



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL

**Facultad de Ingeniería Marítima, Ciencias Biológicas,
Oceánicas y Recursos Naturales**

**“ESTRATEGIAS PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA RUTA
DEL PAN PARA EL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA
COMUNA CADEATE PROVINCIA DE SANTA ELENA”**

TESIS DE GRADO

Previa la obtención del Título de:

LICENCIADO EN TURISMO

Presentada por:

Evelyn Nathaly Barrigas Romero
María Lucía Leygue Ubillús

Guayaquil – Ecuador

2014

AGRADECIMIENTO

A Dios, por la sabiduría y entendimiento proporcionado en este proceso y durante mis estudios de formación profesional.

A mis padres, por el constante apoyo y motivación en los años de estudio.

Un agradecimiento especial a nuestra directora de tesis, M. SC. Vanessa León, por su ayuda, paciencia y guía en el desarrollo del presente trabajo de tesis. No habríamos podido hacerlo sin usted, gracias.

Al Sr. Dámaso Reyes y habitantes de la comuna Cadeate, por compartir sus conocimientos y experiencias acerca del noble oficio panadero.

A todas las personas e instituciones que contribuyeron con esta tesis.

Evelyn Barrigas.

A la M. SC. Griselda Herrera Franco, por su idea, su apoyo y sus contactos en este trabajo de tesis.

Al M.SC. Jerry Landívar, por sus valiosos conocimientos, su orientación, su ayuda y su apoyo a lo largo de todo mi tiempo de estudio en la ESPOL.

Un agradecimiento muy especial a mi gran amigo Elías Mejía, por su ayuda incondicional en todo el proceso de recolección de datos y elaboración de la tesis.

Al Ing. Eduardo Cervantes, por sus ideas y por facilitarnos el equipo GPS, para el mapeo de la ruta.

Al M.SC. César Santana, por su colaboración en la corrección de la estructura de este trabajo.

A Gustavo Santana, por su tiempo y apoyo con las Fotografías y el diseño de la postal.

A Jonathan Franco, María Fernanda Freire, Natalia Landetta, Joyce Gurmendi, Gidgsy Sarcos, Michel Villacís, Zeneida Wong, Ángela Kuhn y Carolina Esteves. Gracias por estar.

A todas las personas e instituciones que
contribuyeron con esta tesis.

Lucía Leygue

DEDICATORIA

Dedico el presente trabajo de tesis a mis padres y hermanos. Todo lo que sé y lo que soy es por ustedes. Los amo.

Evelyn Barrigas.

Dedico esta tesis a mi mami, Patricia, que siempre ha estado a mi lado. Que me ha enseñado todo lo que no se aprende en las aulas. Sin ella no hubiera llegado a ser quien soy.

A mi tía Mariana, que siempre me ha brindado su confianza y su apoyo.

A la memoria de mi abuelita, Alicia, que me dio los mejores 25 años de mi vida. Sé que siempre está conmigo.

A mi abuelito, Arturo, que me da sus madrugadas y me dio sus cuentos. Que me acompaña y me da su cariño todos los días.

A mi papi, Armando y a mi hermano, José Ignacio, que aun en la distancia, han estado presentes con su amor y respaldo. Siempre estamos juntos con el corazón.

Lucía Leygue.

TRIBUNAL DE GRADUACIÓN

Ing. Eduardo Cervantes
DECANO FIMCBOR

MBA. Cinthy Veintimila
COORDINADORA LICTUR

M.Sc. Víctor Osorio
VOCAL PRINCIPAL

DECLARACIÓN EXPRESA

“La responsabilidad del contenido de esta Tesis de Grado, nos corresponden exclusivamente; y el patrimonio intelectual de la misma a la ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL”.

(Art. 12 del Reglamento de Graduación de la ESPOL)

Evelyn Barrigas Romero

Ma. Lucía Leygue Ubillús

ÍNDICE GENERAL

AGRADECIMIENTO	
DEDICATORIA	
TRIBUNAL DE GRADUACIÓN	
DECLARACIÓN EXPRESA	
ÍNDICE DE GRÁFICOS	
ÍNDICE DE TABLAS	
ÍNDICE DE ANEXOS	
RESUMEN	
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I	2
ASPECTOS GENERALES	2
1.1 Aspectos Geográficos.....	3
1.2 Mapa de Ubicación.....	4
1.3 Aspectos Socioeconómicos.....	7
1.4 Planteamiento del Problema.....	9
1.5 Justificación.....	10
1.6 Hipótesis.....	12
1.7 Objetivo.....	13
1.8 Metodología.....	14
CAPÍTULO II	20
CADEATE, SANTA ELENA Y SU ENTORNO	20
2.1 Zona de Estudio.....	21
2.1.2 Población.....	22
2.1.3 Historia.....	22
2.2 Situación Actual.....	24
2.3 Cadeate en la Ruta del Spondylus.....	30
2.5 Aspectos Turísticos de la zona.....	34
2.6 Hornos de Leña.....	36
2.7 Ruta Actual- Ruta del Pan.....	40
CAPÍTULO III	47
CARACTERÍSTICAS DEL MERCADO TURÍSTICO	47

3.1 Herramientas en la oferta de datos	47
3.1.2 Investigación concluyente.....	49
3.2 Procesamiento y análisis de datos.....	50
3.3 Análisis de la Oferta Turística en Cadeate	68
3.4 Análisis FODA del destino Cadeate	84
3.5 Análisis de la Demanda Turística.....	86
CAPÍTULO IV	90
ESTUDIO TÉCNICO DEL SECTOR DE CADEATE	90
Y LA RUTA DEL PAN.....	90
4.1 Formulación estratégica para el desarrollo de la Ruta del Pan..	90
4.2 Presupuesto del proyecto	111
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	
CONCLUSIONES	
RECOMENDACIONES	
BIBLIOGRAFÍA	
ANEXOS	

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Mapa Político Provincia de Santa Elena. Parroquias y Cantones .	5
Gráfico 2: Mapa Comuna Cadeate	6
Gráfico 3: Ruta de las Iglesias – Provincia de Santa Elena.....	12
Gráfico 4: Organización Jerárquica Cadeate	29
Gráfico 5: Mapa Ruta del Spondylus – Ubicación Cadeate	31
Gráfico 6: Recorte Diario El Universo	41
Gráfico 7: Recorte Revista Transport	42
Gráfico 8: Tabla de Atributos QGIS	44
Gráfico 9: Ruta del Pan Cadeate	45
Gráfico 10: Establecimientos Turísticos Cadeate	46
Gráfico 11: Género	52
Gráfico 12: Rango edad.....	53
Gráfico 13: Motivo de Viaje.....	54
Gráfico 14: Actividades que realiza	55
Gráfico 15: Número de acompañantes en el viaje	56
Gráfico 16: Lugar de estadía	57
Gráfico 17: Conocimiento de la Ruta del Pan.....	58
Gráfico 18: Personas que han probado el pan de Cadeate.....	59
Gráfico 19: Predisposición a realizar recorrido por panaderías de Cadeate	60
Gráfico 20: Ver elaboración del pan	61
Gráfico 21: Participar en la elaboración del pan	62
Gráfico 22: Comuneros cobrar por elaboración de pan	63
Gráfico 23: Considera la elaboración de pan como desarrollo	64
Gráfico 24: Cantidad de dinero dispuesta a pagar por turistas por la elaboración del pan.....	65
Gráfico 25: Conocimiento de turistas de la existencia de la elaboración del pan con horno de leña en Cadeate.....	66
Gráfico 26: Matriz BCG.....	75
Gráfico 27: Grupo Hornos Cadeate	97
Gráfico 28: Grupo Dulces Tradicionales	98
Gráfico 29: Grupo Pastelería en Cadeate.....	98
Gráfico 30: Pan y sus Diferentes Presentaciones.....	100
Gráfico 31: Modelo Señalética Turística	108
Gráfico 32: Imagen Postal Anverso	114
Gráfico 33: Imagen Postal Reverso	114

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Población Cadeate	3
Tabla 2: Temperatura Media (OC) Media Mensual y Anual en el Cantón Santa Elena	3
Tabla 3: Precipitación (MM) Media Mensual y Anual Santa Elena	4
Tabla 4: Ingreso promedio mensual panaderías	32
Tabla 5: Gastos promedio mensual panaderías.....	33
Tabla 6: Ingresos VS Egresos.....	33
Tabla 7: Género	51
Tabla 8: Rango edad.....	52
Tabla 9: Motivo de viaje	54
Tabla 10: Actividades que realiza.....	55
Tabla 11: Números de acompañantes en el viaje	56
Tabla 12: Lugar de estadía	57
Tabla 13: Conocimiento Ruta del Pan.....	58
Tabla 14: Personas que han probado el pan de Cadeate	59
Tabla 15: Predisposición a realizar recorrido por panaderías de Cadeate...	60
Tabla 16: Ver elaboración del pan.....	61
Tabla 17: Participar en la elaboración del pan	62
Tabla 18: Comuneros cobrar por elaboración de pan	63
Tabla 19: Considera la elaboración de pan como desarrollo	64
Tabla 20: Cantidad de dinero dispuesta a pagar por turistas por la elaboración del pan.....	65
Tabla 21: Conocimiento de turistas de la existencia de la elaboración del pan con horno de leña en Cadeate.....	66
Tabla 22: Gasto promedio mensual por mantenimiento de cabañas Cadeate	69
Tabla 23: Ingreso promedio mensual alojamiento y alimentación Cadeate .	70
Tabla 24: Ingresos VS Egresos promedios mensuales	70
Tabla 25: Transporte hacia Cadeate	72
Tabla 26: Alojamientos en Cadeate	73
Tabla 27: Inventario Panaderías Av. Principal 24 de Mayo.....	74
Tabla 28: Matriz BCG panaderías incluidas en la Ruta del Pan.....	76
Tabla 29: Costo de elaboración Vs Costo de venta Panadería Jessica	78
Tabla 30: Costo de elaboración Vs Costo de venta Panadería del Pacífico .	78
Tabla 31: Costo de elaboración Vs Costo de venta Panadería Rosita.....	78
Tabla 32: Costo de elaboración Vs Costo de venta Panadería Jacqueline..	79
Tabla 33: Costo de elaboración Vs Costo de venta Panadería Esperancita	79

Tabla 34: Costo de elaboración Vs Costo de venta Panadería de Reyes	79
Tabla 35: Costo de elaboración Vs Costo de venta Panadería Jessenia	80
Tabla 36: Costo de elaboración Vs Costo de venta Pastelería Paquito	80
Tabla 37: Costo de elaboración Vs Costo de venta Panadería Rey Pan	80
Tabla 38: Costo de elaboración Vs Costo de venta Panadería Joao	81
Tabla 39: Costo de elaboración Vs Costo de venta Panadería Pan Nuestro	81
Tabla 40: Costo de elaboración Vs Costo de venta Panadería Tradicional .	81
Tabla 41: Costo de elaboración Vs Costo de venta Panadería La Bendición	82
Tabla 42: Principales productos panaderías Ruta del Pan.....	83
Tabla 43: Disponibilidad del Patrimonio (Panaderías).....	94
Tabla 44: Accesibilidad del Patrimonio.....	95
Tabla 45: Verificación servicios en existencia dentro de la comuna.....	106
Tabla 46: Presupuesto General del Proyecto.....	112
Tabla 47: Presupuesto Postales.....	113
Tabla 48: Presupuesto Capacitaciones.....	115
Tabla 49: Presupuesto Presstrips	115
Tabla 50: Presupuesto Anuncios Prensa escrita.....	116
Tabla 51: Presupuesto Gastos en Monitoreo y Evaluación.....	117
Tabla 52: Presupuesto Prueba Piloto.....	117

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1: Formato Ficha de Inventario Panaderías	126
Anexo 2: Formato Recolección de datos para Matriz BCG por panadería	127
Anexo 3: Formato Encuesta.....	127
Anexo 4: Certificación Legal De Constitución Cadeate, Santa Elena ..	128
Anexo 5: Plano Proyecto Malecón Cadeate	129
Anexo 6: Formato Cuestionario Análisis De La Demanda	130
Anexo 7: Ficha De Inventario Panaderías Ruta Del Pan.....	131
Anexo 8: Carta Confirmación Modalidad Auspicios	144
Anexo 9: Alojamientos La Cañita en Cadeate	147
Anexo 10: Alojamiento Cadeate	147
Anexo 11: Alojamiento “Rey Vic” en Cadeate.....	148

RESUMEN

El turismo comunitario ha tenido un desarrollo notable durante los últimos 20 años. Cada vez es mayor el interés del turista por conocer manifestaciones y atractivos culturales del país visitado, obtener nuevas experiencias y ser parte activa de la comunidad de destino.

El presente trabajo de tesis propone estrategias que fortalecerán el desarrollo turístico de la Ruta del Pan en la Comuna Cadeate mediante el diagnóstico del estado actual de la ruta, el inventario de las panaderías, diseño de una nueva ruta y el desarrollo de estrategias de difusión y promoción.

En el capítulo 2 se analizan los aspectos generales de la comuna como su ubicación en la Ruta del Spondylus, actividades productivas de los habitantes, metodología utilizada en la recolección de información y las ventajas en la utilización de un Sistema de Información Geográfico para diseñar una ruta.

El capítulo 3 realiza un análisis de la oferta mediante la aplicación de la matriz BCG (Boston Consulting Group) que examina los productos principales de las 13 panaderías, con la encuesta se establecen gustos y preferencias de la demanda turística y con los datos obtenidos del capítulo anterior se realiza el FODA del destino.

Durante el capítulo 4 se proponen nuevos estilos en el recorrido de la Ruta del Pan y estrategias de promoción que la fortalecerán considerando factores

sociales políticos y económicos de la comuna. En este capítulo se presentan los gastos incurridos durante el diseño, planificación, desarrollo y evaluación de la Ruta del Pan.

INTRODUCCIÓN

Cadeate es una comuna ubicada dentro de la provincia de Santa Elena, caracterizada principalmente por el indiscutible sabor del pan cocinado dentro de los hornos de leña, a gas o eléctrico y cuya producción es distribuida a más del 60% del territorio provincial.

En un esfuerzo por resaltar su potencial turístico el presidente de la comuna y sus delegados sugirieron la creación de una nueva alternativa de desarrollo utilizando como atractivo el único recurso que heredaron de sus ancestros: el oficio panadero. Es así como hace 5 años nace la “Ruta del Pan”, con 48 panaderías distribuidas en la avenida principal y calles secundarias de la comuna.

Nuestro trabajo retoma el interés de esta pujante comunidad, y proponemos estrategias para fortalecer la Ruta del Pan a través de la georreferenciación y mapeo correspondiente, de modo que pueda ser incluida en la planificación gubernamental.

El eje transversal de nuestro trabajo es rescatar el valor patrimonial de los hornos de barro y leña, los cuales son testigos del crecimiento de Cadeate desde su creación en 1930 hasta la actualidad.

Por todo el tiempo compartido con los panificadores y comuneros estamos seguras que con nuestro aporte beneficiaremos el turismo nacional.

CAPÍTULO 1

ASPECTOS GENERALES

Cadeate es una comuna perteneciente al cantón Santa Elena, ubicado en la provincia del mismo nombre. De los pueblos, comunas, recintos, caseríos, que conforman la provincia de Santa Elena, Cadeate se distingue de los pueblos pesqueros por la elaboración de pan en grandes cantidades e inconfundible sabor. Entre los productos que ofrecen (además de pan), se encuentran tortas y bocaditos de sal y dulce. La existencia de diferentes tipos de hornos utilizados en la cocción, sean estos de leña, a gas o eléctrico, no le resta valor al esfuerzo que cada familia pone día a día en sus recetas, las cuales, según habitantes de la comuna, han pasado de generación en generación.

De acuerdo a información proporcionada por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), la comuna cuenta con 138 habitantes, en su mayoría dedicados exclusivamente a la elaboración del pan.

Tabla 1: Población Cadeate

Sexo	Frecuencia
Hombre	74
Mujer	64
Total	138

Fuente: INEC

1.1 Aspectos Geográficos.

De acuerdo al Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (PDOT) de Santa Elena (2012 – 2019), la comuna Cadeate y sus alrededores poseen un clima tropical, megatérmico árido a semi árido, la temperatura media anual oscila entre los 23° C y 25°C, siendo la mínima de 16°, y la más alta de 32° dependiendo en la época del año.

Tabla 2: Temperatura Media (OC) Media Mensual y Anual en el Cantón Santa Elena

COD	ESTACION	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ANUAL
M175	Progreso	26.1	26.4	26.6	26.3	25.5	24.7	23.9	23.5	24	24.5	25.1	25.5	25.2
M174	Ancón	25.1	26	26.4	26.1	24.5	23	22	21.3	19.5	21.9	22.5	23.6	23.5

Fuente: MAG – DINAREM Anuario Meteorológico del INAMHI, 2008

En lo que respecta a la precipitación pluvial, esta disminuye de Este a Oeste siendo menor en la puntilla de Santa Elena donde no sobrepasa los 250 mm de lluvia anual.

Tabla 3: Precipitación (MM) Media Mensual y Anual Santa Elena

COD	ESTACIÓN	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ANUAL
M472	J. Moreno	128.8	152.8	236.6	130.3	56.8	36.7	0.6	0.5	1.7	4.2	0.9	12.8	762.7
M473	Zapotal	96.6	122.2	197.7	192.7	20.3	23.1	11.1	6.7	6.0	8.3	2.5	10.4	697.5
M619	Manglaralto	54.4	87.5	74.4	13.1	36.3	18.3	43.2	29.5	18.1	33.1	18.9	8.0	434.8
M780	Colonche	34.5	101.5	108.4	59.5	6.9	3.2	0.4	2.2	1.0	4.8	2.1	0.8	325.3
M174	Ancón	29.1	72.5	71	32.2	19.2	0.1	8.6	0.5	1.2	0.4	4.9	17.4	257.2
M223	El Azucar	56.5	91	53	21.8	2.6	1.0	0	0.3	0	1.2	0	1.9	229.2

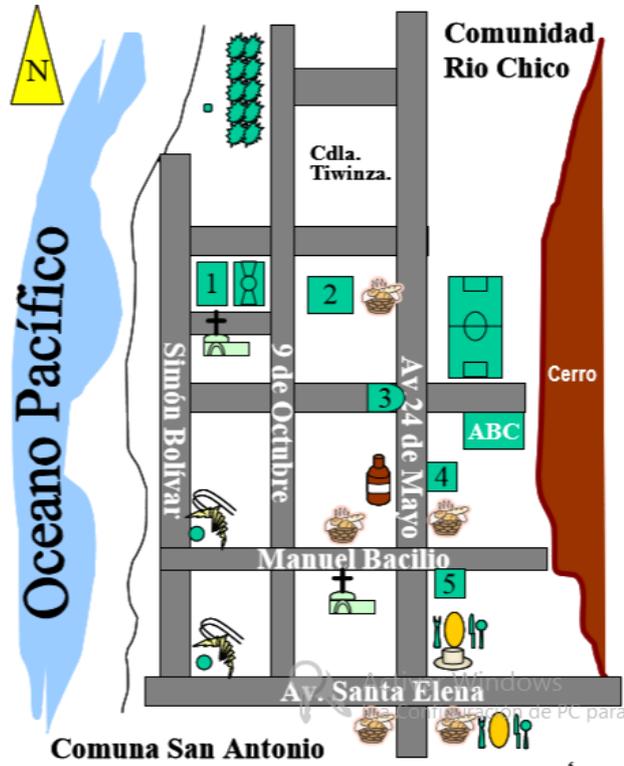
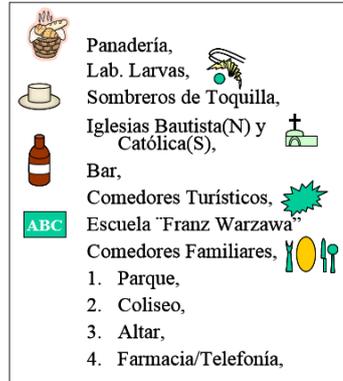
Fuente: MAG – DINAREM Anuario Meteorológico del INAMHI, 2008

De acuerdo al PDOT de Santa Elena, se han identificado 22 especies de macro-invertebrados representados por equinodermos, moluscos y crustáceos; 6 especies comerciales de macro- invertebrados: 2 especies de pepinos de mar, 1 gasterópodo o caracol, 1 pulpo, 1 concha abanico y 1 langosta verde (Nazca 2008). En lo referente a la flora están el pino y rastrera de playa. La orografía de la comuna es casi plana, a su alrededor se encuentran los ríos: Cadeate y río Chico.

1.2 Mapa de Ubicación.

La comuna se ubica específicamente en la Región Costa – Provincia de Santa Elena – Cantón Santa Elena - Parroquia Manglaralto. Limita al norte con la Comuna Rio Chico, al Sur con la Comuna San Antonio, al Este con la Comuna Dos Mangas y Oeste con el Océano Pacífico.

Gráfico 2: Mapa Comuna Cadeate



Fuente: Fernanda Laborde y Lázaro Sumba

1.3 Aspectos Socioeconómicos.

Según la información obtenida in situ, el 60% de sus habitantes se dedica a la elaboración de pan. Existen 46 panaderías en la zona, cuyos propietarios, en su mayoría, son parte de una misma familia. A pesar de ser un pueblo costero, sus habitantes optan por la elaboración del pan debido a las constantes sequías y el peligro que conlleva realizar actividades de pesca mar adentro. Según el Sr. Dámaso Reyes, Vicepresidente de la comuna, un 10% se dedica a la construcción, un 10% a la pesca, 10% artesanías y el 10% restante a diversas actividades de turismo dentro o fuera de la comuna.

De acuerdo a las entrevistas realizadas por las autoras a los propietarios de las panaderías ubicadas en la Av. Principal 24 de Mayo, el ingreso promedio por familia es entre \$10,00 y \$15,00 diarios dependiendo de la cantidad de pan y dulces que elaboren (a mayor producto, mayor utilidad), a excepción de los ingresos obtenidos durante los días feriados como carnaval, semana santa, día de difuntos, navidad y demás festividades populares en los que los que el valor se multiplica hasta por cinco.

En la comuna se elaboran un total de 30.000 unidades por día (pan y diferentes clases de dulces), de las cuales, según información obtenida de los panaderos del sector, un 20% queda para consumo de la comunidad y lo restante va hacia los diferentes pueblos y provincias aledaños, ya sea

por turistas, propietarios o colaboradores de las diferentes panaderías de la zona.

El nombre “Ruta del Pan” se originó hace 5 años en una reunión de las principales autoridades en la Casa Comunal. El presidente de la comuna y sus delegados buscaban la manera de potencializar a Cadeate como un destino de interés turístico, cuyo principal atractivo sería el pan. De esta manera se propuso el nombre de la ruta, tomando en cuenta que esta incluiría las 48 panaderías.

En la Av. Principal se encuentran 2 comedores, uno de ellos dirigido por la Sra. Reyes, hermana del actual vicepresidente de la comuna, el señor Dámaso Reyes, que es la presidenta de la Asociación de Mujeres encargadas de administrar el alojamiento construido por el Ministerio de inclusión Social, con el apoyo de la Fundación Ecuatoriana para el Desarrollo Social (FEDESO).

En lo que respecta a las familias restantes, algunas ejercen actividades relacionadas con el turismo, este es el caso de la esposa del Sr. Luis Floreano, que trabaja en un hotel de Montañita; mientras que otras familias se dedican a actividades artesanales entre ellas la elaboración de sombreros de paja toquilla, en su mayoría son comercializados por intermediarios en Montañita; elaboración de diferentes artículos como lámparas, sillas, bancos hechos de madera y caña; demás familias del

sector optan por dedicarse a más de una actividad con el fin de solventar sus necesidades básicas y la educación de sus hijos.

1.4 Planteamiento del Problema.

Dieterich, H. (2007), define el planteamiento del problema como “una delimitación clara y precisa del objeto de investigación, realizada por medio de preguntas, lecturas, trabajo manual, encuestas piloto, entrevistas, etc.” De esta manera se obtiene información veraz y precisa contestando las interrogantes ¿qué?, ¿cómo? Y ¿para qué? del objeto de estudio.

El presente trabajo tiene la finalidad del proponer estrategias que fortalezcan la Ruta del Pan a través de una georreferenciación y mapeo, de modo que pueda ser incluida en la planificación gubernamental y los turistas puedan identificarla, conocer la ubicación exacta de cada una de las panaderías en la vía principal y el tipo de pan a encontrar en cada establecimiento.

Entre las estrategias que fortalecerán la ruta se propone la elaboración de una postal con ilustración moderna que la dé a conocer y posicione dentro del camino de la Spondylus, además de sugerir la realización de presstrips, capacitaciones, práctica de un turismo vivencial, actividades de monitoreo y evaluación, y por último la elaboración de un presupuesto de gastos.

Cada región del país, en un afán de diferenciar sus productos, ha creado diversos tipos de “rutas” que el turista puede escoger, como la ruta de las Cascadas en Baños, la ruta del Cacao, en la provincia del Guayas, ruta de las iglesias en Santa Elena, entre otras, propiciando despertar el interés de cada visitante que decidirá que ruta desea visitar.

Según estadísticas publicadas en la página oficial del MINTUR, el total de ingresos de personas extranjeras aumentó considerablemente entre los años 2009 – 2013 de 968.499 a 1’366.269 respectivamente. Este notable aumento, responde a las mejoras que ha realizado el Ministerio de Transporte y Obras Públicas en la accesibilidad a los atractivos turísticos, la regeneración de las carreteras, mejoras en el servicio de transporte, implementación de una buena señalética y el desarrollo de campañas publicitarias para dar a conocer el Ecuador como importante destino turístico.

1.5 Justificación.

Santa Elena es la provincia joven de las veinticuatro que tenemos actualmente en el Ecuador, con seis años desde su creación en Noviembre del 2007. Cuenta con tres cantones: Libertad, Salinas y Santa Elena. Es una provincia en la que podemos encontrar prominente infraestructura hotelera.

Al momento de la realización del estudio, los hornos de barro presentes en Los establecimientos fueron muy pocos, siendo las Panaderías del Pacífico y Jacqueline (especificadas en la ruta) las únicas con este tipo de horno. Según las entrevistas realizadas por las autoras a las panaderías que usan horno a gas o eléctrico, las razones por las cuales ya no se utiliza el horno de barro, son los altos costos de mantenimiento tanto en combustible como en infraestructura, además de que las unidades que se elaboran son muy limitadas en comparación con sus ejemplares modernos.

El presente trabajo busca rescatar el valor patrimonial de los hornos de barro y leña además de la actividad realizada por los panificadores, creando una ruta en la que se pueda mostrar el trabajo de cada familia perteneciente a esta comunidad y promoviendo el desarrollo económico en el ámbito del turismo comunitario y gastronómico.

Uno de los objetivos del Plan Nacional para el Buen Vivir nos dice: Afirmar y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la Interculturalidad, bajo este objetivo se quiere resaltar, mediante la difusión y consolidación de la Ruta del Pan, la presencia de la comuna Cadeate, que se ubica en Parroquia de Manglaralto en el cantón Santa Elena, situada al norte de la Península en la denominada Ruta de la Spondylus.

Gráfico 3: Ruta de las Iglesias – Provincia de Santa Elena



- 1.- Iglesia de Chipipe (Salinas)
- 2.- Iglesia San Rafael Arcángel (José Luís Tamayo)
- 3.- Santuario Nuestra Señora de la Esperanza (La Libertad)
- 4.- Catedral de Emperatriz de Santa Elena (Santa Elena)
- 5.- Iglesia Nuestra Señora de las Nubes (Ballenita)
- 6.- Santuario Virgen de Fátima (Palmar)
- 7.- Iglesia Santa Catalina de Colonche (Colonche)

Fuente: Prefectura de Santa Elena

1.6 Hipótesis.

"Las hipótesis son posibles respuestas a los problemas de investigación, su veracidad se puede evaluar solamente después de haber concluido su comprobación, se expresan mediante una relación entre variable dependiente e independiente." Namakforoosh, M. (2000).

De acuerdo a la naturaleza del presente estudio se utilizó la hipótesis de Causalidad, ya que presenta una relación de Causa – Efecto. A continuación se presentan las que corresponden al presente trabajo:

Hipótesis: Las estrategias para el fortalecimiento de la ruta del pan inciden en el desarrollo turístico de la Comuna Cadeate.

Variable 1: Estrategias para el fortalecimiento de la ruta del pan.

Variable 2: Desarrollo turístico de la comuna Cadeate.

1.7 Objetivo.

Los objetivos se dividen en generales y específicos.

1.7.1 Objetivo General.

Proponer Estrategias para fortalecer el desarrollo turístico de la Ruta del Pan en la Comuna Cadeate, Provincia de Santa Elena.

1.7.1 Objetivos Específicos.

- ✓ Diagnosticar el estado actual de la parroquia Cadeate y sus perspectivas de desarrollo turístico.
- ✓ Inventariar las panaderías que se encuentran en la comuna.
- ✓ Georreferenciar las panaderías ubicadas en la Avenida principal.
- ✓ Desarrollar estrategias de difusión y promoción de la Ruta del Pan.

1.8 Metodología.

Con la metodología se explican en forma general las actividades por medio de las cuales se alcanzarán los objetivos planteados. A continuación se presenta una breve descripción de la investigación:

➤ **Revisión bibliográfica de la población objeto de estudio.**

Antes de proponer el presente trabajo de tesis se realizó una investigación en los diferentes medios de prensa escrita acerca del lugar en el que se llevaría a cabo el estudio, información general, proyectos a ejecutarse, aspectos positivos y negativos, autoridades del lugar y ubicación. Búsqueda de información oficial sobre Cadeate: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Provincia de Santa Elena, Instituto Nacional de Estadísticas y Censos.

➤ **Entrevista a profesionales involucrados en el área objeto de estudio.**

Se entrevistó a profesionales en el área quienes aclararon dudas e interrogantes respecto al lugar en el que se llevó a cabo la investigación: Master Cesar Santana, profesor de Turismo y Consultor Independiente; Ing. Griselda Herrera, representante de la Asociación de Panaderos Nacional.

➤ **Reconocimiento de la zona.**

Se realizó una salida de campo cuyo propósito fue corroborar la información obtenida en los diferentes medios con la información obtenida dentro del lugar.

➤ **Presentación de la Propuesta.**

Una vez corroborada la información se procedió a presentar la propuesta de estudio ante las diferentes autoridades para su aprobación.

➤ **Recolección, análisis e interpretación de datos.**

Durante esta etapa se recolectaron datos de diversa índole, a continuación se presentan los siguientes:

▪ **Identificación de panaderías.**

A través de una visita general a Cadeate, a través del uso de un GPS se georreferencia cada panadería seleccionada para la ruta.

▪ **Encuestas a Propietarios de Panaderías.**

En el anexo #1 se encuentra el formato de encuesta realizado a los propietarios de Panaderías con el objeto de lograr inventariar los establecimientos y sus productos.

▪ **Análisis a través de la Matriz BCG.**

Con los datos obtenidos en la encuesta a propietarios, se realizó un análisis de los productos ofertados por cada establecimiento, logrando identificar producto estrella, producto perro, producto vaca lechera y el producto interrogante. (Ver Anexo #2: Formato recolección de datos para Matriz BCG).

- **Encuestas a Visitantes.**

En el anexo #3 se encuentra el formato de la encuesta realizada para determinar el perfil del visitante de los sitios cercanos a Cadeate y conocer el posicionamiento de Cadeate y la propuesta Ruta del Pan.

- **Prueba Piloto del circuito propuesto.**

Antes de proponer las estrategias de fortalecimiento de la ruta del pan por medio de la proposición de cuatro circuitos, se realizó una prueba piloto con 12 participantes que cumplieron las siguientes características: primera visita a Cadeate, se transportaban en carro propio, no conocían la Ruta del Pan, Grupo familiar y amigos, procedentes de Guayaquil.

Dicho grupo selecto coincidieron en tres aspectos:

- × Magnitud de la ruta: Consideraron que la ruta era muy larga.
- × Calidad de la información: La información proporcionada es poca y repetitiva.

- × Desarrollo de actividades de interacción entre turistas y visitantes.

1.8.1 Uso de la herramienta de Sistema de Información Geográfica para georreferenciar la oferta.

Según Gutiérrez, J. & Gould, M. (1994):

Un Sistema de Información Geográfico está diseñado para realizar la captura, almacenamiento, manipulación, análisis y presentación de datos referenciados espacialmente para resolver problemas complejos de planificación y gestión, además permiten combinar capas de información, ubicarla geográficamente en la Tierra y mostrarla en mapas o gráficos.

Los SIG se caracterizan por tres tipos de modelos funcionales:

- ✚ Un modelo descriptivo, que caracteriza al mundo real en base a una información existente.
- ✚ Un modelo predictivo, que estima lo que puede suceder bajo determinadas circunstancias.
- ✚ Un modelo de simulación, que recomienda cursos de acción en función de ciertos parámetros de información.

En los últimos años esta tecnología se ha vuelto cada vez más popular debido a que el software permite al usuario visualizar datos sobre ubicaciones, presentándolos de un modo visual fácil de comprender, en

mapas coloridos, convirtiéndose así en una herramienta que nos permite descubrir y entender el mundo que nos rodea.

La información proporcionada al turista es georreferenciada, esto quiere decir que, mediante un mapa se pueden conocer datos relevantes del lugar como, información general, atractivos cercanos, clima, lugares de alojamiento, etc.

1.8.1.1 Ventajas de un SIG.

Según el Instituto Geográfico Nacional (IGN), el objetivo principal de un SIG es:

Manejar bases de datos de gran tamaño, heterogéneas y georreferenciadas, para que de esta forma, los datos ingresados interactúen entre sí a fin de contribuir a la generación de información dinámica, válida, para la gestión de las diversas actividades y la correspondiente toma de decisiones.

Es una herramienta fundamental en el desarrollo de actividades productivas ya que incrementa la eficacia, productividad y veracidad de los resultados obtenidos tanto para empresas en sus diferentes actividades económicas como para el usuario que intenta descubrir ciertos aspectos del mundo que lo rodea. A continuación se presentan las ventajas de un SIG:

- ✓ Permite integrar información complementaria a la base de datos original.

- ✓ El mantenimiento y la recuperación de los datos pueden llevarse a cabo a costos más bajos.
- ✓ Permite almacenar gran cantidad de datos de forma independiente.
- ✓ Emplea las metodologías usualmente manejadas en todo SIG, ya sea para la elaboración de las investigaciones o, en su defecto, para la actualización de la información.
- ✓ Permite una mayor capacidad de análisis de los datos.
- ✓ Herramienta confiable en la toma de decisiones.
- ✓ Permite relacionar cada objeto con una información más amplia y precisa del mismo, complementando de esta forma la información.

CAPÍTULO II

CADEATE, SANTA ELENA Y SU ENTORNO

El turismo comunitario y vivencial son de gran importancia en un destino turístico ya que permite la interacción entre los principales actores (turistas y comunidad), proporciona beneficios económicos y crea experiencias. Una definición más clara la presenta La Federación Plurinacional de Turismo Comunitario del Ecuador (2010) que define al turismo comunitario como:

La relación de la comunidad con los visitantes desde una perspectiva intercultural en el desarrollo de viajes organizados, con la participación consensuada de sus miembros, garantizando el manejo adecuado de los recursos naturales, la valoración de sus patrimonios, los derechos culturales y territoriales de las nacionalidades y pueblos para la distribución equitativa de los beneficios generados.

Mientras que Bonilla, M. (2007) define al turismo vivencial como:

Una buena práctica, comprendida como una vivencia auténtica sin ingredientes artificiales que de manera controlada brinda respeto a la cultura y dota de una responsabilidad socioeconómica al turismo, como generador de fortalecimiento organizativo, al seno de una actividad económica que implique autonomía local.

Tanto en el turismo comunitario como en el vivencial se busca provocar el menor impacto sea este en los habitantes de la comunidad de destino como en el espacio geográfico en que se desarrolla. La aplicación de este tipo de

turismo como una herramienta de desarrollo dentro de la comuna Cadeate, se encuentra expresada en el capítulo 4.

2.1 Zona de Estudio.

2.1.1 Geografía.

Winter, (1981) afirma que:

El suelo es una mezcla compleja de materias inorgánicas y orgánicas que contiene organismos vivos y muertos. El espesor va en una escala de cero (desiertos, laderas muy pendientes y montañas) a cientos de metros en las antiguas turberas de Assan¹.

Debido al clima tropical y proximidad al mar, Cadeate consta de un suelo arenoso, siendo susceptibles a la erosión por agua o aire. De acuerdo a Diffrot (1928) este tipo de suelo “se origina por la ruptura espontánea de las rocas enfriadas bruscamente”. Sin embargo, debido al tipo de suelo presente en Cadeate y constantes sequías, las actividades de cultivo han quedado en el pasado, siendo reemplazada por la construcción y la panificación.

¹Humedal ubicado en Suecia que contiene un musgo denominado Sphagnum junto con otras especies como juncos y plantas con ácido.

2.1.2 Población.

De acuerdo al Censo Poblacional realizado en el año 2010 por el INEC el cantón Santa Elena cuenta con 144.076 habitantes, de los cuales 49,06% son mujeres y 50,94% varones.

El vicepresidente de la comuna, el Sr. Dámaso Reyes espera contar con la colaboración de las autoridades municipales para realizar un nuevo censo poblacional dentro de la comuna, con el fin de obtener datos exactos de cada habitante en lo que respecta a las actividades que desempeñan, ingreso promedio, miembros de una familia, etc..

2.1.3 Historia.

Según Miguel Elías (2012), alrededor del mundo, en Europa, Asia, Medio Oriente y América, el pan ha ocupado un papel fundamental a lo largo de la historia. Ha sido utilizado para el comercio, ya sea este la compra, venta o trueque; como moneda, en el pago por una actividad realizada; distintivo social en su consumo, el pan de harina de trigo dirigido principalmente a las personas de estratos sociales altos, mientras que de harina de maíz o centeno a los pobladores más pobres; y, finalmente como un medio de alimento, siendo, en Latinoamérica uno de los más tradicionales.

El nombre de la comuna es originario de la planta de “cade”, parecida a la palma, con la que, en un inicio se cubrían los techos de las casas. El 29 de Septiembre de 1995, a petición de la Asociación de Comunas de la Provincia del Guayas, el Ministerio de Agricultura y Ganadería certifica su constitución legal. Ver Anexo # 4.

En el Ecuador la Región Sierra es reconocida principalmente por la calidad de panes que en ella se elaboran, siendo Ambato la ciudad más distintiva.

Si bien, la Costa no es reconocida principalmente por este aspecto, la cantidad de panaderías ha ido creciendo a un ritmo acelerado, sobre todo en las grandes urbes y cuyos propietarios ya sean estos nacionales o extranjeros, buscan que sus productos ocupen diariamente un lugar en los hogares ecuatorianos. *“El éxito está en buscar recetas innovadoras”* menciona Óscar Suárez, propietario de panadería “Paquito”, ubicada en Cadeate, provincia de Santa Elena, el mismo que, junto con las familias de los Sres. Luis Floreano (Panadería Joao), Olimpo Parrales (Panadería Rey Pan), Eusebio Reyes (Panadería de Reyes) y Gregorio Balón (Panadería Jessica), al perder su trabajo en las camaroneras, se dedicaron a la elaboración del pan, lo que, en sus palabras *“les apasiona”*.

En la antigüedad Cadeate era un pueblo pesquero y agricultor, gozaba de tierra fértil hasta mediados de los años 30. Cuentan los residentes de la comuna, que en la antigüedad Cadeate era un Cosechaban productos como papaya, yuca, piña, sandía, melón, guadua, cade, entre otros.

En los años posteriores asoló una gran sequía lo que obligó a los pobladores a realizar otro tipo de actividades para subsistir, entre ellas, la panificación. El oficio de la elaboración del pan es una herencia generacional que comparten la mayoría de los habitantes. En el año 1938, un ciudadano de la Comunidad de Cadeate, Víctor Antonio Yagual Reyes, conocido como “Antonio Chijín”, uno de los primeros panaderos del sector le compraba harina a Simón Yagual, adinerado residente de la comunidad, a un valor de 2 sucres el quintal de harina. El pan tenía un costo de 1 real de sucre. De este modo surgió la idea de elaborar los panes en base a harina de trigo en hornos de barro fabricados por los propietarios de las diferentes panaderías, quienes, en un inicio, tenían como producto principal el pan briollo o pan de Cadeate, como ellos comúnmente lo llaman.

2.2 Situación Actual.

De acuerdo a las entrevistas realizadas, de cada familia perteneciente a la comuna se estima que el 50% de sus miembros se dedica a la panificación. En un estudio anterior denominado “Investigación tendiente

a la comercialización turística de la producción artesanal de pan y promoción del Museo del Pan Cadeate en la comuna Cadeate, provincia de Santa Elena” propuesto por Cecilia Torres Hidalgo de la Universidad del Pacífico en el 2010, se han registrado cuarenta y ocho panaderías, sin embargo, durante el presente estudio se inventariaron cuarenta y seis en las que se ofrece gran variedad de productos desde los dulces como galletas hasta los de sal como roscas. Unos pocos negocios se dedican enteramente a la pastelería cuyo principal atractivo son las tortas y cuyas recetas, pasadas de generación en generación y con pocas variaciones a la original, han llegado a Quito, Manta, Portoviejo, e incluso a la provincia del Guayas.

La Comuna Cadeate, mencionada como “La Panadería Peninsular” por Diario El Comercio en la edición del 23 de Junio del 2012, es reconocida por el excelente sabor del pan que esta elabora.

En base a la información obtenida, en Cadeate, diariamente se elaboran 10.000 panes, 10.000 rosquitas y 10.000 entre galletas y dulces varios, el costo varía entre \$ 0,10 y \$ 1,20, de acuerdo al tipo y tamaño de pan o dulce que se desea adquirir. El día de descanso en el 60% de las panaderías es el lunes, el resto de establecimientos prefieren trabajar los siete días de la semana, en un horario promedio que empieza desde las 05:00 hasta las 22:00 horas.

En el año 2012 Cadeate formó parte del programa “Renova Panadería”, iniciativa impulsada por el gobierno nacional a cargo de la Coordinación Regional de la Zona 5 del Ministerio de Industrias y Productividad (MIPRO), quienes, junto con el Gremio Nacional de Panificadores, se dio la oportunidad a los de panaderos a nivel nacional de modernizar sus herramientas de trabajo, como hornos, batidoras, moldes, espátulas, licuadoras, etc. mediante un crédito otorgado por el Banco Nacional de Fomento de entre \$5.000 hasta \$21.000 junto con la empresa HINO la cual les proporcionó los instrumentos de trabajo. El préstamo debe ser cancelado en cómodas alícuotas mensuales de acuerdo al valor de los artículos.

A inicios del 2013 las panaderías Jessica, Rosita, Paquito, La Bendición, Panadería de Reyes, Rey Pan y Panadería Tradicional, obtuvieron sus respectivos hornos a gas o eléctricos debido a esta iniciativa. Sin embargo esto provocó que los tradicionales hornos de leña fueran reemplazados perdiendo de esta manera parte de su identidad cultural y atractivo que caracterizaba a la comuna y sus habitantes.

Cadeate es una de las comunas más organizadas del cantón Santa Elena, su presidente, el Sr. Teodoro Lino, es el encargado de la administración, supervisión y control de cada una de las actividades que en ella se realizan, así como de poner en contacto a las personas de la comunidad

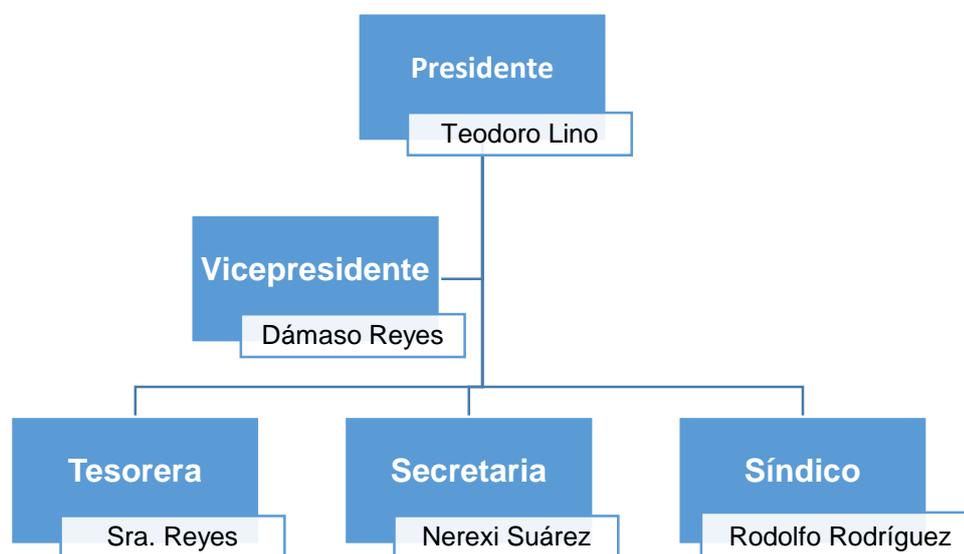
con entidades del sector público o privado en lo que respecta al financiamiento de los diferentes proyectos a llevarse a cabo en la misma.

Entre los proyectos propuestos y ejecutados se encuentran:

1. Investigación tendiente a la comercialización turística de la producción artesanal de pan y promoción del museo del pan Cadeate en la comuna Cadeate, provincia de Santa Elena (2010): Es uno de los proyectos más relevantes realizado por la Facultad de Turismo de la Universidad del Pacífico que hasta la actualidad no se ha ejecutado debido a la falta de financiamiento por las diferentes entidades del sector.
2. Edificación de baterías sanitarias (2012): La Prefectura de Santa Elena ha llevado a cabo el proyecto de implementar baterías sanitarias para los habitantes de la comuna.
3. Diseño y elaboración 18 habitaciones: El Ministerio de Inclusión Social ha llevado a cabo el proyecto. Cada habitación cuenta con tres camas, ubicadas en la Comuna con el fin de hacer de Cadeate no solo un destino de paso, sino de estadía.
4. Construcción de 15 cabañas para comedores: La Fundación Ecuatoriana para el Desarrollo Social (FEDESO) en el año 2010, construye quince cabañas ubicadas con el objetivo de atraer a un mayor número de turistas.

Sin embargo, hasta el momento (Marzo 2014) el aguaje ha destruido gran parte de los alojamientos construidos por esta entidad, debido a una planificación errónea y los resultados están a simple vista, ya que solo quedan 6 comedores en estado regular y con el peligro de ser víctimas del aguaje. Las diferentes autoridades de Cadeate están haciendo las gestiones necesarias para construir una especie de malecón en el lugar en que se encuentran los establecimientos antes mencionados, pero, lamentablemente no han tenido una respuesta favorable por parte de la prefectura de Santa Elena. La debilidad de la situación recae en que las autoridades solicitan la presentación de un proyecto en el que conste los costos que conlleva la construcción de un lugar de tal magnitud así como los beneficios a corto y a largo que proporcionará a la comuna y al gobierno seccional. En la actualidad solo constan con un plano realizado a mano que proporciona una idea general acerca de lo que desean realizar (ver anexo # 5), sin embargo no cuentan con los conocimientos necesarios para realizar el proyecto.

Las principales autoridades en Cadeate al mes de Marzo del 2014 son:

Gráfico 4: Organización Jerárquica Cadeate

Fuente: Autoras

Los habitantes de la comuna y sus representantes, muestran la capacidad de adaptación a los fenómenos económicos del sector y por muchos años su dedicación a la producción de pan y derivados los ha posicionado en el sector y la provincia a la que pertenecen, además buscan el desarrollo de su comunidad con propuestas de proyectos varios, por lo que bien pueden ellos encontrar en el turismo una actividad comunitaria de desarrollo económico.

En el recorrido propuesto por el presente trabajo de tesis se proponen varios establecimientos entre panaderías y pastelerías, la diferencia radica en el tipo de producto que elaboran. Por ejemplo la panadería Jacqueline se dedica principalmente a la elaboración de pan (650 unidades por día

entre sal, dulce y mixto), pero, en su oferta también se encuentran los dulces denominados como pechito de novia, palillos, come callado, etc. cuyas unidades (100 cada uno) son menores en comparación con la cantidad de los panes. En cambio, la Pastelería Paquito se dedica exclusivamente a la elaboración de tortas (15 por día) y bocaditos (bajo pedido), cupcakes de vainilla y chocolate (100 diarios). En lo que respecta a la elaboración de pan, únicamente lo hace durante días feriados y fiestas de la comuna en las que la afluencia de turistas es prominente.

2.3 Cadeate en la Ruta del Spondylus.

La comuna se encuentra ubicada estratégicamente en la denominada la Ruta del Spondylus, que utiliza como vía principal la carretera E-15 la cual atraviesa por la avenida principal de Cadete, denominada 24 de Mayo, convirtiendo así a esta población en un sitio de paso obligado para los turistas que visitan los diferentes atractivos turísticos que la conforman.

La población de Cadeate se encuentra a 43 km de Salinas, se accesa directamente desde el desvío a San Pablo en la carretera E-40 desde Guayaquil a La Costa, y se ubica a 15.7 km de la comuna La Entrada, que limita a la Provincia de Santa Elena en el norte.

Gráfico 5: Mapa Ruta del Spondylus – Ubicación Cadeate



Fuente: Ministerio de Obras Públicas

De acuerdo a las entrevistas realizadas por las autoras a los propietarios de las panaderías, el ingreso promedio para la comunidad en lo que a panificación se refiere es de \$ 8.200 por día, lo que corresponde a \$ 150,00 por familia, de los cuales se invierte el 60% (\$90,00) de lo obtenido en materia prima del negocio, siendo el 40% restante invertido en el pago de servicios básicos y en la canasta familiar. Los comuneros involucrados en la panificación no tienen un registro del número de unidades que elaboran diariamente. Los valores que se expresaron anteriormente corresponden a la constante interacción entre preguntas y

respuestas de cada propietario con las autoras. Un ejemplo de esto es la panadería Rosita, cuyo propietario al preguntarle el número de unidades exactas de cada producto que elabora, tomó como referencia el total de libras que tiene un quintal de harina (110 lb.), de ahí empezó a desglosar las cantidades utilizadas en cada producto que elabora (y su correspondiente número de unidades en cada uno) para, posteriormente, realizar un conteo total. Este proceso fue realizado personalmente por las autoras con los representantes legales de las panaderías incluidas en la ruta.

Sin embargo al realizar un análisis más detallado de gastos e ingresos se obtuvieron los siguientes resultados:

Tabla 4: Ingreso promedio mensual panaderías

INGRESOS MENSUALES			
UNIDADES DE PAN DIARIAS	PRECIO DE VENTA EN \$	TOTAL DIARIO EN \$	TOTAL INGRESOS EN \$
1000	0,1	100	2600

Fuente: Autoras

Tabla 5: Gastos promedio mensual panaderías

GASTOS MENSUALES	
RUBRO	VALOR EN \$
MATERIA PRIMA (60% TOTAL DE INGRESOS)	1560
MANO DE OBRA	320
SERVICIOS BÁSICOS	70
ALIMENTACIÓN	210
TRANSPORTE	130
AMORTIZACIÓN PRÉSTAMO	120
EDUCACIÓN	100
GAS	16
TOTAL GASTOS	2526

Fuente: Autoras

Tabla 6: Ingresos VS Egresos

TOTAL INGRESOS	\$ 2600
TOTAL GASTOS	\$ 2536
UTILIDAD MENSUAL	\$ 74

Fuente: Autoras

Los valores expresados en los cuadros anteriores corresponden a los gastos e ingresos promedio mensuales de cada panadería calculados por las autoras con información proporcionada por los representantes legales panaderos. Se detecta la presencia de una utilidad neta que no fue mencionada por ningún propietario.

Alrededor de las tres de la tarde algunas familias se dedican al tejido de sombreros de paja toquilla cuyo distribuidor se encuentra en la comuna Libertador Bolívar. Las hamacas, lámparas, bancos y sillas reclinables se fabrican en la comuna y se venden dentro de ella. La única tienda de

antigüedades ofrece planchas a vapor, lámparas cuyo combustible era solo el aceite, LP de 45 o 90 RPM (Reproducciones por Minuto) o discos de vinilo y demás artículos de metal que recuerdan con nostalgia mejores épocas.

Según las entrevistas realizadas, la mayoría de la nueva generación que vive en la comuna está perdiendo el oficio de panadero de sus predecesores. Lamentablemente se observa que la mayoría de las personas que trabajan como panaderos o pasteleros, oscilan entre 45 y 70 años, muy pocos son jóvenes interesados en aprender el oficio de sus padres ya que buscan en otros lugares trabajos cuya remuneración sea más alta y cuya profesión, genere mejores beneficios económicos, este es el caso de la familia correspondiente a los Sres. Luis Floreano y Eusebio Reyes cuyos propietarios se dedican a la elaboración de pan pero, tanto sus cónyuges y descendientes prefieren dedicarse a la prestación de servicios turísticos en Montañita y Salinas respectivamente.

2.5 Aspectos Turísticos de la zona.

Debido a la ubicación geográfica y características de la zona, Cadeate es una de las comunidades con mayor potencial de desarrollo turístico en la Provincia de Santa Elena, no solo por sus recursos naturales como la calidad de playa y mar sino también por poseer, desde el año 2010, 7 cabañas, de las cuales 5 de ellas tienen un comedor incluido, cada una de

ellas a un costo de \$10,00 (no incluido alimentación) y con reservación previa en el caso de grupos mayores a 5 personas. Las cabañas son administradas por la Asociación de mujeres de Cadeate, cuya presidenta es hermana del vicepresidente de la comuna.

Como manifestación cultural, se destaca que en el mes de Mayo, junto con otras comunas cercanas celebra la fiesta de San Jacinto. Comparsas, desfiles de escuelas, bandas de música, artistas invitados y el tan aclamado “Castillo” construido al pie del parque celebran a la comuna. En el mes de Agosto celebran la festividad de la Virgen del Carmen, junto con la Banda de la policía Nacional.

Los Hornos de Leña también se consideran una manifestación cultural propia de Cadeate, un atractivo de la comunidad no solo por su estructura sino también por el “toquecito” especial que proporcionan al pan recién horneado, los turistas que conocen la comuna saben diferenciar el sabor de un pan hecho en horno a gas y el cocinado en horno de leña. En Cadeate las Panaderías del Pacífico y Jacqueline utilizan el horno de leña. En las instalaciones de la Panadería Joao todavía se encuentran los restos del horno realizado con barro que en un principio el Sr. Luis Floreano (propietario) utilizaba en su elaboración, sin embargo, el clima y la mala construcción causaron que este (horno) se derrumbara. Afortunadamente la panadería Joao cuenta con un horno a gas y, según testimonio de su

propietario es mucho más beneficioso en lo que a diversificación de productos se refiere.

2.6 Hornos de Leña.

El Instituto Nacional del Patrimonio Cultural define el patrimonio cultural como "la serie de objetos testimonios del pasado, como tal este patrimonio debe ser protegido ya que es testigo de nuestra identidad cultural".

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), en su conferencia mundial sobre patrimonio cultural llevada a cabo en México en 1982 definió lo definió como:

En los pueblos, las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores y sabios, así como las creaciones anónimas, surgidas del alma popular, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo; la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los archivos y bibliotecas (UNESCO, 1982).

De esta manera patrimonio cultural deberían ser: cuidado, protegido y conservado para futuras generaciones.

La República del Ecuador en las categorías del capítulo 7 de la Ley de Patrimonio Cultural declara como bienes patrimoniales a:

- a) Los monumentos arqueológicos muebles e inmuebles, tales como: objetos de cerámica, metal, piedra o cualquier otro material perteneciente a la época prehispánica y colonia; ruinas de fortificaciones, edificaciones, cementerios y yacimientos arqueológicos en general; así como restos humanos, de la flora y de la fauna, relacionados con las mismas épocas.
- b) Los templos, conventos, capillas y otros edificios que hubieren sido construidos durante la Colonia, las pinturas, esculturas, tallas; objetos de orfebrería, cerámica, etc. Pertenecientes a la misma época;
- c) Los manuscritos antiguos e incunables, ediciones raras de libros, mapas y otros documentos importantes;
- d) Los objetos y documentos que pertenecieron o se relacionan con los precursores y próceres de la Independencia Nacional o de los personajes de singular relevancia en la Historia ecuatoriana;
- e) Las monedas, billetes, señas, medallas y todos los demás objetos realizados dentro o fuera del país en cualquier época de su Historia, que suena de interés numismático nacional;
- f) Los sellos, estampillas y todos los demás objetos de interés filatélico nacional, hayan sido producidos en el país o fuera de él y en cualquier época;

g) Los objetos etnográficos que tengan valor científico, histórico o artístico perteneciente al patrimonio etnográfico;

h) Los objetos o bienes culturales producidos por artistas contemporáneos laureados, serán considerados bienes pertenecientes al Patrimonio Cultural de la Nación a partir del momento de su defunción; y, en vida, los que han sido objetos de premiación nacional; así como los que tengan treinta años o más de haber sido ejecutados;

i) Las obras de la naturaleza, cuyas características o valores hayan sido resaltados por la intervención del hombre o que tengan interés científico para el estudio de la flora, la fauna y la paleontología.

De acuerdo a lo establecido anteriormente el horno de leña califica dentro del literal b, sin embargo hasta la actualidad no ha sido declarado patrimonio nacional.

En lo que respecta a la historia de este tipo de horno el PhD. Elías R. (2012), en el texto denominado “El Gran Libro de los Hornos de Barro”, menciona que esta clase de los hornos se originan en el Antiguo Egipto cerca de los afluentes Tigris y Eufrates, área famosa en poseer una buena calidad de arcilla, caracterizada por su dureza y aislamiento, que conserva el calor mucho mejor que otros barros o tierras arcillosas. En esa época la infraestructura de los hornos consistían en una especie de tapa de adobe (base, piso, bóveda y revoque) en forma de campana que, por primera

vez, permitía que los alimentos se cocinasen tanto por arriba como por abajo. En otras culturas de la antigüedad se usaban hornos abiertos, para lo que se hacía un hueco o zanja que se forraba de piedras y por dentro era una mezcla de paja alargada con barro para luego ser calentados con fuego antes de colocar los alimentos, que se cubrían con vegetación. Su popularidad se extiende hacia Europa, donde existían hornos comunitarios en los que cocineros famosos elaboraban pan para los diferentes estratos sociales, primero para el rey, luego su corte y, finalmente para la comunidad restante o plebeya. Con su forma de cúpula, alcanzaron temperaturas de hasta 900°C (48.2° Fahrenheit).

Según el Sr. Dámaso Reyes en el Ecuador el oficio de la elaboración del pan, en sus inicios, surgió como una necesidad de alimentación en las pequeñas comunidades y pueblos, donde eran construidos de adobe y ladrillo para consumo exclusivo de la familia; su popularidad se fue extendiendo hacia diversos rincones de nuestro país llegando así a las grandes urbes, cambiando con el tiempo los hornos de barro y leña tradicionales por unos más sofisticados como los eléctricos y a gas.

En las entrevistas realizadas a las diferentes panaderías ubicadas en la avenida principal “24 de Mayo”, se pudo comprobar que, actualmente, la comuna cuenta con 2 panaderías (Panadería Jacqueline y Panadería del Pacífico) que utilizan hornos de leña para la elaboración de los diferentes

productos a ofrecer, las demás utilizan hornos a gas y eléctrico. La razón, debido a la diversificación de la oferta más el espacio que el horno ocupa en un lugar determinado, sin tomar en cuenta el impacto que ocasiona en el ambiente.

2.7 Ruta Actual- Ruta del Pan.

La idea de desarrollar una “Ruta del Pan” surgió de los habitantes de la comuna Cadeate en el año 2009. Prensa escrita como Diario el Universo en la edición del 10 de Noviembre del 2010, diario el Telégrafo el 3 de Enero del 2012, e incluso la Revista Transport en su versión digital del mes de Agosto del 2013, la mencionan como una oportunidad para el desarrollo turístico en la provincia de Santa Elena.

A la fecha de recolección de información para la presente investigación (Junio 2014), la “Ruta del Pan” no se encuentra registrada como un proyecto a ejecutar en las entidades del gobierno nacional o seccional como el Ministerio de Turismo o la Prefectura de santa Elena.

Según la entrevista realizada al Sr. Dámaso Reyes, el Ministerio de Turismo tenía planes de posicionar a la comuna como un destino turístico en el Ecuador por medio de la construcción de un Museo del Pan, pero, debido a “problemas institucionales y reconocimiento intelectual de la idea original del proyecto” con la Facultad de Administración Turística de la Universidad del Pacífico, los planes no se llevaron a cabo.

La idea inicial para la denominada “Ruta del Pan”, consiste en la agrupación de las 46 panaderías existentes en Cadeate, cada una oferta productos característicos del lugar.

Desde el año 2010 prensa escrita del país se refiere a Cadeate y a la Ruta del Pan:

Gráfico 6: Recorte Diario El Universo



Domingo, 14 de noviembre, 2010 - 19h00

En comuna Cadeate se prevé hacer ruta del pan

CADEATE, Santa Elena.- Incrementar el turismo en esta comuna a través del pan, el producto que más los identifica en la Península, es el objetivo de un proyecto que alistan comuneros del sector.

Dámaso Reyes, dirigente de la comuna, señaló que se busca fortalecer la llegada de turistas con la edificación de una cafetería en forma de horno, en cuyo interior se mostrará cómo se elabora el tradicional pan.

"Será como una ruta turística del pan, en los sitios donde se elabora este producto", agregó el dirigente, que es apoyado por estudiantes de la Facultad de Administración Turística de la Universidad del Pacífico.

En esta comuna, de aproximadamente 2.000 familias, unas 55 se dedican a la elaboración del pan. El terreno está definido y el proyecto, según el presidente de la comuna, pero "falta el financiamiento para su construcción", refirió.

En el sector se han edificado unas baterías sanitarias, por parte de la Prefectura de Santa Elena; mientras que el Ministerio de Inclusión Social invirtió en 18 habitaciones, cada una con tres camas, dijo.

Reyes acotó que la Fundación Ecuatoriana para el Desarrollo Social (Fedeso) ha construido 15 cabañas para comedores.

En el sitio hace falta pavimentación y adoquinamiento, así como las luminarias, por lo que la comunidad ha dialogado con el Municipio de Santa Elena y con la Prefectura.

Fuente: Página Web Diario el Universo 14/10/2012

Gráfico 7: Recorte Revista Transport



Fuente: Página Web Revista Transport del 1/08/2013

Prensa Escrita da a conocer la oferta mediante la entrevista a propietarios de panaderías representativas como “Panadería del Pacífico”, o “Joao”. Cada uno de los artículos menciona la calidad y variedad de la oferta, así como los insumos utilizados en su preparación, fechas en las que se lo comercializa en mayores cantidades junto con una invitación por parte del entrevistado a visitar la “Ruta del Pan”.

Mediante los artículos publicados en los diferentes diarios del país entre los años 2010 – 2012 se puede inferir que Cadeate no ha pasado

desapercibido ante los ojos de los medios de comunicación y el público en general. La “Ruta del Pan” es mencionada como un distintivo de la comuna y los testimonios de los panaderos son un referente de ello.

2.7.1 Creación de la Ruta mediante la utilización de SIG (Sistema de Información Geográfica).

Durante la investigación del presente trabajo de tesis se buscó una herramienta que permita ordenar, ingresar y presentar datos de una forma coherente y precisa, además de permitir el ingreso y actualización de los mismos sin recurrir a la instalación de nuevas aplicaciones o programas compatibles que utilicen gran cantidad de memoria RAM. De esta manera se llegó a la conclusión de que QUANTUM GIS Lisboa 1.8.0 era la herramienta idónea a utilizar para el correcto manejo de información en diferentes formatos siendo de fácil manejo y aprendizaje.

La Herramienta de trabajo QGIS proporcionó las siguientes ventajas:

- **Ubicar geográficamente las panaderías**

Se empleó la herramienta GPS marca Garmin 60CSx en la obtención de coordenadas geográficas de panaderías que conforman la ruta del pan, luego se georreferenció la ubicación en el sistema QGIS.

- **Identificar número de establecimientos panaderos**

Dentro de la comuna se identificó 46 panaderías de las cuales se seleccionó 13 tomando en consideración la ubicación en la que se encontraban.

➤ Identificar tipo de establecimientos panaderos

La tabla de atributos utilizada en el QGIS proporcionó una descripción de cada establecimiento, el tipo de horno, producto estrella, etc., así se tuvo la oportunidad elegir el tipo de panaderías que desea visitar y en cual/es desea realizar turismo vivencial.

Gráfico 6: Tabla de Atributos QGIS

Tabla de atributos - Coordenadas panaderías 2 :: 0 / 13 objetos espaciales seleccionados								
JORDENADAS	COORDENADAS Y	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	TIPO	DESCRIPCION	PRODUCTO ESTRELLA	NTAR TURISMO V	PROPIETARIO	
0	529102	9793401	JESSICA	PANADERIA	UTILIZA HORNO A GAS.	ROSCAS DE SAL	SI	GREGORIO BALON
1	529064	9793451	DEL PACIFICO	PANADERIA	UTILIZA HORNO DE LEÑA.	PAN DE DULCE	SI	JORGE REYES
2	529070	9793463	ROSITA	PANADERIA	UTILIZA HORNO ELÉCTRICO	PAN DE YUCA	SI	JOSE REYES
3	529045	9793477	JAQUELINE	PANADERIA	UTILIZA HORNO DE LEÑA.	PAN ENRROLLADO	SI	LORENZO FIGUEROA
4	529046	9793486	ESPERANCITA	PANADERIA	UTILIZA HORNO A GAS.	CAKE DE NARANJA	SI	ESPERANZA SUAREZ
5	529015	9793543	DE REYES	PANADERIA	UTILIZA HORNO A GAS.	COME CALLADO	SI	EUSEBIO REYES
6	529025	9793550	JESSENIA	PANADERIA	UTILIZA HORNO A GAS.	PAN BRIOLLO	SI	JESSENIA
7	529008	9793584	PAQUITO	PASTELERIA	UTILIZA HORNO ELÉCTRICO	TORTA DE HIGOS	SI	MARITZA FIGUEROA
8	528996	9793587	REY PAN	PANADERIA	UTILIZA HORNO A GAS.	BIZCOCHO DE chocolate	SI	OLIMPO PARRALES
9	528980	9793601	JOAO	PANADERIA	UTILIZA HORNO A GAS.	PECHITO DE NOVIA	SI	LUIS FLOREANO
10	528973	9793606	PAN NUESTRO	PANADERIA	UTILIZA HORNO A GAS.	ROSCAS DULCES	SI	MARIO REYES
11	528908	9793745	TRADICIONAL	PANADERIA	UTILIZA HORNO ELÉCTRICO	BIZCOCHO DE VAINILLA (PORCIÓN)	SI	TEODORO EUGENIO LINO
12	528859	9793801	BENDICION	PANADERIA	UTILIZA UN HORNO A GAS	PAN DE FRUTAS EN FORMA DE PEZ Y TORTUGA	SI	JUAN SUAREZ

Fuente: Evelyn Barrigas

➤ **Crear nueva ruta**

A continuación se presenta una imagen tomada del sistema de información geográfico QGIS para la visualización de la Ruta del Pan.

Gráfico 7: Ruta del Pan Cadeate



Fuente: Evelyn Barrigas

➤ **Identificar atractivos turísticos en el lugar**

En la imagen siguiente se visualizan atractivos turísticos del lugar como: mueblería, panaderías con horno de leña, artesanías e invernadero.

Gráfico 8: Establecimientos Turísticos Cadeate

Fuente: Evelyn Barrigas

CAPÍTULO 3

CARACTERÍSTICAS DEL MERCADO TURÍSTICO

El Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones define al turismo como un sector y actividad que influye en el estilo de vida del turista como de la persona que ofrece el servicio, mejora la calidad de vida debido a un mejor manejo a los atractivos naturales y la conservación del medio ambiente”, para esto se necesita realizar estudios que proporcionen información acerca de lo que un visitante busca en la comunidad receptora y los recursos que ésta puede ofrecer durante un tiempo determinado.

3.1 Herramientas en la oferta de datos

Para obtener la información requerida, se procedió a elaborar un formato de encuesta considerando los siguientes aspectos:

- Objetivo de la encuesta: Recolectar información acerca de gustos y preferencias del turista.
- Tipo de preguntas a realizarse: Deben ser de fácil comprensión y respuesta. Las preguntas diseñadas fueron de opción múltiple.
- Número de preguntas: Depende del tipo de investigación. En este caso se formularon quince preguntas.
- Lugar y Fecha en que se llevarán a cabo: De acuerdo al tipo de investigación. En este caso: Salinas Ayangue, Cadeate, Montañita. Días 1 y 2 de Marzo.
- Forma de obtención de la información (personal o digital): Puede ser en presencia del entrevistado, encuestas en línea, telefónicas, etc. En este estudio las encuestas fueron personales
- Forma de tabulación de datos: Digital.

Establecidos los aspectos anteriores se procedió a:

- Diseñar las preguntas
- Identificar tipo de interrogantes que formarán parte de la encuesta
- Elaborar un borrador de la encuesta.
- Revisar el borrador de la encuesta.
- Realizar una mini prueba piloto (consistió en realizar 5 preguntas a diferentes personas para corregir posibles errores).
- Corregir errores.

- Realizar las encuestas.

3.1.1 Investigación Exploratoria

Malhotra (2004), afirma que la investigación exploratoria “define que tan a profundidad deben realizarse estudios posteriores”. Durante la investigación exploratoria se emplearon los siguientes métodos:

- Entrevistas con expertos.
- Encuestas pilotos.
- Datos secundarios analizados de forma cualitativa.
- Investigación cualitativa.

Se utilizó este tipo de investigación información en un inicio para recolectar la información y como una herramienta durante el planteamiento del problema y elaboración de las hipótesis ya que no existían suficientes estudios a profundidad acerca de la “Ruta del Pan”.

3.1.2 Investigación concluyente

Según las autoras del presente trabajo de tesis, la investigación concluyente es aquella encargada de corroborar la veracidad de la hipótesis propuesta, así como de las variables que se originaron a partir de ella. Para validar la veracidad de los supuestos es necesario emplear diferentes métodos de recolección de datos, como la realización de encuestas a turistas en un determinado lugar, por medio de estas

analizaremos los gustos, preferencias, conocimiento de la zona y sus alrededores así como de la ruta en general.

3.2 Procesamiento y análisis de datos

Para calcular la cantidad de personas a encuestar (Muestra) se consideró la cantidad de buses con destino a los balnearios de la Provincia de Santa Elena (ya que los turistas que se dirigen hacia este tipo de atractivo es nuestra demanda potencial), publicado en la versión impresa de diario el Universo del 1 de Marzo del 2014, disponibilidad de asientos de cada unidad de transporte terrestre junto con los siguientes aspectos:

- Universo: 7200
- 160 buses * 45 asientos
- Margen de Error: 5%
- Nivel de Confianza: 95%
- Heterogeneidad: 50

La información se la obtuvo mediante entrevistas realizadas el 27 de Enero del 2014 a representantes de cooperativas de transporte en el terminal terrestre de Guayaquil.

Con los valores antes mencionados, utilizando la fórmula de Netquest² se obtuvo el número de encuestas a realizar: 365.

Las encuestas fueron realizadas en las playas de Salinas, Ayangue, Cadeate y Montañita, por ser más cercanas al lugar de estudio, durante los días 1 y 2 de Marzo del 2014 (Feriado de Carnaval) en los que se registra una mayor afluencia de turistas en la Provincia de Santa Elena.

Al realizar las preguntas que formaron parte de la encuesta se tomaron en consideración las preferencias del turista y se obtuvieron los siguientes resultados:

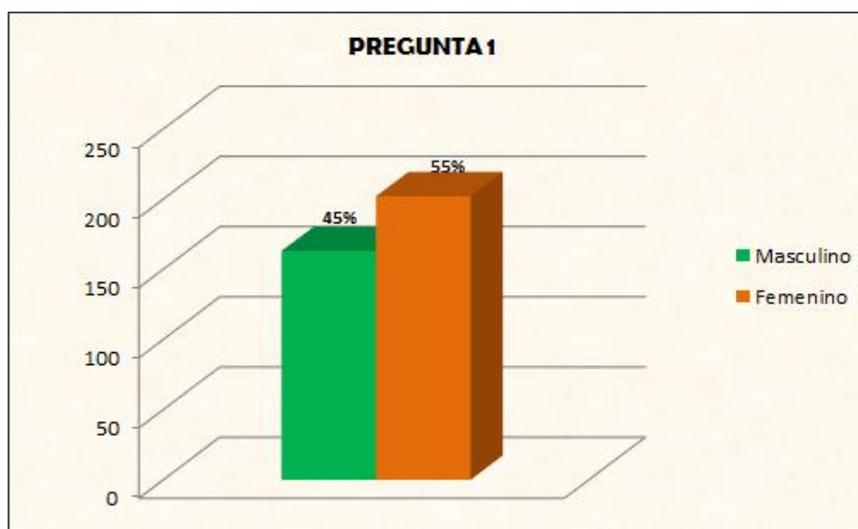
Pregunta 1:

Sexo

Tabla 7: Género

Masculino	163
Femenino	202
TOTAL	365

²Empresa de servicios y tecnología para realizar encuestas online: software de encuestas, paneles de consumidores en España, Portugal y Latinoamérica y comunidades de opinión.

Gráfico 9: Género

Fuente: Autoras

Análisis:

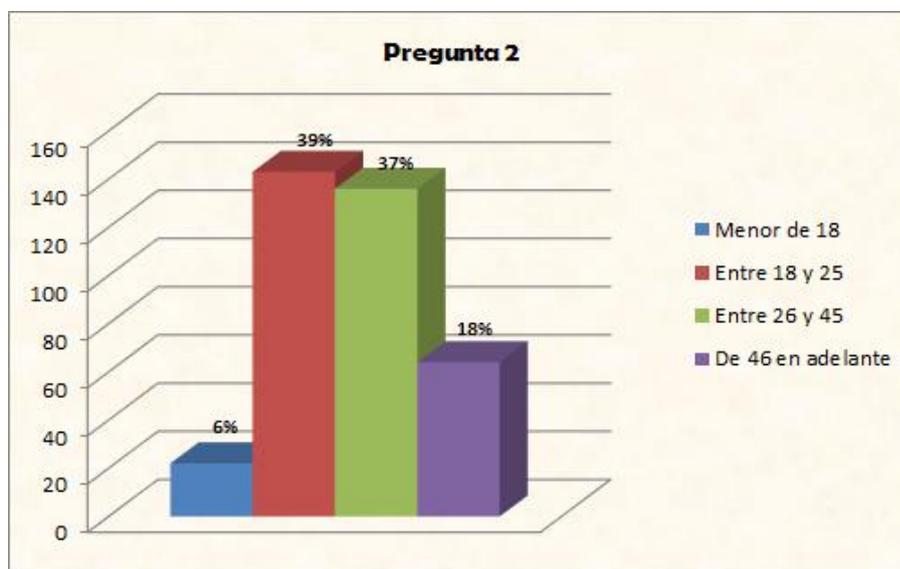
Se observa que en la muestra de 365 encuestados se ha obtenido que 202 corresponden al género femenino con un porcentaje del 55%, y del género masculino 163 encuestados corresponden al 45%.

Pregunta 2:

Rango edad

Tabla 8: Rango edad

Menor de 18	22
Entre 18 y 25	143
Entre 26 y 45	136
De 46 en adelante	64
TOTAL	365

Gráfico 10: Rango edad

Fuente: Autoras

Análisis:

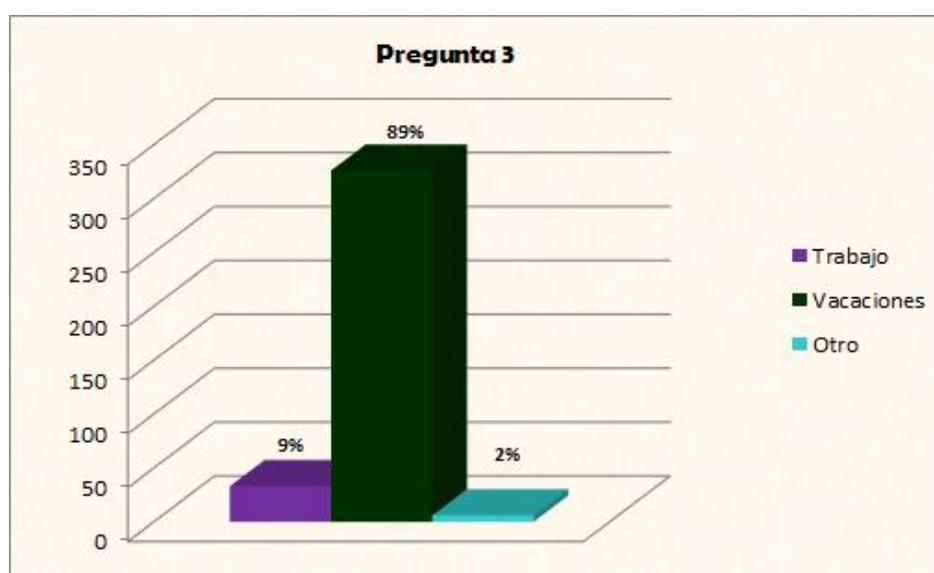
La Mayoría de las personas encuestadas oscilaban entre los 18 y los 25 años con un 39%, seguido por aquellos cuya edad estaba entre los 26 y 45 años con un 37%, mientras que los menores de 18 años cuentan con un 6%.

Pregunta 3:

Motivo de viaje

Tabla 9: Motivo de viaje

Trabajo	33
Vacaciones	326
Otro	6
TOTAL	365

Gráfico11: Motivo de Viaje

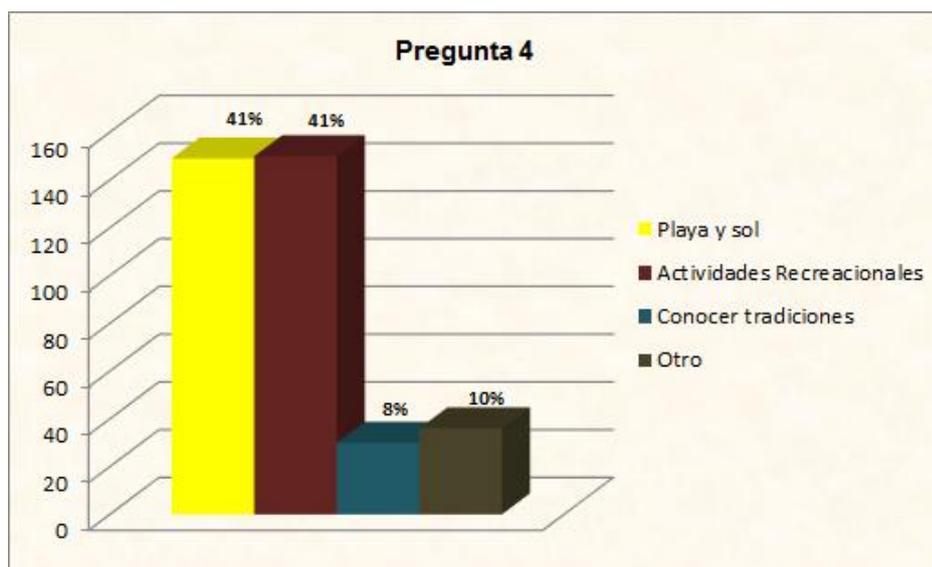
Fuente: Autoras

Análisis:

Por medio de la observación del gráfico se corrobora que el 89,32% de los encuestados estaban en las playas durante sus vacaciones debido a la temporada alta presente durante los meses de Enero a Mayo, seguido por las personas que viajan con el objetivo de realizar un trabajo determinado con un 9% y por último aquellos quienes viajan por otros motivos con un 2%.

Pregunta 4:**Actividades que realiza****Tabla 10:** Actividades que realiza

Playa y sol	149
Actividades Recreacionales	150
Conocer tradiciones	30
Otro	36
TOTAL	365

Gráfico 12: Actividades que realiza**Fuente:** Autoras**Análisis:**

La mayoría de personas encuestadas, viajaron a la península por vacaciones, los porcentajes obtenidos fueron Playa y Sol, con 40,82% y

Actividades recreacionales, con 41,10% y la minoría buscaba conocer tradiciones, con 8,22%.

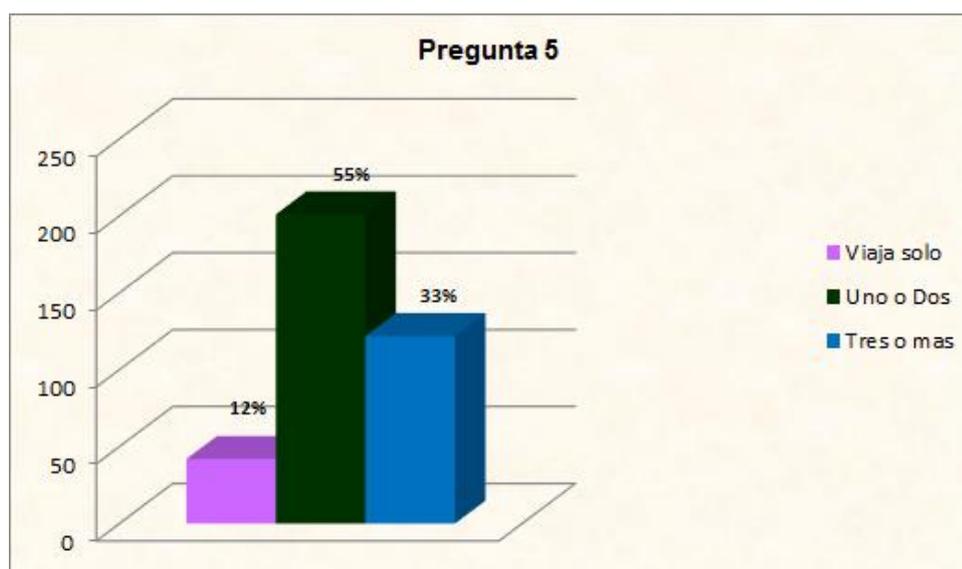
Pregunta 5:

Número de acompañantes en el viaje

Tabla 11: Números de acompañantes en el viaje

Viaja solo	42
Uno o Dos	201
Tres o mas	122
TOTAL	365

Gráfico 13: Número de acompañantes en el viaje



Fuente: Autoras

Análisis:

Del 100% de las personas encuestadas el 55% viajan acompañados de una o dos ya sean estos familiares o amigos, mientras que el 33%

prefiere la compañía de tres o más, y el 12% opta por viajar solo a una determinada playa por diferentes motivos.

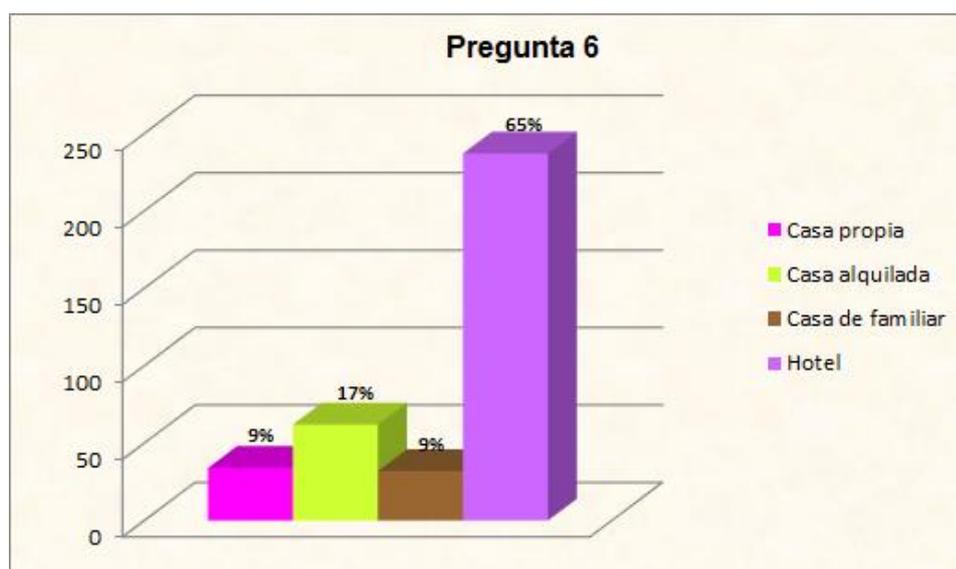
Pregunta 6

¿Dónde pernocta?

Tabla 12: Lugar de estadía

Casa propia	34
Casa alquilada	62
Casa de familiar	32
Hotel	237
TOTAL	365

Gráfico 14: Lugar de estadía



Fuente: Autoras

Análisis:

De las 365 personas encuestadas, el 65% prefieren hospedarse en un establecimiento hotelero, el 17% opta por alquilar una casa o

departamento, mientras que el 9% tiene a disposición casa propia o de familiares donde hospedarse.

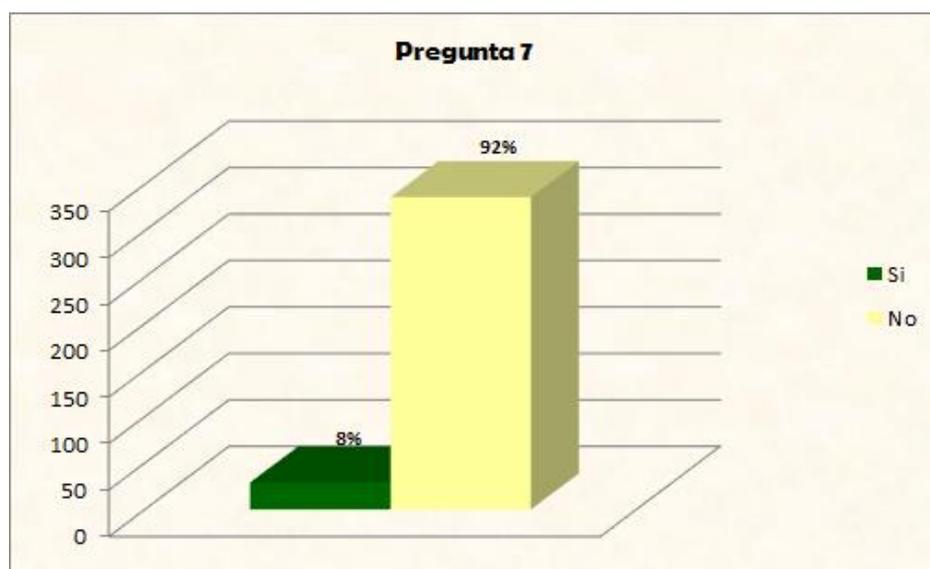
Pregunta 7

¿Conoce la ruta del pan?

Tabla 13: Conocimiento Ruta del Pan

Si	29
No	336
TOTAL	365

Gráfico15: Conocimiento de la Ruta del Pan



Fuente: Autoras

Análisis:

De las 365 personas encuestadas en las diferentes playas de la Península de Santa Elena, la gran mayoría no conocía la existencia de La Ruta del

Pan, se lo ve reflejado con un 92%, y sólo un 8% de personas ha oído hablar de la ruta.

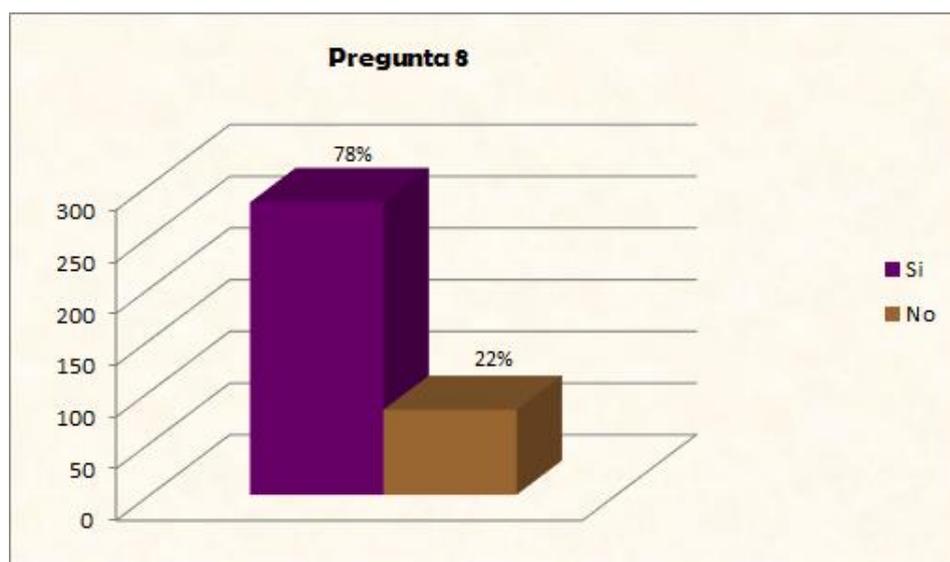
Pregunta 8

¿Ha probado el pan de Cadeate?

Tabla 14: Personas que han probado el pan de Cadeate

Si	283
No	82
TOTAL	365

Gráfico 16: Personas que han probado el pan de Cadeate



Fuente: Autoras

Análisis:

Siendo que Cadeate se encuentra cerca de los lugares donde se realizaron las encuestas, la mayoría, reflejada en un 78%, han probado en diferentes

ocasiones el pan de Cadeate, mientras que un 22% de personas encuestadas no habían probado el pan de este lugar.

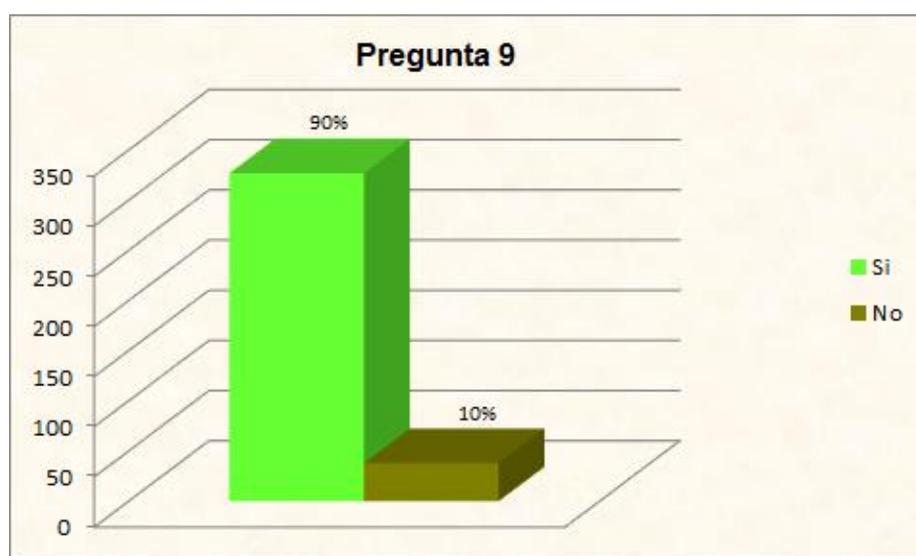
Pregunta 9

¿Le gustaría hacer un recorrido por las diferentes panaderías de Cadeate?

Tabla 15: Predisposición a realizar recorrido por panaderías de Cadeate

Si	327
No	38
TOTAL	365

Gráfico 17: Predisposición a realizar recorrido por panaderías de Cadeate



Fuente: Autoras

Análisis:

Se ha obtenido que el 90% de los encuestados estarían dispuestos a realizar un recorrido por las diferentes panaderías ubicadas en la Calle

principal 24 de Mayo, con un 10% de los encuestados no estarían dispuestos a realizar este recorrido.

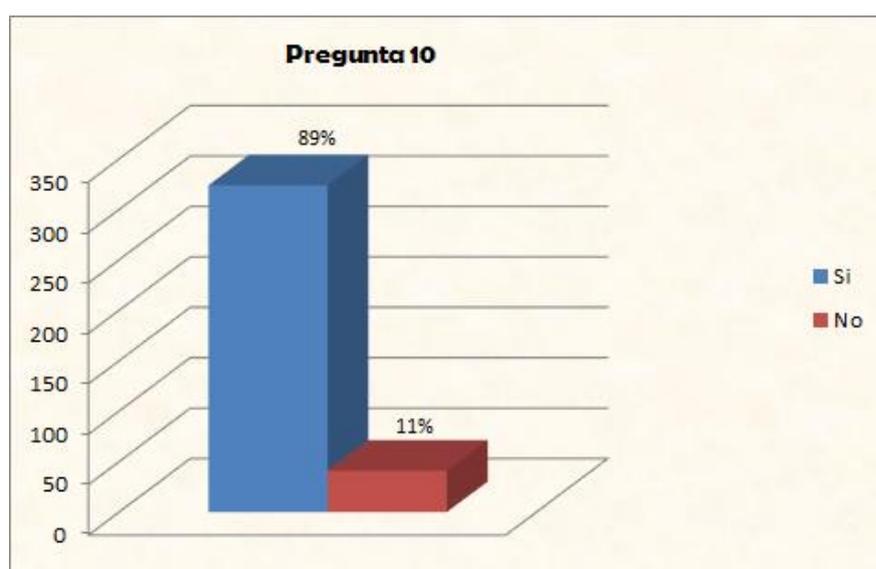
Pregunta 10

¿Le gustaría ver cómo se elabora el pan?

Tabla 16: Ver elaboración del pan

Si	324
No	41
TOTAL	365

Gráfico 18: Ver elaboración del pan



Fuente: Autoras

Análisis:

De las 365 personas encuestadas el 89% respondieron de forma afirmativa respecto a realizar un recorrido por las diferentes panaderías,

mientras que el 11% restante se inclinaron por proporcionarnos una respuesta negativa.

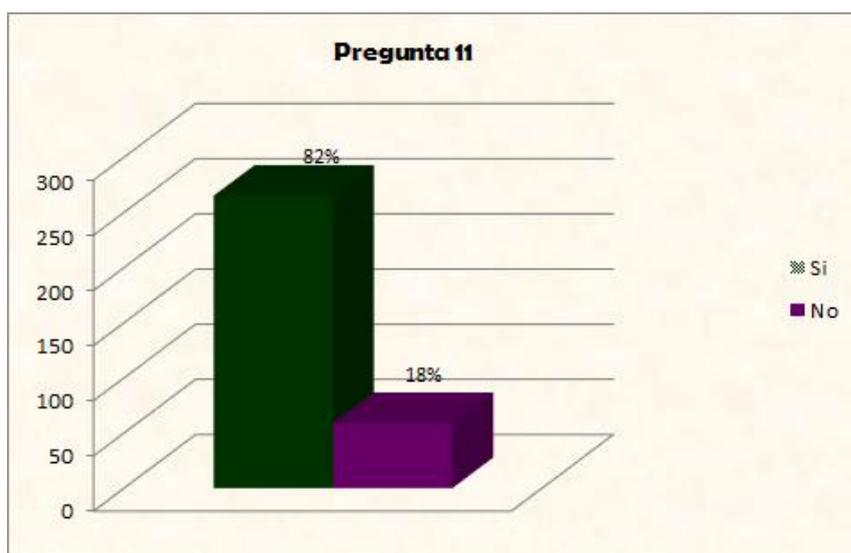
Pregunta 11

¿Le gustaría participar en la elaboración del pan?

Tabla 17: Participar en la elaboración del pan

Si	265
No	59
TOTAL	324

Gráfico 19: Participar en la elaboración del pan



Fuente: Autoras

Análisis:

Tomando en cuenta las respuestas afirmativas proporcionadas por los encuestados en la pregunta anterior, del total de turistas el 82% están

dispuestos a participar en la elaboración del pan y el 18% de ellos no les parece una buena idea.

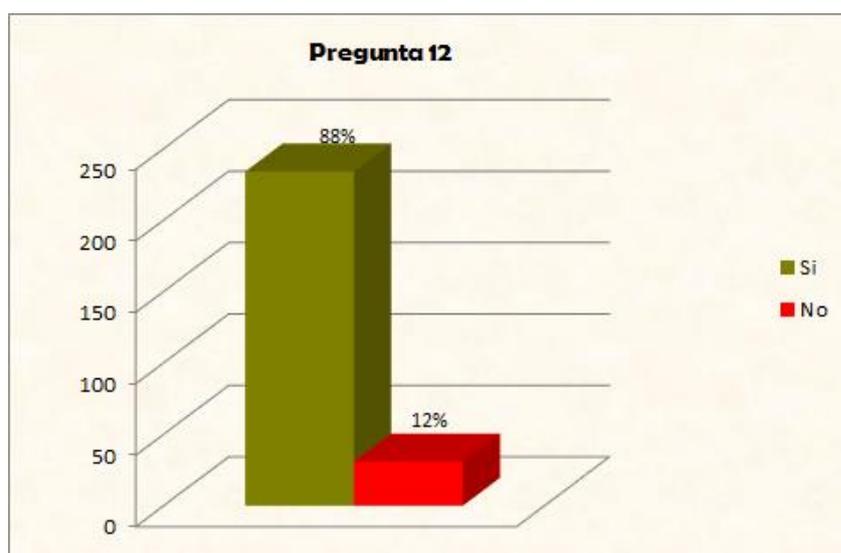
Pregunta 12

¿Deberían cobrar los comuneros por su visita y participación en la elaboración?

Tabla 18: Comuneros cobrar por elaboración de pan

Si	234
No	31
TOTAL	265

Gráfico 20: Comuneros cobrar por elaboración de pan



Fuente: Autoras

Análisis:

Considerando las respuestas afirmativas proporcionadas por los encuestados en la pregunta anterior, del total de turistas el 88% considera que los comuneros deberían cobrar un precio módico a todas aquellas personas

dispuestas a involucrarse en la elaboración del pan, mientras que el 12% de ellos dieron una respuesta negativa.

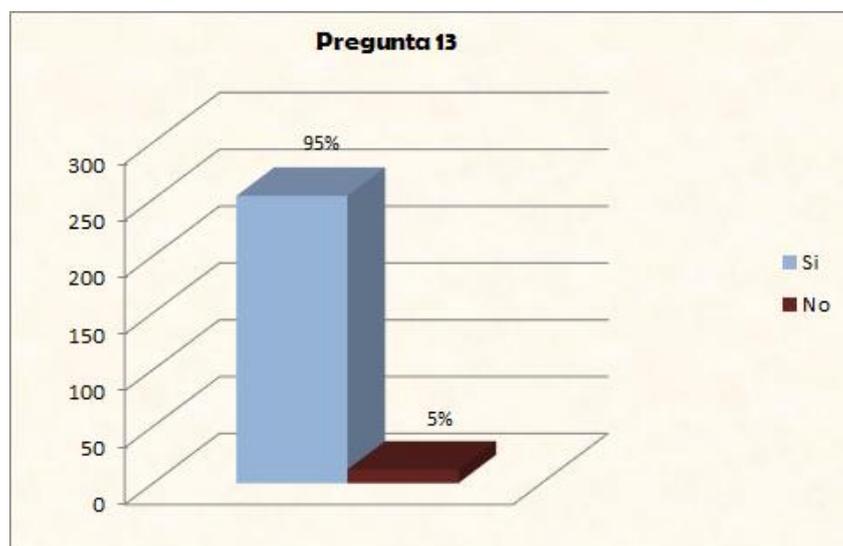
Pregunta 13

¿Consideraría que esto es un desarrollo turístico comunitario?

Tabla 19: Considera la elaboración de pan como desarrollo turístico comunitario

Si	253
No	12
TOTAL	265

Gráfico 21: Considera la elaboración de pan como desarrollo turístico comunitario



Fuente: Autoras

Análisis:

Tomando en cuenta las respuestas proporcionadas por los encuestados en la pregunta anterior, del total de turistas el 95% considera a la

elaboración de pan como un desarrollo turístico comunitario, y el 5% restante no lo ve de esta manera.

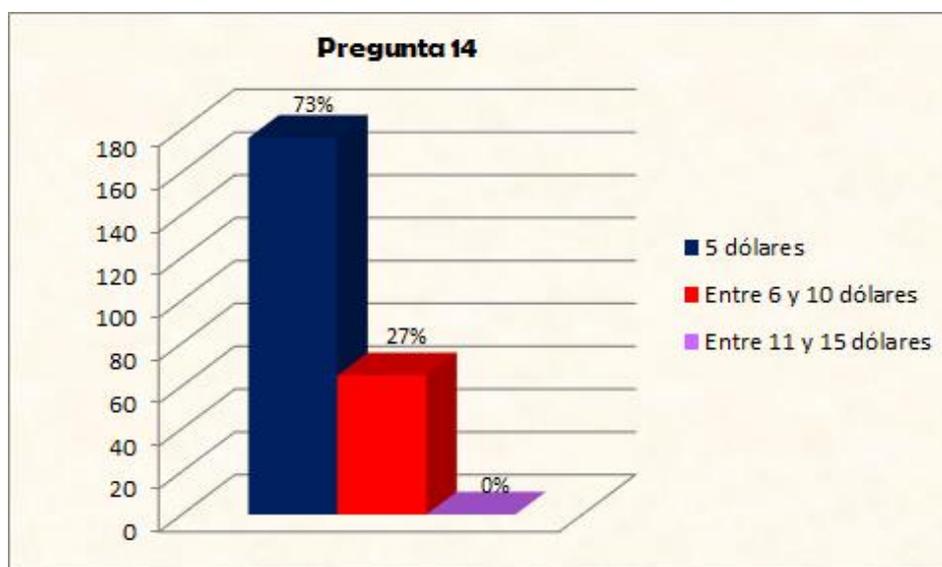
Pregunta 14

¿Cuánto estaría dispuesto a gastar por la participación de la producción?

Tabla 20: Cantidad de dinero dispuesta a pagar por turistas por la elaboración del pan

5 dólares	176
Entre 6 y 10 dólares	65
Entre 11 y 15 dólares	0
TOTAL	241

Gráfico22: Cantidad de dinero dispuesta a pagar por turistas por la elaboración del pan



Fuente: Autoras

Análisis:

Considerando las respuestas proporcionadas por los encuestados en la pregunta anterior, del total de turistas el 73% están dispuestos a pagar la cantidad de \$5,00 por participar en la elaboración del pan, el 27% considera que debería cobrarse un valor entre \$6,00 y \$10,00, mientras que un 0% optó por el valor entre \$11,00 y \$15,00.

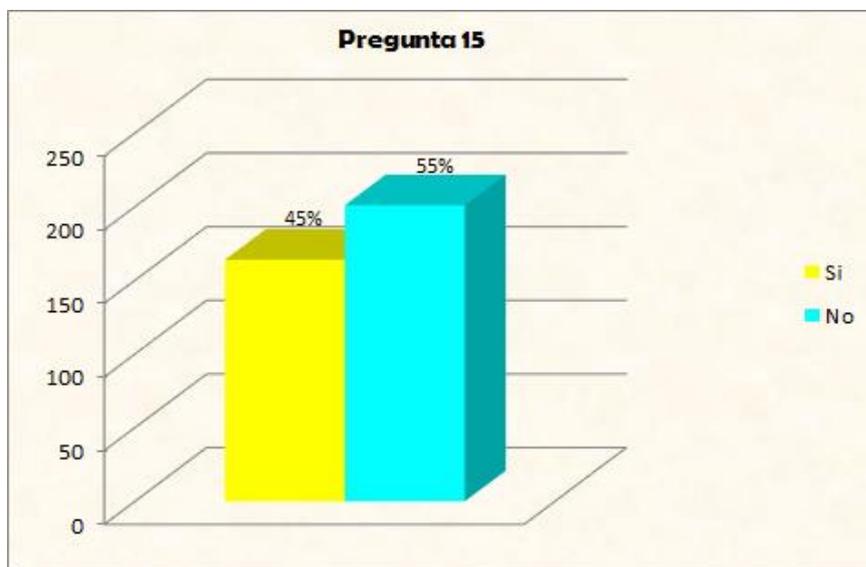
Pregunta 15

¿Sabe usted que en Cadeate todavía se hace pan con horno de leña?

Tabla 21: Conocimiento de turistas de la existencia de la elaboración del pan con horno de leña en Cadeate

Si	164
No	201
TOTAL	365

Gráfico 23: Conocimiento de turistas de la existencia de la elaboración del pan con horno de leña en Cadeate



Fuente: Autoras

Análisis:

De las 365 personas encuestadas, el 55% de ellos desconocían que se elaboraba pan con horno de leña en Cadeate, mientras que el 45% restante si lo sabían.

Conclusión

Por medio de las encuestas en determinados balnearios de la península de Santa Elena, se concluye que:

La mayoría de personas que visitan la Provincia de Santa Elena oscila entre los 18 y 25 años en temporada vacacional, para practicar actividades de ocio como deportes extremos (surf, parapente) acompañadas de una o dos personas, alojándose en una casa alquilada.

De los turistas encuestados, el 92% expresó no tener conocimiento de la existencia de la “Ruta del Pan”, ni de los hornos de leña utilizados en la cocción, sin embargo el 78% ha probado el pan que se elabora en Cadeate mostrando predisposición en recorrer las panaderías ubicadas en la Av. Principal 24 de Mayo. Un 90% de los entrevistados, así como ver y participar en la elaboración del producto el 89% y 82%, considerando el 95% de los encuestados esta actividad como desarrollo de turismo comunitario, cobrando un valor de \$5,00 por persona.

3.3 Análisis de la Oferta Turística en Cadeate

Ubicando a la elaboración de pan como atractivo turístico y como parte de la oferta, en Cadeate el producto es distribuido a las demás localidades como Montañita, Palmar, Ballenita, Ayangue, etc. utilizando diferentes medios como bicicletas, triciclos, motos, e incluso buses Interprovinciales e intercantonales que circulan por la avenida principal.

Sin embargo si se analiza el papel que desempeñan las personas encargadas de administrar la planta turística, que, en este caso es la Asociación de Mujeres de Cadeate, y los beneficios que generan por medio de la actividad turística durante la temporada playera, en la que registra un incremento considerable en comparación al resto del año, no satisfacen los gastos incurridos durante el año, obteniendo de esta manera

pérdidas. A continuación se presenta un cuadro que explica detalladamente los gastos e ingresos mensuales por este rubro:

Tabla 22: Gasto promedio mensual por mantenimiento de cabañas Cadeate

GASTOS		
GASTOS TEMPORADA BAJA		
LIMPIEZA	\$ 270,00	
MANTENIMIENTO BATERÍAS SANITARIAS	\$ 45,00	
AGUA POTABLE	\$ 63,00	
LUZ	\$ 72,00	
INSUMO ALIMENTACIÓN A TURISTAS TEMPORADA BAJA (60% INGRESOS EN ALIM. A TURISTAS)	\$ 864,00	
MANO DE OBRA TEMPORADA BAJA	\$ 2.700,00	
TOTAL GASTOS TEMPORADA BAJA		\$ 4.014,00
GASTOS TEMPORADA ALTA		
LIMPIEZA	\$ 450,00	
MANTENIMIENTO BATERÍAS SANITARIAS	\$ 150,00	
AGUA POTABLE	\$ 60,00	
LUZ	\$ 60,00	
MANO DE OBRA	\$ 5.580,00	
CAMBIO Y REEMPLAZO DE TABLAS	\$ 240,00	
PINTURA (ANUAL)	\$ 180,00	
JARDINERÍA	\$ 180,00	
INSUMOS ALIMENTACIÓN A TURISTAS TEMPORADA ALTA (60% INGRESOS EN ALIM. A TURISTAS TEMPORADA ALTA)	\$ 2.592,00	
TOTAL GASTOS EN TEMPORADA ALTA		\$ 9.492,00
TOTAL GASTOS ANUALES		\$ 13.506,00
TOTAL GASTOS MENSUALES		\$ 1.125,50

Fuente: Sra. Reyes (Administradora de cabañas)

Tabla 23: Ingreso promedio mensual alojamiento y alimentación Cadeate

INGRESOS		
INGRESOS TEMPORADA ALTA		
ALIMENTACIÓN MENSUAL A TURISTAS TEMPORADA ALTA	\$ 1.440,00	
ALOJAMIENTO MENSUAL A TURISTAS TEMPORADA ALTA	\$ 1.440,00	
TOTAL INGRESOS TEMPORADA ALTA (MESES DE MARZO, JULIO, AGOSTO)		\$ 8.640,00
INGRESOS TEMPORADA BAJA		
ALIMENTACIÓN MENSUAL A TURISTAS TEMPORADA BAJA	\$ 160,00	
ALOJAMIENTO A TURISTAS TEMPORADA BAJA	\$ 160,00	
TOTAL INGRESOS TEMPORADA BAJA		\$ 2.880,00
TOTAL INGRESOS ANUALES		\$ 11.520,00
PROMEDIO INGRESOS MENSUALES		\$ 960,00

Fuente: Sra. Reyes (Administradora de cabañas)

Tabla 24: Ingresos VS Egresos promedios mensuales

INGRESOS VS EGRESOS	
INGRESOS MENSUALES	\$ 960,00
EGRESOS MENSUALES	\$ 1.125,50
UTILIDAD/PÉRDIDA MENSUAL	-\$ 165,50
UTILIDAD/PÉRDIDA ANUAL	-\$ 1.986,00

Fuente: Sra. Reyes (Administradora de cabañas).

Los cálculos se realizaron considerando los siguientes aspectos:

- * Cobro alojamiento por persona diario: \$20,00
- * Número de personas en temporada alta: 18
- * Número de personas e temporada baja: 2
- * Cobro alimentación por persona diario: \$20,00
- * Número de semanas por mes: 4

De acuerdo a entrevista realizada por las autoras, durante los meses de Marzo, Julio y Agosto (Temporada Alta) la afluencia de turistas dentro de la comuna es prominente teniendo una ocupación de hasta el 100% (18 personas diarias), en la mayoría de los casos los visitantes solicitan el servicio de alimentación (1 a 2 comidas diarias), limpieza de habitaciones y guardianía de vehículos (de ser el caso) que forman parte de los ingresos a la comunidad (Tabla # 20), sin embargo este rubro no cubre en su totalidad los gastos durante los 9 meses restantes (Temporada Baja). En las tablas # 20 y # 21 se especifican detalladamente los gastos e ingresos incurridos durante temporada baja y alta obteniendo valores promedios mensuales, que, al ser comparados reflejan una considerable pérdida mensual.

3.3.1 Planta Turística

Cadeate es un lugar de fácil acceso para el turista que busca practicar un turismo diferente. Desde Guayaquil existen 3 tipos de cooperativas de transporte encargadas de transportar diariamente a las personas hacia este destino:

Tabla 25: Transporte hacia Cadeate

COOPERATIVA DE TRANSPORTE	LUGAR DE SALIDA	DESTINO	HORARIOS DE SALIDA	INTERVALO DE SALIDA	COSTO DE PASAJE
C.L.P. (83)	TERMINAL TERRESTRE DE GUAYAQUIL	CADEATE	DESDE 7:00 HASTA 22:00	CADA 20 MINUTOS	\$ 5, 50
LIBERPERSA		TERMINAL TERRESTRE DE SANTA ELENA	Desde 3:00 Hasta 22:00	CADA 10 MINUTOS	\$ 3,55
C.I.C.A.					

Fuente: Evelyn Barrigas

En el cuadro se observa que una cooperativa va directamente hacia Cadeate, mientras que en las dos restantes se necesita abordar un bus en la Terminal de Santa Elena cuyo costo oscila entre \$1,50 y \$2,00 según el lugar hacia donde se dirija. Las cooperativas Manglaralto, San Vicente y Santa Rita son idóneas en lo que a la prestación de este servicio se refiere.

Además de las panaderías se encuentran 3 sitios de alojamiento, uno de ellos administrados por la Asociación de Mujeres de Cadeate. Cada establecimiento cuenta con los servicios básicos de agua y luz. Las fotos correspondientes se encuentran en los Anexos 9, 10 y 11.

Tabla 26: Alojamientos en Cadeate

NOMBRE DEL ALOJAMIENTO	DESCRIPCIÓN	COSTO HABITACIONES
HOSTAL "REY VIC"	La Hostería Rey Vic, ubicada en Cadeate es una casa de 2 pisos que proporciona alojamiento a los diferentes turistas que llegan al lugar. Si bien las personas que viven en los alrededores no la reconocen como tal, el lugar cuenta con una sala amoblada, cocina y diferentes habitaciones.	Familiar \$50,00 Single \$25,00
ALOJAMIENTO CADEATE	Ubicada en las calles interiores de la comuna, está formada por una sucesión de 7 casas de un piso de cemento, con techo de zinc, con capacidad para 18 personas.	Costo por Persona: \$ 10,00
ALOJAMIENTO "LA CAÑITA"	Ubicada en las calles interiores de la comuna, es una casa de 2 pisos, con decoración rústica que incluye techo de cade, muebles de caña y lámparas colgantes de bambú	NO PROPORCIONADOS POR PROPIETARIOS

Fuente: Evelyn Barrigas

En lo que a restauración se refiere la comuna tiene 3 lugares de restauración: 2 comedores, uno de ellos administrado por la Sra. Reyes y un asadero.

3.3.2 Oferta de Pan

Como parte del proceso de tesis se elaboró un inventario de las 13 panaderías ubicadas en la Ruta del Pan. Las entrevistas a los propietarios panaderos se realizaron el 1 de Marzo del 2014 con la autorización del presidente y vicepresidente de la comuna el Sr. Teodoro Lino y el Sr. Dámaso Reyes respectivamente. Los resultados obtenidos se muestran a continuación:

Tabla 27: Inventario Panaderías Av. Principal 24 de Mayo

Nº	COORDENADA X	COORDENADA Y	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	TIPO DE HORNO	DESCRIPCION	PRODUCTO ESTRELLA	IMPLEMENTAR TURISMO VIVENCIAL	PROPIETARIO
1	529102	9793401	JESSICA	PANADERIA	HORNO A GAS	UTILIDAD \$15.00 DIARIOS. ELABORA PALANQUETA, ROSCAS, ETC.	ROSCAS DE SAL	SI	GREGORIO BALON
2	529064	9793451	DEL PACIFICO	PANADERIA	HORNO DE LEÑA	ELABORA PAN ENROLLADO, PAN DE DULCE, ROSCAS DULCES, ETC.	PAN DE DULCE	SI	JORGE REYES
3	529070	9793463	ROSITA	PANADERIA	HORNO ELÉCTRICO Y A GAS	UTILIDAD \$15.00 DIARIOS. ELABORA PAN TOSTADO, PAN DE YUCA	PAN DE YUCA Y PAN TOSTADO	SI	JOSE REYES
4	529045	9793477	JAQUELINE	PANADERIA	HORNO DE LEÑA	ELABORA PAN DE DULCE, PECHITO DE NOVIA, ETC.	PAN ENROLLADO	SI	LORENZO FIGUEROA
5	529046	9793486	ESPERANCITA	PANADERIA	HORNO A GAS	UTILIDAD \$10.00 DIARIOS. LUGAR DIVIDIDO PANADERIA Y TIENDA.	CAKE DE NARANJA	SI	ESPERANZA SUAREZ
6	529015	9793543	DE REYES	PANADERIA	HORNO A GAS	UTILIDAD \$15.00 DIARIOS. ELABORA PAN BRIOLLO, COME CALLADO, ETC.	COME CALLADO	SI	EUSEBIO REYES
7	529025	9793550	JESSENA	PANADERIA	HORNO A GAS	UTILIZA HORNO A GAS. ELABORA PAN DE DULCE, BRIOLLO, ETC.	PAN BRIOLLO	SI	JESSENA
8	529008	9793584	PAQUITO	PASTELERIA	HORNO ELÉCTRICO Y A GAS	UTILIDAD DE \$22.86 DIARIOS. ESPECIALIDAD TORTAS.	TORTA DE HIGOS Y DE VAINILLA	SI	MARITZA FIGUEROA
9	528996	9793587	REY PAN	PANADERIA	HORNO A GAS	UTILIDAD \$40.00 DIARIOS. ELABORA BIZCOCHO, VAINILLA, CHOCOLATE, ETC.	BIZCOCHO DE CHOCOLATE (PORCIÓN)	SI	OLIMPO PARRALES
10	528980	9793601	JOAO	PANADERIA	HORNO A GAS	UTILIDAD \$20.00 DIARIOS. ELABORA COME CALLADO, PECHITO DE NOVIA, ETC.	PECHITO DE NOVIA	SI	LUIS FLOREANO
11	528973	9793606	PAN NUESTRO	PANADERIA	HORNO A GAS	ELABORA ROSCAS DULCES, Y DE SAL, ENTRE OTROS.	ROSCAS DULCES	SI	MARIO REYES
12	528908	9793745	TRADICIONAL	PANADERIA	HORNO ELÉCTRICO Y A GAS	UTILIDAD DIARIA \$20.00. OFRECE PAN ENROLLADO, BIZCOCHO DE VAINILLA, ETC.	BIZCOCHO DE VAINILLA (PORCIÓN)	SI	TEODORO LINO
13	528859	9793801	BENDICION	PANADERIA	HORNO A GAS	UTILIDAD \$25.00 DIARIOS. ELABORA PANES FORMA DE ANIMALES, ETC.	PAN DE FRUTAS EN FORMA DE PEZ Y TORTUGA	SI	JUAN SUAREZ

Fuente: Autoras

De los trece establecimientos ubicados en la Ruta del Pan, doce de ellos se dedican netamente a la elaboración de pan y bocaditos identificándose de esta forma como panaderías, uno de ellos se dedica exclusivamente a la elaboración de tortas, postres y dulces (pastelería); destacan dos panaderías que utilizan únicamente horno de leña, dos horno eléctrico y el resto horno a gas.

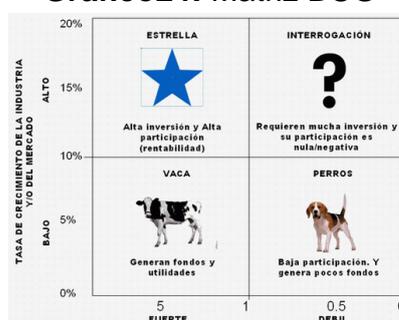
Por medio de entrevistas realizadas a propietarios de panaderías se logró identificar el producto estrella de cada una bajo los criterios de la matriz de BCG, tomando en cuenta que todos se encuentran dispuestos a participar en la promoción de Cadeate a través de la ruta del Pan.

3.3.2. Aplicación de la Matriz BCG en las Panaderías de la Ruta del Pan

Se ha realizado un análisis de los productos ofertados por lo establecimientos panaderos usando la estrategia de análisis estratégico Matriz BCG (Boston Consulting Group) publicada por Henderson, creador de dicha matriz en 1973, basadas en las 5 fuerzas de Porter.

De acuerdo a los conocimientos adquiridos por las autoras de la presente tesis un producto estrella es aquel que mejor acogida tiene entre los consumidores; producto interrogante es el que tiene menor tiempo comercializándose, o, en este caso, elaborándose, pero que consta de una buena acogida y cuyos costos, en un principio son solventados por el producto estrella. El producto vaca lechera es en el cual, las ventas no disminuyen a lo largo del año, es decir, sea temporada baja o alta las ganancias que proporciona son relativamente constantes. Mientras que el producto perro es el que proporciona pocas utilidades debido a que el turista no lo demanda.

Gráfico24: Matriz BCG



Fuente: Henderson (1973)

Para conocer los productos principales de las panaderías ubicadas en la Ruta del Pan y el impacto que cada uno tiene en el turista, las autoras realizaron un análisis de la oferta obteniendo los siguientes resultados:

Tabla 28: Matriz BCG panaderías incluidas en la Ruta del Pan

MATRIZ BCG GENERAL					
Nº	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	PRODUCTO ESTRELLA	PRODUCTO VACA LECHERA	PRODUCTO PERRO	PRODUCTO INTERROGANTE
1	PANADERIA ROSITA	Pan Briollo	Pan de dulce	Pan Cacho	Pan de Yuca
2	PANADERIA JOAO	Pechito de Novia	Palillos	Pan de Agua	Pan Briollo
3	PANADERIA JESSENIA	Pan Briollo	Pan Enrollado	Pan de Dulce	Palillos
4	PANADERIA REY PAN	Bizcocho/Cake de Chocolate	Roscas de Sal	Pan Mixto	Pan Briollo
5	PANADERIA Y PASTELERIA PAQUITO	Cake de Vainilla	Cake de Chocolate	Tortas	Pan Briollo
6	PANADERÍA LA BENDICIÓN	Pan de Frutas y Formas	Pan de dulce	Pan Enrollado	Bizcocho
7	PANADERIA DEL PACIFICO	Pan Briollo	Pan de Dulce	Come Callado	Roscas de Sal
8	PANADERIA JACQUELINE	Come Callado	Pan Briollo	Pan Enrollado	Roscas Dulces
9	PANADERIA ESPERANCITA	Cake de Naranja	Roscas Dulces	Pan Mixto	Amor con Hambre
10	PANADERIA TRADICIONAL	Pan de Dulce	Pan Briollo	Pan Enrollado	Pan de Piña
11	PANADERIA PAN NUESTRO	Pan Enrollado	Pan Cacho	Pan de Molde	Pan de Dulce
12	PANADERIA DE REYES	Come Callado	Pan Briollo	Pan de Dulce	Pan de Frutas
13	PANADERÍA JESSICA	Roscas de Sal	Pan Briollo	Budín	Pan Tostado

Fuente: Evelyn Barrigas

Para realizar el presente estudio, las autoras tuvieron que indagar a profundidad la naturaleza de las diferentes panaderías, interactuar con los panaderos, compartir conocimientos y analizar la información proporcionada, para de esta manera filtrar los datos proporcionados y, posteriormente realizar la matriz.

Para realizar el presente estudio, las autoras tuvieron que indagar a profundidad la naturaleza de las diferentes panaderías, interactuar con los panaderos, compartir conocimientos y analizar la información

proporcionada, para de esta manera filtrar los datos proporcionados y, posteriormente realizar la matriz.

3.3.2.1 Estudio de Costos por Panadería

Durante el proceso que se muestra a continuación se realiza un análisis de costos de los productos ofertados en cada panadería que se encuentran especificados en la Matriz BCG.

La información no fue de fácil obtención ya que los panaderos no cuentan con un registro de las unidades que elaboran diariamente ni con las utilidades ganadas, por lo que el tiempo de entrevista autora – panadero se prolongó entre 10 y 15 minutos. La hora en la fueron realizadas fueron a las 10:30 am tiempo de la mañana en la que dedican exclusivamente a hornear el pan y dulces o, a decorarlos, esta fue una de las razones principales por las que Panadería del Pacífico, Panadería de Reyes, Panadería la Bendición, Pastelería Paquito y Panadería Rey Pan se negaron momentáneamente a la entrevista, retomando la misma 2 horas después de culminada a las panaderías restantes.

Tabla 29: Costo de elaboración Vs Costo de venta Panadería Jessica

Panadería Jessica					
Costo de elaboración Vs Precio de Venta					
PRODUCTO	UNIDADES DIARIAS	COSTO DE ELABORACIÓN TOTAL EN \$	COSTO DE ELABORACIÓN POR UNIDAD EN \$	% DE GANANCIA	P.V.P. EN \$
Roscas de Sal	500	15,00	0,03	50%	0,05
Pan Tostado	200	8,00	0,04	25%	0,08
Pan Briollo	200	10,00	0,05	50%	0,10
Budin	30	1,50	0,05	50%	0,10

Fuente: Evelyn Barrigas

Tabla 30: Costo de elaboración Vs Costo de venta Panadería del Pacífico

Panadería del Pacífico					
Costo de elaboración Vs Precio de Venta					
PRODUCTO	UNIDADES DIARIAS	COSTO DE ELABORACIÓN TOTAL EN \$	COSTO DE ELABORACIÓN POR UNIDAD EN \$	% DE GANANCIA	P.V.P. EN \$
Pan Briollo	200	10,00	0,05	50%	0,10
Come Callado	175	8,75	0,05	50%	0,10
Pan de Dulce	150	7,50	0,05	50%	0,10
Roscas de Sal	100	2,50	0,03	50%	0,05

Fuente: Evelyn Barrigas

Tabla 31: Costo de elaboración Vs Costo de venta Panadería Rosita

Panadería Rosita					
Costo de elaboración Vs Precio de Venta					
PRODUCTO	UNIDADES DIARIAS	COSTO DE ELABORACIÓN TOTAL EN \$	COSTO DE ELABORACIÓN POR UNIDAD EN \$	% DE GANANCIA	P.V.P. EN \$
Pan Briollo	600	11,00	0,06	40%	0,10
Pan de Yuca	60	6,00	0,12	40%	0,20
Pan de dulce	450	8,00	0,06	40%	0,10
Pan Cacho	40	7,00	0,06	40%	0,10

Fuente: Evelyn Barrigas

Tabla 32: Costo de elaboración Vs Costo de venta Panadería Jacqueline

Panadería Jacqueline					
Costo de elaboración Vs Precio de Venta					
PRODUCTO	UNIDADES DIARIAS	COSTO DE ELABORACIÓN TOTAL EN \$	COSTO DE ELABORACIÓN POR UNIDAD EN \$	% DE GANANCIA	P.V.P. EN \$
Come Callado	200	5,00	0,03	50%	0,05
Roscas Dulces	155	5,43	0,04	50%	0,07
Pan Briollo	100	5,00	0,05	50%	0,10
Pan Enrollado	100	5,00	0,05	50%	0,10

Fuente: Evelyn Barrigas

Tabla 33: Costo de elaboración Vs Costo de venta Panadería Esperancita

Panadería Esperancita					
Costo de elaboración Vs Precio de Venta					
PRODUCTO	UNIDADES DIARIAS	COSTO DE ELABORACIÓN TOTAL EN \$	COSTO DE ELABORACIÓN POR UNIDAD EN \$	% DE GANANCIA	P.V.P. EN \$
Cake de Naranja	75	9,00	0,05	50%	0,10
Amor con Hambre	64	2,00	0,10	50%	0,20
Rosca Dulce	120	6,00	0,05	50%	0,10
Pan Mixto	50	2,50	0,05	50%	0,10

Fuente: Evelyn Barrigas

Tabla 34: Costo de elaboración Vs Costo de venta Panadería de Reyes

Panadería de Reyes					
Costo de elaboración Vs Precio de Venta					
PRODUCTO	UNIDADES DIARIAS	COSTO DE ELABORACIÓN TOTAL EN \$	COSTO DE ELABORACIÓN POR UNIDAD EN \$	% DE GANANCIA	P.V.P. EN \$
Come Callado	200	15,00	0,08	50%	0,15
Pan de Frutas	150	15,00	0,10	50%	0,20
Pan Briollo	200	10,00	0,05	50%	0,10
Pan de Dulce	100	5,00	0,05	50%	0,10

Fuente: Evelyn Barrigas

Tabla 35: Costo de elaboración Vs Costo de venta Panadería Jessenia

Panadería Jessenia					
Costo de elaboración Vs Precio de Venta					
PRODUCTO	UNIDADES DIARIAS	COSTO DE ELABORACIÓN TOTAL EN \$	COSTO DE ELABORACIÓN POR UNIDAD EN \$	% DE GANANCIA	P.V.P. EN \$
Pan Briollo	240	12,00	0,05	50%	0,10
Palillos	120	3,60	0,03	50%	0,05
Pan Enrollado	240	12,00	0,05	50%	0,10
Pan de Dulce	150	7,50	0,05	50%	0,10

Fuente: Evelyn Barrigas

Tabla 36: Costo de elaboración Vs Costo de venta Pastelería Paquito

PRODUCTO	UNIDADES DIARIAS	COSTO DE ELABORACIÓN TOTAL EN \$	COSTO DE ELABORACIÓN POR UNIDAD EN \$	% DE GANANCIA	P.V.P. EN \$
Cake de Vainilla	150	7,50	0,30	40%	0,50
Cake de Chocolate	100	3,00	0,03	40%	0,05
Tortas	25	83,25	3,33	300%	10,00
Pan Briollo	50	2,50	0,06	40%	0,10

Fuente: Evelyn Barrigas

Tabla 37: Costo de elaboración Vs Costo de venta Panadería Rey Pan

Panadería Rey Pan					
Costo de elaboración Vs Precio de Venta					
PRODUCTO	UNIDADES DIARIAS	COSTO DE ELABORACIÓN TOTAL EN \$	COSTO DE ELABORACIÓN POR UNIDAD EN \$	% DE GANANCIA	P.V.P. EN \$
Bizcocho/Cake de Chocolate	50	2,50	0,30	40%	0,50
Pan Briollo	300	9,00	0,03	40%	0,05
Roscas de Sal	1000	50,00	0,06	40%	0,10
Pan Mixto	60	3,00	0,06	40%	0,10

Fuente: Evelyn Barrigas

Tabla 38: Costo de elaboración Vs Costo de venta Panadería Joao

Panadería Joao					
Costo de elaboración Vs Precio de Venta					
PRODUCTO	UNIDADES DIARIAS	COSTO DE ELABORACIÓN TOTAL EN \$	COSTO DE ELABORACIÓN POR UNIDAD EN \$	% DE GANANCIA	P.V.P. EN \$
Pechito de Novia	200	10,00	0,05	50%	0,10
Pan de Agua	64	2,00	0,05	50%	0,10
Palillos	120	6,00	0,05	50%	0,10
Pan Briollo	50	2,50	0,05	50%	0,10

Fuente: Evelyn Barrigas

Tabla 39: Costo de elaboración Vs Costo de venta Panadería Pan Nuestro

Panadería Pan Nuestro					
Costo de elaboración Vs Precio de Venta					
PRODUCTO	UNIDADES DIARIAS	COSTO DE ELABORACIÓN TOTAL EN \$	COSTO DE ELABORACIÓN POR UNIDAD EN \$	% DE GANANCIA	P.V.P. EN \$
Pan Enrollado	200	10,00	0,05	50%	0,10
Pan de Dulce	100	7,50	0,05	50%	0,10
Pan Cacho	200	10,00	0,05	50%	0,10
Pan de Molde	100	5,00	0,05	50%	0,10

Fuente: Evelyn Barrigas

Tabla 40: Costo de elaboración Vs Costo de venta Panadería Tradicional

Panadería Tradicional					
Costo de elaboración Vs Precio de Venta					
PRODUCTO	UNIDADES DIARIAS	COSTO DE ELABORACIÓN TOTAL EN \$	COSTO DE ELABORACIÓN POR UNIDAD EN \$	% DE GANANCIA	P.V.P. EN \$
Pan de Dulce	300	15,00	0,05	50%	0,10
Pan de Piña	100	5,00	0,05	50%	0,10
Pan Briollo	150	7,50	0,05	50%	0,10
Pan Enrollado	100	5,00	0,05	50%	0,10

Fuente: Evelyn Barrigas

Tabla 41: Costo de elaboración Vs Costo de venta Panadería La Bendición

Panadería La Bendición					
Costo de elaboración Vs Precio de Venta					
PRODUCTO	UNIDADES DIARIAS	COSTO DE ELABORACIÓN TOTAL EN \$	COSTO DE ELABORACIÓN POR UNIDAD EN \$	% DE GANANCIA	P.V.P. EN \$
Pan de Frutas y Formas	50	40,00	0,80	50%	1,20
Bizcochos	120	30,00	0,37	25%	0,50
Pan de Dulce	200	12,00	0,05	50%	0,10
Pan Enrollado	150	7,50	0,05	50%	0,10

Fuente: Evelyn Barrigas

De acuerdo a los diferentes estudios realizados por las autoras, la comuna Cadeate tiene un pan representativo, el Pan Briollo, elaborado por las 46 panaderías de la zona. En lo que respecta a los dulces el Pechito de novia (una especie de mini pan de leche cuya consistencia es dura pero se derrite en el momento que ingresa al paladar), el Come Callado (cuyo relleno es cremoso) y las inconfundibles roscas de sal o dulce, junto con el pan briollo, son los productos que distinguen a Cadeate como un pueblo panadero que nada tiene que envidiar a las famosas panaderías ubicadas en la gran urbe.

Las ganancias obtenidas por la elaboración del pan oscilan entre el 40% y 50% a excepción de la pastelería Paquito, cuyas ganancias triplican su valor en lo que a tortas se refiere. En el siguiente cuadro se especifican los principales productos elaborados en las 13 panaderías de la ruta. Para mayores especificaciones ver anexo 7.

Tabla 42: Principales productos panaderías Ruta del Pan

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	GRÁFICO
PAN BRIOLLO	Producto característico de Cadeate, es ovalado y de consistencia suave.	
COME CALLADO	Cake relleno de mermelada envuelto con una suave masa de pan dulce	
PECHITO DE NOVIA	Bocadito de forma ovalada pequeña. Es de consistencia dura dulce	
ROSCAS DE DULCE O PRISTIÑOS	Rosca bañada en una tradicional salsa dulce, de consistencia crocante.	
PALILLOS	Bocadito dulce en forma rectangular ovalado de 30 cm de largo	
PAN CACHO	Pan de consistencia crocante. Puede tener la forma de cachos o pan enrollado.	

Fuente: Evelyn Barrigas

3.4 Análisis FODA del destino Cadeate

FORTALEZAS

- Amplia diversidad de oferta panadera. El 80% del pan consumido en Santa Elena proviene de Cadeate.
- Cadeate posee un alto número de establecimientos panaderos considerando su extensión.
- Infraestructura turística adecuada en relación al tamaño de la localidad y al actual número de visitantes.
- Vías de acceso a la localidad en buen estado, vía principal pertenece a la Ruta del Spondylus.
- Clima tropical, temperatura entre 25° y 40°. Playa ideal en la práctica de deportes motorizados.
- Cerca de destinos con mucha afluencia turística como Montañita, Ballenita, Ayangue.

OPORTUNIDADES

- La mayoría de pueblos y comunas en sus alrededores basan su economía en la pesca.
- Ubicación estratégica dentro de la Ruta del Spondylus.

- Posicionamiento del pan de Cadeate en las localidades turísticas cercanas: Montañita, Ayangué, Ballenita.
- Atractivo turístico que no compite con las otras motivaciones de visita a la playa.
- Disposición de los pobladores a recibir turistas y participar en un turismo vivencial y comunitario.
- Turistas encuestados motivados a experiencias vivenciales a través de la participación en la elaboración del pan.
- De las 46 panaderías, sólo 13 de ellas se encuentran en la vía principal.
- Creación de un nuevo acuario en Valdivia.

DEBILIDADES

- Falta de servicios de agua potable y alcantarillado.
- Inexistencia de publicidad adecuada y constante de la Oferta de Cadeate.
- La afluencia de turistas no es constante, solo lo visitan en feriados y fiestas relacionadas con la comuna.
- Falta de señalética en la vía E-15, no se puede identificar con facilidad el siguiente destino.

- Poca señalización que indique la existencia panaderías antes de llegar a Cadeate.
- Identificación casi nula de la Ruta del Pan en Cadeate.
- No todas las panaderías cuentan con infraestructura ni local adecuados.
- Las calles internas de la comuna no se encuentran completamente asfaltadas.

AMENAZAS

- Pérdida de tradición panadera. Hijos de panaderos realizan otras actividades.
- El producto es fácilmente reemplazable
- El tipo de turista que visita los lugares aledaños a Cadeate cuenta con un presupuesto reducido.
- Ninguna de las operadoras que tienen como destino Santa Elena promociona la comuna Cadeate

3.5 Análisis de la Demanda Turística

Mathieson & Hall (1982) definen la demanda turística como "el número total de personas que viajan o desean viajar, para disfrutar de facilidades

turísticas y de servicios en lugares distintos al de trabajo y residencia habitual".

Existen factores que influyen directamente en la demanda turística, tales como aspectos económicos, psicológicos, sociales, políticos, aspectos relacionados con la comercialización y competitividad del destino.

Con el objetivo de saber las percepciones de la demanda frente a la ruta del pan, se escogió un grupo de 20 personas, entre turistas y profesionales en el área, las cuales recorrieron los circuitos propuestos por las autoras y llenaron un cuestionario de cuatro preguntas (Ver Anexo # 6) obteniendo los siguientes resultados:

Pregunta # 1

- El 50% de personas que realizaron el recorrido opinaron que el circuito es una buena alternativa y el producto muy bueno.
- Un 20% consideró que la explicación proporcionada por los panaderos no fue suficiente.
- El 15% de turistas mencionó que el recorrido propuesto no es apto para niños menores a 3 años.
- A un 10% le agradó la propuesta, sin embargo expresaron que no estaban dispuestos a hacer el recorrido por iniciativa propia.
- Al 5% no le agradó la propuesta.

Pregunta # 2

- Al 50% de los encuestados les agradó en mayor proporción la elaboración de pan e incluso expresaron que era una buena terapia para personas con problemas de movilidad en la mano.
- El 20% consideró más de su agrado el deguste de los diferentes tipos de producto.
- A un 15% de turistas le agradó más la explicación proporcionada por los panaderos.
- Un 10% opinaron que durante el recorrido les agradó que los panaderos obsequiaran los productos que ofertan.
- El 5% expresó que le llamó más la atención la brevedad de la explicación y la longitud del circuito.

Pregunta # 3

- El 50% de personas recomendaron que se debería obsequiar suvenires y folletos con información básica del recorrido a realizar.
- Un 20% sugirió que los panaderos deberían tener una mejor preparación al momento de explicar su actividad.
- El 15% de turistas mencionó que se debería colocar bandas de seguridad para así evitar accidentes (quemaduras).
- Un 10% recomendó que esta alternativa debería estar incluida dentro de un paquete turístico y no promocionarse por sí sola.
- El 5% expresó que le gustaría realizar el recorrido a primeras horas de la mañana, además de obsequiar gorras y agua.

Pregunta # 4

- Al 50% de los encuestados estarían dispuestos a pagar entre \$4,00 y \$6,00
- El 20% consideró un valor entre \$4,00 y \$5,00
- Un 15% optó por \$5,00 adultos y \$2,50 niños
- Un 10% sugirió un valor entre \$3,00 y \$4,00
- El 5% propuso un valor de \$2,00

Conclusión

Durante el recorrido realizado por los diferentes circuitos propuestos en el siguiente trabajo de tesis, al mayor porcentaje de turistas partícipes le agradó esta alternativa mostrando especial interés en la práctica de la elaboración de pan, degustación del producto y explicación por parte de los panaderos además de sugerir la entrega de folletos que afiancen la información proporcionada y suvenires que identifiquen a la ruta como tal asignando de esta manera un valor promedio entre \$4,00 y \$6,00.

CAPÍTULO 4

ESTUDIO TÉCNICO DEL SECTOR DE CADEATE Y LA RUTA DEL PAN

4.1 Formulación estratégica para el desarrollo de la Ruta del Pan.

En base a los estudios realizados para el presente trabajo de tesis, se tomó como referencia la metodología utilizada por Arredondo, Hernández y Mendoza publicada en la Revista Turismo & Sociedade (2013) exponiendo los siguientes temas a considerar:

4.1.1 Ubicar y Delimitar el Territorio.

El área de estudio abarca los aspectos políticos, sociales y económicos que afectan a la comuna e incidirán en el diseño, planificación, desarrollo y evaluación de la Ruta del Pan. Una adecuada ubicación y delimitación del territorio permitirá identificar recursos y atractivos turísticos potenciales que complementarán al producto inicial.

La comuna Cadeate pertenece a la parroquia Manglaralto en la Provincia de Santa Elena, se encuentra dentro de la Ruta del Spondyllus la cual atraviesa la avenida principal denominada 24 de Mayo dentro de la comuna. Se encuentra estratégicamente ubicada cerca de atractivos de gran afluencia turística como Montañita, Salinas, y Ayangue.

La comuna consta de planta y servicios turísticos a ofrecer así como su principal atractivo: 46 panaderías dentro de la comuna, 13 de ellas ubicadas en la avenida principal siendo 2 destacadas en la utilización de horno de leña durante el proceso de panificación.

4.1.2 Clarificar las Características de la Ruta.

Una vez identificado el lugar y los recursos potenciales a desarrollar, se procede a describir las características particulares de cada establecimiento ubicado en la Ruta de Pan, para de esta manera establecer parámetros de selección, clasificación y preferencia al momento de llevar a cabo el recorrido.

Cada establecimiento panadero consta de infraestructura adecuada para recibir turistas una gran variedad de productos a ofrecer y un producto estrella que las identifica como se indica en el capítulo 3. Actualmente dos de las trece panaderías utilizan horno de leña y en las que se planea realizar parte del turismo vivencial (Panadería del Pacífico y Panadería Jacqueline). Las autoras definen el turismo vivencial como la interacción

del turista con la comuna mediante la elaboración de algún tipo de pan o bocadito en tiempo real. Mediante el recorrido de la ruta, el propietario de cada establecimiento panadero tiene la misión de exponer al turista información general de su establecimiento como: historia familiar (el por qué escogió el oficio de panadero, generaciones de panaderos en la familia, interés de generaciones futuras en el oficio panadero, etc.), productos a ofrecer (destacando el producto que lo identifica, unidades elaboradas y vendidas por día, lugares de venta, etc.), tipo de horno utilizado (porqué) y una breve descripción del proceso de panificación. Cada propietario o persona encargada del establecimiento panadero tiene la responsabilidad de despejar cualquier duda que tenga el turista, cualquier tipo de información adicional que considere necesario agregar debe ser previamente consultada con la persona responsable del grupo de turistas.

4.1.3 Identificar Potenciales Actores/Promotores.

Para la planeación, desarrollo y evaluación de la Ruta del Pan, se necesita la participación de diferentes actores:

Miembros de la asociación panificadora: Serán el intermediario entre el turista y la entidad que llevará a cabo el proyecto. Serán capacitados en aspectos teóricos, metodológicos y prácticos.

Entidades Gubernamentales: La constante promoción y difusión nacional y local estará parcialmente a cargo de entidades gubernamentales como: El Municipio y la prefectura de Santa Elena en las páginas web e ITUR correspondientes, así como el Ministerio de Turismo en lo que a la promoción de la ruta en la provincia del Guayas se refiere.

Personas Naturales: profesionales en el área con años de experiencia en el ámbito social y turístico quienes serán las encargadas de dictar las capacitaciones.

Los auspicios cubren gastos de publicidad escrita realizada por empresas privadas como: Diario El Universo, revista Transport, Diario El Telégrafo y Diario Metro; gastos invertidos en capacitaciones, presstrip, monitoreo y evaluación e incluso en la elaboración de postales a ser distribuidas mediante los diferentes ITUR.

4.1.4 Delimitar el Patrimonio Cultural

En el caso de Cadeate se identificó el Horno de Leña como un patrimonio tangible del cual pocos comuneros aprecian el verdadero valor. A lo largo del tiempo ha decaído su importancia al ser reemplazado por sus ejemplares modernos.

En lo que respecta a una manifestación cultural se destacan dos fechas importantes: en el mes de Mayo, Cadeate celebra la fiesta de San Jacinto

y en el mes de Agosto, celebran la festividad de la Virgen del Carmen, junto con la Banda de la policía Nacional.

4.1.5 Distinguir Entre El Patrimonio Cultural Y El Atractivo Turístico Cultural.

Existen diversos factores que diferencian a un patrimonio cultural de un atractivo turístico cultural:

Existen diversos factores que diferencian a un patrimonio cultural de un atractivo turístico cultural:

- **Factor Disponibilidad**

Para poder identificar la posibilidad de que un patrimonio cultural tenga el potencial de convertirse en atractivo, se realiza un análisis mediante el siguiente cuadro aplicado a las Panaderías de Cadeate que participarán en la Ruta. El presente cuadro permitió identificar si el atractivo “panaderías” es disponible o no para la visita de turistas:

Tabla 43: Disponibilidad del Patrimonio (Panaderías)

AGENTE					PATRIMONIO	
Propiedad	Grado de Conservación	Horario	Acceso	PTS o personal apto para difundir	Tangible	Intangible
Pública	Componentes	Diurno	Libre	Líder Comunitario	*	
Privada *	Espacios *	Nocturno	Limitado *	Dueño *		
	Volúmenes	Mixto *		Guía Turístico		
	Materiales *					

Fuente: Arredondo, Hernández y Mendoza (2013)

Modificado por: Evelyn Barrigas

En primera instancia se analiza si es un patrimonio tangible o intangible, para luego proceder al factor propiedad, es decir, si es un bien público o privado lo que se relaciona directamente con el grado de conservación en que se encuentra, el horario en el cual se puede acceder al bien patrimonial (o si se puede acceder), para, luego, considerar la necesidad de ser difundido por medio de, en este caso, los propietarios.

Las Panaderías califican como un atractivo patrimonial debido a que a pesar de que son propiedad privada, están en un espacio adecuado, presentan características como horarios y accesibilidad.

○ **Factor Accesibilidad**

A continuación Arredondo et al. (2013) propone un esquema que muestra los criterios a considerar para analizar si el patrimonio es accesible o no.

Tabla 44: Accesibilidad del Patrimonio

AGENTE			PATRIMONIO	
Caminos	Transporte	Servicios	Tangible	Intangible
Carretera E - 15	Terrestre	Gasolinería	*	
	Marítimo	Taller Mecánico		
	Aéreo	Terminal de Buses		
	Fluvial			

Fuente: Arredondo, Hernández y Mendoza

Modificado por: Evelyn Barrigas

El factor accesibilidad es indispensable en un destino turístico. Generalmente marca la diferencia entre un atractivo y un recurso. La forma de acceso proporciona una idea de las expectativas del turista frente al destino. Generalmente se puede llegar al lugar vía terrestre mediante la carretera E-15 en vehículos propios o mediante la terminal de buses. Sin embargo también se puede acceder al patrimonio por otros medios especificados en el cuadro anterior.

4.1.6 Seleccionar Atractivos Para La Ruta y Elementos Representativos

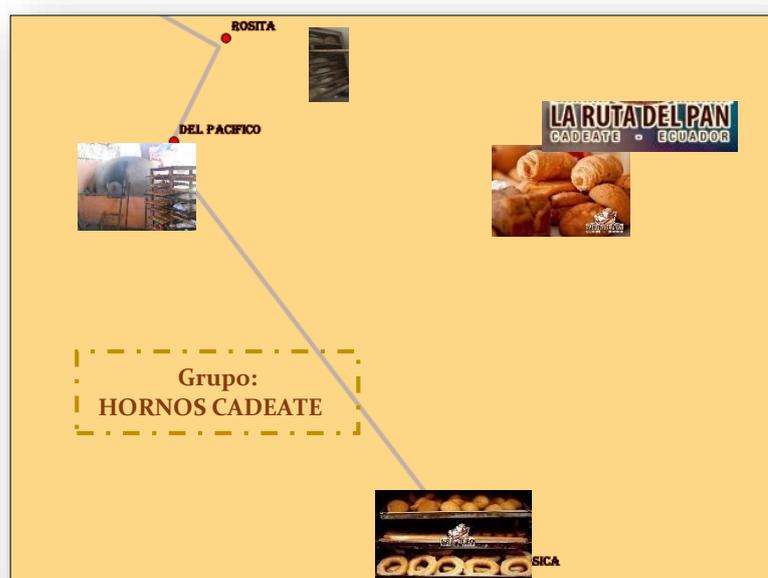
Al llegar un determinado número de turistas sin previo aviso a la comuna se necesitará una persona que proporcione información respecto a la ruta, por lo tanto dentro de Cadeate habrá 4 comuneros encargados de esto además de guiar el recorrido que el turista prefiera, para esto el visitante debe dirigirse a la casa comunal en la que se le asignará una persona responsable del grupo.

Durante el presente estudio se seleccionó a un grupo de turistas que recorrieron las 13 panaderías (Ver Cap.1.8: Prueba Piloto del circuito) ubicadas en la Ruta de Pan de esta manera se calculó el tiempo de duración de entre 80 y 100 minutos sin considerar la práctica del turismo vivencial se ha considerado clasificar a las panaderías en 4 grupos:

El primer grupo “Hornos en Cadeate”, se destacará por contener en cada panadería un tipo de horno diferente, se podrá apreciar las

características, ventajas y desventajas de cada uno así también como comparar la producción en unidades. A este grupo pertenecen las panaderías: Jessica, Del Pacífico y Rosita.

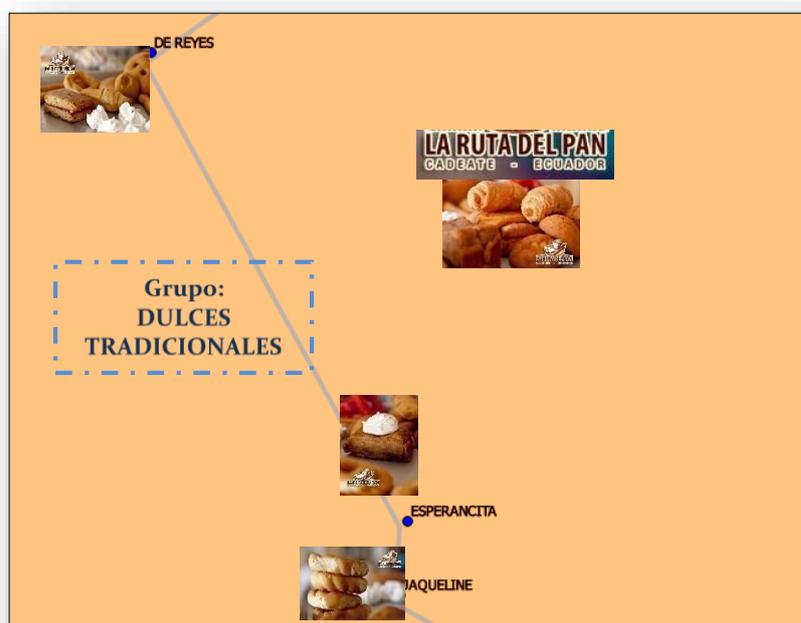
Gráfico 25: Grupo Hornos Cadeate



Fuente: Evelyn Barrigas

El segundo grupo se clasificará en “Dulces Tradicionales”, cada panadería del grupo se distingue en la elaboración de diferentes dulces tradicionales del lugar. El turista tendrá la oportunidad de conocer los productos más representativos de cada panadería del grupo. Pertenecen las panaderías: Jacqueline, Esperancita y De Reyes.

Gráfico 26: Grupo Dulces Tradicionales



Fuente: Evelyn Barrigas

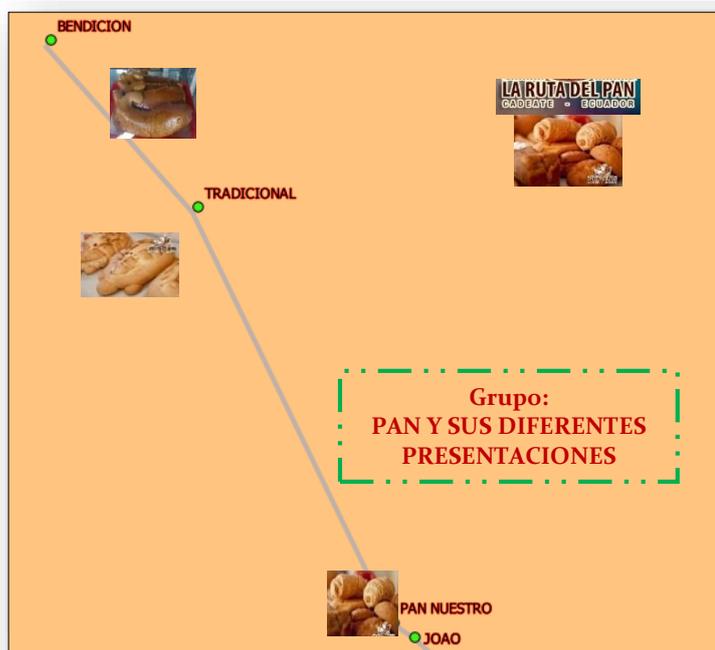
El tercer grupo denominado “Pastelería en Cadeate” será el encargado de dar a conocer las diferentes variedades de tortas, mini tortas, muffins y demás bocaditos no tradicionales de la comuna. A este grupo pertenecen los establecimientos: Jessenia, Paquito y Rey Pan.

Gráfico 27: Grupo Pastelería en Cadeate



Fuente: Evelyn Barrigas

El último grupo denominado “Pan y sus diferentes presentaciones”, será el encargado de promocionar la variedad de pan que se elabora en Cadeate. Las panaderías que conforman este grupo son: Joao, Pan Nuestro, Tradicional y Bendición.

Gráfico 28: Pan y sus Diferentes Presentaciones

Fuente: Evelyn Barrigas

De esta manera el turista tendrá la opción de elegir qué grupo(s) desea visitar y en qué lugar realizar el turismo comunitario. Para todos aquellos turistas interesados en realizar turismo vivencial, el recorrido se extiende 1 hora adicional.

De esta manera el turista tendrá la opción de elegir que grupo(s) desea visitar y en qué panadería realizar el turismo vivencial. Para todos aquellos interesados en realizar esta actividad específica el recorrido se extiende 1 hora adicional.

Durante el análisis de la demanda los participantes sugirieron la presentación de un paquete que incluya (además del recorrido) un souvenir que identifique a la ruta como tal.

El objetivo es dar conocer al visitante las características que distinguen a la comuna así como su evolución a través del tiempo.

De acuerdo a Cava, I. (2013) un paquete turístico debe estar estructurado en "segmento, temática, magnitud, accesos, identificación de recursos, margen de ganancia":

- Segmento: Jóvenes y Adultos.
- Temática: Turismo Gastronómico.
- Magnitud del grupo: 45 personas (Distribuidas en los 4 circuitos).
- Accesos: Carretera principal E-15. Calle Principal 24 de Mayo.
- Identificación de recursos: Panaderías.
- Margen de Ganancia: 20%.

A continuación se presentan dos sugerencias que podrían ser utilizadas como paquetes turísticos de la comuna a los turistas.

Sugerencia de Paquete #1

07:00 Salida desde el Terminal Terrestre de Guayaquil.

10:00 Llegada a Cadeate - Manglaralto - Santa Elena. Bienvenida y explicación general de las actividades productivas de la comuna y opciones de recorrido por parte de la máxima autoridad del sector.

10:15 Recorrido por panaderías.

12.00 Realización de Turismo Vivencial.

13:00 Almuerzo. Se presentan 2 opciones. Degustar la gastronomía dentro de los comedores comunitarios o en el restaurant de la comuna, ambos administrados por la Sra. Reyes.

14:00 Visita a demás sitios de interés como invernadero, casa de antigüedades, casa de artesanías.

14:30 Entrega del producto realizado en el turismo vivencial más souvenir.

14:40 Visita a la playa Cadeate y realización de actividades recreativas.

16:00 Salida hacia Guayaquil.

19:00 Llegada al Terminal Terrestre de Guayaquil.

COSTO POR PERSONA PAQUETE MÍNIMO 45 PERSONAS

\$ 15, 71

Incluye:

- ✓ Transporte Guayaquil – Cadeate – Guayaquil.
- ✓ Recorrido por panaderías.

- ✓ Realización de Turismo Vivencial.
- ✓ Almuerzo.
- ✓ Souveniers.
- ✓ Visita a playa Cadeate.

No incluye:

- × Desayuno.
- × Box Lunch.
- × Cena.
- × Alojamiento.
- × Demás gastos no especificados en el paquete.

Sugerencia Paquete # 2

10:00 Llegada a Cadeate - Manglaralto-Santa Elena. Bienvenida y explicación general de las actividades productivas de la comuna y opciones de recorrido por parte de la máxima autoridad del sector.

10:15 Recorrido por panaderías.

12:00 Realización de Turismo Vivencial.

13:00 Almuerzo. Se presentan 2 opciones. Degustar la gastronomía dentro de los comedores comunitarios o en el restaurant de la comuna, ambos administrados por la Sra. Reyes.

14:00 Visita a demás sitios de interés como invernadero, casa de antigüedades, casa de artesanías.

14:30 Entrega del producto realizado en el turismo vivencial más suvenir.

14:40 Visita a la playa Cadeate y realización de actividades recreativas.

COSTO PAQUETE POR PERSONA
\$ 6,00

Incluye:

- ✓ Recorrido por panaderías.
- ✓ Realización de Turismo Vivencial.
- ✓ Almuerzo.
- ✓ Suvenires.
- ✓ Visita a playa Cadeate.

No incluye:

- × Desayuno.
- × Box Lunch.
- × Cena.
- × Alojamiento.
- × Demás gastos no especificados en el paquete.

La única diferencia entre paquete # 1 y paquete # 2 radica en el servicio de transporte en el caso de que el turista decida visitar la ruta de forma independiente por medio de una cooperativa de transporte en el terminal terrestre de Guayaquil. En el caso de que desee realizarla de forma independiente se recomienda la opción # 2 en la que, al llegar a Cadeate

deberá acercarse a la casa comunal e inmediatamente le proporcionarán la ayuda necesaria para realizar el recorrido.

4.1.7 Definir los servicios a brindar y Capacitación de Prestadores De Servicios Turísticos

Para que una actividad turística sea considerada como tal, se necesita la existencia de los servicios turísticos básicos como: Alojamiento, restauración y transporte, lo que proporcionará al turista una sensación de seguridad y confort al visitar un destino.

- **Otros servicios relevantes**

Existen servicios adicionales que complementan a los antes mencionados al llegar a un destino turístico como:

Agencias de viajes, información turística, guías de turistas, cambios de moneda, dotación para congresos y convenciones, transportes turísticos, primeros auxilios, guarderías, estacionamientos, farmacias, hospitales, cuerpo policiaco. Boullón (1999).

A continuación se presenta un cuadro de los diferentes servicios turísticos existentes dentro de la comuna:

Tabla 45: Verificación servicios en existencia dentro de la comuna

SERVICIOS	POSEE	NO POSEE	CANTIDAD
Alimentación	x		2
Transporte	x		3
Alojamiento	x		3
Agencias de Viaje		x	
Información Turística		x	
Guías de Turistas			4
Cambio de Moneda		x	
Dotación para congresos y convenciones		x	
Transportes Turísticos		x	
Primeros Auxilios		x	
Guarderías		x	
Estacionamientos		x	
Farmacias		x	
Hospitales		x	
Cuerpo Policiaco		x	

Fuente: Arredondo, Hernández y Mendoza

Modificado por: Evelyn Barrigas

Una vez que se han identificado los servicios complementarios ubicados en la Ruta del Pan, se procede a verificar su autenticidad, calidad y variedad de la oferta con el propósito de brindar al turista un buen servicio.

○ **Capacitación de los prestadores de servicios turísticos**

Los prestadores de servicios turísticos, en este caso, los propietarios de las panaderías son los actores principales al momento de ofrecer un servicio turístico. De su capacidad y preparación depende que el turista disfrute o no de su estancia en un determinado lugar. Durante las entrevistas realizadas se pudieron observar ciertos aspectos como:

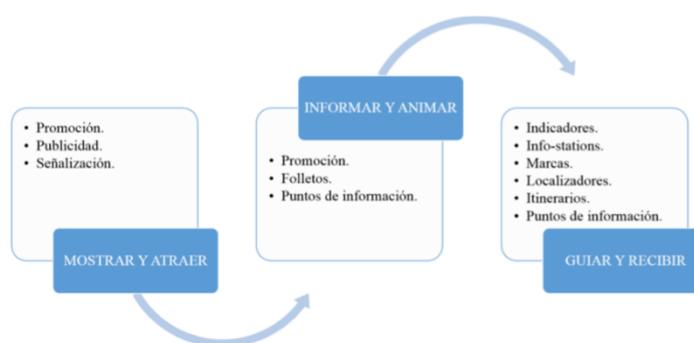
lenguaje corporal, forma de expresarse, conocimientos básicos de contabilidad, etc., muy importantes para lo antes mencionado, por lo cual se sugieren algunos cursos dirigidos a los prestadores de servicios:

- ✓ Atención y servicio al Cliente
- ✓ Estrategias de Marketing y Ventas
- ✓ Contabilidad Básica
- ✓ Introducción al Turismo
- ✓ Turismo Comunitario
- ✓ El Turismo como una herramienta de desarrollo

De acuerdo a entrevistas realizadas por autoras las capacitaciones se llevarán a cabo durante cuatro días (De lunes a jueves) debido a la escasa afluencia de turistas en la zona durante estos días. Por su ubicación y disponibilidad de espacio el lugar en el que se llevarán a cabo las capacitaciones será la casa comunal en un horario de 09:00 a 17:00 con dos coffee breaks para los asistentes.

4.1.8 Diseñar y Uniformar la Señalética

Para llegar a un determinado destino turístico es necesario la existencia de guías que direccionen al visitante hacia un determinado lugar. La señalética debe ser de gran tamaño y contener la información precisa acerca de lo que el turista espera encontrar. LANQUAR, R. (2008) propone una estrategia de señalización turística.

Gráfico 29: Modelo Señalética Turística

Fuente: Lanquar (2008)

Lanquar (2008) propone una estrategia particular acerca de los elementos que debe contener una señalética con propósitos turísticos que debe cumplir tres funciones: Mostrar y Atraer, Informar y Animar, Guiar y Recibir.

Lamentablemente pocas de las señaléticas en la provincia de Santa Elena cumplen con este propósito.

4.1.9 APROVECHAR LAS ESTRATEGIAS MERCADOLÓGICAS PARA POSICIONAR LA RUTA.

Para dar a conocer la ruta se necesitará realizar actividades de marketing y publicidad, las cuales se proponen a continuación:

- **Diseño y elaboración de una postal:** Como parte de las propuestas para el desarrollo de la Ruta del Pan se ha propuesto la creación de una postal para que sea repartida por la entidad que rige la provincia en la que se encuentra la comuna, es decir

por la Provincia de Santa Elena. Además contamos con la aprobación de una página web denominada Ecuador Postales para difundir La Ruta del Pan sin ningún costo.

En lo que respecta a la impresión de las postales, se tomaron en cuenta los datos proporcionados por propietarios de diferentes establecimientos como editoriales y lugares de impresión, además de las dimensiones de la postal. El tamaño será de 8,6 cm por 5,4 cm, a colores, tipo de papel couche 300 gramos. En el anverso de la postal consta la fotografía de la oferta panadera de Cadeate, junto con un logo que identifica el nombre de la ruta y el lugar en que se encuentra. La mejor manera de promocionar un destino es presentarlo visualmente atractivo al turista.

- **Presstrip:** Para fortalecer la ruta del pan se realizará la estrategia de promoción denominada press trip. Se llevará a cabo un día sábado a partir de las 10:00 am. La estrategia consistirá en invitar a medios de prensa a formar parte de la ruta del pan mediante un recorrido por las panaderías. El número de representantes por medio de prensa no excederá de 3, caso contrario deberá enviar un comunicado a la persona responsable del área de logística para gestionar los gastos correspondientes.

Los valores corresponden a los gastos por transporte alimentación y suvenires.

- **Anuncios en prensa escrita:** Se considerarán los reportajes realizados por la prensa durante los press trip. Además se colocarán anuncios adicionales a color los días lunes y domingos en: Diario el Universo, Diario el Telégrafo, y Diario Metro por ser los principales medios de prensa escrita de mayor influencia en el Ecuador.
- **Promoción Páginas Web Instituciones públicas:** Considerando que las páginas oficiales del Gobierno Cantonal de Santa Elena y la Prefectura se dedican a promover los atractivos turísticos de la provincia, se propone la promoción de la Ruta del Pan mediante la exhibición de la postal y una breve descripción de Cadeate en los sitios web antes mencionados durante un tiempo indefinido.

4.1.10 Establecer El Consejo Evaluador de la Ruta

Para realizar esta actividad se contratará a una persona encargada de realizar las actividades de monitoreo y evaluación de manera interna y externa: con los habitantes de la comuna y turistas que visiten la zona, y con los diferentes ITUR en que se difundan las postales. Las actividades se realizarán una vez al mes dentro de la comuna y la prefectura de Santa Elena. Teniendo en cuenta que las postales

formarán parte del stock publicitario de la Prefectura del Guayas (quienes participarán de la difusión de la Ruta del Pan por medio de los diferentes Iturs) es responsabilidad de él o ella:

- ✓ Supervisar que se lleve a cabo la promoción de la Ruta mediante el ofrecimiento de postales a los turistas que soliciten información.
- ✓ Realizar entrevistas a diferentes propietarios de panaderías acerca de la afluencia de turistas en el sector.
- ✓ Verificar la existencia de stock publicitario.
- ✓ Realizar entrevistas a las personas encargadas de los Itur para conocer la reacción de turista frente a esta nueva alternativa.

El Monitoreo y evaluación se llevarán a cabo una vez al mes durante cuatro meses. El objetivo es evaluar las percepciones del turista frente a la ruta, así como el impacto que tienen en la calidad de vida de los habitantes de Cadeate.

4.2 Presupuesto del proyecto

En lo que respecta a los gastos invertidos en el proyecto se necesitará presupuesto para la elaboración de postal, contratación de capacitadores presstrip, publicaciones en prensa escrita y TV, costos de monitoreo y evaluación, prueba piloto del circuito.

A continuación se presenta un detalle de los gastos correspondientes:

Tabla 46: Presupuesto General del Proyecto

TIPO DE GASTO	VALOR
POSTALES	\$400
CAPACITACIÓN	\$1.200
PRESSTRIP	\$520
ANUNCIOS	\$4.200
MONITOREO Y EVALUACIÓN	\$600
PRUEBA PILOTO DEL CIRCUITO	\$500
IMPREVISTOS	\$1.000
TOTAL GASTOS MENSUALES	\$8.420
TOTAL GASTO TRIMESTRAL	\$20.220

Fuente: Autoras

Los gastos están expresados en términos mensuales, mientras que el último valor corresponde al total de la inversión durante el tiempo en que se llevará a cabo la promoción y difusión de la Ruta del Pan (3 meses). Los costos serán cubiertos por entidades del sector privado (ARTE DO TURISMO y GERENSA) en modalidad de auspicio durante el período mencionado anteriormente. Cada empresa, se comprometió, mediante contrato, a aportar trimestrales, depositando mensualmente \$10.110,00 cada una, en el caso de llevarse a cabo el proyecto. Una de las estipulaciones establecidas en el contrato de GERENSA es la realización de dos recorridos mensuales por parte del personal de la empresa, ya que, desde el año 2013 han establecido un rubro destinado a vínculos con la comunidad siempre y cuando sea en modalidad de auspicio. En lo que corresponde a la empresa Arte Do Brasil, solicitan la prestación de

servicios en forma gratuita dentro de la empresa, de un representante del proyecto durante los meses de duración del auspicio.

En el caso de acceder al auspicio, la persona encargada de logística del proyecto será la responsable de coordinar dichas actividades durante el tiempo estipulado en los contratos respectivos.

Otra alternativa es el Gobierno Nacional a través del Ministerio de Turismo, departamento de Dirección de Proyectos e Inversiones–Comunidades, propone un programa denominado “Consolida Turismo Comunitario” encargado de proporcionar capacitaciones, asistencia técnica, crédito y promoción a todas las comunidades que desarrollen actividades turísticas siempre y cuando presenten un proyecto a la entidad, de esta manera los gastos serán solventados por entidades públicas.

Postales:

Tabla 47: Presupuesto Postales

DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	VALOR X 1000 UNIDADES
POSTALES	\$0,40	\$400,00

Fuente: Autoras

En lo que respecta a la impresión de las postales, se tomaron en cuenta los datos proporcionados por propietarios de diferentes establecimientos como editoriales y lugares de impresión, además de las dimensiones de la postal. El tamaño será de 8.6 cm por 5,4 cm, a colores, tipo de papel couche 300 gramos.

El valor está expresado en gastos mensuales.

Gráfico 30: Imagen Postal Anverso



En el anverso de la postal consta la fotografía de la oferta panadera de Cadeate, junto con un logo que identifica el nombre de la ruta y el lugar en que se encuentra.

Fuente: Gustavo Santana

En el reverso de la postal consta La Ruta del Pan, los establecimientos que la conforman y la ubicación de cada uno. El color de fondo proporciona un aspecto rústico, agradable y llamativo, cualidades que distinguen a los hornos de leña.

Gráfico 31: Imagen Postal Reverso



Fuente: Gustavo Santana

La combinación de los colores rojo, negro, anaranjado, turquesa y blanco contrastan asemejándose a los colores de los productos a ofrecer.

Capacitaciones:**Tabla 48:** Presupuesto Capacitaciones

DESCRIPCIÓN	VALOR
GASTO CAPACITACIONES	\$120,00

Fuente: Autoras

Las capacitaciones se llevarán a cabo durante 4 días (lunes a jueves), con los propietarios y directiva de la comunidad. Tendrá lugar en la casa comunal en el horario de 10h00 a 17h00 respectivamente. Se proporcionará dos breaks para la comunidad y el capacitador. Los costos en capacitación incluye: transporte, alimentación (breaks y almuerzo).

Tabla 49: Presupuesto Presstrips

DESCRIPCIÓN	VALOR
PRESSTRIPS	\$520,00

Fuente: Autoras

Para fortalecer la ruta del pan se realizará la estrategia de promoción denominada press trip con representantes de los siguientes medios de comunicación:

- Diario el Universo
- Diario El Telégrafo
- Diario Metro
- Revista Transport
- Diario Pepe (Santa Elena)

➤ Diario Virtual Notipenínsula

Se llevará a cabo un día sábado a partir de las 10:00 am. La estrategia consistirá en invitar a medios de prensa a formar parte de la ruta del pan mediante un recorrido por las panaderías. El número de representantes por medio de prensa no excederá de 3, caso contrario deberá enviar un comunicado a la persona responsable del área de logística para gestionar los gastos correspondientes. Los valores corresponden a los gastos por transporte alimentación y suvenires.

Anuncios en prensa escrita:

Tabla 50: Presupuesto Anuncios Prensa escrita

DESCRIPCIÓN	VALOR
GASTO EN PUBLICACIONES EN PRENSA ESCRITA MENSUALES	\$4.200,00

Fuente: Autoras

Se considerarán los reportajes realizados por la prensa durante los press trip. Además se colocarán anuncios adicionales a color los días lunes y domingos en: Diario el Universo, Diario el Telégrafo, y Diario Metro, durante 3 meses.

Monitoreo y Evaluación:**Tabla 51:** Presupuesto Gastos en Monitoreo y Evaluación

DESCRIPCIÓN	VALOR
GASTO EN MONITOREO Y EVALUACIÓN	\$600,00

Fuente: Autoras

El Monitoreo y evaluación se llevarán a cabo una vez al finalizar los 3 meses. El objetivo es evaluar las percepciones del turista frente a la ruta, así como el impacto que tienen en la calidad de vida de los habitantes de Cadeate.

Los gastos que se presentan anteriormente están expresados en valores mensuales, los días en que se realizará la publicidad está detallada en la etapa propositiva que se encuentra a continuación. Los gastos cuyo tiempo es mayor a un mes requieren de una inversión mayor al detallado en la tabla anterior.

El tiempo dispuesto en la promoción y difusión de la Ruta del Pan están considerados en términos no mayores a tres meses, por lo tanto, una vez finalizado este tiempo se compararán los resultados obtenidos.

Prueba Piloto del Circuito:**Tabla 52:** Presupuesto Prueba Piloto

DESCRIPCIÓN	VALOR
PRUEBA POLOTO DEL CIRCUITO	\$500,00

Fuente: Autoras

La prueba Piloto se realizará con el objetivo de identificar posibles errores en la planificación. Por medio de la retroalimentación se podrán sugerir nuevas estrategias de difusión y mejora de la ruta y la comuna Cadeate. Cabe recalcar que se han realizado 2 recorridos: el primero especificado en el capítulo 1 en el que 12 personas realizaron el tramo inicial que incluía 13 panaderías. El segundo durante el capítulo 3 en el análisis de la demanda dentro del cual se incluyeron los circuitos propuestos durante el presente el presente proyecto. En cada estudio se expusieron los resultados obtenidos implementando recomendaciones y sugerencias de los visitantes.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

1.- Santa Elena es una de las provincias que presenta mayor potencial de desarrollo turístico en el país considerando el número de turistas que ingresan anualmente a sus atractivos. La creación de nuevas vías de acceso y el mejoramiento de carreteras han contribuido en mayor parte a que esto sea posible.

2.- Con la Ruta del Spondylus la comuna Cadeate, ha sido uno de los lugares favorecidos por ser un destino de paso hacia los atractivos que la conforman, sin embargo, según las encuestas realizadas, solo el 8% ha oído mencionar la Ruta del Pan aunque han probado los productos que se elaboran netamente

en la comuna en parte a la distribución por propietarios de panaderías y la venta de panes dentro de los balnearios de la provincia de Santa Elena.

3.- Al realizar las encuestas los turistas demostraron interés en conocer información detallada acerca de la Ruta del Pan y consideraron una excelente iniciativa el fortalecimiento de la misma.

4.- Durante las entrevistas realizadas a los pobladores que conforman la comuna, se detectó predisposición a poner en práctica las actividades de turismo vivencial. Un ejemplo de ello es la elaboración de pan en panaderías previamente seleccionadas.

5.- Al realizar un diagnóstico inicial de la ruta del pan, se detectaron 46 panaderías. Se seleccionaron aquellas ubicadas dentro de la Avenida principal 24 de Mayo que coincide con tramo de la Ruta del Spondylus.

6.- A pesar del buen estado de los implementos utilizados en la elaboración del pan y sus diferentes presentaciones, los propietarios carecen de un registro de gastos incurridos durante el proceso de producción y las unidades vendidas diariamente.

7.- El Horno de Leña es un atractivo primordial que diferencia a Cadeate de las demás comunas y atrae la mirada del turista. Durante la realización de las entrevistas se notó tal interés del visitante en adquirir panes elaborados precisamente en horno de leña.

8.- La inversión en el presente proyecto conlleva a rescatar el valor patrimonial de la actividad realizada diariamente por los panaderos y despertar el interés de las nuevas generaciones en la práctica de este oficio que va en declive.

RECOMENDACIONES

- 1.- En el presente trabajo de tesis se presentan dos alternativas de financiamiento (en el caso de llevar a la práctica esta propuesta), se recomienda seleccionar la alternativa propuesta por el Gobierno Central a través del Ministerio de Turismo.
- 2.- Durante los recorridos propuestos en el presente trabajo es recomendable que las panaderías proporcionen a los turistas un folleto que especifique los principales productos de su oferta, junto con la receta de él o los productos que la identifican, de esta manera se rescata y mantiene en parte el patrimonio de la comuna.
- 3.- Actualmente los comuneros distribuyen su oferta en los alrededores, es recomendable que las postales también sean depositadas en estos sitios, de esta manera funcionarían como una especie de Itur.

4.- Se recomienda que, mediante los diferentes cursos de capacitación los propietarios de panaderías adquieran conocimientos de términos básicos de contabilidad para que de esta forma tengan un mayor control de los gastos e inversiones en su negocio.

5.- La Ruta del Pan es una idea original de los habitantes de la comuna, por lo tanto es recomendable que autoridades internas presenten este proyecto a actores del sector público o privado para su correspondiente ejecución.

6.- Durante las encuestas se detectó que menos del 50% de turistas saben de la existencia de Cadeate por lo tanto es recomendable colocar señalética turística destacando el nombre de la comuna y el principal atractivo.

7.- Antes de llevar a la práctica el presente trabajo de tesis es recomendable que, junto con la Prefectura de Santa Elena, se concluya la obra de asfaltado dentro de las calles secundarias de la comuna así como la instalación de un sistema de alcantarillado y agua potable.

ANEXOS

Anexo 1: Formato Ficha de Inventario Panaderías

PANADERÍA XXXXX	
COORDENADAS X	
COORDENADAS Y	
DIRECCIÓN	
TIPO DE ESTABLECIMIENTO	
PROPIETARIO	
TIPO DE HORNO	
DESCRIPCIÓN	
DESEA IMPLEMENTAR TURISMO VIVENCIAL	
LUGARES DE DISTRIBUCIÓN Y VENTA	
HORARIO DE ATENCIÓN	
FECHA INVENTARIO	

Anexo 2: Formato Recolección datos para Matriz BCG por panadería

Panadería XXX	
MATRIZ BCG	
PRODUCTO ESTRELLA	PRODUCTO INTERROGACIÓN
Xxx	Xxx
PRODUCTO VACA LECHERA	PRODUCTO PERRO
Xxx	Xxx

Anexo 3: Formato Encuesta

Anexo 4: Certificación Legal De Constitución Cadeate, Santa Elena



Ministerio de Agricultura y Ganadería
Quito, Ecuador

Quito, a 29 de septiembre de 1995

CERTIFICACION

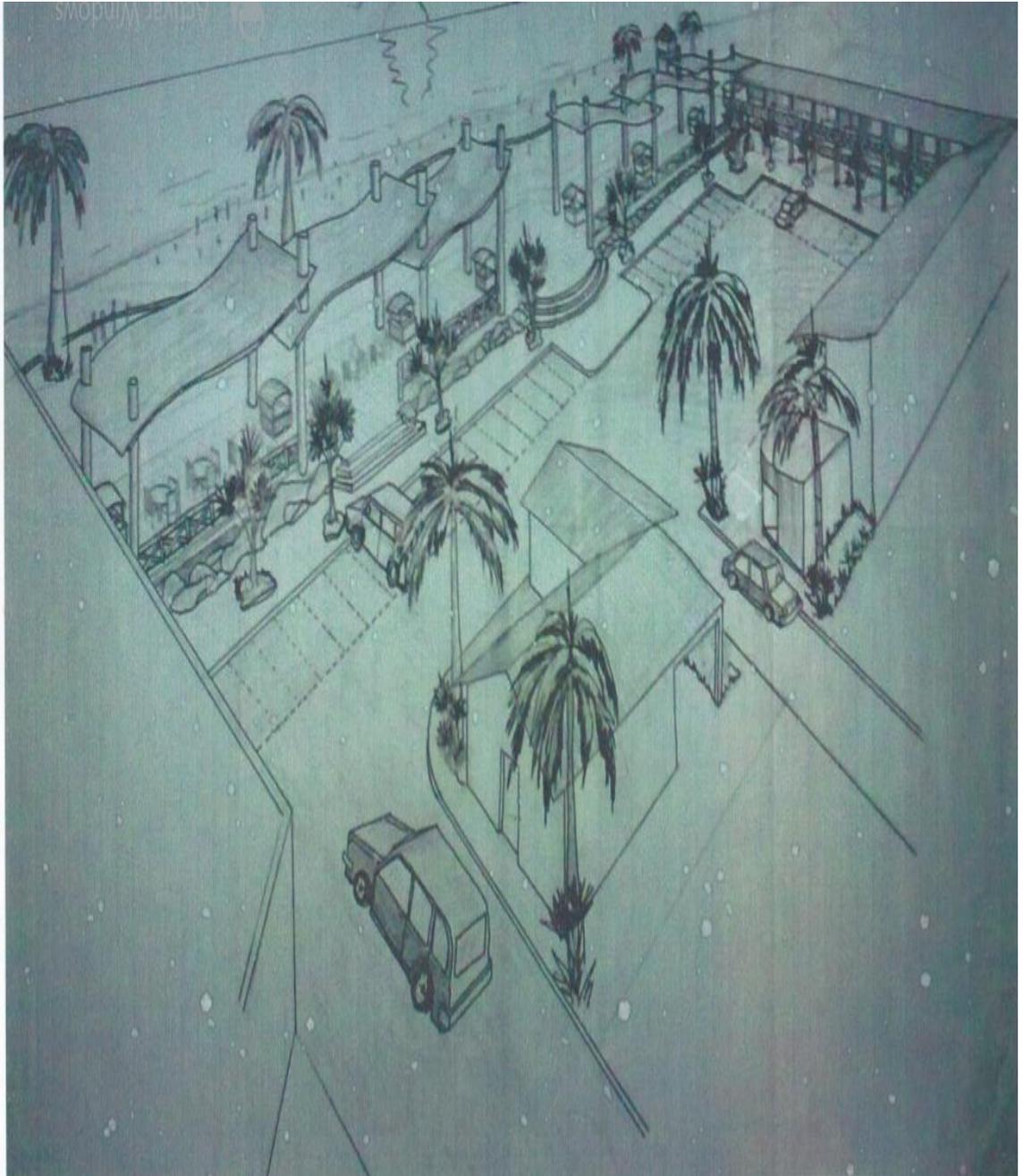
MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA.- DIRECCION NACIONAL DE DESARROLLO CAMPESINO.- DIVISION DE PROMOCION A LAS ORGANIZACIONES CAMPESINAS.- Quito, a 29 de septiembre de 1995.- A petición de la Federación de Comunas de la provincia del Guayas, CERTIFICO, que la comuna "CADEATE", con domicilio en la parroquia Manglaralto del cantón Santa Elena, Provincia del Guayas, obtuvo su constitución legal con Acuerdo Ministerial No.15 del 7 de enero de 1938, e inscrita con el número de orden 12 en el Registro General de Comunas, correspondiente a la provincia del Guayas.-LO CERTIFICO.



[Firma]
JEFE DIVISION PROMOCIÓN A LAS ORGANIZACIONES CAMPESINAS

CERTIFICO QUE ESTA COPIA ES IGUAL AL ORIGINAL
SANTA ELENA, 10 MAY 2010
MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA, ACUACULTURA Y PESCA
DIRECCION PROVINCIAL AGROPECUARIA DE SANTA ELENA
[Firma]
SECRETARIA AD-HOC

Anexo 5: Plano Proyecto Malecón Cadeate



Anexo 6: Formato Cuestionario Análisis De La Demanda



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL

LICENCIATURA EN TURISMO

ESTUDIO DE LA DEMANDA

El propósito de la presente es conocer la opinión de un determinado número de turistas y profesionales en el área acerca de los circuitos propuestos por Evelyn Barrigas y Ma. Lucía Leygue en la denominada Ruta del Pan.

Instrucciones: Marque con una X las preguntas de opción múltiple y responda las preguntas abiertas (de opinión)

SEXO

Masculino

Femenino

CIRCUITO

1

2

3

4

a) ¿CUÁLES FUERON SUS APRECIACIONES DURANTE EL RECORRIDO DE LA RUTA DEL PAN?

b) ¿QUÉ ASPECTOS LE GUSTAN MÁS DE LA RUTA?

c) ¿QUÉ ASPECTOS CREES QUE PORÍAMOS MEJORAR?

e) ¿CUÁNTO ESTARÍA DISPUESTO A PAGAR POR ESTE RECORRIDO?

)

Anexo 7: Fichas De Inventario Panaderías Ruta Del Pan

PANADERÍA "JESSICA"		ESPOL TURISMO naturalmente empresarial
COORDENADAS X	0529102	
COORDENADAS Y	9793401	
DIRECCIÓN	CADEATE - 24 DE MAYO CALLE PRINCIPAL	
TIPO DE ESTABLECIMIENTO	RESTAURACIÓN - PANADERÍA	
PROPIETARIO	GREGORIO BALÓN	
TIPO DE HORNO	HORNO A GAS	
DESCRIPCIÓN		
<p>La "Panadería Jessica" lleva en funcionamiento 10 años aproximadamente. En materia prima (harina, levadura, azúcar, sal, etc.) invierte entre \$55,00 y \$60,00 diarios, de los cuales obtiene una utilidad de \$15,00. El establecimiento utiliza un horno a gas debido a la cantidad de espacio que este ocupa. La panadería ofrece los siguientes productos:</p> <p>Variedad de pan:</p> <ul style="list-style-type: none">  Panamito  Palanqueta  Pan Cacho  Pan de dulce <p>En lo referente a los bocaditos:</p> <ul style="list-style-type: none">  Pechito de novia  Come Callado  Suspiro  Garrote  Roscas saladas y dulces 		
		
Foto tomada por: Elías Mejía Arreaga		
DESEA IMPLEMENTAR TURISMO VIVENCIAL	Si	
LUGARES DE DISTRIBUCIÓN Y VENTA	Cadeate	
HORARIO DE ATENCIÓN	Martes a Domingo 06:00 -20:00	
FECHA INVENTARIO	01/02/2014	

PANADERÍA "DEL PACÍFICO"



COORDENADAS X	0529064
COORDENADAS Y	9793451
DIRECCIÓN	CADEATE - 24 DE MAYO CALLE PRINCIPAL
TIPO DE ESTABLECIMIENTO	RESTAURACIÓN - PANADERÍA
PROPIETARIO	JORGE REYES
TIPO DE HORNO	HORNO DE LEÑA

DESCRIPCIÓN

La "Panadería del Pacífico" lleva deleitando a Cadeate con su pan aproximadamente 10 años. La característica principal del establecimiento es la cocción del pan y demás dulces en el particular horno hecho de barro, utilizando como combustible la leña. En materia prima (harina, levadura, azúcar, sal, etc.) invierte entre \$55,00 diarios de los de los cuales obtiene una utilidad de \$15,00. La panadería ofrece los siguientes productos:

Variedad de pan:

-  Panamito
-  Palanqueta
-  Pan Cacho
-  Pan de dulce

En lo referente a los bocaditos:

-  Pechito de novia
-  Come Callado
-  Suspiro
-  Garrote
-  Roscas de sal y dulces



Foto tomada por: Elías Mejía Arreaga

DESEA IMPLEMENTAR TURISMO VIVENCIAL	Si
LUGARES DE DISTRIBUCIÓN Y VENTA	Cadeate, Montañita
HORARIO DE ATENCIÓN	Martes a Domingo 06:00 -20:00
FECHA INVENTARIO	01/02/2014

PANADERÍA "ROSITA"		ESPOL TURISMO <small>naturalmente empresarial</small>
COORDENADAS X	0529070	
COORDENADAS Y	9793463	
DIRECCIÓN	CADEATE - 24 DE MAYO CALLE PRINCIPAL	
TIPO DE ESTABLECIMIENTO	RESTAURACIÓN - PANADERÍA	
PROPIETARIO	JOSÉ REYES	
TIPO DE HORNO	HORNO A GAS Y HORNO ELÉCTRICO	
DESCRIPCIÓN		
<p>La "Panadería Rosita" lleva produciendo pan en Cadeate 20 años. En materia prima (harina, levadura, azúcar, sal, etc.) invierte entre \$50,00 diarios, de los cuales obtiene una utilidad de \$15,00. En sus inicios el establecimiento contaba con un horno de leña, para la elaboración de los diferentes productos, pero, debido a la diversificación de los mismos, se sintió la necesidad de adquirir un horno a gas y eléctrico.</p> <p>La panadería ofrece los siguientes productos:</p> <p>Variedad de pan:</p> <ul style="list-style-type: none">  Pan de Yuca  Briollo  Pan Cacho  Pan de Huevo  Pan de Molde <p>En lo referente a los bocaditos:</p> <ul style="list-style-type: none">  Pechito de novia  Come Callado  Suspiro  Pan de Leche  Pan de Piña  Palito  Budín  Pan de Frutas  Roscas 		
		
Foto tomada por: Evelyn Barrigas Romero		
DESEA IMPLEMENTAR TURISMO VIVENCIAL	Si	
LUGARES DE DISTRIBUCIÓN Y VENTA	Cadeate, Manglaralto	
HORARIO DE ATENCIÓN	Martes a Domingo 06:00 -20:00	
FECHA INVENTARIO	01/02/2014	

PANADERÍA "JACQUELINE"



COORDENADAS X	0529045
COORDENADAS Y	9793477
DIRECCIÓN	CADEATE - 24 DE MAYO CALLE PRINCIPAL
TIPO DE ESTABLECIMIENTO	RESTAURACIÓN - PANADERÍA
PROPIETARIO	LORENZO FIGUEROA
TIPO DE HORNO	HORNO DE LEÑA

DESCRIPCIÓN

La "Panadería Jacqueline" lleva produciendo pan en Cadeate 20 años. En materia prima (harina, levadura, azúcar, sal, etc.) invierte entre \$50,00 diarios, de los cuales obtiene una utilidad de \$15,00. El lugar cuenta con un horno de leña para la elaboración de los diferentes productos, debido a esto su oferta no es muy diversificada.

La panadería ofrece los siguientes productos:

Variedad de pan:

-  Pan de Dulce
-  Pan Enrollado

En lo referente a los bocaditos:

-  Pechito de novia
-  Come Callado
-  Roscas de Sal



Foto tomada por: Elías Mejía Arreaga

DESEA IMPLEMENTAR TURISMO VIVENCIAL	Si
LUGARES DE DISTRIBUCIÓN Y VENTA	Cadeate, Colonche y Ayangué
HORARIO DE ATENCIÓN	Martes a Domingo 06:00 -20:00
FECHA INVENTARIO	01/02/2014

PANADERÍA "ESPERANCITA"



COORDENADAS X	0529046
COORDENADAS Y	9793486
DIRECCIÓN	CADEATE - 24 DE MAYO CALLE PRINCIPAL
TIPO DE ESTABLECIMIENTO	RESTAURACIÓN - PANADERÍA
PROPIETARIO	ESPERANZA SUAREZ
TIPO DE HORNO	HORNO A GAS

DESCRIPCIÓN

La "Panadería Esperancita" lleva produciendo pan en Cadeate 10 años. En materia prima (harina, azúcar, sal, etc.) invierte \$50,00 diarios, de los cuales obtiene una utilidad de \$10,00, dependiendo de la época del año en la que se encuentre, ya que en días festivos la ganancia asciende. Actualmente el negocio está dividido entre panadería y tienda, los valores expresados anteriormente son las ganancias obtenidas solo en la elaboración de los diferentes dulces a ofrecer.

La panadería ofrece los siguientes productos:

Variación de pan:

-  Pan Enrollado
-  Pan de Dulce
-  Pan Cacho
-  Pan de Huevo

En lo referente a los bocaditos:

-  Pechito de novia
-  Come Callado
-  Suspiro
-  Bizcochuelo (En Porción)
-  Torta de Chocolate (En porción)
-  Palito
-  Budín
-  Pan de Frutas
-  Roscas
-  Cake de Naranja



Foto tomada por: Evelyn Barrigas Romero

DESEA IMPLEMENTAR TURISMO VIVENCIAL	Si
LUGARES DE DISTRIBUCIÓN Y VENTA	Cadeate
HORARIO DE ATENCIÓN	Martes a Domingo 06:00 -20:00
FECHA INVENTARIO	01/02/2014

PANADERÍA "DE REYES"



COORDENADAS X	0529015
COORDENADAS Y	9793543
DIRECCIÓN	CADEATE - 24 DE MAYO CALLE PRINCIPAL
TIPO DE ESTABLECIMIENTO	RESTAURACIÓN - PANADERÍA
PROPIETARIO	EUSEBIO REYES
TIPO DE HORNO	HORNO A GAS

DESCRIPCIÓN

La "Panadería De Reyes" lleva produciendo pan en Cadeate 12 años. En materia prima (harina, levadura, azúcar, sal, etc.) invierte entre \$60,00 diarios, de los cuales obtiene una utilidad de \$15,00.

La panadería ofrece los siguientes productos:

Variedad de pan:

-  Pan Enrollado
-  Pan de Dulce
-  Pan Cacho
-  Pan de Huevo
-  Pan de Molde

En lo referente a los bocaditos:

-  Pechito de novia
-  Come Callado
-  Palito
-  Pan de Frutas
-  Roscas



Foto tomada por: Elías Mejía Arreaga

DESEA IMPLEMENTAR TURISMO VIVENCIAL	Si
LUGARES DE DISTRIBUCIÓN Y VENTA	Cadeate, Montañita
HORARIO DE ATENCIÓN	Martes a Domingo 06:00 -20:00
FECHA INVENTARIO	01/02/2014

PANADERÍA "JESSENIA"



COORDENADAS X	0529025
COORDENADAS Y	9793550
DIRECCIÓN	CADEATE - 24 DE MAYO CALLE PRINCIPAL
TIPO DE ESTABLECIMIENTO	RESTAURACIÓN - PANADERÍA
PROPIETARIO	JESSENIA
TIPO DE HORNO	HORNO A GAS

DESCRIPCIÓN

La "Panadería Jessenia" lleva produciendo pan en Cadeate 7 años. En materia prima (harina, levadura, azúcar, sal, etc.) invierte entre \$50,00 diarios, de los cuales obtiene una utilidad de \$15,00.

La panadería ofrece los siguientes productos:

Variedad de pan:

-  Pan Enrollado
-  Pan de Dulce
-  Pan Cacho
-  Pan de Huevo
-  Pan de Molde

En lo referente a los bocaditos:

-  Pechito de novia
-  Come Callado
-  Palito
-  Budín
-  Pan de Frutas
-  Roscas



Foto tomada por: Elías Mejía Arreaga

DESEA IMPLEMENTAR TURISMO VIVENCIAL	Si
LUGARES DE DISTRIBUCIÓN Y VENTA	Cadeate
HORARIO DE ATENCIÓN	Martes a Domingo 06:00 -20:00
FECHA INVENTARIO	01/02/2014

PASTELERÍA "PAQUITO"



COORDENADAS X	0529008
COORDENADAS Y	9793584
DIRECCIÓN	CADEATE - 24 DE MAYO CALLE PRINCIPAL
TIPO DE ESTABLECIMIENTO	RESTAURACIÓN - PASTELERÍA
PROPIETARIO	MARITZA FIGUEROA
TIPO DE HORNO	HORNO A GAS Y HORNO ELÉCTRICO

DESCRIPCIÓN

La "Pastelería Paquito" lleva deleitando con dulces a Cadeate durante 20 años. En materia prima (harina, levadura, azúcar, sal, etc.) invierte \$114,30 diarios, de los cuales obtiene una utilidad de \$22,86. Es uno de los pocos establecimientos dedicado exclusivamente a la elaboración de dulces en los que predominan bocaditos y tortas para diferentes ocasiones. Reciben pedidos de diferentes lugares alrededor de Cadeate como Montañita, Ballenita, Palmar, etc., e incluso sus creaciones han llegado a Manabí. Actualmente han reservado un espacio dedicado exclusivamente a la decoración de los diferentes dulces que ofrecen. La panadería ofrece los siguientes productos:

Variedad de pan:

-  Pan Enrollado
-  Pan de Dulce
-  Pan Cacho
-  Roscas
-  Pan de Molde

Tortas

-  Vainilla
-  Naranja
-  Chocolate
-  Mojada de Chocolate
-  Tres Leches
-  Torta Mix de Higos
-  Bizcocho (Por Porciones)



Foto tomada por: Elías Mejía Arreaga

DESEA IMPLEMENTAR TURISMO VIVENCIAL	Si
LUGARES DE DISTRIBUCIÓN Y VENTA	Cadeate y sus alrededores. Manabí
HORARIO DE ATENCIÓN	Martes a Domingo 06:00 -20:00
FECHA INVENTARIO	01/02/2014

PANADERÍA "REY PAN"



COORDENADAS X	0528996
COORDENADAS Y	9793587
DIRECCIÓN	CADEATE - 24 DE MAYO CALLE PRINCIPAL
TIPO DE ESTABLECIMIENTO	RESTAURACIÓN PANADERÍA - PASTELERÍA
PROPIETARIO	OLIMPO PARRALES
TIPO DE HORNO	HORNO A GAS

DESCRIPCIÓN

La "Panadería y Pastelería Rey Pan" lleva produciendo diferentes dulces en Cadeate 8 años. En materia prima (harina, levadura, azúcar, sal, etc.) invierte \$80,00 diarios, de los cuales obtiene una utilidad de \$40,00, es un establecimiento dedicado a la elaboración de panes, bocaditos y tortas. La panadería ofrece los siguientes productos:

Variedad de pan:

-  Pan Enrollado
-  Pan de Dulce
-  Pan Cacho
-  Pan de Molde

En lo referente a los bocaditos:

-  Pechito de novia
-  Come Callado
-  Palito
-  Roscas
-  Chabela
-  Suspiro

Tortas

-  Vainilla
-  Chocolate
-  Tres Leches
-  Bizcochuelos Vainilla y Chocolate (Por Porciones)



Foto tomada por: Elías Mejía Arreaga

DESEA IMPLEMENTAR TURISMO VIVENCIAL	Si
LUGARES DE DISTRIBUCIÓN Y VENTA	Cadeate
HORARIO DE ATENCIÓN	Martes a Domingo 06:00 -00:00
FECHA INVENTARIO	01/02/2014

PANADERÍA "JOAO"



COORDENADAS X	0528980
COORDENADAS Y	9793601
DIRECCIÓN	CADEATE - 24 DE MAYO CALLE PRINCIPAL
TIPO DE ESTABLECIMIENTO	RESTAURACIÓN PANADERÍA
PROPIETARIO	LUIS FLOREANO
TIPO DE HORNO	HORNO A GAS

DESCRIPCIÓN

La "Panadería Joao" lleva produciendo panen Cadeate 10 años. En materia prima (harina, levadura, azúcar, sal, etc.) invierte \$40,00 diarios, de los cuales obtiene una utilidad de \$20,00. El propietario de esta panadería (como otras de la zona), tiene ingresos extras provenientes de otras partes de la península, en este caso, la esposa, trabaja en un hotel en Montañita. Luis Floreano, proveniente de una familia dedicada exclusivamente a la panadería, tanto sus padres como sus abuelos fueron panaderos. La panadería ofrece los siguientes productos:

Variedad de pan:

-  Pan Enrollado
-  Pan de Dulce
-  Pan Cacho
-  Pan de Molde

En lo referente a los bocaditos:

-  Pechito de novia
-  Come Callado
-  Palito
-  Roscas



Foto tomada por: Elías Mejía Arreaga

DESEA IMPLEMENTAR TURISMO VIVENCIAL	Si
LUGARES DE DISTRIBUCIÓN Y VENTA	Cadeate, San Pablo
HORARIO DE ATENCIÓN	Martes a Domingo 06:00 -20:00
FECHA INVENTARIO	01/02/2014

PANADERÍA "PAN NUESTRO"



COORDENADAS X	0528973
COORDENADAS Y	9793606
DIRECCIÓN	CADEATE - 24 DE MAYO CALLE PRINCIPAL
TIPO DE ESTABLECIMIENTO	RESTAURACIÓN PANADERÍA
PROPIETARIO	MARIO REYES
TIPO DE HORNO	HORNO A GAS

DESCRIPCIÓN

La "Panadería Pan Nuestro" lleva produciendo pan y diferentes dulces en Cadeate 10 años. En materia prima (harina, levadura, azúcar, sal, etc.) invierte \$65,00 diarios, de los cuales obtiene una utilidad de \$20,00. La panadería ofrece los siguientes productos:

Variación de pan:

-  Pan Enrollado
-  Pan de Dulce
-  Pan Cacho
-  Pan de Molde

En lo referente a los bocaditos:

-  Pechito de novia
-  Come Callado
-  Palito
-  Roscas



Foto tomada por: Evelyn Barrigas

DESEA IMPLEMENTAR TURISMO VIVENCIAL	Si
LUGARES DE DISTRIBUCIÓN Y VENTA	Cadeate, San Pablo
HORARIO DE ATENCIÓN	Martes a Domingo 06:00 -20:00
FECHA INVENTARIO	01/02/2014

PANADERÍA "TRADICIONAL"



COORDENADAS X	0528908
COORDENADAS Y	9793745
DIRECCIÓN	CADEATE - 24 DE MAYO CALLE PRINCIPAL
TIPO DE ESTABLECIMIENTO	RESTAURACIÓN - PANADERÍA
PROPIETARIO	TEODORO EUGENIO LINO
TIPO DE HORNO	HORNO ELÉCTRICO Y HORNO A GAS

DESCRIPCIÓN

La "Panadería Tradicional" lleva laborando en Cadeate aproximadamente 10 años. En materia prima (harina, levadura, azúcar, sal, etc.) invierte \$60,00 diarios, de los cuales obtiene una utilidad de \$20,00. El establecimiento utiliza un horno a gas debido a la cantidad de espacio que este ocupa. Para la distribución de su producto, el propietario del establecimiento, aborda un bus de cooperativa de transporte hacia un destino determinado. La panadería ofrece los siguientes productos:

Variedad de pan:

-  Pan Enrollado
-  Pan de Dulce
-  Pan Cacho

En lo referente a los bocaditos:

-  Pechito de novia
-  Come Callado
-  Palito
-  Roscas
-  Pan Violado
-  Pan de Piña



Foto tomada por: Evelyn Barrigas Romero

DESEA IMPLEMENTAR TURISMO VIVENCIAL	Si
LUGARES DE DISTRIBUCIÓN Y VENTA	Cadeate, Jambelí
HORARIO DE ATENCIÓN	Martes a Domingo 06:00 -20:00
FECHA INVENTARIO	01/02/2014

PANADERÍA "BENDICIÓN"		ESPOL TURISMO <small>naturalmente empresarial</small>
COORDENADAS X	0528859	
COORDENADAS Y	9793801	
DIRECCIÓN	CADEATE - 24 DE MAYO CALLE PRINCIPAL	
TIPO DE ESTABLECIMIENTO	RESTAURACIÓN - PANADERÍA	
PROPIETARIO	JUAN SUÁREZ	
TIPO DE HORNO	HORNO A GAS	
DESCRIPCIÓN		
<p>La "Panadería Bendición" lleva laborando en Cadeate aproximadamente 10 años. En materia prima (harina, levadura, azúcar, sal, etc.) invierte \$75,00 diarios, de los cuales obtiene una utilidad de \$25,00. Una de las principales características de esta panadería es la facultad de elaborar panes en forma de animales marinos como tortugas de aprox. 30cm y pescados de 50cm. La panadería ofrece los siguientes productos:</p> <p>Variedad de pan:</p> <ul style="list-style-type: none">  Pan Enrollado  Pan de Dulce  Pan Cacho  Pan de Leche <p>En lo referente a los bocaditos:</p> <ul style="list-style-type: none">  Pechito de novia  Come Callado  Palito  Roscas  Pan de Frutas con diversos diseños 		
		
Foto tomada por: Evelyn Barrigas Romero		
DESEA IMPLEMENTAR TURISMO VIVENCIAL	Si	
LUGARES DE DISTRIBUCIÓN Y VENTA	Cadeate, Palmar	
HORARIO DE ATENCIÓN	Martes a Domingo 06:00 -20:00	
FECHA INVENTARIO	01/02/2014	

Anexo 8: Cartas Confirmación Modalidad Auspicios



Guayaquil, 11 de Julio del 2014

Srtas. María Lucía Leygue Ubillús y
Evelyn Nathaly Barrigas Romero
Estudiantes Turismo
ESPOL
Ciudad.-

De mis consideraciones:

Me complace comunicarles que su propuesta de solicitud de auspicio ha sido favorable.

Del mismo modo le informamos que aceptamos los términos propuestos por ustedes en las conversaciones realizadas vía telefónica y confirmadas en su carta anterior.

El departamento legal de GERENCIA CORPORATIVA GERENSA S.A. adjunta la copia del contrato que deberán devolvernos firmada para luego proceder a acreditar el dinero en la cuenta bancaria mensualmente.

Le agradecemos de antemano la oportunidad que nos brinda de iniciar una relación comercial con usted y quedamos a la espera de recibir el contrato.

Atentamente,

Daniela Margoth Espinosa Córdova
C.I.: 1712159514
Gerente General: GERENSA S.A.
Teléfono: 023955400

Anexo: contrato

Rua Ludovico Cavinatto, 19 de Julio del 2014

María Lucia Leygue Ubillús
Evelyn Nathaly Barrigas Romero
ESPOL
Km. 30,5 Via Perimetral
Ecuador

Saludos Cordiales:

El motivo por el cual me dirijo a ustedes es para comunicarles que el requerimiento de auspicio ha sido aceptado. Considerando los términos y condiciones establecidos por ambas partes durante la estadía de la Srta Leygue en el país, la empresa ARTE DO TURISMO se compromete a aportar durante tres meses el dinero solicitado por ustedes en el anexo de su carta anterior.

Como es de su conocimiento, para hacer efectivo tal requerimiento se necesita firmar un contrato entre las Srtas. Barrigas Evelyn, Leygue Maria Lucia y ARTE DO TURISMO. Estamos a la espera del documento legal, el cual será analizado por el departamento legal de la agencia antes de proceder a hacerlo efectivo.

Gracias por su atención.

Atentamente,


Mónica de la Torre

Propietaria ARTE DO TURISMO

ARTE DO TURISMO
Rua Ludovico Cavinatto, 1431
Caxias do Sul - RS

Anexo 9: Alojamientos La Cañita en Cadeate



Anexo 10: Alojamiento Cadeate



Anexo 11: Alojamiento “Rey Vic” en Cadeate



BIBLIOGRAFÍA

- ALVEAR, O. Cadeate y su pan de leña. Revista Transport, Noticias. Guayaquil – Ecuador 2013. Obtenido el 13 de Enero del 2014 desde <http://transport.ec/santa-elena-2/cadeate-y-su-pan-de-lena/>.
- ARREDONDO, P., HERNÁNDEZ C., MENDOZA, T. (2013). Propuesta para el desarrollo de rutas turísticas culturales “El caso del Sur del Estado de Jalisco, México. Revista Turismo & Sociedade, Curitiba, v.6, n.2. (pp.324 – 344) Abril 2013.
- BONILLA, M., (2007). Investigación y Análisis. *Turismo Vivencial: Un ejemplo responsable sin ingredientes artificiales* (pp.20-21). Costa Rica.
- BOULLÓN, R. (2004). El Sistema Turístico (Cuarta Edición). Planificación del Espacio Turístico. (pp. 31 – 54) México Distrito Federal - México: Editorial Trillas.
- CAVA, I. (2013). Tesis Turismo Vivencial para la diversificación de la oferta en el Distrito de Cuispes, Provincia de Bongona – Amazonas.

- DIETERICH, H. (2007). El Uso del Método Científico. (Décima reimpresión), Nueva Guía para la Investigación Científica (p. 57). México Distrito Federal –México: Editorial Planeta Mexicana, S.A. de C.V.
- DIFFLOT, P. (1928). Suelo y su mejoramiento de las tierras. (Segunda Edición). Agricultura General (p.10). Barcelona – España: SALVAT Editores, S.A.
- ELÍAS, R. (2012). Reseña Histórica de los Hornos de Barro. (Primera Edición). El Gran Libro de los Hornos de Barro. (p.5). Buenos Aires – Argentina: Editorial GUADAL.
- Federación Plurinacional de Turismo Comunitario del Ecuador (FEPTCE). *Que es para nosotros: Turismo Comunitario*, 2010. Quito, Ecuador. Recuperado de: http://www.feptce.org/index.php?option=com_content&view=article&id=75&Itemid=61.
- GUTIÉRREZ, J. & GOULD, M. (1994). SIG: Sistemas de Información Geográficos (pp. 151 – 154).
- Instituto Geográfico Nacional (IGN). *Centro Nacional de Información Geográfica: Sistemas de Información Geográfica*, 2014. Madrid España. Recuperado de: <http://www.ign.es/ign/layoutIn/actividadesSistemaInfoGeografica.do>.

- Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones. *Inteligencia Comercial e Inversiones: Análisis Sectorial de Turismo*, 2012. Quito – Ecuador.
- LABORDE, F. & SUMBA, L. (2010) Documento de Investigación. Comuna Cadeate (pp. 5-6).
- LANQUAR, R. (2010). Señalización Turística Excelencia Obligada. Documento presentado en 2º Congreso Nacional De Planificación, Dinamización y Calidad en los Servicios Turísticos, Córdoba - España.
- LEY DE PATRIMONIO CULTURAL. Decreto Supremo 3501 R. O. 865, 1979, (p. 13).
- MALHOTRA, N. (2004). Investigación exploratoria (Cuarta Edición). Investigación de Mercados. (p.77). México Distrito Federal – México: Pearson Education S.A. de C.V.
- MESTANZA, J. Cadeate, la panadería peninsular. El Comercio. Guayaquil, Ecuador 2012. Obtenido el 13 de Enero del 2014 desde <http://edicionimpresa.elcomercio.com/es/EC0623201201601>.
- NAMAKFOROOSH, M., (2005). Estipulación de las Hipótesis. (Segunda Edición), Metodología de la Investigación (p. 70). México Distrito Federal - México: Editorial Limusa.
- N.N. Cadeate atrae con su “come callado” y “pechito de novia”. El Telégrafo, Sociedad. Guayaquil – Ecuador 2012. Obtenido el 13 de

Enero del 2014 desde <http://www.sdhaf237kdfd.net/-/cadeate-atrae-con-sus-come-callado-y-el-pechito-de-novia->.

- PEÑAFIEL, J. En comuna Cadeate se prevé hacer ruta del pan. El Universo, Gran Guayaquil. Guayaquil – Ecuador 2010. Obtenido el 13 de Enero del 2014 desde <http://www.eluniverso.com/2010/11/15/1/1445/comuna-cadeate-preve-hacer-ruta-pan.html>.
- UNESCO (1982). Obtenido el 17 de Septiembre del 2014 desde <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/outline/>.
- VELÁZQUEZ, M., 2012 Plan de Ordenamiento Territorial de la Provincia de Santa Elena 2012 – 2019. 2011. Extraído el 18 de Septiembre del 2014 desde app.sni.gob.ec.
- WINTER, E., (1981). Componentes del suelo. (Primera edición 1977, tercera reimpresión 1981). El agua, el suelo y la planta (p.65). México Distrito Federal – México: Editorial Diana.