los antiguos, se podía ver a los mayordomos y en hacendados en una paila gigante haciendo cuentas sobre una caña los días de trabajo y los jornales. Debajo de esa paila ardía fuego, como humo se despedía en la cima; y alrededor unos extraños hombres daban el veredicto final.</p> <p>Añadiendo al relato citado por el redactor, se cuenta que la hora a la que le abren las puertas de la loma es más o menos a las 12: 00 am, algunos taitas cuentan que si alguno lograrse entrar este podría quedar atrapado en la loma por el resto de su vida.</p>	
3.2 Fecha o periodo: Atemporal	
4. SOPORTES:	
4.1 Importancia para la Comunidad:	
<p>Estas leyendas son de mucha importancia para nuestro pueblo ya que no identifican como Cañarys, pero ya casi los mayores no los cuentan porque para los adolescentes en vez de escuchar estas leyendas que anteriormente lo hacíamos en momentos de cena en la cocina de leña se está desapareciendo y más los jóvenes prefieren la televisión que escuchar a un anciano que cuente su sabiduría ancestral andina.</p>	
4.2 Sensibilidad al Cambio: Media	
5. INFORMANTES:	
5.1 Nombre y apellido: Manuel Pichasaca	5.2 Edad: 51
5.3 Sexo: Masculino	5.4 Dirección: Junducucho – Quilloac
6. ANEXOS:	
6.1 Referencias bibliográficas: n/a	
6.2 Video: n/a	6.3 Audio: n/a

6.4 Registro fotográfico:**Foto 4:** Manuel Pichasaca A.**Por:** Luz Pichasaca Solano**6.5 Observaciones:** n/a**7. DATOS DEL REGISTRO:****7.1 Nombre de la Universidad:** ESPOCH**7.2 Fecha de registro:** 11/03/2012**7.3 Registrado por:** Luz Pichasaca Solano**7.4 Revisado por:** Ing. Christian Aguirre

Ficha 8 Leyenda del Urku Yaya

1. DATOS DE UBICACIÓN:	
1.1 Provincia: Cañar	1.2 Ciudad y/o Cantón: Cañar
1.3 Parroquia: Cañar	7.8 Localidad: Chabar
1.5 Código: 03	1.6 Altitud: 4000 m.s.n.m
1.7 Coordenada X: 2°33'5''	1.8 Coordenada Y: 78°56'15'
2. DATOS DE IDENTIFICACION:	
2.1 Comunidad: Quilloac	2.5 Detalle subámbito: Leyenda de un Cerro
2.3 ámbito: Tradiciones y expresiones orales	
2.4 Subámbito: Leyenda	
2.6 Denominación del bien: Leyenda del Urku yaya– Quilloac, Cañar	
3. DESCRIPCION:	
3.1 Reseña del bien: El Urku yaya	
<p>El viejo del cerro, o Papá Cerro. En el cantón Cañar, al igual que en otras regiones de la provincia esta leyenda es conocidísima. Sin embargo, sed ice, por aquí que cada Cerro tiene un Urku yaya. Relataré la versión de un humilde campesino: un hombre pobre que por su orfandad logró contraer matrimonio con una muchacha de posibilidades, llego a tener seis hijos en medio del odio de su suegro. Un día este hombre fue abandonado a su suerte, y por más esfuerzo que hiciese, no lograba conseguir ni para el sustento diario; en resignada vida pasaba este humilde hombre sin quejarse en lo absoluto; hasta que un cierto día al amanecer, se lo presento un hombre rubio, con sombrero grande, llevaba sobre sus hombros un poncho rojo, tenía pues unos zapatos amarillos. Amablemente saludo al extraño, sorprendido a la vez, el personaje raro le devolvió el saludo; inmediatamente el visitante le dijo: he conversado con tu suegro aconsejándole muchas veces que te ayude porque él es un hombre muy rico, en cambio tú no tienes nada.</p> <p>Agradecido el humilde campesino le respondió: toda mi vida nadie se ha interesado por mí, menos aún en ayudarme; y Ud. Un forastero se preocupa, Dios le pague. Escucha buen hombre, tu suegro es necio, no acepta ayudarte; pero le castigaré perderá las cosechas y le irá muy mal. A ti voy a darte una forma de vida, ven a verme el día viernes al pie de los quinales y te enseñare a curar a la gente, te mostraré los secretos de los montes y ganarás dinero, pero te advierto, este secreto no lo cuentes a nadie, ni siquiera a tu mujer. Realizada la entrevista aquel hombre empezó a curar y se hizo famoso; además adquirió riqueza.</p> <p>Durante algún tiempo callo el secreto, Cierta día embriagado lo contó; desde entonces, su poder lo abandonó, perdió fama, no podía curar por más esfuerzo que él hiciera; desesperado se convirtió en vagabundo de los cerros con el afán de encontrar al Urku Yaya; el intento fue en vano, solamente en sueños logro encontrarlo siendo severamente reprendido por no haberle guardado aquel secreto que él le confió. De todos modos su situación económica mejoró; muchos antiguos dicen que este personaje mejor conocido como el Urku Yaya, otorga dones a quienes lo encuentran. Les concede la habilidad para ser músicos, tejedores, buenos agricultores o curanderos. Algunas versiones narran además que le Urku Yaya curaba hechizos y otras enfermedades según la creencia o tradiciones de los antiguos.</p>	
3.2 Fecha o periodo: Atemporal	
4. SOPORTES:	
4.1 Importancia para la Comunidad:	
Esta leyenda es conocida y es más difundida en las épocas del pawkar raymi o conocido también como el carnaval ya que en esta época es el tiempo de florecimiento y es donde se agradece a la pachamama por sus alimentos.	
4.2 Sensibilidad al Cambio: Media	
5. INFORMANTES:	
5.1 Nombre y apellido: Francisca Solano L.	5.2 Edad: 63
5.3 Sexo: Masculino	5.4 Dirección: Junducucho – Quilloac

6. ANEXOS:	
6.1 Referencias bibliográficas: n/a	
6.2 Video: n/a	6.3 Audio: n/a
6.4 Registro fotográfico:	
	
Foto 5: Francisca Solano	Por: Luz Pichasaca Solano
6.5 Observaciones: El Urku yaya también dice que existe en un cerro llamado Juidan y que justo en el Pawkar Raymi se le puede encontrar.	
7. DATOS DEL REGISTRO:	
7.1 Nombre de la Universidad: ESPOCH	7.2 Fecha de registro: 11/03/2012
7.3 Registrado por: Luz Pichasaca Solano	7.4 Revisado por: Ing. Christian Aguirre

4). Mitos

Ficha N° 9 Mito de Culebrillas

1. DATOS DE UBICACIÓN:	
1.1 Provincia: Cañar	1.2 Ciudad y/o Cantón: Cañar
1.3 Parroquia: Cañar	7.4 Localidad: Culebrillas
1.5 Código: 03	1.6 Altitud: 4012m.s.n.m.
1.7 Coordenada X: 07°37'9'' 1.8 Coordenada Y: 97°32'15''	
2. DATOS DE IDENTIFICACION:	
2.1 Comunidad: Quilloac	
2.3 ámbito: Tradiciones y expresiones orales	
2.4 Sub ámbito: Mito	2.5 Detalle subámbito: Historia de Culebrillas
2.6 Denominación del bien: Mito de Leoquina o Culebrillas – Quilloac, Cañar	
3. DESCRIPCION:	
3.1 Reseña del bien: Hace mucho tiempo atrás hubo un matrimonio de turistas extranjeros, los mismos que decidieron pasar un fin de semana en la laguna de culebrillas, y así lo hicieron la primera noche acamparon ahí, la segunda noche el esposo salió en busca de leña para hacer una fogata, cuando el esposo regreso a la laguna ya no encontró a su mujer busco durante toda la noche sin respuesta alguna, luego salió a pedir auxilio a los moradores del sector e hicieron una búsqueda fuerte durante una semana y ya no la encontraron y el esposo pensó que se ahogó en aquellas lagunas y se dio por vencido y regreso a su país, pero la esposa todas las noche le hacía soñar pidiendo auxilio ya que en sueños decía que estaba secuestrada por una serpiente que salía a las 12 de la noche a las orillas de la laguna, con esta información el esposo decidió regresar a la laguna sin antes contar los sueños que el tubo a los moradores del sector, entonces decidieron salir una noche exactamente a las 12 de la noche, y así fue como en los sueños la serpiente salió a la orilla de la laguna y en medio tenia atrapada una mujer, la misma que era la esposa del extranjero la gente asustada planearon como quitar a aquella mujer y planearon matar a la serpiente y así lo hicieron golpearon a la serpiente en la cabeza pero no lo mataron la serpiente salió arrastrándose y se escapó y aquella mujer fue rescatada, luego de 12 meses la extranjera dio luz 12 culebritas por eso es llamado laguna de culebrillas o loquina cocha.	
3.2 Fecha o periodo: Atemporal	
4. SOPORTES:	
4.1 Importancia para la Comunidad: La laguna de culebrillas es muy importante para los Cañarís por su aspecto cultural y por ello decidí escribir esta historia ya que la serpiente y la wakamaya son los tótems cañarís.	
4.2 Sensibilidad al Cambio: Media	
5. INFORMANTES:	
5.1 Nombre y apellido: María Rosa Mayancela	5.2 Edad: 105 años aproximadamente
5.3 Sexo: Femenino	5.4 Dirección: Junducucho – Quilloac
6. ANEXOS:	
6.1 Referencias bibliográficas: n/a	
6.2 Video: n/a	6.3 Audio: n/a
6.4 Registro fotográfico:	



Foto 6: María Rosa Mayancela



Por: Luz Pichasaca Solano

6.5 Observaciones: Existe una maqueta en el museo de Guantug del Cantón Cañar, esta historia es difundida a los visitantes que llegan a este sitio.

7. DATOS DEL REGISTRO:

7.1 Nombre de la Universidad: ESPOCH

7.2 Fecha de registro: 11/03/2012

7.3 Registrado por: Luz Pichasaca Solano

7.4 Revisado por: Ing. Christian Aguirre

Ficha 10 Origen mítico de los Cañaris

1. DATOS DE UBICACIÓN:	
1.1 Provincia: Cañar	1.2 Ciudad y/o Cantón: Cañar
1.3 Parroquia: Cañar	7.5 Localidad: Cañar
1.5 Código: 03	1.6 Altitud: 3180 m.s.n.m
1.7 Coordenada X: 2°33'5''	1.8 Coordenada Y: 78°56'15'
2. DATOS DE IDENTIFICACION:	
2.1 Comunidad: Quilloac	2.2 Lengua: Español
2.3 ámbito: Tradiciones y expresiones orales	2.5 Detalle subámbito: mito cosmogónico
2.4 Subámbito: Mito	
2.6 Denominación del bien: Origen mítico de los Kañaris – Cañar	
3. DESCRIPCION:	
3.1 Reseña del bien:	
<p>El mito principal acerca del origen de los Kañaris, según la versión de Bernabé Cobo (1964 –es la siguiente :</p> <p>Los naturales de la provincia de Kañarybamba, cuentan que se salvaron del diluvio dos mancebos hermanos en un monte alto que hay en su tierra llamado “ Wakayñan “; y que, después de pasado el diluvio y acabándoseles las vituallas que allí habían recogido, salían por los alrededores a buscar de comer, dejando abandonada su morada, que era una pequeña choza que habían hecho para albergarse. Sustentándose de raíces y hierbas pasaron por algún tiempo grandes necesidades y hambre. Más volviendo un día a su choza, de buscar de comer quebrantados de cansancio la hallaron muy abastecida de diversos manjares y abundancia de chicha sin saber de dónde ni quién les hubiese hecho tan notable y beneficioso regalo.</p> <p>Quedando muy admirados, buscaron con diligencia a ver si por allí alguien aparecía, con deseo de saber de cuya mano eran socorridos en tiempo de tanta apretura y no hallaron rastro de gente, se sentaron a comer y mataron el hambre por entonces y pasaron diez o doce días, hallando siempre provisiones de rancho como el primer día. Al cabo del tiempo, curiosos de ver y conocer quién les hacía tanto bien, acordaron que el uno se quede escondido en casa y para esto hicieron un hoyo en la parte más oscura de la choza, en el que se metió el vigía; el otro se fue a su ejercicio de campo. En este tiempo vio el que estaba de centinela entrar por la puerta dos wakamayas (aves que pertenecen al género de los papagayos), luego que estuvieron dentro se transformaron en dos hermosas mujeres pallas que es tanto como nobles de sangre real, ricamente vestidas de traje que usan hoy las mujeres cañaris con el cabello largo y tendido, y ceñida por la frente una hermosa cinta; y que quitándose las llicllas, que son sus mantos, empezaron a aderezar lo que traían para comer.</p> <p>El mancebo salió en esto de su escondrijo y saludándolas cortésmente, comenzó a entablar conversación con ellas, las cuales, entonces alborotadas y turbadas al ser vistas, sin responder palabra salieron precipitadamente de la choza, y vueltas en su primera forma de wakamayas, se fueron volando sin preparar, ni dejar este día que comiencen.</p> <p>El mozo cuando se halló solo, viendo que no le habían salido al lance como deseaba se comenzó a afligir y lamentar, maldiciendo su fortuna. Estando en esta congoja, llegó del campo el otro hermano y sabido el suceso, le riñó con enojo y cólera, motejándolo de cobarde y hombre sin brío ni valor, pues había perdido tan grande ocasión; en fin acordaron quedarse ambos escondidos en casa, para ver si volvían como solían y entrando por la puerta tomaron forma humana, apareciendo dos bellas doncellas y empezaron a poner en orden la comida.</p> <p>Los mozos que estaban en acecho, habiéndolas dejado asegurar un rato, salieron de improviso y cerrándolas la puerta sin mediar cortesía alguna se abrazaron con ellas, a quienes no dio lugar la</p>	

<p>turbación a tomar su figura de aves. Comenzaron con enojo y despecho a dar gritos y a esforzarse para soltarse, pero los mancebos, al fin, con halagos y palabras amorosas las aplacaron y cuando las vieron sosegadas les rogaron ahincadamente les contasen su origen, su progeñe, su linaje y la causa de venirles hacer tanto beneficio.</p> <p>Ellas, ya pacíficas y tratables les respondieron que el “ Tecciviracocha “les había mandado hacer ministerio, socorriéndoles en aquel conflicto para que no perciesen de hambre.</p> <p>En conclusión, ellas se quedaron por esposas de los dos mancebos y de la sucesión que dejaron, afirman haberse poblado aquella provincia de los cañares; y así tenía esta nación por guaca y adoratorio célebre al dicho cerro de “ Wakayñan “ y por diosas principales a las wakamayay con cuyas plumas se suelen engalanar en sus fiestas y regocijos y adoraban ídolos en figura de estas aves.</p>	
3.2 Fecha o periodo: Atemporal	
4. SOPORTES:	
4.1 Importancia para la Comunidad:	
<p>Por su historia, los Kañaris están vinculados con las wakamayay, la obsesión ofidia fue general en América y con una interpretación libre, aún se podría ampliar a otros mitos de origen, inclusive el bíblico donde juega un papel fundamental una culebra en el paraíso terrenal.</p>	
4.2 Sensibilidad al Cambio: Media	
5. INFORMANTES:	
5.1 Nombre y apellido: n/a	5.2 Edad: n/a
5.3 Sexo: n/a	5.4 Dirección: n/a
6. ANEXOS:	
6.1 Referencias bibliográficas:	
Bernabé Cobo (1964)	
6.2 Video: n/a	6.3 Audio: n/a
6.4 Registro fotográfico: n/a	
6.5 Observaciones: n/a	
7. DATOS DEL REGISTRO:	
7.1 Nombre de la Universidad: ESPOCH	7.2 Fecha de registro: 11/03/2012
7.3 Registrado por: Luz Pichasaca Solano	7.4 Revisado por: Ing. Christian Aguirre

5). Plegarias

Ficha 11 Loa de San Antonio

1. DATOS DE UBICACIÓN:	
1.1 Provincia: Cañar	1.2 Ciudad y/o Cantón: Cañar
1.3 Parroquia: Cañar	7.4 Localidad: Quilloac
1.5 Código: 03	1.6 Altitud: 3197 m.s.n.m
1.7 Coordenada X: 2°33'5''	1.8 Coordenada Y: 78°56'15'
2. DATOS DE IDENTIFICACION:	
2.1 Comunidad: Quilloac	2.2 Lengua: Español
2.3 ámbito: Tradiciones y expresiones orales	
2.4 Subámbito: Plegarias	2.5 Detalle Subámbito: Loas
2.6 Denominación del bien: Loa de San Antonio de Padua – Junducucho - Quilloac	
3. DESCRIPCION:	
3.1 Reseña del bien: Loa de San Antonio de Padua	
Esta fiesta es realizada en honor a san Antonio de Padua en el mes de enero, la misma que la loa debe tener la edad de 8 a 13 años la que pueda hacer esta plegaria.	
<p>Glorioso San Antonio de Padua Antonio Clemente los pueblos doliente dulce Jesús, manso paciente, nosotros rogamos humilde Antonio clemente por todo devoto, azul que el cielo tantas estrellas al nombre de dios</p> <p>al suelo al cielo gracias al señor, como llantén paloma padre, hijo, espíritu, santo y amen que viva los síndicos (nombres de los síndicos)</p> <p>esta plaza lucida en el años 2011 (nombre de los priostes) queda para el años venidero 2012 (nombre de los priostes) Que suenen cajas dulcineas música y claridad.</p>	
3.2 Fecha o periodo: Anual	
4. SOPORTES:	
4.1 Importancia para la Comunidad:	
Las loas cumplen un papel muy importante en estas fiestas de San Antonio de Padua, y viene de generación en generación las niñas aprendiendo esta plegaria.	
4.2 Sensibilidad al Cambio: Media	
5. INFORMANTES:	
5.1 Nombre y apellido: Antonia Solano Lazo	5.2 Edad: 50 años
5.3 Sexo: Femenino	5.4 Dirección: Junducucho – Quilloac
6. ANEXOS:	
6.1 Referencias bibliográficas: n/a	
6.2 Video: n/a	6.3 Audio: n/a
6.4 Registro fotográfico:	



Foto 7: Antonia Solano



Por: Luz Pichasaca Solano (Loa)

6.5 Observaciones:

La loa de San Antonio de Padua, en las fiestas de Corpus Cristi era elegida como guía mayor de canturas o las seleccionadas para alabar a Jesús con los canticos en el mes de junio.

7. DATOS DEL REGISTRO:

7.1 Nombre de la Universidad: ESPOCH

7.2 Fecha de registro: 11/03/2012

7.3 Registrado por: Luz Pichasaca Solano

7.4 Revisado por: Ing. Christian Aguirre

Ficha 12 Alabados y rezos de corpus Christi

1. DATOS DE UBICACION:	
1. DATOS DE UBICACIÓN:	
1.1 Provincia: Cañar	1.2 Ciudad y/o Cantón: Cañar
1.3 Parroquia: Cañar	7.5 Localidad: Quilloac
1.5 Código: 03	1.6 Altitud: 3197 m.s.n.m
1.7 Coordenada X: 2°33'5''	1.8 Coordenada Y: 78°56'15'
2. DATOS DE IDENTIFICACION:	
2.1 Comunidad: Quilloac	2.2 Lengua: Español
2.3 ámbito: Tradiciones y expresiones orales	
2.4 Subámbito: Plegarias	2.5 Detalle Subámbito: Alabados y rezos
2.6 Denominación del bien: Alabados y Rezos Corpus Christi – Quilloac	
3. DESCRIPCION:	
3.1 Reseña del bien:	
<p>Estas rezos se lo realiza en el mes de junio en la época de Corpus Cristi, estos alabados eran dirigidos a Dios por parte de las cantoras las mismas que eran niñas de 6 a a2 años, guiadas por el catequista y la guía mayor, la guía mayor era una persona que sabía cantar toda los rezos y lo hacía muy fuerte para que todas niñas la puedan seguir.</p>	
3.1.1. Historia de las Cantoras	
<p>Esta historia es contada por María Francisca Solano Lazo quien era cantora y Guía Mayor, en la cuenta que estos rezos lo enseñaba las siguientes personas: José Antonio Zhinin en Cuchucun, Juan Du en la Capilla, Lino Pichisaca en Quilloac y los 2 hermanos Manuel Jesús Duchi y Juan Manuel Duchi en la Iglesia Matriz y ahí fue donde María Francisca Solano aprendió, en 15 días aprendió a cantar, ella contaba con el apoyo incondicional de su tía María Francisca Solano Mayancela, quien quería que cante, pero no simplemente de cantora sino de Guía Mayor y así fue, ella logro ser guía mayor y por ello hasta en la actualidad en el Corpus Criti puede ser guía mayor cualquier miembro de su familia. La rezos más cantadas eran: Panjelengua, Sacrosolemne, Sacramentada y Hawa pacha trinidad, las mismas que eran cantadas en Latín, Español y Kichwa.</p> <p>En la actualidad en el corpus Cristi se cantan otras canciones, más en español y aquellas que eran cantadas en latín ya no son escuchadas.</p>	
Pangelengua	
<p>Glorius corporis misterio, san finisque Precioso coidis mundis presio frutus vientre Generosa recciproductio novinatus insictacta Vírgenes idecmundo conversatu sisparu vivisimines Soy moras inulatus, mirun clauses ordenes insuprime nucticime recomvines confratrivus obcerbatu legipleme sivencis enligalimus sirvuntun diadimi sitati soy manibus virvuncarbu pananinvirvu virvun carnes fces adferbandu carcercero solafidis sofces tantun virvun sacramento venerinus cirnuy inclantico documento novosida ritue prestefidis suplemento ceccio defuelve geneture genetoque raucxe juvilacio vertus cuquis cec venediccio procedente ovustroque comparece laudacia amen</p>	
Sacrosolemne	
<p>Sacrosolemne contacidgaudia idispricordius somentes pricorio Disedandoviten novosidominia, cordovasodeapene notecedector Sinavocisima cualcristoscreditus ingometagisima dicisis Patrivus costo legitima presendutapativus coston multiplico Espiritu siplulcrus corpus dominico datun dicipulus cictutunivus</p>	

Cototon singulis hijos patrivus manivus deceaccipitis otraducas
culun anvisis coiviarti sicsacrificion datu distituy cuyus
oficion comete volveted adus y Juan avitus amen

sacramentado

Dios escondido pan soberano sabroso vino a nuestro pecho
Seas bienvenido publea blanca más que larmino cordero manso
Dios hombre vivo segura prenda da cielo en pena de rebaño
Un padecido con ojos tiernos mirar benigno panal sabrás manas
Escogido de tierra virgen, bello racimo
Flor y espiga de hermoso trigo a nuestro pecho
Sea bienvenido pana sabroso maní escogido

Hawa pacha Trinidad

Hawa pacha Trinidad
Yawrin, yawrin, yawrin
Tukuy runakuna kushikun
Yawrin, yawrin, yawrin
Hawa pacha cerafines
Yawrin, yawrin, yawrin
Hawa pacha diospak churi
Yawrin, yawrin, yawrin
Kurpush puncha llukshikun
Yawrin, yawrin, yawrin
Chay ostiapi, chay calispi
Yawrin, yawrin, yawrin
Tukuy kuna muchanchi
Yawrin, yawrin, yawrin
Tuy angelkunami pay señorpak ñumpapi
Yawrin, yawrin, yawrin
Pay señorka pushachun wichay kushi gloriaman
Yawrin, yawrin, yawrin
Tukuy llata pushachun
Yawrin, yawrin, yawrin

3.2 Fecha o periodo: Anual

4. SOPORTES:

4.1 Importancia para la Comunidad:

La generación anterior de nuestros padres y abuelos, desde la llegada de los españoles ha sido un pueblo muy católicos por lo tanto ellos rasaban mucho y alababan a dios, pero en la actualidad estas rezos antiguos ya no se escucha por lo tanto se están desapareciendo, y el objetivo de la comunidad es de seguir rescatando. .

4.2 Sensibilidad al Cambio: Media

1. INFORMANTES:

5.1 Nombre y apellido: Francisca Solano

5.2 Edad: 62 años

5.3 Sexo: Femenino

5.4 Dirección: Junducucho – Quilloac

6. ANEXOS:

6.1 Referencias bibliográficas: n/a

6.2 Video: n/a

6.3 Audio: n/a

6.4 Registro fotográfico:



Foto 8: Corpus Cristi

Por: Luz Pichasaca Solano

6.5 Observaciones:

La loa de San Antonio de Padua, en las fiestas de Corpus Cristi era elegida como guía mayor de canturas o las seleccionadas para alabar a Jesús con los canticos en el mes de junio.

7. DATOS DEL REGISTRO:

7.1 Nombre de la Universidad: ESPOCH



7.2 Fecha de registro: 11/03/2012

7.3 Registrado por: Luz Pichasaca Solano

7.4 Revisado por: Ing. Christian Aguirre

6). Poesía popular

Ficha 13 Coplas de la Comunidad

1. DATOS DE UBICACIÓN:	
1.1 Provincia: Cañar	1.2 Ciudad y/o Cantón: Cañar
1.3 Parroquia: Cañar	7.4 Localidad: Quilloac
1.5 Código: 03	1.6 Altitud: 3197 m.s.n.m
1.7 Coordenada X: 2°33'5''	1.8 Coordenada Y: 78°56'15'
2. DATOS DE IDENTIFICACION:	
2.1 Comunidad: Quilloac	2.2 Lengua: Español
2.3 ámbito: Tradiciones y expresiones orales	
2.4 Subámbito: Poesía Popular	2.5 Detalle subámbito: coplas
2.6 Denominación del bien: coplas – Junducucho - Quilloac	
3. DESCRIPCION:	
3.1 Reseña del bien: Coplas	
<p style="text-align: center;">Chicha quiero, chicha quiero trago no; Guambras quiero, guambras quiero viejas no. Las estrellas en el cielo caminan de dos en dos; Así caminan mis ojos por verte a voz. Más arriba de mi casa hay una mata de uvilla; Por donde pasa mi chica moviendo la rabadilla. Por esta calle me voy, por otra me doy la vuelta La niña que me quiera a mí que tenga lista la pierna abierta</p>	
3.2 Fecha o periodo: Ocasional	
4. SOPORTES:	
4.1 Importancia para la Comunidad:	
Estas coplas se están desapareciendo se lo utilizaba más en la época de carnaval y nuestros taitas lo utilizaban antiguamente para conquistar a una chica como alago a las mujeres.	
4.2 Sensibilidad al Cambio: Media	
5. INFORMANTES:	
5.1 Nombre y apellido: Santiago Guamán	5.2 Edad: 62
5.3 Sexo: Masculino	5.4 Dirección: Quilloac – Chakawin
6. ANEXOS:	
6.1 Referencias bibliográficas: n/a	
6.2 Video: n/a	6.3 Audio: n/a
6.4 Registro fotográfico:	
	
Foto 9: Santiago Guamán Pichisaca	Por: Luz Pichasaca Solano
6.5 Observaciones: Antiguamente existían muchas coplas, en la actualidad casi ya no se escuchan y se está quedando en el olvido.	
7. DATOS DEL REGISTRO:	
7.1 Nombre de la Universidad: ESPOCH	7.2 Fecha de registro: 11/03/2012
7.3 Registrado por: Luz Pichasaca Solano	7.4 Revisado por: Ing Christian Aguirre

Ficha 14 Supersticiones

1. DATOS DE UBICACIÓN:	
1.1 Provincia: Cañar	1.2 Ciudad y/o Cantón: Cañar
1.3 Parroquia: Cañar	7.5 Localidad: Quilloac
1.5 Código: 03	1.6 Altitud: 3197 m.s.n.m
1.7 Coordenada X: 2°33'5''	1.8 Coordenada Y: 78°56'15'
2. DATOS DE IDENTIFICACION:	
2.1 Comunidad: Quilloac	2.2 Lengua: Español
2.3 ámbito: Tradiciones y expresiones orales	
2.4 Subámbito: Poesía Popular	2.5 Detalle subámbito: supersticiones
2.6 Denominación del bien: supersticiones – Quilloac	
3. DESCRIPCION:	
3.1 Reseña del bien:	
<p>En la comunidad de Quilloac hay personas de tercera edad que son muy supersticiosos, al menos tratando de sus cosechas esta dan resultado, así tenemos los siguientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Si en la mañana existe un temblor, dicen q es porque va llover 2. Si en la tarde existe un temblor, dicen q es porque va haber sequia 3. si lava la ropa en luna tierna, dicen que la ropa se terminara rápido 4. si siembra y deshierba la cementera en la luna tierna, dice que no producirá 5. Si tienes algún ruptura en los huesos de tu cuerpo, en la luna tierna, dice que eso duele 6. Si no comes las habas con cascara, dicen que la cascara te persigue 7. Si no comes el mote con cascara, dicen que se pela la mano 8. Si robas un zambo, dice que se vive pobre 9. Si vez una zapallo tierno en la cementera, dice que esta se pudre 10. Si la vez florecer muchos cabuyas, dicen que será temporada de mucha lluvia y mucha 11. producción 12. Si da de comer rabo de borrego a un niño, en un futuro se quedara al último en cualquiera trabajo 13. Si a un bebe da de comer mano de cuy, cuando sea grande el no podrá amarrar bien los animales 14. Si dan de comer a una bebe corazón de chanco guando sea grande, él se cansara mucho 15. Si dan de comer al toro, grasa de cuy esta se hará muy gordo dicen 16. Si soba la pierna de un bebe, con saltamontes, este caminara pronto 17. Para que un bebe hable rápido, dice que hay que hacer besar a un cuy tierno y a un pollo tierno 18. Dicen que cuando nace un niño hay que hacer apuñar un billete, para que a el nunca le falte el dinero 19. Si llora una tórtola atrás de la casa, dice que morirá un miembro de la familia y va entrar un ladrón a la casa 20. Dicen que cuando ven a un raposo es de mala suerte 21. Si en una fiesta pelen los perro, dicen que también habrá peleas entre familiares 22. Dicen que chupara caña no es bueno, ya que le acusan de ladrón 23. Dicen que matar un gato trae 7 años de ala suerte 24. Si quema la oreja de una persona es porque alguien está insultando 25. Si da comezón en la mano es porque va coger dinero 26. Si tiembla el ojo derecho, dicen que es para llorar 27. Si limpia la casa en la tarde, dicen que toda la fortuna se va saliendo 28. Si en la siembre de maíz y papa no se toma bien y no se come cuy, dicen que esta cementera no producirá 29. Si vez un gato negro en el camino es de mala suerte 30. Si sale un diente dice que se le dan al ratón, sino no crecerá 31. Si haces llorar a tus padres, serás maldecido 	

3.2 Fecha o periodo: Ocasional	
4. SOPORTES:	
4.1 Importancia para la Comunidad: Estas supersticiones perduran en la memoria colectiva de la comunidad de Quilloac, y generación en generación se va transmitiendo, ya que es de mucha importancia para la cultura andina.	
4.2 Sensibilidad al Cambio: Media	
5. INFORMANTES:	
5.1 Nombre y apellido: n/a	5.2 Edad: n/a
5.3 Sexo: n/a	5.4 Dirección: n/a
6. ANEXOS:	
6.1 Referencias bibliográficas: Revista Yachay Ñan, 2005 (Por la prof. Magdalena Pichisaca)	
6.2 Video: n/a	6.3 Audio: n/a
6.4 Registro fotográfico: n/a	
6.5 Observaciones: Antiguamente existían muchas coplas, en la actualidad casi ya no se escuchan y se está quedando en el olvido.	
7. DATOS DEL REGISTRO:	
7.1 Nombre de la Universidad: ESPOCH	7.2 Fecha de registro: 11/03/2012
7.4 Registrado por: Luz Pichasaca Solano	7.4 Revisado por: Ing. Christian Aguirre

b. Artes del espectáculo

1. Música

Ficha 15 Músicas Típicas Cañaris

1. DATOS DE UBICACIÓN:	
1.1 Provincia: Cañar	1.2 Ciudad y/o Cantón: Cañar
1.3 Parroquia: Cañar	7.6 Localidad: Cañar
1.5 Código: 03	1.6 Altitud: 3160 m.s.n.m
1.7 Coordenada X: 2°33'5''	1.8 Coordenada Y: 78°56'15'
2. DATOS DE IDENTIFICACION:	
2.1 Comunidad: Quilloac	2.2 Lengua: Español y kichwa
2.3 ámbito: Artes del espectáculo	2.5 Detalle subámbito: Música Kañary
2.4 Subámbito: Música	
2.6 Denominación del bien: Música típicas Kañaris – Quilloac	
3. DESCRIPCION:	
<p>3.1 Reseña del bien: En la zona se escucha muchos tipos de melodías populares, canciones de todo género, en fin, música protesta, religiosa, triste y alegre. Cada una corresponde a miles de circunstancias que rodean la vida. En la Comunidad de Quilloac existe un grupo de música llamada Ñukanchik Kawsay que viene desde el año 1964 con instrumentos como: bombo flauta, kena y huiru que era de caña brava y violín que es un instrumento muy antiguo que se utilizaba mucho en los pases de niños, misas, terminación de la casa, actualmente sigue siendo el alma del conjunto, acompañan bandolinas, bombos, charangos, flautas, kenas, rondadores y otros. Don Santiago Guamán Cuenta que los fundadores de Ñunkanchik kawasy fueron: Santiago Guamán Pichisaca, Jacinto Aguayza, Manuel Pinguil, Transito Bermejo, Isabel Camas Eduardo Camas y Pedro Pichisaca, actualmente este grupo continua, pero con nuevos integrantes, anteriormente estos instrumentos se lo realizaban por el sector de Ingapirca, la caña guadua traída de la costa es el material utilizado para la elaboración de algunos instrumentos de viento; las perforaciones a la caña eran calculadas con los dedos del artesano, en la actualidad los instrumentos se consiguen con facilidad ya que lo pueden obtener en cualquier lado. Las canciones que gozan de enorme popularidad son: Juvaleña, Kurikike, Chugo tramposo, Mama Juliana, Tigre Bravo. Cañarejita y Quilloanejita</p> <p>Instrumentos Musicales.</p> <p>Bocina. Se La fábrica con caña guadua y aros hechos de cuero de toro. En su extremo superior remata en una boquilla de carrizo; siendo autóctono del sector, su uso es más frecuente en Juncal, Tambo, Ingapirca y Quilloac. A parte de construir una vieja forma de lenguaje humano, la bocina se utilizan en las fiestas, para comunicar a la gente en caso de reuniones y mingas comunales, ya que es un instrumento que puede alcanzar el sonido a metros de longitud por lo que solamente músicos con pericia pueden tocarlo.</p> <p>Quipa Instrumento de viento, probablemente originario de la zona de Cañar; su fabricación es bastante simple pues se tratara de modificar mínimamente a una concha bivalva marina transportada desde el litoral por los propios músicos serranos, sus notas son siempre escuchadas en fiestas antiguas como el Corpus Cristi, Inty Raymi, etc.</p> <p style="text-align: center;">Algunas canciones típicas de Quilloac son:</p> <p style="text-align: center;">Jubaleña I Juvaleñita ñañita mishki muchita ñañita</p>	

Jualeñaíta ñañaíta mishki muchita ñañaíta
 Muchaspatami yachani mishki kashkata ñañaíta
 Mallishpatami yachani kampa kashkata ñañaíta

II

Misi sinkuyta, allku pukllayta pukllashpa
 Inkitarkanki ñañaíta, juval vaquera ñañaíta
 Muru warmi wakra kapishpa, muru shilapi kampa
 Shukta lechewan inkitarkanki ñañaíta

MARIA ROSITA

I

Rosa María Wambrita
 María Rosita Wambrita
 Ya estas prohibida Rosita
 Ya estas segura Rosita

II

Rosa María Wambrita
 María Rosita Wambrita
 Ya estas segura Rosita
 Para velarte Rosita
 Para casarme Guambrita

III

Rosa María Wambrita
 María Rosita Wambrita
 Ya está previsto Rosita
 Unos veinte cuyes Rosita
 Unas diez gallinas Rosita
 Para casarme guambrita
 Para velarte Rosita

QUILLOANEJITA

I

Sumaymana Quilloac warmi
 Sumaymana puchkadura
 Sumaymana Quilloac runa
 Punchitupish amarashka

II

Sumaymana Suscal warmi
 Sumaymana pañuelashka
 Sumaymana Suscal runa
 Sumaymana zhiru punchu



III

Sumaymana Sisid warmi
 Sumaymana allichishka
 Sumaymana Sisid runa
 Sumaymana maywa punchu

IV

Wayrapunkiña Karkanki
 Sumaymana bordadita
 Wayrapunkiña Karkanki
 Sumaymani zamarruzhka

Acompañada de violín y bombo es cantada en muchos matrimonios, en especial cuando baila una

pareja	
Música actual	
La música, por la presencia de los medios de comunicación como la radio y la televisión han perdido los canticos antiguos, especialmente los jóvenes escuchan una gran variedad de música como: nacional, cumbias, bachatas, salsa, reggaetón, etc.	
3.2 Fecha o periodo: Ocasional	
4. SOPORTES:	
4.1 Importancia para la Comunidad:	
En la actualidad se está tratando de recuperar los ritmos cañarys con instrumentos andinos antiguos.	
4.2 Sensibilidad al Cambio: Media	
5. INFORMANTES:	
5.1 Nombre y apellido: Santiago Guamán	5.2 Edad: 62
5.3 Sexo: Masculino	5.4 Dirección: Quilloac – Chakawin
6. ANEXOS:	
6.1 Referencias bibliográficas: n/a	
6.2 Video: n/a	6.3 Audio: n/a
6.4 Registro fotográfico:	
	
Foto 10: Santiago Guamán Pichisaca	Por: Luz Pichasaca Solano
6.5 Observaciones:	
7. DATOS DEL REGISTRO:	
7.1 Nombre de la Universidad: ESPOCH	7.2 Fecha de registro: 11/03/2012
7.5 Registrado por: Luz Pichasaca Solano	7.4 Revisado por: Ing. Christian Aguirre

c. Usos sociales, rituales y actos festivos

1. Fiestas

Ficha 16 Fiesta del Inti Raymi

1. DATOS DE UBICACIÓN:	
1.1 Provincia: Cañar	1.2 Ciudad y/o Cantón: Cañar
1.3 Parroquia: Cañar	7.6 Localidad: Museo Guantug
1.5 Código: 03	1.6 Altitud: 3160 m.s.n.m
Coordenada X: 2°33'5'' S	1.8 Coordenada Y: 78°56'15'' W
2. DATOS DE IDENTIFICACION:	
2.1 Comunidad: Quilloac	2.2 Lengua: Kichwa
2.3 ámbito: Usos sociales, ritual y actos festivos	2.5 Detalle subámbito: Fiesta del Inty Raymi
2.4 Subámbito: Fiesta	
2.6 Denominación del bien: Fiesta del Inty Raymi – Cañar	
3. DESCRIPCION:	
3.1 Reseña del bien:	
<p>La fiesta del Inti Raymi se celebra en el Complejo Arqueológico de Guatug en el mes de junio y que corresponde a dos festividades que son la fiesta del sol y el Corpus Cristi, es decir los españoles se aprovecharon de esta coincidencia de la festividad pagana para catequizar según su calendario eclesial. (Los datos corresponden a los especificados para el Complejo Arqueológico de Ingapirca).</p>	
3.1.1 Valoración de las Características	
<p>Fiestas en agradecimiento al padre sol y la madre tierra por los frutos recibidos, se celebran en el solsticio de junio, la época de cosechar los cultivos.</p> <p>La época de la cosecha es cuando los frutos de maíz trigo u otras gramíneas están próximos a cosechar. Antiguamente se celebraba en esta época el ritual de jaway Kañary, que consistía en realizar ceremonias de agradecimiento al padre sol (Pachakamak) por la obtención de la buena cosecha realizada durante el año agrícola.</p> <p>Alimentación.- En este mes usando el maíz semi seco se prepara el mote puruk; con el maíz duro se hace tostado, tashno, con el maíz molido se prepara el chivil, chumal, con la harina de maíz germinado se elabora la aswa o chicha de jora.</p> <p>No se debe perder de vista el siguiente argumento: el Inti Raymi o fiesta del sol tiene su origen indiscutido en la cultura inca ya que Inti es el dios sol y este festejo, lo introdujeron los invasores entre los pueblos conquistados y los Kañaris no fueron la excepción. Igualmente no hay que olvidar que más bien el Killa Raymi si es un festejo auténticamente Kañary ya que el dios lunar fue adorado por los Kañaris.</p>	
3.1.2 Lugar y época del acontecimiento	
<p>El Inti Raymi se lo celebraba principalmente en la parroquia de Ingapirca, particularmente en el Complejo Arqueológico del mismo nombre, pero por cuestiones de administración actualmente este Raymi se lo realizan en el complejo de Guantug.</p> <p>Esta celebración se debería realizar cada año el 21 de Junio, ya que corresponde al solsticio de verano día en el que cambia la posición de la tierra respecto al sol.</p> <p>La fiesta toma mucha trascendencia desde el año 1968 año a partir del cual se incrementa la actividad comercial y turística en el lugar, en esos tiempos en el Complejo Arqueológico de Ingapirca y en la actualidad en el Complejo de Guantug.</p>	
3.1.3 Descripción del Evento	
<p>El Inti Raymi consta de dos cosas fundamentalmente:</p> <ol style="list-style-type: none"> El fenómeno astronómico conocido como solsticio de verano; y, La fiesta de la cosecha en la que se agradece al dios sol y a la Pacha Mama por la vida que da al pueblo Kañary. 	

En la celebración se realiza presentaciones de grupos de danza, grupos musicales, coreografías concursos de belleza nativa para la proclamación de la Ñusta del Inti Raymi, Allpa ñusta y Sara ñusta en la que participan candidatas de todas las comunidades Kañaris como son: Ingapirca, Sisid, El Tambo, El Cachi, Chiuchun, Charcay, Juncal, Suscal, Chontamarca, Socarte, Honorato Vásquez, Quilloac, Huayrapungo, Cuchucun, Sam Rafael, San Pedro, Chugin, etc.

El programa contiene participación de grupos folklóricos (música y danza) de las distintas nacionalidades indígenas del Ecuador como los Tsachilas, Puruhuaes, Saraguros, Indígenas de la Amazonía, Esmeraldas, Bolívar, Cholos cuencanos, Montubios; representaciones internacionales de los países andinos como Perú, Bolivia, Colombia, y Norteamericanos.

El Inti Raymi consta de tres instancias:

- vísperas del 20 de junio, es la elección de la Ñusta del Inti Raymi, Allpa Ñusta y Sara Ñusta. Cada candidata participante hace su presentación acompañada de su propia coreografía o danza alabando al Dios sol. Este día también es llamado día de bienvenida.
- La fiesta propiamente dicha es el día 21 de junio, en el que se realizan presentaciones de personajes nacionales e internacionales su cultura, música, danza, vestimenta etc. Y lo más llamativo es la participación de los Yachak o Shamanes principalmente de la Amazonía. También da ocasión esta fiesta para potenciar la actividad turística en el Cantón mediante la actividad comercial en el a lo largo de la vía de acceso al complejo en donde se puede encontrar puestos de comida típica, lugares de bebida, stands de artesanías, tejido, postales, fotografía etc.
- Y el día 22 es el agradecimiento y la despedida.

3.1.4. Indumentaria

Cada grupo étnico que participa en el festejo presenta su particular atuendo que de hecho varía entre las comunidades Kañaris; por ejemplo no es lo mismo la presencia del Huairapungo de origen mitimae con pañuelos coloridos en la cabeza, con el estricto uso del color negro del Sisid y este difiere mucho del Suscal, etc.

3.2 Fecha o periodo: Anual

4. SOPORTES:

4.1 Importancia para la Comunidad:

Este Raymi es uno de los 4 raymis más importantes del año y para el pueblo Cañary significa la unidad de los pueblos y nacionalidades, y también poner en manifiesto que Cañar posee una riqueza cultural invaluable, por ello es llamado Cañar Capital Arqueológico y Cultural del Ecuador.

4.2 Sensibilidad al Cambio: Media

5. INFORMANTES:

5.1 Nombre y apellido: n/a

5.2 Edad: n/a

5.3 Sexo: n/a

5.4 Dirección: n/a

6. ANEXOS:

6.1 Referencias bibliográficas: Revista del Gobierno Municipal intercultural del Cañar, 2011

6.2 Video: n/a

6.3 Audio: n/a

6.4 Registro fotográfico:



Foto 11: Fiesta del Inti Raymi



Por: Luz Pichasaca

6.5 Observaciones:

En el mes de Junio en el que se lleva a cabo el Inti Raymi se puede decir que existe una variada actividad para uso turístico como es presenciar la fiesta, participar de los diferentes eventos durante los tres días de fiesta, visitar el museo etnográfico y arqueológico, recorrer el complejo Narrio etc.

7. DATOS DEL REGISTRO:**7.1 Nombre de la Universidad:** ESPOCH**7.2 Fecha de registro:** 11/03/2012**7.3 Registrado por:** Luz Pichasaca Solano**7.4 Revisado por:** Ing. Christian Aguirre

Ficha 17 Fiesta del Pawkar Raymi

1. DATOS DE UBICACIÓN:	
1.1 Provincia: Cañar	1.2 Ciudad y/o Cantón: Cañar
1.3 Parroquia: Cañar	1.4 Localidad: Quilloac
1.5 Código: 03	1.6 Altitud: 3160
1.7 Coordenada X: 2°33'5'' S	1.8 Coordenada Y: 78°56'15'' W
2. DATOS DE IDENTIFICACION:	
2.1 Comunidad: Quilloac	2.2 Lengua: Kichwa
2.3 Ámbito: Usos sociales, ritual y actos festivos	
2.4 Subámbito: Fiesta	2.5 Detalle subámbito: Fiesta del Pawkar Raymi
2.6 Denominación del bien: Fiesta de Pawkar Raymi o Carnaval	
3. DESCRIPCION:	
<p>3.1 Reseña del bien: Fiesta de florecimiento y maduración. Es celebrada en le equinoccio de marzo, es la época de la abundancia, el campo está lleno de todos los productos de la pachamama. Es la temporada de la floración y en donde las mujeres de Quilloac, pidiendo permiso a la pachamama, ingresan a la chakra para cosechar los primeros frutos, actividad conocida como chackana, es el mes de marzo en donde la pachamama llena y cubre de alegría los campos. Dentro de este tiempo se realiza el rito de agradecimiento a la pachamama con canticos, tambores, pingullos y danza, recorriendo por los diferentes caminos de las comunidades, visitando de casa en casa, enunciando las fiestas del Pawkar Raymi, que posteriormente los españoles la denominaron la fiesta del tayta Carnaval. Esta fiesta del Pawkar Raymi se canta relatos sobre los cerros cercanos del Hatun Cañar, lagunas, animales y aves sagradas o míticas. Dentro de las cosmovisiones Indígenas, está la del Carnaval, no solo es un modo festivo más; es ante todo, la más típica, propia y particular manifestación con contenidos profundamente filosóficos. El taita carnaval conocido también como Carnavaleiro, es el dios de la abundancia, de las bendiciones, de los buenos augurios y suertes que se anticipan a las cosechas. Su celebración que coincide con otras fechas y fiestas carnavaleras de pueblos diversos, está fijada en la oportuna estación invernal que da mucho mayor vigor a los sembríos y a las cementeras. La visita del carnaval, es para el indígena Kañari, la época en la que el Taita Carnaval, el viejo del cerro (el Urcuyaya), visita las comunidades campesinas para bendecirlas.</p>	
<p>3.1.1 Historia del carnaval En las comunidades Kañaris al carnaval se le conoce como el Taita Carnaval coincide con la fiesta de la siembra Kañary. Los mitos hablan que para estas fechas los cerros se reúnen porque ellos tienen vida y necesitan interacción e interrelación, según la tradición existen tres lugares especiales donde año a año se celebra el carnaval:</p> <ol style="list-style-type: none"> El Chavar en las estribaciones de cordillera occidental conocido actualmente como conocido como Cauca. El Juidán que se encuentra en las cumbres de la cordillera occidental y, El Huallikanga actualmente conocida como Carzhu. <p>Entonces los cerros se reúnen para festejar y distraerse en los días de carnaval, reciben a los invitados con un banquete en el que hay todo tipo de manjares:</p> <ul style="list-style-type: none"> • carne de venado • carne de res • carne de conejo y cuy • mote y ají • trago y chicha. 	
<p>3.1.2 Origen del Pawkar Raymi Kañari Partiremos de la existencia de los llamados Pucará, que se denominaba entre los primeros habitantes</p>	

de esta zona de Hatun Cañar a las colinas que servían de Atalaya para controlar amplias regiones. Pucará es un lugar alto, “sitio estratégico”, fortaleza militar para el vigía o guerrero Kañary. Existen en la ciudad del cañar varios montículos que conservan este nombre, alrededor de los cuales, los Kañaris antiguos celebraban sacrificios rituales y juegos bélicos que culminaban en una gran celebración en honor a Pacha Mama, o diosa protectora de la tribu. Esta es la más probable hipótesis que se tiene acerca del origen del carnaval indígena (Pawkar Raymi). Hay muchos elementos alrededor del pucará que constituyen una prueba de la relación entre ese juego y la posterior práctica indígena del carnaval. Los Kañaris solían jugar con hondas o huaracas simulando, combates que se hacían reales, con el único propósito de tomar posesión de la pucará, tal vez entrenamiento guerrero, simulacro, juego ritual?. Lo que fuese, pero, lo cierto es que había sangre, muertos y heridos que el pueblo celebraba con alborozo en honor a la diosa de la tierra, o Pacha Mama para conseguir su favor. Este gran ritual terminaba con un gran festival, comelona y por último embriaguez.

En la actualidad

La fiesta del tayta Carnaval Kañary se ha constituido en un festival, sustentado en tres contextos: mítico, social y simbólico. Los mitos se vislumbra en le Pukara, que consiste en ofrendar a la pachamama la energía humana concebida como “sangre” a través de la lucha del Tayta Carnaval; lo social se objetiviza en la reciprocidad de las familias mediante los banquetes de carnaval mientras que lo simbólico se sustenta en la ritualidad de las ofrendas.

3.2 Protagonistas del Carnaval

3.2.1 El taita Carnaval

En representación del mítico padre Carnavalero, dios fiestero, una especie de Baco, o mejor llamado, dios del vino, la comida y los placeres.

3.3 Vestimenta

3.3.1 Sombredera

Es un sombrero de anchísima falda y de un material impermeable que cubre todo el cuerpo, a manera de paraguas. Al inicio se solía utilizar las plumas del cóndor, pues en tiempos antiguos el cóndor habitaba en el cerro Taita Chavar. En la actualidad se utiliza el cuero de becerro, esto parte de la historia que cuenta que el cerro Taita Buerán

Cambió el material para la elaboración de la sombrerera, puesto que este cerro (Urku Yaya) tenía en sus tierras abundante ganado.

3.3.2 Pañuelo

El pañuelo es de color claro, vistoso rosado, rojo, amarillo, azul ect, y siempre está agarrado a la kuzhma, mismo que se coloca en el cuello, haciéndolo presentable con cierta elegancia.

3.3.3 Camisa Bordada

Es de color blanco, con bordados en los puños, codos, etc. el bordado representa a flores y demás símbolos como la serpiente, quindi (colibrí) guakamayras que son los tótems Kañaris. En la antigüedad un batón de bayeta, esta se parece a la sotana y se encontraba amarrada a la cintura con el Chumpi, la camisa tiene mangas anchas y está sujeta en los puños. El pantalón solía ser amplio en forma de bolsa de color blanco o negro o combinado (Zhiro), era de lana de llingu sin ningún tinte.

3.3.4 Kuzhma

La Kuzhma es una especie de poncho que corta vertical a la altura de los hombros, cayendo hasta los muslos amarrándose a la cintura con la ayuda de un Chumpi (faja), el material utilizado para su confección es la lana de borrego o llama, el color de la Kuzhma es natural, en la actualidad se lo tinte de negro.

3.3.5 La Faja

Es una cinta, elaborada de la misma lana en hebra mucho más fina y puede ser de colores como las actuales. Las fajas es una de las prendas que forman parte de la vestimenta típica de tribus indígenas como la peruana, su largo es de 2.50 metros y 7 a 8 centímetros de ancho, de un depurado arte y de una variedad en forma y color que las hace apreciables a simple vista. Se lo realiza con diseños andinos, fechas, nombres etc

3.3.6 Shagshu Samarru (Zamarro de cuero de borrego)

Quiere decir calzón o pantalón detalloso o elegante, es una prenda elaborada a partir de cuero sea este: de borrego, leopardo, venado o ternero, etc. cuando el cuero es de oveja negra, se suele hilar la lana,

asumiendo el zamarro un conjunto de hilos cortos, que le dan a la prenda un detalle elegante, y vistoso. El zamarro es una prenda muy útil para la vida en el cerro, pues esta protege al hombre de los vientos, del riesgo que conlleva trabajar con animales de monte o salvajes.

3.3.7Uzhuta

Hace mucho tiempo atrás, nuestros taitas, los cerros Buerán, Charón, Juidan, Espíndola, etc. no solían utilizar calzado alguno, pero su inventiva les obligo a crear la Uzhuta, un calzado a manera de sandalia, elaborada a partir del cuero más grueso obtenido del cuello del animal vacuno. La Uzhuta tiene cinco orificios por los cuales cruzan las correas hechas de cuero, que permiten adherir la plantilla al pie. La novedad de su fabricación se expandió rápidamente entre los pobladores, luego estos confeccionarían a partir de madera, o de cuero mismo; últimamente se realizaba a partir de caucho, pero con el Pasar del tiempo se ha ido abandonando su uso.

3.4Equipos y materiales del Taita Carnaval

3.4.1Caja o Bolsa

Es un instrumento de percusión, de pequeño tamaño confeccionado a partir de madera pequeña o balsa, que es utilizado exclusivamente para tayta Carnaval, misma que es cubierta con la piel de oveja (pila cara) u otro animal menor puede ser la membrana de gato o perro. Una vez que el cuero está apto para el efecto sonoro se lo ata al centro con un anillo de madera fuerte y luego se lo presiona con otros arcos del mismo material. Los carnavaleros lo llevan golpeando en el trayecto y produciendo sonidos glamorosos fácilmente identificados a distancia.

3.4.2 Pingullo y Huajairo

El pingullo es un instrumento de viento a manera de flauta de uso exclusivo también de tayta Carnaval confeccionado en huesos de venado o de fémur de cóndor de ser posible tiene 4 agujeros de digitación, es de buenas características sonoras, muy melódico y de afinación pentafónica, por su sonoridad aguda se cree que sirve para ponerse en contacto con los seres sobrenaturales.. El Huajairo es una especie de flautín que emite un sonido más alto, lúgubre y muy triste. El pingullo es más alegre en sus notas las cuales duran más. El pingullo lleva boquilla el Huajairo no lo tiene. Una diferencia clave entre estos dos instrumentos es la disposición de los orificios, el Huajairo tiene mayor número de orificios terminando ahuecado permitiendo más posibilidades musicales, el pingullo tiene menos orificios y es tapado en el orificio extremo.

3.4.3El Duco (Ruco)

Al igual que los anteriores es un instrumento de viento, muy parecido al pingullo pero de mayor tamaño emitiendo sonidos más graves, en algunos casos solía utilizarse como arma de pelea por su consistencia y tamaño.

3.4.4 Sombredera

Atuendo Peculiar de Tayta Carnaval, a manera de un sombrero grande, tiene la finalidad de resguardar la parte más sensible del carnavalero, como es la cabeza. Lo protege del sol y la lluvia porque es confeccionado de cuero de ternero, venado o cóndor. Su diámetro es de aproximadamente de cien centímetros.

3.5 Las Armas del taita Carnaval

3.5.1 El Chicote

En un pedazo de madera, de preferencia de chonta es elaborado con anillos de metal en toda su longitud, estos son fijados a la madera con remaches dorados: este chicote lleva atado una veta a los extremos permitiendo cargárselo a la espalda. En un extremo está atado en un orificio realizado en pleno chicote, el otro extremo se encuentra con un nudo corredizo fácil de abrir para ser manipulado, el chicote es un elemento muy necesario para defenderse de ataque o también puede servir de bastón.

3.5.2La Pigsha

Se trata de una bolsa de cuero o piel que adorna al Carnavalero, su forma es ovoide y en ella se almacena y transporta el Cucayo (alimento o comida) o para llevar regalos para las enamoradas (cuitsas), la cabuya es otro material con el cual se confecciona la Pigsha, algunos Urcu yayas, suelen adornar la Pigsha con cintas de colores depositando en ella caramelos, maicenas, picadillo, carne, etc.

3.5.3La Huaraca o Guaraca

Es un arma muy nativa de disputa utilizada en el pucara, sirve para el ataque o defensa, para su

fabricación se utiliza: piedra, hueso conchas duras, o panela tratada. La huaraca es una especie de onda, pero su parte contundente está fuertemente amarrada a un hilo largo. Cuando se realiza una huaraca con panela, esta se la envuelve con ceniza por tres o cuatro meses, tomando una consistencia rígida o dura capaz de resistir algún golpe. La huaraca se utilizaba en el Perú, en nuestro país se lo conocía como pucará.

3.5.4 El kucayo

Es el conocido fiambre pero en kichwa es conocido como (gallitu mishica) que significa carne de gallo y ají de las menudencias del mismo gallo, además portan como cucayo machica molida en la piedra para ellos (maqui machica) un ovillo de nabos, papas, ocas, mashuas, mellocos, etc. Estos últimos cocidos, también añaden al cucayo frutas propias de la época o región o de aquellas que se traen de la costa. Este fiambre aparentemente abundante, es una clara ironía a la pobreza, porque son solo muestras de estos productos, todos revueltos y maltrechos que a la hora de la verdad resultan inservibles de comerlos.

3.6 El paseador

Antiguamente los Urkuyayas, dicese, salían de los cerros en los días de Carnaval. Empezaban la “Gira” el día lunes bien por la mañana y terminaban el recorrido el miércoles. Todos los Urkuyayas iban bien vestidos, armados y con todas las provisiones del caso, solían llegar al aposento de la Urkumama o llamada también (mama Zhinshona) que era la mujer de la que ellos estaban enamorados.

Una vez reunidos ante la Urkumama disfrutaban a de sus fiambres; pero realizaban un acto de penitencia, cubriéndose de ceniza después de los tres días de disfrute. La ceniza era señal de arrepentimiento y contrición para renovarse de los desmanes cometidos durante el paseo, debían prometer, no comer tanto no tomar tanto. El canto, el baile el juego y las aventuras debían quedar atrás. Este acto culminaba con el retorno a sus lugares de origen para vivir austeramente todo el resto del año.

vi. Personajes que acompañan al Taita Carnaval o Urcuyaya

3.7 Taita Wasi Túpac

Es el encargado de recibir al paseador, en la antigüedad este personaje tenía vestimenta propia, solían usar ropa negra en luto por la muerte de Atahualpa o por la muerte de algún familiar, algunos solían utilizar prendas de bayeta de color blanco o negro. La vestimenta del Wasi Túpac se componía de: Kuzhma, pantalón o balón, sombrerera o sombrero, faja o chumpi, ushutas y en algunos casos usaban poncho.

El taita wasi Túpac solía ofrecer al paseador, bebidas como: chicha de jora, trago, etc. una parte se encontraba en la mesa para ofrecer al Taita Carnaval y otra a la mano para los paseadores y sus acompañantes. El taita Wasi Túpac, salía a pasear también, él tenía pingullo, caja, wajairo, chicote, etc. la única que permanecía en casa es la Mama Wasi Túpac, quien se encargaba de atender a los paseadores. En el momento en que los paseadores llegan a la casa del Wasi Túpac, este les pregunta en quichua, ¿De dónde vienen?, ¿A dónde Van?, ¿Quién les mandó?, etc.

3.8 La Mama Wasi Túpac

Es la esposa del Taita Wasi Túpac, su vestimentas se componen de prendas coloridas o de blanco y negro si están de luto, este conjunto se compone de Huallicas o “gargantillas”, camisa bordada y blusa de colores llamativos. En la antigüedad se solía 128

utilizar una ropa llamada Balón que era una lliglla que constaba de un pantalón pequeño de color Zhiro (blanco y negro) era de tamaño grande y forma redondeada en una de sus partes, se sujetaba la lliglla con un clavito o u tupe grande que tenía un extremo redondeado en forma de sol. También utilizaba ushutas o alpargatas.

Tanto el Taita Wasi Túpac como al Mama Wasi Túpac tiene la función de atender a los paseadores, pero también se invita banquete a familiares, amigos, vecinos, etc. luego estos son invitados por otros familiares, amigos, vecinos, conocidos, etc. generándose un ambiente de fiesta agradecimiento a la madre tierra.

A la par sobre lo redactado, vale la pena comentar sobre el Pawkar Raymi que año tras año realizan las comunidades indígenas Kañaris pertenecientes a la zona TUCAYTA. El Pawkar Raymi Kañari,

permite la integración de comunidades indígenas, mestizas, extranjeras; acelerando y fortificando de este modo los procesos de interculturalidad, por ende los lapsos de amistad entre pueblos vecinos.

La fiesta consiste en un recorrido de aproximadamente 3 a cuatro horas, en donde delegaciones de todas las comunidades que forman parte de la Zona TUCAYTA, con cánticos, refranes, etc. Recorren sitios sagrados de altura visitando de este modo al Urcuyaya, mismo que habita en los cerros. Aproximadamente 12 comunidades participan en el recorrido y además con paraderos mismos que reciben a las delegaciones con comida y bebida típica como: Cuy con papas, mote, carne de res, ají, chiviles, chicha de jora, y una gran variedad de frutas tropicales.

El recorrido termina aproximadamente a las dos de la tarde, y luego cada delegación realiza la respectiva presentación, para luego pasar a deleitar un apetitoso y bien merecido refrigerio, ofrecido por la comunidad anfitriona; las delegaciones se presentan con cánticos, refranes, etc. cada una trata de hacer la mejor presentación. Aproximadamente a las 6:00 pm termina la participación de las delegaciones, para luego pasar a un gran baile entre los presentes.

3.9 Comida en el Pawkar raymi

En el carnaval principalmente se prepara:

- ✓ papas con cuy y ají
- ✓ caldo de gallina
- ✓ asado de borrego
- ✓ carne de res
- ✓ ornado
- ✓ la chica
- ✓ el trago,
- ✓ y toda clase de frutas.

3.10 Canciones existe aproximadamente 25 canciones, todas tienen mucho significado para la comunidad, aquí algunas de ellas.

Estas canciones son cantadas o entonadas en la lengua kichwa

Kuntur taki

I

Wasiyu wasiyu taytitu
Wasiyu wasiyu mamita
Ñukamari shamuni
Aychitata mikunkapa

II

Ñukamari tayta Kuntur
Ñukamari ruku Kuntur
Ñukamari apu Kuntur
Pita mana manchani

III



Mama kuchata shamuni
Mama kuchata pawani
Tamyapachami shamuni
Carnavalpi chayamuni

IV

Ruku kunturmi kani
Mayor kunturmi kani
Presidenciamantashi
Kitu llaktamantashi

V


Ruku kunturmi kani
uchiklla kuntur kani
pikitupish llullurami
uchillitumari Kani

VI Guilan machaymantashi Tixan urkumantashi Yurak kunturmi kani Chavar urkumantashi Zhiña machaymantashi VII Alitaspish wiñakunmi Plumitapish wiñakunmi Tukuy llakitamari yachani Utkashpami wiñakuni Alitaspish plumakunmi VIII Jubal urku pampapi Wallikanka urku pampapi Jubal hatun pampapi Sumac vishi tarini IX Jubal corral yaykuni Ñuka kawsay tikrani Veditami mashkani Aychatami mikushun Buchipimi hundachisha Kushillami tigrasha.	
3.2 Fecha o periodo: Anual	
4. SOPORTES:	
4.1 Importancia para la Comunidad: El objetivo de la realización de la fiesta del Pawkar Raymi es en agradecimiento a la Pachamama por la época de florecimiento, esto es que los cultivos florecen previos a desarrollar su fruto. Este evento organiza Tukuy Cañar Allukunapak Tantanakuy (TUCAYTA), que año tras año trabaja para que este evento salga lo más típico posible.	
4.2 Sensibilidad al Cambio: Media	
5. INFORMANTES:	
5.1 Nombre y apellido: n/a	5.2 Edad: n/a
5.3 Sexo: M n/a	5.4 Dirección: n/a
6. ANEXOS:	
6.1 Referencias bibliográficas: Revista etnográfica Yachay, 2011	
6.2 Video: n/a	6.3 Audio: n/a
6.4 Registro fotográfico:	
	
Foto 12: Fiesta del Pawkar Raymi	Por: Luz Pichasaca

7. DATOS DEL REGISTRO:**7.1 Nombre de la Universidad:** ESPOCH**7.2 Fecha de registro:** 11/03/2012**7.3 Registrado por:** Luz Pichasaca Solano**7.4 Revisado Ing:** Christian Aguirre

Ficha 18 Fiesta de Killa Raymi

1. DATOS DE UBICACIÓN:	
1.1 Provincia: Cañar	1.2 Ciudad y/o Cantón: Cañar
1.3 Parroquia: Cañar	7.7 Localidad: Quilloac
1.5 Código: 03	1.6 Altitud: 3160 m.s.n.m
Coordenada X: 2°33'5'' S	1.8 Coordenada Y: 78°56'15'' W
2. DATOS DE IDENTIFICACION:	
2.1 Comunidad: Quilloac	2.2 Lengua: Kichwa
2.3 ámbito: Usos sociales, ritual y actos festivos	2.5 Detalle subámbito: Fiesta del Killa Raymi
2.4 Subámbito: Fiesta	
2.6 Denominación del bien: Fiesta del Killa Raymi – Quilloac	
3. DESCRIPCION:	
<p>3.1 Reseña del bien: La fiesta del Killa Raymi se celebra en el Complejo Arqueológico de Baños del Inka en el sector de Coyector – Tambo en el mes de septiembre.</p> <p>Es celebrada en honor a los tres elementos femeninos: madre luna o mama killa, madre tierra o allpa mama y a la coya, reina o princesa de aquellos tiempos, con el objetivo de pedir permiso para iniciar la siembra de maíz, papa y demás cereales.</p> <p>Su principal rito era el huitua que significa purificación y que consiste en expulsar las enfermedades y los males. La bebida principal utilizada era el cunllu de chicha de jora de maíz y se la relacionaba con el deseo de prosperidad y era dedicada especialmente a las mujeres y es época de descanso de la preparación de la tierra.</p> <p>3.1.1 Alimentación En la siembra de maíz y papas a fin de asegurar una excelente producción obligatoriamente se consume papas con cuyesados, carne de res, mote o maíz seco cosido, chicha de jora de maíz, mientras toda la familia incluido niños, participan en la minga o trabajo comunitario para la siembra; las mujeres se encargan en la preparación de los alimentos</p> <p>3.1.2 Vestimenta En el mes de septiembre las familias se trasladan a las wakas que son centros ceremoniales dedicados al culto a la luna, a la mujer y la fertilidad como la colina sagrada Kañary llamada Zhalao, actual iglesia de la virgen del Roció en Biblían en Cañar, y a la virgen del Cisne en la Provincia de Loja. De estos centros ceremoniales traen consigo muestra de tierra de la waka que luego son esparcidas en las cementeras para estimular la fertilidad.</p> <p>3.1.3 Música El proceso de preparación de la tierra y siembra es realizada mediante la tracción de bueyes uncidos conocidos en kichwa como yuntas. Quien dirige la yunta realiza rituales y canticos para armonizar la relación del hombre – naturaleza, invoca a la pachamama para obtener su consentimiento y ofrenda el aswa o bebida preparada a base de jora de maíz y panela</p> <p>3.1.4. Danza Los Kañaris realizaban la danza de la kurikinka, ave sagrada, que dentro de la mitología Kañary representa la feminidad y belleza de la mujer Kañary</p>	
3.2 Fecha o periodo: Anual	
4. SOPORTES:	
<p>4.1 Importancia para la Comunidad: Este Raymi es uno de los 4 Raymis más importantes del año y para el pueblo Cañary significa la unidad de los pueblos y nacionalidades, y también poner en manifiesto que Cañar posee una riqueza cultural invaluable, este Raymi fue celebrada por los verdaderos Kañaris por lo tanto debemos difundir</p>	

y proponer como comunidad Quilloac realizar estos raymis de trascendental importancia.	
4.2 Sensibilidad al Cambio: Media	
5. INFORMANTES:	
5.1 Nombre y apellido: n/a	5.2 Edad: n/a
5.3 Sexo: n/a	5.4 Dirección: n/a
6. ANEXOS:	
6.1 Referencias bibliográficas: Revista etnográfica Yachay, 2011	
6.2 Video: n/a	6.3 Audio: n/a
6.4 Registro fotográfico:	
	
Foto 13: Koyas de killa raymi	Por: Luz Pichasaca
6.5 Observaciones:	
En la comunidad de Quilloac exactamente en el cerro Killu kaka existe un centro ceremonial donde se cree que realizaban una ceremonia ritual en honor a la madre luna, en la actualidad se construyó una iglesia en la cima de este cerro.	
7. DATOS DEL REGISTRO:	
7.1 Nombre de la Universidad: ESPOCH	7.2 Fecha de registro: 11/03/2012
7.3 Registrado por: Luz Pichasaca Solano	7.4 Revisado por: Ing. Christian Aguirre

Ficha 19 Fiesta de Kapak Raymi

1. DATOS DE UBICACIÓN:	
1.1 Provincia: Cañar	1.2 Ciudad y/o Cantón: Cañar
1.3 Parroquia: Cañar	7.8 Localidad: Quilloac
1.5 Código: 03	1.6 Altitud: 3160 m.s.n.m
Coordenada X: 2°33'5'' S	1.8 Coordenada Y: 78°56'15'' W
2. DATOS DE IDENTIFICACION:	
2.1 Comunidad: Quilloac	2.2 Lengua: Kichwa
2.3 ámbito: Usos sociales, ritual y actos festivos	2.5 Detalle subámbito: Fiesta del Kapak Raymi
2.4 Subámbito: Fiesta	
2.6 Denominación del bien: Fiesta del Kapak Raymi – Quilloac	
3. DESCRIPCION:	
<p>3.1 Reseña del bien: La fiesta del Killa Raymi se celebra en el sector Nario en el mes de diciembre esta fiesta es dedicada a los grandes apus, casiques, y dirigentes del lugar; en estos día, esta fiesta es remplazada por la navidad.</p> <p>3.1. Historia del Kapak Raymi Celebrada en el solsticio de diciembre, en honor a todos los seres que han iniciado su ciclo vital. Es la época de germinación y el nacimiento</p> <p>3.1.1 Alimentación Para la celebración de esta fiesta en la casa del prioste se prepara mote, el mismo que se guarda durante la fiesta en recipientes de carrizo llamado tazas; así mismo, se prepara aswa y se almacena en vasijas de barro. El prioste para consumir el caldo y como plato especial se ofrece cuyes asados y carne; se consume también, como bocadillos, tortillas de maíz, buñuelo hecho con harina de maíz, con miel y queso.</p> <p>3.1.2 Vestimenta En este Raymi los síndicos y priostes usan vestimenta especial como es el watashka poncho marrado de color rojo que contiene diseños geométricos. Este tipo de poncho confiere al portador el grado de autoridad en el marco de actos sociales y religiosos; además usan la kushma prenda semejante a una túnica rectangular adornada con diseños geométricos en los bordes de color negro, confeccionada con pacha puchka o hilo fino de lana.</p> <p>3.1.3 Música Durante esta fiesta los instrumentos de música más utilizados son el bombo y el violín, con los cuales entonan melodiosos ritmos como el fandango.</p> <p>3.1.4. Danza Los jóvenes Kapak son los actores principales de este Raymi. Realizan el ritual de la conversión a través de la procesión hacia las Wakas y mediante la ejecución de danzas a son del tambor y violín frente a la Waka principal. Para cumplir este ritual los jóvenes kapak llevan pendones adornados con imágenes del inti tayta, de la killa mama con cordones dorados y blancos.</p>	
3.2 Fecha o periodo: Anual	
4. SOPORTES:	
<p>4.1 Importancia para la Comunidad: El deshierbe es quitar las hierbas alrededor de las plantas recién nacidas, removiendo el terreno para que la planta se desarrolle en mejores condiciones. En nuestra comunidad de Quilloac existe diferentes formas del deshierbe del maíz de acuerdo a la zona climática: con el azadón, con la lampa o con el machete, y el deshierbe de la cebada y de trigo se realiza con la mano, estas vivencias culturales son</p>	

importantes para la comunidad ya que es el vivir de cada día, y también esta fiesta es dedicada para los niños.

4.2 Sensibilidad al Cambio: Media

5. INFORMANTES:

5.1 Nombre y apellido: n/a

5.2 Edad: n/a

5.3 Sexo: n/a

5.4 Dirección: n/a

6. ANEXOS:

6.1 Referencias bibliográficas: Revista etnográfica Yachay, 2011

6.2 Video: n/a

6.3 Audio: n/a

6.4 Registro fotográfico:



Foto 14: Kapak raymi



Por: Luz Pichasaca

6.5 Observaciones:

Este Raymi se realiza el 21 de diciembre dentro de la comunidad de Quilloac en el sector de Narrio y se plantea buscar niños con liderazgo, para que desempeñe funciones como un líder dentro de la comunidad y saber que necesidades o prioridades que tienen ellos y que desde pequeños se vinculen con las necesidades de la comunidad, ya que estas fechas son dedicadas especialmente para ellos

7. DATOS DEL REGISTRO:

7.1 Nombre de la Universidad: ESPOCH

7.2 Fecha de registro: 11/03/2012

7.3 Registrado por: Luz Pichasaca Solano

7.4 Revisado por: Ing. Christian Aguirre

Ficha 20 Fiesta del Haway

1. DATOS DE UBICACIÓN:	
1.1 Provincia: Cañar	1.2 Ciudad y/o Cantón: Cañar
1.3 Parroquia: Cañar	7.9 Localidad: Quilloac
1.5 Código: 03	1.6 Altitud: 3160 m.s.n.m
Coordenada X: 2°33'5'' S	1.8 Coordenada Y: 78°56'15'' W
2. DATOS DE IDENTIFICACION:	
2.1 Comunidad: Quilloac	2.2 Lengua: Kichwa
2.3 ámbito: Usos sociales, ritual y actos festivos	2.5 Detalle subámbito: Fiesta agraria o productiva del Haway
2.4 Subámbito: Fiesta	
2.6 Denominación del bien: Fiesta agraria o productiva del Haway	
3. DESCRIPCION:	
<p>1.1 Reseña del bien: Quilloac es la tierra de Haway. Somos la única comuna Kañary, que nos organizamos para poner en escena este importante ritual en el propio día de la cosecha de trigo. Rememoramos lo que nuestros antecesores practicaban en la solemne Fiesta del Inti Raymi y la Zara Mama. El Haway que es un ritual que bajo la modalidad literaria del jaylli, cantan durante el día, en el que interviene un coro y un solista. En este espacio son 20 mitos que se recrean. Y en su entorno se recrea un espacio dramático practicado por los patrones, mayordomos, mayoresales, gavilleros, parveros, etc.</p> <p>1.2 Historia de Haway Los Kañaris como toda región andina al cultivo y desarrollo exclusivo de la cultura de maíz y otros tubérculos andinos, razón por la cual rituales en honor a Mama Sara (Maíz), en un sentido religioso celebraban con mayor solemnidad al padre sol y a otros dioses cósmicos. En tal virtud los Kañaris conocedores, del gran año cíclico de cultivo de maíz y conocedores del año calendario solar y lunar prevenían su tiempo de trabajo, desde la preparación del suelo, la siembra, el deshierbe, el aporque, en tiempo de floración, hasta llegar a la gran cosecha, es decir, conocían el tiempo de invierno, verano; observaban los astros, al sol, la luna, y las estrellas para su cultivo, observando el año agrícola, por lo tanto en cada tiempo de cultivo realizaban fiestas ceremoniales en agradecimiento a sus dioses.</p> <p>Segadores y Quiperos en el Haway Para interpretar, brevemente, algo del haway Kañary hemos analizado de la siguiente manera: He ahí la interpretación del pakarimuy haway: Haway: Es la vos del solista que canta en la cosecha siguiendo los versos y de acuerdo a cada ritmo del canto de Haway Haway haway: es la respuesta de lo seguidores al canto narrador del solista Hawaylla: Exposición de manera afectiva, de alegría al mismo tiempo es melancólico, es decir que en la cosecha todos participan con amor al trabajo, también sienten su cansancio momentáneo, pero al mismo tiempo se recuperan con alegría del trabajo comunitario con eficacia y elegancia. Hawaylla: hawaylla: Arriba, arriba una expresión motivadora que anima a todos los trabajadores en la fiesta de la cosecha. El canto de pakarimuy haway en la cosecha de maíz o del trigo, nos interpreta de la siguiente manera: Un agradecimiento a dios Pachakamak, pachamama y al dios inti como trilogía divina de los Kañaris en reconocimiento de las cosechas obtenidas durante el año agrícola, de manera especial por la cosecha de maíz, en época de prehistoria. Para realizar estas fiestas de agradecimiento, los trabajos se realizan conjuntamente, en cuadrillas, grupo o en mingas, en donde se practican la solidaridad y la reciprocidad, es decir, los trabajos se realizaba, también en rantipak o presta mano etc. La fiesta de la cosecha se cubría con cantos, de juegos, de danza, bailes, etc. Acompañados de bebida y comida durante el tiempo que dure la cosecha. La bebida especial de la fiesta era y es la chicha de jora de maíz, bebida favorita para todo tipo de trabajo.</p>	

Además el canto de pakarimuy haway relata el tiempo del sol, el tiempo de la luna, invoca al dios sol, la madre luna, las estrellas que de alguna manera comparten o es benéfica o maléfica para los cultivos del año agrícola. Luego, con la llegada de la religión católica impusieron la trilogía cristiana desde cuando el haway se relata ya con devoción católica.

En la época de la hacienda terratenientes, ya con el cultivo del trigo, nuevamente, se canta el haway, pero esta vez se relata los versos dedicados al respeto, obediencia a los patrones terratenientes y al servicio de la Iglesia Católica.

Finalmente, la religión católica en Cañar utilizó estas fiestas con el nombre de Corpus Cristi, en donde se dramatiza con la escena de las fiestas de la cosecha, como: segadores, cantores, cantoras, mayordomos, mayoresales, etc; es decir, una fiesta completa, que seguimos practicando hasta la actualidad.

Letra del Haway

I

Hay haway hawaylla hawahay
Hawaylla hawahay, Hawaylla hawahay
Hay haway hawaylla hawahay
Hawaylla hawahay, Hawaylla hawahay

II

Hay kaylla cupitata upiyayllaylla warmicita ninka
Kampa musitumanta, kayka fuercita ninka
Hay chukta llakta mujercitaka, pinkay pinkaylla upiarinka
Hay yanantik mari upianki, sumak warmicita
Hay Kimsa yanantita upiashpaka, santiagopa chankapi ña arimarinka

III

Hay haway hawaylla hawahay
Hawaylla hawahay, Hawaylla hawahay
Hay haway hawaylla hawahay
Hawaylla hawahay, Hawaylla hawahay

IV

Shutiditukunata tapunakushpa tiyanta
Hay Imashutita kankiya, karishitu ninllaka
Hay ñukaka kayarinimi, Jose Santiagomi kani Ninka
Kanka ima shutita kankiya, sumaymana warmicita ninka
Ñukaka kayarinimi, Maria Antonia Doñitami kani

V

Hay haway hawaylla hawahay
Hawaylla hawahay, Hawaylla hawahay
Hay haway hawaylla hawahay
Hawaylla hawahay, Hawaylla hawahay

3.2 Fecha o periodo: Anual

4. SOPORTES:

4.1 Importancia para la Comunidad:



Con esta realidad de haway cañary, que en nuestra literatura indígena propia queremos hacer un llamado a todos los niños, jóvenes estudiantes, maestros bilingües, a que formen parte de nuestra investigación literaria, para decirles que todavía están presente, se encuentra viva, en cada una de nuestras comunidades, a través de nuestros auténticos takiyachaks; por ende es la esperanza de mantener, difundir y rescatar nuestra auténtica cultura Kañary, a nuestra generación a ya todas las que seguirán viniendo.

4.2 Sensibilidad al Cambio: Media

5. INFORMANTES:

5.1 Nombre y apellido: n/a

5.2 Edad: n/a

5.3 Sexo: n/a	5.4 Dirección: n/a
6. ANEXOS:	
6.1 Referencias bibliográficas: Yachay Ñan. Revista Aniversario Unidad Educativa del Instituto "QUILLOAC", 2005. Letra del haway: CD. Banco Central vos Don José Chuma (Finado)	
6.2 Video: n/a	6.3 Audio: n/a
6.4 Registro fotográfico:	
	
Foto 15: Fiestas de cosecha de trigo	Por: Luz Pichasaca
6.5 Observaciones: Este es el territorio que guarda profundas raíces de identidad Kañary. Quilloac es el espacio físico y social en donde se sigue y seguirá manteniendo el Haway Kañary ya que nos identifica quienes somos y somos una cultura milenaria de donde me siento orgullosa de pertenecer.	
7. DATOS DEL REGISTRO:	
7.1 Nombre de la Universidad: ESPOCH	7.2 Fecha de registro: 11/03/2012
7.3 Registrado por: Luz Pichasaca Solano	7.4 Revisado por: Ing. Christian Aguirre

Ficha 21 Fiesta ceremonial del Kuchunchi

1. DATOS DE UBICACIÓN:	
1.1 Provincia: Cañar	1.2 Ciudad y/o Cantón: Cañar
1.3 Parroquia: Cañar	7.10 Localidad: Quilloac
1.5 Código: 03	1.6 Altitud: 3160 m.s.n.m
Coordenada X: 2°33'5'' S	1.8 Coordenada Y: 78°56'15'' W
2. DATOS DE IDENTIFICACION:	
2.1 Comunidad: Quilloac	2.2 Lengua: Kichwa
2.3 ámbito: Usos sociales, ritual y actos festivos	2.5 Detalle subámbito: Fiesta ceremonial de Kuchunchi
2.4 Subámbito: Fiesta	
2.6 Denominación del bien: Fiesta ceremonial de Kuchunchi	
3. DESCRIPCION:	
<p>1.3 Reseña del bien: Quilloac es la tierra, del Kuchunchi, el ritual del matrimonio que con un colorido mítico religioso celebran la transición de la nueva pareja, de la vida libre a comuneros y por ende a asumir la responsabilidad de pareja. Entra en escena el ritual del cuchunchi, cuyo personaje central es el Santo Chucurillo y junto a éste se construye escenas propias de la pareja y de manera especial de la mujer. Entonces se trata de un ritual que visualiza el dogma de las pautas ideales de comportamiento moral</p> <p>3.4. historia del Kuchunchi En el pasado, el matrimonio era decisión exclusiva de los padres por interés económico, prestigio social y para mantener el linaje familiar. En otros casos intervenían como mediadores las personas mayores con experiencia, consejeros, conocidas como Rimak tayta o Rimak mama. Cuando a una joven le gusta una chica, la conquista a través de otras personas que intervienen en la decisión final. El matrimonio se da primero en eclesiástico, luego se casan por la iglesia, generalmente la fiesta empieza el día sábado, en la casa de la novia para realizar la mama uchú. Para el matrimonio eclesiástico los familiares acuden con su mejor traje típico, poncho marrado, fajas, camisas bordadas, sombreros de cinta etc. Y los novios utilizan la tajueta que es una pollera roja con rayas verdes y amarillas, un paño blanco que cuelga por detrás a manera de una bufanda y un rebozo que cubre sus espaldas. El padrino contrata músicos con bombo y violín para que toquen mientras se desarrolle el mama uchú que consiste en comer cuy, carne de res, papas y mote y una gran mesa en la que cabe todos los invitados; se consume chicha hasta el domingo en la mañana que es día de la misa de las 11 de la mañana. Luego se da el ritual de Kuchunchi, pues el maestro del violín dedica su música a la pareja mientras los padrinos reparten chicha de jora; los presentes encienden las velas y se colocan en dos filas, una de hombres y una de mujeres la otra; sombrero en mano, haciendo camino para que los esposos pasen a la alcoba nupcial. Las filas se prolongan desde el lugar del festejo hasta el matrimonio. A media noche los padrinos comienzan a bailar cargando la ropa del novio mientras los novios están durmiendo y a las tres de mañana despiertan a los novios para que no acostumbren a dormir mucho.</p>	
<p>Letra del Kuchunchi</p> <p>I</p> <p>Uyayari achik tayta, uyayari achik mama Uyayari achik tayta, uyayari achik mama Chayka chaymi kuchunchika, Chayka chaymi sawarika Chayka chaymi kuchunchika, Chayka chaymi sawarika Kuchunchilla Kuchunchilla, Kuchunchilla Kuchunchilla Sawarillia Sawarillia, Sawarillia Sawarillia</p> <p>II</p> <p>Kunanmari kay pachaka, santiguarish shayarilla</p>	

Kunanmari kay pachaka, santiguarish shayarilla
 Sichu mana allí ruranki, wanachishka mari kanki
 Sichu mana allí ruranki, wanachishka mari kanki
 Chayka chaymi kuchunchika, Chayka chaymi sawarika
 Chayka chaymi kuchunchika, Chayka chaymi sawarika

III

kunanmari achik tayta, kunanmarachik mama
 kunanmar achik tayta, kunanmar achik mama
 Ura kuchu hawa kuchu, kuchunchilla kuyuchilla
 Ura kuchu hawa kuchu, kuchunchilla kuyuchilla
 Kusa ñumpan, wartmi katin
 Warmi katin, kusa ñumpan
 Kusa ñumpan, wartmi katin
 Warmi katin, kusa ñumpan

IV

Kintiditu kintiditu, suti sisa kintiditu
 Kintiditu kintiditu, haba sisa kintiditu
 Kintiditu kintiditu, jura asuwa kintiditu
 Kintiditu kintiditu, kinua asuwa kintiditu
 kayka chaymi kuchunchika, kayka chaymi sawarika
 kayka chaymi kuchunchika, kayka chaymi saruchika
 Kuchinchilla Kuchunchilla

V

Uyayari kintiditu, kunankari kintiditu
 Uyayari kintiditu, kunankari kintiditu
 Uray Kallpash wichay kallpasha, alitasta aparishpa
 Uray Kallpash wichay kallpasha alitasta aparishpa
 Sunkawaya kintiditu, Sunkawaylla kintiditu
 Kunanmari kay pachaka, Kunanmari kay pachaka
 Sichu mana allí ruranki, wanachishka mari kanki
 Sichu mana allí ruranki, wanachishka mari kanki
 Chayka chaymi kuchunchika, Chayka chaymi sawarika
 Chayka chaymi kuchunchika, Chayka chaymi sawaruchika

VI

Kunankari paniditu, kunankari turiditu
 Kunankari paniditu, kunankari turiditu
 Takshanitata aparishpa, haku yari taksharishun
 Takshanitata aparishpa, haku yari mayllarishun
 kayka chaymi kuchunchika, kayka chaymi sawarika
 kayka chaymi kuchunchika, kayka chaymi saruchika

VII.

Hatun yakuman chayashpa, takshanitata urikuchi
 Hatun yakuman chayashpa, takshanitata urikuchi
 Plancha rumita mashkashpa, takshawaylla takshawaylla
 Plancha rumita mashkashpa, takshawaylla takshawaylla
 kakuwaylla kakuwaylla
 kayka chaymi kuchunchika, kayka chaymi sawarika
 kayka chaymi kuchunchika, kayka chaymi saruchika
 takshawaylla takshawaylla, kakuwaylla kakuwaylla

VII

Uyayari paniditu, Uyayari turiditu
 Uyayari paniditu, Uyayari turiditu
 Jaboncillowan takshawaylla , Jaboncillowan kakuwaylla

Jaboncillowan takshawaylla , Jaboncillowan kakuwaylla
 Jaboncillo mana llukchikpi, chawar ankuwan takshawaylla
 Jaboncillo mana llukchikpi, chawar ankuwan takshawaylla
 chawar anku mana llukchikpi, atuk sarawan takshawaylla
 chawar anku mana llukchikpi, atuk sarawan takshawaylla
 takshawaylla takshawaylla, kakuwaylla kakuwaylla

IX

Kunankari paniditu, kunankari turiditu
 Kunankari paniditu, kunankari turiditu
 Takshashkituta tintiwaya, Takshashkituta churawanylla
 Takshashkituta tintiwaya, Takshashkituta churawanylla
 Chawar hawata mashkashpa, suti yurata mashkashpa
 Chawar hawata mashkashpa, suti yurata mashkashpa
 Rumi hawapi churakpi kuru puñin katirinka
 Rumi hawapi churakpi kuru puñin katirinka
 kayka chaymi kuchunchika, kayka chaymi sawarika
 kayka chaymi kuchunchika, kayka chaymi saruchika

X

Kunankari paniditu, kunankari turiditu
 Kunankari paniditu, kunankari turiditu
 Chakidituta mayllachishun, umitata mayllarishun
 Chakidituta mayllachishun, umitata mayllarishun
 Warmika karita, karika warmita
 karika warmita, Warmika karita
 kayka chaymi kuchunchika, kayka chaymi sawarika
 kayka chaymi kuchunchika, kayka chaymi saruchika

XI



Uyayari paniditu, Uyayari turiditu
 Uyayari paniditu, Uyayari turiditu
 Takshashkituta tantawaylla, Takshashkituta tintiwaylla
 Chimpa Bueran urkituta, Chimpa Bueran urkituta paramitu shayarinmi, paramitu shayarinmi
 Takshanitata tantawaylla, Takshashkituta tintiwaylla

XII

Uyayari paniditu, Uyayari turiditu
 Uyayari paniditu, Uyayari turiditu
 Chulla santu mari tiyan semejante milagroso
 Chulla santu mari tiyan semejante milagroso
 Achikdituta churawaylla, miditata churawaylla
 Achikdituta churawaylla, miditata churawaylla
 semejante milagroso, santo chukurillo nishka
 semejante milagroso, santo chukurillo nishka
 kayka kaymi kuchunchika, kayka kaymi sawarika
 kayka chaymi kuchunchika, kuchunchilla kuchunchilla

XII

Kayka manachu nirkami semejante milagroso
 Kayka manachu nirkami semejante milagroso
 Kunankari paniditu, takshashkituta aparilla
 Kunankari paniditu, takshashkituta aparilla
 Jaku yari turiditu, jakuyari paniditu
 Jaku yari turiditu, jakuyari paniditu
 Plasitata sakiwaylla, plasitamanta llukshwaylla
 Plasitata sakiwaylla, plasitamanta llukshwaylla
 Karika warmiman, warmika kariman

Karika paniman, warmika turiman kayka kaymi kuchunchika, kayka kaymi sawarika kayka chaymi kuchunchika, kayka chaymi saruchika kuchunchilla kuchunchilla, sawarilla sawarilla.	
3.2 Fecha o periodo: Ocasional	
4. SOPORTES:	
4.1 Importancia para la Comunidad: Esta ceremonia ritual es de trascendental importancia para la comunidad, ya que es propio de la Comunidad, y tiene un gran significado sobre matrimonio.	
4.2 Sensibilidad al Cambio: Media	
5. INFORMANTES:	
5.1 Nombre y apellido: n/a	5.2 Edad: n/a
5.3 Sexo: n/a	5.4 Dirección: n/a
6. ANEXOS:	
6.1 Referencias bibliográficas: Einzmann, H. y Almedia N. “La cultura popular en el Ecuador”, 1991 y la letra de Kuchunchi, Don Santiago Guamán Pichasaca , 2011	
6.2 Video: n/a	6.3 Audio: n/a
6.4 Registro fotográfico:	
	
Foto 16: Ceremonia ritual de Kuchunchi	Por: Luz Pichasaca
6.5 Observaciones: Hemos emprendido una fuerte lucha a fin de tener una educación con una filosofía y un paradigma que responda a las demandas de un pueblo olvidado, rezagado, tildado de mil epítetos por los sectores dominantes. Hoy en nuestra comuna orgullosamente vive aún este ritual, y lo seguiremos manteniendo.	
7. DATOS DEL REGISTRO:	
7.1 Nombre de la Universidad: ESPOCH	7.2 Fecha de registro: 11/03/2012
7.3 Registrado por: Luz Pichasaca Solano	7.4 Revisado por: Ing. Christian Aguirre

Ficha 22 Fiesta Ceremonial de Sulaway

1. DATOS DE UBICACIÓN:	
1.1 Provincia: Cañar	1.2 Ciudad y/o Cantón: Cañar
1.3 Parroquia: Cañar	7.11 Localidad: Quilloac
1.5 Código: 03	1.6 Altitud: 3160 m.s.n.m
Coordenada X: 2°33'5'' S	1.8 Coordenada Y: 78°56'15'' W
2. DATOS DE IDENTIFICACION:	
2.1 Comunidad: Quilloac	2.2 Lengua: Kichwa
2.3 ámbito: Usos sociales, ritual y actos festivos	2.5 Detalle subámbito: Fiesta ceremonial de Sulaway
2.4 Subámbito: Fiesta	
2.6 Denominación del bien: Fiesta ceremonial de Sulaway	
3. DESCRIPCION:	
<p>1.4 Reseña del bien: Quilloac es la tierra de sulaway, ritual relacionado con la terminación de una casa tradicional. Entra en escena un ritual que describe la importancia, social, religiosa y política que tiene que cumplir la nueva casa. Este ritual explica el concepto casa, que para el indígena de Quilloac es considerado como el espacio de recuerdos, de alegrías etc.</p> <p>3.4.1. Historia del Sulaway En la comunidad de Quilloac para hacer una casa donde se podía vivir era mucho sacrificio, donde se realizaba la materia prima ellos mismos, ya sea adobe, bareque o tapial y lo realizaban la familia en una minga familiar comunitaria, luego de terminar la casa inicia el ritual de Sulaway en donde se coloca la cruz en el techo de la casa, para que este hogar sea bendecido. Al inicio se busca un padrino, el mismo que pondrá la cruz a este padrino se lo llama Marka tayta quien es el padrino mayor el mismo que buscara al Aparik Tayta que sería el como segundo padrino, luego un sábado en la tarde luego de la misa inicia la velación de la cruz toda la noche con sus respectivos rituales, al siguiente día se inicia colocación de la cruz en donde primero se da la vuelta toda la casa cantado el sulaway. Cuenta María Francisca Solano Lazo que este Canto Salió de las tres hermanas María Solano Mayancela, María Francisca Solano Mayancela, y María Manuela Solano Mayancela, ellas son autores de Sulaway</p> <p style="text-align: center;">Sulaway I Huray wayrata, wichay wayrata harkarinkapa Chishi intita, dudi intita llandurinkapa Altar mayorpa, pachakamak samarinata II Ñañan tiashpaka, turi tiashpaca shamukunkamari Wawki tiashpa, pani tashpaka shamukunkamari Wasichinawan, raymita yallinawanka, mana hawallachu kan III Tayta tiashpa, mama tiashpa shamukunkamari Yupaychani tayta wasi rurak albañil Kampa yuyaymanta, kampa llankaymanta Ñukapak wasita tukuchishkamanta yupaychanimi</p>	
3.2 Fecha o periodo: Ocasional	
4. SOPORTES:	
<p>4.1 Importancia para la Comunidad: Antiguamente, estas fiestas eran muy importantes, ya que era difícil realizar una casa, en la actualidad no se realiza casas tradicionales más bien se ha utilizado el bloque y el ladrillo y la cruz casi ya no se le coloca en las casas y la ceremonia del sulaway pocas personas en la comunidad lo saben. Por lo</p>	

tanto queda en nosotros los jóvenes tomar importancia en estas tradiciones de trascendental importancia.

4.2 Sensibilidad al Cambio: Media

5. INFORMANTES:

5.1 Nombre y apellido: Francisca Solano

5.2 Edad:

5.3 Sexo: Femenino

5.4 Dirección: n/a

6. ANEXOS:

6.1 Referencias bibliográficas: n/a

6.2 Video: n/a

6.3 Audio: n/a

4.4 Registro fotográfico:



Foto 17: Ceremonia ritual de Zulaway



Por: Luz Pichasaca

6.5 Observaciones:

En la actualidad existen casas en donde no se coloca la cruz, ya no hay gente quien practica este ritual, solo la gente de tercera edad sabe de este ritual y lo cantan, por lo tanto es nuestro deber recuperar y seguir con esta tradición.

7. DATOS DEL REGISTRO:

7.1 Nombre de la Universidad: ESPOCH



7.2 Fecha de registro: 11/03/2012

7.3 Registrado por: Luz Pichasaca Solano

7.4 Revisado por: Ing. Christian Aguirre

Ficha 23 Fiesta ceremonial religiosa de San Antonio de Padua

1. DATOS DE UBICACIÓN:	
1.1 Provincia: Cañar	1.2 Ciudad y/o Cantón: Cañar
1.3 Parroquia: Cañar	7.12 Localidad: Quilloac
1.5 Código: 03	1.6 Altitud: 3335 m.s.n.m
Coordenada X: 2°33'5'' S	1.8 Coordenada Y: 78°56'15'' W
2. DATOS DE IDENTIFICACION:	
2.1 Comunidad: Quilloac	2.2 Lengua: Kichwa
2.3 ámbito: Usos sociales, ritual y actos festivos	2.5 Detalle subámbito: Ceremonia religiosa.
2.4 Subámbito: Fiesta	
2.6 Denominación del bien: Fiesta ceremonial Religiosa de San Antonio de Padua – Jundukucho Quilloac	
3. DESCRIPCION:	
1.5 Reseña del bien:	
<p>Quilloac es la tierra de los Cultos a San Antonio de Padua. La fiesta más grande y solemne, en la que se conjuga la religiosidad popular con el catolicismo popular, en esta colorida fiesta religiosa mítica, pintan la procesión los siguientes personajes: la contradanza, loa, reto, damas, rukus, santo, priostes, juegos pirotécnicos, cera markak, muñidoras, awlajanos, músicos, etc.</p>	
3.4.1. Historia San Antonio de Padua	
<p>En la comunidad de Quilloac sector Junducucho, realizamos la fiesta más grande dela comunidad en honor al Patrono de Sector Jundukucho, San Antonio der Padua.</p> <p>Cuenta la historia que, la Imagen de San Antonio de Padua fue encontrado en Taglin Raura por Antonio Urgiles, vio esta imagen al filo de u charco de agua pero no le llamo la atención, y se fue, luego cuando estaba cerca de llegar a su casa se acordó de lo que vio y se puso a pensar y dijo, parecía un muñeco y porque no lo traje, y se regresó a ver que era, cuando llego al lugar vio la imagen y lo llevo con él a su casa, cuando llego lo guardo en un huevo en el corral de los borregos, de noche cuando el don Antonio se fue a dormir lo hizo soñar la imagen y a dicho que si para poner ahí, mejor que vaye a dejar en el lugar que lo encontró, escuchado eso el señor lo guardo dentro de la casa e hizo un altar.</p> <p>Antonio Urgiles era casado con Ana Peláez y de este matrimonio hubo una hija llamada Gertrudis Urgiles casada con Mariano Aguayza, Luego de unos años que se murió su padre Antonio Urgiles, la hija y el yerno fallecieron, y quedo con San Antonio la señora Ana Peláez en una casa de piedra en Zhizhu como era viuda paso a trabajar en la hacienda de Guantug y ahí fue donde se conocieron con María Francisca Solano Mayancela, luego de ser amigas por mucho tiempo ella le conto que tiene un santo, y que no tenía casa donde ponerle, ya que la casa estaba llena de cullin y le rogo que hiciera encargo al San Antonio, Francisca Solano Trajo al San Antonio a Junducucho, luego de poco tiempo que encargo, la señora Ana Pelaez le ha dicho que devuelva ya que tiene mucha pena, y así fue que lo regreso, luego Ana Pelaes ha comentado a Francisca Solano que el Santo ha revelado en sus sueños que quería ir a vivir en Gallo Rumi, lugar donde vivía María Francisca y ahí es donde Francisca Propone que venda ya que ella también tenía pena de San Antonio, y así fue que cambiaron con 100 sucres y un almud de haba, luego que trajo a San Antonio María Francisca Paso la misa en honor al santo y armo la fiesta con 8 guías, María Francisca Solano Mayancela era soltera y fue sindica durante 50 años junto con su hermano Jesús Solano Mayancela, luego de que ellos fallecieron quedo en el poder de María Francisca Solano Lazo sobrina de María Francisca e hija de Jesús Solano. María Francisca Solano Lazo casada con Lorenzo Aguayza son actualmente síndicos ya 30 años.</p> <p>Antes a San Antonio pasaban quien quería pasar, por lo que no hubo pasadores ya que la fiesta es bien extensa formado un coro de 10 personas quienes serán priostes, esto se le hace mediante un sorteo quien toca pasara a San Antonio, pero los 9 del coro ayudaran con los gastos y si alguien quiere pasar solo se lo puede hacer.</p> <p>La fiesta dura 9 días: el día uno sale de romería de la casa del síndico a la casa del prioste</p>	

<p>El día 2,3,4 es el ensayo de las 8 escaramusas El día 5 meses de guías, entrada de flores, elección y proclamación de la Ñusta de San Antonio. El día 6 quema de juegos pirotécnicos y noche cultural de música y danza El día 7 el día principal de la fiesta, loas, retos, escaramusas etc. El día 8 gallo pitina y madrinas El día 9 toros y uyanza. Los miembros del coro son.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Manuel Pichasaca Aguayza ✓ Rafael Solano Lazo ✓ Lorenzo Aguayza Solano ✓ Pedro Solano Falcón ✓ Francisco Morocho ✓ Antonio Guamán ✓ Guillermo Quizhpilema ✓ Pedro Solano Chuma ✓ Josefina Acero 	
3.2 Fecha o periodo: Anual	
4. SOPORTES:	
4.1 Importancia para la Comunidad: Esta fiesta en Honor a San Antonio de Padua es de trascendental importancia ya que, acuden de todas las comunidades para ver estas festividades, donde la gente demuestra el catolicismo y una mezcla de tradiciones típicas de la comunidad.	
4.2 Sensibilidad al Cambio: Media	
5. INFORMANTES:	
5.1 Nombre y apellido: Francisca Solano	5.2 Edad: 62
5.3 Sexo: Femenino	5.4 Dirección: Jundukucho
6. ANEXOS:	
6.1 Referencias bibliográficas: n/a	
6.2 Video: n/a	6.3 Audio: n/a
6.4 Registro fotográfico:	
	
Foto 18: San Antonio de Padua	Por: Luz Pichasaca
6.5 Observaciones: Para no perder estas fiestas formaron un coro de 12 personas quienes están sacando adelante esta festividades, pero cada años se retiran más personas por ellos nuestro sueño es fomentar el turismo realizando un paquete turístico cultural ya que para estas fiestas contamos con el apoyo del Ministerio de Cultura.	
7. DATOS DEL REGISTRO:	
7.1 Nombre de la Universidad: ESPOCH	7.2 Fecha de registro: 11/03/2012
7.3 Registrado por: Luz Pichasaca Solano	7.4 Revisado por: Ing. Christian Aguirre

d. Prácticas comunitarias tradicionales

1). Prácticas comunitarias tradicionales

Ficha 24 Minga comunitaria

1. DATOS DE UBICACIÓN:	
1.1 Provincia: Cañar	1.2 Ciudad y/o Cantón: Cañar
1.3 Parroquia: Cañar	7.13 Localidad: Quilloac
1.5 Código: 03	1.6 Altitud: 3160 m.s.n.m
Coordenada X: 2°33'5'' S	1.8 Coordenada Y: 78°56'15'' W
2. DATOS DE IDENTIFICACION:	
2.1 Comunidad: Quilloac	2.2 Lengua: Kichwa
2.3 ámbito: Practicas comunitarias tradicionales	2.5 Detalle subámbito: Minga Comunitaria
2.4 Subámbito: Practicas comunitarias tradicionales	
2.6 Denominación del bien: Minga Comunitaria	
3. DESCRIPCION:	
1.6 Reseña del bien:	
<p>Para los Kañaris la familia tiene un profundo sentido de solidaridad, reciprocidad y de respeto mutuo en todos sus miembros. La familia no sólo es el hogar compuesto por las relaciones de consanguinidad es también parte de ella, todos los miembros de una comunidad.</p> <p>Por esta interrelación surge 2 tipos de familia la nuclear y la ampliada. La familia nuclear está constituida por padre, madre e hijos; la familia ampliada se da a través de las relaciones de afinidad.</p> <p>El ayllu o la familia se constituye como el núcleo de la conformación de comunas que son los espacios geográficos donde nos interrelacionamos, de manera armónica, en mutuo respeto los seres humanos, las plantas, los animales, los elementos naturales como el agua, el aire, la tierra, el fuego.</p> <p>La mayoría de sus organizaciones comunitarias para la ejecución de trabajos como la construcción de viviendas, acequias, caminos y el trabajo agrícola se organiza en un sistema de cooperación mutuo como es el rantipak o presentación o intercambio de las fuerzas de trabajo y la Minga o trabajo familiar, comunitario o colectivo, con más énfasis en las relaciones de parentesco y compadrazgo.</p> <p>Estas formas de trabajo son expresiones culturales propias de los pueblos indígenas que nos caracterizamos por ser recíprocos y solidarios.</p> <p>El manejo de espacios físicos en el ámbito familiar como comunal hace que el trabajo sea colectivo, convirtiéndose en una actividad vital y no en una actividad orientada a la acumulación de bienes y riquezas; la distribución de riqueza es regulada a través de ciertos valores y principios, como la reciprocidad, la solidaridad, el padrino, el priostazgo, etc. Todas las personas tenemos derecho a los beneficios que dispensa la madre tierra: alimento, vestido, vivienda, trabajo, salud, seguridad, alegría y armonía.</p> <p>Entre las actividades de complementariedad practicada por los Kañaris está la chala, que significa recoger los residuos de una cosecha; el mashkarina, trueque o intercambio de productos entre familiares de diferentes pisos ecológicos, y, en el ámbito más comunal se practica el ayni o la minga que significa trabajo colectivo.</p>	
3.2 Fecha o periodo: Ocasional	
4. SOPORTES:	
4.1 Importancia para la Comunidad:	
<p>La minga se realiza con el objetivo de terminar rápido alguna actividad programada se realiza con mucho entusiasmo entre los participantes, en las mingas existe la unidad, dialogo, juegos risas y pampamesa donde se comparten los kukayos o fiambres que cada uno de los mingueros llevan para comer el medio día.</p>	
4.2 Sensibilidad al Cambio: Media	

5. INFORMANTES:	
5.1 Nombre y apellido: n/a	5.2 Edad: n/a
5.3 Sexo: n/a	5.4 Dirección: n/a
6. ANEXOS:	
6.1 Referencias bibliográficas: Revista etnográfica Yachak, 2011	
6.2 Video: n/a	6.3 Audio: n/a
6.4 Registro fotográfico:	
	
Foto 19: Minga Comunitaria	Por: Luz Pichasaca
6.5 Observaciones:	
Estas prácticas ancestrales se siguen manteniendo en la comunidad, primera vez en la historia de la comunidad se eligió una mujer como presidenta, la misma que ha dado un fortalecimiento en todo ámbito en la comunidad.	
7. DATOS DEL REGISTRO:	
7.1 Nombre de la Universidad: ESPOCH	7.2 Fecha de registro: 11/03/2012
7.3 Registrado por: Luz Pichasaca Solano	7.4 Revisado por: Ing. Christian Aguirre

e. Usos Sociales

1). Uso social de la vestimenta

Ficha 25 Vestimenta del Pueblo Kañary

1. DATOS DE UBICACIÓN:	
1.1 Provincia: Cañar	1.2 Ciudad y/o Cantón: Cañar
7.4 Parroquia: Cañar	1.4 Localidad: Quilloac
1.5 Código: 03	1.6 Altitud: 3160 m.s.n.m
1.7 Coordenada X: 2°33'5'' S	1.8 Coordenada Y: 78°56'15'' W
2. DATOS DE IDENTIFICACION:	
2.1 Comunidad: Quilloac	2.2 Lengua: Kichwa
2.3 Habito: Uso sociales	2.5 Detalle sub habito: Vestimenta festiva
2.4 Sub habito: Uso social de la vestimenta	
2.6 Denominación del bien: Vestimenta del pueblo Kañary	
3. DESCRIPCION:	
<p>3.1 Reseña del bien: Las poblaciones Kañary tienen un sin número de vestimentas dependiendo de las actividades a realizar como: labores agrícolas, Raymis (fiestas), ritual, etc., de igual forma tanto en la vestimenta del hombre y de la mujer integran entre sus adornos formas, símbolos y elementos Kañaris que describen la estrecha relación de paz, armonía, reciprocidad entre el ser humano y la madre naturaleza (Pachamama). Entre las primeras prendas elaboradas en las comunidades de la parroquia fueron a base de lana de borrego luego cambiando por otros materiales.</p> <p>3.1.1 Vestimenta del hombre El varón indígena se viste con pantalón tejido de lana de borrego de color negro que representa la muerte de los bravos kañaris; camisa bordado de varios colores en el codo, cuello y puño con imágenes de flores, animales y símbolos andinos que representa el arco iris; Kuzhma de color negro elaborado de lana de borrego utilizada para protegerse del frío calor y lluvia al cruzar grandes ríos y montañas; uzhusas de cuero que sirve para protegerse los pies al realizar diferentes trabajos en los páramos andinos; el poncho es de dos a tres colores predominando el color negro y otro que es el poncho amarrado con colores alternantes en los dos extremos y medio, el poncho amarrado rojo es propio para los días festivos y el poncho llano es el de trabajo que representa la armonía y tranquilidad. El muchico (sombrero) es de color blanco confeccionado con lana de borrego que representa las cuatro regiones del sol. Para el proceso de estas prendas de vestir con lana de borrego se siguen los siguientes pasos:</p> <p>3.1.2 Escriminado de la Lana: Consiste en eliminar todas las basuras, insectos que se encuentren en ésta, permitiendo la flexibilidad y su manipulación. Suele ser más laborioso cuando se trata de preparar un hilo delgado para prendas como la hualcarina, la Kuzhma, el chumpi, etc. Conforme se va escriminando o separando las fibras de lana esta se vuelve más esponjosa.</p> <p>3.1.3 El huango: Elaborado de un palo de aproximadamente 40 a 50 cm de largo, sobre ella se coloca una pequeña cantidad de la lana escriminada la misma que envuelve al palo, luego se procede a atar con un hilo; sobre la lana se coloca un pedazo de tela o una funda plástica evitando la sequedad de la lana o que esta se ensucie con el polvo.</p> <p>3.1.4 El Uso: Es una pequeña vara que se extrae de la planta del Zigzig, en la parte baja del hilo se coloca un pequeño pedazo de madera de forma circular conocido como el piruro, la misma que permite enrollar el hilo en la parte baja del uso.</p> <p>3.1.5 El hilado: La mujer con sus manos hábiles le da vueltas seguidas al mismo tiempo con la otra mano acarician la fibra de la lana convirtiéndola en un fino hilo.</p> <p>3.1.6 El Ovillo: Es la unión de dos hebras o hilos delgados, mismos que forman un enrollado; la finalidad del enrollado con dos hebras es para torcer estos hilos; permitiendo dar a la obra mayor</p>	

calidad y que esta sea más duradera.

3.1.7 El Tipidor: Consiste en convertir un ovillo formado por dos hebras o hilos en una sola hebra o en un solo hilo, mismo que tenga la suficiente resistencia y que proporcione la calidad que la prenda requiere. Para la realización de esta labor el encargado es el hombre el mismo que con la agilidad de sus dedos acompaña a sus momentos de ocio la sutil labor de “tipir” torcer el ovillo.

3.1.8 El devanador: Instrumento fabricado con carrizo o chacla; este resulta de la utilización de un carrizo como eje principal para luego colocar dos pequeños trozos del mismo carrizo de manera horizontal del eje principal, dándole al instrumento la forma de una cruz vista desde los dos lados. En el devanado se forma la madeja, para luego pasar al lavado del hilo.

3.1.9 El lavado del hilo: Para el lavado del hilo se calienta el agua para luego introducir la madeja en el recipiente de agua, para el proceso se utiliza el zumo y las hojas del penco como detergente, permitiendo la eliminación del aceite presente en las fibras del hilo.

3.1.10 El teñido del hilo: Para el teñido del hilo se utilizaba el zumo de las plantas del lugar, dependiendo del color que se necesite.

Finalmente se cita los pasos y el instrumento utilizados por el tejedor.

3.1.11 Tejedor de Mano: Es una de las herramientas que se utilizaba para la confección de la vestimenta del hombre y la mujer Kañary como: la wallkarina, ponchos, kuzhmas, chumpis, cobijas, polleras, etc. Está conformado por un sinnúmero de objetos de madera que junto al hilo de lana de borrego y la habilidad del hombre va dando formas y logrando atuendos que cobijarán y abrazarán al indígena Kañary.

3.1.2 Vestimenta de la mujer

Las mujeres se vestían con dos o tres polleras de baéta, atuendo bordado de diversos colores que representa la sangre de los bravos kañaris y tiene como finalidad protegerse del frío; camisa o talpa blanco bordado en el cuello y las mangas que representa el arco iris; la wallkarina pacha teñido de color negro la misma que iba sujetado con un prendedor de plata; el cuello adornado con collares de varios colores en especial el rojo; arete, adorno peculiar que demostraba la belleza de la mujer; uzhutas, elaboradas de cuero sirve para protegerse los pies y poder realizar diferentes trabajos en los campos; muchico (sombrero) de color blanco fabricado con lana de borrego adornado con una flor y una cinta blanca que representa la pureza de la mujer, además lleva dos bolas blancas que representa la dualidad.

Los abuelos mayores consideran que la vestimenta era muy importante tanto para el hombre como para la mujer ya que en ella persistía su propia cultura que diferenciaba de los otros pueblos vecinos.

El proceso de elaboración del atuendo de la mujer es la misma que se describió anteriormente.

3.1.3 Vestimenta actual

Hoy en día, son pocas las personas que conservan parte de las prendas típicas tanto hombres como mujeres, la mayor parte de la población por la migración han sufrido cambios drásticos en su forma de vestir, por lo general las mujeres conservan algo de la ropa como por ejemplo: wallkarinas de tela casimir, polleras de baetilla y planchadas, blusas o chompas, zapatos de caucho, cuero o sandalias, collares de color rojo y aretes de plata, sombrero de lana de color blanco adornado con cinta blanca, flores de colores y dos bolas.

En los hombres solamente los mayores aún conservan parte de su atuendo, mientras que en la juventud la dinámica cultural por efectos de la migración se evidencia claramente que no utiliza ninguna prenda de vestir típica, generalmente usan pantalones de tela o jean, una chompa o/y camiseta y cualquier tipo de zapatos

En conclusión los varones han sufrido con mayor impacto la influencia de la cultura occidental y de la mestiza.

3.2 Fecha o periodo: continua

4. SOPORTES:

4.1 Importancia para la Comunidad:

Nuestros pueblos ancestrales durante muchos años con sus manos hábiles tanto hombres como mujeres, han elaborado diferentes tipos de artesanía mediante el trabajo manual, y es de mucha importancia para el pueblo Kañary mantener nuestra vestimenta.

4.2 Sensibilidad al Cambio: Media	
5. INFORMANTES:	
5.1 Nombre y apellido: n/a	5.2 Edad: n/a
5.3 Sexo: n/a	5.4 Dirección: n/a
6. ANEXOS:	
6.1 Referencias bibliográficas: n/a	
6.2 Video: n/a	6.3 Audio: n/a
6.4 Registro fotográfico:	
	
Foto N°20: Vestimenta	Por: Luz Pichasaca
7. DATOS DEL REGISTRO:	
7.1 Nombre de la Universidad: ESPOCH	7.2 Fecha de registro: 11/03/2012
7.3 Registrado por: Luz Pichasaca Solano	7.4 Revisado por: Ing. Christian Aguirre

f. Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo

1). Gastronomía

Ficha 26 Productos alimenticios artesanales

1. DATOS DE UBICACIÓN:	
1.1 Provincia: Cañar	1.2 Ciudad y/o Cantón: Cañar
7.5 Parroquia: Cañar	1.4 Localidad: Cañar
1.5 Código: 03	1.6 Altitud: 3160 m.s.n.m
1.7 Coordenada X: 2°33'5'' S	1.8 Coordenada Y: 78°56'15'' W
2. DATOS DE IDENTIFICACION:	
2.1 Comunidad: Quilloac	2.2 Lengua: Kichwa
2.3 Ámbito: Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	
2.4 Sub ámbito: Gastronomía	2.5 Detalle sub ámbito: productos alimenticios artesanales
2.6 Denominación del bien: productos alimenticios artesanales – Cañar	
3. DESCRIPCION:	
3.1 Reseña del bien:	
<p>Gastronomía Tradicionales</p> <p>✓ El tashno</p> <p>El tashno es uno de los alimentos más antiguos y nutritivos de la localidad, consiste en el maíz seco-tostado de tonalidad café, para luego ser cocinado durante 3-4 horas. El tostado del maíz se realiza en el fogón con la ayuda de un tiesto y una vara de madera envuelta con un trapo, con esta vara se realiza el movimiento del grano evitando de este modo que se quemé.</p> <p>El tashno está acompañado por habas, la misma que mantiene el mismo procedimiento que el tashno. Este alimento es consumido en las mingas, siembras, cosechas, etc.</p> <p>✓ Ají de pepa de zambo</p> <p>Para la preparación del ají de pepa de zambo se extrae del zambo la semilla, luego a éstas se las coloca a secar al sol, una vez que el grano se encuentra seco, se procede a despejar la cáscara y tostar, después se coloca en la piedra de moler, se muele la semilla en una piedra y sobre ésta se coloca el fruto de ají, como resultado final se obtiene un producto picante.</p> <p>Este ají es consumido en las mingas, trabajos agrícolas, en la casa, etc. Los mayores manifiestan que es un alimento que da mucha fuerza en los trabajos y permite soportar las temperaturas frías</p> <p>✓ Dulce de zapallo</p> <p>Los zapallos se siembra junto con las papas y maíz, luego de seis meses se cosecha y se puede preparar convirtiéndose en uno de los platos ancestrales típicos del pueblo, luego se procede a pelar el zapallo y se pica en forma de cuadrados, luego acompañado de la leche se cocina a ello se añade canela, azúcar o panela al gusto de cada persona.</p> <p>✓ Yanushca</p> <p>Las comunidades preparaban el Yanushca como un alimento tradicional, que consiste en la cocción de las papas con cascara, oca, mashua y melloco; estos productos son cocinados al mismo tiempo y en la misma olla, el plato se complementa con una porción de tashno y ají.</p> <p>La mujer Kañary al salir al trabajo junto con el esposo lo llevaba en una canasta envuelto con un mantel blanco y lo cargan hasta el destino final, para que en el almuerzo se pueda consumir, en muchos de los casos la yanushca se cocinaba en el mismo sitio de cosecha o siembra.</p> <p>✓ Machica de maíz</p> <p>Para preparar la machica primero se cosecha el grano del maíz, se lo pone a secar y se tuesta en el tiesto; finalmente se muele en piedra hasta obtener una harina muy fina conocida como machica.</p>	

✓ **Pampa mesa**

Es una costumbre ancestral, propia de los pueblos andinos que se mantiene a fin de compartir los diferentes alimentos con quienes participan en las mingas, fiestas religiosas y sociales.

La pampa mesa se forma con manteles blancos tendidos en el suelo, donde se sirven los alimentos que son llevados en “tongas” por las mujeres, es esparcida sobre los manteles en forma equitativa para disfrutarlos en un ambiente de alegría y buen gusto. En esta mesa se comparte cuyes, papas, mote, gallina, tashno, quesillo, ají y el exquisito chicha de jora.

✓ **Las papas con cuy**

Es el principal plato que se utilizaba y se utiliza en las principales fiestas o raymis. Así el plato de cuy con papas en el pueblo Kañary se trata de un proceso lleno de aspectos míticos propios de la ideología de las comunidades indígenas.

Este plato es preparado especialmente por la mujer, así al momento de sacrificar al animal manifiestan las palabras “Wirangi, wirangi” luego de aplastar la cabeza del cuy y sacar los ojos que irán a parar en el mismo corral con la finalidad de incrementar el número de cuyes para los próximos años.

Luego de haber pelado el cuy aliña con ajo y sal, finalmente se procede a azar en el carbón que se obtiene del pino hasta que el cuero este de color amarillento. Este plato va acompañado de lechuga, tomate y cebolla, y se lo sirve junto a un vaso de chicha o agua aromática más el sabroso ají de pepa de zambo.

Los mayores manifiestan que este plato típico no debe faltar en diferentes celebraciones como: matrimonios, grados, bautizos, o cualquier otra fiesta, para lo cual se acostumbra asar alrededor de 60 a 80 cuyes que son provistos de la misma familia.

✓ **Tortillas de trigo**

Luego de moler el trigo se lo cernían con un colador en una batea de madera, luego en una olla ponían a calentar el agua y amasar la harina hasta obtener una especie de maza blanda, la dejaban reposar unos 10 minutos para luego empezar a hacer las tortillas en el tiesto de barro, el mismo que debía estar caliente para de esa manera ir colocando ordenadamente y dar la vuelta hasta que la tortilla este asada a los dos lados.

✓ **Seco de arroz de cebada**

Este plato consiste en tostar la cebada, moler en piedra, cernir hasta obtener solamente el arroz con granos pequeños para cocer, se coloca en olla de barro a fuego lento, con una mínima cantidad de agua, agregar ingredientes que le de sabor para luego secar en la misma olla y servirse.

✓ **Sopa de nabo**

El nabo siempre se sembraba en cultivos de maíz, papas, y arveja. Para preparar la sopa de nabo se lavaba y se picaba posteriormente se cocinaba conjuntamente con las papas.

✓ **Colada de trigo con leche**

Para preparar la colada de trigo se mezcla la harina de trigo con leche, luego se coloca panela o azúcar, canela para dar el sabor, posteriormente se da vueltas seguidas con una cuchara de palo durante varios minutos hasta obtener la colada.



✓ **Chicha de jora**

La chicha de jora es una bebida sagrada de los ancestros, que ofrendaban al momento de iniciar las labores agrícolas.

Como primera fase se germina el maíz, la misma se procede a remojar el maíz durante cinco, luego se lo coloca en una cama hecha de altamizo y chilca para que de sabor a la jora, encima de esta cama se pone el penco partido para obtener humedad y que facilite el brote colocado el maíz se vuelve a tapar con hojas partidas de penco, luego la chilca y encima de esta el altamizo.

A los ocho días se saca el maíz ya germinado, se muele en piedra y esta harina se conoce con el nombre de jora. Seguidamente en una olla grande con agua se mezcla la jora y se cocina, se añade panela dependiendo del volumen del agua, además se requiere de ishpingo, clavo de olor, o cascara de guineo y piña para dar mayor sabor a la chicha.

Finalmente en una tinaja de barro se colocaba la chicha y se tapa donde se cumplirá el proceso de fermentación.

<p>➤ Gastronomía actual</p> <p>Los mayores todavía siguen manteniendo en su gran mayoría la alimentación ancestral, pero los jóvenes han cambiado drásticamente su alimentación debido a migración de los padres a otros países, ellos buscan una preparación fácil como: sopa de fideo, arroz con pollo, papas fritas, café negro y cola, muy pocos consumen hortalizas que se cultivan en las comunidades como: la col nabo, acelga, lechuga acompañado de carne de res, borrego, chanco o pollo coladas de maíz, trigo y haba; combinando los productos de la ciudad con los que producen la misma comunidad.</p> <p>En las fiestas generalmente preparan alimentos como: mote, caldo de gallina, papas con cuy, como bebida cola, algunos consumen la chicha de jora o quinua y finalmente la torta.</p> <p>Con estos alimentos también realizamos la pampa mesa con los alimentos obtenidos de la Pachamama.</p>	
3.2 Fecha o periodo: continua	
4. SOPORTES:	
4.1 Importancia para la Comunidad:	
La importancia de la pampa mesa es muy importante para la comunidad ya que es la señal de la unión, compartir, se aplica la ley de la reciprocidad, se sigue manteniendo hasta en la actualidad.	
4.2 Sensibilidad al Cambio: Media	
5. INFORMANTES:	
5.1 Nombre y apellido: n/a	5.2 Edad: n/a
5.3 Sexo: n/a	5.4 Dirección: n/a
6. ANEXOS:	
6.1 Referencias bibliográficas: Practicas I ESPOCH, 2011	
6.2 Video: n/a	6.3 Audio: n/a
6.4 Registro fotográfico:	
	
Foto 21 Pampa Mesa	Por : Luz Pichasaca S.
7. DATOS DEL REGISTRO:	
7.1 Nombre de la Universidad: ESPOCH	7.2 Fecha de registro: 11/03/2012
7.3 Registrado por: Luz Pichasaca Solano	7.4 Revisado por: Ing. Christian Aguirre

2). Medicina Tradicional

Ficha 27 Medicina Tradicional

1. DATOS DE UBICACIÓN:	
1.1 Provincia: Cañar	1.2 Ciudad y/o Cantón: Cañar
7.6 Parroquia: Cañar	1.4 Localidad: Cañar
1.5 Código: 03	1.6 Altitud: 3160 m.s.n.m
1.7 Coordenada X: 2°33'5'' S	1.8 Coordenada Y: 78°56'15'' W
2. DATOS DE IDENTIFICACION:	
2.1 Comunidad: Quilloac	2.2 Lengua: Kichwa
2.3 Ámbito: Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	
2.4 Sub ámbito: Medicina Tradicional	2.5 Detalle sub ámbito: Medicina Tradicional
2.6 Denominación del bien: Medicina Tradicional – Quilloac	
3. DESCRIPCION:	
3.2 Reseña del bien:	
<p>La medicina Tradicional como todas las enfermedades está relacionada con el hombre, la naturaleza, espíritu y puede ser equilibrada por el yachak con el uso de plantas, animales, insectos etc. El o la Yachak es el sabio encargado de preservar el equilibrio físico y espiritual del individuo y de la comunidad. El/a yachak no solo conocía sobre la curación también actúa como guía político y espiritual, capaz de ayudar y encontrar el ayni o armonía, el jinchi o equilibrio y el sinchi o la fuerza al Runa u hombre.</p> <p>Los Yachaks practicaban una medicina integral totalizadora sin separar el espacio y tiempo; ven esta relación como un todo unido al Kay Pacha o naturaleza, enraizada en el uku pacha o sub mundo, sujeta a las fuerzas temporales y cuyos recursos alcanzan hasta el hawa pacha o los cielos.</p> <p>Durante la dominación Española, bien entrado el siglo XVII, eran considerados, como médicos oficiales por su capacidad de combatir la malaria y tratar fracturas de huesos y combatir infecciones utilizando diferentes elementos para la sanación.</p> <p>Con la llegada de médicos de las universidad de Salamanca España así como por el recelo que tenían los españoles de ser tratados por sabios indígenas unido a la extirpación de “idolatrías” por parte de la iglesia católica se inicia una tenaz persecución y proscripción que hasta la actualidad se mantiene.</p> <p>Luego de la prohibición que se hizo a los indios en 1613 de danzar y cantar o hacer takis y ceremonias a la usanza antigua y en lengua materna y del asesinato de Tupak Amaru I. y Tupak Amaru II en Perú se da un movimiento de resistencia y recuperación del Tawantinsuyo denominado Takionkoy.</p> <p>Por más de 500 años la medicina indígena pervive a través de yachak taytas y yachak mamas y comadronas acreditadas por sus propias comunidades para tratar sus propias enfermedades como el: mal de ojos, mal aire, el espanto, el Kuychi o el mal de arco iris y el mal del daño o maléfico. Las enfermedades consideradas como foráneas, caracterizadas por afectar a un órgano específico son tratadas por los doctores mientras las comadronas se encargan de tratar a la madre durante los procesos de gestación, parto y lactancia.</p> <p>Para el diagnostico utilizan la limpieza con cuy, con huevo de gallina criolla, lectura de la orina y de la vela el palpar del pulso y las predicciones con los elementos de la naturaleza (luna, lluvia etc.)</p> <p>La etiología de las afecciones se basa en poderes sobrenaturales (cerros, espíritus) naturales (frio, calor, fases lunares contagios) y personales (deseo insatisfecho, cólera, ira, penas, conductas consumo de alcohol etc.) para el tratamiento se utiliza lugares sagrados, plantas medicinales, animales, minerales, reposo, dieta, ayuno, ceremonia rituales, etc.</p> <p>La medicina indígena en ningún momento desconoce la ciencia y la tecnología de la medicina moderna, es más trata de buscar un equilibrio armónico y sustentable a través del respeto mutuo y de aceptar sus propias limitaciones, siempre y cuando no se afecte a la naturaleza.</p>	
Elementos utilizados en las diferentes prácticas de sanación y energización	
El Sahumerio. - se produce con la quema de incienso, palo santo, siete sahumeros y otros; representa	

el espíritu del fuego y este a su vez al gran padre Sol, que significa la energía de la vida y es quien cuida la mesa ritual; el sahumero es el humo del fuego. El humo tiene que impregnarse en la persona, para sacar de ella las malas energías y protegerlas contra estas.

La ceremonia.- es celebrada por el/la yachak que invoca al Padre Sol, la Madre Luna, la Madre Tierra, las estrellas, el aire, el agua, el viento; también a los espíritus de la naturaleza, de los cerros, de las wakas, los antepasados, es decir al hawapacha, Kaypacha y al Ukupacha.

La ceremonia sirve para la protección, sanación, ofrenda, iniciación, finalización, inspiración, tc. Varía de acuerdo a la ocasión: matrimonio, bautismo, celebraciones de los solsticios y equinoccios, iniciación y finalización de ciclos agrícolas entre otros, mucho depende de quienes participen.

La mesa ritual.- Es el espacio delimitado para organizar los elementos rituales. Se conforma sobre una manta blanca, color de los espíritus. En la mesa ritual se disponen de acuerdo a los cuatro elementos de la naturaleza fuego, agua, tierra y aire y es levantada por cada yachak.

Agua.- Elemento muy importante en el ritual porque es de procedencia sagrada. El agua da la vida, fuimos creados en el vientre de nuestra madre. Es el gran útero cósmico donde todo se manifiesta. El agua representa la pureza, sabiduría y fuerza. Es un símbolo de purificación y tiene una profunda relación con la vida.

Fuego.- representa el espíritu creador y generador de la fuerza y energía. Es el tayta inti o el padre sol cura y purifica a las personas y evita que caigan malas energías en la mesa ritual.

Mama Colla.- especie de cato que se utiliza en los actos rituales, considerada como la madre que genera fuerza, poder e inspiración, siempre y cuando se le dé el uso correcto. Es la parte más importante y sagrada en toda ceremonia, sea esta de curación o de sanación; al momento de cortar este cactus se hace con fe y pidiendo sus favores a la Pachamama.

Piedras de hacha.- son rocas en formas de hacha, representa la parte inerte de nuestro mundo. Sirve para cortar nuestros males y deben ser dos porque representa al hombre y a la mujer.

Tortuga.- es el representante de la mujer sabia, de la mujer yachak, de la curandera.

Pingullo.- instrumento musical a manera de silbato que se utiliza para invocar a los seres sagrados a la ceremonia; cuando está hecho de fémur de cóndor solo llamara al espíritu de esta ave sagrada. Se toca este instrumento para iniciar y levantar la mesa.

Bastón de mando.- es una larga vara, generalmente de chonta, que es utilizada por el/la yachak y todas las personas con cargo de responsabilidades.

Churu o kipa (caracol marino).- Es la concha de caracol marino. En la ceremonia invoca a los dioses del mar para curar o sanar. Se entona al iniciar y levantar la mesa.

Flores y frutas.- Se coloca alrededor de la mesa ritual, formando una media luna. Representa la abundancia y la belleza. Deben colocarse productos tanto de la costa como de la sierra, cultivados y silvestres, es decir todos los productos que genera la madre tierra.

Chonta.- es madera fina y dura, trabajada en forma de cuchillo o machete; cuida y corta las malas energías que existe alrededor de la mesa y de los participantes de la ceremonia.

Rumi (piedra).- representa las rocas, los cerros donde se encuentra los Apus o espíritus. Simboliza el principio y el fundamento. Las piedras e forma de estrellas simbolizan el Hanapacha, donde viven los astros, el Padre Sol Y la madre Luna. La piedra magnética o imán es utilizada en las limpiezas porque posee el poder de absorber los males; las piedras sirven también para moler plantas medicinales y alimentos.

Tambor.- Se lo hace sonar antes, durante y al terminar la ceremonia. Sirve para dar fortaleza a la mesa y llamar a los espíritus; está relacionado con los sonidos del corazón de la Pachamama y de todo ser viviente.

3.2 Fecha o periodo: continua

4. SOPORTES:

4.1 Importancia para la Comunidad:

Nuestros pueblos ancestrales durante muchos años con sus manos hábiles tanto hombres como mujeres, han elaborado diferentes tipos de artesanía mediante el trabajo manual, y es de mucha importancia para el pueblo Kañary mantener nuestra vestimenta.

4.2 Sensibilidad al Cambio: Media

5. INFORMANTES:	
5.1 Nombre y apellido: n/a	5.2 Edad: n/a
5.3 Sexo: n/a	5.4 Dirección: n/a
6. ANEXOS:	
6.1 Referencias bibliográficas: Revista etnográfica Yachak. 2011	
6.2 Video: n/a	6.3 Audio: n/a
6.4 Registro fotográfico:	
	
Foto 22 Medicina Tradicional	Por : Luz Pichasaca S.
7. DATOS DEL REGISTRO:	
7.1 Nombre de la Universidad: ESPOCH	7.2 Fecha de registro: 11/03/2012
7.4 Registrado por: Luz Pichasaca Solano	7.4 Revisado por: Ing. Christian Aguirre

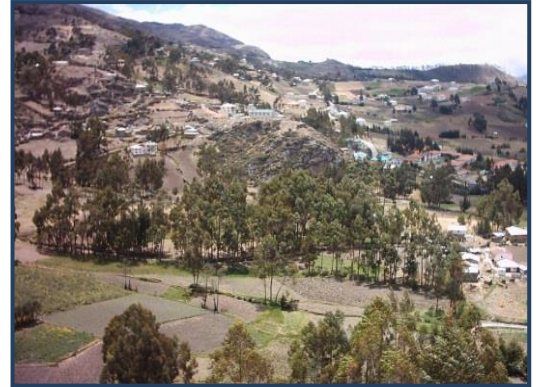
1) Espacio Simbólico

Ficha 28 Sitio sagrado de Killu kaka

1. DATOS DE UBICACIÓN:	
1.1 Provincia: Cañar	1.2 Ciudad y/o Cantón: Cañar
7.7 Parroquia: Cañar	1.4 Localidad: Cañar
1.5 Código: 03	1.6 Altitud: 3206 m.s.n.m
1.7 Coordenada X: 2°33'5'' S	1.8 Coordenada Y: 78°56'15'' W
2. DATOS DE IDENTIFICACION:	
2.1 Comunidad: Quilloac	2.2 Lengua: Kichwa
2.3 Ámbito: Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	
2.4 Sub ámbito: Espacio Simbólico	2.5 Detalle sub ámbito Sitio sagrado Killu kaka
2.6 Denominación del bien: Sitio sagrado Killu kaka – Quilloac	
3. DESCRIPCION:	
3.3 Reseña del bien:	
Según el profesor Pérez (1978) registra, como: Qullohuac, río y loma al Sur de Narrío con restos arqueológicos; del Quichua quello , amarillo: huac (a), ataud.	
Ateniéndonos a este insumo teórico, este nombre deriva de un sitio arqueológico y de un río que lleva el mismo nombre. Ahora en ¿dónde se localiza este sitio referido por Pérez? Se localiza en el sitio conocido como Killuk ^h aka. Pakarina, que antes de que se construya la actual capilla, su sima era ovalada y plana auténtica plaza ceremonial desde donde veneraban a la Luna, y la Cruz del Sur. A partir de la llegada de la conquista, y con la astuta intervención de los encomenderos, estos rituales cósmicos, y por ende las plazas sagradas fueron sepultados, con la colocación de una cruz de piedra, como testimonio de su intervención, bajo el pretexto de celebrar el ritual de la cruz de mayo que se impuso sobre el ritual de la Cruz del Sur o Cruz Cuadrada.	
Sobre este sitio, la mitología da cuenta de que se trataba de una Apachita, porque sus relatos explican hechos fundacionales del barroco andino. Es decir, la intervención y el amalgamamiento del catolicismo con la expresión de la religiosidad propia de los indígenas Kañaris.	
3.2 Fecha o periodo: continua	
4. SOPORTES:	
4.1 Importancia para la Comunidad:	
En absoluta comprensión del PACHA y el fiel cumplimiento de su responsabilidad de la misión de preservar y mantener la vida de todos; los pueblos originarios y específicamente nuestros ancestros KAÑARIS, desarrollaron todo un complejo cultural, holístico e integral, con elementos culturales necesarios e imprescindibles, que permitan la vigencia en el tiempo-espacio, para que se garantice el BIEN-ESTAR, conocido como el SUMAK ALLI KAWSAY, de generaciones venideras.	
4.2 Sensibilidad al Cambio: Media	
5. INFORMANTES:	
5.1 Nombre y apellido: n/a	5.2 Edad: n/a
5.3 Sexo: n/a	5.4 Dirección: n/a
6. ANEXOS:	
6.1 Referencias bibliográficas: Estatutos de la comunidad de Quilloac,	
6.2 Video: n/a	6.3 Audio: n/a
4.9 Registro fotográfico:	



Foto 23 killu kaka



Por : Luz Pichasaca S.

6.5 Observaciones:

El pueblo Kañary tiene una presencia de desarrollo cultural continua de más de 4.000 años; entre sus primeras manifestaciones de expresiones simbólicas culturales, está su estilo artístico manual en arcilla, que observados atentamente sus figuras, dan testimonio de alta comprensión de la vida.

7. DATOS DEL REGISTRO:

7.1 Nombre de la Universidad: ESPOCH

7.2 Fecha de registro: 11/03/2012

7.5 Registrado por: Luz Pichasaca Solano

7.4 Revisado por: Ing. Christian Aguirre

Ficha 29 Sitio sagrado Cerro Narrio

1. DATOS DE UBICACIÓN:	
1.1 Provincia: Cañar	1.2 Ciudad y/o Cantón: Cañar
7.8 Parroquia: Cañar	1.4 Localidad: Cañar
1.5 Código: 03	1.6 Altitud: 3206 m.s.n.m
1.7 Coordenada X: 2°33'5'' Sur	1.8 Coordenada Y: 78°56'15'' W
2. DATOS DE IDENTIFICACION:	
2.1 Comunidad: Quilloac	2.2 Lengua: Kichwa
2.3 Ámbito: Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	
2.4 Sub ámbito: Espacio Simbólico	2.5 Detalle sub ámbito Sitio sagrado Cerro Narrio
2.6 Denominación del bien: Sitio sagrado Cerro Narrio – Quilloac	
3. DESCRIPCION:	
3.1 Reseña del bien:	
3.1.1 Ubicación del atractivo	
<p>El cerro Narrio se encuentra en los páramos Australes, en la hoya del Cañar, a cinco minutos de la parroquia matriz Cañar, junto a la Comunidad de Quilloac y el Río Zham- Zham, se encuentra ubicada a una pequeña elevación de apenas de cien m. de altura, a simple vista se parece a una tortuga observada de perfil</p>	
3.1.2 Descripción del atractivo.	
<p>El cerro Narrio guarda vestigios de una sociedad de agricultores que dominaron la región desde aproximadamente 4000 años, siendo un pueblo de hábiles artesanos y ceramistas que mantenían relaciones comerciales en la Costa, la Sierra y la Amazonía, así como también con el norte Peruano; cultivaban el maíz, porotos, quinua, papas y otras plantas usadas en su dieta, en combinación con el cuy, venados, conejos, etc. obtenidos ya sea mediante su domesticación o la caza, de la Costa obtenían conchas marinas que servían como productos de intercambio y comercio con otros pueblos.</p>	
3.2 Atractivos Individuales que lo conforman	
3.2.1 Casa Narrio.	
<p>En cuanto al cerro Narrio, estudios arqueológicos en 1941 por los investigadores norteamericanos D. Couller y J. Murra, se encontraron las huellas de antiguos postes que sostenían una casa en Narrio, se demostró así que la colina o cerro sirvió como lugar de vivienda y también en donde se enterraban a los muertos en una práctica que dura varios siglos puesto que el lugar siguió siendo ocupado por otras poblaciones llamadas Tacalzhapa o Proto-Kañaris (2200-1000 AC) y finalmente por gente identificada como Cashaloma o Kañaris del norte, (1000-500AC) hasta la llegada de los Incas.</p>	
3.2.2 Descubrimiento	
<p>En 1914 unos expedicionarios encontraron los primeros objetos en materiales preciosos, tan pronto como cundió la noticia un “ hormiguero humano “ proveniente de la ciudad de Cañar, con picos y palas excavan por doquier las cimas y las faldas de la colina, hasta dejarlo en campo castigado de hoyos, montones de tierra y un revoltijo de cerámica fragmentada y mil y un artefactos destrozados y enteros, destruyendo así para siempre la mayor parte del archivo cultural, ya que lo único que buscaban era saquear los objetos de oro y plata de las “ huacas “ porque el resto de enseres carecía de valor económico para los excavadores.</p>	
3.2.3 Narrio Arqueológico	
<p>La colina de Narrio es el prototipo de la cultura homónima, constituye un vasto yacimiento humanas y de animales silvestres (obtenidos en cacería), entremezclados con innumerables artefactos culturales destrozados por el uso doméstico, por las numerosas excavaciones para sepultar los cadáveres y removido de materiales para construir los terraplenes, a fin de emplazar sus viviendas, desde el</p>	

afincamiento de los primeros aborígenes hasta la ocupación incásica.

Los cuantiosos tesoros culturales extraídos durante decenios básicamente por los huaqueros reposan en las colecciones privadas, museos públicos y privados, locales y extranjeros. El patrimonio cultural de Narrio está representado por los más diversos objetos: cerámica, piedra, hueso, concha, cobre, plata, oro y cobre.

Los prototipos de la cultura material de Narrio propiamente dicha son: las vasijas de cerámica, de paredes delgadas, textura fina, color leonado de la pasta, decoradas con una o dos bandas rojas en los hombros e interior de los labios revestidos, superficies profundas, a veces llevan apliques de monos y aves en los hombros y bordes de las vasijas; vasos campaniformes con engobe externo, ollas y vasos con decoraciones geométricas grabadas, vasijas con ahumado negro abrigado, vasijas cilíndricas

de base ligeramente convexa, cuencos de borde carenado, asientos de tambor de cerámica, las estatuillas (Rucuyayas) tallados en concha spondylus cuyas cavidades oculares llevan incrustadas discos de concha perla ; joyas de piedras preciosas y de concha perla, cuentas de serpentinas verde turquesa, amazonita, con rostros humanos y estilizaciones zoomorfas esculpidas en alto relieve; tazones de alabastro. En hueso cucharas, espátulas, punzones. Piedras de moler con sus respectivas manos; esculturas de piedra que representan a ranas; placas cuadrangulares con estilizaciones grabadas en forma de loros, collares de cuentas de conchas.

En Narrio del período de integración se destacan los artefactos pertenecientes a la fase cultural Tacalzhapa (Kañary); las ollas, vasos y compoteras pintadas de blanco sobre rojo, decoración punteada zonal con canutillo, dentro de marcos triangulares, elaborados en función religiosa y funeraria.

En Narrio durante la dominación inca sobresalen: el aríbalo, los vasos queriformes de arcilla, alhajas de cobre, plata y oro; pinzas depiladoras, agujas, tupos, aros, argollas, placas circulares de los trajes de los sacerdotes y curas, hachas de piedra y cobre.

3.3.4 Narrio astronómico

De los trabajos de campo, consultados Kañaris del sector de Quilloac por transmisión oral saben que el Cerro Narrio es un gran cementerio y centro artesanal prehispánico; y que su ubicación nada casual parte el mes lunar de 28 días con 13 caparinas o lomas ubicadas en los dos flancos de la enorme tola; pues al Narrio llaman sus faldas dos ríos: el Zham Zham al este; y, el Cachihuayco en la quebrada occidental. En cada uno de estos costados existían 13 caparinas, número impar sagrado en el que creían los Kañaris y que marcaba obviamente la mitad del mes.

El espesor de esta pasta varía entre 1 y 4 milímetros, la mayoría de la cerámica está entre 2 y 3 milímetros. Otras formas de su cerámica son grandes vasijas con bordes invertidos, algunas veces con altos vasos tripoides, tazones poco profundos con agarraderas horizontales, herramientas hechas con huesos de venado, pulidores de cerámica, se encontraron en Narrio campanas de oro, pendientes, broches, narigueras (aros para la nariz) y los oídos.

3.3.5 Cementerio

En Narrio los flancos sur y occidental fueron utilizados como lugares de enterramiento y muchos centenares de tumbas se encontraron en ellos.

Una tumba tardía está formada por una fosa de 1.50 metros de hondo y de 60 a 80 centímetros de ancho, dentro de la cual el cuerpo estaba colocado en una posición de flexión, aparentemente sentado (fetal).

La entrada a la tumba estaba cubierta con una pila de rocas. Se encontraron numerosas tumbas en las escarpaduras occidentales de la colina también.

3.2 Fecha o periodo: continua

4. SOPORTES:

4.1 Importancia para la Comunidad:

En este sitio se realiza las ceremonias rituales en los 4 raymis más importantes del año como son: Inti Raymi, Pawkar Raymi, Kapak Raymi y Killa Raymi.

En este sitio se puede realizar un turismo sostenible utilizando como mirador del Cantón Cañar y la Comunidad de Quilloac, realizando guianza interpretativa del mundo andino y los procesos tecnológicos, sociales, políticos y religiosos suscitados en este sitio. Y se puede realizar un proyecto de rescate arqueológico del sitio con la ayuda del gobierno local y los actores locales.

Se requiere un estudio para la implementación de un sendero interpretativo, y poder utilizar como un mirador turístico y relacionar con la arqueología del lugar, ya que el turismo puede mejorar la calidad de vida de la comunidad.

4.2 Sensibilidad al Cambio: Media

5. INFORMANTES:

5.1 Nombre y apellido: n/a

5.2 Edad: n/a

5.3 Sexo: n/a

5.4 Dirección: n/a

6. ANEXOS:

6.1 Referencias bibliográficas: Evaluación del potencial turístico de Quilloac

6.2 Video: n/a

6.3 Audio: n/a

4.10 Registro fotográfico:



Foto 24 cerro Narrio



Por : Luz Pichasaca S.

6.5 Observaciones:

Al noroeste del cerro se está utilizando para la construcción de condominios utilizando infraestructura inadecuada, dañando la imagen arqueológica del complejo y deteriorando el ambiente natural de la zona, también junto al complejo está el cementerio del cantón que está avanzando cada vez más al cerro y dando una mala imagen al turista que lo visita.

7. DATOS DEL REGISTRO:

7.1 Nombre de la Universidad: ESPOCH

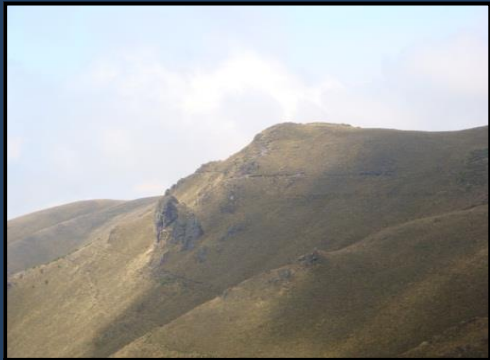

7.2 Fecha de registro: 11/03/2012

7.6 Registrado por: Luz Pichasaca Solano

7.4 Revisado por: Ing. Christian Aguirre

Ficha 30 Sitio sagrado de Mama Zhinzhona

1. DATOS DE UBICACIÓN:	
1.1 Provincia: Cañar	1.2 Ciudad y/o Cantón: Cañar
7.9 Parroquia: Cañar	1.4 Localidad: Cañar
1.5 Código: 03	1.6 Altitud: 3800 m.s.n.m
1.7 Coordenada X: 9709556 norte	1.8 Coordenada Y: 0718397 oeste
2. DATOS DE IDENTIFICACION:	
2.1 Comunidad: Quilloac	2.2 Lengua: Kichwa
2.3 Ámbito: Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	
2.4 Sub ámbito: Espacio Simbólico	2.5 Detalle sub ámbito Cerro Mama Zhinzhona
2.6 Denominación del bien: Sitio sagrado Cerro Mama Zhinzhona – Quilloac	
3. DESCRIPCION:	
3.1 Reseña del bien:	
3.1.1 Ubicación del atractivo	
Está localizado al suroeste de la comunidad de Quilloac, en los páramos andinos de la misma, a 6 Km del centro poblado de Quilloac, vía a la Parroquia de Zhuya, perteneciente al Cantón Cañar, Provincia de Cañar, se encuentra en las cumbres de la cordillera occidental.	
3.1.2 Descripción del atractivo.	
Mama Zhinzhona es una zona amplia, despejada en forma de un mirador, considerado como uno de los sitios naturales importantes de renombre histórico para la población de Quilloac, lugar donde acudían los mayores “líderes” de las comunidades, según la memoria sagrada de nuestros mayores antiguamente en este cerro se escuchaba cantar un gallo, y por eso en las faldas de este cerro se encontró una piedra que es muy parecida a un gallo, también cuentan que Mama Zhinzhona era mujer, que tuvo pretendientes como el cerro de Tayta Bueran y el Cerro Juidan, ya que cuando se escuchaba truenos y relámpagos cerca del cerro Mama Zhinzhona se decía que los dos cerros pretendientes se estaban peleando por ella.	
Según María Dolores Lazo Quinde (finada) en este cerro existía un jardín muy grande de flores, claveles y montes de donde su esposo Jesús Solano Mayancela (finada) traía para realizar el baño de cinco cuando una mujer estada dada luz, testigo de ello están sus hijas.	
Según la historia de Mama Zhinzhona dicen que este cerro posee una puerta en donde el requisito para ingresar era depositar una ofrenda, luego de este pago se contemplaba un hermoso jardín de frutales y de plantas medicinales que servía a nuestros mayores para curar sus dolencia.	
3.1.2 Biodiversidad	
Podemos encontrar la flora nativa del lugar como: poáceas, asteráceas, etc. Y fauna como conejo de monte, curiquingue, gavilán, venados etc.	
3.2 Fecha o periodo: continua	
4. SOPORTES:	
4.1 Importancia para la Comunidad:	
Para la comunidad de Quilloac especialmente para los que están involucrados en revitalizar aquellos saberes ancestrales de la cultura Kañarí, las lomas son considerados centros energéticos; además la relación que el hombre guarda con la naturaleza es única y ejemplar, por ello dentro de la actividad turística en Mama Zhinzhona puede favorecer a realizar diferentes actividades como: interpretación ambiental e histórica, fotografías, mirador natural, explicar la relación que tiene el hombre con la pachamama al estar en contacto directo con la misma y la implementación de proyectos de agroturismo.	
4.2 Sensibilidad al Cambio: Media	
5. INFORMANTES:	
5.1 Nombre y apellido: n/a	5.2 Edad: n/a
5.3 Sexo: n/a	5.4 Dirección: n/a

6. ANEXOS:	
6.1 Referencias bibliográficas: Evaluación del potencial turístico de Quilloac	
6.2 Video: n/a	6.3 Audio: n/a
4.11 Registro fotográfico:	
	
Foto 25 cerro Mama Zhinzhona	Por : Luz Pichasaca S.
6.5 Observaciones:	
Mama Zhinzhona por su ubicación misma se encuentra en proceso de deterioro, a esto se suma el avance de la frontera agrícola y ganadera, la presencia de plantas exóticas como el pino, la pérdida de especies silvestres en su entorno	
7. DATOS DEL REGISTRO:	
7.1 Nombre de la Universidad: ESPOCH	7.2 Fecha de registro: 11/03/2012
7.7 Registrado por: Luz Pichasaca Solano	7.4 Revisado por: Ing. Christian Aguirre

Ficha 31 Sitio Sagrado de Laguna de Patocochoa

1. DATOS DE UBICACIÓN:	
1.1 Provincia: Cañar	1.2 Ciudad y/o Cantón: Cañar
7.10 Parroquia: Cañar	1.4 Localidad: Cañar
1.5 Código: 03	1.6 Altitud: 4000 m.s.n.m
1.7 Coordenada X: 022940 y 023421 sur	1.8 Coordenada Y: 785506 y 790115 oeste
2. DATOS DE IDENTIFICACION:	
2.1 Comunidad: Quilloac	2.2 Lengua: Kichwa
2.3 Ámbito: Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	
2.4 Sub ámbito: Espacio Simbólico	2.5 Detalle sub ámbito: Laguna de Patocochoa
2.6 Denominación del bien: Sitio sagrado Laguna de Patocochoa – Quilloac	
3. DESCRIPCION:	
3.1 Reseña del bien:	
3.1.1 Ubicación del atractivo	
Esta laguna se encuentra ubicada al suroeste de la Comunidad, entre los límites de la comunidad de Zhuya y la Comunidad de Quilloac, aproximadamente se demora desde la ciudad de Cañar una hora hasta llegar a este atractivo.	
3.1.2 Descripción del atractivo.	
Patocochoa, su nombre se debe a que esta laguna tiene forma de pato, en Kichwa se lo llama también culta por el General Rodríguez Lara, la zona de Cañar sufre una época de gran estiaje y es declarada como kucha, esta laguna es natural. En el año 1976 cuando Ecuador estuvo gobernado por los militares, concretamente zona de emergencia, muchos meses no aparecían las lluvias y todas las cementeras se había perdido, tampoco existía pasto para los animales, por esta razón algunos agricultores Kañaris que vivían prácticamente de la producción agropecuaria se ven obligados a dejar sus tierras y a migrar a las grandes ciudades en búsqueda de mejores días para su familia, en cambio los que quedaban en la zona lucharon juntos frente a las inclemencias de la naturaleza para poder sobrevivir, buscando algunas alternativas de solución, y una de estas alternativas era de construir un canal de riego para toda la zona TUCAYTA que abarca aproximadamente nueve comunidades, y esta laguna es la fuente en donde se reúne el agua de todas las vertientes para ser regulada en el segundo reservorio que es el embalse.	
3.1.2 Atractivos que lo conforman.	
Este lugar está conformado por elementos de flora como: Poaceas, asteráceas y especies nativas de paramos.	
Y como Fauna tenemos, patos (<i>Anas andium</i>) Cóndor Andino, (<i>Vultur gryphus</i>) venado de páramo, (<i>Odocoileus virginianu</i>), conejo del monte (<i>Oryctolagus cuniculus</i>) etc.	
3.2 Fecha o periodo: continua	
4. SOPORTES:	
4.1 Importancia para la Comunidad:	
En este sitio se puede realizar un turismo sostenible utilizando como: guianza interpretativa de la flora y de la fauna del lugar, y realizar fotografías, caminata, cabalgata, interpretación ambiental, campamento etc.	
4.2 Sensibilidad al Cambio: Media	
5. INFORMANTES:	
5.1 Nombre y apellido: n/a	5.2 Edad: n/a
5.3 Sexo: n/a	5.4 Dirección: n/a
6. ANEXOS:	
6.1 Referencias bibliográficas: Evaluación del potencial turístico de Quilloac	
6.2 Video: n/a	6.3 Audio: n/a
4.12 Registro fotográfico:	



Foto 26 Laguna de Patocochoa



Por : Luz Pichasaca S.

6.5 Observaciones:

Se requiere un estudio para la implementación de un sendero interpretativo, un estudio general de conservación de la laguna.

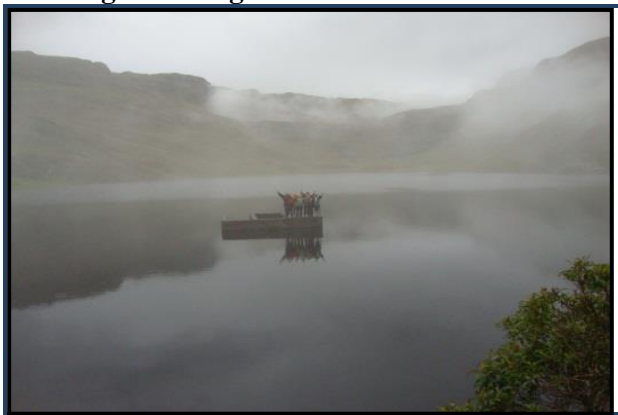

7. DATOS DEL REGISTRO:

7.1 Nombre de la Universidad: ESPOCH **7.2 Fecha de registro:** 11/03/2012

7.8 Registrado por: Luz Pichasaca Solano **7.4 Revisado por:** Ing. Christian Aguirre

Ficha 32 Sitio sagrado laguna de Cero

1. DATOS DE UBICACIÓN:	
1.1 Provincia: Cañar	1.2 Ciudad y/o Cantón: Cañar
7.11 Parroquia: Cañar	1.4 Localidad: Cañar
1.5 Código: 03	1.6 Altitud: 3800 m.s.n.m
1.7 Coordenada X: 023421 sur	1.8 Coordenada Y: 790115 oeste
2. DATOS DE IDENTIFICACION:	
2.1 Comunidad: Quilloac	2.2 Lengua: Kichwa
2.3 Ámbito: Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	
2.4 Sub ámbito: Espacio Simbólico	2.5 Detalle sub ámbito Laguna de Cero
2.6 Denominación del bien: Sitio sagrado Laguna de Cero – Quilloac	
3. DESCRIPCION:	
3.2 Reseña del bien:	
3.1.1 Ubicación del atractivo	
Esta laguna se encuentra aproximadamente a 11km del centro del cantón Cañar, entre el trayecto de la ciudad de Cañar y la Parroquia Zhuya, por esta vía también se puede llegar hasta la parroquia Gualleturo, y salir a Ducur.	
3.1.1 Descripción del atractivo	
Esta laguna se lo conoce como Cero o embalse, no es natural se lo realizó cerca de los años 80, ya que hubo mucha sequía en todo el cantón y gracias a la lucha de los líderes de la comunidad fue como se realizó, destinado para el sustento de las nueve comunidades de la zona TUCAYTA para la agricultura y ganadería.	
En la época de la presidencia de General Lara fue donde hubo mucha sequía en toda la Región Sierra, sabiendo de este problema el General viajó al Cantón Cañar quien fue recibido en el colegio fisco misional agronómico Calasanz donde se dieron cita una gran cantidad de Kañaris de la zona de TUCAYTA, hicieron una calle de honor de 200 m aproximadamente, ahí fue donde los dirigentes entregaron un oficio, haciendo la petición que soluciones el problema de falta de agua con la dotación de un canal de riego, la misma que serviría para la irrigación de toda la zona rural de la parroquia Cañar. El presidente en su discurso ofreció la construcción que era una necesidad prioritaria, iniciando de esta manera con una primera idea la agrupación a nivel de la parroquia Cañar, frente a una necesidad urgente como es el agua para el riego.	
Luego de varias gestiones se forma el Precomite llamada Patococha integrado por las siguientes personas: José Pichisaca Guamán, Segundo Morocho Zhinin, Fidel Guamán Quinde, Pedro Serpa; los dirigentes en mención seguían luchando por una causa común, conseguir el aporte de varia instituciones quienes condicionaban que los beneficiarios aporten con la tercera parte del financiamiento que significaba entonces 53 millones de sucres cantidad que no podía ser cubierto por los beneficiarios ya que lo máximo que podían aportar eran de pequeñas cuotas para la movilización de dirigentes para que realicen los trámites correspondientes. En estas circunstancias se consigue el apoyo de FODERUMA (Fondo de Desarrollo Rural Marginal), institución que cancela los 53 millones de sucres como contraparte de los beneficiarios, para la entrega de este aporte fue necesaria la conformación de una directiva inicial que se encarga de la administración.	
Así fue creado este reservorio que lo llamaron cero o embalse y el canal de riego que duro muchos años su construcción, pero valió la pena ya que gracias a este proyecto la Zona TUCAYTA cuenta con suficiente agua de riego.	
3.1.2 Atractivos que lo conforman.	
En este lugar existe especies de flora y fauna como, los pajonales, Polilepis, asteráceas, poaceas, y animales como: patos (<i>Anas andium</i>) Cóndor Andino, (<i>Vultur gryphus</i>) venado de páramo, (<i>Odocoileus virginianu</i>), conejo del monte (<i>Oryctolagus cuniculus</i>) etc. Y también existe un túnel por donde se puede ingresar y salir al medio de la laguna para poder observar, estar más de cerca y tener un contacto con la misma.	

3.2 Fecha o periodo: continua	
4. SOPORTES:	
4.1 Importancia para la Comunidad: En este sitio se puede realizar fotografías, interpretación ambiental, camping, pesca deportiva, caminatas etc. En este lugar se realiza la conservación de los suelos, para así poder practicar un turismo comunitario sostenible.	
4.2 Sensibilidad al Cambio: Media	
5. INFORMANTES:	
5.1 Nombre y apellido: n/a	5.2 Edad: n/a
5.3 Sexo: n/a	5.4 Dirección: n/a
6. ANEXOS:	
6.1 Referencias bibliográficas: Evaluación del potencial turístico de Quilloac	
6.2 Video: n/a	6.3 Audio: n/a
4.13 Registro fotográfico:	
	
Foto 27 Laguna de Cero	Por : Luz Pichasaca S.
6.5 Observaciones: Está en proceso de deterioro a causa del sobrepastoreo, erosión, no existe sendero para el descenso, no existe concientización sobre la importancia del lugar, avance de la frontera agrícola etc.	
7. DATOS DEL REGISTRO:	
7.1 Nombre de la Universidad: ESPOCH	7.2 Fecha de registro: 11/03/2012
7.9 Registrado por: Luz Pichasaca Solano	7.4 Revisado por: Ing. Christian Aguirre

Ficha 33 Sitio sagrado laguna de Taru Guhzu

1. DATOS DE UBICACIÓN:	
1.1 Provincia: Cañar	1.2 Ciudad y/o Cantón: Cañar
7.12 Parroquia: Cañar	1.4 Localidad: Cañar
1.5 Código: 03	1.6 Altitud: 3600 m.s.n.m
1.7 Coordenada X: 9709556 norte	1.8 Coordenada Y: 0718397 oeste
2. DATOS DE IDENTIFICACION:	
2.1 Comunidad: Quilloac	2.2 Lengua: Kichwa
2.3 Ámbito: Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	
2.4 Sub ámbito: Espacio Simbólico	2.5 Detalle sub ámbito Laguna de Taruga Guhzu
2.6 Denominación del bien: Sitio sagrado Laguna de Taruga Guhzu – Quilloac	
3. DESCRIPCION:	
3.3 Reseña del bien:	
31.1 Ubicación del atractivo	
Esta laguna se encuentra al sur oeste del Cantón Cañar, en lugar llamado Cruz Punku, aproximadamente a 9 km de la Ciudad de Cañar.	
31.1 Descripción del atractivo	
Su nombre significa laguna de venado.	
Dicen que antiguamente las lagunas eran encantadas, bravas y atrapaban animales si se acercaban para coger challwa o beber sus aguas, para evitar ser atrapados cuando les perseguían las aguas, la estrategia de ellos era correr hacia arriba pero si por equivocación o por ansiedad de ser sorprendidos corrían hacia abajo sus aguas le atrapaban y le sumergía en sus entrañas, todo esto: lagunas, paramos, leyendas forman parte del convivir diario del runa de Quilloac que ha creado sus propios conocimientos cosmogónicos como producto de contacto cotidiano entre las personas y el espacio físico que sin importar las incidencias del frío propio del páramo es benigno para el aprovisionamiento de ciertos recursos como la leña, paja, agua y los animales de caza, cuentan los abuelos ancestros.	
Las vertientes que forman la laguna de Taruga Guhzu, da el fresco aliento al runa de Quilloac quien antes de iniciar la siembra observa el cosmos y prevea el líquido para asegurar la producción y según su pronóstico cultiva sus huertas, ya que esta laguna sirve para regadío de las comunidades de Quilloac y Lodon, el uso del líquido es planificado ya que comparten entre las dos comunidades el líquido vital	
3.1.2 Atractivos que lo conforman.	
Asteráceas, poaceas, y animales como: patos (<i>Anas andium</i>) Cóndor Andino, (<i>Vultur gryphus</i>) venado de páramo, (<i>Odocoileus virginianu</i>), conejo del monte (<i>Oryctolagus cuniculus</i>) etc.	
3.2 Fecha o periodo: continua	
4. SOPORTES:	
4.1 Importancia para la Comunidad:	
En este sitio se puede realizar ecoturismo, realizando interpretación de la flora y fauna del lugar, fotografías, guianza, cabalgata etc.	
Se requiere un estudio para la implementación de proyectos ecoturísticos, capacidad de carga, estudio de impacto ambiental, con ello se podría cumplir con las expectativas del visitante, por ende hay mayor satisfacción, reconocimiento y valoración de la cultura Kañary que permitiría el desarrollo de la comunidad..	
4.2 Sensibilidad al Cambio: Media	
5. INFORMANTES:	
5.1 Nombre y apellido: n/a	5.2 Edad: n/a
5.3 Sexo: n/a	5.4 Dirección: n/a
6. ANEXOS:	
6.1 Referencias bibliográficas: Evaluación del potencial turístico de Quilloac	
6.2 Video: n/a	6.3 Audio: n/a

4.14 Registro fotográfico:**Foto 28** Laguna de Taruga Guhzu**Por :** Luz Pichasaca S.**6.5 Observaciones:**

Existe el avance de la frontera agrícola y quema de pajonal por parte de la comunidad de Lodon

7. DATOS DEL REGISTRO:

7.1 Nombre de la Universidad: ESPOCH **7.2 Fecha de registro:** 11/03/2012

7.10 Registrado por: Luz Pichasaca Solano **7.4 Revisado por:** Ing. Christian Aguirre

g. Técnicas artesanales tradicionales

1. Técnicas artesanales tradicionales

Ficha 34 Artesanía de la Comunidad

1. DATOS DE UBICACIÓN:	
1.1 Provincia: Cañar	1.2 Ciudad y/o Cantón: Cañar
3.4 Parroquia: Cañar	1.4 Localidad: Cañar
1.5 Código: 03	1.6 Altitud: 3160 m.s.n.m
1.7 Coordenada X: 2°33'5'' S	1.8 Coordenada Y: 78°56'15'' W
2. DATOS DE IDENTIFICACION:	
2.1 Comunidad: Quilloac	2.2 Lengua: Kichwa
2.3 Ámbito: Técnicas artesanales Tradicionales	2.5 Detalle sub ámbito: Artesanías tradicionales y actuales
2.4 Sub ámbito: Técnicas artesanales Tradicionales	
2.6 Denominación del bien: Artesanías – Cañar	
3. DESCRIPCION:	
3.1 Reseña del bien:	
<p>Nuestros pueblos ancestrales durante muchos años con sus manos hábiles tanto hombres como mujeres, han elaborado diferentes tipos de artesanía mediante el trabajo manual. Entre las principales artesanías del sector tenemos:</p> <p>➤ Poncho</p> <p>El poncho se teje en el telar. El telar está construido por: trapiche (pieza de cuero que sirve de asiento para el tejedor), Hilu Chutac (palo donde se ata los hilos para iniciar el tejido) y las varas (se utiliza para contener el tejedor y la prenda). Finalmente el tejedor se encuentra con un tronco grande de madera para patear o para tomar fuerza al momento de tejer.</p> <p>El hombre y la mujer confeccionan sus propios atuendos como son: la wallkarina, ponchos amarrados, chuzhmas, chumpis, cobijas etc.</p> <p>➤ Chumpi</p> <p>En el mismo telar se coloca los hilos necesarios y de diferentes colores según el gusto de cada persona, el tejedor coloca el trapiche en las nalgas y con la vara empieza a tejer, mientras teje realiza algunas figuras para mayor lucidez de la mujer, durante largo y cansado lapso de tiempo termina esta artesanía para luego ser utilizado por la mujer Kañary.</p> <p>Se sigue el mismo proceso para realizar otras prendas de vestir como wallkarinas, poncho, akcha watu, etc.</p> <p>➤ La pallka</p> <p>Son elaboradas con ramas delgadas que tienen forma de Y. En sus extremos superiores se amarra un pedazo de caucho que tiene inserto en su centro un considerable pedazo de cuero o caucho, para colocar pequeñas piedras y disparar a grandes distancias para ver que disponían de visión, fuerza y buena puntería para poder cazar en este caso a las aves como: shutas, palomas, etc.</p>	
3.2 Fecha o periodo: continua	
4. SOPORTES:	
4.1 Importancia para la Comunidad:	
Se está recuperando esta clase de tradiciones como la pallka que anteriormente los niños lo utilizaban para jugar y aprendían a casar pero en la actualidad lo han remplazado con bicicletas, pelotas etc.	
4.2 Sensibilidad al Cambio: Media	
5. INFORMANTES:	
5.1 Nombre y apellido: n/a	5.2 Edad: n/a
5.3 Sexo: n/a	5.4 Dirección: n/a
6. ANEXOS:	
6.1 Referencias bibliográficas: n/a	
6.2 Video: n/a	6.3 Audio: n/a

6.4 Registro fotográfico:**Foto 29** Poncho**Por :** Luz Pichasaca S.**7. DATOS DEL REGISTRO:****7.1 Nombre de la Universidad:** ESPOCH**7.2 Fecha de registro:** 11/03/2012**7.3 Registrado por:** Luz Pichasaca Solano**7.4 Revisado por:** Ing. Christian Aguirre

Ficha 35 Técnicas de Cultivo

1. DATOS DE UBICACIÓN:	
1.1 Provincia: Cañar	1.2 Ciudad y/o Cantón: Cañar
3.5 Parroquia: Cañar	1.4 Localidad: Cañar
1.5 Código: 03	1.6 Altitud: 3160 m.s.n.m
1.7 Coordenada X: 2°33'5'' S	1.8 Coordenada Y: 78°56'15'' W
2. DATOS DE IDENTIFICACION:	
2.1 Comunidad: Quilloac	2.2 Lengua: Kichwa
2.3 Ámbito: Técnicas artesanales Tradicionales	
2.4 Sub ámbito: Técnicas artesanales Tradicionales	2.5 Detalle sub ámbito: Técnica de cultivo
2.6 Denominación del bien: Técnicas de cultivo – Cañar	
3. DESCRIPCION:	
<p>3.1 Reseña del bien:</p> <p>Instrumentos de labranza</p> <p>Desde que los aborígenes Kañaris, dejaron de lado el nomadismo, para volverse un pueblo sedentario, desde ese momento se desarrollaron pues, una infinidad de herramientas necesarias para la práctica de las labores agrícolas; en aquellos tiempos la mayor parte de herramientas fueron desarrolladas a partir de piedra, hueso o inclusive de algún elemento metálico. Con la llegada de la cultura inca, aparecen nuevas técnicas y costumbres agrícolas y al mismo tiempo nuevos tipos de herramientas. En la época de la hacienda de Guantug los campesinos del Cañar desarrollaron nuevas formas de trabajar la tierra, mediante el uso e incorporación de la yunta que permitió mejorar la calidad del sustrato para el mejor desarrollo de los cultivos. Algunas de las herramientas y materiales utilizados para la labranza de la tierra en el cantón cañar son.</p> <p>✓ Uncidor o Yugo</p> <p>El yugo o uncidor es una herramienta elaborada a partir de madera de faute, con un largo de 1.5 metros aproximadamente y un ancho de 0,20 cm; se compone de 2 concavidades llamadas batea en donde se coloca la parte de la nuca de la yunta o bovino, muy cerca y tras cada batea se encuentra la coyunda (cuerda de cuero) de aproximadamente 3 brazas de largo y 0.02 cm de ancho, la coyunda está elaborada a partir del cuero de ganado bobino, para darle suavidad al cuero se utiliza el unto (manteca) de chanco, para luego de algún tiempo darle al cuero la suavidad y flexibilidad necesaria. En el centro del yugo se encuentra un conjunto de cuerdas llamadas bardón, que a manera de círculo permite la ubicación del timón del arado. Desde el bardón se encuentra labrado en el yugo un conjunto de irregularidades a manera de zigzag, que sirve para colocar las cuerdas que forman el bardón siempre y cuando uno de los bovinos o chulla sea más fuerte que su compañero de trabajo. Generalmente se utiliza cuando se está preparando a un bovino menor junto a uno adulto para que sirva de chulla para constituir la yunta.</p> <p>El yugo se constituye además de dos puntiles, que son un pedazo de cuero de oveja de forma rectangular, que permitan dar mayor fuerza y comodidad a la frente de la yunta al momento que se ata la coyunda.</p> <p>✓ El Arado</p> <p>El arado, es un conjunto de madera utilizado para surcar la tierra, se compone de una cabeza, elaborada a partir del inkacusco madera nativa; para poder sujetar la cabeza al timón se utiliza una tilera elaborada a partir del uhayllac (madera nativa), el timón del arado se compone además de un orificio pequeño en donde se coloca la clavija que es un palo de madera con una cabeza cuadrada o redonda en uno de los extremos, la clavija permite sostener a todo el arado en el yugo; mientras más cerca de la cabeza del arado se encuentre el orificio del timón, menos profundo será el surco elaborado por el arado. El timón tiene un largo de 2 brazas con 0.60 cm aproximadamente.</p> <p>✓ El Lacial (Chicote)</p> <p>Anteriormente se conocía como Lacial, en la actualidad ha tomado de nombre de chicote. Es un palo de madera de halu, chilca, quinua, o cualesquier madera nativa de aproximadamente 0.50 cm de largo y 2 cm de diámetro, lo suficiente para permitir movilidad para la mano del arreador. En uno de los</p>	

extremos del chicote se encuentra un orificio, lugar en el cual se coloca una veta que es una cuerda hecha de cuero de bovino. El chicote es utilizado para arrear a la yunta y también para limpiar el barro de arado cuando existe demasiada humedad.

✓ **La Reja y la Rejawatana**

La reja es un una lanza metálica, a manera de un cuchillo con una punta fina y una ligera concavidad en la parte central en una cara de la reja; en el extremo no punzante se encuentra a una boca que se utiliza para colocar un pedazo de madera en forma de “Y” permitiéndole dar estabilidad a la reja en la cabeza del arado. La reja cumple el papel de abrir camino o a la cabeza del arado.

La Rejawatana es un cabo de cuero de bovino, utilizada para atar y sostener la reja a la cabeza del arado. La Rejawatana tiene un largo de aproximadamente 2 a 2-50 metros.

Dependiendo del tipo de semilla o cultivo a sembrar, se utilizan los arados puesto que existen unos que son pequeños utilizados generalmente para la siembra de cebada, trigo, arveja, etc. Mientras que los arados grandes se los utilizan para rompes (arado de cuadras o pastos) o para la siembra de papas o maíz. Cuando se prepara una nueva yunta, esto es enseñar a los bueyes al trabajo agrícola, suele utilizarse los arados pequeños.

Para que los animales bovinos se acostumbren al trabajo de una yunta es importante realizar la uncida desde una corta edad, se escoge a los chullas que tienen cachos grandes para poder atar la coyunda, la posición de cada chulla será siempre la miasma, así el chulla izquierdo siempre trabajará en la posición izquierda; si en algún momento se cambia de posición la yunta no puede trabajar; por ello cuando se solicita o se pide la yunta siempre se suele preguntar la posición de uno de los chullas.

✓ **La tola**

La tola es un instrumento de madera a manera de un palo delgado de aproximadamente 2 metros de largo, suele utilizarse para la siembra del maíz, frejol o arveja especialmente en las comunidades bajas de clima caliente del cantón cañar.

Entre los principales cultivos andinos del cantón cañar tenemos, el maíz, las papas, el frejol, la arveja, cebada, trigo, melloco, ocas, achochas, zambo, zapallo, lenteja en las zonas bajas, etc. Las épocas de siembra se puede observar en el siguiente cuadro.

3.2 Fecha o periodo: continua

4. SOPORTES:

4.1 Importancia para la Comunidad:

El Cantón Cañar es una tierra productiva donde existe la agricultura y por lo tanto en la actualidad se sigue manteniendo el arado con yunta para la siembra de productos, y esto se va en generación en generación nuestros padres nos heredan estas enseñanzas.

4.2 Sensibilidad al Cambio: Media

5. INFORMANTES:

5.1 Nombre y apellido: n/a

5.2 Edad: n/a

5.3 Sexo: n/a

5.4 Dirección: n/a

6. ANEXOS:

6.1 Referencias bibliográficas: n/a

6.2 Video: n/a

6.3 Audio: n/a

6.4 Registro fotográfico: n/a



Foto 20El arado



Por: Luz Pichasaca S.

7. DATOS DEL REGISTRO:	
7.1 Nombre de la Universidad: ESPOCH	7.2 Fecha de registro: 11/03/2012
7.3 Registrado por: Luz Pichasaca Solano	7.4 Revisado por: Ing. Christian Aguirre

h. Técnicas constructivas tradicionales

1. Técnicas constructivas

Ficha 36 Vivienda Tradicional

1. DATOS DE UBICACIÓN:	
1.1 Provincia: Cañar	1.2 Ciudad y/o Cantón: Cañar
3.1 Parroquia: Cañar	1.4 Localidad: Cañar
1.5 Código: 03	1.6 Altitud: 3160 m.s.n.m
1.7 Coordenada X: 2°33'5'' S	1.8 Coordenada Y: 78°56'15'' W
2. DATOS DE IDENTIFICACION:	
2.1 Comunidad: Quilloac	2.2 Lengua: Kichwa
2.3 Ámbito: Técnicas artesanales Tradicionales	
2.4 Sub ámbito: Técnicas constructivas Tradicionales	2.5 Detalle sub ámbito: Vivienda
2.6 Denominación del bien: Vivienda – Cañar	
3. DESCRIPCION:	
<p>3.2 Reseña del bien:</p> <p>✓ Tradicional</p> <p>Las viviendas ancestrales del Cantón Cañar, estaban construidas bajo tres tipos de materiales, siendo estas de bahareque, tapial y adobe. En este tipo de construcción se practicaba el principio de la solidaridad y reciprocidad, de esta forma se aseguraba la mano de obra para la construcción y la disponibilidad de materiales. A partir del gran proceso migratorio, las construcciones en el campo sufren un gran cambio, debido a la implantación del estilo europeo en las casas que se encuentran en comunidades.</p> <p>✓ Viviendas a base de Tapial</p> <p>El tapial es un muro grande de 1,5 m de largo, 1 metro de altura y 0.5 metros de espesor, a manera de bloques grandes que se va construyendo la pared colocando uno sobre otro y muros de cerramiento de los patios de las casas y corrales del ganado vacuno y ovino. Por el tamaño la cantidad de material utilizado es abundante, pero la obra resulta ser bastante duradera. Tiene excelentes propiedades térmicas es decir regula la temperatura interna; en tiempo de calor es fresco y tibio durante el invierno. El proceso de preparación del material es: barro con paja y restos de trigo en algunos casos y dependiendo de la disponibilidad de la fibra se utiliza paja picada, se amasa y voltea el material las veces que sean necesaria hasta obtener una consistencia plástica, luego para empezar a construir la pared se utiliza la tapialera que está construida de madera desarmable a manera de cubo. Al momento de empezar la construcción del tapial ya sea sobre el muro o sobre otro tapial se procede a colocar pequeñas piedras en todos los contornos, se moja la tapialera y se procede a llenar el molde con el barro preparado, en el transcurso y al final se apisona el sustrato para luego de un día retirar la tapialera se sigue el mismo proceso hasta tener una altura considerable.</p> <p>✓ Viviendas a base de adobe</p> <p>El adobe es un ladrillo formado por tierra, con dimensiones de 0.15 cm de ancho por 0.45 cm de largo, material de bajo costo por lo que antiguamente se construían las casa en miga y terminaba rápido, su colocación es similar al ladrillo. En las comunidades campesinas el adobe permitió construir viviendas de hasta 2 pisos. De la misma forma la construcción de adobe mantiene la temperatura dependiendo del clima en cada época del año.</p> <p>Para la elaboración del adobe se utiliza tierra de preferencia blanca con paja picada y agua, se mezcla y se voltea durante dos días para obtener adobes de buena calidad, luego se coloca en el molde de madera o metal se deja secar al aire libre durante varios días en esas jornadas se gira el adobe de un lado a otro para que se seque de manera uniforme.</p>	

✓ **Viviendas a base de Bahareque**

La construcción de bahareque es mucho más rápido, económico y especialmente ahorra espacio. Los materiales a utilizarse son: pilares de madera recubierta con brea para evitar la humedad, en forma horizontal se coloca el carrizo o en algunos casos se utiliza la caña guadua, esto se coloca en las dos caras de la pared generando un espacio para la colocación del barro preparado, para amarrar el carrizo se utilizaba el Chawar Chillpli (fibra de la hoja del penco) o soguillas. Al igual que el adobe y tapial se utiliza la paja picada para su mayor consistencia.

Luego se procede al proceso de revocado o enlucido de las paredes con una regla de madera. Para el preparado del revoque se utiliza la tierra fina donde esta tierra es cernida hasta obtener lo más fino posible para evitar rajaduras en la pared

La cubierta de la casa es de Chawar Tuctu o madera, luego se colocaba la paja la misma que era traída en caballo o cargado desde el cerro Altar Urcku.

En las construcciones de tapial, adobe y bahareque, existía repartición de dos cuartos que por lo general utilizados como dormitorios, cocina y otro sitio destinado como corredor. En la cocina se construía un fogón sobre el que se cocían los alimentos con leña y también se criaba especies menores como el cuy, en el corredor generalmente se recibían a los visitantes o era también considerado como lugar de posada para los viajeros que estaban de paso por el lugar, finalmente un patio o corral destinado para amarrar los animales como: ovejas, vacas y chanchos durante la noche.

➤ **Vivienda actual**

La vivienda actual de la población Cañary es diferente; son de materiales como cemento, hierro, eurolit, bloque, ladrillo, etc., la mayoría son de hormigón armado esto se debe a la copia de diseños europeos por la migración constante de los habitantes a otras provincias y países en busca de mejores condiciones de vida. Las construcciones estos migrantes tienen de 3 a 5 cuartos en un promedio general, algunas de estas habitaciones no son utilizadas. Existen además algunas viviendas que son de media agua con uno a dos cuartos pequeños con techo de teja o zinc, construidos por personas que no han migrando o personas mayores que no quieren abandonar su casa.

Estos cambios implican la pérdida de construcciones y saberes ancestrales, lo que lleva al constante y acelerado desgaste del patrimonio cultural tangible e intangible de la parroquia

3.2 Fecha o periodo: continua

4. SOPORTES:

4.1 Importancia para la Comunidad:

El pueblo Cañary realizaban su propia construcción de su casa ya sea esta de adobe, bareque o tapial estas casas eran térmicas es decir mantenían el calor en temporadas de frío y dentro de la casa se sentía fresco en temporadas de calor, en la actualidad existe enfermedades como el reumatismo debido a que el clima en el Cantón es demasiado frío y existen construcciones de ladrillo y bloque por lo que está causando estas enfermedades.

4.2 Sensibilidad al Cambio: Media

5. INFORMANTES:

5.1 Nombre y apellido: n/a

5.2 Edad: n/a

5.3 Sexo: n/a

5.4 Dirección: n/a

6. ANEXOS:

6.1 Referencias bibliográficas: n/a

6.2 Video: n/a

6.3 Audio: n/a

4.15 Registro fotográfico:



Foto 31: Casas tradicionales

Por : Luz Pichasaca S.

7. DATOS DEL REGISTRO:

7.1 Nombre de la Universidad: ESPOCH

7.2 Fecha de registro: 11/03/2012

7.3 Registrado por: Luz Pichasaca Solano

7.4 Revisado por: Ing. Christian Aguirre

3. Evaluación turística de la comunidad de Quilloac

Ficha 37 Evaluación turística de la comunidad de Quilloac

1. DATOS GENERALES	
1.1 Encuestador: Luz Pichasaca Solano	1.2 Ficha N° 001
1.3 Supervisor Evaluador: Ing. Christian Aguirre	1.4 Fecha: 11/03/2012
1.5 Nombre del Atractivo: Patrimonio Cultural de la comunidad de Quilloac	
1.6 Categoría: Manifestaciones Culturales	
1.7 Tipo: etnográficas	
1.8 Subtipo: comunidad kichwa Kañary	
<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">Foto 1: Manifestaciones Naturales y Culturales Por: Luz Pichasaca Solano</p>	
UBICACIÓN:	
2.1 Provincia: Cañar	2.2 Ciudad y/o Cantón: Cañar
2.3 Parroquia: Cañar	
2.4 Latitud: 2°33'5''Sur	2.5 Longitud: 78°56'15''Oeste
3. CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO.	
3.1 Nombre del poblado: Quilloac	3.2 Distancia: 1km
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO.	
4.1 Altitud: 3197 m.s.n.m.	
4.2 Temperatura: 12.5 °C	
4.3 Precipitación Pluviométrica: 1280 mm/año	
4.4 Ubicación del Atractivo Quilloac, se ubica entre los 2.800 - 4000 m.s.n.m., a una distancia de un kilómetro hacia el occidente de la ciudad de Cañar, comunidad milenaria Kañari que se asienta al pie del histórico cerro Narrío en la provincia del Cañar, cantón y parroquia del mismo nombre.	
4.5 Descripción del atractivo. Comunidad de Quilloac, somos una comunidad originaria, asentada en un territorio desde tiempos inmemorables. El territorio constituye para nosotros un espacio sagrado, es nuestra casa cómica, la denominamos Pachamama, porque ella es nuestra madre, la que proporciona los alimentos, nos protege con sus espíritus protectores. Con ella vivimos en completa armonía y equilibrio. En los ciclos míticos ofrendamos comida y bebida ritual a nuestra Madre. El territorio para nosotros es el espacio de reproducción de la identidad. Los comuneros de Quilloac han vivido, viven y vivirán en este espacio por los siglos de siglos, y allí nuestra identidad se recrea y se dinamiza sin olvidar los valores y manifestaciones que hemos heredados de las culturas que por aquí transitaron en su génesis fundacional.	

Este es el territorio que guarda profundas raíces de identidad Kañari. Quilloac es el espacio físico y social en donde San Antonio de Padua encontró a sus feligreses y por lo tanto predicó con gran aceptación su dogma.

Es la tierra de la Escaramuza, que constituye un escenario de manifestación épica. En su ritualidad los briosos jinetes en sus caballos jaezados representan en un espacio grafican, los símbolos totémicos, amorosos y religiosos con una destreza especial. Se trata, entonces de poner en escena un conjunto de 12 mitos.

Es la tierra de Pawkar o Lalay Raymi. Vestidos tal como establece el dogma del mito, con la indumentaria más original, representan al mítico personaje “Tayta Carnaval”. Estos, el tiempo que dure la ritualidad, ponen en escena un conjunto de 25 mitos cantados, que responden a distintas facetas del ciclo vital, mítico y agrícola. Se trata entonces de un ritual en el que contemplan la holisticidad de acontecimientos en el año cíclico.

Es la tierra de Haway. Somos la única comuna Kañari, que nos organizamos para poner en escena este importante ritual en el propio día de la cosecha de trigo. Rememoramos lo que nuestros antecesores practicaban en la solemne Fiesta del Inti Raymi. El Haway que es un ritual que bajo la modalidad literaria del jaylli, cantan durante el día, en el que interviene un coro y un solista. En este espacio son 20 mitos que se recrean. Y en su entorno se recrea un espacio dramático practicado por los patrones, mayordomos, mayorales, gavilleros, parveros, etc.

Es la tierra, del Cuchunchi, ritual del matrimonio que con un colorido mítico religioso celebran la transición de la nueva pareja, de la vida libre a comuneros y por ende a asumir la responsabilidad de pareja. Entra en escena el ritual del Cuchunchi, cuyo personaje central es el Santo Chucurillo y junto a éste se construye escenas propias de la pareja y de manera especial de la mujer. Entonces se trata de un ritual que visualiza el dogma de las pautas ideales de comportamiento moral.

Es la tierra de Sulaway, ritual relacionado con la terminación de una casa tradicional. Entra en escena un ritual que describe la importancia, social, religiosa y política que tiene que cumplir la nueva casa. Este ritual explica el concepto casa, que para el indígena de Quilloac es considerado como el espacio de recuerdos, de alegrías etc.,

Es la tierra de los Cultos a San Antonio de Padua. La fiesta más grande y solemne, en la que se conjuga la religiosidad popular con el catolicismo popular, en esta colorida fiesta religiosa mítica, pintan la procesión los siguientes personajes: la contradanza, loa, reto, damas, rukus, sacerdote, santo, priostes, juegos pirotécnicos, cera markak, muñidoras, awlajanos, músicos, etc.

Es la tierra de los músicos, cuenta con grupos musicales que han rescatado la música tradicional cañari. Se trata del grupo Musical Ñukanchik Kawsay.

Es una comunidad que practica los principios de unidad y solidaridad expresada a través de la minga, reciprocidad, rantinpak, makipura, la verticalidad y la microverticalidad, son prácticas de aprovechamiento e intercambio de productos de los distintos pisos ecológicos mediante distintas estrategias.

Nuestro nivel organizativo se evidencia en gran obra; somos gestores de la monumental obra de canal de riego de Patococha, que ha servido de sustento para el mejoramiento del sector agrícola y ganadero. Después de recuperar parte de nuestro territorio a través de la Ley de la Reforma Agraria, hemos emprendido una fuerte lucha a fin de tener una educación con una filosofía y un paradigma que responda a las demandas de un pueblo olvidado, rezagado, tildado de mil epítetos por los sectores dominantes. Hoy en nuestra comuna orgullosamente tenemos asentado el Instituto Pedagógico Superior

Pedagógico Tecnológico Intercultural Bilingüe de Quilloac, que viene formando maestros para atender las necesidades del sector indígena y campesino del austro. Institución que gracias a la gestión de sus directivos que por su puesto son de la comuna, hoy tiene ya los acuerdos de ley para el funcionamiento de la Universidad Intercultural.

Por otro lado, es una comunidad que se ha fundado en el entorno de los sitios arqueológicos más importantes de la parte Sur del Ecuador: Narrío, Killukaka, Pucunshi, Puka Loma, y toda nuestra comuna se encuentra vigilada por las apachitos que se asientan a lo largo y ancho de la misma; de lo cual nos sentimos orgullosos.

La migración forzada a la que se han sometido nuestros hermanos, ha cambiado la estructura tradicional de la comuna en cuanto a la arquitectura de nuestra casa tradicional. Hoy estamos empeñados en converger para ponernos de acuerdo en el tipo de vivienda que se deberá construir al futuro, de tal manera que se conjugue la arquitectura tradicional y la moderna.

Por todo lo manifestado, nos consideramos ser una comunidad originaria y por ende el área cultural cañari tal vez la más importante del cantón. Por estas razones y apoyados en lo que prescribe la Ley de Patrimonio Cultural en su Art. 31. que textualmente dice: “En la medida en que la permanencia y continuidad de algunos grupos étnicos de la cultura indígena en el Ecuador, represente un testimonio viviente de la pluralidad de las culturas vernáculas, el Instituto de Patrimonio Cultural, por sí mismo o través de otros organismos, adoptará las medidas conducentes a la conservación de sus costumbres, lenguaje, manifestaciones culturales, artesanales, técnicas, artísticas, musicales, religiosas, rituales o comunitarias que los mismos indígenas hayan reconocido como recurrentes y válidas para su identificación y expresión cultural”. Con estos argumentos de sobra, nos declaramos “**Comuna Originaria Intangible**” por ende no aceptamos que a nuestro territorio, intereses políticos nos declaren como zona de proyección inmediata. Esto atenta contra nuestro territorio e identidad cultural.

4.7 Permisos y Restricciones:

La entrada a esta comunidad no requiere de ningún permiso, sin embargo al retomar la importancia tenemos entre algunas normas de importancia que el turista o visitante debe tomar en cuenta al visitar esta zona están: no arrojar basura, no quemar la flora, no recolectar especies faunísticas, no cazar o atentar contra el hábitat de las especies de fauna.

Todos los días del año se pueden visitar la comunidad de Quilloac.

4.8 Usos

4.8.1 Usos Actuales:

En la comunidad de Quilloac se realiza las ceremonias rituales de los raymis más importantes del año como son: Inti Raymi, Pawkar Raymi y Kapak Raymi. También se sigue manteniendo nuestra vestimenta, lengua, costumbres y tradiciones del pueblo Kañari, pero lamentablemente no se realiza ningún tipo de turismo en esta zona.

4.8.2 Usos Potenciales:

Para la población de la comunidad especialmente para los que están involucrados en revitalizar aquellos saberes ancestrales de la cultura Kañari, la comunidad es única y ejemplar, por ello dentro de la actividad turística en Quilloac puede favorecer a realizar diferentes actividades como: interpretación ambiental e histórica, fotografías, mirador natural, explicar la relación que tiene el hombre con la pachamama al estar en contacto directo con la misma, la implementación de proyectos de turismo cultural sostenible, Interpretación de bienes patrimoniales, realizando guianza interpretativa del mundo andino y los procesos tecnológicos, sociales, políticos y religiosos suscitados en esta comunidad.

4.8.3 Necesidades turísticas:

- Se requiere además establecer sitios de descanso y señalética con la infraestructura turística necesaria.
- Realizar interpretación de flora y fauna de la comunidad.
- Se requiere implementación de la planta turística

<ul style="list-style-type: none"> • Promoción turística. • Espacios de uso público, facilidades y servicios para la celebración de los Raymis <p>Se requiere realizar estudios para la implementación de proyectos turísticos pudiendo utilizar la riqueza cultural que posee la comunidad de Quilloac de una manera sostenible y así poder mejorar la calidad de vida de la zona.</p>	
4.9 Impactos:	
4.9.1 Impactos positivos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Se cumple con las expectativas del visitante, por ende hay mayor satisfacción. • Se permite difundir, conocer y valorar la historia del patrimonio cultural y natural del pueblo Kañary. • Generación de fuentes de empleo. • Ingresos económicos para la población. • Generación de fuentes de empleo. • Nuevo lugar para la recreación del turista. • Valoración del patrimonio cultural por los pobladores • Existencia de talentos humanos 	
4.9.2 Impactos negativos	
<ul style="list-style-type: none"> • Aculturación. • Migración • Erosión del suelo. • Sobreexplotación del suelo con el avance de la frontera agrícola y la presencia de plantas exóticas. • Pérdida de flora y fauna nativa del lugar. • Desconocimiento del turismo en la comunidad • Pérdida de construcciones tradicionales. 	
5. ESTADOS DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:	
5.1 Estado: Alterado	
5.2 Causas: Se debe a diferentes factores como: desconocimiento del turismo, migración, aculturación etc.	
6. ENTORNO:	
6.1 Entorno: En la comunidad se está utilizando materiales de construcción inadecuada, dañando la imagen turística de la zona por lo tanto se encuentra en proceso de deterioro.	
7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y ACCESO	
7.1 Tipo: terrestre	7.2 Subtipo: lastrado
7.3 Estado de Vías: bueno	7.4 Transporte: bus, camionetas y automóvil
7.5 Frecuencias: todos los días	7.6 Temporalidad de acceso: todo el año
8. FACILIDADES TURÍSTICAS.	
Ninguna	
9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA	
9.1 Agua: potable	
9.2 Energía Eléctrica: si existe	
9.3 Alcantarillado: no existe	
10. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS.	
10.1 Nombre del atractivo: Museo del Guantug Bosque de Carboneria	10.2 Distancia: 1km 3km
11. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO:	
11.1 Difusión: Local	

12. VALORACIÓN DEL ATRACTIVO		
VARIABLE	FACTOR	PUNTOS
CALIDAD	a) Valor intrínseco	10
	b) Valor extrínseco	9
	c) Entorno	5
	d) Estado de Conservación y/o Organización	7
APOYO	a) Acceso	5
	b) Servicios	0
	c) Asociación con otros atractivos	3
SIGNIFICADO	a) Local	3
	b) Provincial	2
	c) Nacional	2
	d) Internacional	1
TOTAL		47
13. JERARQUIZACIÓN		
Jerarquía II		

B. DETERMINACION DE LA VIABILIDAD COMERCIAL DEL PROYECTO

1. Análisis de la oferta

g. Planta turística

Cuadro: 21 Planta turística del Cantón Cañar

ALOJAMIENTO								
NUM.REGIS	ESTABLECIMIENTO	REPRESENTANTE LEGAL	DIRECCION	CATEGORIA	HAB	MESAS	COBRO x HAB	VALOR
303500130	INGAPIRCA	ENMA ENRIQUETA ORDOÑEZ SANTACRUZ	SUCRE Y 5 DE JUNIO	Tercera	12	3	3,05	36,60
303500132	MONICA	HONORATO ALFONSO BUSTAMANTE BRAVO	PICHINCHA 013 Y BOLIVAR	Tercera	12	3	3,05	36,60
301500495	LOS CAÑARIS	JOSE GILBERTO MAINATO	PANAMERICANA NORTE	Tercera	30	10	3,05	91,50
303500447	HOSTAL CAÑAR	FREDY FERNANDEZ VASQUEZ	24 DE MAYO	Tercera	12	10	3,05	36,60
30150577	HOSTAL SAMANA HUASI	MANUEL ANTONIO ACERO QUIPILEMA	PANAMERICANA Y COLON	TERCERA	12	10	3,05	36,60
PENSIONES								
NUM.REGIS	ESTABLECIMIENTO	REPRESENTANTE LEGAL	DIRECCION	CATEGORIA	HAB	MESAS	COB X MESA	VALOR
303500281	HOSTAL IRENE	SEGUNDO AURELIO CAMAS GUAMAN	24 de Mayo y 3 de Noviembre	Tercera	13		3,05	39,65
COMIDAS Y BEBIDAS								
FUENTES DE SODA								
NUM.REGIS	ESTABLECIMIENTO	REPRESENTANTE LEGAL	DIRECCION	CATEGORIA	HAB	MESAS	COB X MESA	VALOR
303500264	EL REFUGIO DEL LOBO	SONIA MARLENE GUILLEN MOREJON	10 DE AGOSTO Y GUAYAQUIL	Tercera	0	4	5,00	20,00
303500284	EL SAHUAN	BERTHA HUARAJIMIS	AV.SAN ANTONIO	Tercera		9	5,00	45,00
302000501	LA SIGÑORE	CONSUELO GUAMAN HURTADO	COLON BAJOS MUNICIPIO	Segunda	0	4	7,33	29,32

RECREACION, DIVERSION, ESPARCIMIENTO								
NUM.REGIS	ESTABLECIMIENTO	REPRESENTANTE LEGAL	DIRECCION	CATEGORIA	HAB	MESAS	COBRO	VALOR
303500141	BALNEARIO B&V	JOSE ANTONIO BERMEO PAGUAY	NAR (AREA RURAL)	Primera	0	10	81,00	81,00
3,035E+09	LA PIRAMIDE	MARIO ESCANDON MOLINA	NAR (AREA RURAL)	Primera	0	10	81,00	81,00

Fuente: Catastro turístico del Cantón Cañar, 2012

1) Atractivos turísticos de la Comunidad de Quilloac

Cuadro: 22 Atractivos turísticos de la Comunidad de Quilloac

N ^a	Ámbito Sub ámbito	Subámbito	Denominación del Bien
1	Bienes Arqueológicos	Colecciones	Bienes Arqueológicos de la comunidad – Quilloac
2	Tradiciones y Expresiones orales	Cuento	Cuento de niño mentiroso, Cruz Loma, Chuza Longo
3	Tradiciones y Expresiones orales	Historia Local	Historia de los Kañarys
4	Tradiciones y Expresiones orales	Historia Local	Quilloac en tiempos de la Hacienda
5	Tradiciones y Expresiones orales	Leyenda	Leyenda del Cerro Narrio
6	Tradiciones y Expresiones orales	Leyenda	Leyenda de Cuchucun
7	Tradiciones y Expresiones orales	Leyenda	Leyenda del Cerro Zhizhu
8	Tradiciones y Expresiones orales	Leyenda	Leyenda de Urku yaya
9	Tradiciones y Expresiones orales	Mito	Mito de Leoquina o Culebrillas
10	Tradiciones y Expresiones orales	Mito	Origen Mítico de los Kañarys
11	Tradiciones y Expresiones orales	Plegaria	Loa de San Antonio
12	Tradiciones y Expresiones orales	Plegaria	Alabados y rezos del Corpus Cristi
13	Tradiciones y Expresiones orales	Poesía Popular	Coplas
14	Tradiciones y Expresiones orales	Poesía Popular	Supersticiones
15	Artes de espectáculo	Música	Música típica Kañaris
16	Uso social, ritual y actos festivos	Fiesta	Fiesta de Inti Raymi
17	Uso social, ritual y actos festivos	Fiesta	Fiesta del Pawkar Raymi
18	Uso social, ritual y actos festivos	Fiesta	Fiesta de Killa Raymi
19	Uso social, ritual y actos festivos	Fiesta	Fiesta del Kapak Raymi
20	Uso social, ritual y actos festivos	Fiesta	Fiesta Agraria o productiva de Haway
21	Uso social, ritual y actos festivos	Fiesta	Fiesta Ceremonial del Kuchunchi
22	Uso social, ritual y actos festivos	Fiesta	Fiesta Ceremonial del Sulaway
23	Uso social, ritual y actos festivos	Fiesta	Fiesta Ceremonial Religiosa de San Antonia de Padua
24	Prácticas Ceremoniales Tradicionales	Prácticas Ceremoniales Tradicionales	Minga Comunitaria
25	Uso Social	Uso social de	Vestimenta típica Kañari

		la vestimenta	
26	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el Universo	Gastronomía	Productos alimenticios artesanales Kañaris
27	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el Universo	Medicina Tradicional	Medicina Tradicional de la Comunidad
28	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el Universo	Espacio Simbólico	Sitio Sagrado Killu Kaka
29	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el Universo	Espacio Simbólico	Sitio Sagrado Cerro Narrio
30	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el Universo	Espacio Simbólico	Sitio Sagrado Mama Zhinzhona
31	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el Universo	Espacio Simbólico	Sitio Sagrado Laguna de Patococha
32	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el Universo	Espacio Simbólico	Sitio Sagrado Laguna de Cero
33	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el Universo	Espacio Simbólico	Sitio Sagrado Laguna de Taruga Guzu
34	Técnicas artesanales tradicionales	Técnicas Artesanales	Artesanías tradicionales y actuales
35	Técnicas artesanales tradicionales	Técnicas Artesanales	Técnicas de Cultivo Tradicional
36	Técnicas constructivas tradicionales	Técnicas Constructivas	Viviendas tradicionales

Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012
Elaboración: Luz Pichasaca

2) Productos turísticos del Cantón Cañar

Cuadro: 23 Productos turísticos del Cantón

MODALIDADES		PRODUCTOS
Turismo Comunitario	Turismo comunitario	Bosque de Carbonería
Turismo Cultural	Patrimonio cultural y natural	n/a
	Mercado y artesanía	n/a
	Gastronomía	n/a
	Shamanismo	n/a

	Fiestas populares	n/a
	Turismo religioso	n/a
	Turismo urbano	n/a
	Turismo arqueológico	Complejo Arqueológico Ingapirca
	CAVE, científico, académico, voluntario y educativo	n/a
	Haciendas históricas	n/a
Ecoturismo y turismo de naturaleza	Parques nacionales	n/a
	Reservas y bosques privados	n/a
	Ríos, lagos, lagunas y cascadas	Laguna Sagrada de Culebrillas
	Observación de flora y fauna	n/a
Turismo de deporte y de aventura	Deporte terrestre	n/a
	Deporte fluviales	n/a
	Deporte aéreos	n/a
	Deporte acuáticos	n/a
Turismo de salud	Termalismo	n/a
	Medicina ancestral	n/a
	SPAs	n/a
Agroturismo	Haciendas, fincas y plantaciones	n/a
Turismo de convenciones y congresos	Reuniones, incentivos, conferencias, exposiciones y ferias	n/a

Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

2. Análisis de la demanda

a. Determinación del universo

El universo que se utilizó para turistas nacionales fue la población urbana de tres ciudades: Quito, Cuenca y Guayaquil, comprendidas en un rango de edad de 20 a 50 años. Mientras que para turistas extranjeros se consideró el número de turistas que llegaron a las ciudades de Quito y Guayaquil durante el año 2010 por vía aérea y marítima según el boletín turístico del mismo año.

Cuadro 24. Calculo de universo de estudio de Turistas Nacionales

CIUDADES	POBLACION	ENCUESTAS
Guayaquil	193135	40
Quito	240505	50
Cuenca	35795	30
TOTAL DEL UNIVERSO	469435	120

Fuente: INEC 2010

Cuadro 25. Calculo de universo de estudio de turistas extranjeros

CIUDADES	POBLACION	ENCUESTAS
Guayaquil	282035	30
Quito	441759	50
Cuenca	4047	09
TOTAL DEL UNIVERSO	727841	89

Fuente: INEC 2010

b. Determinación de la muestra

Para el cálculo de muestra se ha utilizado un margen de error de 8% para turistas nacionales y un 9% para turistas extranjero

1) Muestra para turistas nacionales

$$n = \frac{(P * Q)(N)}{(N - 1) \left(\frac{E}{K} \right)^2 + P * Q}$$

$$n = \frac{(0.25)(469435)}{(469434) \left(\frac{0.08}{1.75} \right)^2 + 0.25}$$

$$n = \frac{117358,75}{976,67} = 120$$

2) Muestra para turistas internacionales

$$n = \frac{(P * Q)(N)}{(N - 1) \left(\frac{E}{K} \right)^2 + P * Q}$$

$$n = \frac{(0.25)(727841)}{(727840)\left(\frac{0.09}{1.69}\right)^2 + 0.25}$$

$$n = \frac{181960,25}{2038,20} = 89$$

d. Análisis de los resultados

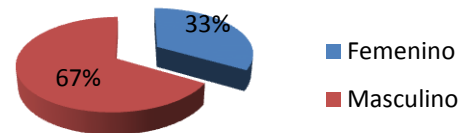
1) Turistas nacionales

1. Género de turistas nacionales

Cuadro 26 Edad de turistas nacionales

Turistas	Genero	N ^a de Encuestas	Porcentaje
Turistas Nacionales	Femenino	40	33%
	Masculino	80	67%
Total		120	100%

Gráfico 02 edad de turistas nacionales



Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

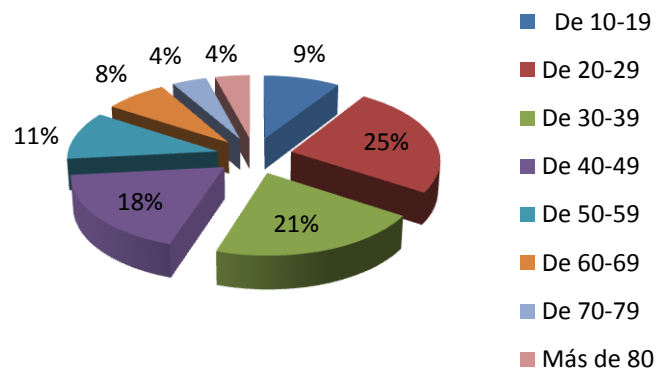
El género de turistas Nacionales el 33% pertenece al género femenino y el 67% al género masculino.

2. Edad de turistas nacionales

Cuadro 27 edades de turistas nacionales

Rango de edad	# de Encuestas	Porcentaje
De 10-19	11	9%
De 20-29	30	25%
De 30-39	25	21%
De 40-49	22	18%
De 50-59	13	11%
De 60-69	9	8%
De 70-79	5	4%
Más de 80	5	4%
Total	120	100%

Gráfico 03 edades de turistas nacionales



Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

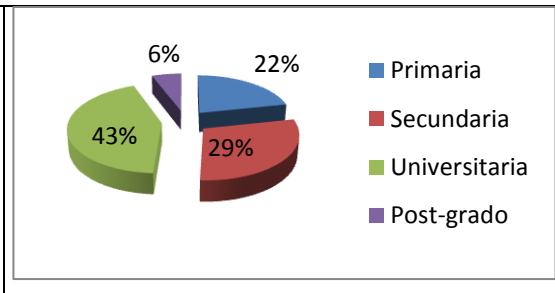
En turistas nacionales la mayoría son de 20 a 29 años de edad con un 25%, seguido por el 21% que corresponden al grupo de 30 a 39 años de edad, el 18% constituido por grupo de 40 a 49 años de edad, el 11% representa al grupo de 50 a 59 y de 10 a 19 años de edad, el 9% el 8% representa la edad de 60 a 69 tienen de 70 a 79 y más de 80 años de edad.

3. Nivel de instrucción de turistas nacionales

Cuadro 28 turistas Nacionales

Nivel de instrucción	# de encuestas	Porcentaje
Primaria	26	22%
Secundaria	35	29%
Universitaria	52	43%
Post-grado	7	6%
total	120	100%

Gráfico 04 niveles de instrucción



Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

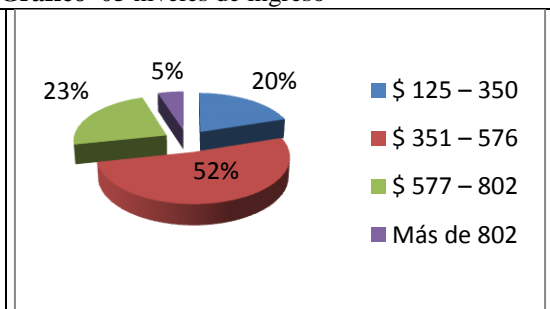
El nivel de instrucción en turistas nacionales la mayoría es universitaria con un 43%, seguido por nivel secundario con un 29%, el 22% pertenece a nivel primaria, y el 6% pertenece al nivel post-grado

4. Nivel de ingreso de turistas nacionales

Cuadro 29 turistas nacionales

Nivel de ingreso	# de encuestas	Porcentaje
\$ 125 – 350	24	20%
\$ 351 – 576	62	52%
\$ 577 – 802	28	23%
Más de 802	6	5%
Total	120	100%

Gráfico 05 niveles de ingreso



Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

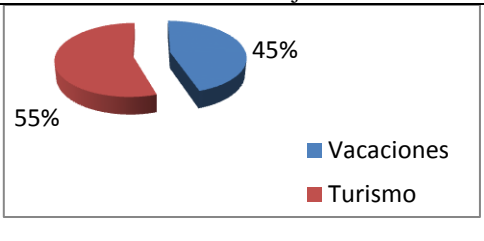
El nivel de ingreso en turistas nacionales la mayoría es de \$ 351 – 576 con un 52 %, seguido por \$ 577 – 802 con un 23%, \$ 125 – 350 con un 20% y más de 802 con un 5%.

5. Motivo de viaje de turistas nacionales

Cuadro 30 turistas nacionales

Motivo de viaje	# de encuestas	Porcentaje
Vacaciones	54	45%
Turismo	66	55%
Total	120	100%

Gráfico 06 motivo de viaje



Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

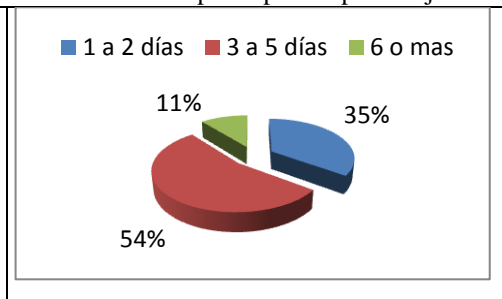
El motivo de viaje de turistas nacionales la mayoría es de turismo con un 55 %, seguido por vacaciones con 45%.

6. Tiempo empleado para viajar de turistas nacionales

Cuadro 31 turistas nacionales

Tiempo empleado para viajar	# de encuestas	Porcentaje
1 a 2 días	42	35%
3 a 5 días	65	54%
6 o mas	13	11%
Total	120	100%

Gráfico 07 Tiempo empleado para viajar



Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

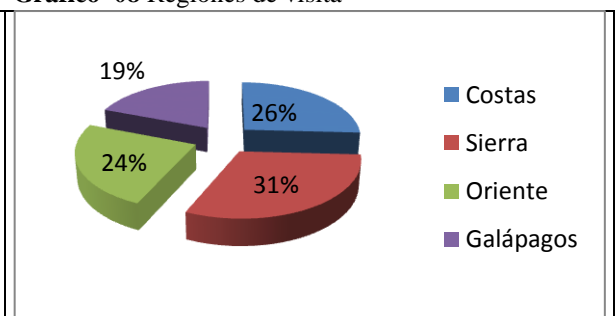
El tiempo que emplea el turista nacional para viajar es de 3 a 5 días con un 54%, seguido por 1 o 2 días con un 35% y finalmente 6 o más días con un 11%.

7. Regiones de visita de turistas nacionales

Cuadro 32 turistas nacionales

Regiones de visita	# de encuestas	Porcentaje
Costas	31	26%
Sierra	37	31%
Oriente	29	24%
Galápagos	23	19%
Total	120	100%

Gráfico 08 Regiones de visita



Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

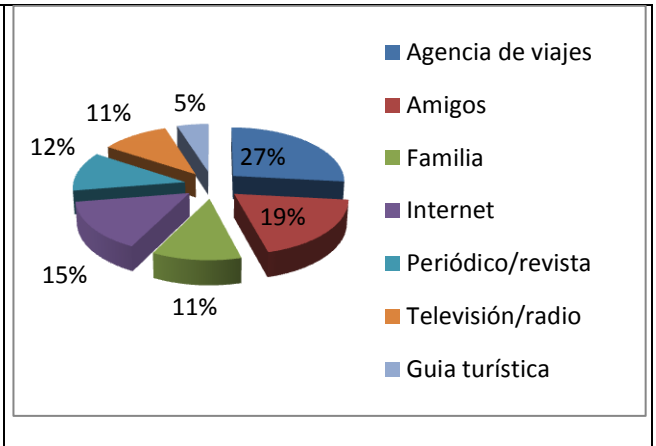
Regiones de visita de turistas Nacionales en su mayoría es la sierra con un 31%, seguido por 26% que corresponde a la costa, oriente con un 24% y finalmente un 19% que corresponde a la región de galápagos.

8. Medios de información acerca del turismo de turistas nacionales

Cuadro 33 turistas nacionales

Medios de información	# de encuestas	porcentaje
Agencia de viajes	32	27%
Amigos	23	19%
Familia	14	11%
Internet	18	15%
Periódico/revista	14	12%
Televisión/radio	13	11%
Guía turística	6	5%
Total	120	100%

Gráfico 09 Medios de información



Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

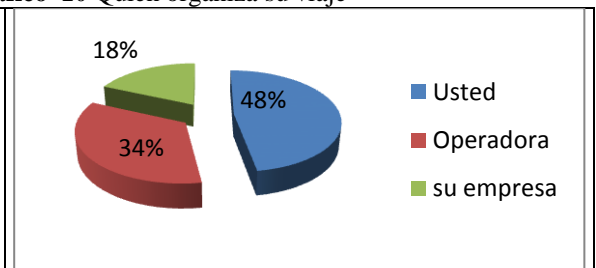
Los medios en donde se informa el turistas Nacionales es de agencia de viajes con un 27%, seguido por el 19% de amigos, el 15% pertenece a internet, el 12% pertenece a periódico/revista y familia, el 11% pertenece a radio/televisión y finalmente el 5% de guía turística.

9. Organización de viajes de turistas nacionales

Cuadro 34 turistas nacionales

Quien organiza su viaje	# de encuestas	Porcentaje
Usted	57	48%
Operadora su empresa	41	34%
su empresa	22	18%
total	120	100%

Gráfico 10 Quien organiza su viaje



Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

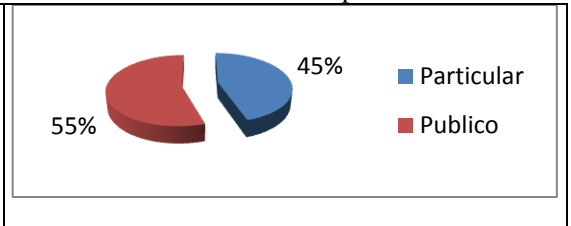
La organización de viajes de turistas Nacionales en su mayoría se lo realiza la persona interesada con un 48% seguida de 34% de operadoras de turismo y finalmente el 18% de la empresa.

10. Medios de transporte que utiliza los turistas nacionales

Cuadro 35 Turistas Nacionales

Medios de transporte	# de encuestas	Porcentaje
Particular	54	45%
Publico	66	55%
Total	120	100%

Gráfico 11 medios de transporte



Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

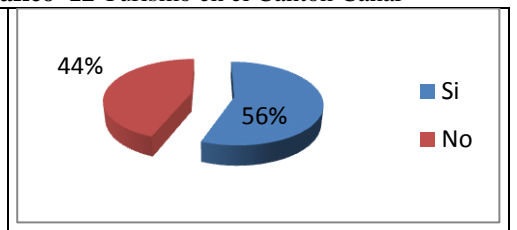
El medio de transporte que utiliza el turista nacional es público con un 55% y 45% de transporte particular.

11. Realización de turismo en el Cantón Cañar de los turistas nacionales

Cuadro 36 turistas nacionales

Turismo en el Cantón Cañar	# de encuestas	Porcentaje
Si	67	56%
No	53	44%
Total	120	100%

Gráfico 12 Turismo en el Cantón Cañar



Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

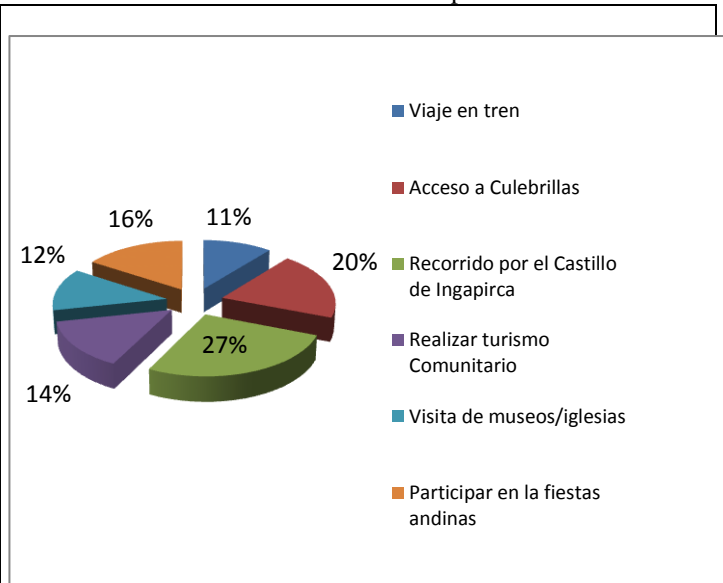
La realización de turismo en el Cantón Cañar de turista nacional en un 56% pertenece, que si han visitado el Cantón, mientras que el 44% no han visitado.

12. La actividad de preferencia que le gustaría realizar en el Cantón Cañar de los turistas nacionales

Cuadro 37 turistas nacionales

Actividades que prefiere realizar	# de encuestas	Porcentaje
Viaje en tren	13	11%
Acceso a Culebrillas	24	20%
Recorrido por el Castillo de Ingapirca	32	27%
Realizar turismo Comunitario	17	14%
Visita de museos/iglesias	15	12%
Participar en la fiestas andinas	19	16%
Total	120	100%

Gráfico 13 Actividades de preferencia



Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

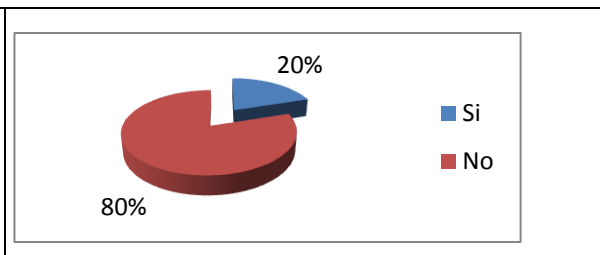
La actividad que le gustaría realizar en el cantón el turistas nacional sería, el recorrido por el Castillo de Ingapirca con un 27%, seguido por 20% el acceso a Culebrillas, con un 16% participar en las fiestas andinas, realizar turismo comunitario con un 14%, con un 12% la visita de museos/iglesias y finalmente el 11% el viaje a tren.

13. Conocimiento de la fiesta andina de los turistas nacionales

Cuadro 38 turistas nacionales

Conocimiento de la fiesta andina	# de encuestas	Porcentaje
Si	24	20%
No	96	80%
Total	120	100%

Gráfico 14 Conocimiento de la fiesta andina



Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

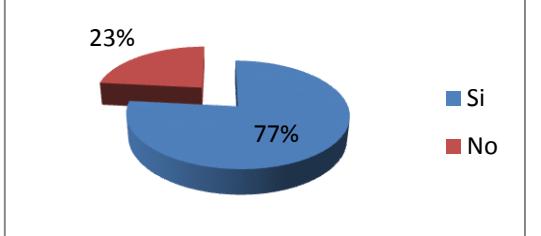
El conocimiento de las fiestas andinas de turista nacional es de 20%, y el 80% que es la mayoría desconoce los que es una fiesta andina.

14. Si le interesaría presenciar la fiesta andina de los turistas nacionales

Cuadro 39 turistas nacionales

Gráfico 15 le interesaría presenciar la fiesta andina

Interesaría presenciar de la fiesta Andina	# de encuestas	Porcentaje
Si	92	77%
No	28	23%
Total	120	100%



Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

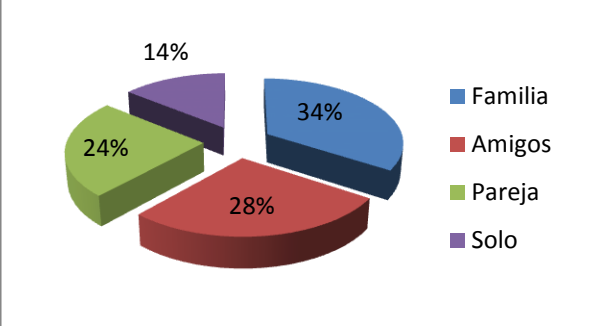
El turista nacional el 77% si le interesaría presenciar de las fiestas andinas, y solo el 23% no le interesa presenciar.

15. En compañía de quien le gustaría presenciar de las fiestas andinas, de los turistas nacionales

Cuadro 40 turistas nacionales

Gráfico 16 En compañía de quien le gustaría presenciar de las fiestas andinas

En compañía de quien le gustaría presenciar de las fiestas andinas	# de encuestas	Porcentaje
Familia	41	34%
Amigos	33	28%
Pareja	29	24%
Solo	17	14%
total	120	100%



Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

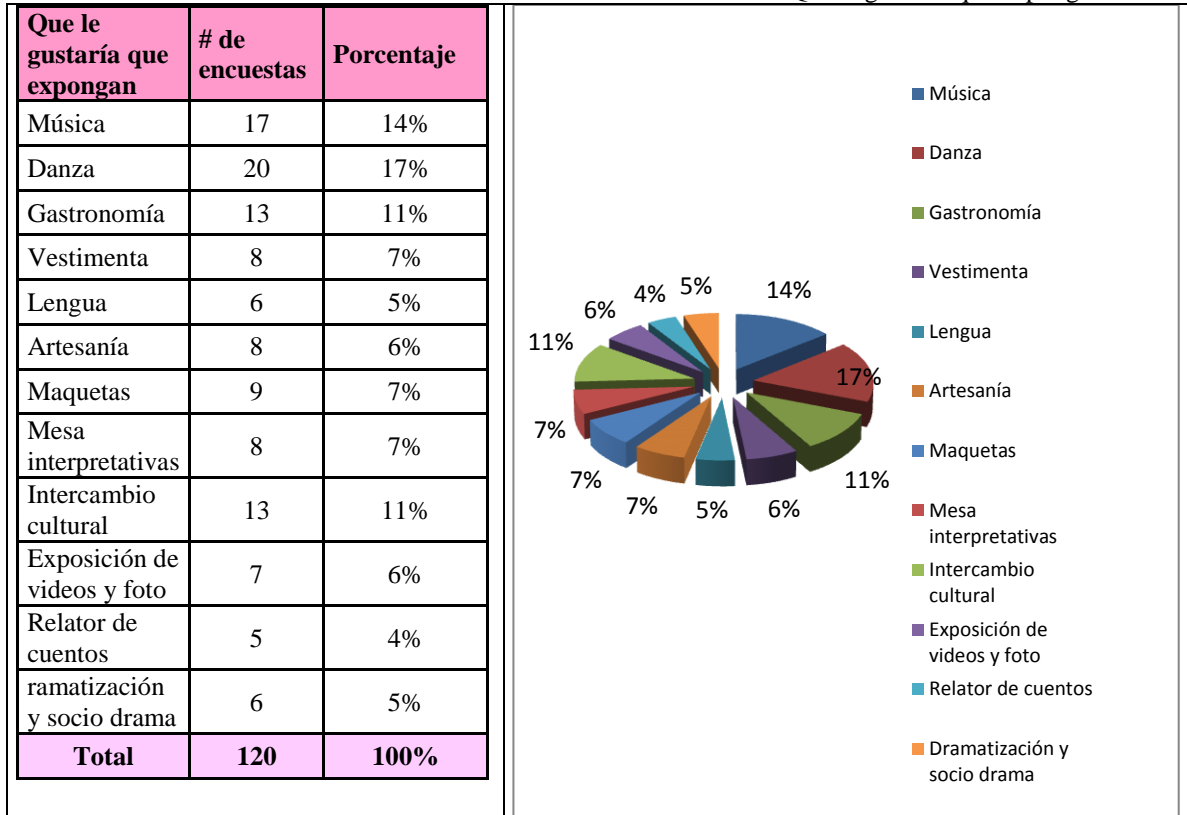
Elaboración: Luz Pichasaca

El turista Nacional le gustaría presenciar de las fiestas andinas en compañía de la familia en un 34%, seguido del 28% que le gustaría presenciar con sus amigos, en compañía de la pareja en un 24% y finalmente le gustaría estar solo en un 14%.

16. Que le gustaría que expongan en estas fiestas andinas, de los turistas nacionales

Cuadro 41 turistas nacionales

Gráfico 17 Que le gustaría que expongan



Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

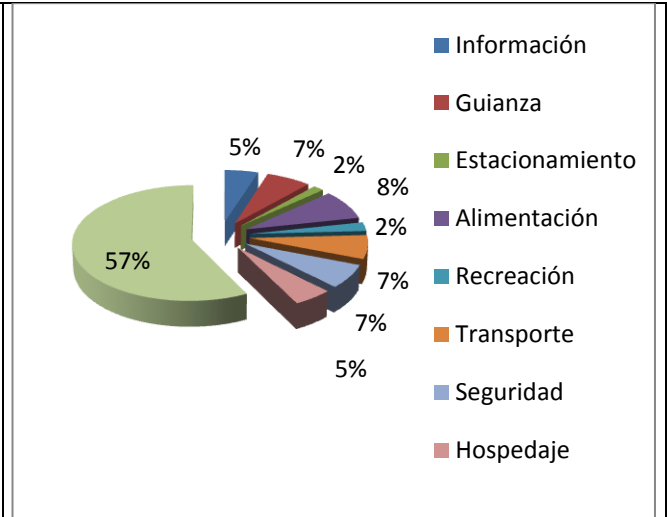
Al turista nacional le gustaría que exponga en estas fiestas andinas danza en un 17%, seguido por 14% con música, el 11% le gustaría que exponga gastronomía e intercambio cultural, seguido por maquetas que representa un 7%, luego tenemos mesas interpretativas, vestimenta y artesanía que representa un 6%, seguido por exposición de fotos y video, Lengua con un 5% y un 5% que representa dramatización y socio dramas y finalmente tenemos relator de cuentos que representa un 4%.

17. Con que servicio le gustaría que cuente durante estas fiestas andinas, de los turistas nacionales

Cuadro 42 turistas nacionales

Servicios	Número	Porcentaje
Información	6	5%
Guianza	8	7%
Estacionamiento	2	2%
Alimentación	10	8%
Recreación	3	2%
Transporte	8	7%
Seguridad	8	7%
Hospedaje	6	5%
todas las anteriores	69	57%
Total	120	100%

Gráfico 18 Servicios



Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

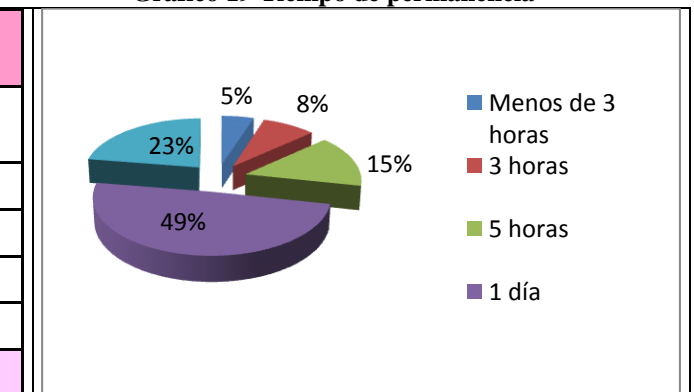
Al turista nacional le gustaría que cuente con los siguientes servicios: Información, Guianza, estacionamiento, alimentación, recreación, transporte, seguridad y hospedaje en un 57%.

18. Tiempo que estaría dispuesto a permanecer en estas fiestas andinas, de los turistas nacionales

Cuadro 43 turistas nacionales

Tiempo de permanencia	# de encuestas	Porcentaje
Menos de 3 horas	6	5%
3 horas	10	8%
5 horas	18	15%
1 día	59	49%
Más de 1 día	27	23%
total	120	100%

Gráfico 19 Tiempo de permanencia



Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

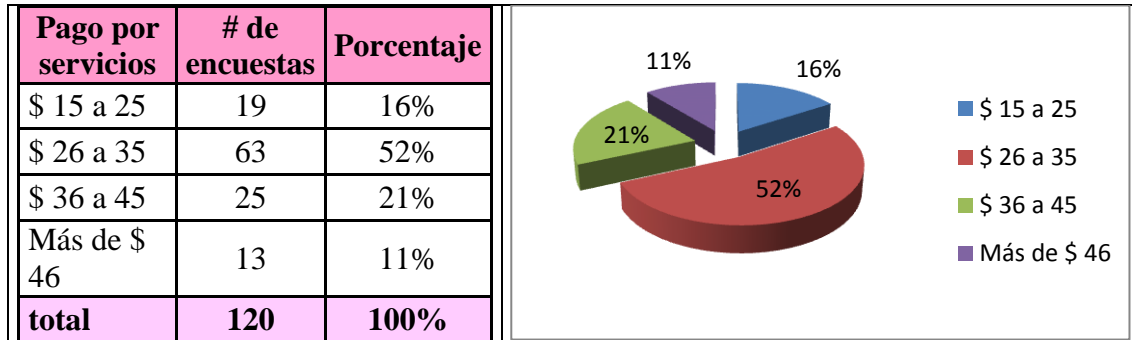
Elaboración: Luz Pichasaca

Al turista nacional el tiempo de permanencia sería el 49% que estaría un día, seguido del 23% de permanencia más de un día, el 15% estaría 5 horas, el 8% estaría 3 horas y finalmente el 5% estaría menos de 3 horas.

19. Cuanto estaría dispuesto a pagar por todos los servicios por persona durante estas fiestas andinas, de los turistas nacionales

Cuadro 44 turistas nacionales

Gráfico 20 Pago por servicios



Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

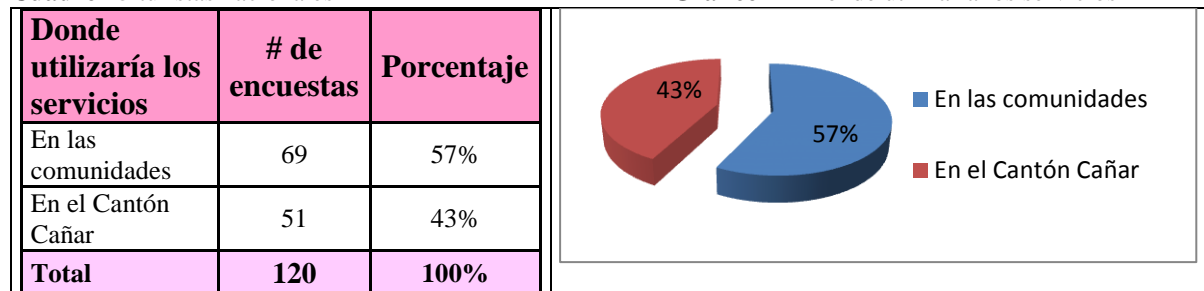
Elaboración: Luz Pichasaca

Al turista nacional está dispuesta a pagar \$ 26 a 35 el 52%, seguido del 21% que estaría dispuesto a pagar de \$ 36 a 45 dólares, mientras que el 16% estaría dispuesto a pagar de \$ 15 a 25 y el 11% más de \$ 46.

20. En donde desearía utilizar el hospedaje y los servicios turísticos, durante estas fiestas andinas, de los turistas nacionales y extranjeros

Cuadro 45 turistas nacionales

Gráfico 21 Donde utilizaría los servicios



Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

Al turista nacional le gustaría utilizar servicios turísticos en las comunidades con un 57%, seguido por la utilización de servicios en el Cantón Cañar con un 43%, mientras que el turista extranjero Casi en su totalidad le gustaría utilizar los servicios en las comunidades con un 96% y tan solo el 4 % desea utilizar los servicios en el Cantón Cañar.

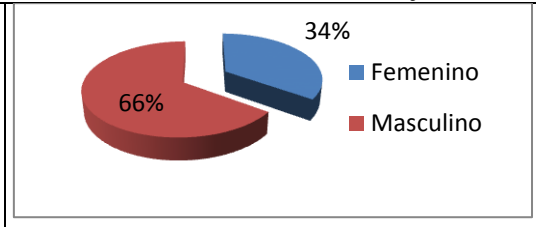
2) Turistas extranjeros

1. Genero de turistas extranjeros

Cuadro 46. Genero de turistas extranjeros

Turistas	Genero	Nº de Encuestas	Porcentaje
Turistas Extranjero	Femenino	30	34%
	Masculino	59	66%
Total		89	100%

Gráfico 22 Género de turismo extranjero



Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

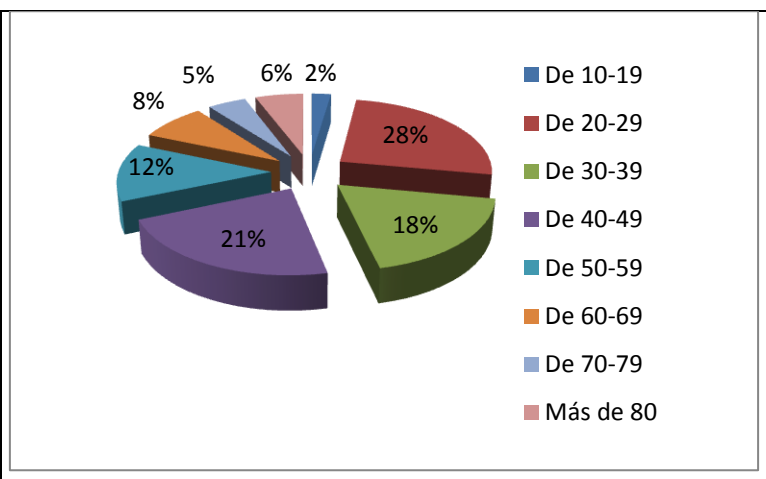
El género de turistas extranjeros el 66% pertenece al género femenino y el 34% al masculino.

2. Edad de turistas extranjeros

Cuadro 47 Edad de turistas Extranjeros

Rango de edad	# de Encuestas	Porcentaje
De 10-19	2	2%
De 20-29	25	28%
De 30-39	16	18%
De 40-49	19	21%
De 50-59	11	12%
De 60-69	7	8%
De 70-79	4	5%
Más de 80	5	6%
Total	89	100%

Gráfico 23 Edad de turismo extranjero



Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

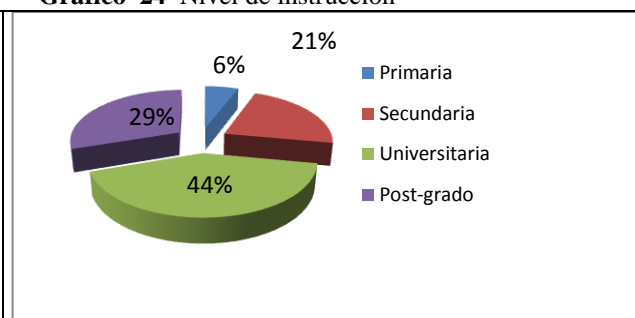
En turistas extranjeros la mayoría está conformada de 20 a 29 años de edad con un 28%, seguido por el 21% que corresponden al grupo de 40 a 49 años de edad, el 18% constituido por grupo de 30 a 39 años de edad, el 12% representa al grupo de 50 a 59 años, el 8% de 10 a 19 años de edad, el 6% tienen más de 80 años y el 5% pertenece a la edad de 10 a 19 años de edad.

3. Nivel de instrucción de turistas extranjeros

Cuadro 48. Turistas Extranjeros

Nivel de instrucción	# de encuestas	Porcentaje
Primaria	5	6%
Secundaria	19	21%
Universitaria	39	44%
Post-grado	26	29%
total	89	100%

Gráfico 24 Nivel de instrucción



Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

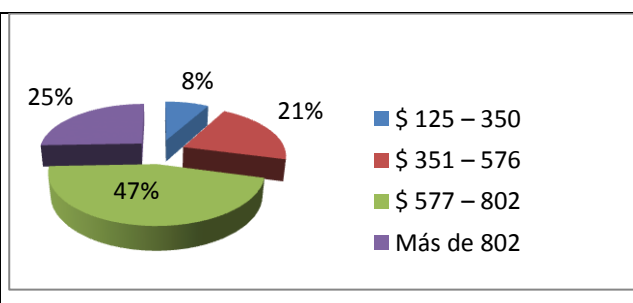
El nivel de instrucción en turistas extranjeros la mayoría pertenece al nivel universitario con un 44%, seguido por nivel de post-grado con un 29%, secundaria con un 21%, y nivel primaria con un 6%.

4. Nivel de ingreso de turistas extranjeros

Cuadro 49. Turistas Extranjeros

Nivel de ingreso	# de encuestas	Porcentaje
\$ 125 – 350	7	8%
\$ 351 – 576	18	21%
\$ 577 – 802	42	47%
Más de 802	22	25%
Total	89	100%

Gráfico 25 Nivel de ingreso



Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

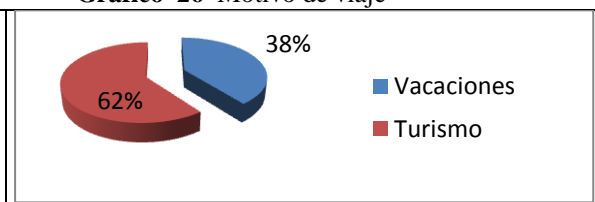
El nivel de ingreso en turistas extranjeros la mayoría es de \$ \$ 577 – 802 con un 47%, seguido por más de 802 con un 25% \$ 351 – 576 con un 21%, \$ 125 – 350 con un 8%.

5. Motivo de viaje de turistas extranjeros

Cuadro 50. Turistas Extranjeros

Motivo de viaje	# de encuestas	Porcentaje
Vacaciones	34	38%
Turismo	55	62%
Total	89	100%

Gráfico 26 Motivo de viaje



Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

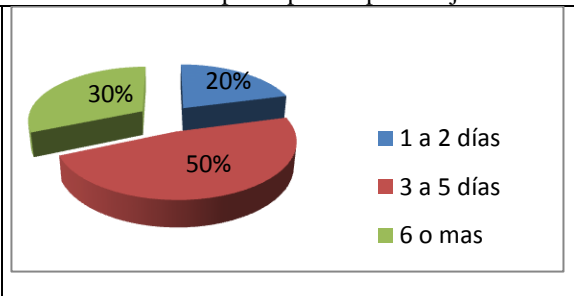
El motivo de viaje de los turistas extranjeros la mayoría también es de turismo con un 62%, seguido por vacaciones con 38%.

6. Tiempo empleado para viajar de turistas extranjeros

Cuadro 51. Turistas Extranjeros

Tiempo empleado para viaje	# de encuestas	Porcentaje
1 a 2 días	18	20%
3 a 5 días	44	50%
6 o mas	27	30%
Total	89	100%

Gráfico 27 Tiempo empleado para viaje



Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

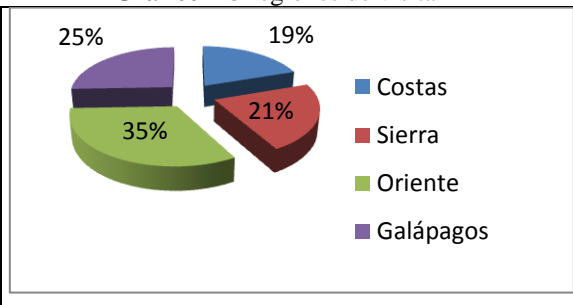
El tiempo que emplea el turista extranjero también de 3 a 5 días con un 50%, seguido por 6 o más días con un 30%, y por último 1 o 2 días con un 20%.

7. Regiones de visita de turistas extranjeros

Cuadro 52. Turistas Extranjeros

Regiones de visita	# de encuestas	Porcentaje
Costas	17	19%
Sierra	19	21%
Oriente	31	35%
Galápagos	22	25%
Total	89	100%

Gráfico 28 Regiones de visita



Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

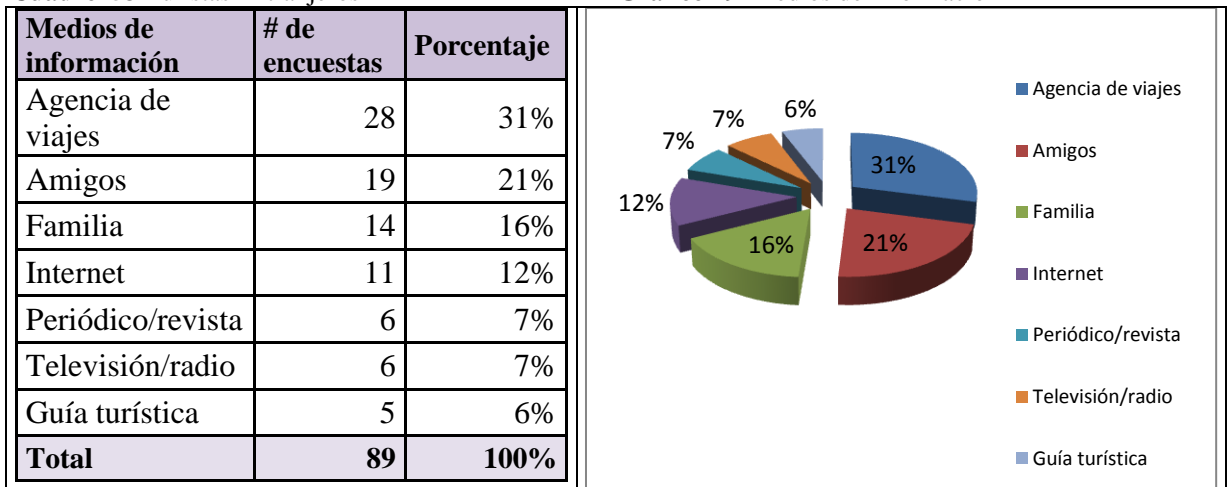
Elaboración: Luz Pichasaca

Regiones de visita de turistas extranjero el 35% corresponde a la oriente, seguida por Galápagos con un 25%, Sierra con 21% finalmente el 19% corresponde a la costa.

8. Medios de información acerca del turismo de turistas extranjeros

Cuadro 53 Turistas Extranjeros

Gráfico 29 Medios de información



Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

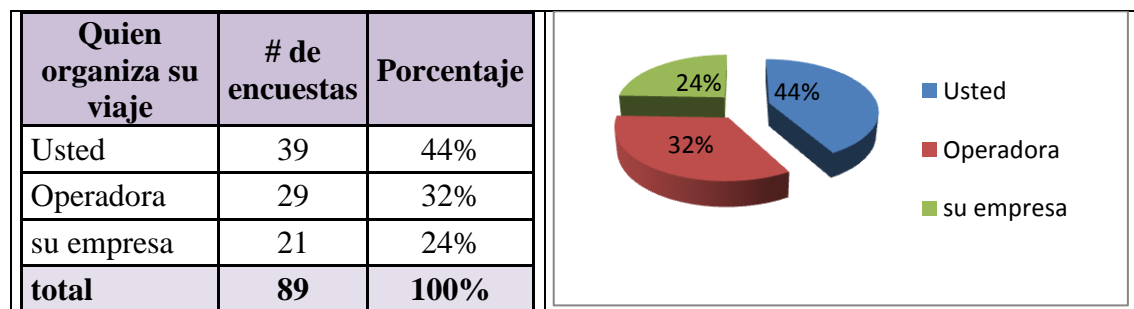
Elaboración: Luz Pichasaca

Los medios en donde se informa el turistas extranjero el 31% corresponde agencia de viajes, el 21% amigos, el 16% familia, el 12% pertenece a internet, el 7% periódico/revista y radio/televisión y finalmente el 6% corresponde a guía turística.

9. Organización de viajes de turistas extranjeros

Cuadro 54. Turistas Extranjeros

Gráfico 30 Quien organiza su viaje



Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

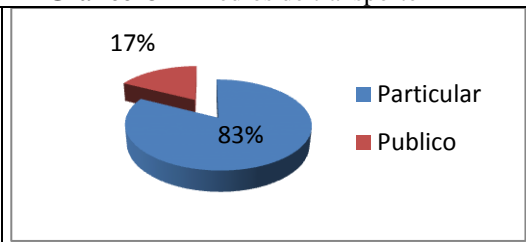
La organización de viajes de turistas extranjero el 44% corresponde a la persona interesada, seguido de 32% de operadores de turismo y el 24% de la empresa.

10. Medios de transporte que utiliza los turistas extranjeros

Cuadro 55. Turistas extranjeros

Medios de transporte	# de encuestas	Porcentaje
Particular	74	83%
Publico	15	17%
Total	89	100%

Gráfico 31 Medios de transporte



Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

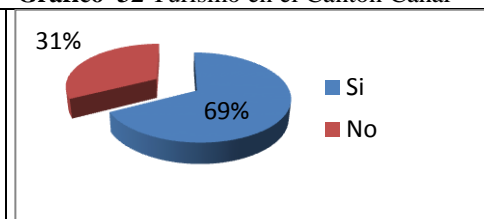
El medio de transporte que utiliza el turista extranjero en su gran mayoría utiliza el transporte público con un 83% y apenas el 17% utiliza particular.

11. Realización de turismo en el Cantón Cañar de los turistas extranjeros

Cuadro 56. Turistas Extranjeros

Turismo en el Cantón Cañar	# de encuestas	Porcentaje
Si	61	69%
No	28	31%
Total	89	100%

Gráfico 32 Turismo en el Cantón Cañar



Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

La realización de turismo en el Cantón Cañar de turista extranjero en su gran mayoría conoce y ha visitado el Cantón Cañar en un 69% solo el 31% no ha visitado el Cantón.

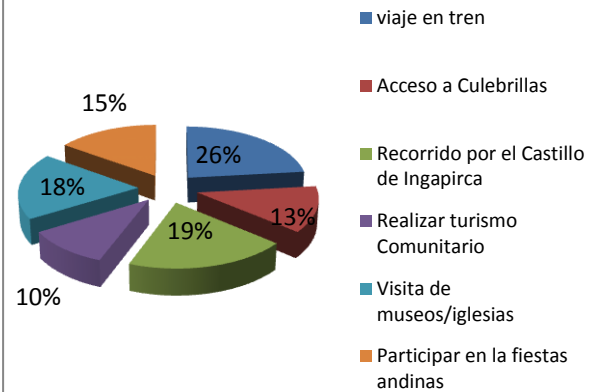
12. La actividad de preferencia que le gustaría realizar en el Cantón Cañar de los turistas extranjeros

Cuadro 57. Turistas Extranjeros

Actividades que prefiere realizar	# de encuestas	Porcentaje
viaje en tren	23	26%
Acceso a Culebrillas	11	13%
Recorrido por el Castillo de Ingapirca	17	19%
Realizar turismo Comunitario	9	10%
Visita de museos/iglesias	16	18%
Participar en la fiestas andinas	13	15%
Total	89	100%

Gráfico 33

Actividades que prefiere realizar



Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

La actividad que le gustaría realizar en el cantón el turista extranjero prefiere realizar el 26% el viaje en tren; Recorrido por el Castillo de Ingapirca con 19%, el 18% tiene preferencia de visitar museos/iglesias con un 15% participar de las fiestas andinas, seguido por el 13% que prefiere realizar el acceso a Culebrillas, y finalmente el 10% prefiere realizar Turismo Comunitario.

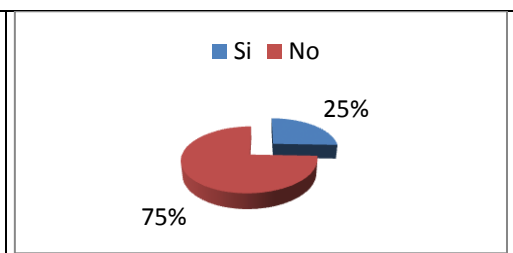
13. Conocimiento de la fiesta andina de los turistas extranjeros

Cuadro 58. Turistas Extranjeros

Gráfico 34

Conocimiento de la fiesta andina

Conocimiento de la fiesta andina	# de encuestas	Porcentaje
Si	22	25%
No	67	75%
Total	89	100%



Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

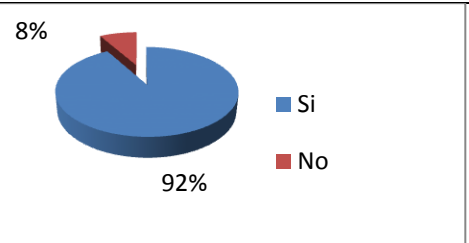
El conocimiento de las fiestas andinas de turista Extranjero el 75% desconocen lo que es una fiesta andina el 25% tiene conocimiento lo que es una fiesta andina

14. Si le interesaría presenciar la fiesta andina de los turistas extranjeros

Cuadro 59. Turistas Extranjeros

Interesaría presenciar de la fiesta Andina	# de encuestas	Porcentaje
Si	82	92%
No	7	8%
Total	89	100%

Gráfico 35 Presenciar la fiesta andina



Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

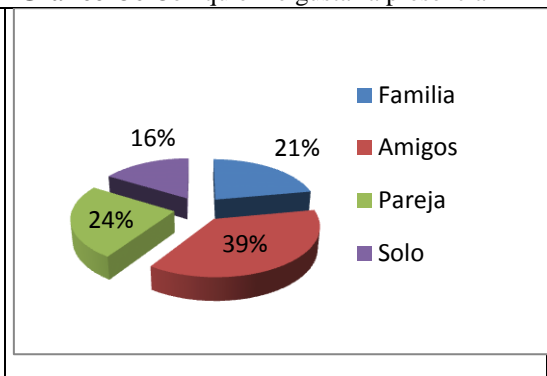
El turista Extranjero el 92%, si le gustaría presenciar de la fiesta andina, tan solo el 8% no le interesa.

15. En compañía de quien le gustaría presenciar de las fiestas andinas, de los turistas extranjeros.

Cuadro 60. Turistas Extranjeros

En compañía de quien le gustaría presenciar de las fiestas andinas	# de encuestas	Porcentaje
Familia	19	21%
Amigos	35	39%
Pareja	21	24%
Solo	14	16%
total	89	100%

Gráfico 36 Con quien le gustaría presenciar



Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

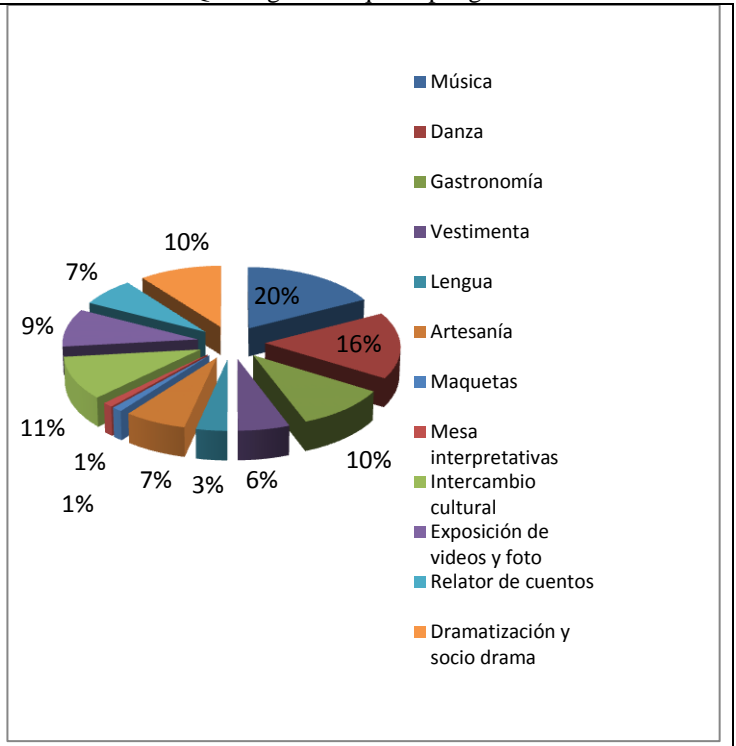
El turista Extranjero el 39% le gustaría presenciar en compañía de sus amigos, seguido por la pareja en un 24%, en compañía de la familia en un 21% y finalmente el 16% le gustaría estar solo.

16. Que le gustaría que expongan en estas fiestas andinas, de los turistas extranjeros

Cuadro 61. Turistas Extranjeros

Gráfico 37 Que le gustaría que expongan

Que le gustaría que expongan	# de encuestas	Porcentaje
Música	18	20%
Danza	14	16%
Gastronomía	9	10%
Vestimenta	5	6%
Lengua	3	3%
Artesanía	6	7%
Maquetas	1	1%
Mesa interpretativas	1	1%
Intercambio cultural	9	10%
Exposición de videos y foto	8	9%
Relator de cuentos	6	7%
Dramatización y socio drama	9	10%
Total	89	100%



Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

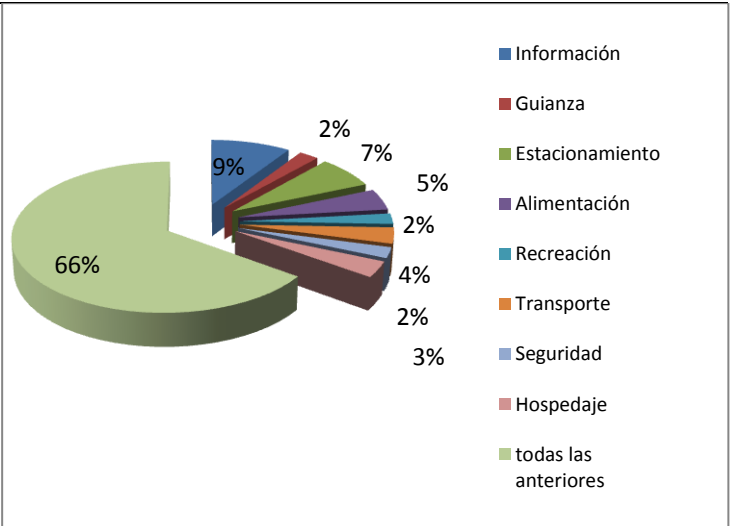
Al turista extranjero le gustaría de la música en un 20%, seguido por presenciar de la danza el 16%, también le gustaría el intercambio cultural el 11%, seguido por el 11% de gastronomía también tenemos el 10% de Dramatización y socio dramas, también tenemos el 9% de exposición de videos y fotos, seguido por el 7% de relator de cuentos, seguido por el 7% de artesanías, también el 6% de vestimenta, lengua 4% y finalmente el 1% de Maquetas y mesas interpretativas.

17. Con que servicio le gustaría que cuente durante estas fiestas andinas, de los turistas extranjeros

Cuadro 62. Turistas Extranjeros

Servicios	Número	Porcentaje
Información	8	9%
Guianza	2	2%
Estacionamiento	6	7%
Alimentación	4	5%
Recreación	2	2%
Transporte	3	4%
Seguridad	2	2%
Hospedaje	3	3%
todas las anteriores	59	66%
Total	89	100%

Gráfico 38 Servicios



Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

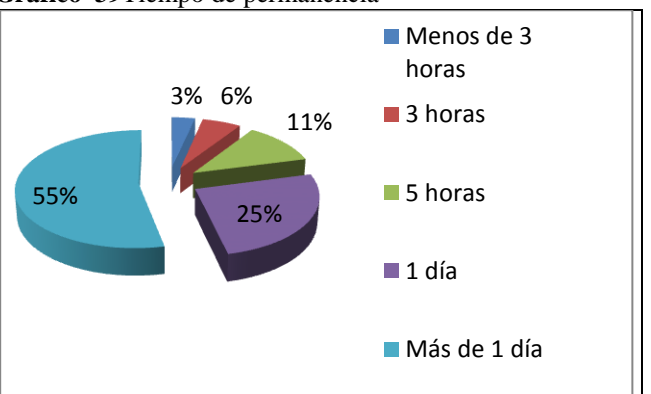
Al turista extranjero le gustaría que cuente con los siguientes servicios: Información, Guianza, estacionamiento, alimentación, recreación, transporte, seguridad y hospedaje en un 66%.

18. Tiempo que estaría dispuesto a permanecer en estas fiestas andinas, de los turistas extranjeros

Cuadro 63. Turistas Extranjeros

Tiempo de permanencia	# de encuestas	Porcentaje
Menos de 3 horas	3	3%
3 horas	5	6%
5 horas	10	11%
1 día	22	25%
Más de 1 día	49	55%
total	89	100%

Gráfico 39 Tiempo de permanencia



Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

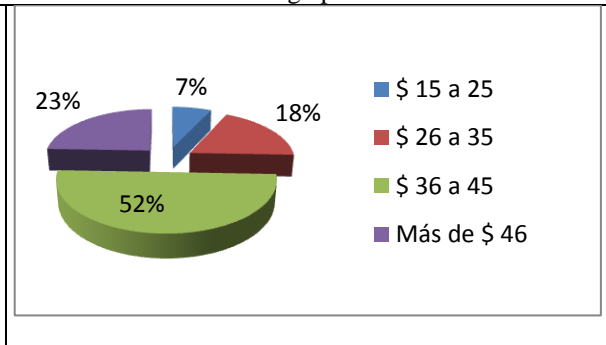
Al turista extranjero en un 55% estaría más de 1 día, seguido por el 25% que estaría 1 día, luego tenemos el 11% que estaría 5 horas, y finalmente el 6% que estaría menos de 3 horas.

19. Cuanto estaría dispuesto a pagar por todos los servicios por persona durante estas fiestas andinas, de los turistas extranjeros

Cuadro 64. Genero de turistas Extranjeros

Pago por servicios	# de encuestas	Porcentaje
\$ 15 a 25	6	7%
\$ 26 a 35	16	18%
\$ 36 a 45	46	52%
Más de \$ 46	21	23%
total	89	100%

Gráfico 40 Pago por servicios



Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

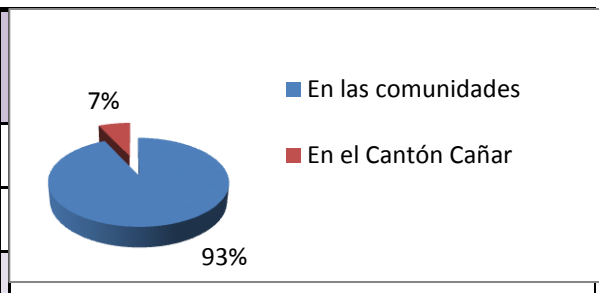
Al turista extranjero el 52% estaría dispuesto a pagar entre \$36 a 45, seguido de más de \$ 45 el 23%, luego tenemos el 18% que está dispuesto a pagar entre \$ 26 a 35 y finalmente el 7% que está dispuesto a pagar \$ 15 a 25.

20. En donde desearía utilizar el hospedaje y los servicios turísticos, durante estas fiestas andinas, de los turistas extranjeros

Cuadro 65. Turistas Extranjeros

Donde utilizaría los servicios	# de encuestas	Porcentaje
En las comunidades	83	93%
En el Cantón Cañar	6	7%
Total	89	100%

Gráfico 41 Donde utilizaría los servicios



Fuente: Evaluación del potencial turístico de la comunidad de Quilloac, 2012

Elaboración: Luz Pichasaca

Al turista extranjero Casi en su totalidad le gustaría utilizar los servicios en las comunidades con un 93% y tan solo el 7 % desea utilizar los servicios en el Cantón Cañar

c. Caracterización de la demanda

De acuerdo a los resultados obtenidos en las encuestas aplicadas se identificó el perfil de los turistas.

d. Definición del perfil del turista

1) Turista Nacional

El turista nacional en su mayoría es de género masculino 67% y el restante 33% tiene la edad de 20 a 29 años de edad con un 25%, con un nivel de educación superior de 43%, seguido por nivel secundaria con un 29%, con ingresos de \$ 351 – 576 con un 52 %, el 55% realizan turismo, en época de vacaciones y fines de semana por un lapso de 3 a 5 días con un 54%, en su mayoría a la región sierra con un 31%, y los medios en donde se informa el turistas nacionales es de agencia de viajes con un 27%, seguido por el 19% de amigos, la organización de su viajes en su mayoría se lo realiza la persona interesada con un 48% seguida de 34% de operadoras de turismo, el medio de transporte que utiliza el turista nacional es público con un 55%, los mismo que el 56% si ha visitado el Cantón Cañar, la actividad que le gustaría realizar en este Cantón es el recorrido por el Castillo de Ingapirca con un 27%, seguido por 20% el acceso a Culebrillas, el 77% que es la mayoría desconoce lo que es una fiesta andina, mientras que el 23% conoce la misma, pero el 77% si le interesaría presenciar las fiestas andinas, en compañía de la familia en un 34%, seguido del 28% que le gustaría presenciar con sus amigos, al turista nacional le gustaría que exponga en estas fiestas andinas danza en un 17%, seguido por 14% con música, el 11% le gustaría que exponga gastronomía e intercambio cultural, y que cuente con servicios: información, guianza, estacionamiento, alimentación, recreación, transporte, seguridad y hospedaje en un 57%, el tiempo de permanencia sería el 49% de día, dispuestos a pagar \$ 26 a 35 el 52%, y al turista nacional le gustaría utilizar servicios turísticos en las comunidades con un 57%,

2) Turista extranjero

El género del turista extranjero en su mayoría es masculino el 66%, tanto hombres como mujeres tienen 20 a 29 años de edad con un 28%, seguido por el 21% que corresponden al

grupo de 40 a 49 años de edad, con nivel de instrucción universitario con un 44%, con nivel de ingreso de \$ 577 – 802 con un 47%, seguido por más de 802 con un 62% realizan turismo el 38 % durante sus vacaciones, de 3 a 5 días con un 50%, el 35% visita la región Oriente y Galápagos con un 25% y 21% sierra y el turista extranjero el 31% se informa sobre turismo mediante agencia de viajes, y quien organiza el viaje es la persona interesada el 44%, el turista extranjero en su gran mayoría utiliza el transporte público con un 83%, conoce el cantón Cañar el 69% de turistas extranjero, y le gustaría realizar el 26% el viaje en tren y Recorrido por el Castillo de Ingapirca, con un 19%, el turista extranjero el 75% desconoce lo que es una fiesta andina y apenas el 25% tiene conocimiento lo que es una fiesta andina, el turista extranjero le gustaría presenciar de la fiesta andina el 92%, en compañía de sus amigos el 39%, y le gustaría presenciar de música en un 20%, seguido por presenciar de la danza el 16%, al turista extranjero, en un 66% le gustaría contar con los siguientes servicios: información, guianza, estacionamiento, alimentación, recreación, transporte, seguridad y hospedaje, el 55% con una duración de más de 1 día, seguido por el 25% que estaría 1 día, dispuesto a pagar entre \$36 a 45 en un 52%, seguido de más de \$ 45 el 29 el 23%, utilizando los servicios en las comunidades con un 93%.

3. Confrontación de la oferta vs demanda

a. Proyección de la oferta

1) Identificación de los competidores.

La fiesta del Pawkar Raymi, posee como competencia las fiestas del Inti Raymi que se realizan en el Complejo Arqueológico Ingapirca, durante los días 25 y 26 de junio del 2011, con un total de 1582 visitantes, de los cuales, los turistas nacionales representan un 70% (1107) y los turistas extranjeros representan un 30% que es (475)

Cuadro 66: Proyección de la oferta complementaria de turistas nacionales y extranjeros para los próximos 5 o 10 años.

Año	Cliente $Q = k*(1+i)^n$
2012	1582
2013	1677
2014	1778
2015	1884
2016	1997
2017	2117

b. Proyección de la demanda

Después de haber realizado el estudio de demanda, se puede determinar lo siguiente: de un universo de 469.435 personas correspondientes a los cantones Quito, Guayaquil y Cuenca con rango de edad de 20 a 50 años del centro urbano que representa una muestra de 120 encuestas y que el 14% le gustaría realizar turismo comunitario.

Mientras que para turistas extranjeros se consideró el número de turistas que llegaron a las ciudades de Quito, Guayaquil y Cuenca durante el año 2010 por vía aérea y marítima según el boletín turístico del mismo año que representa un universo de 727841 dando una muestra de 89 encuestas y que el 10% de turistas extranjeros le gustaría realizar turismo comunitario.

Para proyectar los futuros clientes de Raymi, se utilizó la fórmula del incremento compuesto:

$$Q = k*(1+i)^n$$

Dónde:

Q = Número de Clientes

K = Universo

I = índice de crecimiento poblacional (6%)

469435 Universo nacionales 14% le gustaría realizar turismo comunitario.

727841 Universo extranjero 10 %, le gustaría realizar turismo comunitario.

Para encontrar la demanda potencial, tomamos el universo de estudio (469435y 727841) nacionales y extranjeros respectivamente, multiplicamos con el porcentaje de aceptación

(0.20, 0.25). Con el resultado obtenido aplicamos la fórmula del interés compuesto para la proyección de la demanda para cinco años.

$469435 * 0.14 = 65720,90$ demanda potencial nacional

$727841 * 0,10 = 72784.1$ demanda potencial extranjero

Cuadro 67: Proyección de la demanda potencial de turistas nacionales y extranjeros para los próximos 5 o 10 años.

Año	Cliente $Q = k*(1+i)^n$
2012	138505
2013	146815
2014	155624
2015	164962
2016	174859
2017	185351

Fuente: Estudio de la demanda y oferta del proyecto
Elaboración: Luz Pichasaca

c. Proyección de la demanda insatisfecha

Cuadro 68. Demanda insatisfecha proyectada de turistas nacionales y extranjeros

AÑO	DEMANDA POTENCIAL	OFERTA COMPLEMENTARIA	DEMANDA INSATISFECHA
2012	138505	1582	136923
2013	146815	1677	145138
2014	155624	1778	153846
2015	164962	1884	163078
2016	174859	1997	172862
2017	185351	2117	183234

Fuente: Estudio de la demanda y oferta del proyecto
Elaboración: Luz Pichasaca

d. Determinación de la cuota objetiva

Cuadro 69 Demanda objetiva proyectada de turistas nacionales y extranjeros

AÑO	DEMANDA INSATISFECHA	DEMANDA OBJETIVA (AL 2%)
2012	136923	2738,46
2013	145138	2902,76
2014	153846	3076,92
2015	163078	3261,56
2016	172862	3457,24
2017	183234	3664,68

Fuente: Estudio de la demanda y oferta del proyecto

Elaboración: Luz Pichasaca

C. DETERMINACION DE LA VIABILIDAD TECNICA DEL PROYECTO.

1. Análisis situacional del potencial turístico de la fiesta del Pawkar Raymi

a. Análisis FODA

1) Análisis FODA del atractivo

Cuadro 70 FODA de atractivo

Atractivo	
Fortalezas	Debilidades
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Deseo de mantener la identidad cultural. ✓ En la comunidad todavía existen parteras, curanderos, yachaks que practican técnicas ancestrales. ✓ Elaboración de sus propios atuendos como: ponchos, wallkarinas, fajas, polleras, etc. ✓ Existencia de la cultura viva con sus costumbres y tradiciones propias de la cultura Kañary que las hace únicas y diferentes de los demás pueblos en caso de la pampa mesa, ✓ Sobrevivencia de conocimientos y valores ancestrales, expresados en principios de solidaridad y complementariedad. ✓ Se encuentra dentro de la comunidad el complejo arqueológico del cerro Narrio. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Falta de un plan de ordenamiento territorial. ✓ Falta de programas de desarrollo y de fortalecimiento de la cultura. ✓ Existe deterioro de los atractivos turísticos culturales a causa del sobrepastoreo. ✓ Desvalorización de la medicina tradicional ✓ La población en su gran mayoría desconoce de la importancia y valor del patrimonio histórico, arqueológico que posee la comunidad. ✓ Falta de presupuesto para la ejecución de proyectos.
Medio externo	

Oportunidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Asociatividad con otros destinos turísticos como el complejo arqueológico de Ingapirca y el cerro Narrio. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Falta de estudios históricos que permitan revitalizar del Pawkar o el Lalay Raymi ✓ Falta de políticas gubernamentales para la concienciación de la importancia cultural

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Luz Pichasaca Solano

a) **Análisis de Infraestructura básica y accesibilidad**

Cuadro71. FODA de Infraestructura Básica y accesibilidad

Infraestructura Básica y Accesibilidad	
Fortalezas	Debilidades
<ul style="list-style-type: none"> ✓ La comunidad presenta 1 subcentros de salud. ✓ Existe comunicación de telefonía fija y móvil. ✓ Existencia de un Colegio Bilingüe dentro de la comunidad. ✓ Existencia de vías de segundo y tercer orden que están en buen estado. ✓ Las distancias son cercanas entre atractivos. ✓ Facilidad de acceso hasta la comunidad. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Falta de red de alcantarillado. ✓ Solo algunos sectores cuenta con servicio de recolección de basura. ✓ No existe vías de primer orden en la comunidad
Medio externo	
Oportunidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Existe micro cuencas del rio como el Patococha. ✓ Plan de dotación de servicios básicos por parte Consejo Provincial- ✓ Arreglo de principales vías de accesos que llegan a los atractivos por parte del Municipio Intercultural ✓ El factor vial es una política de estado. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Inestabilidad, económica, social y política en el País. ✓ Intereses meramente personales distintos a las necesidades de la Comunidad.

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Luz Pichasaca

c. Análisis de Servicio turístico

Cuadro 72 FODA de Servicio Turístico

Servicio Turístico	
Fortalezas	Debilidades
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Falta de Oferta de servicios turísticos ✓ No existe guías Nativos en la comunidad ✓ El alto porcentaje de la producción agrícola se destina al mercado, y se compra productos de menor valor nutritivo.
Medio externo	
Oportunidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Existe el programa nacional de capacitación para la formación de guías naturales, nativos y culturales y la profesionalización por competencias laborables ✓ Existe líneas de microcréditos para el campo de servicios turísticos a través del banco nacional de Fomento y la Corporación Financiera 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Insuficiente participación del Ministerio del Ambiente, Turismo y Cultura. ✓ Pérdida de la identidad cultural.

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Luz Pichasaca

d. Análisis de Infraestructura turística

Cuadro 73 FODA de Infraestructura turística

Infraestructura turística	
Fortalezas	Debilidades
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Existe un hotel de 3 estrellas y varios hostales en el Cantón Cañar ✓ Existe un departamento bienestar comunitario y patrimonio cultural en el Municipio Intercultural. ✓ Contamos con un Ingeniero en Ecoturismo como encargado de ITUR. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ No existe hosterías con espacios verdes. ✓ No existe transporte estable para sitios turísticos de importancia. ✓ No hay señalización turística para sitios de importancia cultural ✓ .No hay centro de interpretación del lugar.
Medio externo	
Oportunidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Existe programas y proyectos en el PLANDETUR 2020 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Existe insuficiente participación del mismo Municipio y de otros Ministerios por desinterés. ✓ Falta de política municipal para implementar facilidades en los destinos turísticos

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Luz Pichasaca

e. Análisis de Comercialización

Cuadro 74 FODA de Comercialización

Comercialización	
Fortalezas	Debilidades
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Se oferta el complejo más importante del País como es el Complejo Arqueológico de Inga pirca. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ No existe difusión de sitios de importancia cultural y natural. ✓ No existe suficiente demanda para turismo cultural ✓ Carencia de operadoras en el cantón Cañar que promocionen paquetes alternativos turísticos. ✓ Inexistencia de asociación privada de turismo, como la cámara de turismo.
Medio externo	
Oportunidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Se fomenta mucho hacia el turismo cultural con la nueva marca País. ✓ Existe el Plan de Marketing Turístico ✓ Tendencia mundial al ecoturismo (turismo de naturaleza). ✓ Demanda actual y potencial de turistas en el complejo arqueológico Ingapirca. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Bajo nivel de recursos económicos para promoción de los atractivos turísticos por parte de gobiernos seccionales, del Municipio de Cañar y de Ministerio Turismo. ✓ Posicionamiento de otros destinos turísticos en el país y Sudamérica donde se ofrece similares productos turísticos ✓ Pérdida de la identidad cultural.

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Luz Pichasaca

e. Análisis de Superestructura

Cuadro 75 FODA de Superestructura

Superestructura	
Fortalezas	Debilidades
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Experiencia en Proyectos de desarrollo ✓ La comunidad cuenta con un Patrimonio de alto valor cultural ✓ Existen políticas comunales sobre la protección del Patrimonio cultural ✓ En la comunidad se habla el idioma ancestral que es el kichwa ✓ Recuperación de la música ancestral andina. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pérdida de identidad cultural por parte de los jóvenes. ✓ Perdida de vestimenta tradicional ✓ Baja jerarquía de los bienes patrimoniales tangibles. ✓ Falta de capacitación de turismo sostenible y comunitario. ✓ No existe un producto turístico cultural. ✓ Existe el racismo en el Cantón.
Medio externo	
Oportunidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Presencia de organizaciones gubernamentales y no gubernamentales. ✓ PLANDETUR 2020 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Falta de recursos destinados a la protección del patrimonio a causa de la inestabilidad

<ul style="list-style-type: none"> ✓ Constitución con derechos a la naturaleza y el derecho al buen vivir, a la recreación y el esparcimiento de las personas ✓ Creación del Ministerio de Cultura y del Patrimonio Coordinador. 	<p>económica, social y política en el País.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Desinterés del área por falta de gestión municipal. ✓ Bajo nivel de recursos económicos para el presupuesto anual de los Gobiernos seccionales, del Municipio de Cañar, de los Ministerios del Ambiente, de Turismo y de Cultura; para ejecución de planes de conservación y desarrollo.
--	---

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Luz Pichasaca

2. Análisis y priorización de Nudos Críticos

Entre los principales problemas o nudos críticos que se identificaron y afectan el desarrollo de la actividad turística en el área de estudio, se señalan los siguientes:

Cuadro 76 Identificación y priorización Nudos Críticos

ELEMENTOS DEL SISTEMA TURISTICO	NUDOS CRITICOS DEBILIDADES/AMENAZAS	DURACION	IMPACTO	DIFICULTAD	TOTAL
DEBILIDADES					
Atractivos	✓ Falta de un plan de ordenamiento territorial.	2	2	2	6
	✓ Falta de programas de desarrollo y de fortalecimiento de la cultura.	2	2	3	7
	✓ Existe deterioro de los atractivos turísticos culturales a causa del sobre pastoreo.	2	2	2	6
	✓ Desvalorización de la medicina tradicional	2	2	1	5
	✓ La población en su gran mayoría desconoce de la importancia y valor del patrimonio histórico, arqueológico que posee la comunidad.	2	2	2	6
	✓ Falta de presupuesto para la ejecución de proyectos.	2	2	3	7
Infraestructura básica y Accesibilidad	✓ Falta de red de alcantarillado.	2	2	2	6
	✓ Solo algunos sectores cuenta con servicio de recolección de basura.	2	2	2	6
	✓ No existe vías de primer orden en la comunidad	2	2	2	6
Servicio turística	✓ Falta de Oferta de servicios turísticos	2	3	2	7
	✓ No existe guías Nativos en la comunidad	2	2	2	6
	✓ El alto porcentaje de la producción				

	agrícola se destina al mercado, y se compra productos de menor valor nutritivo	2	2	2	6
Infraestructura turística	✓ No existe hosterías con espacios verdes.	2	2	2	6
	✓ No existe transporte estable para sitios turísticos de importancia.	2	2	2	6
	✓ No hay señalización turística para sitios de importancia cultural	2	2	3	7
	✓ No hay centro de interpretación del lugar	2	2	2	6
Comercialización	✓ No existe difusión de sitios de importancia cultural y natural.	2	2	2	6
	✓ No existe suficiente demanda para turismo cultural	2	2	2	6
	✓ Carencia de operadoras en el cantón Cañar que promocionen paquetes alternativos turísticos.	2	2	2	6
	✓ Inexistencia de asociación privada de turismo, como la cámara de turismo.	2	2	2	6
Superestructura	✓ Pérdida de identidad cultural por parte de los jóvenes.	2	2	2	6
	✓ Pérdida de vestimenta tradicional	2	2	2	6
	✓ Baja jerarquía de los bienes patrimoniales tangibles.	2	2	2	6
	✓ Falta de capacitación de turismo sostenible y comunitario.	2	2	2	6
	✓ No existe un producto turístico cultural.	2	2	2	6
	✓ Existe el racismo en el Cantón	2	2	2	6
			2	2	3
AMENAZAS	✓ Falta de estudios históricos que permitan revitalizar las del Pawkar o el Lalay Raymi			2	6
Atractivos	✓ Falta de políticas gubernamentales para la concienciación de la importancia cultural	2	2		
Infraestructura básica y	✓ Inestabilidad, económica, social y política	2	2	2	6

Accesibilidad	en el País. ✓ Intereses meramente personales distintos a las necesidades de la Comunidad.	2	2	2	6
Servicio turística	✓ Insuficiente participación del Ministerio del Ambiente, Turismo y Cultura. ✓ Pérdida de la identidad cultural.	2	2	3	7
Infraestructura turística	✓ Existe insuficiente participación del mismo Municipio y de otros Ministerios por desinterés. ✓ Falta de política municipal para implementar facilidades en los destinos turísticos	2	2	2	6
Comercialización	✓ Bajo nivel de recursos económicos para promoción de los atractivos turísticos por parte de gobiernos seccionales, del Municipio de Cañar y de Ministerio Turismo. ✓ Posicionamiento de otros destinos turísticos en el país y Sudamérica donde se ofrece similares productos turísticos ✓ Pérdida de la identidad cultural.	2	2	2	6
Superestructura	✓ Falta de recursos destinados a la protección del patrimonio a causa de la inestabilidad económica, social y política en el País. ✓ Desinterés del área por falta de gestión municipal. ✓ Bajo nivel de recursos económicos para el presupuesto anual de los Gobiernos seccionales, del Municipio de Cañar, de los Ministerios del Ambiente, de Turismo y de Cultura; para ejecución de planes de conservación y desarrollo.	2	2	2	6

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Luz Pichasaca

Según nuestro análisis se identificó seis nudos Críticos que afectan el desarrollo de la actividad turística en el área de estudio estos son:

- ✓ Falta de programas de desarrollo y de fortalecimiento de la cultura
- ✓ Falta de presupuestos para la ejecución de proyectos
- ✓ Falta de oferta de servicios turísticos
- ✓ Falta de señalización turística para sitios de importancia cultural
- ✓ Falta de estudios históricos que permitan revitalizar las fiestas del Pawkar Raymi
- ✓ Insuficiente participación del Ministerio del Ambiente Turismo y Cultura

3. Identificación y priorización de factores claves de éxito

Para la identificación de los factores claves de éxito se analizó los elementos del sistema turístico y se obtuvo lo siguiente:

Cuadro 77 Identificación y priorización de factores claves de éxito

ELEMENTOS DEL SISTEMA TURÍSTICO	FACTORES CLAVES DE ÉXITO FORTALEZAS/OPORTUNIDADES	CALIDAD	PRODUCTIVIDAD	EXCLUSIVIDAD	TOTAL
FORTALEZAS					
Atractivos	✓ Deseo de mantener la identidad cultural.	2	2	2	6
	✓ En la comunidad todavía existen parteras, curanderos, yachaks que practican técnicas ancestrales.	2	2	2	6
	✓ Elaboración de sus propios atuendos como: ponchos, wallkarinas, fajas, polleras, etc.	2	2	2	6
	✓ Existencia de la cultura viva con sus costumbres y tradiciones propias de la cultura Kañary que las hace únicas y diferentes de los demás pueblos en caso de la pampa mesa,	2	2	3	7
	✓ Sobrevivencia de conocimientos y valores ancestrales, expresados en principios de solidaridad y complementariedad.	2	2	2	6
	✓ Se encuentra dentro de la comunidad el complejo arqueológico del cerro Narrio.	2	2	3	7
Infraestructura básica y Accesibilidad	✓ La comunidad presenta 1 subcentros de salud.	2	2	2	6
	✓ Existe comunicación de telefonía fija en el centro de la comunidad y móvil	2	2	2	6

	<ul style="list-style-type: none"> en toda la comunidad. ✓ Existencia de un Colegio Bilingüe dentro de la comunidad. ✓ Existencia de vías de segundo y tercer orden que están en buen estado. ✓ Las distancias son cercanas entre atractivos. ✓ Facilidad de acceso hasta la comunidad. 	2	2	2	6
		2	2	2	6
		2	2	2	6
		2	2	2	6
Infraestructura turística	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Existe un hotel de 3 estrellas y varios hostales en el Cantón Cañar ✓ Existe un departamento bienestar comunitario y patrimonio cultural en el Municipio Intercultural. ✓ Contamos con un Ingeniero en Ecoturismo como encargado de ITUR. 	2	2	2	6
		2	2	2	6
		2	2	2	6
Comercialización	✓ Se oferta el complejo más importante del País como es el Complejo Arqueológico de Ingapirca.	2	2	3	7
Superestructura	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Experiencia en Proyectos de desarrollo ✓ La comunidad cuenta con un Patrimonio de alto valor cultural ✓ Existen políticas comunales sobre la protección del Patrimonio cultural ✓ En la comunidad se habla el idioma ancestral que es el kichwa ✓ Recuperación de la música ancestral andina 	2	2	2	6
		2	2	3	7
		2	2	2	6
		2	2	2	6
		2	2	2	6
OPORTUNIDADES	✓ Asociatividad con otros destinos turísticos como el complejo arqueológico de Ingapirca y el cerro Narrio.	2	3	2	7
Atractivos					
Infraestructura básica y	✓ Existe micro cuencas del rio como el Patococha.	2	2	2	6

Accesibilidad	✓ Plan de dotación de servicios básicos por parte Consejo Provincial-	1	2	2	5
	✓ Arreglo de principales vías de accesos que llegan a los atractivos por parte del Municipio Intercultural	2	2	2	6
	✓ El factor vial es una política de estado.	2	2	2	6
Servicio turística	✓ Existe el programa nacional de capacitación para la formación de guías naturales, nativos y culturales y la profesionalización por competencias laborables	2	2	2	6
	✓ Existe líneas de microcréditos para el campo de servicios turísticos a través del banco nacional de Fomento y la Corporación Financiera	2	3	2	6
Infraestructura turística	Existe programas y proyectos en el PLANDETOUR 2020	2	2	2	6
Comercialización	✓ Se fomenta mucho hacia el turismo cultural con la nueva marca País.	2	2	3	7
	✓ Existe el Plan de Marketing Turístico	2	2	2	6
	✓ Tendencia mundial al ecoturismo (turismo de naturaleza).	2	2	2	6
	✓ Demanda actual y potencial de turistas en el complejo arqueológico Ingapirca	2	3	2	7
Superestructura	✓ Presencia de organizaciones gubernamentales y no gubernamentales.	2	2	2	6
	✓ PLANDETOUR 2020	2	2	2	6
	✓ Constitución con derechos a la naturaleza y el derecho al buen vivir, a la recreación y el esparcimiento	2	2	2	6
	✓ Creación del Ministerio de Cultura y del Patrimonio Coordinador	2	2	2	6

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Luz Pichasaca

Según el análisis se identificó los siguientes factores claves de éxito:

- ✓ Existencia de la cultura viva con sus costumbres y tradiciones propias de la cultura Kañary que las hace únicas y diferentes de los demás pueblos como es en el caso de la pampa mesa
- ✓ Dentro de la comunidad se encuentra el complejo arqueológico del Cerro Narrio
- ✓ Se oferta el complejo más importante del país como es el complejo arqueológico de Ingapirca
- ✓ La comunidad cuenta con un patrimonio de alto valor cultural
- ✓ Asociatividad con otros destinos turísticos como el complejo arqueológico del cerro Narrio e Ingapirca
- ✓ Se fomenta mucho hacia el turismo cultural con la nueva marca país
- ✓ Demanda actual y potencial de turistas en el complejo arqueológico de Ingapirca

4. Planificación y diseño técnico del producto turístico

a. Localización del proyecto

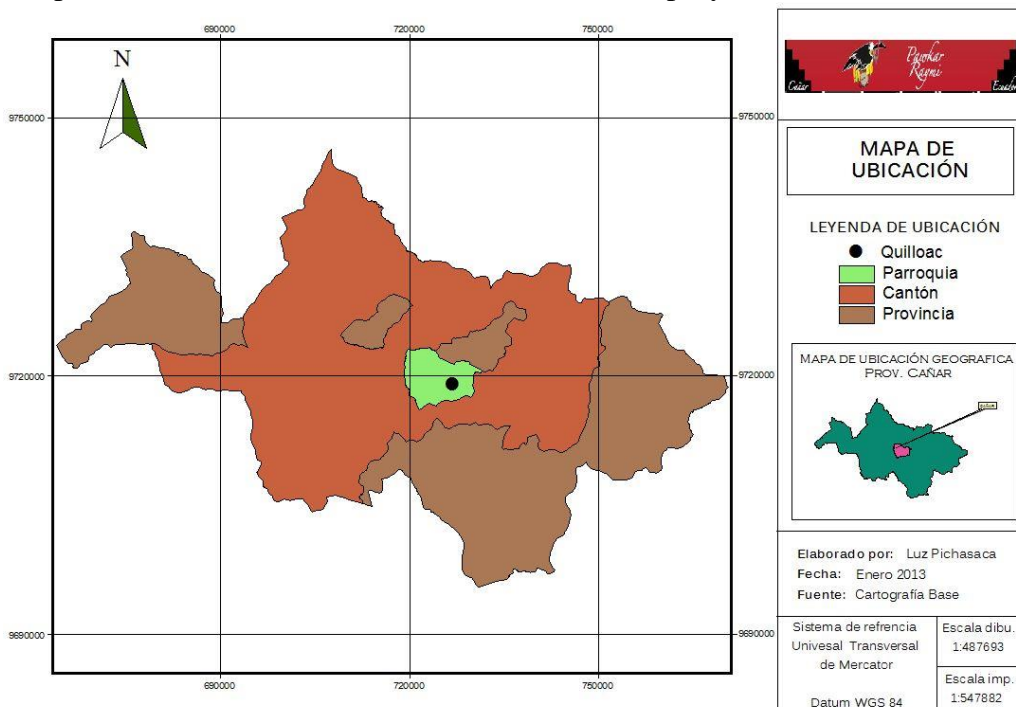
1) Macro localización

El presente proyecto de turismo cultural sostenible se realizará en: País: Ecuador, provincia: Cañar, cantón: Cañar, parroquia: Cañar, comunidad: Quilloac.

2) Micro localización

El presente proyecto se desarrollará en la comunidad de Quilloac, en las coordenadas (UTM) 1727412 de longitud Este, (UTM) 9743040 de latitud Norte y 3160 a 3700m.s.n.m. de altitud. A continuación: se detalla en el mapa la ubicación de la Comunidad donde se pretende implementar el proyecto:

Mapa N° 1: Micro localización de la ubicación del proyecto



Fuente: Cartografía Base
 Elaboración: Luz Pichasaca

b. Tamaño del producto turístico

1) Número de clientes proyectado

Para el tamaño del producto se enfocó en la demanda objetivo de turistas nacionales y extranjeros la cual se calculó con el 5% de la demanda insatisfecha; ya que esa es la expectativa del proyecto turístico para iniciar con su funcionamiento. A la cual se proyectó para los 5 años posteriores a la operación de la empresa; obteniendo proyecciones anuales, mensuales, semanales y diarias.

Cuadro 78 Número de clientes proyectados para el alojamiento

Año	Anual	Mensual	Semanal	Diario
2012	2738,46	228	57	8
2013	2902,76	242	60	8
2014	3076,92	256	64	9
2015	3261,56	272	68	9
2016	3457,24	288	72	10
2017	3664,68	305	76	10

Fuente: Investigación de campo

Elaboración: Luz Pichasaca

Con estos resultados se tiene una idea general de cuantos clientes acuden por día para el alojamiento. Para el primer año de funcionamiento se tuviera que prever para una capacidad mínima de 13 personas para el hospedaje.

c. Diseño del producto turístico

1) Diseño del producto turístico de las fiestas del Pawkar Raymi

El diseño de un producto turístico para las fiestas del Pawkar Raymi está dado para diferentes números de visitantes en el grupo, en las que se ofertarán tres productos turísticos que se detallan a continuación:

- ✓ Pawkar Raymi Runa Kawsay
- ✓ Hatun Puncha Raymi

1) **Paquete 1** Pawkar Raymi Runa Kawsay**Cuadro 79:** Paquete Pawkar Raymi Runa Kawsay

Paquete N° 01			
Denominación: Pawkar Raymi Runa Kawsay			
Código: CTCQ-01	Carácter: Turismo Cultural		Estilo: Trekking
Dificultad: Moderado	Idioma de guianza: Inglés – español		Duración: Un día y una noche
Recorrido: Comunidad Malal – museo Guantug – comunidad Quilloac			
Centro de operaciones: Comunidad Quilloac			
Itinerario			
Día	Hora	Actividades	
Día 1	08:00	Encuentro en el albergue comunitario “Tambo del Cóndor”, presentación del Guía e indicaciones generales	
	08:30	Visita las instalaciones del albergue comunitario y la entrega de cuartos para el hospedaje respectivo.	
	09:00	Inicio del recorrido hacia el cerro Juidan para realizar una ceremonia ritual de purificación para poder participar de las fiestas del Pawkar Raymi	
	12:30	Retorno hacia la comunidad	
	13:30	Visita del museo Lino Pichisaca	
	14:00	Almuerzo en el albergue comunitario “Tambo del Cóndor”	
	14:30	Participar de las Comparsas del Pawkar Raymi	
	20:00	Participar de noche cultural música y Danza	
Noche	12:00	Se retiran para descansar	
Descripción del paquete			
En la mañana se concentran en la comunidad de Quilloac, donde está ubicado el albergue comunitario “Tambo de Cóndor” en donde los guías de turismo lo recibirán con mucha amabilidad, luego de su instalación en el albergue se realizara diferentes actividades una de las más importantes estar en convivencia con diferentes comunidades y su tradición ya que participaran en las fiestas del Pawkar Raymi, también durante el recorrido al cerro Juidan que está a una altura de 4000 m.s.n.mse podrá observar la riqueza de flora y fauna. Ya en la tarde se regresara a la ciudad de Otavalo para su respectiva visita.			
Requerimientos para la visita	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Documentos personales para el registro de clientes ✓ Ropa abrigada: guantes, bufanda, gorra para el sol y para el frío; ropa impermeable ✓ Poncho de aguas ✓ Protector solar ✓ Gafas ✓ Cámara fotográfica ✓ Binoculares ✓ Libro de Identificación de aves 		
Prohibiciones	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Bebidas alcohólicas ✓ Equipos de sonido ✓ Armas blancas y de fuego. 		
Normas de comportamiento			
Paquete incluye	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Transporte: (Desde el albergue hasta el Cerro Juidan y visiversa) ✓ Alimentación: un almuerzos 	Paquete no incluye	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comidas ni bebidas extras ✓ Gastos personales o en productos ✓ Propinas

	(plato fuerte, postre y refresco). ✓ Guía Nativo: 2 guías por 10 pax. ✓ Entrada a noche Cultura de música y danza ✓ Entrada a museo Lino Pichisaca ✓ Participación de las comparsas de las fiestas del Pawkar Raymi		✓ Artesanías adicionales
Facilidades turísticas	✓ El servicio de transporte será prestado mediante una furgoneta contratada. ✓ El almuerzo se lo brindara en el albergue comunitario. ✓ El box lunch será preparado por la cocinera del albergue comunitario ✓ Disponer de botiquín de primeros auxilios.		
Observaciones	El paquete empezará en la mañana.		
Precio	De 2 pax \$ 61.98 De 3 a 4 \$ 45,83 De 5 a 10 \$ 43,72		

Fuente: Investigación de campo
 Elaboración: Luz Pichasaca

Cuadro 80: Paquete 2Hatun Puncha Raymi

Paquete N° 02		
Denominación: Hatun Puncha Raymi		
Código: CTCQ-02	Carácter: Turismo Cultural	Estilo: Trekking
Dificultad: Moderado	Idioma de guianza: Inglés – español	Duración: dos día y una noche
Recorrido: Comunidad Malal – comunidad Quilloac . Ingapirca– Tambo		
Centro de operaciones: comunidad Quilloac		
Itinerario		
Día	Hora	Actividades
Día 1	08:00	Encuentro en el albergue comunitario “Tambo del Cóndor”, presentación del Guía e indicaciones generales
	08:30	Visita las instalaciones del albergue comunitario y la entrega de cuartos para el hospedaje respectivo.
	09:00	Inicio del recorrido hacia el cerro Juidan para realizar una ceremonia ritual de purificación para poder participar de las fiestas del Pawkar Raymi
	12:30	Retorno hacia la comunidad
	13:30	Visita del museo Lino Pichisaca
	14:00	Almuerzo en el albergue comunitario “Tambo del Cóndor”
	14:30	Participar de las Comparsas del Pawkar Raymi
Noche	20:00	Participar de noche cultural música y Danza
	12:00	Se retiran para descansar
Día 2	08:00	Concentración en el restaurante del Albergue
	08:30	Desayuno
	09:00	Salida hacia el mirador del cerro Narrio
	10:30	Salida al Complejo Arqueológico Ingapirca
	13:30	Regreso a la comunidad
	14:00	Almuerzo

	14:30	Salida a las casas de los habitantes de la comunidad vestido de carnavaleros	
	20:00	Final del día y despedida de los turistas	
Descripción del paquete			
<p>En la mañana se concentran en la comunidad de Quilloac, donde está ubicado el albergue comunitario “Tambo de Cóndor” en donde los guías de turismo lo recibirán con mucha amabilidad, luego de su instalación en el albergue se realizara diferentes actividades una de las más importantes estar en convivencia con diferentes comunidades y su tradición ya que participaran en las fiestas del Pawkar Raymi, también durante el recorrido al cerro Juidan que está a una altura de 4000 m.s.n.m se podrá observar la riqueza de flora y fauna.</p> <p>En el segundo día se visitara el mirador del cerro Narrio en donde se realizara la ceremonia ritual de purificación y donde se enterrara una ofrenda que será el pingullo que es un instrumento típico de las fiestas del Pawkar Raymi, luego será la salida hasta el complejo Arqueológico de Ingapirca, después de la visita se regresa nuevamente hasta la instalaciones del albergue para el almuerzo respectivo, de ahí los turistas se dirigirán junto con los guías hacia las casas de los habitantes de la comunidad de Quilloac, con sus respectivos atuendo típico de las fiestas del Pawkar Raymi cantando las comparsas y luego de ello se dará por terminado este día y se hará la despedida de los turistas.</p>			
Requerimientos para la visita	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Documentos personales para el registro de clientes ✓ Ropa abrigada: guantes, bufanda, gorra para el sol y para el frío; ropa impermeable ✓ Poncho de aguas ✓ Protector solar ✓ Gafas ✓ Cámara fotográfica ✓ Binoculares ✓ Libro de Identificación de aves 		
Prohibiciones	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Bebidas alcohólicas ✓ Equipos de sonido ✓ Armas blancas y de fuego. 		
Normas de comportamiento			
Paquete incluye	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Transporte: (Desde el albergue hasta el Cerro Narrio y Complejo Arqueológico Ingapirca y visiversa) ✓ Alimentación: un desayuno un almuerzos (plato fuerte, postre y refresco). ✓ Guía Nativo: 2 guías por 10 pax. ✓ Entrada a noche Cultura de música y danza ✓ Entrada al Complejo Ingapirca ✓ Ropa típica del Pawkar Raymi 	Paquete no incluye	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comidas ni bebidas extras ✓ Gastos personales o en productos ✓ Propinas ✓ Artesanías adicionales
Facilidades turísticas	<ul style="list-style-type: none"> ✓ El servicio de transporte será prestado mediante una furgoneta contratada. ✓ El almuerzo se lo brindara en el albergue comunitario. ✓ El desayuno será preparado por la cocinera del albergue comunitario ✓ Disponer de botiquín de primeros auxilios. 		
Observaciones	El paquete empezará en la mañana.		

Precio	De 2 pax \$ 77,79 De 3 a 4 \$ 61,98 De 5 a 10 \$ 87,86
---------------	--

Fuente: Investigación de campo
Elaboración: Luz Pichasaca

d. Análisis de Costos de los paquetes

1) Costo del paquete “Pawkar Raymi Runa Kawsay”

Cuadro 81. Detalle del costo del paquete “Pawkar Raymi Runa Kawsay”

Estructuración del costo del paquete	Pawkar Raymi Runa Kawsay			
		Rango de pax		
Duración		Un día y una noche		
Costo del tour		Rango de pax		
Costos generales del tour		2	4	10
Transporte	30,00	30,00	30,00	100,00
Guía	25,00	25,00	25,00	50,00
Total costos generales (1)		55,00	55,00	150,00
Costos individuales por pax				
Box lunch	2,50	3,00	5,00	5,00
Almuerzo	5,00	9,00	9,00	12,00
Entrada al museo	2,00	2,00	2,00	2,00
Entrada noche cultural	3,00	3,00	3,00	3,00
Artesanía	4,50	4,50	4,50	4,50
total costos individuales (2)		21,50	23,50	26,50
TOTALES				
Total costos generales (1)		55,00	55,00	150,00
Total costos individuales (2)		21,50	23,50	26,50
Fondo comunitario (10%)		4,90	3,72	4,15
Precio neto		53,9	40,27	45,65
Utilidad 15%		8,08	6,04	6,84
Precio de venta final		61,98	45,83	43,72

b. Costo del paquete “Hatun Puncha Raymi”

Cuadro 82. Detalle del costo del paquete “Hatun Puncha Raymi”

Estructuración del costo del paquete		Hatun Puncha Raymi		
Duración		dos días y una noche		
Costo del tour		Rango de pax		
Costos generales del tour		2	4	10
Transporte	25,00	25,00	25,00	80,00
Guía	25,00	25,00	25,00	50,00
Total costos generales (1)		50,00	50,00	130,00
Costos individuales por pax				
Box lunch	2,50	3,00	5,00	5,00
Almuerzo	5,00	9,00	9,00	12,00
Entrada al museo	2,00	2,00	2,00	2,00
Entrada noche cultural	3,00	3,00	3,00	3,00
Artesanía	4,50	4,50	4,50	4,50
Alquiler del traje del Pawkar Raymi	10	10	10	25
Entrada al complejo Ingapirca	3	3	3	5
total costos individuales (2)		36,50	36,50	56,50
TOTALES				
Total costos generales (1)		50,00	50,00	130,00
Total costos individuales (2)		36,50	36,50	56,50
Fondo comunitario (10%)		6,15	4,9	6,95
Precio neto		67.65	53,9	76.40
Utilidad 15%		10.14	8.08	11.46
Precio de venta final		77,79	61.98	87.86

Fuente: Investigación de campo

Elaboración: Luz Pichasaca

2) Diseño de la Planta turística

a) Terreno

La comunidad cuenta con un predio comunal en el centro de la comunidad, en las que está a disposición para la ejecución de proyectos con un área de 5000 metros para la implementación de servicio de alojamiento comunitario turístico.

b) Tipología de la construcción

Para la infraestructura se planteó una construcción de ladrillo visto que poseerá absoluta concordancia con las características climáticas, para mantener los adecuados niveles de confort, protección de los turistas y garantizar la durabilidad de los materiales empleados en la construcción.

Para su determinación se consideraron aspectos como:

1) Condiciones ambientales

- a) **Temperatura:** Oscila entre 10°C y 18°C.
- b) **Altitud:** En la comunidad de Quilloac la altitud va desde los 3.160 m.s.n.m. en el centro de la comunidad hasta los 3.700 m.s.n.m. en los páramos de Patococha.
- c) **Precipitación pluvial.-** En esta región las precipitaciones tienen las siguientes características:
 - ✓ **Rango de mayor precipitación:** Enero-Febrero
 - ✓ **Decrecimiento en los valores de precipitación:** Marzo-Abril
 - ✓ **Rango de menor precipitación:** Agosto-diciembre
 - ✓ **Crecimiento progresivo en los valores de precipitación:** Mayo, junio julio
 - ✓ **Precipitación media:** 500 mm.
 - ✓ **La mayor velocidad del viento observada es de 20 m/s en direcciones:** N.E.; N.W y S.W.
 - ✓ **Humedad relativa media:** 80%

- ✓ **Nubosidad media (octas): 4**

2) Tipo de materiales

Los materiales a utilizar para este proyecto serán los más adecuados para tratar de mitigar al mínimo los impactos causados por la construcción. Éstos son:

- a) Madera y sus derivados.
- b) Piedra, grava, arcilla (bloques de adobe), arena.
- c) Materiales que tiene algún proceso técnico:
 - ✓ Cemento para los morteros.
 - ✓ Hormigón (mezcla de cemento, arena, grava, agua).
 - ✓ Ladrillo (bloques de adobe o arcilla que se calienta a elevadas temperaturas, 900°C o más).
 - ✓ Vidrio (mezcla de arena de sílice, carbonato de sodio y caliza por fusión a 1500 °C).
 - ✓ Azulejo o cerámica esmaltada (la arcilla se calienta a elevadas temperaturas, 900°C o más).
 - ✓ Acero (es la aleación de hierro y carbono) empleado para estructuras, ya sea por sí solo o con hormigón, formando entonces el hormigón armado.
 - ✓ Cobre, esencialmente en instalaciones de electricidad y fontanería.
 - ✓ Sintéticos, se usan como: aglomerantes, sellantes, impermeabilizantes, aislantes, o también en forma de pinturas, esmaltes, barnices y lasures. Entre ellos los más utilizados son:
 - ✓ PVC o policloruro de vinilo, con el que se fabrican carpinterías y redes de saneamiento.
 - ✓ Acrílicos, derivados del propileno como el Metacrilato, que es un plástico en forma transparente para sustituir al vidrio.

e) Área de Construcción

En este lugar se construirá un albergue comunitario de un total de 4042m², la misma que estará distribuidas en hospedaje con 7 habitaciones y con sus respectivos baños, alimentación

distribuidas en: cocina, comedor, cuarto frio, bodega y baños y la recepción distribuidas en: oficina del gerente, sala de espera, sala de internet y baño.

f) Distribución y características de la construcción

La construcción de la vivienda es tipo cabaña típica, con una sola planta, se utilizarán materiales existentes en la zona para no provocar impactos ambientales, que este acorde a la necesidad del visitante.

Las paredes serán de ladrillo visto con columnas de hormigón armado, el techo estará cubierto con teja y el tumbado de madera, el baño y la ducha serán cubiertos con cerámica, con el fin de no provocar filtraciones de agua hacia afuera, cada cuarto tendrá como mínimo de dos ventanas y las puertas serán de madera.

Existirá también un cuarto para bodega y un espacio para estacionamiento de vehículos y un área de camping, con iluminación en toda la infraestructura.

El espacio de construcción es de 464,83m² en total; y su distribución es la siguiente:

Área de recepción y una oficina de información turística; abarca 50,00 m².

Área de restaurante.- Esta área posee la cocina estilo americana, el área de comedor con 4 mesas y un baño social. Su dimensión es de 104.85 m².

Área de hospedaje.- 7 habitaciones dobles con 7 baños; cada habitación tiene su baño propio. Total es de 309.98 m².

Cabe recalcar que el área de camping, garaje y áreas verdes no se utilizara ningún material que provoque alteraciones al medio ambiente.

.

g) Decoración

La decoración del albergue trata de reunir muchos de los elementos de la sabiduría andina, con el fin de que el turista pueda conocer, entender y comprender mejor a lo que se denomina Cosmovisión Andina en especial el Pawkar Raymi o Lalay Raymi.

Se utilizará los siguientes materiales: cortinas, mantelería de textiles, vasijas con trigo y usos de colores utilizados como floreros, artesanías locales, cuadros con fotografías; que se colocarán en las paredes posibles y espacios adecuados para interpretar la Cosmovisión Andina con los siguiente elementos: Wipala, Cruz cuadrada, Viracocha, Lalay Raymi, Narrio, etc.

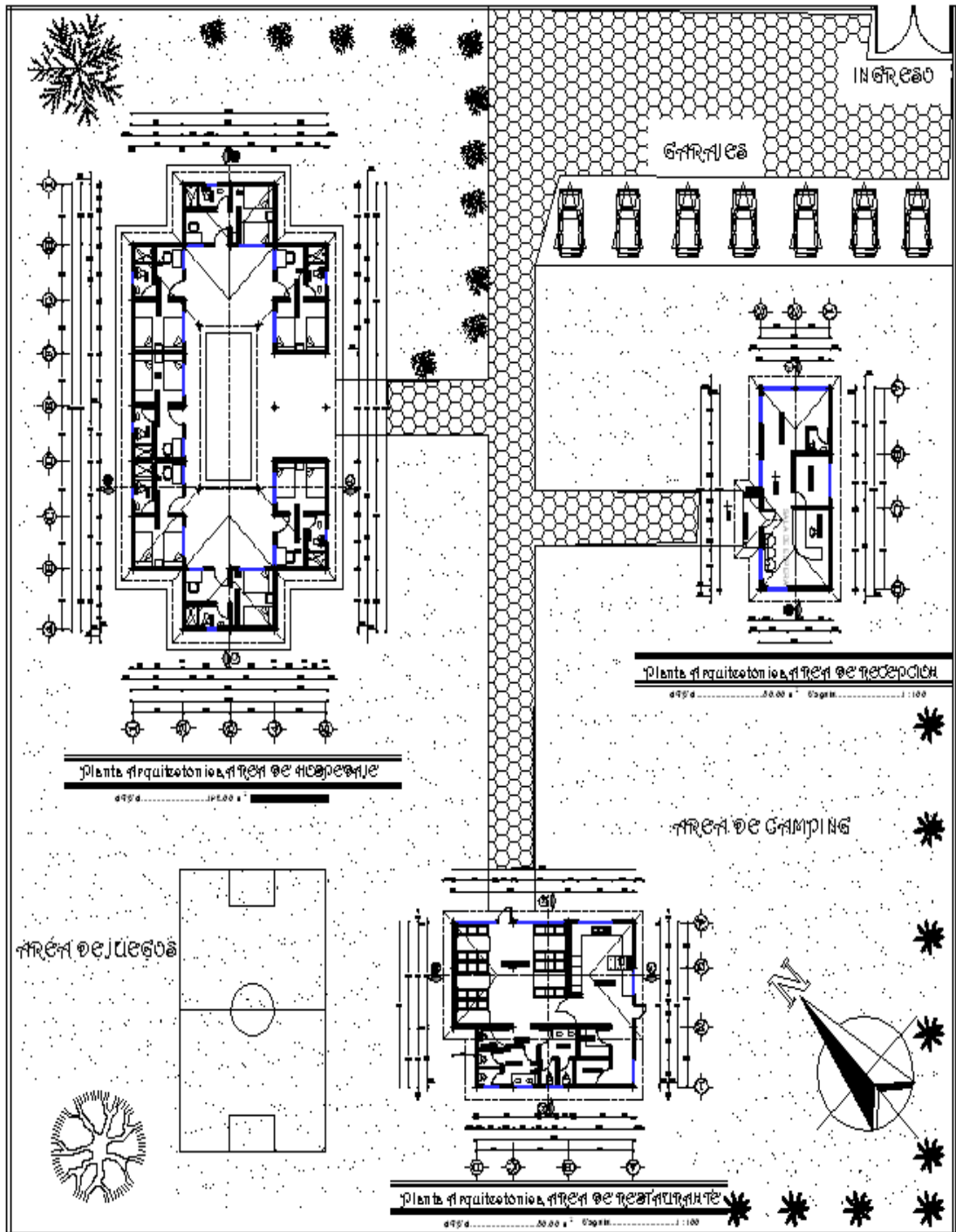
3) Diseño arquitectónico del albergue comunitario

La fase del diseño arquitectónico lo constituyen los diferentes planos, en los cuales se indica la distribución del albergue comunitario con todos sus componentes; elaborado con ayuda del programa Autocar 2010 y con previo asesoramiento profesional.

A continuación se detalla las siguientes láminas:

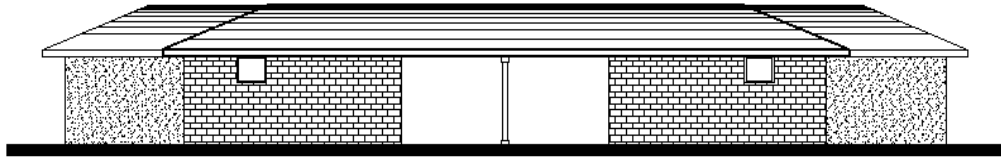
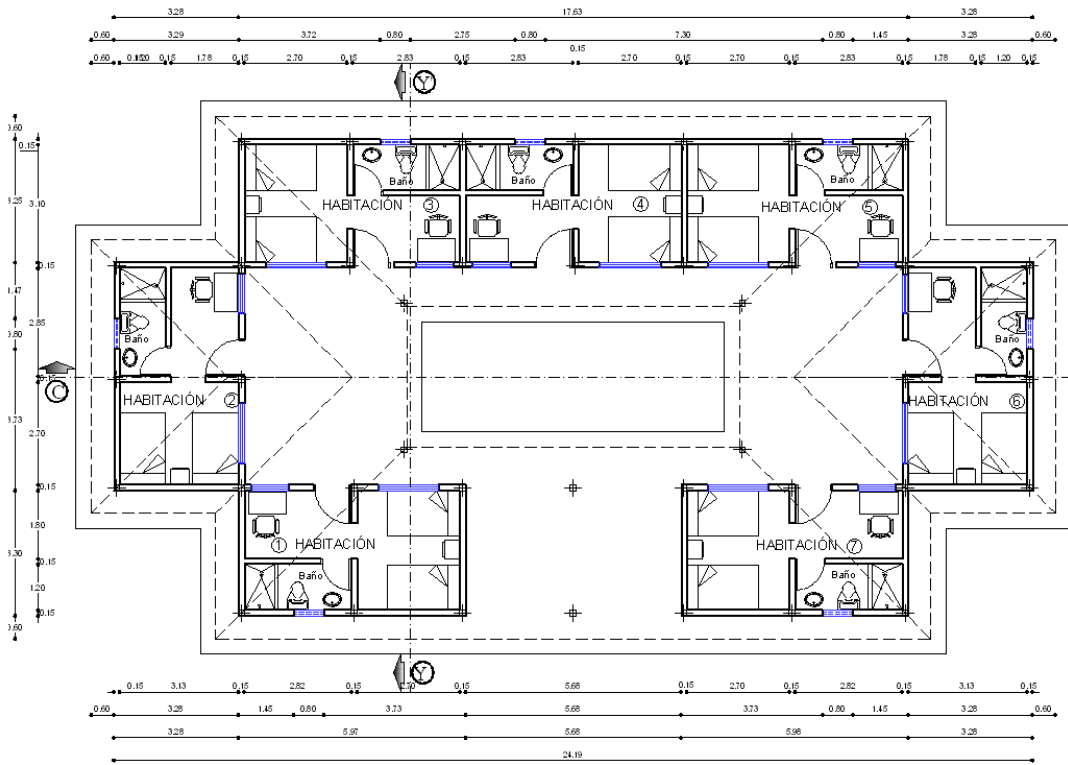
- a) Lámina 1: Planta arquitectónica general
- b) Lámina 2: Planta de implantación, corte y fachada, instalaciones eléctricas y de agua del hospedaje
- c) Lámina 3:Planta de implantación, corte y fachada, instalaciones eléctricas y de agua de restaurante
- d) Lámina 4: Planta de implantación, corte y fachada, instalaciones eléctricas y de agua de recepción.

Lámina 1: Planta arquitectónica general



Fuente: Investigación secundaria
Elaboración: Luz Pichasaca

Lámina 2: Planta de estructura de hospedaje



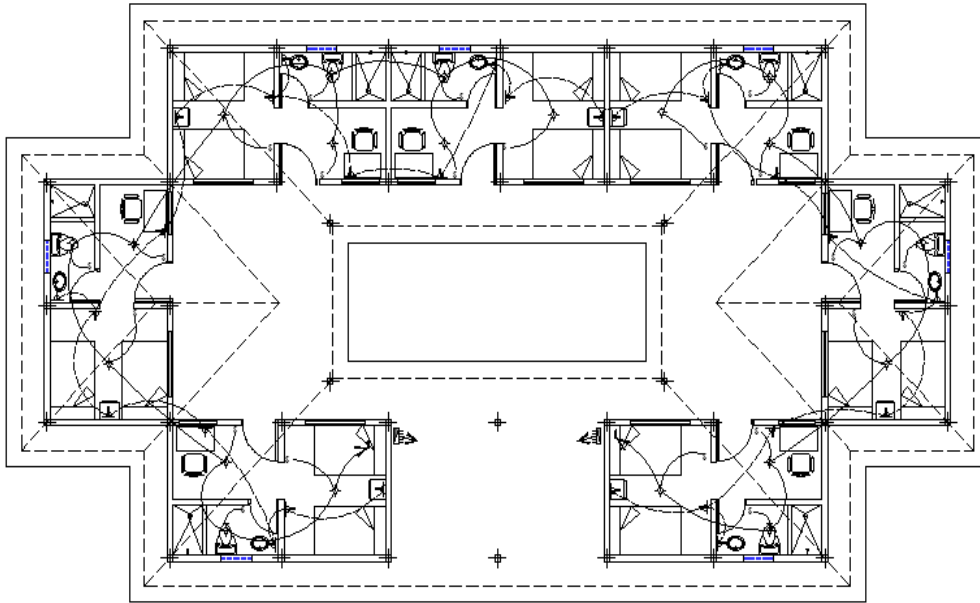
Fachada Frontal
Escala.....1: 100

HOSPEDAJE

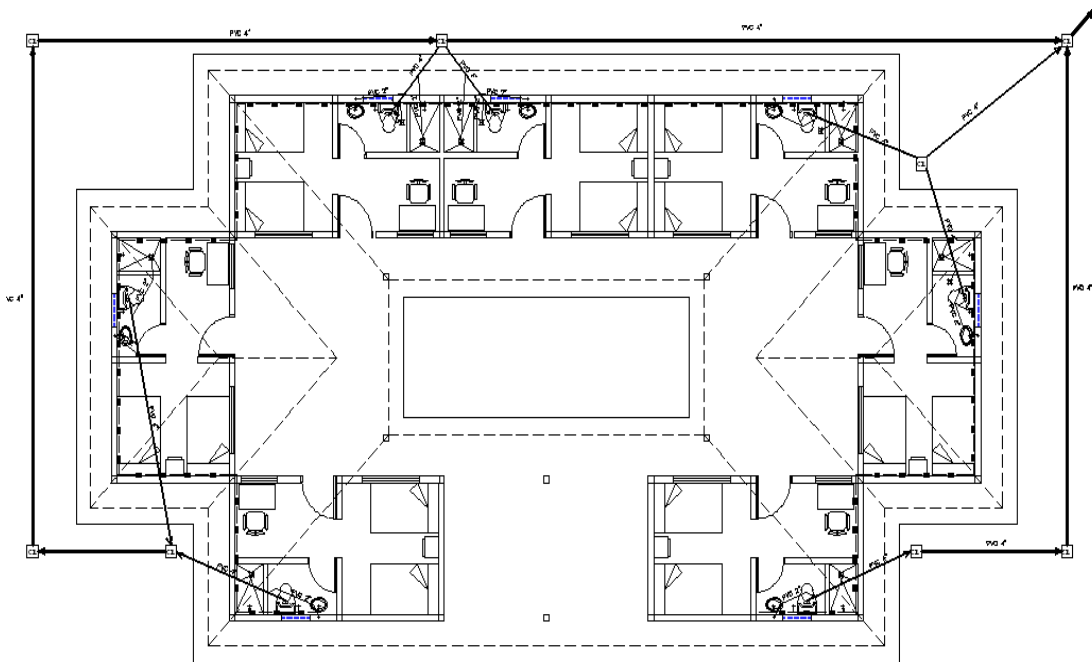


CORTE C - C
Escala.....1: 100

HOSPEDAJE



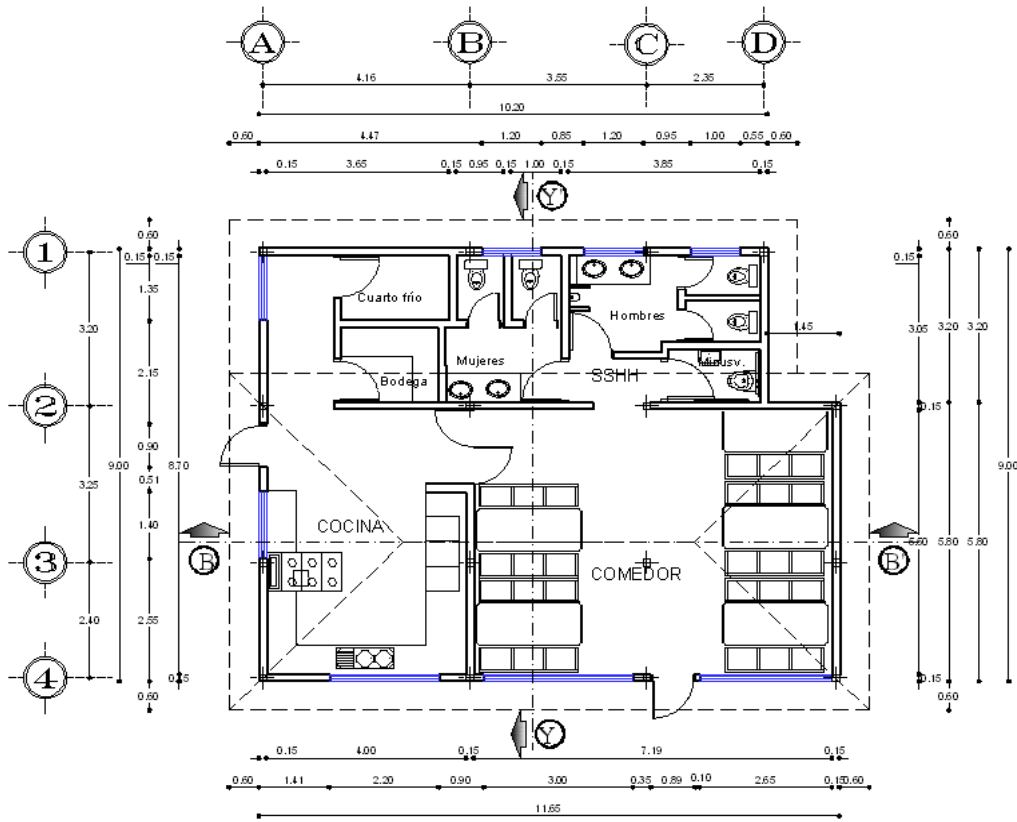
Instalaciones Eléctricas
Cada 10 1: 100
HOSPEDAJE



Instalaciones Hidrosanitarias
Cada 10 1: 100
HOSPEDAJE

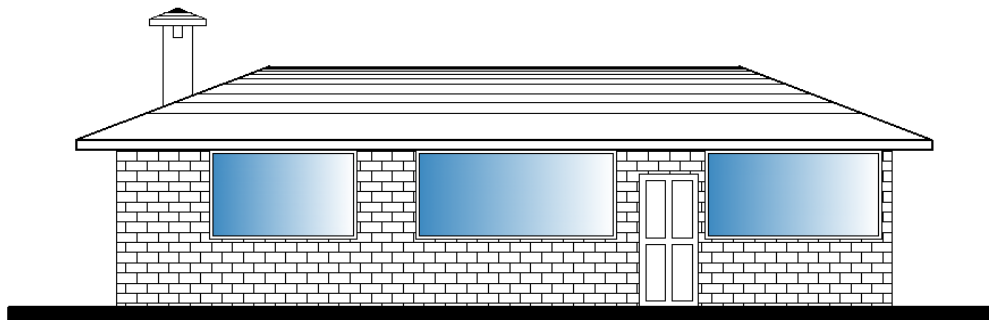
Fuente: Investigación secundaria
Elaboración: Luz Pichasaca

Lámina 3: Planta de estructura de Restaurante



Planta Arquitectónica. AREA DE RESTAURANTE

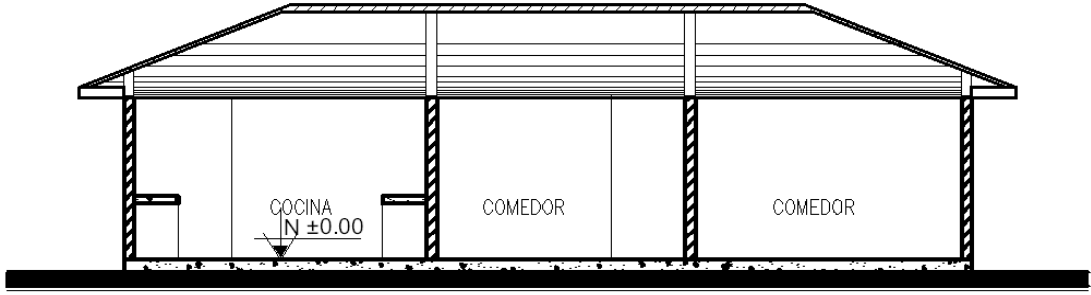
Área.....50.00 m² Escala.....1: 100



Fachada Frontal

Escala.....1: 100

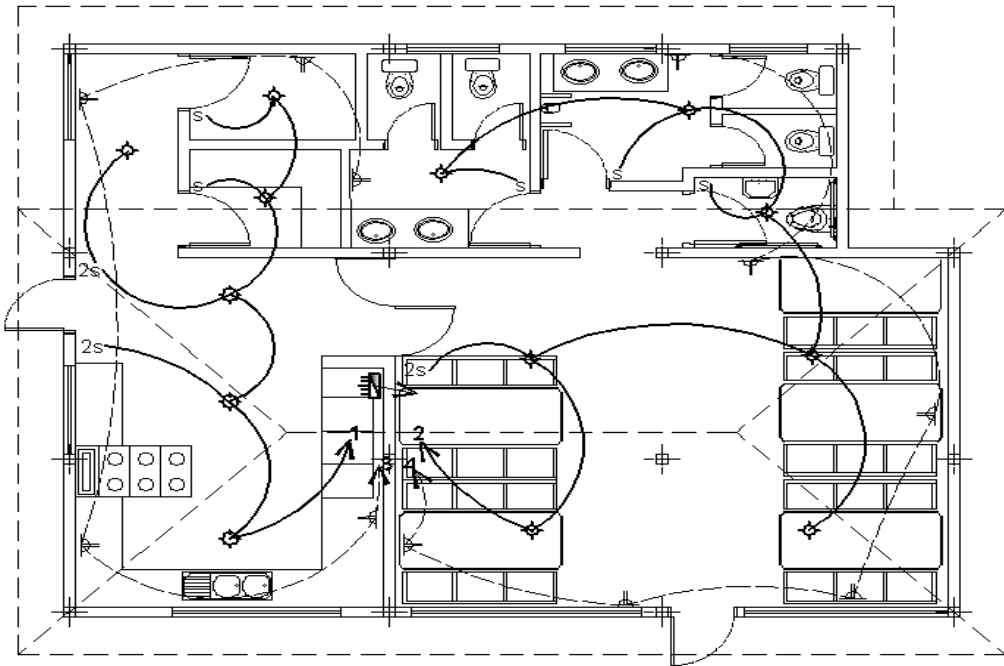
RESTAURANTE



CORTE B - B'

Escala.....1 : 100

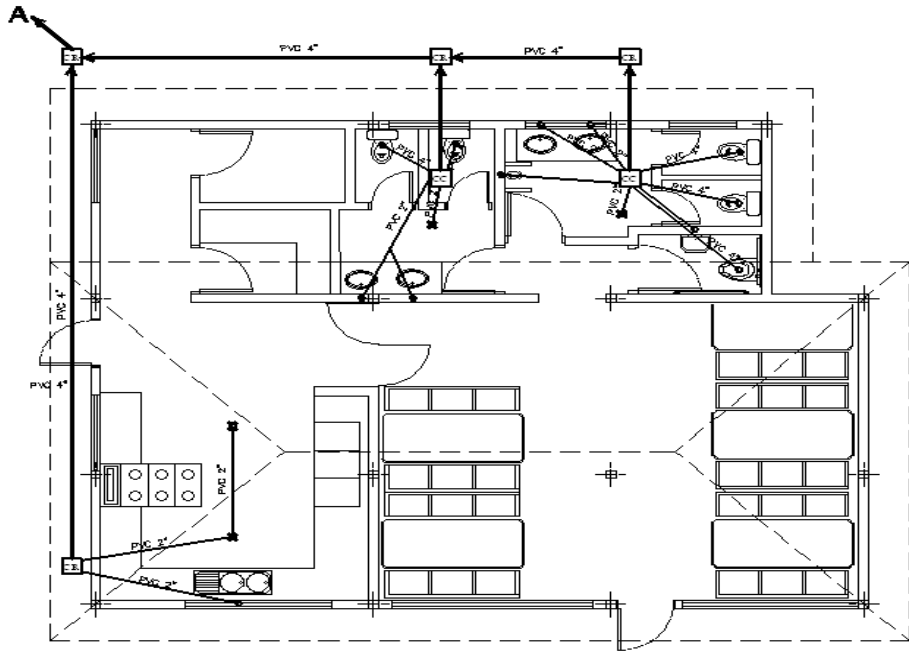
RESTAURANTE



Instalaciones Eléctricas

Escala.....1 : 100

RESTAURANTE



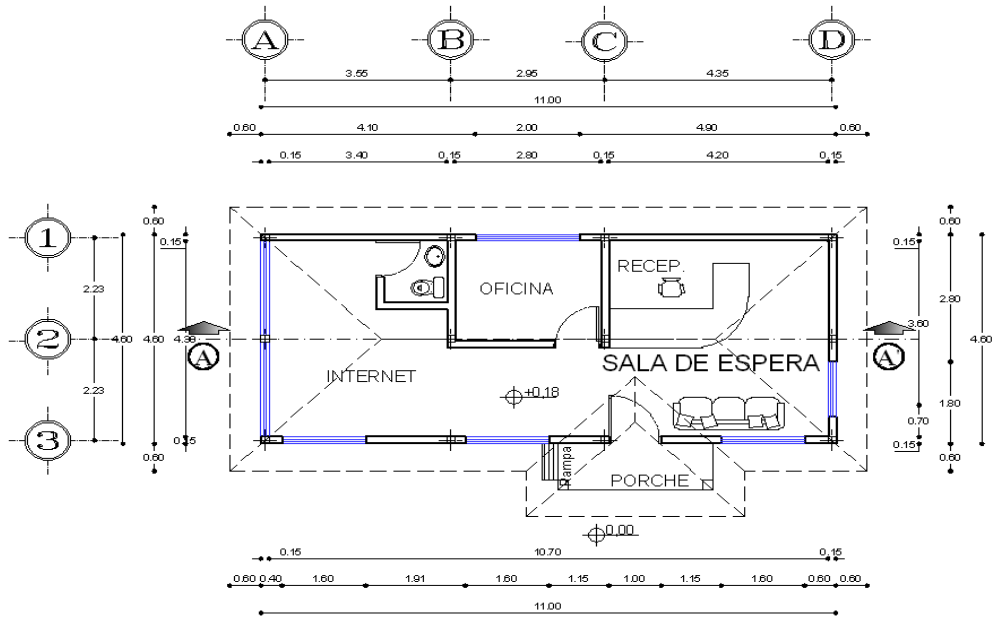
Instalaciones Hidrosanitarias

Escala.....1 : 100

RESTAURANTE

Fuente: Investigación secundaria
Elaboración: Luz Pichasaca

Lámina 4: Planta de estructura de recepción



Planta Arquitectónica, AREA DE RECEPCIÓN

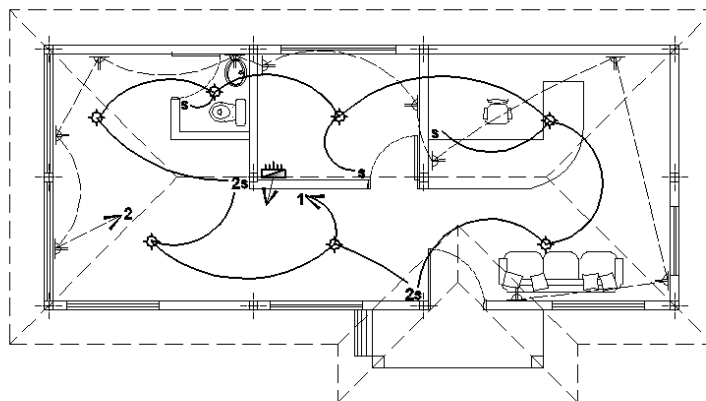
Área.....50,00 m² Escala.....1 : 100



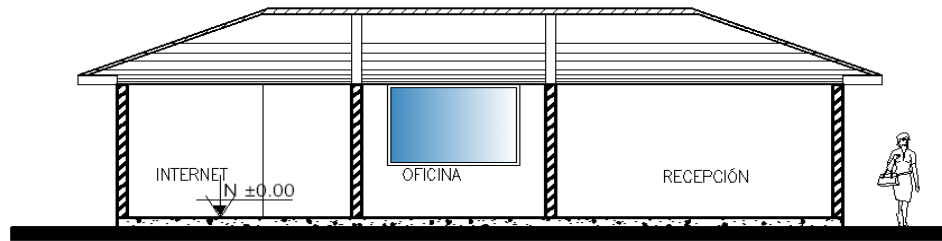
Fachada Frontal

Escala.....1 : 100

RECEPCIÓN



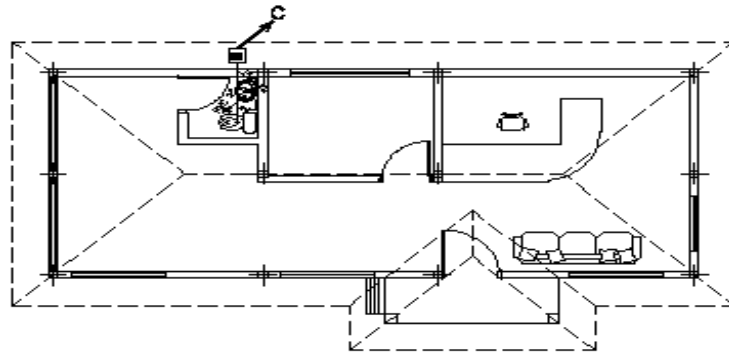
Instalaciones Eléctricas



CORTE X - X'

Escala.....1 : 100

RECEPCIÓN



Instalaciones Hidrosanitarias

Escala.....1 : 100

RECEPCIÓN

Fuente: Investigación secundaria
Elaboración: Luz Pichasaca

4) Análisis de precios unitarios (APU)

Se realizó el análisis de precios unitarios (APU) de cada rubro involucrado en el proceso de la construcción; para este presupuesto se tomó como referencia el documento de Rubros referenciales del año 2012 editado por la Cámara de Construcción, en el cual se guarda una matriz establecida del costo directo de cada rubro por unidad de construcción.

Para obtener el resultado de cada rubro se sumó el costo directo con el costo indirecto; para el costo directo se multiplicó la cantidad de la unidad total por el valor establecido en la matriz según el rubro. Y para el costo indirecto se calculó el 30% del costo directo.

Para luego sumar cada uno de los resultados de los rubros y así obtener el costo total de la infraestructura turística.

Cuadro 83: Presupuesto para la construcción del albergue comunitario

RUBRO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
PRELIMINARES				6.336,18
LIMPIEZA Y DESBROCE	m2	4.042,00	1,09	4.405,78
REPLANTEO Y NIVELACION	m2	464,83	3,99	1.805,79
EXCAVACION DE PLINTOS	m3	31,23	3,99	124,61
ESTRUCTURA				45.315,71
HORMIGON SIMPLE PARA PLINTOS	m3	31,23	133,30	4.162,96
ACERO DE REFUERZO	M	732,00	19,38	14.186,16
HORMIGON EN COLUMNAS 210 KG/CM2	U	35,12	133,30	4.681,50
VIGA DE PISO DE HORMIGON	m3	36,23	42,13	1.526,37
VIGA DE MADERA DE 0.15 *0.15*4	U	80,00	42,13	3.370,40
VIGA DE MADERA DE 0.15 *0.15*5	U	40,00	42,13	1.685,20
PISO ENTABLADO	m2	155,73	26,88	4.186,02
PISO BALDOSA	m2	130,79	34,63	4.529,26
ESTRUCTURA TEJADO	m2	452,58	15,44	6.987,84
PISOS , MAMPOSTERIAS, MASILLADOS				7.150,29
CONTRAPISO DE HORMIGON SIMPLE	m2	130,79	54,67	7.150,29
REVESTIMIENTO				17.533,27
CERAMICA PARED BAÑO	m2	63,71	36,69	2.337,52
CERAMICA PISO	m2	130,79	38,50	5.035,42
PINTURA LATEX VINYL ACRILICO	m2	565,72	17,96	10.160,33
INSTALACION DE AGUA POTABLE Y SANITARIA				5.400,45
SALIDA DE AGUA 1/2"	Pto	42,00	5,69	238,98
TUBERIA DE AGUA FRIA PVC 1/2"	M	27,00	12,63	341,01
LAVAPLATO COMPLETO	U	1,00	111,47	111,47
LAVAMANO COMPLETO	U	12,00	65,44	785,28
INODOROS	U	12,00	111,69	1.340,28
CAJA DE REVISION	U	12,00	75,44	905,28
TUBERIA PVC 4"	U	102,20	12,63	1.290,79
TUBERIA PVC 2"	U	27,00	12,63	341,01

REGILLA INTERIOR DE PISO 50MM	U	15,00	3,09	46,35
INSTALACIONES ELECTRICAS				1.557,68
SALIDAS PARA ILUMINACION	Pto	40,00	2,72	108,80
TOMAVORRIENTES	Pto	40,00	27,20	1.088,00
CAJA DE BREEKERS	U	4,00	90,22	360,88
CARPINTERIA, MADERA Y METALICA				7.356,90
PUERTA INTERNA BAÑO	U	13,00	130,44	1.695,72
PUERTA PRINCIPAL DE MADERA	U	12,00	127,72	1.532,64
PUERTA DE SEGURIDAD	U	2,00	127,72	255,44
VENTANA DE MADERA	U	35,00	67,94	2.377,90
SEGURIDAD CERRADURA PARA VENTANA	U	35,00	42,72	1.495,20
		SUMA TOTAL		90.650,48

Fuente: Investigación primaria y secundaria, láminas del diseño arquitectónico

Elaboración: Luz Pichasaca

d. Definición del proceso productivo

1. Flujo grama del proceso productivo

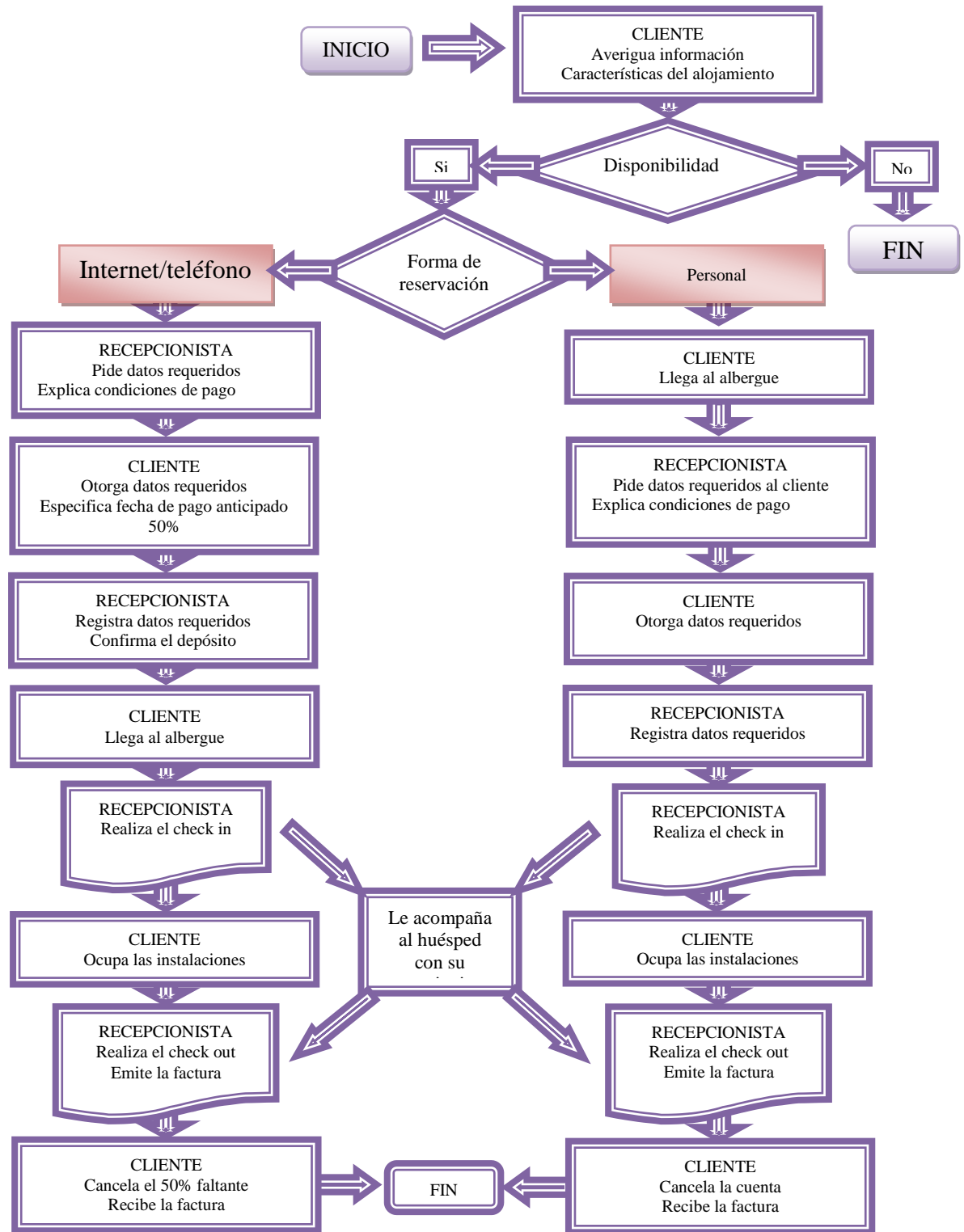
El presente proyecto por ser un producto turístico se basa en la producción de servicios turísticos principales como: alojamiento, alimentación y recreación en donde el factor humano es clave para asegurar el éxito de la presentación del servicio.

A continuación se define de manera gráfica y ordenada los procesos productivos para los futuros clientes, siendo esto una panorámica general del proceso administrativo del producto.

Los diagramas fueron elaborados según las áreas que se definieron para el proyecto, así tenemos:

a) Diagrama de flujo del servicio de alojamiento

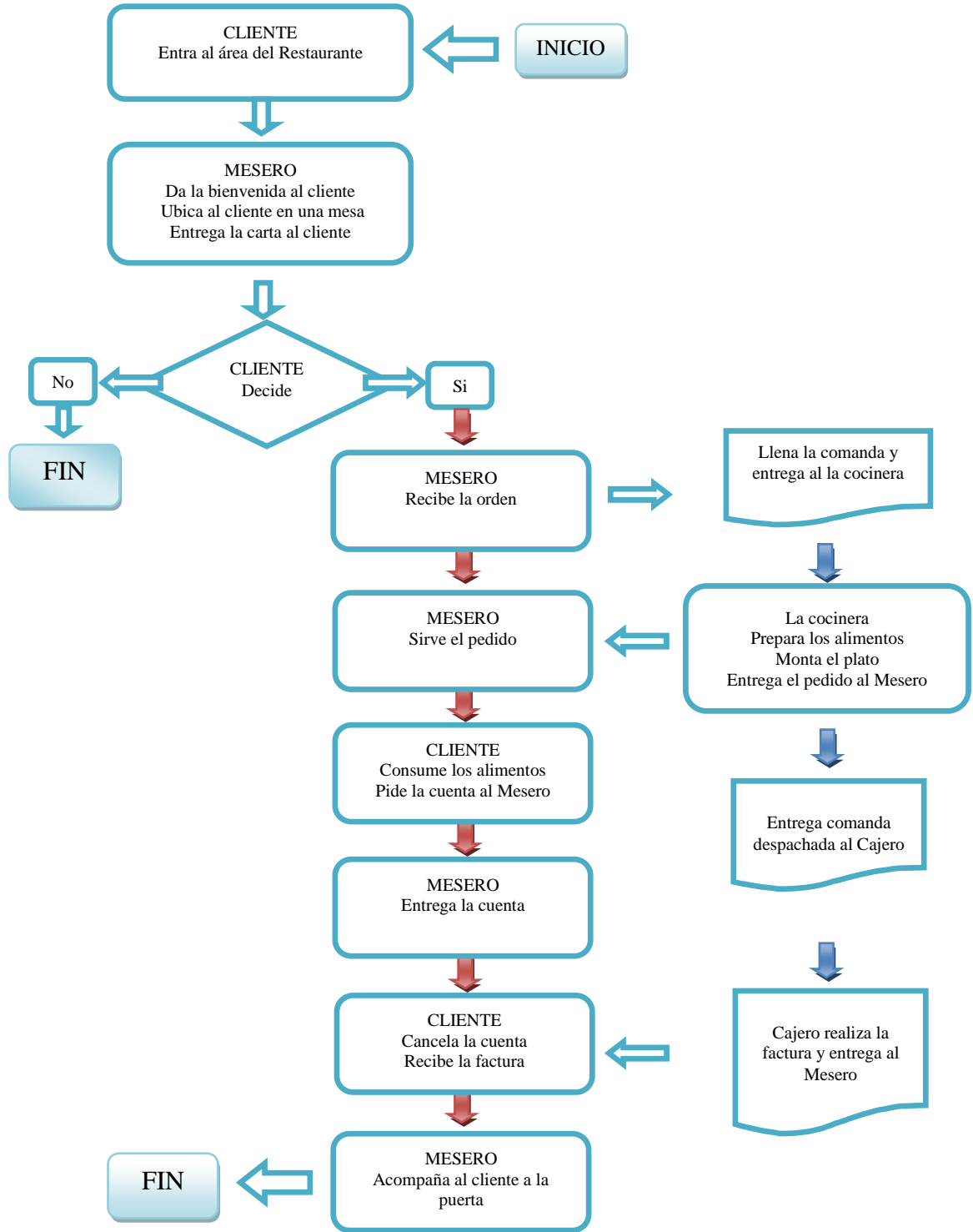
Gráfico N° 42: Flujograma del proceso productivo del servicio de alojamiento



Fuente: Investigación primaria
 Elaboración: Luz Pichasaca

b) Diagrama de flujo del servicio de alimentación

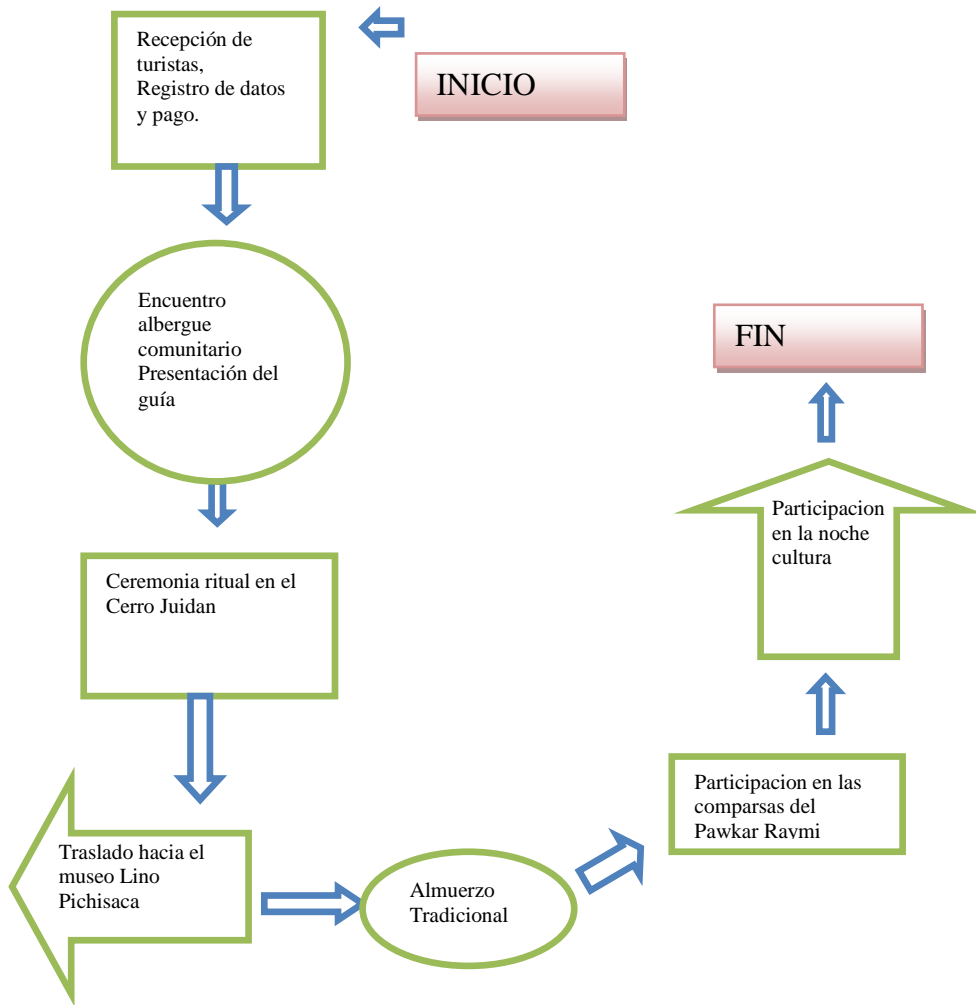
Gráfico N° 43: Flujograma del proceso productivo del servicio de alimentación



Fuente: Investigación primaria
Elaboración: Luz Pichasaca

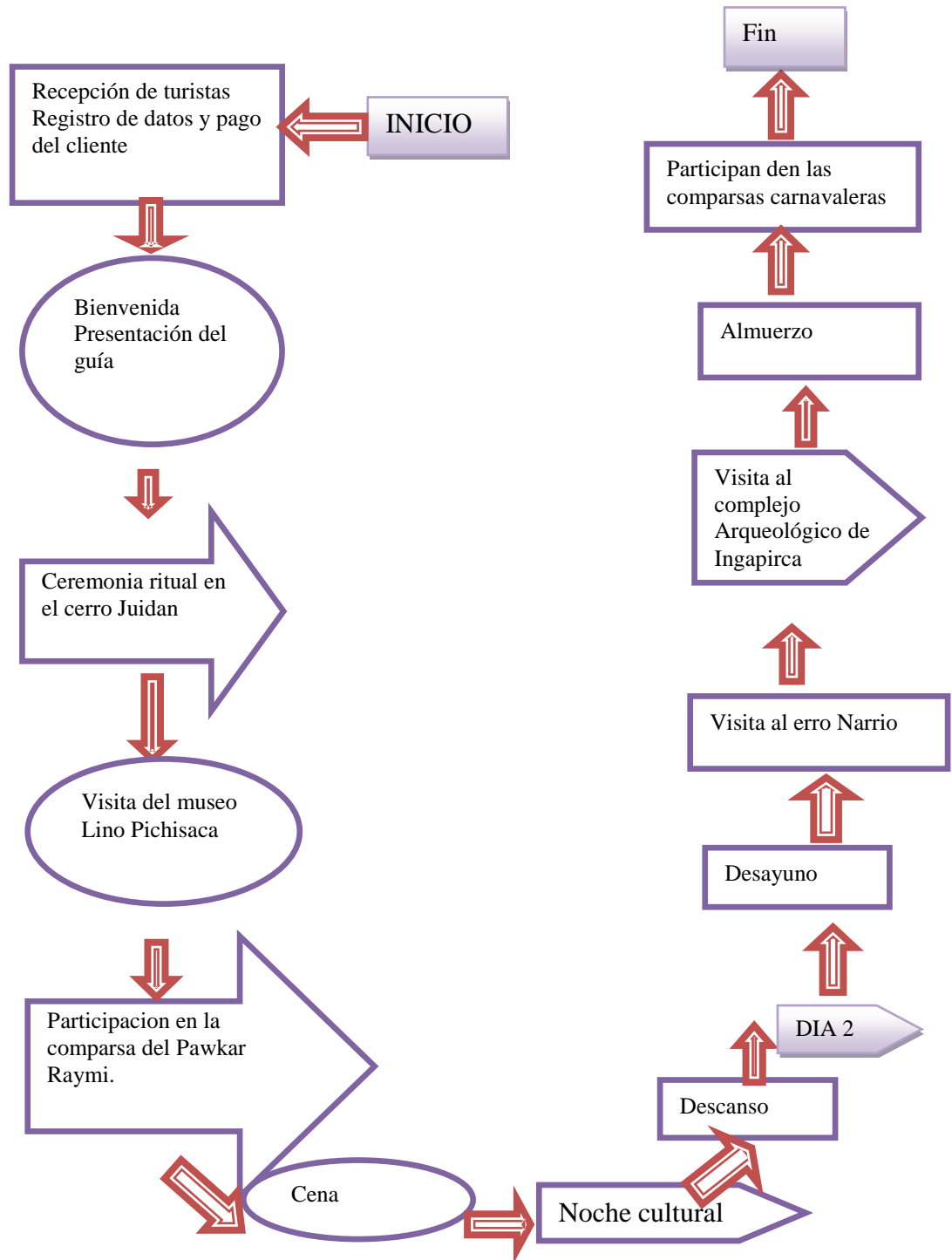
c) Diagrama de flujo de proceso productivo de las fiestas del Pawkar Raymi

Gráfico N° 44: Flujograma del proceso productivo del paquete “Pawkar Raymi Runa Kawsay”



Fuente: Investigación primaria
Elaboración: Luz Pichasaca

Gráfico N° 45: Flujograma del proceso productivo del paquete “Hatun Puncha Raymi”



Fuente: Investigación primaria
Elaboración: Luz Pichasaca

b. Recetas del menú a ofrecer en el Albergue Comunitario (Anexo 6)

c. Equipamiento necesario para la planta turística

1) Recepción.- En este espacio se equipara con el mobiliario necesario para atender y registrar al visitante.

Cuadro 84 Equipamiento necesario para del área de recepción

Ítem	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Equipos de oficina			95,00
Teléfono	1	65,00	65,00
Calculadora/ Sumadora	1	20,00	20,00
Equipos de computación			4890,00
Computadora	6	800,00	4800,00
Impresora	1	90,00	90,00
Muebles y enseres			1340,00
Counter de recepción	1	380,00	380,00
Silla giratoria	6	45,00	270,00
Archivador	1	100,00	100,00
Juego de sala	1	500,00	500,00
Decoraciones	5	10,00	50,00
Útiles de oficina	1	80,00	80,00
		TOTAL	6355,00

Fuente: Información primaria

Elaboración: Luz Pichasaca

2) Para las habitaciones: El equipamiento necesario para el área de hospedaje se detalla a continuación:

3) Para el dormitorio: Cada habitación dispondrá de camas, colchones, protector de colchón, sábanas, cobijas, cubrecama, almohadas, veladores, closet, armadores, cortinas, decoraciones.

Cuadro 85: Equipamiento necesario para el dormitorio

Item	Cantidad	Costo unitario	Costo por habitación	Costo total/ 7 habitaciones
Muebles y enseres			1040,00	7280,00
Juego de dormitorio (cama 1/5 plazas, 1 veladores)	2	250,00	500,00	3500,00
Juego de muebles (escritorio, silla)	1	100,00	100,00	700,00
Closet	1	150,00	150,00	1050,00
Colchón	2	130,00	260,00	1820,00
Decoraciones	1	30,00	30,00	210,00
Menaje			190,00	1470,00
Cubre cama grande	2	30,00	60,00	420,00
Almohadas	4	4,00	16,00	112,00
Sabanas de 1/5plazas juego	2	15,00	30,00	210,00
Armadores juego de 6	2	2,00	4,00	28,00
Cortinas	2	20,00	40,00	280,00
Cobijas de 1/5plazas	4	15,00	60,00	420,00
TOTAL			1230,00	8750,00

Fuente: Investigación primaria
 Elaboración: Luz Pichasaca

4) Para el baño

En cada habitación existirá un baño completo, que tendrá inodoro lavamanos, ducha, set desinfectantes, toallas, espejo, cortinas de baño, basureros, rodapiés, escobas, trapeadores, decoraciones (canastilla para los jabones, etc.), insumos de limpieza.

Cuadro 86: Equipamiento necesario para el baño

Item	Cantidad	Costo unitario	Costo por habitación	Costo total/7habitaciones
Menaje			25,00	175,00
Cortina de baño	1	13,00	13,00	91,00
Toallas grandes	1	12,00	12,00	84,00
Útiles de Aseo			28,00	196,00
Set desinfectantes	1	25,00	25,00	175,00
Basureros	1	3,00	3,00	21,00
Muebles y enseres			10,50	73,50

Rodapiés	1	5,00	5,00	35,00
Canastilla para los jabones	1	0,50	0,50	3,50
Espejos	1	5,00	5,00	35,00
TOTAL			63,50	444,50

Fuente: Investigación primaria
Elaboración: Luz Pichasaca

4) Para el área de alimentación

A continuación se detalla los materiales y equipos necesarios para el restaurante.

a) Para el área de comedor

Cuadro 87: Equipamiento necesario para el área de comedor

Ítem	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Muebles y enseres			1215,00
Mesas de madera	8	65,00	520,00
Sillas	32	10,00	320,00
Estantería	1	375,00	375,00
TOTAL			1215,00

Fuente: Investigación primaria
Elaboración: Luz Pichasaca

b) Para el área de cocina

Para equipar la cocina se ha considerado los elementos más necesarios que se detallan a continuación.

Cuadro 88: Equipamiento necesario para el área de cocina

Ítem	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Equipos			1790,00
Cocina industrial	1	300,00	300,00
Tanque de gas	2	50,00	100,00
Refrigerador	1	650,00	650,00
Microondas	1	130,00	130,00
Licuada	1	75,00	75,00
Batidora	1	35,00	35,00
Extractor de jugo	1	50,00	50,00
Asadero	1	200,00	200,00
Extractor de olores	1	250,00	250,00

Menaje – Utensilios			903,00
Tabla de picar	2	2,00	4,00
Olla de presión (25l)	1	90,00	90,00
Ollas pequeñas	2	10,00	20,00
Ollas medianas	4	25,00	100,00
Ollas grandes	2	60,00	120,00
Juego de cuchillos	1	20,00	20,00
Juego cubiertos grande	1	15,00	15,00
Juego cedazos	1	8,00	8,00
Juego de lavacaros	1	15,00	15,00
Juego de baldes	1	25,00	25,00
Juego de sartenes	1	72,00	72,00
Juego de tazones	1	20,00	20,00
Charoles	3	8,00	24,00
Cucharones	2	2,00	4,00
Cesto para legumbres	1	5,00	5,00
Cesto para frutas	1	5,00	5,00
Jarra jugos	2	3,00	6,00
Jarra lechera	2	3,00	6,00
Jarra cafetera	2	3,00	6,00
Docena platos soperos	2	15,00	30,00
Docena plato fuerte	2	15,00	30,00
Docena plato base	2	12,00	24,00
Docena platos/café	2	14,00	28,00
Docena cucharitas	2	10,00	20,00
Docena cucharas	2	10,00	20,00
Docena tenedores	2	10,00	20,00
Docena cubiertos	2	10,00	20,00
Docena vasos/jugo	2	12,00	24,00
Docena copas	2	14,00	28,00
Docena tazas/café	2	15,00	30,00
Saleros	8	1,50	12,00
Azucareros	8	1,50	12,00
Pimenteros	8	1,50	12,00
Ajiceros	8	1,50	12,00
Servilleteros	8	2,00	16,00
		TOTAL	2693,00

Fuente: Investigación primaria
 Elaboración: Luz Pichasaca

c) Requerimiento de insumos para el área de alimentación

Cuadro 89: Requerimiento de insumos para el área de alimentación

Insumos	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Servilletas	1	1,3	1,3
Sorbetes	1	1,5	1,5
Palillos	1	0,8	0,8
Carta menú	16	1,5	24,0
		TOTAL	27,6

Fuente: Investigación primaria

Elaboración: Luz Pichasaca

d) Requerimiento de materia prima para el área de alimentación

Cuadro 90: Requerimiento de materia prima para el área de alimentación

PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Café	Frasco	2	2,40	4,80
Chocolito	Frasco	2	2,65	5,30
Infusión hierbas	Cartoncito	3	1,10	3,30
Leche	Litro	30	0,75	22,50
Huevos	Cubeta	3	2,80	8,40
Pimienta	Fundita	3	0,90	2,70
Sal	Funda	2	0,60	1,20
Queso grande	Unidad	6	3,00	18,00
Jamón	Kilo	4	5,00	20,00
Frutas	Canasto	3	25,00	75,00
Vegetales	Canasto	3	20,00	60,00
Azúcar	Libra	50	0,40	20,00
Arroz	Libra	50	0,50	25,00
Papas	Quintal	1,5	30,00	45,00
Pasta de maní	Libra	4	2,00	8,00
Harina de maíz	Libra	15	0,55	8,25
Aceite	Botella	3	5,35	16,05
Achiote	Botellita	3	0,67	2,01
Trucha	Unidad	50	2,00	100,00
Cuy	Unidad	10	8,00	80,00
Cubos maggi	Cartoncito	8	1,00	8,00

Especias	Funditas	10	0,75	7,50
Fósforos	Paquete	2	0,76	1,52
Toallitas de cocina	Paquete	2	4,25	8,50
			TOTAL	551,03

Fuente: Investigación primaria
Elaboración: Luz Pichasaca

2) Servicios básicos

Cuadro 91: Servicios básicos

RUBRO	PROVEEDOR	CANTIDAD kwh / m ³ / min	COSTO POR kwh / m ³ / min	COSTO MENSUAL	COSTO ANUAL
Luz	EERSA	1000	0,15	150,00	1800,00
Agua	EMAPAR	200	0,02	4,00	48,00
Internet	CNT	600	0.10	100,00	1200
Teléfono	CNT	500	0,06	30,00	360,00
			TOTAL	284,00	3408,00

Fuente: Investigación primaria
Elaboración: Luz Pichasaca

5. Estudio de mercadotecnia o marketing (Área comercial)

a. Estrategia de posicionamiento

1) Identificación del nicho de mercado

Basados en la investigación de mercado, se identificó a los futuros clientes que les gustaría participar de las Fiestas del Pawkar Raymi, ubicado en la comunidad de Quilloac, teniendo en referencia que los servicios ofertados sean de calidad en un espacio de recreación natural y cultural.

Con lo expuesto anteriormente, se decidió que el principal valor a posicionar en el mercado un producto turístico cultural como es el Pawkar Raymi, en la comunidad de Quilloac, rodeado de una cultura viva y milenaria. Complementario a esto es posicionar el servicio de hospedaje y alimentación en la comunidad.

A partir del perfil del turista nacional e internacional se identificaron los siguientes target (grupo objetivo):

a) Target Nacional

Turistas Nacionales de las tres ciudades Quito, Cuenca y Guayaquil población urbanaprincipalmente de edad 20 a 29 años de edad, que realiza sus viajes con sus familia que han participado o tiene conocimiento de las fiestas andinas y que le gustaría presenciar de danza seguido de música.

b) Target Internacional

Turistas Extranjeros de procedencia estadounidenses, ingleses y alemanes, de edad 20 a 29 años, de preferencia realizan sus viajes con sus amigos, que han participado o tiene conocimiento de las fiestas andinas y que le gustaría presenciar de música seguido de danza.

b. Marketing Mix

1) Producto

a) Valor diferencial

El presente proyecto cuenta con características esenciales que marcan la diferencia como:

- Vivencia única en las representaciones y manifestaciones de la Cosmovisión Andina de la Cultura Cañari.
- Servicio de alojamiento con calidad, en un ambiente armónico, en una comunidad que guarda una cultura viva milenaria.
- Interrelación armónica entre el turista y la Waka legendaria de Narrio del pueblo Cañari.
- Responsabilidad social: basada en generación de empleo en la comunidad de Quilloac.

b) Branding

✓ **Nombre:** El nombre que se eligió para el albergue es: “El Tambo del Cóndor”, el mismo que tiene la siguiente connotación.

✓ Tambo

Tambo, del quechua tampu, es una posada o albergue así como un centro de acopio que se repartían en los caminos andinos, cada 20 o 30 kilómetros (una jornada de camino a pie).

Servía para albergar y alimentar a los dignatarios, a emisarios, chasquis, gobernadores. Y como centros de acopio almacenaban alimentos, lana, leña u otros materiales básicos para la supervivencia en épocas de penurias climáticas o desastres naturales.

✓ Cóndor

Denominado como cóndor o en kichwa kuntur que en los mitos y leyendas aparece como: espíritu sagrado protector, significa valentía, fuerza, poder, sabiduría y justicia en el mundo andino; además su nombre es debido, que según la historia de nuestros ancestros en los páramos andinos de la comunidad justo en las épocas del pawkar raymi solía encontrar el tayta carnavalero, consigo llevaba la balsa de oro y el pingullo hecho de los huesos del cóndor que también era de oro y este obsequio solía dar solo a las personas que tenían el privilegio de encontrar con este famosos representante del Pawkar Raymi.

Entonces “El Tambo del Cóndor” da la connotación de la posada o el albergue del cóndor que es un ser supremo en la cosmovisión andina en las fiestas del Pawkar Raymi.

✓ Slogan

Se establece el siguiente slogan: “Pawkar Raymi: fiesta milenaria del Pueblo Kañary”; el cual denota que el lugar es sagrado.

✓ Símbolo/logotipo de la empresa

Los colores y el logotipo son diseñados pensando en nuestro público objetivo que son personas mayores de 29 años; y que en su mayoría son serias, formales y prefieren la simplicidad y naturalidad.

Gráfico 46: Logotipo del albergue



Fuente: Investigación primaria
Elaboración: Luz Pichasaca

✓ Componentes

Los componentes utilizados dentro del logotipo están constituidos por imágenes gráficas y textuales, las mismas que representan lo siguiente:

- El Cóndor, un animal sagrado, significa valentía, fuerza, poder, sabiduría y justicia que se atribuye todo un legado cultural andino, dando al escenario maravillosos espectáculos visuales en medio natural.
- También se destaca la forma de una nube la misma que significa las alturas, el cielo donde podemos encontrar el majestuoso Cóndor Andino.
- El nombre del albergue: “El Tambo de Cóndor” que da la marca de la empresa con su significado cultural, místico y espiritual andino.

✓ Gama cromática de la empresa

La utilización de este tipo de colores se encuentra ligados a la cromática natural, anunciándolos con colores de la pachamama, dichos colores distinguen su enfoque con la naturaleza, la fertilidad, producción etc.

A continuación se detalla la gama cromática a utilizarse en la empresa, teniendo como base el , negro, rojo y verde:

- **Negro:** Representa el legado patrimonial, desde una perspectiva Kañari significa madre tierra, fertilidad, semilla y producción
- **Rojo:** significa, fertilidad, complementariedad, ritualidad, ofrenda.
- **Verde:** Seleccionado para representar la parte ecológica y natural del lugar; además significa también esperanza, equilibrio y armonía
- **Azul:** Representa la pureza y este caso representa el cielo.

✓ Identidad Corporativa

Se diseñó y se definió elementos gráficos de papelería, como: tarjetas de presentación, hoja membretada.

Gráfico 47: Tarjetas de presentación, diseño 1



Fuente: Investigación primaria
Elaboración: Luz Pichasaca.

Cuadro 92: Precio de servicios de alimentación en el restaurante del Albergue

Productos	Especificación	Precio de producción (\$)	Precio Oficial (\$)	Incluye
Desayunos	Desayuno típico	1,25	2,50	Café en agua, chiviles, huevos revueltos con queso, frutas.
	Desayuno americano	1,75	3,00	Colada de manzana, café en agua, chiviles, huevos revueltos con queso y jamón, frutas.
Acompañantes	Choclo con habas	0,75	1,50	Choclo con habas y una porción de queso.
Ensaladas	Ensalada Fresca	0,76	1,00	Una porción de aguacate, lechuga, tomates y cebolla
	Ensalada verduras mixtas calientes	0,50	1,00	Una porción de habichuelas, pimiento, arveja, coliflor y zanahoria.
Postre	Dulce de babaco	0,50	0,70	Porción de dulce de babaco.
Bebidas calientes	Canelazo	0,25	0,50	Una porción.
	Agua aromática	0,25	0,50	Taza mediana.
Bebidas frías	Jugo de tomate	0,50	1,00	Una porción vaso grande
	Jugo de piña	0,50	1,00	Una porción vaso grande
Platos fuertes	Carne Seca	3,00	5,00	Porción carne seca con arroz y vegetales
	Espagueti a la crema	1,00	2,50	Porción de espagueti
	Cuy con Papas	10,00	15,00	Cuy entero con papas, ensalada.
Sopas	Crema de espinaca	0,50	1,00	Porción de crema de espinaca con canguil.

Fuente: Investigación primaria

Elaboración: Luz Pichasaca

b. Política de cobro y formas de pago

La política de cobro del “Para las fiestas del Pawkar Raymi” será de la siguiente manera:

- Contado al 100%, esto es cuando las reservas se hacen el mismo día en forma personal.
- Arreglo al 50% (contado) y 50% (crédito), es cuando el servicio se cobrará el 50% previo a la reservación del servicio y 50% restante al término del mismo; esto es cuando las reservas se hacen por teléfono o por internet.
- Como formas de pago la empresa aceptará el pago de sus servicios en solo en efectivo.

1) Plaza

Basándonos en el estudio de mercado se seleccionó los siguientes canales de distribución:

a) Canal directo, forma directa

“La Fiesta del Pawkar Raymi” comercializara sus productos directamente entre el productor y el consumidor final, debido a que el 57% de turistas nacionales y el 93% de turistas internacionales requieren utilizar servicios en la comunidad y no en la ciudad.

Gráfico 48: Canal directo de distribución



Fuente: Investigación secundaria
Elaboración: Luz Pichasaca

b) Plan de comercialización

Con el objetivo de captar una cuota de mercado se realizó:

Cuadro 93: Plan de comercialización para el albergue Comunitario

Target	Canal	Táctica	Medios publicitarios	Precio de la Publicidad		
				Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
<p>Turistas Nacionales de las tres ciudades Quito, Cuenca y Guayaquil principalmente de edad 20 a 29 años de edad que han participado o tiene conocimiento de las fiestas andinas y que le gustaría presenciar de danza seguido de música.</p>	DIRECTO	<p>Venta directa de los servicios del albergue a turistas nacionales e internacionales a través de medios publicitarios.</p> <p>Venta internet</p>	<p>Multimedia web site</p> <p>Redes sociales: Facebook</p> <p>Revistas</p>	1	550	550
<p>c) Target Internacional</p> <p>Turistas Extranjeros de procedencia estadounidenses, ingleses y alemanes, de edad 20 a 29 años, de preferencia realizan sus viajes con sus amigos, que han participado o tiene conocimiento de las fiestas andinas y que le gustaría presenciar de música y danza.</p>		<p>Negociación de espacios publicitarios en guías o revistas especializadas de turismo sostenible, comunitarios y afines</p>	<p>Revistas</p> <p>Guías turísticas internacionales</p>			
<p>Turista Nacional de edad media 29 años, Cuenca, de Guayaquil y Quito, que el 27% de turistas nacionales</p>	DET ALL	<p>Mediante visitas de negociación con empresas de turismo de</p>	<p>Tarjetas de presentación</p>	1000	0,08	80

utilizan el servicio de agencia de viajes. Turista internacional de edad media 29 años. El 29% utilizan el servicio de agencia de viajes desde sus países de origen; se informan a través del Internet, guías turísticas.		las ciudades de Quito, Guayaquil y Cuenca, Riobamba, Alausí, Ingapirca y Cañar, principalmente, establecer convenios y acuerdos para la comercialización de los servicios ofertados por el albergue	Volantes	1000	0,30	300
			Material Pop: Cerámica	200	2,5	500
Población de Quito, Guayaquil, Cuenca. Empresas de turismo de cadena detallista.	DIRECTO – DETAALLISTA	Intervención en ferias y eventos de turismo como: FITE, BITE.	Banners	2	80	160
			Paquete de información: (carpetas, hoja membretada, volantes, tarjetas de presentación)	300	1,00	300
			Material Pop: Camisetas			
			Gorras	150	3,50	525
			Cerámica	150	8	1200
				300	3,50	1050
			TOTAL			4665

Fuente: Investigación primaria, estudio de mercado del proyecto para la implementación del albergue

Elaboración: Luz Pichasaca

2) Promoción

a) Publicidad

Para la determinación de los medios publicitarios se basó en el estudio de la demanda, en el cual los turistas nacionales utilizan principalmente los siguientes medios: agencia de viaje (27%), internet (15%), amigos (29%) y guías turísticas (5%); y por su parte los turistas internacionales se informan a través de agencia de viaje (31%), amigos (21%) internet (16%), guías turísticas (5%).

Los medios publicitarios deben estar mínimo en 2 idiomas: Español e Inglés por la procedencia de los turistas extranjero principalmente.

Por tal motivo se identificaron y se diseñaron los siguientes medios publicitarios: multimedia para web site, diseño para redes sociales, banners, material pop.

b) Multimedia para web site

El albergue ofertará sus servicios en multimedia en el siguiente web site tambodelcondor.com; el mismo que tendrá link con el web site www.turismocañar.com.ec de la página de ITUR del Cantón Cañar, que es el aliado estratégico para los paquetes turísticos.

Su diseño tuvo un costo de 1000 USD, y para su activación con opción a un año y dominio de la página 500 USD.

Gráfico 49: Diseño de la página web



Fuente: Información secundaria
Elaboración: Luz Pichasaca

c) Material pop

Gráfico 50: Gorras



Fuente: Información secundaria
Elaboración: Luz Pichasaca

Gráfico 51: Camisetas



Fuente: Información secundaria
Elaboración: Luz Pichasaca

Gráfico 52: Ceramica de Ukuyaya



Fuente: Información secundaria
Elaboración: Luz Pichasaca

d) Políticas de promoción

- Para impulsar las ventas de los albergues incentivará a los clientes con tarifas especiales (descuentos) generalmente a los que viajan en grupos entre 5 y 10 personas.
- Se debe considerar promociones por fechas especiales, segmentos de mercado, feriado, fines de semana, entre otros.

4. Estudio de impacto ambiental

Se realizó la evaluación de impacto ambiental mediante la aplicación de la matriz de Leopold, con la cual se determinó y se realizó el análisis de las acciones implementadas que van a interactuar con los factores ambientales.

a. Delimitación del área

1) Ubicación

El área total a ser evaluada es de una hectárea que forma parte de la comunidad de Quilloac de la Parroquia de Cañar del Cantón Cañar. La coordenada geográfica referencial es (UTM)

1727412 de longitud Este, (UTM) 9715896 de latitud Norte y 2500 a 3700 m.s.n.m. de altitud.

2) Características climáticas

a) **Temperatura:** Oscila entre 10°C y 18°C.

b) **altitud:** En la comunidad de Quilloac la altitud va desde los 3.160 m.s.n.m. en el centro de la comunidad hasta los 3.700 m.s.n.m. en los páramos de Patococha.

c) **Precipitación pluvial.-** En esta región las precipitaciones tienen las siguientes características:

- ✓ **Rango de mayor precipitación:** Enero-Febrero
- ✓ **Decrecimiento en los valores de precipitación:** Marzo-Abril
- ✓ **Rango de menor precipitación:** Agosto-diciembre
- ✓ **Crecimiento progresivo en los valores de precipitación:** Mayo, junio julio
- ✓ **Precipitación media:** 500 mm.
- ✓ **La mayor velocidad del viento observada es de 20 m/s en direcciones:** N.E.; N.W y S.W.
- ✓ **Humedad relativa media:** 80%
- ✓ **Nubosidad media (octas):** 4

2) Clasificación ecológica

a) **Sub-páramo Seco (estepa Montano),-**Es donde la mayor parte del territorio está asentada, esta formación ecológica está entre 3.160 m.s.n.m. La temperatura media mensual varía entre los 10 a 15° C y los niveles de precipitación anuales están entre 500 y 1000 m.m.

3) Determinación de acciones y factores de la matriz ambiental de Leopold

a) **Determinación de acciones:** este proyecto causarán alteraciones a los distintos componentes del medio ambiente, para ello las acciones serán implementadas.

- a) Modificación del régimen
 - Modificación de hábitat
 - Alteración de la cobertura vegetal del suelo
 - Ruido y vibraciones
 - b) Transformación del terreno y construcción
 - Construcción de infraestructura turística
 - Desmontes, corte y relleno
 - c) Explotación de recursos
 - Excavaciones
 - d) Procesamiento
 - Operación turística
 - Manipulación de alimentos
 - e) Renovación de recursos
 - Reforestación con árboles, arbustos y hierbas nativas
 - Reciclaje de residuos sólidos
 - f) Cambios en el tráfico
 - Tránsito de vehículos (automóviles)
 - g) Emplazamiento y tratamiento de residuos
 - Eliminación de basura
 - Generación de aguas grises y negras
 - Tratamiento de agua grises
 - h) Socio cultural
 - Capacitaciones al personal
 - Talleres con la localidad
 - Intercambio cultural
- 5) Determinación de factores ambientales:** los factores ambientales inmersos del proyecto que fueron escogidos son:
- a) Características físicas y químicas
 - Tierra: compactación y contaminación con desechos orgánicos e inorgánicos
 - Agua: calidad del agua

- b) Condiciones biológicas
- Flora: árboles, arbustos, hierbas
 - Fauna: pájaros, insectos
- c) Factores culturales
- Uso de la tierra: comercialización de productos de la localidad
 - Interés estético y humano: sitios y objetos históricos o arqueológicos
 - Aspectos culturales: dinamización de la economía local (empleo)

h. Parámetros de valoración de la matriz ambiental de Leopold

- 1) **Determinación de magnitud:** se determinó la magnitud en función de los factores ambientales, haciendo énfasis en la pregunta: ¿Cuánto se ha alterado el ambiente?. La magnitud fue medida con una escala de valoración del 1 al 10, sabiendo que 1 representa la magnitud menor y 10 la magnitud mayor.
- 2) **Determinación de importancia:** se estableció por la trascendencia del impacto que tiene con respecto a los demás proyectos, esta valoración es más relativa.

Cuadro 94: Parámetros de valoración de la matriz ambiental de Leopold

MAGNITUD			IMPORTANCIA		
Valoración	Intensidad	Afectación	Valoración	Duración	Influencia
1	Baja	Baja	1	Temporal	Puntual
2	Baja	Media	2	Media	Puntual
3	Baja	Alta	3	Permanente	Puntual
4	Media	Baja	4	Temporal	Local
5	Media	Media	5	Media	Local
6	Media	Alta	6	Permanente	Local
7	Alta	Baja	7	Media	Regional
8	Alta	Media	8	Temporal	Regional
9	Alta	Alta	9	Permanente	Regional
10	Muy Alta	Alta	10	Permanente	Nacional

Fuente: Información secundaria
 Elaboración: Luz Pichasaca

Y también se utilizara el signo (+) cuando genera un impacto positivo o el signo (-) cuando genera un impacto negativo.

i. Evaluación de la matriz ambiental de Leopold

Cuadro 95 Evaluación de impactos ambientales del proyecto del albergue comunitario, en la Comunidad de Quilloac, en la parroquia Cañar y Cantón Cañar.

ACCIONES		FACTORES AMBIENTALES		Modificación de hábitat	Alteración de la c. v. del suelo	Ruido y vibraciones	Construcción de infraestructura	Desmonte, corte y relleno	Excavaciones	Operación turística	Manipulación de alimentos	Reforestación	Reciclaje de residuos sólidos	Tránsito de carros	Eliminación de basura	Generación de agua grises	Tratamiento de agua grises	Capacitaciones al personal	Talleres con la localidad	Intercambio cultural	Afecciones (+)	Afecciones (-)	Total de interacciones	Agregación de Impactos	
TIERRA	Compactación	-	-		-	-	-	-	-	-		+		-								1	7	8	-14
	Contaminación de desechos	-			-					-	-		+	-	+	-	+	+	+	+		5	6	11	-1
AGUA	Calidad del agua				-		-			-	-	+				-	+	+	+			4	4	8	-1
FLORA	Arboles	+						-		-		+						+	+			4	2	6	33
	Arbustos	+			-	-				-		+						+	+			4	3	7	23
	Hierbas	-	-		-	-		-	-	-	-	+						+	+			3	6	9	11
FAUNA	Pájaros	+		-	-					+		+		-				+	+			5	3	8	23
	Insectos	+	-	-	-	-		-	-	+		+		-				+	+			5	6	11	20
	Comercialización		+				+			+	+	+		+				+	+	+		9		9	147

j. Análisis de los resultados de la matriz de Leopold

Utilizando la lista de verificación sugerida por el método se procedió a determinar 17 las acciones que ejercerá el proyecto sobre el área, así como también se determinaron 14 factores ambientales que pueden ser afectados con cualquier tipo de las acciones anteriores.

Luego de determinar la relación de causalidad entre las acciones (filas) y los factores ambientales (columnas) se identificó un total de 119 interacciones; de las cuales 74 son positivas y 45 son interacciones negativas.

Los resultados de la matriz de impactos ambientales refleja que las acciones que causan aspectos positivos y que acumulan más puntos son: los talleres con la localidad (142 puntos con 13 interacciones), el intercambio cultural (127 puntos con 5 interacciones), la operación turística (98 puntos con 14 interacciones), las capacitaciones al personal (95 puntos con 13 interacciones), la reforestación (80 puntos con 15 interacciones), la modificación del hábitat (77 puntos con 10 interacciones), manipulación de alimentos (22 puntos con 5 interacciones) y la construcción de la infraestructura turística (21 puntos con 13 interacciones).

Y las acciones que causan aspectos negativos y que acumulan menos puntos son: el ruido y vibraciones (-12 puntos con 3 interacciones), el tránsito de carros (-11 puntos con 7 interacciones), alteración de la capa vegetal del suelo (-7 puntos con 3 interacciones) el desmonte, corte y relleno (-7 puntos con 6 interacciones) excavación (-6 puntos con 3 interacciones)

Los resultados de la matriz refleja que los factores ambientales que pueden ser afectados positivamente por las acciones y que acumulan más puntos son: la sensibilización de los turistas y de la comunidad (159 puntos con 10 interacciones); la comercialización de productos turísticos (147 puntos con 9 interacciones), la dinamización de la economía local - empleo (134 puntos con 8 interacciones); y los sitios y objetos históricos o arqueológicos (43 puntos con 8 interacciones).

Y los factores ambientales que pueden ser afectados negativamente y que acumulan el menor puntaje son: la compactación (-14 puntos con 8 interacciones), contaminación de desechos (-1 puntos con 11 interacciones); y la calidad del agua (-1 puntos con 8 interacciones).

Se puede concluir que los impactos negativos causados por la ejecución de este proyecto son mínimos en relación a los beneficios que aportará a la población local y al ambiente; ya que éstos no amenazan al ecosistema de manera abrupta y que mediante buenas prácticas del turismo comunitario sostenible se mitigará los impactos ambientales causados, en especial con la concienciación a turistas y la comunidad, en si la población en general.

k. Acciones y requerimientos para mitigación de impactos ambientales

Cuadro 96: Acciones y requerimientos para mitigación de impactos ambientales

Daños por procesos de producción y actividades		Acciones / Medidas de mitigación	Requerimientos	Costo (\$)
Tierra	Compactación	Implementar señalética de prohibición, prevención y concienciación para la operación turística.	Señalética de prohibición, prevención y concienciación.	200
	Contaminación por desechos orgánicos e inorgánicos	Implementar senderos. Controlar excesivas concentraciones de turistas. Implementar un sistema de manejo y de reciclaje de desechos sólidos. Capacitar al personal y talleres a la comunidad sobre cómo reciclar los desechos.	Senderos bien definidos. Recipientes para desechos orgánicos e inorgánicos. Material de limpieza. Mano de obra local. Material didáctico para charla.	200 400 200 50
Agua	Calidad del agua	Reforestar. Tratar aguas negras y grises colocando diferente tubería; para el tratamiento de las negras se utilizará el proceso de sedimentación y cribas. Y para las grises construcción de pozas con plantas acuáticas flotantes (purifican). Capacitar al personal y talleres a la comunidad sobre el uso y reciclaje del agua.	Plantas nativas para la sembrar. Plantas acuáticas. Ladrillo, cemento, pala, carretilla, tubos. Mano de obra local. Material didáctico para charla.	400 10 300 200 50
Flora	Arboles	Implementar señalética de prohibición, prevención y concienciación.	Señalética de prohibición, prevención y concienciación.	200
	Arbustos	Reforestar. Capacitar al personal y talleres a la comunidad sobre la flora.	Plantas nativas para la sembrar. Mano de obra local.	- 100
	Hierbas		Material didáctico para charla.	50
Fauna	Pájaros	Reforestar. Capacitar al personal y talleres a la comunidad sobre la fauna. Explicar a turistas sobre la importancia de las especies animales nativas del lugar.	Señalética de prohibición, prevención y concienciación. Plantas nativas para sembrar. Mano de obra local.	200 - 100
	Insectos		Material didáctico para charla.	50
Uso de la tierra	Comercialización de productos turísticos	Implementar el manual de buenas prácticas para el turismo sostenible para la operación turística. Involucrar a la población local. Capacitar al personal y talleres a la comunidad.	Manual de buenas prácticas para el turismo sostenible para el albergue. Material didáctico para charla.	400 50

Recreación	Camping	Implementar señalética de prohibición, prevención y concienciación para la operación turística. Implementar zonas de camping y senderos, fomentar a turistas que no se salgan de ellos.	Señalización de prohibición, y concienciación. Senderos bien definidos. Mano de obra local.	200 200
	Excursión	Prohibir concentraciones excesivas de turistas en áreas de camping. Capacitar al personal y talleres a la comunidad.	Material didáctico para charla.	200 50
Interés estético y humano	Sitios y objetos históricos o arqueológicos	Implementar señalética de prohibición, prevención y concienciación para la operación turística. Capacitar al personal y talleres a la comunidad sobre el patrimonio cultural. Explicar a turistas sobre la importancia del patrimonio cultural.	Señalización de prohibición, y concienciación. Mano de obra local. Material didáctico para charla.	200 100 50
Aspectos culturales	Dinamización economía local (empleo)	Implementar señalética de prohibición, prevención y concienciación. Reforestar.	Señalética de prohibición, prevención y concienciación. Plantas nativas para la sembrar.	200 -
	Patrones culturales (estilo de vida)	Revitalizar la cultura. Capacitar al personal y talleres a la comunidad sobre micro emprendimientos turísticos.	Manual de buenas prácticas para el turismo sostenible Material didáctico para charla.	- 50
	Sensibilización de turistas y comunidad	Explicar sobre la importancia y hacer participar a los turistas en actividades de Turismo sostenible (sembrar un árbol).	Mano de obra local.	200
			TOTAL	4610

Fuente: Información secundaria

Elaboración: Luz Pichasaca

D. ESTRUCTURAR EL MARCO ADMINISTRATIVO LEGAL

1. Estudio administrativo

a. Formulación Filosófica

1) Misión

Ofrecer a los turistas nacionales e internacionales una alternativa de turismo cultural y un servicio innovador de las fiestas del Pawkar Raymi que permite una convivencia cultural con relación a la Pachamama, el cual brinda servicios integrales de calidad basados en la responsabilidad ambiental, social y económica, beneficiando a la comunidad local y permitiendo que nuestros clientes obtengan una experiencia de vida única en su viaje.

2) Visión

Posesionar las fiestas del Pawkar Raymi en la principal fiesta ancestral del pueblo Kañary y ofertar servicios de calidad a nivel nacional y provincial, el cual logre satisfacer los requerimientos y las necesidades de las personas.

3) Objetivo

Brindar servicios de hospedaje, de alimentación y de convivencia cultural que brinde un servicio de calidad desde la perspectiva de la cosmovisión andina, aportando con la revitalización, difusión y la economía local mediante el desarrollo turístico cultural de la zona.

4) Valores

a) De los empleados

- Buenas relaciones humanas.
- Puntualidad.

- Honestidad.
- Cordialidad.
- Solidaridad.
- Confiabilidad.
- Respeto.
- Lealtad.
- Compromiso.
- Trabajo en equipo.
- Responsabilidad.
- Entusiasmo.
- Proactivo.
- Lealtad.
- Decencia.
- Limpieza.
- Buena presencia
- Interculturalidad

b) De los clientes

- Ser colaborador y participativo en todas las actividades que realice la empresa.
- Cumplir con los horarios y normas establecidas por la empresa.
- Realizar el trabajo con amor y dedicación.
- Prepararse continuamente para mejorar la calidad en el servicio.
- Ser respetuoso con el cliente y el personal para mantener una buena relación y comunicación a nivel interno.
- Atender al cliente con una sonrisa.
- Ser paciente, solidario y respetuoso con los demás empleados de la empresa.
- Ser proactivo y creativo en las actividades que se le encargue.

1) Definición de estrategias de consolidación y competitivas

Para definir las estrategias primero se identificó y se priorizó los factores claves de éxito más importantes que afectan al desarrollo del turismo, para que de esta forma determinar estrategias de consolidación y competitivas según corresponda:

Cuadro 97: Determinación de estrategias de consolidación, competitivas y actores

Factores claves de éxito	Estrategias de consolidación/ competitiva	Actor(es) que debe(n) proponer soluciones
<p>Existencia de la cultura viva con sus costumbres y tradiciones propias de la cultura Kañary que las hace únicas y diferentes de los demás pueblos en caso de la pampa mesa</p> <p>La comunidad cuenta con un Patrimonio de alto valor cultural</p>	<p>Promover mediante el municipio y el I.N.P.C. el diseño y la implementación de un plan para la conservación y protección de los sitios culturales identificados, registrados en la base de datos del INPC.</p> <p>Implementar centros de interpretación, museo para demostrar el valor histórico – cultural del lugar.</p> <p>Incentivar campañas de valoración del patrimonio cultural para la población local mediante charlas y talleres.</p>	<p>INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural)</p> <p>Municipio</p> <p>Universidades</p> <p>Escuelas y colegios del cantón</p> <p>Comunidad en general</p>
<p>Se encuentra dentro de la comunidad el complejo arqueológico del cerro Narrio</p> <p>Se oferta el complejo más importante del País como es el Complejo Arqueológico de Ingapirca</p> <p>Asociatividad con otros destinos turísticos como el complejo arqueológico de Ingapirca y el cerro Narrio</p> <p>Demanda actual y potencial de turistas en el complejo arqueológico Ingapirca</p>	<p>Gestionar mediante el municipio, el Ministerio de Ambiente y Turismo el diseño y la implementación de un plan para la conservación, la protección y el desarrollo turístico del Cerro Narrio.</p> <p>Solicitar mediante el municipio y el Ministerio de Turismo la implementación de las facilidades turísticas priorizadas para el desarrollo del turismo del área local.</p> <p>Innovar un circuito turístico del complejo arqueológico del cerro Narrio</p> <p>Aprovechar los atractivos que son de visita masiva (Laguna de culebrillas y el complejo arqueológico Ingapirca) para diseñar, implementar, fomentar y desarrollar nuevos productos turísticos entre Cañar - Chunchi – Ingapirca – Cuenca.</p>	<p>Ministerio de Ambiente</p> <p>INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural)</p> <p>Ministerio de Turismo</p> <p>Municipio</p> <p>Prestadores de servicios turísticos</p> <p>Comunidades aledañas</p> <p>Empresa privada</p>

Se fomenta mucho hacia el turismo cultural con la nueva marca País	Aprovechar esta difusión para fomentar el turismo cultural que brinda el Gobierno, el Ministerio de Turismo y Cultura, mediante la presentación de proyecto de pertinencia cultural.	Ministerio de Turismo
--	--	-----------------------

Fuente: Análisis FODA de los elementos del sistema turístico
 Elaboración: Luz Pichasaca

2) Políticas

a) Servicio

- La atención es de calidad.
- Todo trabajo será realizado con excelencia.
- No existirá exclusión para ningún cliente todos tendrán un buen trato.
- La atención al cliente será por orden de llegada.
- El lugar donde se dará el servicio siempre estará limpio.
- Los reclamos y sugerencias de los clientes serán tomados en cuenta para la mejora continua del servicio.
- Se deberán realizar evaluaciones periódicas a todos los procesos de producción y prestación del servicio.

b) Personal

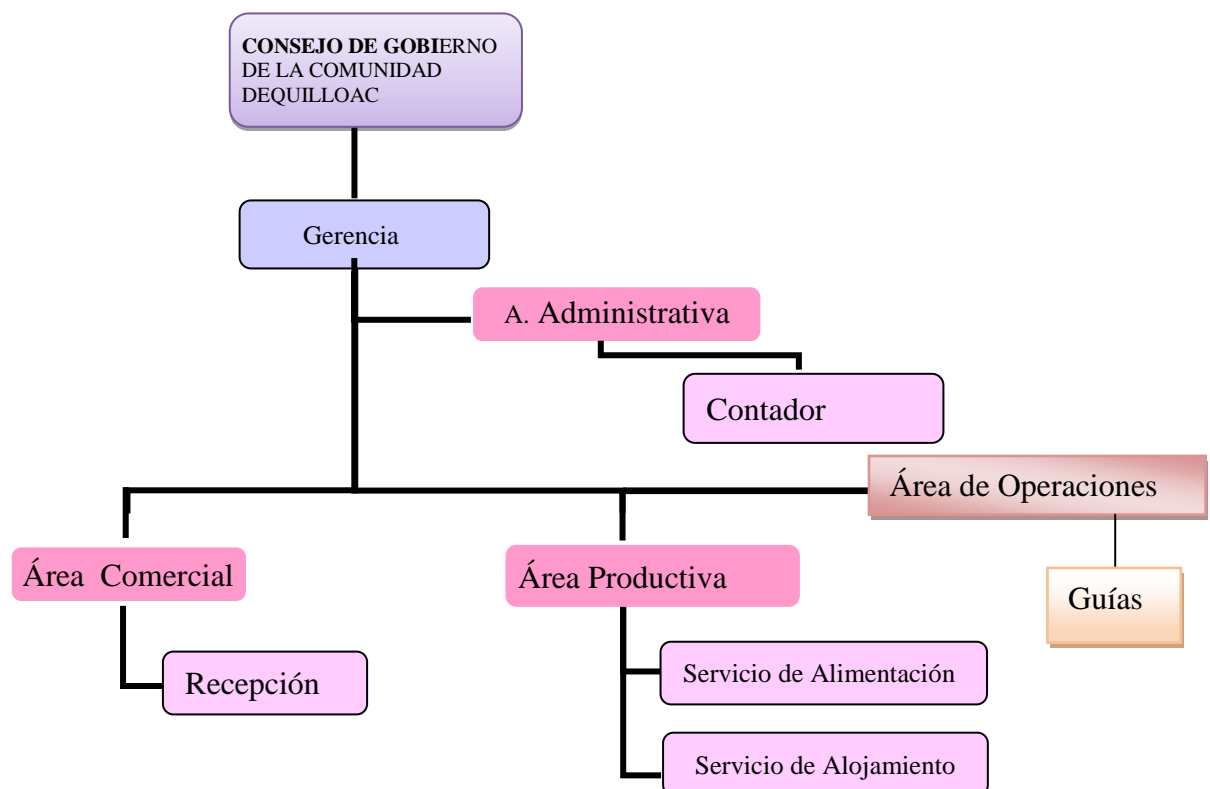
- El personal cumplirá estrictamente los horarios establecidos
- Los puestos de trabajo están reglamentados en el manual de funciones, por lo que ningún trabajador podrá negarse a cumplir una actividad especificada.
- La remuneración al personal será cancelada con puntualidad y de acuerdo con los salarios establecidos en las leyes laborales vigentes.
- El personal a contratar deberá tener experiencia en el área requerida.
- El personal nuevo recibirá capacitación en cuanto a calidad del servicio..
- Se inculcará al personal valores como honestidad, puntualidad, buen trato.
- El personal deberá conocer las metas y objetivos de la empresa para que contribuyan a cumplirlo
- El personal tratará al cliente con educación y cordialidad. Si un cliente recibe una atención mala, el gerente afrontará y solucionará el problema.

Todos quienes forman parte del personal participarán en las reuniones de planificación de las actividades

b. Estructura organizativa de la empresa

- 1) **Estructura organizacional de la empresa:** en base a la estructura organizativa de la empresa, se establecieron cuatro niveles, que deberán coordinar entre sí las actividades para el desarrollo exitoso del proyecto. El organigrama estructural para el albergue comunitario es el siguiente:

Gráfico 53: Organigrama estructural del albergue comunitario



Fuente: Información secundaria

Elaboración: Luz Pichasaca

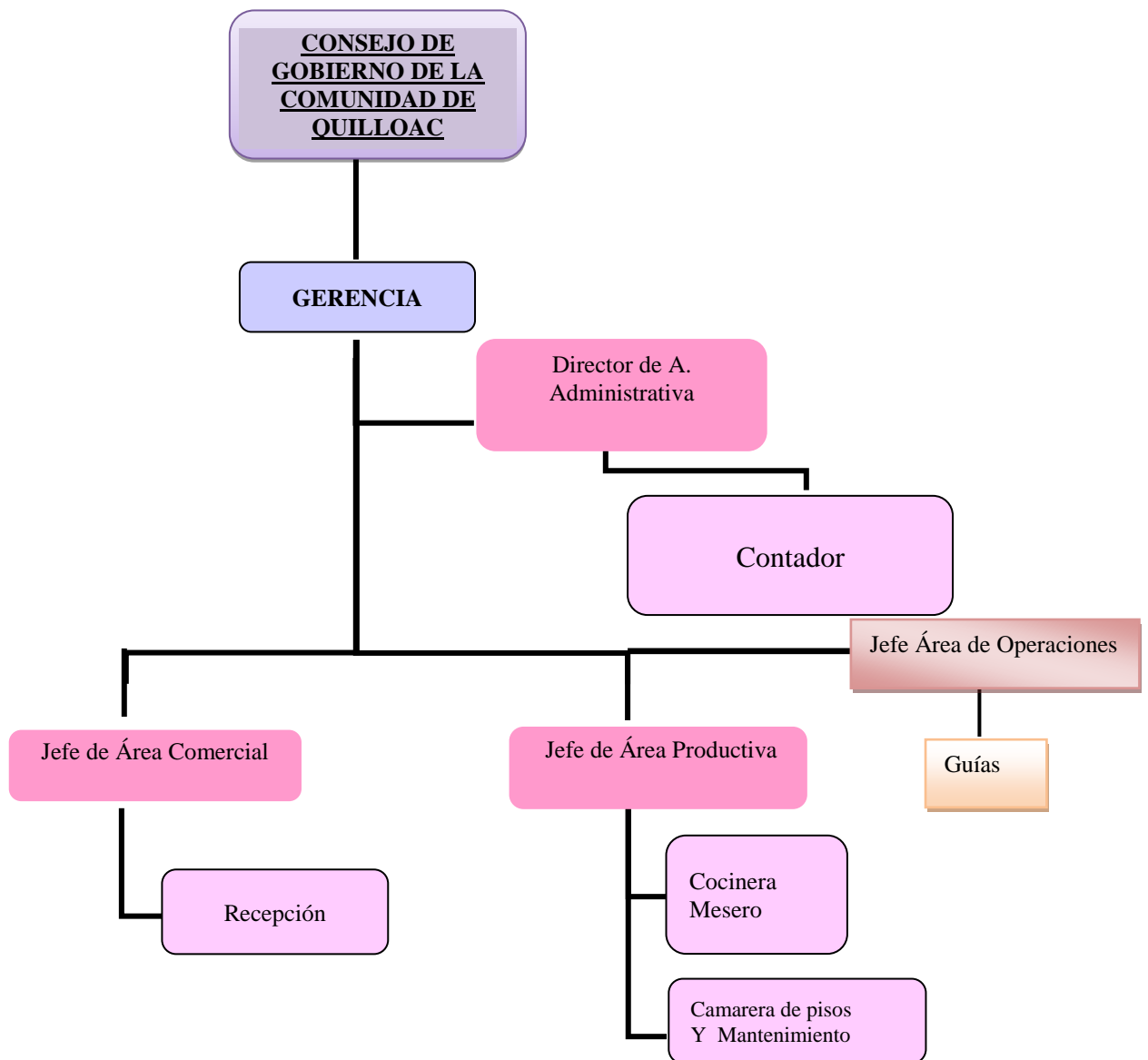
Estos niveles son:

- Nivel Directivo: consejo de gobierno de la comunidad
- Nivel Administrativo: integrado por la gerencia
- Nivel de Apoyo: no es un nivel permanente, sino que acorde a las necesidades del proyecto en su fase de operación, se podrá contratar.
- Nivel Operativo: integrado por el personal que labora en las áreas productiva y comercial

Es importante mencionar que el flujo de comunicación interna, estará a cargo de todos los miembros de cada área.

2) **Estructura funcional de la empresa:** en base a la estructura organizativa de la empresa se estableció el personal necesario que se deberá contratar para el funcionamiento de la empresa. El organigrama funcional para el albergue es el siguiente:

Gráfico 54: Organigrama funcional de albergue



Fuente: Información secundaria
Elaboración: Luz Pichasaca

a) Manual de funciones por competencias laborales

Con el propósito de mejorar la calidad de los productos y servicios del sector turístico para elevar la competitividad del Ecuador como destino de clase mundial tenemos un instrumento de trabajo importante que contiene el conjunto de normas y tareas que desarrollará cada empleado en el proyecto de turismo en la comunidad de Quilloac

Estas normas serán válidas y aplicables a nivel nacional, sirviendo como base para que los trabajadores puedan alcanzar la certificación.

Cuadro 98: Competencias laborales para el personal del Albergue Comunitario

Área	Competencia laboral	Norma Técnica Ecuatoriana INEN
Área Administrativa	Administrador de empresas de alojamiento	NTE INEN 2 450:2008
	Contador	
Área Comercial	Recepcionista	NTE INEN 2 446:2008
	Guía	
Área Productiva	Encargado de mantenimiento	NTE INEN 2 434:2008
	Chef de cocina	NTE INEN 2 442:2008
	Mesero	NTE INEN 2 453:2008
	Camarera de pisos	NTE INEN 2 432:2008

Fuente: Información secundaria

Elaboración: Luz Pichasaca

A continuación se detalla específicamente las competencias laborales del personal involucrado en este proyecto

a. Área Administrativa

1) Competencia laboral del Administrador de Empresas de Alojamiento

a) Descripción de la ocupación. - El administrador de empresas de alojamiento se ocupa principalmente, de gestionar los procesos de la empresa; buscar la calidad continua en todos los servicios internos y externos ofertados por el equipo; cumplir con las exigencias legales y tributarias; desarrollar los niveles humanos y económicos para alcanzar competitividad, crecimiento y desarrollo del negocio.

b) Cargo: Gerente / Administrador de Empresas de Alojamiento.

c) Competencia.- El administrador de empresas de alojamiento para alcanzar los resultados esperados debe ser competente con base en los siguientes conocimientos, habilidades y actitudes.

d) Conocimientos

- Procesos y procedimientos administrativos y contables;
- Técnicas de definición de precios, productos y servicios;
- Técnicas de manejo de personal y equipos de trabajo;
- Procesos de mejora continua;
- Técnicas de negociación y administración de contratos;
- Vocabulario técnico del segmento turismo y hospitalidad;
- Aspectos laborales legales, comerciales, tributarios, fiscales, de salud, de seguridad, sociales y ambientales, relacionados a la administración hotelera;
- Técnicas de liderazgo y jefatura;
- Métodos de evaluación de desempeño de personal;
- Tipos, estructura y funcionamiento de los establecimientos de alojamiento;
- Técnicas de mercadeo.

e) Habilidades

- Planificación de corto y largo plazo;
- Toma de decisiones;
- Raciocinio numérico aplicado a negocios;

- Raciocinio lógico verbal para entender y comunicarse de manera clara y articulada, en forma oral y escrita;
- Interpretación del lenguaje corporal.

f) Actitudes

- *Innovador.* Con nuevas ideas, con imaginación, plantea sugerencias, aporta soluciones.
- *Perseverante.* Se ajusta a plazos acordados, completa las tareas, constante para cumplir con la rutina, le gustan los programas definidos.
- *Atento.* Cordial con el cliente, considerado hacia los otros, ayuda a aquellos que lo necesitan, tolerante, comprometido.
- *Detallista.* Metódico, ordenado, preciso, le gusta tener cada cosa en su sitio.
- *Previsor.* Planificador, programa con antelación, disfruta fijando objetivos, proyecta tendencias y planea proyectos.
- *Orientado al cambio.* Goza haciendo nuevas cosas, acepta cambios, busca la variedad.

Funciones.- El administrador de empresas de alojamiento debe:

a) Planificar objetivos y estrategias:

- Establecer objetivos, metas, estrategias y políticas para la gestión y desempeño de la empresa;
- Definir necesidades y prioridades para la disposición y optimización de recursos humanos y económicos;
- Planear y desarrollar nuevos productos y procesos;
- Indicar las necesidades de inversión;
- Establecer cronogramas, plazos y presupuestos;
- Establecer segmentos de mercado.

b) Establecer estrategias y acciones de mercadeo (marketing):

- Investigar y analizar tendencias del mercado;
- Definir objetivos y metas periódicas;
- Analizar la participación de la empresa en el mercado, tasa de ocupación hotelera, promedio diario y flujo de venta de productos y servicios;

- Definir política de precios;
- Promover las ventas;
- Construir y mantener la imagen de la empresa de alojamiento;
- Identificar oportunidades de mejora y buscar nuevos mercados;
- Determinar perfil de los clientes;
- Determinar datos de los clientes para la generación de estadísticas;
- Negociar y establecer acuerdos y alianzas comerciales.

c) Analizar y evaluar resultados para proponer acciones:

- Analizar resultados y evaluar cumplimiento de metas, objetivos y estándares de calidad definidos;
- Controlar costos;
- Analizar proyecciones financieras;
- Analizar índices estadísticos de productividad y rentabilidad;
- Determinar el flujo de informaciones;
- Analizar resúmenes gerenciales contables, financieros, patrimoniales y de personal;
- Desarrollar y supervisar acciones correctivas y verificar su eficacia.

d) Alcanzar objetivos esperados:

- Lograr la máxima rentabilidad;
- Mantener el valor comercial del hotel;
- Aumentar la proyección de desarrollo en el mercado;
- Impulsar nuevos negocios;
- Mantener información sobre nuevas tecnologías y todos los aspectos del establecimiento, del objeto del negocio y afines;
- Representar a la empresa en eventos y en la comunidad;
- Establecer y mantener una red de contactos con asociaciones, sindicatos, instituciones públicas y privadas;
- Trabajar en alianza con empresas del sector;
- Participar en las soluciones de conflictos laborales y judiciales;
- Elaborar resúmenes e informes escritos y orales;
- Participar en la definición y administración de contratos y acuerdos;

- Asegurar el cumplimiento de las leyes y legislaciones en todas las esferas.

e) Velar por la seguridad y mantenimiento del establecimiento:

- Planear, organizar e implementar reformas y mejoras;
- Definir y aplicar procedimientos de seguridad;
- Promover el entrenamiento para emergencias;
- Implementar un programa de conservación ambiental;
- Monitorear la condición de uso de muebles, decoración, equipos y utensilios;
- Implementar procedimientos de prevención de fraude y transgresión contra el establecimiento, los huéspedes, funcionarios y colaboradores.

f) Asegurar la satisfacción del cliente:

- Analizar resúmenes de investigación de satisfacción, sugerencias, reclamos y proporcionar recursos para gestionar mejoras;
- Mantener contacto permanente con el cliente;
- Supervisar y chequear los servicios y atenciones dispuestas al huésped;
- Controlar estándares de calidad;
- Establecer políticas de seguridad y privacidad para el cliente;
- Reorientar el proceso y procedimiento que eleve la calidad del servicio prestado al cliente.

g) Liderar el equipo humano de trabajo:

- Incentivar la cooperación, la participación y el compromiso de sus colaboradores;
- Desarrollar acciones motivadoras;
- Brindar un buen ambiente físico y humano de trabajo;
- Definir criterios para la administración del equipo humano de trabajo;
- Promover el entrenamiento continuo del personal de las diversas áreas;
- Establecer una política de remuneración e incentivo;
- Estimular el desarrollo del equipo humano de trabajo;
- Promover cambios orientados a la consecución de los objetivos;
- Solucionar diferencias entre los colaboradores.

h) Conocimiento de otro idioma:

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

i) Pago mensual: \$ 600**2) Competencia laboral del Contador(a)**

a) Descripción de la ocupación. La contadora de la empresa debe llevar la contabilidad de la empresa.

b) Cargo: Contador (a)

c) Competencia.- La contadora para alcanzar los resultados esperados debe ser competente con base en los siguientes conocimientos, habilidades y actitudes.

d) Conocimientos

- Procesos y procedimientos contables, financieros utilizados en el turismo;
- Informática y *software* específicos para la contabilidad;
- Ley Tributaria

e) Habilidades

- Comunicación oral y escrita clara, articulada y expresiva con empleo de gramática y vocabulario adecuados;
- Toma de decisiones en situaciones críticas;
- Capacidad para solucionar conflictos;
- Capacidad para evaluar ideas;
- Relacionarse públicamente con clientes potenciales y reales;

f) Actitudes

- Equilibrado emocionalmente. No transparenta emociones, reservado en sus sentimientos, controla explosiones temperamentales.
- Optimista. Feliz, animado, no cae en depresiones ni desánimos a pesar de los fracasos, ve el lado positivo o bueno de las cosas.

Funciones.- La contadora de la empresa debe:

g) Representar a la organización:

- Representar a la empresa en eventos de la comunidad;

h) Definir estrategias de desarrollo:

- Establecer objetivos y metas;
- Mantener información sobre nuevas tecnologías y cambios en el mercado.

i) Llevar la contabilidad de la empresa:

- Llevar el inventario actualizado de todos los bienes, valores y obligaciones de la empresa.
- Llevar en forma ordenada recibos, facturas, notas de venta y todo comprobante que justifique un pago.
- Llena los formularios y declara los impuestos al SRI.
- Llevar el proceso contable de la empresa; este proceso contable deberá contener: plan de cuentas, estado de situación inicial, libro diario, libro mayor, balance general, estados financieros, el ejercicio económico, análisis financiero, anexos (Libro de caja, Libro bancos, conciliaciones bancarias)
- Elaborar los estados financieros y presentar informes mensuales sobre la actividad y movimiento financiero de la empresa.

j) Realiza pagos en efectivo, cheques y transferencia:

- Responsable del pago de sueldos y salarios.
- Maneja transacciones de dinero en efectivo o cheques de la de la empresa.

j) Pago mensual: \$ 100 Americanos por servicios profesionales prestados, dependiendo del movimiento comercial de la empresa.

b. Área Comercial

1) Competencia laboral de la Recepcionista

a) **Descripción de la ocupación.** El recepcionista que desempeña un puesto polivalente se ocupa principalmente, de cumplir los procesos de recepción, registro, acomodación y salida del huésped; ser nexo entre el huésped y los diferentes servicios del establecimiento; atender teléfono y caja; cubrir ciertas actividades de botones, camarera y seguridad cuando sea necesario.

b) **Cargo: Recepcionista**

c) **Competencia.-** El recepcionista polivalente, para alcanzar los resultados esperados debe ser competente con base en los siguientes conocimientos, habilidades y actitudes.

d) Conocimientos

- Procesos de ingreso (*check in*) y salida (*check out*) del huésped;
- Procedimientos de control relacionados con el acceso a las habitaciones;
- Funciones y responsabilidades de los diversos servicios de un hotel;
- Procedimientos básicos de telefonía, códigos para llamadas nacionales e internacionales, tarifas, horarios con descuentos, posibilidades de uso de celular, números de teléfonos útiles y de emergencia y el uso de la guía telefónica;
- Términos técnicos de la hotelería relativos a la recepción;
- Contabilidad básica;
- Requisitos de higiene personal adecuados a su ocupación;
- Computación e internet;
- Información de eventos y atractivos turísticos locales;
- Técnicas de servicio al cliente;
- Manejo de pagos en cheque, efectivo, tarjeta de crédito u otros.

e) Habilidades

- Cálculo de las cuatro operaciones aritméticas y aplicación del cálculo porcentual para descuentos y recargos;

- Lectura y escritura para anotar mensajes orales simples de forma clara y con caligrafía legible;
- Integración para ejecutar trabajo en equipo;
- Interpretación del lenguaje corporal;
- Observación de rutinas administrativas, inclusive en la organización de documentos;
- Memoria de corto y largo plazo.

f) Actitudes

- Equilibrado emocionalmente. No transparenta emociones, reservado en sus sentimientos, controla explosiones temperamentales.
- Innovador. Con nuevas ideas, con imaginación, plantea sugerencias, aporta soluciones.
- Atento. Cordial con el cliente, considerado hacia los otros, ayuda a aquellos que lo necesitan, tolerante, comprometido.
- Orientado al cambio. Goza haciendo cosas nuevas, acepta cambios, busca la variedad.

Funciones.- El recepcionista polivalente debe:

g) Registrar el ingreso del huésped (check in):

- Dar la bienvenida al huésped;
- Verificar los datos de la reserva;
- Llenar la ficha, libro o registro;
- Ayudar al huésped en el llenado de la ficha de registro;
- Acordar la forma de pago;
- Entregar la llave;
- Presentar los servicios y horarios del establecimiento.

h) Acomodar al huésped en la habitación:

- Acompañar al huésped a la habitación;
- Mostrar las instalaciones e instruir acerca del uso de los equipos;
- Finalizar la organización de las habitaciones, si es necesario;
- Orientar a las camareras de piso.

i) Controlar el acceso a las habitaciones:

- Entregar y recoger las llaves de las habitaciones;
- Controlar el acceso de visitantes.

j) Apoyar al huésped:

- Brindar información sobre el establecimiento, la ciudad, medios de transporte, condiciones de seguridad, costo y horarios de servicio, atracciones turísticas, compras, placer o turismo
- Aclarar dudas del huésped sobre gastos, equipaje y objetos olvidados;
- Coordinar la entrega de lencería extra, pequeñas compras u objetos de promoción del establecimiento (*amenities*).

k) Apoyar a la administración:

- Realizar reservas;
- Averiguar el consumo de mini bar y extras;
- Investigar la satisfacción del huésped durante su estadía;
- Emitir la factura;
- Revisar los consumos realizados por el huésped;
- Apoyar al departamento de mantenimiento reportando daños o averías.

l) Efectuar los procedimientos de salida del huésped (check out):

- Presentar la cuenta al huésped;
- Detallar los gastos;
- Recibir el pago;
- Verificar la firma autorizada;
- Verificar consumos en el establecimiento y estado de la habitación;
- Ofrecer servicios de transporte;
- Evaluar la satisfacción del cliente;
- Controlar la entrega de equipaje;
- Despedir al huésped de manera que comprometa su fidelidad hacia el establecimiento.

m) Realizar los trabajos de auditoría nocturna:

- Analizar los informes de caja de los diferentes puntos de venta, identificar y corregir errores;
- Monitorear los límites de crédito de los huéspedes;
- Entregar informes requeridos por la administración, registrar novedades.

ñ) Entregar la recepción al turno correspondiente:

- Manejar el libro de recepción;
- Entregar arqueo de caja;
- Reportar novedades adicionales.

o) Cuidar el área de recepción:

- Limpiar, organizar y conservar el área de recepción;
- colaborar para mantener la seguridad del área de recepción.

p) Operar los equipos de recepción:

- Operar teléfono, central telefónica, fax, calculadora, máquina para tarjeta de crédito, alarma, radio transistor y computador.

q) Actuar como nexo entre el huésped y otros departamentos del establecimiento:

- Recibir pedidos del huésped y transmitirlos a los responsables de ese servicio en el establecimiento;
- Informar sobre el estado del pedido del huésped;
- Controlar los tiempos de respuesta de los servicios solicitados;
- Recibir, anotar y entregar mensajes y encomiendas destinadas al huésped;
- Organizar el transporte del equipaje.

r) Velar por la seguridad y privacidad del huésped y del establecimiento:

- No dar información a extraños sin previa autorización del huésped;
- Controlar el acceso de los huéspedes;
- Actuar como observador de posibles anomalías que puedan generar un problema;
- Chequear la entrada y salida de personas que no estén autorizadas.

s) Asegurar la satisfacción del cliente:

- Anticiparse a las necesidades del cliente;
- solicitar la opinión del cliente sobre los servicios prestados;
- recibir reclamos y aplicar soluciones inmediatas;
- informar sobre aspectos de seguridad de la localidad.

t) Cuidar de la apariencia personal:

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

u) Comunicarse en otro idioma:

- Utilizar vocabulario técnico en inglés para el ingreso (*check in*) y salida de huéspedes (*check out*).

v) Pago mensual: \$ 400,00

c. Área Productiva**1) Competencia laboral del Encargado (a) de mantenimiento**

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

b) Cargo: Encargado(a) de mantenimiento

c) Competencia.- El encargado de mantenimiento, para alcanzar los resultados esperados debe ser competente con base en los siguientes conocimientos, habilidades y actitudes.

d) Conocimientos

- Técnicas de diagnóstico y reparación de aparatos electrónicos, eléctricos, mecánicos e hidráulicos;

- Herramientas y suministros de uso común en electricidad y en mecánica básica;
- Requisitos de higiene y seguridad en el trabajo;
- Operación y mecanismo de ajuste de los equipos y aparatos de uso más común en las habitaciones;
- Conocimientos básicos de plomería, carpintería, albañilería y pintura;
- Manejo de formularios de servicio de mantenimiento;
- Funciones generales de cada área de un establecimiento de alojamiento;

e) Habilidades

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

f) Actitudes

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

Funciones.- El encargado de mantenimiento debe:

g) Diagnosticar el servicio a ser ejecutado:

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

h) Reparar fallas eléctricas:

- Reparar lámparas, toma corrientes, boquillas, cajas térmicas, fusibles, duchas eléctricas, resistencias, canales de agua, extensiones eléctricas, transformadores, reguladores de voltaje, hacer tierra y aislar la fuga de corriente, entre otros;
- Cambiar el tendido eléctrico, colocación de canaletas externas para conexiones eléctricas.

i) Reparar fallas hidráulicas:

- Cerrar la llave de paso que interrumpe el flujo al área afectada;
- Sustituir red de válvulas y medidores hidráulicos;
- Reparar los lavaderos de cocina, canastillas, sifones, sanitarios, filtros de agua, tubería y otras instalaciones;
- Retirar el aire de la bomba hidráulica;
- Realizar mantenimiento preventivo y correctivo para la operación de cisternas y pozos sépticos.

j) Reparar fallas mecánicas:

- Destrobar o cambiar cerraduras, ventanas, gavetas y equipo de gimnasio;
- Reducir ruido en camas, ventanas, equipo de aire acondicionado, puertas y otras piezas móviles;
- Realizar la lubricación preventiva de piezas móviles, cambio de garruchas y alcajatas;

- Reparar o realizar el mantenimiento preventivo de extractores de olores, equipos de limpieza;
- Realizar mantenimiento preventivo de equipos de cocina, calderos, elevadores, carpintería.

k) Reparar fallas telefónicas:

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

l) Hacer reparaciones prediales:

- Reparar pisos;
- Retocar la pintura;
- Reparar revestimientos como: alfombra, yeso, papel de pared, azulejo, vinyl y piezas de aluminio;
- Reparar tumbados y dar soluciones provisionales o definitivas a goteras o fugas de agua en los techos;
- Limpiar rótulos.

m) Hacer instalaciones provisionales:

- Instalar extensiones para energía y teléfono;
- Montar y desmontar camas, mesas y soportes para aparatos eléctricos;
- Instalación, montaje y desmontaje de equipos para eventos.

ñ) Manejar y controlar existencia (stock) de materiales del área de mantenimiento:

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

o) Cuidar el área de trabajo:

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

p) Operar equipos:

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

q) Participar en programas de mantenimiento:

- Asistir y cumplir con la capacitación sobre el uso de equipos, materiales y maquinaria;
- Colaborar con el programa;
- Realizar control de plagas, mantenimiento preventivo de equipos y maquinaria de las diferentes áreas del establecimiento, exceptuando equipos de computación.

r) Aplicar procedimientos de seguridad industrial:

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

s) Actuar en emergencias:

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

T) Actuar como nexo entre las áreas de mantenimiento y ama de llaves:

- a) Realizar los servicios encomendados;
- b) informar al ama de llaves y al personal de mantenimiento sobre la situación de los servicios.

u) Cuidar la apariencia personal:

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

v) Apoyar al equipo humano de trabajo:

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

w) Pago mensual: \$ 80dólares americanos por servicios profesionales prestados

2) Competencia laboral del Chef de cocina

a) Descripción de la ocupación. El chef de cocina se ocupa principalmente, de crear, coordinar y realizar recetas y platos; de supervisar el equipo de trabajo de la cocina; de asegurar la calidad de los productos y servicios y la rentabilidad para el establecimiento.

b) Cargo: Chef de cocina

c) Competencia.- El chef de cocina, para alcanzar los resultados esperados debe ser competente con base en los siguientes conocimientos, habilidades y actitudes.

d) Conocimientos

- Prácticas administrativas de planificación;
- Elaboración de presupuesto;
- Análisis y control de costos y resultados;
- Administración de la producción;
- Principios básicos de gestión de procesos en la producción de alimentos y bebidas;

- Principios de administración de alimentos y bebidas;
- Técnicas de administración del recurso humano, herramientas de gestión;
- Manejo de indicadores de gestión y cumplimiento de metas;
- Procesos para selección, entrenamiento y evaluación de personal;
- Creación de planes de capacitación para los integrantes del grupo;
- Recetas básicas de la cocina nacional e internacional para los varios tipos de servicio;
- Términos técnicos operacionales de alimentos y bebidas;
- Primeros auxilios básicos;
- Seguridad industrial;
- Ingredientes, variedad, sazón de productos e insumos básicos de la cocina;
- Técnicas de preparación, técnicas de cocción, disposición, montaje y presentación de platos, técnicas de servicio;
- Técnicas de aprovechamiento, proporciona miento de alimentos y sustitución de ingredientes, que resulten en pérdidas mínimas;
- Técnicas de combinación de alimentos de acuerdo con color, textura, aroma, paladar y aspecto visual;
- Aspectos básicos de nutrición y dietas alimenticias;
- Principales tipos, estructura y funcionamiento de establecimientos de alimentación y tipos de servicio y presentación de platos;
- Maquinaria, equipos y utensilios de cocina;
- Términos técnicos nacionales e internacionales de gastronomía;
- Requisitos de higiene y presentación personal adecuados a la ocupación.

e) Habilidades

- Leer e identificar hora, temperatura y peso;
- Cálculo estimativo de tiempo, peso, dimensión, cantidad y costo de los alimentos;
- Calcular operaciones aritméticas básicas, porcentajes y fracciones;
- Memoria de corto y largo plazo;
- Comunicación clara y articulada, en forma oral y escrita;
- Capaz de escuchar, orientar, supervisar, motivar y relacionarse con el equipo de trabajo;
- Capacidad para transportar peso moderado, permanecer de pie o andando durante el período de trabajo y con temperatura elevada;

- Iniciativa para prevenir y solucionar problemas;
- Juzgar sabor, aroma y apariencia de los alimentos a través de los sentidos;
- Reflejos rápidos, coordinación motriz fina.

f) Actitudes

- *Detallista*. Metódico, ordenado, preciso, le gusta tener cada cosa en su sitio.
- *Confiable*. Establece relaciones fácilmente, sabe cómo actuar y qué decir, hace que otros se sientan cómodos.
- *Atento*. Cordial con el cliente, considerado hacia los otros, ayuda a aquellos que lo necesitan, tolerante, comprometido.
- *Equilibrado emocionalmente*. No transparenta emociones, reservado en sus sentimientos, controla explosiones temperamentales.
- *Controlador*. Asume el control, se responsabiliza, dirige, organiza, supervisa a otros.

Funciones.- El chef de cocina debe:

g) Planificar y controlar la cocina:

- Efectuar investigación de mercado y evaluar nuevos productos y proveedores;
- Definir metas de productividad;
- Realizar control de aprovechamiento y desperdicio, controlar manipulación, acondicionamiento y desecho de la basura;
- Analizar reportes, estadísticas y desempeño de la cocina;
- Buscar la mayor rentabilidad para el negocio;
- Cuidar equipos, maquinaria e instalaciones;
- Solicitar servicios de mantenimiento.

h) Elaborar programación de la cocina:

- Mantener al día información sobre la demanda del servicio para la planificación de la producción;
- Programar y distribuir el trabajo y el personal necesario para la realización del servicio de la cocina;
- Elaborar horarios de trabajo normal y en situación especial o emergente;

- Verificar la disponibilidad de recursos y tiempo para la realización del trabajo;
- Emitir instrucción verbal o escrita y horario de trabajo.

i) Elaborar menú o carta:

- Definir el menú considerando la opinión de los integrantes del equipo de la cocina y del salón;
- Equilibrar el menú según la apariencia, sabor, textura, temperatura, temporada, variedad y propiedad nutricional y dietética de los alimentos;
- Analizar costos y rentabilidad del menú;
- Definir estilo y especialización del establecimiento, capacidad de producción y de organización, recursos y equipos disponibles, clientela y política de precio.

j) Crear recetas y preparar platos:

- Crear y adaptar receta y sustituir ingredientes;
- Efectuar levantamiento de material necesario y costos;
- Definir y establecer estándar de porción y acompañamiento, preparación, tipo de presentación, costo y precio del plato;
- Elaborar ficha técnica;
- Realizar prueba de degustación;
- Realizar preparación, cocción, montaje y presentación de plato.

j) Administrar existencia (stock) y consumo:

- Analizar el consumo frente al menú;
- Definir nivel de existencia (*stock*) con el cocinero;
- Solicitar compra de mercadería;
- Recibir y verificar calidad de la mercadería;
- Presentar reporte de no-conformidad de la mercadería recibida o devuelta;
- Coordinar la realización de inventario y control de equipos, maquinaria, utensilios, herramientas y productos perecibles;
- Solicitar reposición de material de producción que se encuentre en mal estado.

k) Coordinar el trabajo de la cocina para banquete y servicio especial:

- Recibir y analizar la orden de servicio;

- Presentar sugerencia de menú y precio;
- Planificar y determinar el personal necesario y disponible para el servicio;
- Coordinar la actividad de la cocina e interactuar con otras áreas involucradas;
- Participar en la definición de la preparación y en la disposición de montaje del banquete.

l) Administrar al equipo:

- Seleccionar, entrenar y supervisar colaboradores;
- Verificar el cumplimiento del personal con los estándares de servicio y el uso correcto de técnicas de trabajo;
- Analizar el desempeño y comportamiento de los integrantes del equipo;
- Mantener la disciplina y solucionar conflictos;
- Efectuar inspección en la cocina;
- Verificar la evolución y ejecución de los servicios;
- Estudiar nuevos métodos y procedimientos de trabajo;
- Definir colaboradores para la realización de las actividades de acuerdo con las habilidades;
- Gestionar reclamos del cliente;
- Planificar y autorizar reasignación y vacaciones;
- Desarrollar acciones motivadoras, de cooperación y espíritu de equipo;
- Coordinar la integración de nuevos colaboradores.

m) Supervisar cuidados de higiene personal y seguridad de los alimentos:

- Supervisar al equipo y aplicar los cuidados de higiene, presentación personal, uniforme y accesorios que afectan la seguridad personal;
- Supervisar la aplicación de procedimientos de higiene y seguridad de los alimentos;
- Supervisar la limpieza de máquinas, instrumentos y utensilios;
- Supervisar el uso de técnicas de control de contaminación;
- Supervisar el mantenimiento, seguridad y limpieza del lugar de trabajo;
- Supervisar el cumplimiento de estándares de acondicionamiento y desecho de basura y el cumplimiento de la legislación específica.

n) Representar a la organización:

- Participar de eventos, festivales gastronómicos, charlas, cursos y seminarios;
- Dar entrevistas relacionadas a cocina, administración culinaria y cultura gastronómica.

ñ) Pago mensual: \$ 400,00

3) Competencia laboral del Mesero(a)

a) Descripción de la ocupación. El mesero polivalente se ocupa, principalmente, de recibir y acoger al cliente; servir alimentos y bebidas y cuidar del arreglo del punto de venta o servicio.

b) Cargo: Mesero/a

c) Competencia.- El mesero polivalente, para alcanzar los resultados esperados debe ser competente con base en los siguientes conocimientos, habilidades y actitudes.

d) Conocimientos

- Tipos de servicio a la mesa y al cliente según puntos de venta;
- Normas de etiqueta a la mesa y en el salón;
- Preparación básica de alimentos y bebidas;
- Técnicas para servir bebidas, licores, bajativos, digestivos y vino;
- Procedimientos de emergencia;
- Requisitos de higiene personal adecuados a la ocupación;
- Operación de los equipos de salón y comedor, cafetería, lugar donde se preparan alimentos ligeros y procedimientos de seguridad;
- Técnicas de comunicación en el servicio;
- Técnicas de trabajo en equipo;
- Técnicas de servicio.

e) Habilidades

- Cálculo de las cuatro operaciones aritméticas;

- Lectura y escritura para anotación de pedidos y llenado de formularios con caligrafía legible;
- Comunicación oral clara y articulada, con empleo de gramática y vocabulario adecuados;
- Trabajo en equipo;
- Interpretación de lenguaje corporal, en particular, gestual;
- Capacidad para transportar pequeños pesos y permanecer de pie o andando durante la jornada de trabajo;

f) Actitudes

- *Detallista*. Metódico, ordenado, preciso, le gusta tener cada cosa en su sitio.
- *Confiable*. Establece relaciones fácilmente, sabe cómo actuar y qué decir, hace que otros se sientan cómodos.
- *Equilibrado emocionalmente*. No transparenta emociones, reservado en sus sentimientos, controla explosiones temperamentales.

Funciones.- El mesero polivalente debe:

g) Atender al cliente:

- Recibir, guiar y acomodar al cliente en la mesa o en un área de realización de evento, como almuerzo, cóctel o fiesta;
- Asistir al cliente especial.

h) Presentar el menú o carta:

- Esclarecer el contenido y disponibilidad del menú;
- Recibir pedidos;
- Anular pedidos;
- Entregar las demandas en la barra o en la cocina.

i) Servir al cliente:

- Atender pedidos y solicitudes simultáneas;
- Servir bebidas, platillos, postres, café, refrigerios, canapés, bocaditos de dulce y de sal;

- Aplicar técnicas de servicio avanzadas como son el servicio a la inglesa, a la francesa, entre otros.

j) Actuar como nexo entre el cliente y las otras áreas del establecimiento:

- Levantar y retirar pedidos en la cocina, comedor, cafetería, lugar dónde se preparan alimentos ligeros o bar;
- Reponer bandejas de bocaditos de dulce, sal, pan, mantequilla y bebidas en el área de apoyo a un evento, banquete y similar;
- Resolver problemas;
- Establecer prioridades.

k) Finalizar la atención y recibir el pago:

- Solicitar la cuenta al cajero;
- Presentar la cuenta al cliente;
- Esclarecer o encaminar dudas para el supervisor;
- Recoger pago y llevarlo a la caja.

l) Cuidar de la seguridad de los alimentos:

- Aplicar los procedimientos de higiene y seguridad en la manipulación de alimentos y bebidas;
- Aplicar los procedimientos de higiene en la limpieza de utensilios manipulados.

m) Cuidar del arreglo del punto de venta:

- Limpiar, higienizar, arreglar y hacer la puesta a punto (*mise en place*) del punto de venta donde actúa;
- Velar por la imagen del local de trabajo.

n) Representar y vender:

- Informar sobre el punto de venta donde esté actuando;
- Esclarecer dudas sobre reservación, precio, productos y servicios;
- Apoyar al cliente en la toma de decisión.

ñ) Operar equipos del salón y del punto de venta:

- Operar calentadores, máquina de café y de otras bebidas, comandas electrónicas, considerando procedimientos de seguridad.

o) Asegurar la satisfacción del cliente:

- Aproximarse sin necesidad de ser llamado;
- Recibir y atender solicitudes;
- Reponer productos sin que el cliente solicite;
- Retirar utensilios que no estén en uso;
- Limpiar mesa y muebles de servicio;
- Constatar satisfacción sobre productos y servicios ofertados.

p) Cuidar de la presentación personal:

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

q) Apoyar al equipo:

- Alertar sobre solicitud de cliente de otra mesa;
- Atender la mesa de otro mesero en la preparación de platos o bebidas;
- Atender solicitudes bajo presión de tiempo.

r) Pago mensual: \$ 300,00

4) Competencia laboral de la Camarera de pisos

a) Descripción de la ocupación. La camarera de pisos se ocupa, principalmente, de limpiar, higienizar y organizar las habitaciones y áreas sociales; inspeccionar la habitación para la salida del huésped; reponer y controlar el material; atender pedidos y reclamos.

b) Cargo: Camarera de pisos

c) Competencia.- La camarera de pisos, para alcanzar los resultados esperados debe ser competente con base en los siguientes conocimientos, habilidades y actitudes.

d) Conocimientos

- Técnicas de limpieza, ordenamiento y aseo aplicables a instalaciones y equipos de uso común en habitaciones y áreas sociales;
- Técnicas de montaje de cama y presentación de piezas de menaje y otros elementos;
- Requisitos de higiene personal y seguridad en el trabajo;
- Operación de equipos y aparatos de uso más común en las habitaciones;
- Procedimientos para asegurar la privacidad y seguridad del huésped;
- Servicios de hotelería; funciones generales de cada departamento de un establecimiento de alojamiento;
- Rutinas de lavandería y mantenimiento preventivo;
- Procedimientos de manejo de mini bares;
- Manejo de formularios.

e) Habilidades

- Cálculo de las cuatro operaciones aritméticas;
- Lectura y escritura clara para llenado de formularios y registros de novedades simples;
- Tomar decisiones rápidas bajo presión;
- Comunicarse claramente de manera verbal;
- Manipular objetos con firmeza y coordinación motriz.

f) Actitudes

- *Práctico.* Con los pies en la tierra, con sentido común, le gusta reparar las cosas.
- *Detallista.* Metódico, ordenado, preciso, le gusta tener cada cosa en su sitio.
- *Tradicional.* Preserva los métodos bien establecidos, prefiere la ortodoxia, disciplinado y convencional.
- *Equilibrado emocionalmente.* No transparenta emociones, reservado en sus sentimientos, controla explosiones temperamentales.
- *Discreto.* Reservado, evita hablar de sí mismo y de los otros.

- *Atento.* Cordial con el cliente, considerado hacia los otros, ayuda a aquellos que lo necesitan, tolerante, comprometido.

Funciones.- La camarera de pisos debe:

g) Limpiar, asear y ordenar las habitaciones:

- Barrer, aspirar, lavar, pulir, remover manchas simples de sanitarios, pisos, mini bar, ventanas, paredes, muebles, espejos, cuadros, barrederas, equipos y demás elementos de la habitación y área social, aplicando procedimientos o estándares mínimos.

h) Adecuar la habitación para recibir al huésped:

- Limpiar íntegramente la habitación;
- Realizar el montaje de cama extra o cuna;
- Poner o retirar elementos extras;
- Arreglar y ordenar menaje de acuerdo con los requerimientos del huésped;
- Coordinar con el departamento de recepción y alimentos y bebidas atenciones especiales a huéspedes;
- Coordinar con el departamento de reservas el estado de las habitaciones.

i) Inspeccionar el estado de una habitación:

- Hacer inspección visual de la apariencia y calidad después de la finalización del servicio de ordenamiento y limpieza;
- Confirmar el consumo de mini bar;
- Confirmar la integridad de las instalaciones, el abastecimiento de agua en el baño, la ausencia de algún elemento que perjudique la presentación final de la habitación.

j) Verificar el funcionamiento y el confort de la habitación:

- Verificar el funcionamiento de interruptores, luz, televisión, radio, teléfono, control remoto, TV, aire acondicionado, ventana, puerta, gaveta, ducha, televisión por cable, radio despertador, visillo, cortina pesada (*blackout*), persianas, caja de seguridad u otros;
- Detectar la presencia de insectos, olores y ruido excesivo.

k) Ordenar la habitación ocupada:

- Arreglar la habitación;
- Retirar el menaje de servicio a la habitación (*room service*);
- Hacer la cama, reponer las toallas, sábanas y otros elementos de lencería o menaje;
- Reabastecer el mini bar;
- Mantener en orden las pertenencias del huésped.

l) Efectuar controles y registros:

- Contar, revisar y clasificar la ropa de habitación para su envío a la lavandería;
- Controlar y registrar consumo de mini bar, productos extras, fecha de caducidad y conservación del producto;
- Registrar la cantidad de huéspedes por habitación y novedades;
- Recoger y registrar objetos olvidados;
- Hacer inventario de cada habitación y de la bodega de piso.

m) Operar equipos de trabajo:

- Operar la aspiradora, enceradora, radio transistor y aparatos de uso del huésped como televisión, control remoto, aire acondicionado, secador de cabello, mini bar;
- Equipar y maniobrar el carro de apoyo.

n) Brindar información del establecimiento al huésped:

- Brindar información acerca de los horarios, actividades del establecimiento y los servicios que se generan en los diferentes ambientes;
- Direccionar al huésped con el departamento responsable de solucionar sus inquietudes.

ñ) Actuar como nexo entre el huésped y otros departamentos del establecimiento:

- Recibir, tramitar y hacer seguimiento de los requerimientos del huésped en relación a otros ambientes o sectores del establecimiento.

o) Velar por la seguridad y privacidad del huésped:

- Notificar al departamento de seguridad el acceso de personas ajenas;
- Observar flujo y tipo de equipaje;

- Comunicar a la administración anomalías de comportamiento o uso indebido de las habitaciones por parte del huésped;
- Garantizar confidencialidad sobre los hábitos e información del huésped;
- Trabajar conjuntamente con su jefatura y departamento de seguridad para solventar cualquier situación conflictiva.

p) Asegurar la satisfacción del cliente:

- Transformar el ambiente en un lugar agradable para el huésped;
- Hacer la cobertura de la habitación;
- Atender situaciones incómodas;
- Atender solicitudes y quejas del huésped;
- Atender recomendaciones para el cliente importante (*VIP*) o con necesidades especiales;
- Escuchar y comunicar al supervisor las impresiones y opiniones del huésped;
- Realizar las tareas de limpieza sin perturbar la estadía del huésped.

q) Cuidar de la apariencia personal:

- Cuidar de la higiene personal, uniforme y accesorios que influyen en la apariencia;
- utilizar trato formal y conducta discreta.

r) Mantener la comunicación con los demás departamentos:

- Coordinar actividades relacionadas con otras áreas.

s) PAGO MENSUAL: \$ 300,00

d. Área de Operaciones

1) Competencia laboral de los Guías

a) Descripción de la ocupación. El servicio de guianza debe realizarse mediante un/a guía acreditado/da, sea guía nativo y/o naturalista que disponga de licencia, la misma que debe mostrar destrezas orales y escritas en español y de preferencia otro idioma extranjero. Aquella

persona deberá ser de la comunidad de Quilloac que tenga conocimientos generales sobre la cultura, el arte, la historia del lugar y del entorno del país.

b) Cargo: Guía de turismo

c) Competencias.- El guía debe alcanzar los resultados esperados debe tener cualidades para hacer bien su trabajo.

d) Conocimientos

- Debe tener la capacidad de conocer al cliente y sus necesidades.
- El guía debe tomar en cuenta la imagen personal como parte del servicio.
- El guía debe mostrar disponibilidad por atender y ayudar a los clientes.
- Conocer bien el destino en el que se encuentran
- Se emplearan sistemáticamente las fórmulas básicas de relación entre personas: saludar (buenos días; tardes; etc.); ofrecer ayuda (que desea); si se conoce dirigirse al cliente por su apellido; despedirse al saludar (que tenga un buen día; Buenas Noches; etc.).
- El guía tendrá un trato amable con los clientes.
- La predisposición a atender de manera inmediata al usuario, el tono de voz y el ritmo de transmisión (relajado y con un ritmo suficiente que no refleje ni prisas ni ansiedad), la capacidad para escuchar (se trata de que el usuario pueda expresar todo aquello que desea y que se realice un esfuerzo de comprensión).
- La capacidad para realizar preguntas que faciliten lo que el usuario quiere comunicar.
- La capacidad de controlar la agresividad,
- La capacidad de sonreír,
- La capacidad de utilizar el idioma del cliente.
- El personal que se relaciona directamente con los clientes/grupos conoce al menos los idiomas oficiales de la comunidad autónoma y es capaz de transmitir información pertinente al servicio en un idioma extranjero entre los más utilizados por los demandas de la zona.

- El guía antes del recorrido debe poner especial énfasis al explicar las normas de comportamiento que debe mantener el visitante y/o grupo antes, durante y después del recorrido.
- El guía durante la excursión hará énfasis en la importancia de la conservación y protección del patrimonio natural, así como en la valoración del patrimonio cultural local.
- El guía debe mostrar puntualidad y cumplimiento con el horario planificado para el desarrollo de la excursión.
- En caso de no poder cumplir con el horario establecido lo deberá poner a consideración de los visitantes.
- Durante la excursión el guía deberá estar pendiente de todos los integrantes del grupo.
- El guía llevará un bolso con materiales que le sirvan durante el recorrido, dependiendo de la distancia programada (mapas, brújula, linterna, binoculares, alimentos de ser el caso), funda para recolección de basura, equipo móvil, sin descuidar un equipo básico de primeros auxilios, entre otros.

e) **Pago mensual:** \$ 500 dólares americanos

c. **Reglamento para visitantes y empleados**

1) **Reglamento para visitantes**

Este reglamento atiende los artículos del código de ética mundial de la OMT, con el fin de salvaguardar los recursos naturales, culturales y sociales del patrimonio cultural. El fin es que la experiencia turística sea de calidad para el visitante y en bienestar de la comunidad anfitriona, así tenemos:

- a) Para aumentar el sentido de sus viajes, recabe información con anterioridad a su salida, sobre las características de la región a visitar, su geografía, costumbres y cultura.
- b) Respete la fragilidad cultural, social y medio ambiental de la parroquia, adoptando los paquetes elaborados para esta zona.
- c) Respete la soledad y dignidad de los pobladores locales y demás visitantes de la zona.

- d) No compre productos de especies de flora y fauna amenazadas, en lo posible filme o tome fotografías.
- e) Camine siempre por los senderos definidos y señalizados para el uso turístico.
- f) Apoye los programas diseñados en la comunidad para mejorar el medio ambiente y revalorizar la cultura local.

- g) En lo posible, use medios de transporte ambientalmente sanos, la propuesta de este proyecto es que usted camine hacia los atractivos más cercanos.
- h) Aporte con críticas constructivas los servicios que se oferta en el libro que registra los comentarios de los visitantes.
- i) Ayude a fomentar con su proceder, a la conservación de energía y del medio ambiente, a la protección del agua y aire, al reciclaje de materiales, al manejo de desechos y materiales tóxicos al control del ruido.
- j) El personal en general debe ser tolerante a religiones, razas, sexualidad, política, etc.
- k) Respetar las cultura viva de la Comunidad de Quilloac
- l) Apoyar el fortalecimiento cultural del pueblo Cañari

2) Reglamento para empleados

- a) La calidad de servicio que se ofrece a los visitantes debe ser óptima.
- b) Al elaborar y planificar las actividades tomar en cuenta la conservación de los ecosistemas en donde se planea desarrollar y buscar un desarrollo sustentable de nuestra actividad.
- c) Capacitación continúa de los trabajadores con respecto a la labor y el área en la cual se desempeñan.
- d) Capacitación obligatoria para el personal en relaciones humanas.
- e) Cumplir con las normas de comportamiento y respeto a sus compañeros de trabajo.
- f) No fumar, ni beber en horas laborables.
- g) Puntualidad.
- h) Cumplir con las obligaciones asignadas.
- i) Brindar la mejor atención al cliente.

- j) El uso del teléfono será exclusivo para la oficina.
- k) No confiar a personas externas decisiones o estrategias internas de la empresa.
- l) Capacitación sobre el valor cultural de las fiestas del Pawkar Raymi y su ceremonia ritual

d. Plan de capacitación

1) Áreas de capacitación necesarias en la implementación del Albergue Comunitario

Se implementará un sistema de capacitación para todo el personal que trabajará en la ejecución del proyecto turístico cultural, el cual será dictado mediante talleres participativos, que permita interactuar los participantes con el instructor de una forma teórico práctico, esto permitirá fortalecer cada una de las actividades turísticas.

De acuerdo a las necesidades del proyecto, el personal se capacitara en el área de hotelería, restaurante, y administración.

Se identificaron a comuneros que sean competitivos que contribuyan en el desarrollo de la empresa turística comunitario, que sean capaces de asumir diferentes áreas que se le encomiende:

A continuación se detalla los programas de capacitación necesaria por áreas:

2) Programas de capacitación para la operación de turismo cultural

a) Área de Capacitación: Administrativa

Tema: Gestión de Turismo Comunitario

Objetivo: Capacitar al personal en el Área de gestión empresarial de la operación de turismo cultural.

A quien va dirigido: 4 personas (2 hombres y 2 mujeres)

Cuadro 99 Acciones y responsabilidades para la capacitación en el área de administración

ACCIONES	RESPONSABLES
Capacitación en el área de administración	Ing. En Ecoturismo Profesional en área turística
Gestión a las entidades pertinentes	Municipio de Cañar Ministerio de Turismo

Fuente: Información secundaria
Elaboración: Luz Pichasaca

Cuadro 100: Contenido de la capacitación para el área administrativa.

TEMAS A TRATAR	TIEMPO
Módulo 1: TURISMO COMUNITARIO	
<ul style="list-style-type: none"> Gestión del turismo comunitario en el Ecuador. 	4
Módulo2: PAQUETES TURISTICOS CULTURAL	
<ul style="list-style-type: none"> Diseño técnico de paquetes turísticos. Análisis de costos para paquetes turísticos. 	6
Módulo 3: COMUNICACIÓN COMERCIAL	
<ul style="list-style-type: none"> Conceptos básicos Marketing Mix (Producto, plaza, precio, promoción). Estrategias para la publicidad de imagen y de venta. Estrategias para relaciones públicas. Estrategias para las promociones. Estrategias para el merchandising 	7
Módulo 4: ADMINISTRACION	
<ul style="list-style-type: none"> Procesos de Administración. Planificación y dirección administrativa. Recursos humanos. Organización administrativa. Control, reportes y seguimiento. Manejo de fichas de descargo, definición de perfil del visitante, satisfacción del visitante. Sistema de reservaciones. Sistema de registro de visitantes. Manejo de fichas de descargo, definición de perfil del visitante, satisfacción del visitante. Elaboración de contratos. Solución de Problemas. Políticas y procedimientos generales. La Importancia de los Códigos de Conducta para huéspedes, proveedores, empleados y comunidades. 	12
Módulo 5: MARCO LEGAL	
<ul style="list-style-type: none"> Actividades turísticas en el Ecuador. Requisitos para legalizar los centros de turismo comunitario 	3

METODOLOGIA	Charlas expositivas, presentación de fotos y videos, estudio de casos y discusión plenaria, trabajos en grupos y prácticas de campo.
TIEMPO TOTAL	32

Fuente: Información secundaria
Elaboración: Luz Pichasaca

b) Área de Capacitación: Operativo – Alimentación

Tema: Formación de Chef Comunitarios.

Objetivo: Obtener un personal capacitado en el área de alimentación con todos los conocimientos básicos y necesarios para el servicio de restaurante en el albergue comunitario

A quien va dirigido: 5 personas (2 hombres y 3 mujeres)

Cuadro 101. Acciones y responsabilidades para la capacitación en el área de operativa – alimentación.

ACCIONES	RESPONSABLES
Capacitación en el área de operativa – alimentación.	Ing. En Ecoturismo Profesional en área turística Chef nacional e internacional
Gestión a las entidades pertinentes	Municipio de Cañar Ministerio de Turismo

Fuente: Información secundaria
Elaboración: Luz Pichasaca

Cuadro 102. Contenido de la capacitación para el área de operativa – alimentación.

TEMAS A TRATAR	TIEMPO
Módulo 1: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Valor nutricional de los productos locales y orgánicos • Manejo de géneros • Elaboración de recetas estándar y tradicionales de la zona • Preparación de recetas estándar (Desayunos, Almuerzos, cenas, box lunch) • Elaboración de menús y cartas • Elaboración de jugos, frutas en almíbar, galletas, helados, cremas, jarabes, refrescos, panes, pasteles, confites, postres y ensaladas en general. • Elaboración de alimentos y bebidas para los visitantes que siguen dieta, son vegetarianos o tienen algún problema especial en alimentación. 	20

<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de Box Lunch. 		
Módulo 2: DEFINICIÓN DE PRECIOS E INVENTARIOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Definición de precios de venta de alimentos y bebidas • Elaboración de Inventarios de materiales, equipo y utensilios que se utiliza en la cocina • Procedimientos en caso de emergencias en la cocina 		12
Módulo 3: TECNOLOGÍA DE RESTAURANTE		
<ul style="list-style-type: none"> • Estilos de servicio • Uso y mantenimiento de lencería y menaje para el servicio de alimentos y bebidas • Montaje de mesas para desayuno, menú y carta • Recepción y toma de comandas a clientes 		12
Módulo 4: MANIPULACIÓN E HIGIENE DE ALIMENTOS		
<ul style="list-style-type: none"> • N° 1 Salubridad de la comida • Enfermedades Alimenticias. • Tipos de Contaminación. • Contaminación de los Alimentos. • N° 2 Higiene del Manipulador • Normas de aseo personal del manipulador. • Como lavarse las manos. • Uso de guantes desechables. • N° 3 Limpiar y desinfectar • Diferencia. • Tipos de desinfección. • Desinfección con cloro. • Desinfección de utensilios y espacio físico. • Desinfección de alimentos. • Almacenamiento de productos de limpieza. 		20
METODOLOGIA	Charlas expositivas, presentación de fotos y videos, estudio de casos y discusión plenaria, trabajos en grupos y prácticas de campo.	
TIEMPO TOTAL		64

Fuente: Información secundaria

Elaboración: Luz Pichasaca

c) Área de Capacitación: Organizativo - Comunal

Tema: Fortalecimiento de la identidad cultural y Memoria Local

Objetivo: Revalorizar todos los elementos de la cultura indígena para que los pobladores de la comunidad fortalezca su identidad.

A quien va dirigido: 40 personas (20 hombres y 20 mujeres)

Cuadro 103. Acciones y responsabilidades para la capacitación en el área de Organizativo–Comunal.

ACCIONES	RESPONSABLES
Capacitación en el área de Organizativo–Comunal	Ing. En Ecoturismo Profesional en área turística Promotor cultural Líder reconocido
Gestión a las entidades pertinentes	Municipio de Cañar Ministerio de turismo Ministerio de cultura

Fuente: Información secundaria

Elaboración: Luz Pichasaca

Cuadro 104. Contenido de la capacitación para el área de operativa – comunal.

TEMAS A TRATAR	TIEMPO
Módulo 1: CULTURA E IDENTIDAD	
<ul style="list-style-type: none"> • Conceptualización • Características y transmisión de la Cultura • El Ecuador: País Pluricultural, Pluriétnico y Multilingüe. 	8
Módulo 2: ETNOGRAFIA	
<ul style="list-style-type: none"> • Espacialidad • Temporalidad • Funcionalidad 	8
Módulo 3: PATRIMONIO CULTURAL	
<ul style="list-style-type: none"> • Cosas de Respeto • Saber Popular diario • Símbolos y valores 	16
METODOLOGIA	Charlas expositivas, presentación de fotos y videos, estudio de casos y discusión plenaria, trabajos en grupos y prácticas de campo.
TIEMPO TOTAL	32

Fuente: Información secundaria

Elaboración: Luz Pichasaca

d) Área de Capacitación: Operativo – Guianza

Tema: Formación de Guías Nativos comunitarios.

Objetivo: Obtener guías nativos capacitados entorno a su medio.

A quien va dirigido: A 5 personas (3 hombres y 2 mujeres)

Cuadro 105. Acciones y responsabilidades para la capacitación en el área de operativa – guianza.

ACCIONES	RESPONSABLES
Capacitación en el área de operativa – guianza.	Ing. En Ecoturismo Profesional en área turística Guía Profesional de turismo Técnicos en primeros auxilios Promotor cultural Profesional en ecología
Gestión a las entidades pertinentes	Ministerio del Ambiente Municipio de Cañar Ministerio de turismo

Fuente: Información secundaria
Elaboración: Luz Pichasaca

Cuadro 106. Contenido de la capacitación para el área de operativa – guianza.

TEMAS A TRATAR	TIEMPO
Módulo 1: Turismo Comunitario	
<ul style="list-style-type: none"> Gestión de turismo comunitario en el Ecuador. 	4
MÓDULO 2: FLORA Y FAUNA	
<ul style="list-style-type: none"> Flora y fauna del Ecuador Flora representativa del lugar Fauna representativa del lugar Ornitología La conservación, re-uso, reciclaje Manejo de desechos Tratamiento de desechos orgánicos e inorgánicos. Problemas ambientales generados por las actividades turísticas 	8
Módulo 3: INTERPRETACION Y EDUCACION AMBIENTAL	
<ul style="list-style-type: none"> Educación ambiental Interpretación ambiental Medios interpretativos Manejo de áreas protegidas y naturales 	6
Módulo 4: CULTURA Y TRADICIONES	
<ul style="list-style-type: none"> Recursos turísticos Identificación de fiestas populares Identificación de tradiciones locales 	4
Módulo 5: TECNICAS DE GUIAR	
<ul style="list-style-type: none"> Técnicas de guiar Atención a grupos Rutas turísticas Preparación de tours 	8

<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de animación • Geografía turística • Cartografía • Manejo de brújulas y GPS 	
Módulo 6: PRIMEROS AUXILIOS Y CAMPAMENTISMO	
<ul style="list-style-type: none"> • Primeros auxilios • Campamentismo • Supervivencia 	2
METODOLOGIA	Charlas expositivas, presentación de fotos y videos, estudio de casos y discusión plenaria, trabajos en grupos y prácticas de campo.
TIEMPO TOTAL	32

Fuente: Información secundaria
 Elaboración: Luz Pichasaca

3) Desarrollo del programa de capacitación

Cuadro 107. Programas de capacitación

Nº	Área de Capacitación	Temas de Capacitación	Personal a Capacitar	Horas de Duración	Tiempo de Ejecución
1	Administrativa	Gestión de empresas turísticas comunitarias	4 representantes de la comunidad (2 hombres y 2 mujeres).	32	2 fines de semana: (sábado y domingo, 8 horas diarias).
2	Operativo – Alimentación	Formación de Chef comunitarios	5 representantes de la comunidad (2 hombres y 3 mujeres).	64	2 fines de semana: (sábado y domingo, 8 horas diarias).
3	Organizativo – Comunal	Fortalecimiento de la identidad cultural.	2 Representantes de cada organización o sector de la comunidad de Quilloac (total de 40 personas)	32	2 fines de semana: (sábado y domingo, 8 horas diarias).
4	Operativa	Guianza	5 representantes de la OTC El Morlán (3 hombres y 2 mujeres).	32	2 fines de semana: (sábado y domingo, 8 horas diarias).
Total				160	8 fines de semana

Fuente: Información secundaria
 Elaboración: Luz Pichasaca

4) Requisitos para la participación en las diferentes áreas de capacitación

- Copias de cédulas Los participantes deberán ser socios activos dentro de la comunidad.
- Personas decididas que quieren participar en este proyecto.

5) Horarios de capacitación

Las capacitaciones se dictarán los días sábados y domingos durante dos meses y tendrán un horario de 8h a.m. hasta las 16h p.m.

e. Talento humano y remuneración económica

A continuación se detalla el personal que laborará directamente en el proyecto de turismo con sus respectivos salarios con los beneficios de ley.

Cuadro 108: Remuneración económica del personal dependiente del albergue comunitario

CARGO	Nº	SALARIO MENSUAL	SALARIO ANUAL	BENEFICIOS DE LEY				
				DÉCIMO CUARTO	VACACIONES	FONDO RESERVA	APORTE IESS	REMUNERACIÓN
				1 sbu		9,35%	11,15%	ANUAL TOTAL
Gerente/administrador	1	\$ 600,00	\$ 7200	\$ 328,00	\$ 100,00	\$ 673,2	\$ 802,80	\$ 9104
Guía de turismo	1	\$ 500,00	\$ 6000	\$ 328,00	\$ 100,00	\$ 561,00	\$ 669,00	\$ 7658
Recepcionista	1	\$ 400,00	\$ 4800	\$ 328,00	\$ 100,00	\$ 448,80	\$ 535,20	\$ 6212
Chef de cocina	1	\$ 400,00	\$ 4800	\$ 328,00	\$ 100,00	\$ 448,80	\$ 535,20	\$ 6212
Mesero	1	\$ 300,00	\$ 3600	\$ 328,00	\$ 100,00	\$ 336,60	\$ 401,40	\$ 4766
Camarera de pisos	1	\$ 300,00	\$ 3600	\$ 328,00	\$ 100,00	\$ 336,60	\$ 401,40	\$ 4766
TOTAL ANUAL								\$ 38718

Fuente: Información secundaria
Elaboración: Luz Pichasaca

Cuadro 109: Remuneración económica del personal no dependiente de albergue comunitario

CARGO	N°	SALARIO MENSUAL	SALARIO ANUAL
Contador/a	1	\$ 100,00	\$ 1.200,00
Encargado/a de mantenimiento	1	\$ 80,00	\$ 960,00
TOTAL ANUAL			\$ 2.160,00

Fuente: Información secundaria
 Elaboración: Luz Pichasaca

b) Estudio legal

a. Tipo de Empresa

Este establecimiento de alojamiento turístico se constituirá como una empresa comunitaria, que se fundamenta legalmente en las leyes de la República del Ecuador.

El desarrollo de la actividad turística comunitaria estará amparado por la Federación Plurinacional de Turismo Comunitario del Ecuador (FEPTCE), la cual garantizará a los turistas y operadoras de turismo, más responsabilidad y la participación de la población local equitativa y de forma sostenible.

b. Constitución Política de la República del Ecuador

Considerando la Constitución Política vigente, aprobada el 28 de septiembre de 2008 se toma como referencia los siguientes artículos para el fundamento legal del proyecto turístico, en el orden jerárquico, tenemos los siguientes:

1) Constitución Política de la República: Arts. 84, 85, 245, 246: Se reconoce y garantiza a las comunas, comunidades de las nacionalidades y pueblos el derecho pleno de ejercer y hacer respetar los derechos colectivos a la cultura, a la economía, a los recursos naturales, al territorio en donde se produce la vida (la pacha mama), entre otros; la economía en el país se desenvuelve con la concurrencia del sector público, privado, mixto y comunitario; y, se reconoce diversas formas de organización de la producción o emprendimientos en la economía de forma asociativa o comunitaria. En este mismo sentido se estatuye en el

Convenio 169-OIT, Sobre Pueblos Indígenas y Tribuales, siendo el Ecuador también su signatario.

c. Ley de Turismo: Arts. 3, 7, 8, 12, 13, 14:

Considerando la Ley de Turismo suscrita en el Decreto Ejecutivo 1424, publicado en el Registro Oficial 309 el 19 de abril del 2001, se toma como referencia los siguientes artículos para el fundamento legal del proyecto turístico:

Para legalizar las iniciativas y gestiones turísticas a nivel comunitario entra en vigencia desde el 05 de Agosto del 2003 el acuerdo N° 200030075 del Ministerio de Turismo, con el fin de que en el Ecuador todas las actividades turísticas se desarrollen de forma sostenible y que las comunidades ingresen a este campo.

Por lo tanto se establece el derecho de las comunidades, y sus organizaciones que las representan, a ejercer actividades turísticas, en igualdad de condiciones con los otros actores turísticos.

Además el registro de la actividad turística se realizara en el Ministerio de Turismo y a obtener la licencia de funcionamiento.

Art. 5.-Se consideran actividades turísticas a las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dedique a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades:

1) Alojamiento;

- a) Servicio de alimentos y bebidas;
- b) Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito;
- c) Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del alojamiento;
- d) La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos congresos y convenciones; y,
- e) Casinos, salas de juego (bingo-mecánicos) hipódromos y parques de atracciones estables.

- f) Art. 8.- Para el ejercicio de actividades turísticas se requiere obtener el registro de turismo y la licencia anual de funcionamiento, que acredite idoneidad del servicio que ofrece y se sujeten a las normas técnicas y de calidad vigentes.
- g) Art. 9.- El Registro de Turismo consiste en la inscripción del prestador de servicios turísticos, sea persona natural o jurídica, previo al inicio de actividades y por una sola vez en el Ministerio de Turismo, cumpliendo con los requisitos que establece el Reglamento de esta ley. En el registro se establecerá la clasificación y la categoría que le corresponda.
- h) Art. 10.- El Ministerio de Turismo o los municipios y consejos provinciales a los cuales esta Cartera de Estado les transfiera esta facultad, concederán a los establecimientos turísticos la Licencia Única Anual de Funcionamiento.

d. Reglamento general de Actividades Turísticas

Considerando el Reglamento general de Actividades Turísticas decretado en el Decreto Ejecutivo 3400 y publicado en el Registro Oficial 726 el 17 de diciembre del 2002; se ha tomado como referencia los siguientes artículos para el fundamento legal del proyecto turístico:

- a) Art. 1.- Alojamientos.- Son alojamientos los establecimientos dedicados de modo habitual, mediante precio, a proporcionar a las personas alojamiento con o sin otros servicios complementarios. El Ministerio de Turismo autorizará la apertura, funcionamiento y clausura de los alojamientos.
- b) Art. 3.- Clasificación.- El alojamiento que se va brindar está dentro de:
- c) *Cabañas (de 3 a 1 estrellas plateadas)*
- Grupo 2.- Alojamientos Extra hoteleros
 - Subgrupo 2.1. Complejos vacacionales (de 3 a 1 estrellas plateadas)
 - Subgrupo 2.2. Campamentos (de 3 a 1 estrellas plateadas)
 - Subgrupo 2.3. Apartamentos (de 3 a 1 estrellas plateadas)

En la publicidad, correspondencia, facturas y demás documentación de los establecimientos, deberá indicarse en forma que no induzca a confusión el grupo, subgrupo y categoría en que están clasificados.

d) **Hostería, Refugios, Moteles y Cabañas**

- Art. 26.- Cabañas.-Son cabañas los establecimientos hoteleros situados fuera de los núcleos urbanos, preferentemente en centros vacacionales, en los que mediante precio, se preste servicios de alojamiento y alimentación al público en general, en edificaciones individuales que por su construcción y elementos decorativos están acordes con la zona de su ubicación y cuya capacidad no sea menor de seis cabañas.
- Art. 27.- Hostería, refugios, moteles y cabañas de tres estrellas.-Las hosterías, refugios, moteles y cabañas de tres estrellas, deberán contar con los siguientes servicios:
 - De recepción las veinticuatro horas del día, atendido por personal capacitado que conocerá, además del español, el idioma inglés. Existirá un mozo de equipaje o mensajero que dependerá de la recepción;
 - Central telefónica para llamadas locales e interprovinciales, en los lugares donde hubiere este servicio, y para comunicación con las habitaciones. Este servicio podrá estar atendido por el mismo personal de la recepción;
 - En los refugios y moteles, servicio de cafetería las veinticuatro horas del día; y,
 - Botiquín de primeros auxilios.
- Art. 30.- Servicios comunes en hosterías, moteles, refugios y cabañas.-Las hosterías, moteles, refugios y cabañas; cualquiera sea su categoría, deberán disponer además de servicios comunes de comedor y pisos y, en los refugios, de oxígeno y personal adiestrado para administrarlo.

e. **Reglamento de Registro de Centros Turísticos Comunitarios:**

Se establece las siguientes disposiciones:

- El derecho de las comunidades a ejercer cualquier actividad turística, a excepción de los casinos y salas de juego;
- Determina los requisitos para obtener el Registro de Turismo y la Licencia Única Anual de Funcionamiento.
- Establece el procedimiento interno del Ministerio de Turismo para registrar a un Centro de Turismo Comunitario.
- Dispone que las comunidades deben promover en su oferta turística, los recursos naturales, la preservación de la identidad cultural y la seguridad de las comunidades.
- Declara la autoridad del Ministerio de Turismo en caso de abuso de los representantes de los Centros Turísticos Comunitarios hacia los turistas

1) Procedimiento

Todas las personas, naturales o jurídicas, que ejerzan la actividad turística en el Ecuador, deben cumplir con dos requisitos legales obligatorios:

- a) Obtener el Registro de Turismo, del Ministerio del ramo, que es una certificación de que la actividad que se realiza está enmarcada dentro de la normativa turística; y,
- b) Obtener la Licencia Única Anual de Funcionamiento, del Ministerio de Turismo o de las Municipalidades descentralizadas, para ejercer año a año la actividad registrada.

Con el objeto de cumplir estos dos requisitos prescritos en las leyes, las sociedades o personas jurídicas que representan a una Comunidad deberán reunir los siguientes documentos:

2) Requisitos para el Ministerio de Turismo

- ✓ Solicitud de Registro al Ministerio de Turismo.
- ✓ Personalidad jurídica de la Organización.
- ✓ Representación Legal.
- ✓ Acta de Asamblea General.
- ✓ Documentos de capacitación formación profesional.
- ✓ Pago de valor del registro de turismo.
- ✓ RUC Servicios Turísticos.

- ✓ Informe de la FEPTCE
 - ✓ Oferta de Servicios Turísticos
 - ✓ Mapa de ubicación
- a) Solicitud de registro dirigida a la autoridad del Ministerio de Turismo, en donde se consignarán las actividades que realizará el Centro Turístico.
 - b) Acreditación de la constitución de la organización en cualquier forma de integración o sociedad amparada en la ley, con excepción de las organizaciones determinadas en el Artículo 7 de la Ley de Turismo.
 - c) Constancia o nombramiento que acredite la representación legal del petitioner de registro a nombre del centro turístico comunitario.
 - d) Acta de la que conste que el centro turístico comunitario ha decidido registrarse y en la cual debe estipularse la delegación a la persona que les representa para realizar el registro con la firma de los miembros.
 - e) Documentos que demuestren que los responsables de los servicios a prestarse por la comunidad hayan recibido capacitación y/o formación profesional sobre turismo.
 - f) Pago del valor de registro estipulado por el Ministerio de Turismo.
 - g) Copia certificada del Registro Único de Contribuyentes, en la que conste como objeto de la persona jurídica, la prestación de servicios turísticos comunitarios.
 - h) Informe técnico que justifique la calidad de comunitariodel Centro expedido por la Secretaría de Pueblos, Movimientos Sociales y Participación Ciudadana, o por la Federación Plurinacional de Turismo Comunitario del Ecuador, FEPTCE.
 - i) Determinación de los servicios turísticos que brindarán, y la zona geográfica en la que se circunscribe el servicio de turismo comunitario.
 - j) (Art. 2., Reglamento para el Registro de Centros Turísticos Comunitarios, vigente).

3) Tramitación ante el Ministerio de Turismo

Los siguientes son los pasos u hoja de ruta de nuestra carpeta en el Ministerio de Turismo:

- Recepción de la solicitud, y la carpeta de documentos señalados anteriormente, en la oficina correspondiente del Ministerio de Turismo (Direcciones Provinciales o Gerencias Regionales).

- Designación de fecha y hora para una Inspección a la comunidad.
- Inspección a la comunidad a efectos de verificar los datos consignados.
- En la referida inspección de procederá a llenar la Hoja de Planta Turística.
- Ingreso de la información en la base de datos del Ministerio de Turismo.
- Apertura de un número de registro, número de folio en el que se ingresa y del expediente.
- Expedición del certificado de Registro.
- La Hoja de Planta Turística, que señala el Reglamento, es un documento que recoge la información in situ (en el sitio), por el funcionario del Ministerio al momento de inspeccionar a la comunidad. La sugerencia es que este formulario la tengamos preparado para facilitar la información al Delegado/a responsable que nos visite.

La Ficha o Encuesta que señalamos, es un documento con información básica de la comunidad y de la persona jurídica que la representa. Igualmente, esta ficha puede solicitarse directamente en las oficinas de la FEPTCE y puede ser suscrita en forma previa; caso contrario, sus Dirigentes se encargarán de llenarla antes de emitir el Informe que expresa el Reglamento.

En cuanto a la tramitación ante la FEPTCE para obtener el Informe previo, ésta es sencilla puesto que se busca incluir a toda comunidad u organización comunitaria que realmente lo merezca. Presentaremos la carpeta con los documentos indicados. Si la organización es nueva o desconocida para la FEPTCE, se realizará una Inspección para verificar los datos comunitarios. La información de la mayoría de las organizaciones afiliadas a la FEPTCE hoy en día reposan en los archivos institucionales y se conoce con cierta exactitud qué proyectos son comunitarios y cuáles son únicamente familiares o privados.

Cuadro 110: Gastos de constitución, patentes y licencias del albergue comunitario

Gastos	Detalle	Valor
De constitución	Estatuto Constitución	\$ 250,00
	Elevación escritura registro	\$ 500,00
	Registro nombramiento legal	\$ 150,00
	Otras instituciones	200
De permisos, patentes y licencias	Registro del MINTUR	\$ 74,00
	Permiso sanitario	\$ 204,00
	Licencia de funcionamiento	\$ 66,00
	Otras instituciones	30,00
	TOTAL	\$1474,00

Fuente: Información primaria
Elaboración: Luz Pichasaca

E. DETERMINAR LA VIABILIDAD ECONOMICA Y EVALUACION FINANCIERA DEL PROYECTO.

1. Inversiones del proyecto

Cuadro 111: Inversiones del proyecto

RUBROS	INVERSION REALIZADA	INVERSION POR REALIZAR	TOTAL INVERSION
INVERSIONES FIJAS	0,00	114747,90	114747,90
Terreno		16168,00	
Edificaciones y construcciones		90639,90	90639,90
Maquinaria y equipo		1790,00	1753,00
Equipo de computación		4890,00	4890,00
Muebles y enseres		1260,00	1260,00
Menaje de habitaciones, restaurante y baño		5151,20	5151,20
ACTIVOS DIFERIDOS	0,00	22830,00	22830,00
Gastos funcionamiento		2000,00	
Gastos de instalación		1000,00	
Gastos de promoción		19830,00	
CAPITAL DE TRABAJO	0,00	8194,06	8194,06
Materia prima (víveres-otros)		1102,06	
Mano de obra directa		3200,00	
Mano de obra indirecta		2000,00	
Materiales de oficina		0,00	
Materiales de aseo		392,00	
Contingencia		1500,00	
TOTAL		145771,96	145771,96

Fuente: Información secundaria

Elaboración: Luz Pichasaca

El capital de trabajo se calculó para los 2 meses del proyecto

2. Fuentes y usos del proyecto

Cuadro 112: Fuentes y usos del proyecto

RUBROS	USO DE FONDOS	FUENTES DE FINANC.			
		REC. PROP.	ONG	MINTUR	IMC
INVERSIONES FIJAS	119899,10	21058,00	90639,90	1790,00	6411,20
Terreno	16168,00	16168,00			
Edificaciones y construcciones	90639,90		90639,90		
Máquinas y equipos	1790,00	0,00		1790,00	
Equipo de computación	4890,00	4890,00			
Muebles y enseres	1260,00				1260,00
Menaje de hospedaje, restaurante y baño	5151,20				5151,20
ACTIVOS DIFERIDOS	7665,00	0,00	0,00	6665,00	1000,00
Gastos de constitución	2000,00			2000,00	
Gastos de instalación	1000,00				1000,00
Gastos de promoción	4665,00			4665,00	
CAPITAL DE TRABAJO	8194,06	1892,00	5200,00		1102,06
Materia prima (víveres-otros)	1102,06				1102,06
Mano de obra directa	3200,00		3200,00		
Mano de obra indirecta	2000,00		2000,00		
Materiales de oficina	0,00	0,00			
Materiales de aseo	392,00	392,00			
Contingencias	1500,00	1500,00			
TOTAL	135758,16	22950,00	95839,90	8455,00	8513,26

Fuente: Información secundaria

Elaboración: Luz Pichasaca

3. Clasificación de las inversiones

Cuadro 113: Clasificación de las inversiones

INVERSIONES EN ACTIVOS FIJOS	
DETALLE	VALOR
Terreno	16168,00
Edificaciones y construcciones	90639,90
Maquinaria y equipo	1790,00
Equipo de computación	4890,00
Muebles y enseres	1260,00
Menaje de habitaciones, restaurante y baño	5151,20
TOTAL ACTIVOS FIJOS	114747,90
INVERSIONES EN ACTIVOS DIFERIDOS	
DETALLE	VALOR
Gastos de constitución	2000,00
Gastos de instalación	1000,00
Gastos de promoción	19830,00
TOTAL CARGOS DIFERIDOS	22830,00
CAPITAL DE TRABAJO	
DETALLE	VALOR
Materia prima (víveres-otros)	1102,06
Mano de obra directa	3200,00
Mano de obra indirecta	2000,00
Materiales de oficina	0,00
Materiales de aseo	392,00
Contingencia	1500,00
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	8194,06
TOTAL DE LA INVERSIÓN	
DETALLE	VALOR
ACTIVOS FIJOS	114747,90
ACTIVOS DIFERIDOS	22830,00
CAPITAL DE TRABAJO	8194,06
TOTAL	145771,96

Fuente: Información secundaria
 Elaboración: Luz Pichasaca

4. Financiamiento del proyecto

Cuadro 114: Financiamiento del proyecto

FINANCIAMIENTO	
ONG	95.839,90
MINTUR	8.455,00
GADC	8.513,26
TOTAL FINANCIAMIENTO	112.808,16
TOTAL APORTE DE LOS SOCIOS	112.808,16

Fuente: Información secundaria
Elaboración: Luz Pichasaca

5. Depreciación de los activos fijos

Cuadro 115: Depreciación de activos fijos

DETALLE	VALOR DEL BIEN	DEPR. ANUAL	VALOR SALVAMEN.	VALOR DEPRECIA.	DURACION DEL PROY.	% DEPR.	AÑOS
Construcciones y edificaciones	90639,90	4531,995	67979,93	22659,975	5	25	20
Muebles y enseres	1260,00	126	630,00	630,00	5	50	10
Equipos de computación	4890,00	1630,00	0,00	4890,00	5	100	3
Maquinaria y equipo	1790,00	179	895,00	895	5	50	10
	TOTAL	6467,00	69504,93	29074,975			

Fuente: Información secundaria
Elaboración: Luz Pichasaca

6. Amortización de los activos diferidos

Cuadro 116: Amortización de los activos diferidos

DIFERIDO	VALOR	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
TOTAL	22830,00	4566,00	4566,00	4566,00	4566,00	4566,00
Gastos de constitución	2000,00					
Gastos de instalación	1000,00					
Gastos de promoción	19830,00					

Fuente: Información secundaria
Elaboración: Luz Pichasaca

7. Estructura de costos y gastos para la vida útil del proyecto

Cuadro 117: Estructura de costos y gastos para la vida útil del proyecto

RUBROS	AÑOS				
	1	2	3	4	5
1. COSTOS DE PRODUCCION					
Materia prima	3306,18	3504,55	3714,82	3937,71	4173,98
Mano de obra directa	9600,00	10176,00	10786,56	11433,75	12119,78
Mano de obra indirecta	6000,00	6360,00	6741,60	7146,10	7574,86
Depreciación de construcción y edificación	4532,00	4532,00	4532,00	4532,00	4532,00
Materiales de aseo	392,00	415,52	440,45	466,88	494,89
	23830,18	24988,07	26215,43	27516,44	28895,50
2. COSTOS DE ADMINISTRACION					
Sueldos y salarios	13200,00	13992,00	14831,52	15721,41	16664,70
Servicios básicos	3408,00	3612,48	3829,23	4058,98	4302,52
Gastos de constitución	2000,00	2000,00	2000	2000	2000
Dep maquinaria y equipo	179	179	179	179	179
Dep equipos de computación	1630,00	1630,00	1630,00	1630,00	1630,00
	20417,00	21413,48	22469,75	23589,39	24776,22
3. COSTO DE VENTAS					
Propaganda	19830,00	21019,80	22280,99	23617,85	25034,92
	19830,00	21019,80	22280,99	23617,85	25034,92
TOTAL	64077,18	67421,35	70966,17	74723,68	78706,64

Fuente: Información secundaria
Elaboración: Luz Pichasaca

8. Estructura de ingresos

Para la estructura de los ingresos se procedió a realizar el siguiente cálculo: el total de la demanda objetiva por el precio oficial del servicio.

Cuadro 118: Ingresos de alojamiento

AÑO	No CLIENTES	PRECIO/ PAQUETE	SUBTOTAL
2013	2902,76	34,94	101422
2014	3076,92	34,94	107508
2015	3261,56	34,94	113959
2016	3457,24	34,94	120796
2017	3664,68	34,94	128044

Fuente: Información secundaria
Elaboración: Luz Pichasaca

9. Estado proforma de resultados

Cuadro 119: Estado proforma de resultados

RUBROS	AÑO1	AÑO2	AÑO3	AÑO4	AÑO5
Ventas netas	101422,43	107507,58	113958,91	120795,97	128043,92
Aportes institucionales	112808,16	112808,16	112808,16	112808,16	112808,16
- Costos de producción	23830,18	24988,07	26215,43	27516,44	28895,50
Utilidad Bruta	77592,26	82519,52	87743,48	93279,53	211956,58
-Costos de administración	20417,00	21413,48	22469,75	23589,39	24776,22
-Costos de ventas	19830,00	21019,80	22280,99	23617,85	25034,92
Utilidad operativa	37345,26	40086,24	42992,74	46072,29	162145,44
Utilidad neta antes de rep de utilidades	37345,26	40086,24	42992,74	46072,29	162145,44
- Reparto de utilidades 15%	5601,79	6012,94	6448,91	6910,84	24321,82
Utilidad neta antes de impuestos	31743,47	34073,30	36543,83	39161,45	137823,62
Impuestos 25%	7935,87	8518,33	9135,96	9790,36	34455,91
Utilidad neta	23807,60	25554,98	27407,87	29371,08	103367,72
	-135758,16	23807,60	25554,98	27407,87	29371,08
		23455,77	24805,24	26210,61	27672,97
					95952,15
					198096,74
					265173,70

Fuente: Información secundaria
Elaboración: Luz Pichasaca

Cuadro 120: Balance general

DETALLE	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Activo corriente (capital de trabajo)						
Activo fijo	114747,90	114747,90	114747,90	114747,90	114747,90	114747,90
Depreciación acumulada		-6467,00	-12934	-38802	-155208	-776040
Ac. diferi (valor anual de amortización)	22830,00	18264	13698	9132	4566	0,00
TOTAL DE ACTIVOS	112.808,16	136.615,76	138.363,14	140.216,03	142.179,24	216.175,88
Patrimonio	112.808,16	112.808,16	112.808,16	112.808,16	112.808,16	112.808,16
UTILID.EJERCICIO (Utilidad neta)		23807,60	25554,98	27407,87	29371,08	103367,72
TOTAL DE PATRIMONIO	112.808,16	136.615,76	138.363,14	140.216,03	142.179,24	216.175,88
TOTAL PASIVO + PATRIMONIO	112.808,16	136.615,76	138.363,14	140.216,03	142.179,24	216.175,88

Fuente: Información secundaria

Elaborado por: Luz Pichasaca

10. Cálculo del flujo de caja del proyecto

Cuadro 121: Cálculo de flujo de caja

	RUBROS	0	1	2	3	4	5
+	VENTAS		101422,43	107507,58	113958,91	120795,97	128043,92
+	Aportes institucionales		112808,16	112808,16	112808,16	112808,16	112808,16
+	Valor salvamento						69504,93
-	Costos Producción		23830,18	24988,07	26215,43	27516,44	28895,50
-	Costos. Administración.		20417,00	21413,48	22469,75	23589,39	24776,22
-	Costos ventas		19830,00	21019,80	22280,99	23617,85	25034,92
-	Amortización Activo diferido.(5 años)		4566,00	4566,00	4566,00	4566,00	4566,00
=	Utilidad antes de reparto. Utilidades. e impuestos		32779,26	35520,24	38426,74	41506,29	118842,21
-	Reparto utilidades		5601,79	6012,94	6448,91	6910,84	24321,82
=	Utilidades antes de imp.		27177,47	29507,30	31977,83	34595,45	94520,39
-	Impuesto		7935,868	8518,326	9135,957	9790,361	34455,906
=	utilidad neta		19241,60	20988,98	22841,87	24805,08	60064,48
+	Depreciaciones		6467,00	6467,00	6467,00	6467,00	6467,00
+	Amortización activo nominal		4566,00	4566,00	4566,00	4566,00	4566,00
-	Inversión en maquinaria y equipo	1790,00					
-	Inv. terreno y obra física	106807,90					
-	inversión otros (muebles y enseres y equipo de computación)	820,00					
-	Inv. activo nominal	7665,00					
-	Inv. capital de trabajo		8194,06				
+	Recuperación capital trabajo						12679,24
	FLUJO DE CAJA	-117082,90	30274,60	32021,97	33874,87	35838,08	83776,72

Fuente: Información secundaria

Elaboración: Luz Pichasaca

11. Costos y gastos

Cuadro122:Costos y gastos

RUBROS	AÑOS														
	1			2			3			4			5		
COSTOS DE PRODUCCION	CV	CF	CT	CV	CF	CT	CV	CF	CT	CV	CF	CT	CV	CF	CT
Mano de obra directa	0,00	9600,00	9600,00	0,00	10176,00	10176,00	0,00	10786,56	10786,56	0,00	11433,75	11433,75	0,00	12119,78	12119,78
Mano de obra indirecta	0,00	6000,00	6000,00	0,00	6360,00	6360,00	0,00	6741,60	6741,60	0,00	7146,10	7146,10	0,00	7574,86	7574,86
Deprec de const. y edif.	0,00	4532,00	4532,00	0,00	4532,00	4532,00	0,00	4532,00	4532,00	0,00	4532,00	4532,00	0,00	4532,00	4532,00
Utiles de aseo	392,00	0,00	392,00	415,52	0,00	415,52	440,45	0,00	440,45	466,88	0,00	466,88	494,89	0,00	494,89
Materia prima	3306,18	0,00	3306,18	3504,55	0,00	3504,55	3714,82	0,00	3714,82	3937,71	0,00	3937,71	4173,98	0,00	4173,98
	3698,18	20132,00	23830,18	3920,07	21068,00	24988,07	4155,28	22060,16	26215,43	4404,59	23111,84	27516,44	4668,87	24226,64	28895,50
COSTOS DE ADMINISTRACION															
Sueldos y salarios	0,00	13200,00	13200,00	0,00	13992,00	13992,00	0,00	14831,52	14831,52	0,00	15721,41	15721,41	0,00	16664,70	16664,70
Servicios básicos	3408,00	0,00	3408,00	3612,48	0,00	3612,48	3829,23	0,00	3829,23	4058,98	0,00	4058,98	4302,52	0,00	4302,52
Útiles de oficina	120,00		120,00	127,20		127,20	134,83		134,83	142,92		142,92	151,50		151,50
Gastos de constitución	0,00	2000,00	2000,00	0,00	2000,00	2000,00	0,00	3000,00	3000,00	0,00	3000,00	3000,00	0,00	3000,00	3000,00
Dep maquinaria y equipos		604	604		604	604		175,3	175,3		175,3	175,3		175,3	175,3
Dep equipos de computación	0,00	1630,00	1630,00	0,00	1630,00	1630,00	0,00	1630,00	1630,00	0,00	1630,00	1630,00	0,00	1630,00	1630,00
	3528,00	17434,00	20962,00	3612,48	18226,00	21838,48	3829,23	19636,82	23466,05	4058,98	20526,71	24585,69	4302,52	21470,00	25772,52
COSTOS DE VENTA															
Propaganda	19830,00	0,00	19830,00	21019,80	0,00	21019,80	22280,99	0,00	22280,99	23617,85	0,00	23617,85	25034,92	0,00	25034,92
	19830,00	0,00	19830,00	21019,80	0,00	21019,80	22280,99	0,00	22280,99	23617,85	0,00	23617,85	25034,92	0,00	25034,92
TOTAL	27056,18	37566,00	64622,18	28552,35	39294,00	67846,35	30265,49	41696,98	71962,47	32081,42	43638,56	75719,98	34006,31	45696,63	79702,94

Fuente: Información secundaria

Elaborado por: Luz Pichasaca

10. Cálculo del punto de equilibrio

Cuadro 123: Cálculo del punto de equilibrio

RUBRO	AÑOS				
	1	2	3	4	5
COSTOS FIJOS TOTALES	37566,00	39294,00	41696,98	43638,56	45696,63
COSTOS VARIABLES TOTALES	27056,18	28552,35	30265,49	32081,42	34006,31
UNIDADES A PRODUCIR	2902,76	3076,92	3261,56	3457,24	3664,68
PRECIO DE MERCADO	320,00	320,00	320,00	320,00	320,00
COSTO VARIABLE UNITARIO	0,11	0,11	0,11	0,11	0,11
PUNTO DE EQUILIBRIO (QE)	117,43	122,84	130,35	136,42	142,85

Fuente: Información secundaria

Elaborado por: Luz Pichasaca

F. EVALUACIÓN FINANCIERA

Cuadro 124: Evaluación financiera

VAN	\$ 31.098,94
TIR	13%
PERÍODO RECUPERACIÓN	-3,87
RELACIÓN COSTO/BENEFICIO	\$1,95

Fuente: Información secundaria

Elaboración: Luz Pichasaca

El Valor actual neto se calculó con la tasa pasiva de 2%, obteniendo \$31.098,94

Se determinó que el periodo en el cual se recuperará el capital invertido en el proyecto será de 3,87 años aproximadamente

La relación Beneficio / Costo es de \$ 1,95, es decir, por cada dólar invertido se tiene una ganancia de \$ 1,95

La tasa interna de retorno es del 13%

VI. CONCLUSIONES

- A. La realización del diagnóstico situacional de la Comunidad de Quilloac permitió establecer que socialmente la mayor parte de las familias cuentan con servicio de luz, agua, mientras que servicio de alcantarillado en una mínima parte.
- B. La migración es muy frecuente, al punto que la población ha decrecido en un 25%, en el lapso de aproximadamente 10 años, lo que ha ocasionado la aculturación.
- C. La actividad productiva principalmente es la agropecuaria
- D. En el inventario de atractivos turísticos del patrimonio cultural de la comunidad de Quilloac se identificó, 1 bien arqueológico; 13 bienes de tradiciones y expresiones orales; 1 bien en arte de espectáculo; 8 bienes de uso social, ritual y actos festivos; 1 bien en práctica ceremonial tradicional; 1 bien de uso social; 8 bienes en Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo; 2 bienes de técnicas artesanales tradicionales y 1 bien en técnicas constructivas tradicionales, dando un total de 36 atractivos turísticos de la comunidad.
- E. El estudio de mercado realizado como previo requisito para este proyecto permitió conocer los gustos y preferencias de los turistas nacionales y extranjeros, lo cual se tomó como base para realizar el paquete turístico para las fiestas del Pawkar Raymi en la comunidad de Quilloac, enfocado a sus necesidades, en donde el 10% de turistas extranjeros y el 14% de turistas nacionales le gustaría realizar turismo comunitario.
- F. El proyecto comercialmente es viable ya existe una disponibilidad alta de turistas nacionales y extranjeros para la convivencia en las fiestas del Pawkar Raymi.
- G. Técnicamente es viable debido a que el empaquetamiento de diseño de las fiestas del Pawkar Raymi permite la revitalización cultural como también salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial y al mismo tiempo satisfacer las necesidades de los turistas nacionales y extranjeros en cuanto al producto turístico.
- H. En el estudio ambiental se puede concluir que los impactos negativos causados por la ejecución de este proyecto son mínimos en relación a los beneficios que aportará a la población comunitaria y al ambiente; por lo que estos impactos pueden ser mitigados mediante las buenas prácticas de turismo comunitario.

- I. Este proyecto legalmente y administrativamente es viable ya que mediante la estructuración de un centro de turismo comunitario, ya que esta figura legal cumple con el marco jurídico responsable y con las necesidades sociales y culturales de la Comunidad de
- J. El proyecto requerirá una inversión inicial de \$ 145771,96 dólares, de los cuales existe aportes de ONGs como la Embajada de Israel y el MITUR que está dispuesta en apoyar con proyectos e el ámbito de turismo cultural.
- K. Mediante el análisis económico financiero, es viable ya que no da un valor actual neto de VAN= \$ 31.098,94, no da una tasa interna de retorno de TIR= 13%,, una relación beneficio /costo= \$ 1,95, y un periodo de recuperación o payback de menos de 3 años

VII. RECOMENDACIONES

- A.** Se requiere capacitar periódicamente para formar prestadores de servicios turísticos como: guías nativos, atención al cliente, manipulación de los alimentos, cocina, elaboración de artesanías, etc., permitiendo un mejor trabajo de sus funciones y también campañas para los primeros años, por lo que el producto es nuevo, y realizar alianzas estratégicas.
- B.** Conservar, aprovechar y fortalecer el potencial turístico de la comunidad, respetando las costumbres, tradiciones, idioma, vestimenta y cosmovisión ancestral de la zona, para que a través del desarrollo turístico comunitario se pueda generar fuentes de trabajo e ingresos económicos para mejorar la calidad de vida de sus habitantes.
- C.** Al inicio de este proyecto se debe realizar difusión masiva de marketing para captar la mayoría de turistas tanto nacionales como internacionales.
- D.** Para la futura contratación del personal tener en cuenta el manual de funciones y guiarse en las competencias laborales estandarizadas.
- E.** Tener toda la documentación legal y todos los trámites pertinentes actualizados para no tener ningún inconveniente con el establecimiento turístico.
- F.** Se recomienda realizar el registro de la actividad turística como cabañas hasta que la normativa pertinente exista.

VIII. RESUMEN

La presente investigación propone: realizar un diseño de un paquete turístico cultural para las fiestas del Pawkar Raymi en la comunidad Quilloac, parroquia Cañar y cantón Cañar; se utilizó técnicas de investigación bibliográfica y de campo; se identificaron 36 atractivos turísticos de la comunidad. Se analizó la oferta con la visita de turistas nacionales y extranjeros durante las fiestas del Inti Raymi del año 2011. En el estudio técnico se formuló la planificación filosófica y estratégica de la empresa, se definió la planificación y diseño técnico del paquete turístico y la infraestructura, teniendo para el primer año una capacidad mínima de 8 personas para la utilización del paquete turístico, se realizó el estudio de mercadotecnia y el estudio de impacto ambiental aplicando la matriz Leopold. Se estructuró la parte organizativa de la empresa con su manual de funciones y reglamento; en la parte legal está sustentado el proyecto en las leyes ecuatorianas relacionadas con el sector turístico. En el estudio económico se determinó una inversión total de \$145771,96, costos e ingresos, estado proforma de resultados, balance general, flujo de caja, punto de equilibrio. Para la evaluación financiera se calculó el VAN: \$31.098,94, la relación B/C: 1,95, el PRC: 3 años y el TIR: 13%. Concluyendo que el proyecto es factible generando beneficios sociales, económicos y ambientales; se recomienda realizar los trámites legales para su implementación.

IX. ABSTRACT

This research proposes: the design of a cultural tourism package for the Pawkar Raymi festival in the community of Quilloac in reed parish in Cañar country. Research techniques included both investigation of literature and field work. Thirty six (36) community tourist attractions were identified. An analysis of the tourist package was carried out with national and foreign tourist during the 2011 Inty Raymi festival. In the technical study philosophical and strategic business plan was formed. The technical design and plan for the touristic package and required infrastructure was defined. The first year was to have the capacity to serve a minimum at eight (8) people. A market study and an environmental impact study were done applying the Leopold matrix. The organization of the company was structured using the manual of function and regulation. On the legal side the project is in accordance with the Ecuadorian laws related to the tourism sector. In the economic study , it was determined that the reverending vestment would be \$145,771.96, by reviewing cost and revenues , pro forma income statements , balance sheets , cash flow , and the breakeven point. For the financial evaluation, the following figures were calculated: VAN: \$ 31,098.84 B/C Relation: 1.95, PRC: 3 Year and TIR: 13% in conclusion, it was found that the projects is feasible, generating social, economic, and environ mental benefits. It is recommended that the legal procedures for its implementation go forward.

X. BIBLIOGRAFIA

- ✓ AMAYA, J. 2009. La Organización; El Organigrama; Manuales de Normas y Procedimientos. Consultado el 6 de enero del 2012. Disponible en www.elprisma.com
- ✓ ARBOLEDA, G. 1998. Proyectos Formulación, Evaluación y Control. Colombia. Pg., 32-36
- ✓ BACA, G. 2001. "Evaluación de proyectos", cuarta edición, México, 17 -45pp
- ✓ COHEN, R. 2009. Evaluación de Proyectos: Análisis Financiero. Consultado el 26 de Marzo del 2009. Disponible en www.materias.fi.uba.ar
- ✓ Constitución Política del Ecuador ,2008. Título II Derechos, Capitulo Cuarto, Art.56, 57. Consultado el 10 de enero del 2012. Disponible en www.fundacionhenrydunant.org.
- ✓ DE LA COLINA, J. 2009. Marketing Turístico: Definición de estrategias; características; canales de distribución. Consultado el 06 de Enero del 2012. Disponible en www.monografias.com
- ✓ ECUADOR VERDE, 2009. "Turismo Cultural". Consultado el 15 de Diciembre del 2011, en línea disponible http://www.turismoverdeecuador.com/html/expositores/industria_turistica_cultural.
- ✓ EMPRESAS CAJA MADRID. 2009. Curso Guía para Crear una Empresa: Marco Legal. Consultado el 16 de Diciembre del 2011. Disponible en www.mipyme.org/indexexplorer.htm
- ✓ Guía de Bienes Culturales, INPC, 2009.
- ✓ GURRÍA Manuel 1991 Introducción al turismo Trilla México pp 15-18,52- 62,67-76-79,80.
- ✓ HEVIA, R. 2009. "Patrimonio cultural intangible, educación y pueblos indígenas".
- ✓ Instructivo de Estandarización y Normalización de la Ficha de Registros de Bienes Inmuebles, INPC, 2007
- ✓ Instructivo para la Normalización del Fondo del Patrimonio Inmaterial, INPC, 2010. / Cajas de Lista Inmaterial, INPC, 2010. / Ámbitos y subámbitos del Patrimonio Inmaterial, INPC, 2010.
- ✓ KOCH, Josefina, 2009, "Manual del Empresario Exitoso", consultado el 02 de enero de 2012, en línea disponible en: <http://www.esmas.com/emprendedores.html>.
- ✓ LÓPEZ Héctor 2002 Gestión y Desarrollo del Turismo Regional. Bogotá Colombia Módulo IV pp. 3-5.

- ✓ LUQUE, Y. 2002. Importancia del turismo. Consultado en línea el 03 de Enero del 2012. Disponible en www.monografias.com
- ✓ MACHADO, E. HERNÁNDEZ, Y. 2009. Procedimiento para el Diseño de un Producto Turístico Integrado en Cuba. pdf. Consultado el 26 de enero del 2012. Disponible en www.teoríaaypraxis.uqroo.mx
- ✓ Manual de Normalización Arqueológica, INPC, 2009.
- ✓ MITUR, 2004
- ✓ NOBOA.V.P, 2008, “Gestión de recursos culturales I “, 14-15, 19-20 p.
- ✓ OMT, 2008. Turismo. Consultado en línea el 03 de enero del 2012. Disponible en www.wikipedia.com
- ✓ PLANDETUR 2020, 26 de septiembre del 2007
- ✓ Reglamento interno del consejo de gobierno de la comunidad de Quilloac
- ✓ Revista ISPEDIB”Q”, 2011
- ✓ RODRIGUEZ, M., 2009, Turismo y Calidad de vida, Definición del Turismo, consultado el 15 de diciembre del 2011, disponible en línea en <http://www.mailxmail.com/curso-turismo-calidad-vida/definicion-turismo>.
- ✓ SENDÍN, E. 2006. Concepto de Proyecto: Análisis Económico. 18p. pdf. Consultado el 26 de diciembre del 2011. Disponible en www.paginaspersonales.deusto.es
- ✓ TIERRA, P. 2008. Texto Básico planificación territorial. Riobamba (Ecuador). 42-44pp.
- ✓ TOSSELI, C 2010, concepto de turismo cultural. Consultado el 21 de diciembre del 2011, en línea disponible en <http://www.mailxmail.com/curso-abc-consejos-comunales/diagnostico-participativo>.
- ✓ ZIMMER, P. y GRASSMANN S. 1996 “Evaluar el Potencial Turístico de un Territorio”. Extremadura.

IX. ANEXOS:

A. ANEXO N°: 01 FICHA DE LEVANTAMIENTO DE INFORMACIÓN FÍSICO, SOCIAL, ECONÓMICO, CULTURAL, POLÍTICO Y TURÍSTICO DE LA COMUNIDAD DE QUILLOAC.

**ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE RECURSOS NATURALES
ESCUELA DE INGENIERIA EN ECOTURISMO**

FICHA DE LEVANTAMIENTO DE INFORMACIÓN FÍSICO, SOCIAL, ECONÓMICO, CULTURAL, POLÍTICO Y TURÍSTICO COMUNIDAD DE QUILLOAC

El Diagnostico participativo permite tener una visión general de la situación socio-económica, cultural, político administrativo y turístico de la población, desde el punto de vista de la propia población. Este se realiza a partir de talleres y consultas (entrevistas) a la población local.


1. DATOS GENERALES										
1.1 Ficha Número:						1.2 Fecha:				
1.3 Encuestador:										
1.4 Nombre de la Familia (Apellidos):										
1.5 Número del hogar que está investigando:										
2. AMBITO BIO-FÍSICO										
UBICACIÓN	2.1 Provincia:									
	2.2 Ciudad y/o Cantón:									
	2.3 Parroquia:									
	2.3.1 Comunidad o Sector:					2.3.2 Barrio o Manzana:				
	2.3.3 Número de la Vivienda (Orden de la visita)									
	2.3.4 Dirección Domiciliaria (Avenida, Calle y N° Bloque									
	2.3.5 Otra Identificación (Camino, Carretera, Sendero, etc.)									
C. AMBIENTAL	2.4 Clima (meses)									
	2.4.1 Invierno:					2.4.2 Verano:				
	2.5 Ecosistemas:									
	2.6 Atractivos:									
	2.7 Flora representativa del lugar:									
	2.8 Fauna existente en el lugar:									
	2.9 Hidrológica existente:									
3. AMBITO SOCIO- ECONOMICO Y CULTURAL										
3.1 Número de habitantes:										
ASPECT	3.1.1 Cargo en el hogar	3.1.2 Existencia	3.1.3 Edad	3.1.4 Idioma que habla	3.1.5 Origen Étnico	3.1.6 Nivel de Instrucción	3.1.7 Ocupación	3.1.8 Lugar / Año	3.1.9 Ingresos Semanal / mensual	3.1.10 Religión

	S	N	Ob								
i	o	.									
Papá											
Mamá											
1 Hijo / a											
2 Hijo / a											
3 Hijo / a											
4 Hijo / a											
5 Hijo / a											
6 Hijo / a											
7 Hijo / a											
Observación (en el caso de migración o abandono: lugar, tiempo y motivo)											
3.2 Características de la Vivienda											
3.2.1 TIPO DE VIVIENDA: 3.2.1.1 Casa o Villa () 3.2.1.2 Departamento () 3.2.2.3 Cuarto(s) en casa de inquilinato () 3.2.1.4 Mediagua () 3.2.1.5 Covacha () 3.2.1.6 Choza () 3.2.1.7 N° de Pisos ()											
3.2.2 Materiales predominantes en la vivienda											
3.2.2.1 TECHO	Loza de Hormigón () Eternit () Zinc () Teja () Paja o Similares () Otros materiales () <i>especifique</i>										
3.2.2.2 PARED ES Exteriore s	Hormigón, Ladrillo o bloque () Adobe o Tapial () Madera () Caña revestida () Otro () <i>especifique</i>										
3.2.2.3 PISO	Entablado () Baldosa () Ladrillo o cemento () Caña () Tierra () Otros materiales () <i>especifique</i>										
3.2.3 Piezas que tiene la vivienda, sin contar el baño: 3.2.4 Vivienda: Propia () Arrendada ()											
3.2.5 Superficie de la vivienda:											
3.3 Infraestructura Básica											
3.3.1 AGUA: 3.3.1.1 Potable () 3.3.1.2 Entubada () 3.3.1.3 Tanquero () 3.3.1.4 Pozo () 3.3.1.5 Río () 3.3.1.6 Lago (). Condiciones: Buena () Mala () Regular ()											
3.3.2 ENERGÍA: 3.3.2.1 Sistema Interconectado () 3.3.2.2 Generador () 3.3.3.3 Alternativo ()											
3.3.3 COMUNICACIÓN: 3.3.3.1 Sistema de Andinatel () 3.3.3.2 Telefonía móvil (M A P) 3.3.3.4 Radio, TV, <i>especifique</i> () 3.3.3.5 Otros. Condiciones: Buena () Mala () Regular ()											
3.3.4 ALCANTARILLADO: 3.3.4.1 Red pública () 3.3.4.2 Pozo ciego () 3.3.4.3 Pozo séptico () 3.3.4.5 Letrina () 3.3.4.4 De otra forma, <i>especifique</i> () Condiciones: Buena () Mala () Regular ()											
3.3.5 ELIMINACIÓN DE LA BASURA DE LA VIVIENDA: 3.3.5.1 Carro recolector () 3.3.5.2 En terreno baldío () 3.3.5.3 Por incineración o entierro () 3.3.5.4 De otra forma () <i>especifique</i>											
3.3.5 SALUD: 3.3.5.1 Hospitales () 3.3.5.2 Centros de Salud () 3.3.5.3 Subcentros de											

	salud () Condiciones: Buena () Mala () Regular ()		
	3.3.6 EDUCACION: 3.3.6.1 Colegios () 3.3.6.2 Escuela () 3.3.6.3 Jardín () 3.3.6.4 Guardería () Condiciones: Buena () Mala () Regular ()		
	3.3.7 ¿Tiene algún sistema comercial? Si () No () 3.3.7.1 Tienda () 3.3.7.2 Almacén () 3.3.7.3 Otros ()		
4. AMBITO POLITICO INSTITUCIONAL			
	4.1 ¿Es representante en la comunidad? Si () No () Cargo: Función		
	4.2 Pertenece a alguna Organización: Si () No ()		
	Indique Cuál:	Cargo	Función
	Organización Campesina		
	Organización de Mujeres		
	Comisión de Agua potable		
	Comisión de Agua de riego		
	Comisión de Turismo		
	Otros: <i>especifique</i>		
5. AMBITO TURISTICO			
	¿Existen Recursos Naturales? : Si () No ()		
	Indique :		
	¿Existen Recursos Culturales? Si () No ()		
	Indique:		
	Observaciones:		

Fuente: Ing. Patricia Tierra y Carlitos Cajas

Anexo 2.- Fichas para la inventariación de atractivos culturales tangibles

1. DATOS GENERALES	
1.1 Encuestador:	1.2 Ficha N°
1.3 Supervisor Evaluador:	1.4 Fecha:
II. 1.5 Nombre del Atractivo:	
1.6 Categoría:	
1.7 Tipo:	
1.8 Subtipo:	
	
Foto N..... Por:	
2. UBICACIÓN	
2.1 Provincia:	2.2 Ciudad y/o Cantón:
2.3 Parroquia:	
2.4 Latitud:	2.5 Longitud:
3. CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO.	
3.1 Nombre del poblado:	3.2 Distancia:
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO.	
4.1 Altitud	
4.2 Temperatura:	
4.3 Precipitación Pluviométrica	
4.4 Ubicación del Atractivo	
.....	
.....	
.....	
4.5 Descripción del atractivo.	
.....	
.....	
.....	
4.6 Biodiversidad:	
.....	
.....	
.....	
4.7 Permisos y Restricciones:	
.....	
.....	
.....	
4.8 Usos	
4.8.1 Usos Actuales	
4.8.2 Usos Potenciales	
.....	
.....	
.....	
4.8.3 Necesidades turísticas	
.....	

.....	
.....	
4.9 Impactos	
4.9.1 Impactos positivos	
.....	
4.9.2 Impactos negativos:	
.....	
.....	
4.9.3 Mitigación de impactos	
.....	
.....	
5. ESTADOS DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:	
5.1 Estado:	
5.2 Causas:	
.....	
.....	
6. ENTORNO:	
6.1 Entorno:	
6.2 Causas:	
.....	
.....	
7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y ACCESO	
7.1 Tipo:	7.2 Subtipo:
7.3 Estado de Vías:	7.4 Transporte:
.....
7.5 Frecuencias:	7.6 Temporalidad de acceso:
7.7 Observaciones:	
.....	
.....	
.....	
8. FACILIDADES TURÍSTICAS.	
.....	
9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA	
9.1 Agua:	
9.2 Energía Eléctrica:	
9.3 Alcantarillado:	
.....	
10. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS.	
10.1 Nombre del atractivo:	10.2 Distancia: - Km
.....	- km
.....	- Km
.....	

11. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO:		
11.1 Difusión:		
12. VALORACIÓN DEL ATRACTIVO		
VARIABLE	FACTOR	PUNTOS
CALIDAD	a)	
	b)	
	c)	
	d)	
APOYO	a)	
	b)	
	c)	
SIGNIFICADO	a)	
	b)	
	c)	
	d)	
TOTAL		
13. JERARQUIZACIÓN		
Jerarquía		

Ing. Patricia Tierra y Carlitos Cajas

Anexo 3.- Fichas para la inventariación de atractivos culturales intangibles

1. DATOS DE UBICACIÓN:	
1.1 Provincia:	1.2 Ciudad y/o Cantón:
1.3 Parroquia:	7.14 Localidad:
1.5 Código: 1.6 Altitud:	
1.7 Coordenada X:1.8 Coordenada Y:	
2. DATOS DE IDENTIFICACION:	
2.1 Comunidad:	2.2 Lengua:
2.3 ámbito:	2.5 Detalle subámbito:
2.4 Subámbito:	
2.6 Denominación del bien:	
3. DESCRIPCION:	
3.1 Reseña del bien:	
3.2 Fecha o periodo:	
4. SOPORTES:	
4.1 Importancia para la Comunidad:	
4.2 Sensibilidad al Cambio:	
5. INFORMANTES:	
5.1 Nombre y apellido:	5.2 Edad:
5.3 Sexo:5.4 Dirección:	
6. ANEXOS:	
6.1 Referencias bibliográficas:	
6.2 Video:	6.3 Audio:
6.4 Registro fotográfico:	
Foto:	Por:
6.5 Observaciones:	
7. DATOS DEL REGISTRO:	
7.1 Nombre de la Universidad:	7.2 Fecha de registro:
7.3 Registrado por:	7.4 Revisado por:

Elaborado por: Luz Pichasaca Solano

Anexo 4.- Fichas de encuestas para turistas nacionales



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE RECURSOS NATURALES
ESCUELA DE INGENIERÍA EN ECOTURISMO



Esta encuesta nos permitirá conocer información necesaria para la realización de un estudio de mercado, que permita conocer el perfil del turista que asiste a las fiestas de los cuatro Raymis principales, en la Parroquia Cañar, Cantón Cañar, y Provincia del Cañar.

A. INFORMACIÓN GENERAL

Género: Masculino Femenino Edad: _____

Procedencia: _____ Profesión/Ocupación: _____

Nivel de Instrucción

- | | |
|--|---|
| a. Primaria <input type="checkbox"/> | c. Universitaria <input type="checkbox"/> |
| b. Secundaria <input type="checkbox"/> | d. Post-grado <input type="checkbox"/> |

Nivel de Ingresos mensuales:

- | | |
|--------------------------------------|--|
| \$125 – 350 <input type="checkbox"/> | \$ 577 – 802 <input type="checkbox"/> |
| \$351 – 576 <input type="checkbox"/> | Más de \$ 802 <input type="checkbox"/> |

B. INFORMACIÓN ESPECÍFICA

1. ¿Suele viajar por turismo o vacaciones?

Vacaciones Turismo

2. ¿Cuánto tiempo (días) de sus vacaciones emplea para viajar?

- a. 1 – 2 b. 3 – 5 c. 6 o más

3. ¿Qué regiones suele visitar en sus vacaciones?

- | | |
|--|---------------------------------------|
| a. Costa <input type="checkbox"/> | b. Amazonía <input type="checkbox"/> |
| b. Sierra o Andes <input type="checkbox"/> | d. Galápagos <input type="checkbox"/> |

Especifique la ciudad que visita _____

4. ¿A través de que medios se informa usted a cerca del turismo?

- | | |
|---|--|
| a) Agencias de viaje <input type="checkbox"/> | e) Periódico/ Revista <input type="checkbox"/> |
| b) Amigos <input type="checkbox"/> | f) Televisión / Radio <input type="checkbox"/> |
| c) Familia <input type="checkbox"/> | g) Guía turística <input type="checkbox"/> |
| d) Internet <input type="checkbox"/> | h) Otros (especifique) _____ |

5. ¿Quién suele organizar el viaje en sus vacaciones?

- | | |
|--|--|
| a. Usted <input type="checkbox"/> | c. Su empresa <input type="checkbox"/> |
| b. Operadora de Turismo <input type="checkbox"/> | d. Otros: _____ |

6. ¿Qué medio de transporte suele utilizar para sus viajes?

- a. Particular b. Público

7. ¿Usted ha realizado turismo en el Cantón Cañar?

- a. si no

8. ¿Qué actividad/es preferiría realizar usted en Cañar?

- a. Viaje en tren d. Realizar turismo comunitario
 b. Ascenso a Culebrillas e. Visita Museos / Iglesias
 c. Recorrido por el Castillo de Ingapirca f. Participar en las fiestas andina

9. ¿Sabe usted que es una fiesta andina?

- SI NO

10. ¿Le interesaría presenciar las fiestas andinas en el Cantón Cañar por ejemplo el Inti Raymi?

- SI NO

11. Si la respuesta anterior es afirmativa ¿En compañía de qué personas lo haría?

- a. Familia c. Pareja
 b. Amigos d. Sólo

12. Que le gustaría que expongan en estas fiestas de los Raymis

- a. Música f. Artesanía k. Relator de cuentos
 b. Danza g. Maquetas l. Dramatizaciones y socio
 c. Gastronomía h. Mesas interpretativas dramas
 d. Vestimenta i. Intercambio cultural
 e. Lengua j. Exposición de videos y fotos

13. ¿Con qué servicios le gustaría que cuente estas fiestas de los Raymis?

- a. Información d. Alimentación g. Seguridad
 b. Guianza e. Recreación h. hospedaje
 c. Estacionamiento f. Transporte i. Todos los anteriores

14. ¿Cuánto tiempo estaría dispuesto a permanecer en estas fiestas de los Raymis?

- a. Menos de 3 horas c. 5 horas e. Más de un día
 b. 3 horas d. 1 día

15. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por todos los servicios por persona durante estas fiestas de los Raymis?

- a. \$ 15 a 25 c. \$ 36 a 45
 b. \$ 26 a 35 d. Más de 46

16. ¿Dónde desearía utilizar el hospedaje y los servicios turísticos?

- a. En la comunidades
 b. En el Cantón Cañar

Anexo 5.- Fichas para de encuestas para turistas extranjeros



**POLYTECHNIC SCHOOL OF CHIMBORAZO
FACULTY OF NATURAL RESOURCES
ECOTOURISM ENGINEERING SCHOOL**



This survey will provide us information needed to conduct a market study in order to determine the profile of tourists attending the “Cuatro Raymis” festival in Cañar Parish, Cañar Canton, Cañar Province.

A. GENERAL INFORMATION

Sex: Male Female Age: _____

Hometown: _____ Profession /Occupation: _____

Level of Instruction

e. Elementary School
f. High School

g. University
h. Postgraduate

Monthly Income:

\$125 – 350
\$351 – 576

\$ 577 – 802
More \$ 802

B. SPECIFIC INFORMATION

1. Do you usually travel for pleasure or vacation?

Vacation Tourism

2. How long (days) regularly do you travel on a holiday?

a. 1 - 2 b. 3 - 5 c. 6 or more

3. What region do you usually visit on your vacation?

e. Coast g. Amazon
f. Sierra or Andes h. Galapagos

Enter the city you visit _____

4. Which means do you get tourist information from?

i) Travel agencies m) Newspaper / Magazine
j) Friends n) TV / Radio
k) Family o) tourist Guide
l) Internet p) Other (specify) _____

5. Who usually does the arrangements for your travel on your vacations?

e. You g. Your company
f. Tourist Operator h. Other: _____

6. What means of transport do you usually use for your trip?

c. Particular d. Publico

7. Have you done tourism in Cañar Canton?

- b. yes
c. no

8. Which activity/ would you prefer doing in Cañar?

- g. Travel by train j. Community-based tourism
h. Climb to Culebrillas k. Visit Museums / Churches
i. Ingapirca Tour l. Participate in Andean festivals

9. Do you know what an Andean party is?

- yes NO

10. Are you interested in witnessing the Andean festivities in Canton Cañar, for example Inti Raymi?

- yes NO

11. If the above answer is yes, whom do you prefer going with?

- e. Family g. partner
f. friends h. alone

12. Which activities would you like to see during the "Raimis"?

- m. Music q. Language u. Cultural exchange
n. Dance r. Crafts v. Photo and video exhibitions
o. Gastronomy s. Models w. Storyteller
p. Clothing t. Performing table x. Role plays and skits

13. Which services would you like to be offered during the Raimis?

- j. Information m. Feeding p. Security
k. Guidance n. Recreation q. Lodging
l. parking o. Transport r. All of the above

14. How long would you like to stay during the Raimis festival?

- f. Less than 3 hours h. 5 hours j. more than one day
g. 3 hours i. 1 day

15. How much would you pay for all services per person during the Raimis festival?

- e. \$ 15 a 25 g. \$ 36 a 45
f. \$ 26 a 35 h. More 46

16. Where would you like to get accommodation and tourism services?

- c. In the communities
d. In Cañar Canton

Anexo 6: Recetas para el menú de alimentación

1. Desayuno

Cuadro 125 Receta 1 cuadros faltan de enumera están incorrectos

RECETA N° 1				
NOMBRE DE LA RECETA: Desayuno típico				PORCIONES: 20
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Costo total	Costo total de la receta \$ 25,50
Agua	Litro	6	-	
Café	Cucharadita	20	4,50	
Azúcar	Cucharadita	75	2,25	
Huevos	Unidad	20	2,50	Costo por porción \$ 1,28
Queso	Rodaja	20	3,75	
Chivil	Unidad	20	10	
Frutas	Unidad	20	2,50	

Elaboración:
Poner a hervir el agua en una olla, colocar en una jarra en la mesa del cliente para que prepare a su gusto. Preparar huevos revueltos con queso. Servir chivil y fruta.

Fuente: Investigación de campo

Elaboración: Luz Pichasaca

Cuadro126: Receta 130

RECETA N° 2				
NOMBRE DE LA RECETA: Desayuno Americano				PORCIONES: 20
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Costo total	Costo total de la receta \$ 38,85
Colada de manzana	Litro	6	6,00	
Leche	Litro	6	3,60	
Café/Chocolate	Cucharadita	20	4,50	
Azúcar	Cucharadita	50	2,25	Costo por porción \$ 1,95
Huevos	Unidad	20	2,50	
Queso	Rodaja	20	3,75	
Tortilla de maíz	Unidad	40	7,50	
Jamón	Rodaja	20	6,25	
Frutas	Unidad	20	2,50	

Elaboración:
Poner a hervir leche en una olla, colocar en una jarra en la mesa del cliente para que prepare a su gusto. Poner la colada de manzana en un vaso. Servir las tortillas de maíz, con los huevos revueltos, queso, jamón y fruta.

Fuente: Investigación de campo

Elaboración: Luz Pichasaca

2. Acompañantes

Cuadro 127: Receta 3

RECETA N° 3				
NOMBRE DE LA RECETA: Acompañante Choclo con habas				PORCIONES: 20
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Costo total	Costo total de la receta \$13.60
Agua	Litros	7	\$0.00	
Choclos	Unidades	24	\$4.00	
Habas	Libras	6	\$6.00	
Sal y pimienta al gusto	Unidades	1	\$0.10	
Queso rectangular grande.	Rodajas	20	\$3.50	Costo por porción \$0.68

Elaboración: En dos ollas poner a hervir agua, una con 5 litros y otra con 2 litros, cuando hierva el agua poner en la olla de 5 litros los choclos y en la de 2 litros las habas, hasta que se cocinen, servir caliente con un pedazo de queso y sal y pimienta al gusto.

Fuente: Investigación de campo

Elaboración: Luz Pichasaca

3. Ensaladas

Cuadro 128: Receta 4

RECETA N° 4				
NOMBRE DE LA RECETA: Ensalada Fresca				PORCIONES : 20
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Costo total	Costo total de la receta \$15,22
Aguacates frescos	Unidades	12	\$6,00	
Lechuga cortada en trozos	Unidades	4	\$1,60	
Tomates maduros en rebanadas	Unidades	12	\$6,00	
Cebollas cortadas en rodajas	Unidades	8	\$0,40	
PARA LA SALSA				
Aceite	Cucharadas	12	\$0,60	Costo por porción \$0,76
Cebolla blanca finamente picada	Unidades	4	\$0,20	
Cilantro finamente picado	Cucharadas	4	\$0,05	
Jugo de limón	Cucharadas	4	\$0,06	
Mostaza	Cucharadas	4	\$0,19	
Azúcar	Cucharaditas	4	\$0,24	
Sal y pimienta al gusto			\$0,10	

Elaboración: Colocar las rodajas de cebolla en agua con sal durante 1 hora. Al momento de la preparación arreglar los ingredientes de la ensalada en la bandeja. Mezclar correctamente los ingredientes de la sal y verter sobre los vegetales

Fuente: Investigación de campo

Elaboración: Luz Pichasaca

4. Bebidas calientes

Cuadro 129: Receta 5

RECETA N° 5				
NOMBRE DE LA RECETA: Agua aromática (mate de coca)				PORCIONES: 20
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Costo total	Costo total de la receta \$1,85
Bolsa de hiervas aromáticas	Unidad	20	\$1,40	
Agua	Litros	12		Costo por porción \$0,09
Azúcar	Libra	1,5	\$0,45	

Elaboración: Se servirá a cada visitante una taza de agua hervida para que el turista elija el té aromático de su preferencia. En la mesa se colocará el azúcar para que añada al gusto.

Fuente: Investigación de campo

Elaboración: Luz Pichasaca

5. Bebidas frías

Cuadro 130: Receta 6

RECETA N° 6				
NOMBRE DE LA RECETA: Jugos de: Guanabana y Piña				PORCIONES: 20
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Costo total	Costo total de la receta \$4,28
Guyaba Piña	Unidades	6 4	\$4,00	
Agua hervida	Litros	7	\$0,00	Costo por porción \$0,22
Azúcar	Libra	1	\$0,28	

Elaboración: Poner el agua hervida en la licuadora, añadir los Guanabana pelados o la piña y el azúcar y licuar. Servir en vasos

Fuente: Investigación de campo

Elaboración: Luz Pichasaca

6. Postre

Cuadro 131: Receta 7

RECETA N° 7				
NOMBRE DE LA RECETA: Dulce de Babaco.				PORCIONES: 20
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Costo total	Costo total de la receta
Babaco maduro pelado	Unidad	4	\$ 6,00	
Agua	Litros	6	\$ 0,00	
Azúcar	Libra	2	\$ 0,56	Costo por porción
Canela	Raja	5	\$ 0,10	

Elaboración: Quitar la telita transparente que tiene el babaco en el interior. Cortarlo en trocitos. Colocar en una olla el babaco, el agua, azúcar, y la canela. Llevarlo a fuego lento durante 45 minutos o hasta que tome consistencia. Mientras se está cocinando revolver con una cuchara de madera. Servir frío.

Fuente: Investigación de campo

Elaboración: Luz Pichasaca

7. Platos fuertes

Cuadro 132: Receta 8

RECETA N° 8					
NOMBRE DE LA RECETA: Trucha al ajillo				PORCIONES: 20	
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Costo total	Costo total de la receta	
Trucha	Unidad	20	\$ 37,50		\$ 44,55
Papas	Libra	10	\$ 2,40		
Tomate	Unidad	12	\$ 1,20		
Dientes de ajo	Unidad	15	\$ 1,50		
Lechuga	Unidad	2	\$ 0,30	Costo por porción	
Limón	Unidad	8	\$ 0,40		\$ 2,23
Vinagre	Cucharadita	20	\$ 1,00		
Sal	-	1	\$ 0,25		

Elaboración:

Se lava, se limpia, se abre y se sala la trucha; luego se pone a freír en un sartén con un poco de aceite. Se sirve en un plato con un poquito de ajo picado por encima y perejil espolvoreado. Lo acompañamos con unas rodajas de tomate.

Fuente: Investigación de campo

Elaboración: Luz Pichasaca

Cuadro 133: Receta 9

RECETA N° 9				
NOMBRE DE LA RECETA: Papas con cuy				PORCIONES: 20
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Costo total	Costo total de la receta \$ 124,55
Cuy	Unidad	10	\$ 80	
Papas	Libra	10	\$ 2,40	
Tomate	Unidad	12	\$ 1,20	
Dientes de ajo	Unidad	15	\$ 1,50	Costo por porción \$ 6,23
Lechuga	Unidad	2	\$ 0,30	
Limón	Unidad	8	\$ 0,40	
Vinagre	Cucharadita	20	\$ 1,00	
Sal	-	1	\$ 0,25	

Elaboración:
Se lava, se limpia, se abre y se sala; luego se aza al carbón. Se sirve en un plato con papas con ensalada de lechuga y tomate.

Fuente: Investigación de campo

Elaboración: Luz Pichasaca

8. Sopas

Cuadro 134: Receta 10

RECETA N° 10				
NOMBRE DE LA RECETA: Crema de espinaca				PORCIONES: 20
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Costo total	Costo total de la receta \$ 6,68
Espinaca	Atado	4	\$2,00	
Agua	Tazas	16		
Leche caliente	Litros	3	\$1,80	Costo por porción \$ 0,33
Harina	Cucharada	8	\$ 0,30	
Caldo de gallina	Tabletas	8	\$0,80	
Cebolla rayada	Cucharada	4	\$0,20	
Margarina	Cucharada	12	\$0,78	
Canguil	Gramos	500	\$0,80	

Elaboración:
Lavar bien las hojas de espinaca y cocerlas en el agua unos minutos. Licuarlas en la misma agua. Aparte, en una cacerola, derretir la margarina, freír la cebolla, agregar poco a poco la harina, revolviendo constantemente hasta formar una pasta. Agregar leche caliente y mezclar bien. Añadir las espinacas licuadas y el caldo de gallina. Cocer 20 minutos. Servir con canguil

Fuente: Investigación de campo

Elaboración: Luz Pichasaca