



Kalpana

REVISTA DE INVESTIGACIÓN



Un aporte de:

CIET
CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y ESTUDIOS TURÍSTICOS UDET

Ecuador Oculto
Cultura y Turismo
MYPIMES Turísticas
Zona Informativa



6	22	32	46
			
INDICE			
Ecuador Oculto	Cultura y Turismo	MIPYMES Turísticas	Zona Informativa
El Paseo Ecológico Huilacucho: Un bosque escondido del Ilaló	Imbabura, deleite al estilo ancestral	Los cruceros: Una extraordinaria experiencia que se vive en las Islas Galápagos Ecuador	Invitación a publicar e indicaciones para los autores Criterios y procedimiento de arbitraje y evaluación Líneas de investigación
			
M.Sc. Sergio Lasso	M. Sc. Elena Monge	M.Sc. Sylvia Herrera	

Kalpana es una publicación con artículos originales de investigación del Centro de Investigación Turística de la Universidad de Especialidades Turísticas "UDET"

Rectora Universidad de Especialidades Turísticas, Ecuador

M.Sc. María de Lourdes Jarrín, mjarrin@udet.edu.ec

Gestora del Conocimiento y Directora de Publicaciones

M.Sc. Sylvia Herrera, sherrera@ udet.edu.ec

Editora General

M.Sc. Sylvia Herrera, sherrera@ udet.edu.ec

Cuerpo editorial

Dr. Luis Amador Hidalgo, Universidad Loyola Andalucía, Córdoba-España, lamador@etea.com

Dr. Juan Manuel Arjona, Universidad Loyola Andalucía, Córdoba-España, jmarjona@etea.com

M.Sc. Norma Checa, Quito-Ecuador, normaluchkron@hotmail.com

Dr. Maximiliano Korstanje, Universidad de Palermo, Buenos Aires-Argentina, maxikorstanje@arnet.com.ar

Dra. Raquel Huete, Universidad de Alicante, España, r.huete@ua.es
r.hueteua@gmail.com

Dra. Genoveva Millán, Universidad Loyola Andalucía, Córdoba-España, gmillán@uloyola.es , gmlan99@hotmail.com

Dr. Gerardo Novo Espinosa de los Monteros - Universidad Autónoma del Estado de México, México, novogerardo@hotmail.com o gerardonovo@me.com

Ph.D. Maribel Osorio – Universidad Autónoma del Estado de México, México maribelosorio2@gmail.com

Dra. Regina Schlüter, Directora – Editora Revista Estudios y Perspectivas en Turismo, Buenos Aires-Argentina, regina.cieturisticos@gmail.com

Dr. Gustavo Adolfo Toro, Fundación Universitaria Cafam, Bogotá, Colombia, gustavo.toro@unicafam.edu.co

Dra. María Vandam - Universidad John .F. Kennedy, Argentina

mvandam@kennedy.edu.ar, maryvandam@hotmail.com

M.Sc. Sylvia Herrera – Universidad de Especialidades Turísticas, Quito-Ecuador, sherrera@ udet. edu.ec

Revisores externos:

M.Sc. Patricia Albuja – Universidad Tecnológica Israel, Quito–Ecuador palbuja@uisrael.edu.ec

M.Sc. Carla Arguello, Escuela Superior Politécnica del Chimborazo, Riobamba-Ecuador, c_arguello@esPOCH.edu.ec

Dr. Elvin Barreto – Universidad Simón Bolívar, Caracas-Venezuela, elvinbarreto@gmail.com

M.Sc. Sofía Checa, Quito-Ecuador, schron84@hotmail.com

M.Sc. Carlos Novoa, Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, Quito-Ecuador, chnovoa@espe.edu.ec

M.Sc. Mario Román, marioromana@yahoo.com

Arq. Jairo Segura, Corporación Unificada Nacional de Educación Superior CUN, Bogotá-Colombia, jairo_segura@cun.edu.co

M.Sc. Nacisa Ullauri Donoso - Universidad del Azuay, Cuenca – Ecuador, nullauri@uazuay.edu.ec

Traducción al inglés

César Cacuango, cacuangocesar@hotmail.com

Estilo y redacción

Martha Rojas

Concepto, Diseño, diagramación e Impresión

Sensorial Ensamble Gráfico, www. sensorialecuador.com



M.Sc. Sylvia Herrera Díaz
Gestora del Conocimiento UDET

Nota Editorial

La Universidad de Especialidades Turísticas y su Centro de Investigación Turística en esta ocasión presentan a la comunidad UDET, a la sociedad ecuatoriana y al mundo, la edición número 13 de su Revista Kalpana que incluye tres relevantes investigaciones científicas llevadas a cabo en diferentes sectores del país que ratifican el compromiso y aporte que la academia debe brindar al sector turístico nacional e internacional.

En la sección Ecuador Oculto se incluye el artículo titulado “El Paseo Ecológico Huilacucho: Un bosque escondido del Ilaló” se propone un recorrido por este entorno natural de excelente belleza paisajística que de ponerse en práctica, podría constituirse en un espacio idóneo para el desarrollo del turismo local, en base de la recuperación de sus valores ecológicos, históricos y culturales; en Cultura y Turismo, “Imbabura, deleite al estilo ancestral” se presentan las diferentes técnicas de cocción que desde tiempos ancestrales hasta nuestros días se siguen empleando; y, finalmente en Pymes Turísticas, “Los cruceros: Una extraordinaria experiencia que se vive en las islas Galápagos – Ecuador” muestra las características y servicios de los cruceros de lujo y de primera clase que operan en la región insular ecuatoriana.

Cabe señalar que los mencionados estudios, que han sido efectuados por investigadores de la Universidad de Especialidades Turísticas UDET, con el apoyo del equipo de profesores, han sido sometidos a un proceso de revisión de alta rigurosidad académica y aprobación de pares quienes han validado los contenidos de esta edición.

Expresamos nuestro agradecimiento a todos los profesionales, que en su calidad de revisores de los artículos validaron los contenidos para su publicación.

Cordialmente,

M.Sc. Sylvia Herrera Díaz
Gestora del Conocimiento UDET

KALPANA, Edición No.13, de marzo 2015. Quito- Ecuador

Impresión semestral. Tiraje 500 ejemplares. ISSN: 1390-5775
Una producción de la Universidad de Especialidades Turísticas-UDT

Dirección: Calle Machala OE6 – 160 y Av. Occidental. Teléfono: (02) 2 492 190
Email: www.udet.edu.ec

INDIZACION: KALPANA, está indizada en el catálogo de DIALNET y en LATINDEX.

Fundación DIALNET de la Universidad de la Rioja de España, es un servicio de alerta especializado en revistas hispanas sobre contenidos científicos, elaborado en un entorno de cooperación bibliotecaria.

LATINDEX es el Sistema Regional de Información en Línea para revistas científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).
Acceso: www.latindex.unam.mx

Copyright: Kalpana No. 13, marzo 2015. Prohibida la reproducción o transmisión parcial o total de esta obra, por cualquier medio, sin consentimiento previo y por escrito del autor-editor.

Para obtener los derechos de reproducción o de traducción, deben formularse las correspondientes solicitudes a la Universidad de Especialidades Turísticas - UCT, en la Calle Machala OE6 – 160 y Av. Occidental, o por correo electrónico a: sherrera@udet.edu.ec, que serán bien acogidas.



M.Sc. María de Lourdes Jarrín
Rectora Universidad UDET

Presentación

Naturaleza y cultura ha sido la combinación de la presente edición de Kalpana. Esa combinación que hace que Ecuador se empeñe en fortalecer su actividad turística con miras a que sea un aporte ante las variaciones de precios, reducción de explotación y supuesta extinción del petróleo.

Años atrás, el cerro Ilaló era una de las alternativas de acercamiento de la población romeriante del valle de los Chillos al Santuario de El Quinche. Hoy, las alternativas de otras vías que demandan menos esfuerzo son las privilegiadas para este efecto. Sin embargo cabe el detenerse a pensar si estos romeriantes disfrutaban de la vegetación y fauna de la que se disfrutaba en el cerro casi desde sus inicial ascensión, experiencia que podría haber sido compartida con familiares y amigos en quienes se pudo sembrar la inquietud de un paseo especial a un sitio tan cercano que ofrece variadas alternativas de disfrute. El paseo ecológico que propone el M.Sc. Sergio Lasso Barreto concebido como un producto turístico podría generar desarrollo de las unidades económicas que tienen sus negocios a las faldas del cerro, crear nuevos y novedosos emprendimientos tanto turísticos como para turísticos que sirven a los visitantes que luego de una semana de ajetreo urbano y en uso de su tiempo de ocio y recreación podrían desplazar para disfrutar de escenarios que se encuentran casi a la palma de la mano desde su cumbre.

Es posible que entre esos emprendimientos nuevos, se haga uno de esas formas de cocción detalladas por la Mstra. Monge Amores, las mismas que si bien han sido estudiadas en la provincia de Imbabura no pueden ser tan ajenas a cualquier otra zona de la serranía ecuatoriana.

El redescubrimiento o rescate de la práctica de métodos y herramientas ancestrales podría ser promovido en localidades en las cuales se vislumbra posibilidades de desarrollo turístico. Enlazar este desarrollo al consumo de ciertos alimentos que cocidos con técnicas tradicionales mantienen las propiedades de los alimentos sin dañar la salud de quienes los ingieren, se convertiría en un elemento de difusión significativa de cohesión entre seguridad alimentaria y turismo. No serán muchas las personas que quisieran privarse de experimentar la pachamanca o el asado de cordero en el marco de celebraciones cargadas de cultura. Así serán pocos quienes no suspiran por un viaje a las islas del encanto y más cuando se trata de embarcarse en un crucero.

Las Islas desde mucho tiempo atrás han sido un imán que ha atraído a miles de turistas que buscan la experiencia recorrer un sitio patrimonial de la humanidad. Las Maestras Patricia Chungandro y Sylvia Herrera dan una panorámica de toda la oferta de cruceros que se encuentran a disposición para diferentes mercados y bolsillos. Si es materia de reflexión el reducido porcentaje de turistas ecuatorianos comparados con los extranjeros, que compra este tipo de producto turístico. Varios elementos pueden intervenir en este indicador entre los cuales por mera percepción se podría hablar de costos, del escaso conocimiento de la experiencia en cruceros, de la difusión interna limitada de este producto.....habrá que investigarlo.

El conocimiento y reconocimiento de Galápagos como un destino ecuatoriano, es labor conjunta de sector público, privado y académico para que esta forma de hacer turismo en las islas sea una forma más de aquellas otras que si bien no incluyen facilidades de crucero, comparten con éstos la oferta de una experiencia inolvidable.

M.Sc. María de Lourdes Jarrín



El Paseo Ecológico **Huilacucho** Un bosque escondido del Ilaló

Autor: M.Sc. Lasso S., Universidad de Especialidades Turísticas, slasso@udet.edu.ec
Equipo asistente de investigación: Lcdo. Miranda, R. Universidad de Especialidades Turísticas, rmiranda@udet.edu.ec

Manuscrito recibido el 23 de enero de 2015 y aceptado para publicación tras revisión, el 27 de febrero de 2015.

Lasso S. Autor 2015. El Paseo Ecológico Huilacucho: Un bosque escondido del Ilaló

Kalpana No. 13 (p.p -----) ISSN: 1390-5775

Resumen

Se describe una zona del cerro Ilaló, denominada el bosque de Huilacucho, como un espacio para desarrollar el turismo local, con visitantes de procedencia nacional e internacional, en base de la recuperación de sus valores ecológicos, históricos y culturales, indicando las características de uno de los mecanismos de dicho desarrollo, planteado como una mini-ruta turística llamada “Paseo Ecológico Huilacucho”, del cual se propone su diseño, sus elementos más relevantes como atractivo turístico, la manera que en principio puede operar y los actores directos llamados a darle sostenibilidad a este sitio.

Palabras clave: paseo ecológico, huila, especie emblemática, Ilaló.

Summary:

It is described a zone in the Ilaló hill called Huilacucho forest as a space to develop a local tourism for national and international visitors based on the recuperation of its ecological, historic and cultural values showing characteristics of one of the mechanisms of its development. A mini touristic route is set up called “Paseo Ecológico Huilacucho”, from which is proposed its design, the highlights components as a tourist attraction, the way on how could operate at the beginning and the direct factors that will give sustainability to this place.

Key words: ecological path, huila, emblematic species, Ilaló.

Introducción

El cerro Ilaló forma parte del Bosque y Vegetación Protectora del Flanco Oriental del Pichincha y Cinturón Verde de Quito, creado mediante Acuerdo Ministerial N° 127 (Registro Oficial N° 923 del 27 de abril de 1988), y modificado mediante Resolución N° 0040 (Registro Oficial N° 363 del 20 de enero de 1994). El cerro Ilaló constituye el bloque 8 de este Bosque y Vegetación Protectora (EMAAP-Q y PSA, 2006).

El cerro Ilaló, es una estructura orográfica cuya base se encuentra a una altitud aproximada de 2.400 msnm y su cima alcanza 3.185 msnm. Se halla al oriente del centro urbano de la ciudad de Quito, separando los valles de los Chillos y de Tumbaco. Administrativamente, está bajo la jurisdicción política-administrativa de las parroquias Tumbaco, La Merced, Alangasí y Guangopolo, que forman parte del Distrito Metropolitano de Quito (DMQ) (EMAAP-Q y PSA, 2006).

El cerro Ilaló en la actualidad está su-

jeto a presiones que propician su ocupación con asentamientos urbanos, lo cual ha conducido a su deterioro y a la pérdida de sus cualidades ambientales originales (EMAAP-Q y PSA, 2006).

En el cerro Ilaló se identifican dos clases de clima: ecuatorial mesotérmico húmedo, con temperaturas medias anuales de 12 a 16 °C, precipitaciones anuales entre 1000 y 2000 mm, repartidas en 2 estaciones lluviosas, de febrero a mayo y de octubre a noviembre, y una estación seca, de junio a septiembre; ecuatorial mesotérmico seco a semihúmedo, con temperaturas medias anuales entre 12 y 16 °C y lluvias anuales de 500 a 1000 mm, en las mismas épocas que el clima descrito anteriormente (EMAAP-Q y PSA, 2006).

El cerro Ilaló está constituido por 24 quebradas que tienen su origen en las partes altas del volcán, son de poco recorrido y algunas de cauces profundos, aportando sus aguas, según sea el caso, a los ríos San Pedro, Ushimana (afluente del San Pedro) y Alcantarilla, afluente del río Chiche (EMAAP-Q y PSA, 2006).

Desde el punto de vista de la oferta turística, se requiere lograr la identificación de un “concepto” propio para lo que sería el producto Ilaló, o una entrada para generar dicho producto, como un primer paso, que en este caso es el Paseo Ecológico Huilacucho.

No existe ningún tipo de dotación de servicios, en la zona misma del volcán, que permita estructurar recorridos de tipo turístico. Los senderos en la parte alta requieren de un mantenimiento constante, y de un mejoramiento en cuanto a su trazado y diseño, para hacer más fácil el acceso de varios segmentos de mercado (EMAAP-Q y PSA, 2006).

La presencia de una planta de servicios de alimentos y bebidas, en todo el entorno del Ilaló, define también una vocación para la zona, convirtiéndose en un elemento motivador, para constituirse en un destino de gastronomía. Con respecto al mercado, se identifica claramente un segmento potencial, como el más importante, que es el interno de tipo excursionista proveniente principalmente de la ciudad de Quito, con la

motivación de recrearse y entretenerse, buscando un aire más puro, un mayor sabor a zona rural y campo (EMAAP-Q y PSA, 2006).

La segmentación de mercado debe considerar el criterio de los habitantes de la zona; este mercado debe generar incentivos e ingresos consecuentes para la gente local. El componente cultural - histórico de la zona puede ser también un elemento a tomarse en cuenta, ya que sería un factor motivacional muy importante.

El potencial turístico del Ilaló se resume en recursos paisajísticos relevantes, tales como las cuencas altas de las quebradas cuya cobertura vegetal consiste principalmente de especies nativas secundarias, que les confiere un panorama amplio y atractivo; la cima del volcán y la cruz del Ilaló, con un amplísimo rango visual de los valles interandinos (Los Chillos, Tumbaco-Cumbayá) y los nevados cercanos circundantes (Cayambe, Antisana, Cotopaxi); servicios de paseos guiados en el área natural del Ilaló que pueden ser suministrados por los moradores del sector, e implementación de rutas para caminatas y/o paseo en bicicletas de montaña (EMAAP-Q y PSA, 2006).

Métodos

El estudio se realizó en base de información en documentos sobre el cerro Ilaló y en el internet. Además se efectuó tres entrevistas con actores locales de la zona de influencia de la quebrada Huilacucho, principalmente miembros de la familia Pérez, y un experto, Juan José Olivos, de reconocida trayectoria en los esfuerzos de conservación del cerro Ilaló, que ha trabajado en este sitio. A partir de la información levantada se diseñó una ruta, representada en un mapa, a ser desarrollada con el nombre de Paseo Ecológico Huilacucho.

Fotografía N° 1: Bosque de Huilacucho



Lasso B., Sergio

Fotografía N° 2: Quebrada Huilacucho. La línea roja delimita el remanente de Bosque Nativo Secundario de esta quebrada.



Lasso B., Sergio

Gráfico N° 1: Representación cartográfica de la ubicación aproximada del bosque de Huilacucho.



Elaborado por: Lasso B., Sergio

Resultados

El autor del presente artículo participó en la caracterización del componente biótico del plan de manejo del cerro Ilaló, quien seleccionó tres áreas de muestreo para dicha caracterización, dos de ellas son la quebrada Huilacucho, donde se tomaron muestras botánicas correspondientes a vegetación arbustiva húmeda secundaria, y la tercera es el sitio conocido como Huila del Señor, donde se encuentra un espécimen de huila (*Eugenia sp.*), de algunos cientos de años de edad.

En el cerro Ilaló quedan tan solo dos restos pequeños de bosque nativo secundario, uno en la quebrada Huilacucho y otro en la quebrada Mamatena, y remanentes de vegetación arbustiva a orilla de los cursos de las otras quebradas y de las pendientes más pronunciadas.

En la quebrada Huilacucho se registraron especies conocidas, y se tomó muestras de otras 16 especies, para su identificación en gabinete, con el apoyo del Dr. Carlos Cerón. En la cabecera de esta quebrada, hacia el

lado oriental de la misma, se encuentra el remanente más importante de bosque andino secundario de todo el Ilaló, con una superficie aproximada de 12,5 ha (EMAAP-Q y PSA, 2006).

En este bosque las especies dominantes son *Vallea stipularis* (sacha capulí), *Rubus glaucus* (mora silvestre) y *Oreopanax sp.* (pumamaqui). También se registró una especie de bromelia epífita (*Tillandsia sp.*). No se registraron especímenes silvestres de aliso (*Alnus acuminata*), aunque se encuentra árboles jóvenes de esta especie, plantados por miembros de la comuna Tola Chica en la cabecera de la quebrada Huilacucho. El arrayán (*Myrcianthes rhopaloides*), el huila (*Eugenia sp.*) y el quishuar (*Buddleja sp.*), son especies con escaso número de individuos.

No se registró el nogal (*Juglans neotropica*), el cedro andino (*Cedrela montana*) ni especies de la familia Podocarpaceae (romerillo o sisín)

Otro rasgo sorprendente del cerro Ilaló, es que no se ha registrado ninguna especie de palma (familia

Arecaceae) que, en otras zonas del país, constituye el grupo más persistente ante una intervención severa por parte de la población local (EMAAP-Q y PSA, 2006).

Buena parte de la cobertura vegetal original del cerro Ilaló ha sido reemplazada por plantaciones de eucalipto combinadas con kikuyo y, en menor proporción y más recientemente, por plantaciones de pino, lo que ha distorsionado la imagen paisajística del Ilaló. La vegetación original del Ilaló ha desaparecido, principalmente, debido a los incendios forestales; además, una parte considerable del Ilaló ha experimentado procesos erosivos debido a actividades agropecuarias inapropiadas, dejando expuesta la cangahua, donde difícilmente pueden crecer las plantas.

La intervención alcanza extremos tales como la presencia de cultivos en la cima del cerro Ilaló y en las cabeceiras de las cuencas de las quebradas. Esta situación se ha visto favorecida por la existencia de caminos carrozables hasta la cima del cerro Ilaló (EMAAP-Q y PSA, 2006).

No existen grandes mamíferos. Se observó la presencia de unas pocas cabezas de camélidos domésticos (llamas). No se registra en la zona de estudio, especies de mamíferos amenazadas de extinción o endémicas. Las especies de aves registradas en el cerro Ilaló pertenecen a un conjunto cuya preferencia de hábitat constituye áreas disturbadas, es decir, son especies adaptables a un alto grado de intervención de su hábitat. Ninguna de las especies de aves registradas en la zona de estudio es endémica, o se encuentra amenazada de extinción.

Las especies registradas son generalistas, por lo que tienen un alto grado



Lasso B., Sergio

Fotografía Nº 4: Mora silvestre



Fuente: <http://www.destinoecuador.ec/cronicas.php>
Zambrano, Gabriel

Fotografía Nº 5: Pumamaqui



Lasso B., Sergio

Fotografía Nº 6: Passiflora mixta (taxo silvestre)



Lasso B., Sergio

de adaptabilidad a los cambios producidos en su entorno.

El Ilaló es un espacio simbólico de los pueblos y nacionalidades ancestrales, específicamente del pueblo Quitu – Cara de la nacionalidad Kichwa, que imprime un carácter especial en lo que tiene que ver con la identidad, cultura y territorio ancestrales. Desde este punto de vista, el carácter étnico del Ilaló constituye un poderoso elemento turístico.

Diseño del Paseo Ecológico Huilacucho

Para el diseño, se comenzó por crear una definición de paseo ecológico, recogiendo elementos conceptuales tanto del turismo como de la Ecología. Además se estableció el objetivo del paseo ecológico. Posteriormente se determinó un sendero principal, en base de recorridos por la zona y con el apoyo de instrumentos de Sistemas de Información Geográfica (SIG), así como sitios del patrimonio natural y cultural de alto potencial turístico, un establecimiento de prestación de servicios de alimentación y guianza, las actividades a efectuarse, la ruta a seguir y un itinerario preliminar.

Un paseo ecológico es una mini-ruta ecoturística con las siguientes características: puede contar con un guía o ser autoguiado, para personas de todas las edades, utilizando medios de interpretación ambiental, interactuando con la naturaleza; para el aprendizaje ecológico, a través de varios ejemplos; sensibilización sobre el cuidado del ambiente; excelencia en el servicio; valoración y rescate del hábitat natural de los pobladores locales. El Paseo Ecológico Huilacucho cuenta con los siguientes componentes:

- Un sendero con medios de interpretación ambiental, a ser implementados por la Empresa Metropolitana Quito Turismo.

- Socavones construidos hace más de 200 años por los habitantes del valle de Tumbaco y de los cuales fluía gran cantidad de agua que era llevada por una acequia hasta el centro de Tumbaco (Amaguaña, 2010).

- Servicio de restaurante en la Granja Pumamaki, localizada en el barrio Tola Chica Nº 3, Tumbaco.

- Árboles de pumamaqui.

- Árboles de huila, especialmente el espécimen conocido como Huila del Señor, que debe ser declarado como árbol patrimonial por el Municipio de Quito; los pobladores locales usan las hojas y frutos de esta especie para tratamientos de medicina tradicional (Bustamante, 2012).

- Árboles de arrayán.

- Arbustos de mora silvestre, especie declarada como el fruto emblemático de Quito¹.

- El remanente de bosque nativo.

- La avifauna del sitio, con las siguientes especies representativas:

¹ Secretaría de Ambiente. DAM QS. 7 especies de la flora quiteña declaradas como emblema. En: http://www.quitoambiente.gob.ec/index.php?option=com_k2&view=item&id=36:7-plantas-emblematicas-quito&Itemid=15&lang=es

Tabla N° 1: Especies de aves registradas en la zona de la quebrada Huilacucho

Nombre científico	Nombre común	Observaciones
<i>Coragyps atratus</i> +	Gallinazo negro	Especie común.
<i>Cathartes aura</i> +	Gallinazo de cabeza roja	Poco frecuente.
<i>Accipiter ventralis</i> *	Azor pechillano	Raro.
<i>Falco sparverius</i> +	Quilico	Especie común.
<i>Columba fasciata</i> *	Paloma collareja	Poco frecuente; habita en el interior del bosque.
<i>Zenaida auriculata</i> +	Tórtola	Especie común.
<i>Columbina passerina</i> +	Cuturpillla	Se encuentra en zonas secas.
<i>Colibri coruscans</i> +	Quinde herrero	Especie común.
<i>Lesbia victoriae</i> +	Quinde colilargo	Especie común.
<i>Patagona gigas</i> +	Quinde gigante	Poco frecuente.
<i>Aglaeactis cupripennis</i> *	Colibrí rayito brillante	Escasa.
<i>Ensifera ensifera</i> *	Colibrí pico espada	Se alimenta del néctar de las flores del guanto o floripondio.
<i>Eriocnemis luciani</i> *	Zamarrito colilargo	Escasa.
<i>Acestrura mulsant</i> +	Quinde soldado	Poco frecuente.
<i>Streptoprocne zonoris</i> +	Golondrina cóndor	Se lo observa de vez en cuando en espacios abiertos.
<i>Aeronautes montivagus</i> +	Vencejo	Se lo observa de vez en cuando en espacios abiertos.
<i>Piculus rivolii</i> *	Carpintero dorsicarmesí	Se encuentra en remanentes boscosos con árboles grandes.
<i>Grallaria ruficapilla</i> * +	Gralaria coronicastaña	Especie que se camufla entre la vegetación de las quebradas, identificable por su canto característico.
<i>Scytalopus unicolor</i> *	Tapaculo negruzco	Especie que se camufla entre la vegetación.
<i>Myiotheretes striaticollis</i> +	Solitario colorado	Poco frecuente; suele colocarse en las puntas de las ramas superiores de las plantas.
<i>Pyrocephalus rubinus</i> +	Pájaro brujo	Especie común.
<i>Elaenia albiceps</i> * +	Elenia crestiblanca	Raro.
<i>Anairetes parulus</i> * +	Cachudito torito	Poco frecuente.
<i>Synallaxis azarae</i> +	Pues-pues	Especie común que se esconde en zonas arbustivas.
<i>Turdus fuscater</i> * +	Mirlo grande	Especie común.
<i>Basileuterus nigrocristatus</i> * +	Reinita crestinegra	Vive en las quebradas.
<i>Notiochelidon cyanoleuca</i> +	Golondrina pechiblanca	Especie común que ocupa espacios abiertos.
<i>Notiochelidon murina</i> +	Golondrina negra	Especie común que ocupa espacios abiertos.
<i>Conirostrum cinereum</i> * +	Picocono cinéreo	Especie común que se encuentra en los arbustos.
<i>Diglossa humeralis</i> * +	Pinchaflor negro	Especie común que se encuentra en los arbustos.
<i>Diglossa cyanea</i> *	Pinchaflor enmascarado	Vive en las quebradas.
<i>Euphonia cyanocephala</i> +	Eufonia capuchiceleste	Poco frecuente; se encuentra en los arbustos.
<i>Thraupis bonariensis</i> +	Riccha	Poco frecuente; se encuentra al borde del bosque.
<i>Zonotrichia capensis</i> +	Gorrión común	Especie común.
<i>Pheuthicus chrysogaster</i> +	Huiracchuro	Especie común.
<i>Phrygilus plebejus</i> +	Frigilo pechicenizo	Poco frecuente.
<i>Carduelis magellanica</i> +	Jilguero	Especie común, en espacios abiertos.
<i>Catamenia analis</i> +	Jilguero pico de oro	Poco frecuente.
<i>Sporophila nigricollis</i> +	Espiguero ventriamarillo	Poco frecuente.

* Registrado por Krabbe et al 1998
+ Registrado por Lasso B., Sergio, 2006

Gráfico N° 2: Ruta del Paseo Ecológico Huilacucho: La línea azul es el tramo que se recorre por el interior del bosque



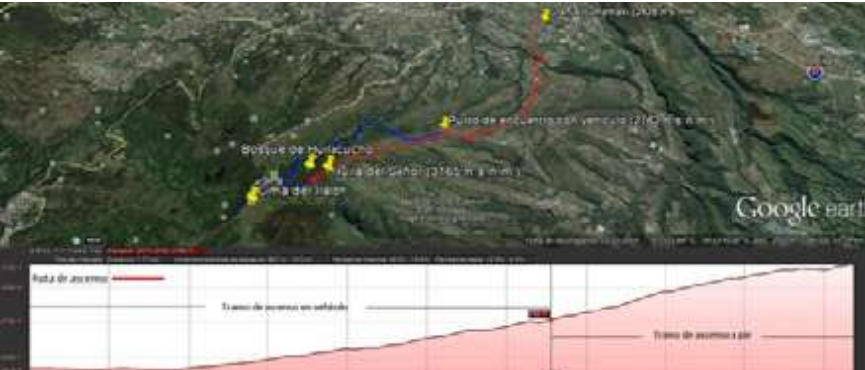
Fuente: Google earth
Elaborado por Lasso B., Sergio

Gráfico N° 3: Ruta del Paseo Ecológico Huilacucho con efecto visual en 3D



Fuente: Google earth
Elaborado por Lasso B., Sergio

Gráfico N° 4: Pendiente del tramo de ascenso



Fuente: Google earth
Elaborado por Lasso B., Sergio

El Paseo Ecológico Huilacucho funciona en base de una caminata guiada por un sendero de bajo grado de dificultad, para que los turistas puedan disfrutar de la naturaleza con tranquilidad, así como también conozcan especies de aves, árboles y otras plantas que en el pasado fueron comunes en Quito, y que ahora se las puede apreciar en muy pocos lugares cercanos a la capital, tal es el caso del Ilaló. Los grupos de turistas no debe superar las 15 personas, a fin de que se cumpla el objetivo de educación ambiental que procura este Paseo, ya que un número mayor circulando por el bosque puede ahuyentar a las aves silvestres y reducir la calidad de la experiencia ecoturística.

Los guías turísticos que acompañarán al grupo en su visita desde el lugar acordado de salida hasta su retorno al mismo, son miembros de familias de la zona, primariamente, capacitados como tales por la Universidad de Especialidades Turísticas, cumpliendo la normativa correspondiente.

El sitio de reunión, previo al inicio de la caminata, será la Granja educativa Pumamaki, localizada en la calle San Isidro E11-279 y Miguel Asturias, Tola Chica N° 3, sector La Morita². Se ha escogido este punto de partida, ya que es idóneo para la preparación del equipo de campo y el abastecimiento de los víveres; la hora de reunión es a las 08:00 h. Previo a la caminata que empieza a las 08:30, el guía dará la bienvenida y solicitará que cada participante se presente al grupo, a fin de que se conozcan entre ellos, además de dar recomendaciones orientadas a alcanzar una experiencia altamente satisfactoria.

Itinerario:
08:30 Salida de la Granja educativa Pumamaki

² Pumamaki: Granja educativa & paseo ecológico. En: <http://www.granjapumamaki.com/>

Gráfico N° 5: Pendiente del tramo que atraviesa el bosque de Huilacucho.



Fuente: Google earth
Elaborado por Lasso B., Sergio

08:30–09:00 Traslado en vehículo hasta el punto de inicio de la caminata

09:00–10:30 Ascenso a pie hasta el sitio donde se encuentra la Huila del Señor

10:30–11:00 Charla explicativa sobre aspectos naturales y culturales del Ilaló y refrigerio

11:00–11:15 Traslado a pie hacia el punto de inicio del sendero por el bosque Huilacucho

11:15–13:15 Caminata por el sendero del bosque Huilacucho, con observación de aves, árboles y otras plantas representativas, y explicación del uso medicinal de algunas especies botánicas

13:15–14:00 Lunch

14:00–14:30 Visita al socavón Huilacucho

14:30–15:30 Caminata hacia el punto donde el vehículo dejó a los turistas

15:30–16:00 Retorno en vehículo hacia el punto de partida en la Granja educativa Pumamaki

El recorrido tiene una distancia de

11,9 Km., de los cuales se cubren a pie 4,2 Km. por el interior del bosque. Aunque el tramo carrozable ocupa 7,7 Km., se transportará en vehículo a los turistas a un punto de la vía localizado a 4,9 Km. del sitio de partida, teniendo que hacer un ascenso de 2,8 Km. por una pendiente moderada, antes de ingresar al sendero que atraviesa el bosque.

La caminata hacia el punto más alto de la ruta, donde se encuentra el árbol “Huila del Señor”, y la travesía por el bosque de Huilacucho hasta arribar al sitio donde los turistas se embarcarán en el transporte de regreso, tienen una pendiente moderada; para el transporte del equipaje que requieran los turistas, se dispondrá de un grupo de 3 llamingos. Por lo expuesto, se puede categorizar el grado de dificultad de la caminata como moderado, como se indica en los gráficos No. 4 y No.5

La entrevista a los actores locales de la zona de la quebrada Huilacucho, se llevó a cabo en febrero y marzo de 2015, en base de un cuestionario de 18 preguntas. Como resultado de las entrevistas, se puede indicar lo siguiente:

Las personas de la tercera edad, de la

zona, conocen muy bien la quebrada Huilacucho, no así los jóvenes, que han escuchado hablar de ella, pero no la han visitado. Los senderos, así como las vías carrozables que se encuentran en la parte alta del Ilaló, han sido construidos por iniciativa de las comunas, con el apoyo del Ministerio de Turismo durante la administración de María Isabel Salvador (2005 – 2007), pero más aún por el esfuerzo de pocas familias ancestrales, como la familia Pérez.

Hay que tomar en cuenta que todos los senderos necesitan su propio mantenimiento, lo cual requiere de un trabajo continuo, que no lo pueden llevar a cabo unas pocas familias, por lo cual el estado de conservación de los senderos no es el mejor.

El trazado de los senderos ecológicos debe hacerse procurando no alterar o no modificar la vegetación, más aún si se trata de un remanente de bosque, como aquel que se encuentra en la quebrada Huilacucho. Es importante efectuar un registro de las especies presentes en el espacio por donde va a ir el sendero, para que, en caso de encontrar individuos de alta importancia, sea posible modificar el trazado y así evitar la destrucción de los mismos, conservando las características originales del bosque.

En esta labor es muy importante la participación de integrantes de las comunas locales, con el fin de fortalecer su sentido de respeto a la naturaleza; también es importante articular el paseo ecológico con la prestación de servicios turísticos que puedan brindar familias de la zona, tales como la venta de platos típicos, el establecimiento de un taller y almacén artesanal, entre otros.

Se podría adecuar los senderos existentes en la quebrada Huilacucho o trazar uno nuevo, pero técnicamen-

te es difícil, dada la fuerte pendiente existente en el sitio; se requiere la construcción de puentes peatonales, para facilitar el desplazamiento de personas que no están acostumbradas a realizar un gran esfuerzo físico.

En este sentido, el segmento de mercado con mayor ventaja para recorrer el paseo ecológico es el de los adolescentes, jóvenes y adultos en buenas condiciones físicas, tanto de la localidad como de todo el país. Estos segmentos, a su vez, se pueden agrupar en 2 grupos: un aventurero y un familiar. Los grupos familiares tendrían la limitación de no incluir en los tramos con pendientes pronunciadas, a personas de la tercera edad, por razones de seguridad.

Por otro lado, se considera que al grupo aventurero se debe poner más atención, principalmente a personas de edades comprendidas entre los 15 y 30 años o que se aproximen a este rango, estableciendo precios acordes a su capacidad de gasto, como parte de la estrategia de promoción del paseo ecológico, ya que existe el riesgo de que este grupo no esté dispuesto a pagar mucho, visto el paseo como un negocio, a menos que se ofrezca un buen producto turístico.

Además, en el sitio denominado “Huila del Señor”, que requiere ser rescatado culturalmente, se puede implementar cabañas construidas con bareques o paredes de adobes, con la tupa en su interior, para alojamiento de turistas extranjeros, dado el acceso por una vía carrozable empedrada hasta este lugar.

Además, como parte del paquete turístico se puede ofrecer platos típicos, un show de danza local, así

como la observación de las estrellas, del paisaje nocturno de Quito y de las urbanizaciones satélites del valle de Tumbaco. Cabe señalar que este sitio es considerado de propiedad comunal.

La operación del paseo ecológico a cargo de miembros de familias de la zona, será un incentivo que responde a una vieja aspiración de fomento turístico de esta parte del cerro Ilaló, pero que requiere como condición fundamental una estrategia de sostenibilidad financiera que no dependa, necesariamente, de fuentes del sector público, sino que cuente con el apoyo de la empresa privada.

Es importante que dichas familias estén a cargo del proyecto, para que el mismo tenga un sentido de pertenencia hacia la comunidad, a fin de que mejore su calidad de vida y ayude a mantener los recursos del bosque. Como auspiciantes, se recomienda

buscar el apoyo de marcas comerciales relacionadas con las actividades a efectuarse en el paseo ecológico, incluyendo aquellas que venden artículos necesarios para realizar deportes tales como el trekking, camping, ciclismo de montaña, etc., así como marcas dedicadas a la venta de bebidas hidratantes, con slogans o mensajes orientados a la conservación del patrimonio natural, colocados en letreros ubicados en sitios estratégicos.

Sin embargo, los más importantes auspiciantes deberían ser las entidades gubernamentales, ya sea las juntas parroquiales, el Municipio o el mismo gobierno nacional, en base de las políticas sobre economía popular y solidaria, con la participación del Ministerio de Inclusión Económica y Social.

La caminata anual del Señor del Huila es un rasgo cultural sobresaliente de la zona, que consiste en el ascen-

Gráfico N° 6: Cazadores de mastodontes



Fuente: <http://lapaleontologiaencolombia.blogspot.com/2011/08/mastodonte-de-sachica.html>.

³ Guayta, O. Historia de las Culturas del Ecuador. En: <http://www.monografias.com/trabajos36/culturas-ecuador/culturas-ecuador2.shtml#ixzz3c6iQizmE>.

so hacia la parte más alta de una de las cumbres del Ilaló en donde se encuentra un espécimen del árbol conocido como huila, con una edad estimada de al menos 300 años, según uno de los entrevistados, razón por la cual recibe el cariño y respeto por parte de los habitantes locales. Además existe la leyenda, popularizada desde hace unos 50 años, de que en dicho árbol apareció el rostro de Jesús, motivo por el cual, cada año se realiza hacia este punto una caminata, en la que participan varias comunas, siendo este evento un factor que promueve la unidad entre ellas.

El principal elemento de carácter histórico asociado al bosque de Huilacucho, y que debe utilizarse como parte de la operación del paseo ecológico, es la información sobre los restos hallados en el Ilaló del primer hombre ecuatoriano, que utilizó la obsidiana para fabricar armas tales como buriles, con las cuales cazaba a los mastodontes y otras especies de mamíferos ahora extintas, y que antiguamente poblaron esta zona.

Dichas piezas de obsidiana aún se pueden encontrar, existiendo, además, en el Ilaló una cueva que tiene parte del tumbado y de una de sus paredes cubiertos de este material, por lo que se supone que la misma fue ocupada por los primeros habitantes del Ecuador, hace aproximadamente 9000 a 10000 años.³ El cerro Ilaló, durante la última glaciación, fue uno de los pocos volcanes que no se congeló completamente, por lo que se constituyó en uno de los refugios para los grupos humanos de aquella época.

Actualmente, las personas que participan en caminatas hacia la cumbre del Ilaló experimentan un alto grado de satisfacción, porque es el punto más alto de la hoya del Guayllabamba, desde el cual se puede apreciar

Fotografía N° 7: Huila del Señor (*Eugenia sp.*)



Fuente: http://www.quitoambiente.gob.ec/arboles/media/pictures/_arboles/432.jpg

nítidamente los valles de Tumbaco y de los Chillos y, en días despejados, las cumbres de las principales montañas del Ecuador: Cotopaxi, Cayambe, Antisana, Illinizas, Sincholhua y otros, así como es posible observar algunos mamíferos silvestres, tal es el caso de los conejos, a más de haber cumplido el reto de alcanzar la propia cumbre del Ilaló. Sin embargo, aún persiste la falta de información orientada a facilitar una adecuada interpretación turística de los elementos naturales y culturales presentes o asociados a este cerro.

Tradicionalmente, casi todos los visitantes que realizan caminatas al Ilaló, son personas residentes en Tumbaco y otras parroquias aledañas y en Quito, y muy poco son de otras regiones del país o extranjeros.

El espécimen de *Eugenia sp.*, conocido como “Huila del Señor”, debe su nombre al mito de que a este árbol le brota sangre, asociando esta idea con la pasión de Jesucristo. Este árbol debería ser incluido en la categoría de “patrimonial” por el Municipio de

Gráfico N° 7: Logotipo del Paseo Ecológico Huilacucho



Elaborado por: Sergio Lasso B.

Quito, tanto por esta leyenda, como por su edad, por ser uno de los últimos ejemplares de su especie en el Ilaló, por ubicarse en la cima de una de las lomas de este cerro, a 3165 m.s.n.m., apenas 31 metros más bajo que el punto más alto del Ilaló (3196 m.s.n.m.), y por su alto potencial como atractivo turístico, asociado con la organización de caminatas, ciclismo de aventura, interpretación ambiental e interpretación de paisajes.

No obstante la gran importancia del árbol “Huila del Señor” señalada anteriormente, la especie de planta nativa emblemática del Paseo Ecológico

Huilacucho debería ser el pumamaqui (*Oreopanax sp.*), por cuanto es la más dominante del bosque de Huilacucho y de todo el cerro Ilaló, es decir, la que tiene mayor número de especímenes observables a simple vista, en contraste con el huila o el arrayán, de los cuales existen pocos ejemplares, a los que, por cierto, hay que conservarlos, además de procurar la recuperación de las poblaciones de estas especies.

En el caso de la fauna del Ilaló, no existe una especie silvestre emblemática actual, pero sí de la paleofauna, y es el mastodonte, por los restos de este mamífero encontrados en las faldas de este cerro, algunos de los cuales reposan en el museo del Instituto de Ciencias Biológicas de la Escuela Politécnica Nacional.

Es así que se propone un logotipo del Paseo Ecológico, que tenga como imagen principal una hoja estilizada de pumamaqui, como se presenta en el gráfico N° 7.

Conclusiones

- La implementación del Paseo Ecológico Huilacucho es técnicamente factible.
- Existen actores locales dispuestos a mantener la operación de este Paseo, reforzada con capacitación especializada.
- Para desarrollar este Paseo, se requiere de una estrategia de sostenibilidad financiera que cuente con

fondos primordialmente externos, tanto de entidades del sector público como del privado, tales como marcas comerciales relacionadas con las actividades a efectuarse en el Paseo Ecológico, marcas dedicadas a la venta de bebidas hidratantes, juntas parroquiales, Municipio, Ministerio de Inclusión Económica y Social, entre los principales.

- Se necesita apuntalar las destrezas locales mediante capacitación impartida por la Universidad de Especialidades Turísticas, por medio de su programa de vinculación con la comunidad.

- El Paseo Ecológico Huilacucho constituye un factor de rescate del conocimiento de la ciudadanía quiteña, de los valores ecológicos, históricos y culturales que forman parte de su identidad.

- La operación de este Paseo es un mecanismo de apoyo a la conservación de las últimas muestras del bosque andino, que antiguamente dominaba el paisaje del valle de Quito.

- La puesta en marcha del Paseo Ecológico Huilacucho es una oportunidad para que los profesionales de distintas disciplinas relacionadas con la gestión turística, puedan tener una fuente de trabajo, y el turismo en esta zona se consolide como un proceso efectuado técnicamente.

Referencias

Bibliográficas:

Amaguaña, M. 2010. *Plan de marketing turístico para la comuna Leopoldo Nicolás Chávez, asentada en las faldas del volcán Ilaló, en la parroquia de Tumbaco, Distrito Metropolitano de Quito*. Escuela Politécnica del Ejército (Tesis de Ingeniería).

EMAAP-Q y Programa de Saneamiento Ambiental. 2006. *Plan de Manejo del Cerro Ilaló*.

Krabbe, N., Skov, F., Fjeldsa, J. y Petersen, I.K. 1998. *Avian diversity in the Ecuadorian Andes: An atlas of distribution of Andean forest birds and conservation priorities*. DIVA, Technical Report N° 4. The Danish Environmental Research Programme.

En Internet

Bustamante, M. 2012. *La montaña luminosa*. Finding Species, en: <https://quitohabitatsilvestre.wordpress.com/2012/04/17/la-montana-luminosa/>, revisado: 1 de febrero de 2015.

Imbabura

deleite al estilo ancestral



Autor: M.Sc. Monge, E., Universidad de Especialidades Turísticas.
emonge@udet.edu.ec

Manuscrito recibido el 23 de enero de 2015 y aceptado para publicación tras
revisión, el 27 de febrero de 2015.

M.Sc. Monge, E., Autora 2015. Imbabura, deleite al estilo ancestral
Kalpana No. 13 (p.p. -----) ISSN: 1390-5775

Resumen:

La alimentación es una de las necesidades del ser humano. Las formas de preparación, incluida la cocción, han cambiado con el pasar del tiempo, se va desde la pachamanca, pasando por el fogón de leña hasta llegar en estos tiempos a la cocina de inducción. Sin embargo, en la actualidad los platillos preparados utilizando alguna técnica ancestral son muy apetecidos, entre éstas se puede mencionar la cocción en fogón de leña, horno de leña, utilizando olla de barro o paila de bronce.

La provincia de Imbabura, ubicada al norte del país, se caracteriza por la conservación de las tradiciones, entre éstas, las técnicas de cocción y el uso de utensilios ancestrales. En algunos sitios como Otavalo o Natabuela, en fechas especiales acostumbran realizar la pachamanca. La utilización de estas técnicas y utensilios, han permitido que esta provincia sea merecedora del reconocimiento de propios y extraños, y goce de la preferencia de sus pobladores, visitantes y turistas a la hora de escoger un lugar para su alimentación.

Palabras clave: ancestral, técnicas de cocción, comidas típicas, Imbabura

Summary:

The nutrition is one of the human needs. The ways of preparation, which include the cooking has changed throughout the times, it goes from the “pachamanca”, the wood fire up to currently the induction kitchens. Nowadays nevertheless any dish prepared are using some ancestral technics and are well fancied; among these technics we could mention the cooking in the wooden fire, wood oven, the use of ceramic pots or bronze pots.

The Imbabura Province is located at the northern part of Ecuador, it is well known for preserving traditions such as cooking technics and the use of ancestral utensils for cooking. In some places as Otavalo or Natabuela in special occasions still make the “pachamanca”. The use of these technics or utensils have permitted to this province be awarded for the recognition of local and foreign people, and receive the preference of its citizens, visitors, tourists when they have to select a place to eat.

Key words: ancestral, cooking technics, typical foods, Imbabura.

Introducción

En los inicios de la humanidad, el hombre consumía alimentos en forma natural, crudos, como los recolectaba de la naturaleza o como los cazaba; luego descubre el fuego al friccionar ciertos materiales y con esto la posibilidad de cocer los alimentos, ablandar las carnes que cazaba y deja de comer carne cruda, mejorando su alimentación.

Desde el descubrimiento del fuego han ido evolucionando las técnicas de cocción. Al principio se la realizaba haciendo un hueco en el piso, luego en el fogón de leña, al carbón, en cocina de gasolina, kerox, gas, hasta llegar a hacerlo en la

cocina eléctrica y, hoy en día, en la cocina de inducción.

Al recorrer la provincia de Imbabura se puede encontrar sitios de expendio de comidas típicas que invitan a propios y extraños a degustar de su gastronomía la misma que es característica por la utilización de técnicas ancestrales de cocción como el fogón de leña o las parrillas al carbón.

Métodos:

La presente investigación se basa en el método histórico-lógico ya que se trata de revisar históricamente la evolución de la manera cómo el hombre cocía sus alimentos desde antaño hasta nuestros días. Se utilizó la observación y la entrevista

como técnicas complementarias y la revisión de documentos.

Resultados:

La provincia de Imbabura está ubicada al norte del país y conocida como la Provincia de los Lagos, está integrada de la siguiente manera:

Tabla No. 1. División política de la provincia

CANTÓN	PARROQUIAS URBANAS	PARROQUIAS RURALES
Ibarra	Caranqui, Alpachaca, La Dolorosa, Sagrario – Ibarra, San Francisco - Ibarra	Ambuquí, Angochagua, Carolina, La Esperanza – Ibarra, Salinas – Ibarra, San Antonio – Ibarra, Lita
Otavalo	El Jordán, San Luis - Otavalo	Miguel Egas, Eugenio Espejo, González Suárez – Otavalo, Pataquí, Quichinche, Ilumán, San Pablo – Otavalo, San Rafael – Otavalo, Selva Alegre - Otavalo
Cotacachi	Sagrario – Cotacachi, San Francisco - Cotacachi	6 de Julio, Apuela, García Moreno – Cotacachi, Imantag, Peñaherrera, Plaza Gutiérrez, Quiroga – Cotacachi, Vacas Galindo
Antonio Ante	Andrade Marín, Atuntaquí	Imbaya, Natabuela, Chaltura, San Roque (Antonio Ante)
Pimampiro	Pimampiro	Chugá, Mariano Acosta, San Francisco de Sigsipamba
Urcuquí	Urcuquí	Cahuasquí, La Merced de Buenos Aires, Pablo Arenas, San Blas – Urcuquí, Tumbabiro

Elaborado por: Monge, E. 2014

Fuente: http://www.eruditos.net/mediawiki/index.php?title=Divisi%C3%B3n_pol%C3%ADtica_-_administrativa_-_territorial_de_Imbabura

Mapa No. 1. División Política de Imbabura



Fuente: http://2.bp.blogspot.com/_tiUJaGsMUL0/TAAUYCZH9I/AAAAAAAAA8/ZDOmf_riiQk/s1600/icn_imbabura.jpg

Técnicas ancestrales de cocción

“La comida generalmente se cocina en la tupa o fogón de leña. Los materiales o utensilios que se han usado tradicionalmente para preparar los alimentos son: ollas de barro, harneros, lavacaras, cedazos, piedras de moler, tiestos de barro para tostar, baldes, fundas de lienzo, tazas, cucharas de palo o cucharones y bateas de madera, cuchillos rasquilleros para raspar y molinos manuales”¹

En la antigüedad, se utilizaban muchas técnicas para cocer los alimentos, entre las que se mencionan las siguientes:

Fogón de leña.- La costumbre prehispánica era moler y cocinar a la altura del suelo en un fogón formado con tres piedras redondas acomodadas en forma de círculo, dejando un es-

¹ Nazarea, V. Camacho, J. Parra, N. (2006) Recetas para la vida, Abya Yala, Quito – Ecuador p. 25

pacio en el centro para prender ahí el fogón, “parte de la cocina de carbón, leña u otro combustible en donde se coloca el recipiente culinario para calentarlo”². El fogón se improvisa en cualquier parte: en el campo, o en un lugar determinado de la casa, como en el corredor, o en un cuarto especial que se destina para cocina. La fogata se hace con leña y se enciende con las rajas. Los indígenas y la gente que vive en el campo, también emplean como combustible las cortezas y hojas secas del árbol de eucalipto, las hojas secas del penco, las plantas secas y las tusas³ de maíz. Este tipo de fogón aún se lo utiliza.

El fuego se activa con aventadores que son elaborados con paja totora.

Para moler los alimentos se utilizaban piedras planas (grano cutanarumi = piedra de moler granos) para los granos y piedras redondas (uchurumi, del quichua uchu = ají, rumi = piedra) para moler ají y condimentos.

Pachamanca

“Palabra quechua que define una fórmula sudamericana de cocinar carnes. Adobadas con ají se asan, envueltas en hojas de plátano en agujeros hechos en tierra con el fondo y las paredes cubiertos de piedras lisas calentadas previamente al fuego. Colocados los paquetes de carne se cubren con más piedras y tierra. Al cabo de unas horas la carne está perfectamente hecha. La espera se alegra con danzas y canciones”⁴.

Pachamanca significa en quichua “olla cavada en la tierra”, y proviene de dos

vocablos: pacha = tierra, y manca = olla. Para ello se cava un hoyo en la tierra, en cuyo fondo se enciende un fuego de leña y se recubre con piedras planas. Una vez calientes, las piedras se retiran y en el hueco se hace un lecho de hojas verdes y aromáticas, se deposita encima de ellas las carnes envueltas en hojas verdes, las papas, los choclos y los camotes. Entre ellas se disponen las piedras calentadas al rojo vivo, y todo se cubre con otra capa de hojas, para que no escape el vapor, y por último se cubre con tierra. Así las viandas se cuecen en el interior de la tierra, en sus propios jugos, y tienen un sabor incomparable.

Su origen ritual. La comida enterrada tenía en sus orígenes ancestrales un carácter simbólico, pues era una forma de rendir pleitesía a la divinidad tierra, comiendo directamente de sus entrañas los productos que ella fecundaba.

Representa la fuente suprema de fertilidad, de vida natural, es el ciclo perfecto de numerosos productos que vuelven a ella para ser cocinados y luego compartir, las entrañas de la Madre Tierra y los humanos, en plena comunión y armonía.

Desde el comienzo existieron los especialistas en este tipo de cocción y eran los que dirigían toda la ceremonia, se les llamaba “yachaq” y tenían un rango especial en la comunidad. En algunos lugares se le confunde con el “suchu”, personaje mitológico encargado de la simbología en el momento de alimentar al sol.⁵

Fotografía No. 2. Aventador



Monge, Elena. 2015

Fotografía No. 3. Piedra de moler ají – Uchurumi



Monge, Elena. 2015

Fotografía No. 4. Piedra de moler granos



Herrera, Sylvia. 2015

Imagen No. 1 Pachamanca



Tirronen Johanna

Fuente: <http://www.elnorte.ec/imbabura/actualidad/un-sagrado-ritual.html>

Según Clemencia Catalina Sany, habitante de Natabuela:

Una vez que asistí a una fiesta, se realizó la pachamanca, se había cavado un hoyo más o menos de 2 metros de diámetro por 2 metros de profundidad, en este hueco pusieron las piedras que habían sido calentadas anteriormente al rojo vivo, sobre ellas se colocaron hojas de maíz y luego lonas y encima las papas, choclos y camotes, habas, arveja y fréjol con vaina, cuidando de que cada espacio quede ocupado, luego se puso pollo envuelto en hoja de col y finalmente piñas. Una vez colocados los alimentos, se cubrió el hueco con hojas, lonas, esteras y finalmente con tierra. Sobre el hueco en el que se cocían los alimentos se bailó aproximadamente por dos horas, luego de este tiempo se sacó la tierra con palas, y todo lo que cubría los alimentos. Finalmente sirvieron los alimentos que por cierto estaban bien cocidos.

Asado.- “... procedimiento de cocción que se emplea y en el que el alimento está en contacto directo con el calor”⁶.

Consistía en prender fuego a la leña o al carbón, al rojo vivo, cuando ya está listo, se colocaba directamente sobre el carbón prendido las cecinas de carne directamente sobre éste para que se cocinen lentamente, de esta manera se conseguía una carne dorada por fuera y jugosa por dentro.

Otra forma de asado es colocar los alimentos envueltos en hojas sobre el carbón encendido o las cenizas para que se cuezan; se puede colocar también choclos en sus propias hojas, plátano maduro con su cáscara, carne, pescado, pollo envuelto en hoja de achira o bijao.

Actualmente ya no se colocan las carnes directamente sobre el carbón, se utiliza una parrilla de hierro y sobre ella se colocan los productos que van a ser asados. Ésta es una técnica que

Fotografía No. 5. Horno de leña



Martínez, Christian. 2014

se utiliza en todo el país, especialmente para hacer las famosas parrilladas que consisten en carnes y embutidos asados a la parrilla.

Horneado.- Consiste en hacer un hoyo o cavidad dentro de un montículo, en él se ponen brasas, que permiten que el calor se quede dentro del hoyo para poder cocinar los alimentos a fuego bajo en un largo tiempo. Es un método de cocción de acción directa por el calor del horno. La característica fundamental de este tipo de cocción es la conservación de los jugos internos de los alimentos, lo cual garantiza mejor sabor y valor nutritivo.

Con el pasar del tiempo, se construyó el horno de leña, en su mayoría tienen la forma de una cúpula; es construido con ladrillo, barro, vidrio y miel de panela, ya que estos elementos ayudan a conservar el calor, y por lo tanto, a mejorar la cocción de los productos como carne y pan. El método consiste en colocar en el horno leña

² Vivancos, G. Diccionario de Gastronomía. P. 240

³ Residuo que se produce luego de desgranar la mazorca de maíz

⁴ Vivancos, G. Diccionario de Gastronomía. P. 392

⁵ Historia de la Pachamanca en: <http://www.historiacocina.com/historia/articulos/pachamanca.htm>

⁶ Vivancos, G. Diccionario de Gastronomía, p. 56

o ramas de eucalipto, dejar que se caliente el horno y luego introducir los alimentos colocándolos en bandejas, iniciando la cocción. El tiempo de cocción de la carne depende del espesor y del tamaño.

Para hornear el pan se sigue un proceso similar al de las carnes, en este caso se introducen las latas con el pan en el horno caliente y se deja hornear por poco tiempo.

Hervido.- “Consiste en la inmersión de los productos a ser cocidos en un líquido, sea agua o caldo que ya esté o hasta que llegue a ebullición, sabiendo que la temperatura de ebullición del agua en la sierra es de 91° C, el tiempo de cocción variará dependiendo del producto.”⁷

Cocción en paila de bronce.- Las pailas de bronce en la antigüedad eran muy utilizadas, en la actualidad también se las utiliza ya que el bronce, además de ser muy buen conductor del calor, hace que éste se reparta de manera uniforme por toda la paila evitando que hayan puntos más calientes que otros y de esta manera conseguir que el alimento tenga una cocción más uniforme. La paila se utiliza para realizar cocciones en grandes cantidades de alimento como por ejemplo, la fritada.

Cocción en olla de barro.- “Los ancestros indígenas cocinaban en estas ollas y esta costumbre aún se mantiene en algunas zonas rurales de Ecuador... El historiador cuencano, Juan Cordero, rescata que la tradición de cocinar con estos recipientes surgió en la época prehispánica y fue transmitida a la Colonia; incluso hoy se mantiene en ciertas provincias...”⁸

Existen ollas de barro vidriadas y sin

vidriar (con recubrimiento brillante y sin recubrimiento). La cocción en olla de barro demora entre 15 y 20 minutos más que en olla de aluminio o de hierro enlozado, esto debido a que la olla debe calentarse primero. Del mismo material de la olla existe el tiesto que servía para realizar productos asados como tortillas o tostado.

Tiesto de barro.- El tiesto es un utensilio elaborado con barro y cocido a temperaturas altas para evitar que se rompa. Se utilizaba antiguamente para calentar o tostar los granos que luego se molían en piedra y de esta manera tener harina; de igual manera para asar tortillas y hacer tostado sin grasa.

Soasado a la piedra.- Que consistía en introducir una piedra plana muy caliente en la olla llena con los ingredientes. Como la piedra podía calentarse a más de 300°C, el agua subía de temperatura rápidamente y la cocción era instantánea, como en una olla a vapor.

El recipiente podía no ser de barro, sino un mate de calabaza que no habría soportado el fuego directo, pero sí el indirecto de la piedra caliente, por esto se puede deducir que esta técnica de cocción se utilizaba antes de la época pre – cerámica, cuando todavía no existían las ollas.

En la provincia de Imbabura todavía se utilizan ciertas técnicas ancestrales de cocción como la de cocinar o el horno de leña, los asados en parrilla, o la utilización de la paila de bronce.

En la ciudad de Ibarra se utiliza la paila de bronce para la elaboración de tortillas de papa, la parrilla para los asados de alas, mollejas, patas, pechuga de pollo, maduro, tripas, etc.

Fotografía No. 6. Paila de bronce



Monge, Elena. 2015

Fotografía No. 7. Tostado en paila de bronce



Monge, Elena. 2015

Fotografía No. 8. Olla de barro en fogón de leña



Herrera, Sylvia. 2015

Imagen No. 2. Tiesto de barro



Fuente: <http://www.municipiourcuqui.gob.ec/munurcuqui/index.php/2014-08-15-16-42-50/gastronomia>

La venta de estos productos la realizan en las tardes.

En Cotacachi se utiliza el fogón de leña, la paila de bronce, el tiesto y la olla de barro para la elaboración del plato típico, las carnes coloradas, plato elaborado y vendido en el restaurante de propiedad de la señora Laura Unda Moreno. El plato consiste en carne de cerdo (sin grasa), principalmente de las piernas, adobada con especias molidas en molino, acompañada de papas cocidas con cáscara, tostado hecho en tiesto, salsa de queso, aguacate y una empanada; el tostado se lo mantiene en una olla de barro.

En Otavalo, se utiliza el fogón de leña y el horno de leña para la preparación de carnes como la fritada y el hornado que fue el merecedor del primer premio en el concurso mundial del hornado celebrado en Riobamba en el 2014, la ganadora fue la señora Rosario Tabango, quien atribuye su éxito

al sabor del hornado que lo prepara en horno de leña. Ella dice “el uso del horno de leña le da un sabor especial y el color característico – oscuro – a la carne”. El hornado se lo puede encontrar en el mercado, el plato viene acompañado de tortillas, mote, agri-dulce, y ají hecho en piedra.

Se utiliza la parrilla con carbón para asar tripas o freír tortillas, que se encuentran a la venta en un puesto en el mercado. En celebraciones especiales hacen la pachamanca.

También utilizan el fogón de leña para la preparación de la chicha del Yamor “...es la chicha sagrada de los Mojan-da que se prepara solo para las grandes solemnidades y a la que se atribuye cierto poder mágico...”⁹ “... bebida sagrada que se brindan a los Dioses que controlan la fuerza de los vientos, las lluvias y el sol; bebida que se lo hace con algunos granos: maíz amarillo, morocho, canguil, chulpi, maíz

Fotografía No. 9. Fogón de leña



Monge, Elena. 2014

Fotografía No. 10. Tripas y tortillas asadas en carbón



Monge, Elena. 2014

rojo, más cebada y trigo; lo muelen y lo cocinan dando como resultado la chicha de jora”¹⁰.

Esta bebida tradicional de Otavalo, se elabora para las fiestas del Yamor que “...se hace en honor a la madre tierra Pacha Mama en el regocijo de la cosecha de los granos: maíz, frijol, arveja, habas, choclos, trigo, cebada, etc.”¹¹.

⁹ De Carvalho - Neto, P. *Diccionario de Folklore Ecuatoriano*, p. 355

¹⁰ Núñez, X. *Diversidad cultural en América Latina y Ecuador* – Antropología Popular, p. 228

¹¹ IBID

⁷ Lagos, D. *Estudio investigativo de los métodos de cocción ancestral de Otavalo*. En: repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/15949/2/45436_2.pdf

⁸ El especial sabor de las ollas de barro en: <http://www.trafficnews.ec/el-especial-sabor-de-las-ollas-de-barro/>

Imagen No. 4. Cocción de la chicha del Yamor



Fuente: <http://www.ecuavisa.com/articulo/noticiaschicha-yamor-bebida-tradicional-otavalo-SerieEcuador-sobre-ruedas>

Imagen No. 5. Elaboración de fritada en Atuntaqui



Fuente: <http://www.elnorte.ec/imbabura/antonio-ante.html>

En el Cantón Antonio Ante, en Atuntaqui, se utiliza el fogón de leña y la paila de bronce para la elaboración de la fritada que es un plato típico que se elabora con carne de cerdo cocinada y luego frita, también para la elaboración

de tamales que son bocadillos dulces hechos a base de harina de maíz.

Al viajar por la provincia de Imbabura es común ver a lo largo de la Panamericana Norte sitios de expendio de co-

Fotografía No. 11: Fritada hecha en leña y en paila de bronce blanco



Monge, Elena. 2015

Fotografía No. 12: Asados Carmita - Urcuquí



Monge, Elena. 2014

midas como: fritada, caldo de gallina criolla, etc., cocinados en leña.

En Natabuela se pueden apreciar sitios donde todavía se cocina en leña, sin embargo ya casi no se utiliza la

paila de bronce, por facilidad las personas han optado por reemplazar la paila de bronce con la paila de aluminio, porque es más liviana, sin embargo, la señora Clemencia Catalina Sany utiliza la paila de bronce para hacer el tostado que acompaña a la fritada, y la paila de bronce blanco (bronce arsenical) para la elaboración de la fritada.

Ella asegura que la paila de bronce blanco que la adquirió hace más o menos unos 15 años a una señora colombiana, es un poco más liviana que la paila de bronce amarillo, lo que facilita el trabajo.

En el cantón Urcuquí se puede evidenciar la aplicación de las técnicas ancestrales de cocción en el asado a la parrilla, que realizan en las tardes durante todo el año. Aquí se puede apreciar los lugares de venta de pollo, chorizo, mollejas y cuero asado en parrilla y con carbón.

El plato típico de Urcuquí, es elaborado utilizando una técnica ancestral de

cocción, el asado. Este plato es cordeiro asado que viene acompañado de choclo, habas cocinadas, mellocos, papas con cáscara, ají con pepa de zambo molido en piedra; también tortillas de maíz asadas en tiesto y se acompañan con dulce de zambo generalmente cocinado en paila de bronce.

Los asados al carbón son la base de muchos platos típicos en Pimampiro, es el cuy asado al carbón, que se sirve con papas cocinadas.

CONCLUSIONES

Las técnicas utilizadas por el hombre para cocer sus alimentos han evolucionado con el pasar del tiempo, inician con el fuego y la práctica de la pachamanca (cocción en un hueco), pasan por la utilización del fogón de leña y el carbón, la cocina a gasolina, kérex, gas, hasta la utilización de la cocina eléctrica y actualmente la cocina de inducción.

La provincia de Imbabura, ubicada al norte del país, conserva algunas tra-

diciones y costumbres ancestrales, entre ellas la cocción en leña, el uso de carbón, olla de barro y paila de bronce, en Otavalo se practica la pachamanca en ocasiones especiales.

Los productos cocidos en leña, al carbón, utilizando la paila de bronce, tiesto o la olla de barro conservan el sabor de los alimentos, por esta razón son preferidos por los clientes al momento de elegir qué y dónde comer.

En toda la provincia de Imbabura se elaboran los tradicionales asados (pollo, chorizo, mollejas, patas de pollo, alitas, etc.), que normalmente se cuecen con carbón sobre una parrilla de hierro, utilizando de esta manera una técnica ancestral de cocción.

El fogón de leña y el carbón son las técnicas ancestrales de cocción que más se utilizan en la actualidad en la Provincia de Imbabura para la cocción de fritada, cuyes, carnes y todo tipo de alimentos nutritivos que se consumen en la provincia.

REFERENCIAS:

BIBLIOGRÁFICAS:

De Carvalho-Neto, P. (2001). *Diccionario de Folklore Ecuatoriano*, Ed. Pedro Jorge Vera, Quito-Ecuador

Nazarea, V. Camacho, J. Parra, N. (2006) *Recetas para la vida*, Abya Yala, Quito – Ecuador

Vivancos, G. (2003). *Diccionario de Gastronomía*. Editorial Everest, León – España

EN INTERNET:

Carnes coloradas, en: www.lahora.com.ec/index.php/movil/noticia/1101440834/La_herencia_del_sabor_de_las_carnes_coloradas.html, revisado 16/09/2014

División administrativa de Imbabura, en: http://www.eruditos.net/mediawiki/index.php?title=Divisi%C3%B3n_pol%C3%ADtica_-_administrativa_-_territorial_de_Imbabura,

revisado 16/07/2014

El especial sabor de las ollas de barro, en: <http://www.trafficnews.ec/el-especial-sabor-de-las-ollas-de-barro/>, revisado 08/01/2015

Fiesta del Yamor, en: <http://www.eluniverso.com/vida-estilo/2014/08/25/nota/3539171/otavalo-se-celebrara-fieta-tradicional-yamor>, revisado 26/01/2015

Ganadora del mundial del hornado, en: <http://www.elcomercio.com.ec/actualidad/ganadora-mundial-hornado-clientes-imbabura.html>. ElComercio.com, revisado 16/09/2014

Hernández, G. (2012). *Proyecto Restaurante Marcus Apicius*, en: repositorio.usfq.edu.ec/handle/23000/2384, revisado 28/05/2014

Historia de la Pachamanca. Céspedes, J., en: <http://www.historiacocina.com/historia/articulos/pachamanca.htm>, revisado 18/05/2014



Imbabura en: <http://www.zonu.com/America-del-Sur/Ecuador/Imbabura/Politicos.html>, revisado 16/07/2014

Lagos, D. (2011). Estudio Investigativo de los Métodos de Cocción Ancestral de Otavalo en: repositorio.ute.edu.ec/bits-tream/123456789/15949/2/45436_2.pdf, revisado 28/05/2014

LA HORA, El hornado de Otavalo es el mejor del mundo. (18/08/2014) en: http://issuu.com/la_hora/docs/imbabura180814, revisado 16/09/2014

Pimampiro en: <http://www.viajandox.com/imbabura/pimampiro-canton.htm>, revisado 20/05/2014

Recursos gastronómicos del Cantón Urcuquí en: http://dspace.utpl.edu.ec/bits-tream/123456789/8206/1/Leon_Toaza_Maria_Gabriela.pdf, revisado 11/06/2014

Los Cruceros

Una extraordinaria experiencia que se vive
en las Islas Galápagos de Ecuador



Autor: M.Sc. Herrera S., M.Sc. Chungandro P., Universidad de Especialidades
Turísticas, sherrera@udet.edu.ec , pchungandro@udet.edu.ec ,

Manuscrito recibido el 9 de febrero de 2015 y aceptado para publicación tras
revisión, el 27 de febrero de 2015.

M.Sc. Herrera S., Chungandro P., Autoras 2015. **Los cruceros: Una extraordina-
ria experiencia que se vive en las Islas Galápagos de Ecuador**

Kalpana No. 13 (p.p -----) ISSN: 1390-5775

Resumen

El turismo es una importante actividad que, en los últimos tiempos, ha ido incrementándose paulatinamente en las Islas Galápagos. Su biodiversidad en flora y fauna endémicas es una de las principales razones que despierta el interés de la gran variedad de visitantes que llegan a este pequeño paraíso natural, ya sea por realizar actividades en tierra o en alta mar, como por ejemplo, vivir una maravillosa experiencia en un crucero.

El tamaño de las embarcaciones, los servicios y las actividades que brindan los diferentes buques son aspectos que se deben considerar al seleccionar las opciones que se ofertan en el mercado, por tanto, en esta investigación se presenta la caracterización de las distintas categorías de cruceros que realizan itinerarios dentro de las islas y, específicamente, a través de un análisis comparativo entre dos reconocidos cruceros de lujo y dos de primera categoría, se evidencian los elementos diferenciadores de cada uno de ellos.

El turismo de cruceros es una de las alternativas de viaje que a nivel mundial se ha ido desarrollando y actualmente es una buena opción de disfrute del tiempo de ocio. Vivir nuevas experiencias en las islas es el objetivo de los cruceros.

Palabras clave: Crucero, Galápagos, cruceros de lujo, cruceros de primera categoría, servicios.

Summary

The tourism is an important activity which in the latter days has been increasing gradually in the Galapagos Islands. Its endemic biodiversity in flora and fauna is one of the main reasons which captures the interest of the great variety of visitors who arrive to this little natural paradise to do land as well as in the deep sea activities, such as to live a wonderful experience in a cruise.

The size of ships, the type of services and the different activities that offer the cruise ships are items that should be considered when the visitor selects options that are offered in the market, for these reasons in this investigation the categorization of different cruise categories are presented which have itineraries within the islands, and specifically a comparative analysis between two well-known cruise ships, and two first class ships reflected component differentiators in each one of them.

The cruise tourism is one of the alternative ways of traveling at the world level which has been developing recently and nowadays is a good option to enjoy the leisure time. To live new experiences in The Galapagos Island is the main objective of cruise ships.

Key words: Cruise ship, Galapagos, luxurious cruise, first class cruise ships, services.

Introducción

Para iniciar con el desarrollo de este proyecto es fundamental esclarecer las definiciones de cruceros. Así, la Real Academia de la Lengua lo define como “*un viaje de recreo en barco con distintas escalas*”. La Secretaría de Turismo de México SECTUR dice que es un “*viaje marítimo, fundamentalmente de placer con diversiones a bordo y excursiones a diferentes costas de distintos países*”. En el Plan Estratégico de Desarrollo de Turismo Sostenible para Ecuador PLANDETUR 2020 se afirma que son “*los viajes de*

placer en un velero o un barco”.

Con relación a la clasificación de los cruceros no existe un referente teórico específico, pero varios expertos han propuesto una alternativa para identificar a los cruceros, ya sea según las necesidades que cubren y/o según los precios. Entre los planteamientos más actualizados está el de Juan Rodero Ceo de Unmundodecruceros.com, quien en 2013 creó una pirámide en la que se detallan siete niveles de categorización, reconociendo en cada uno de ellos, los más representativos cruceros a

nivel internacional.

En la página web de Ecuador Turístico se expresa que las embarcaciones se pueden categorizar según los servicios y los beneficios que presten a sus huéspedes, por lo que los cruceros se pueden clasificar en: Cruceros Económicos, Cruceros de Clase Turista, Cruceros de Clase Turista Superior, Cruceros de Primera Clase y Cruceros de Lujo.

Los datos sobre la actividad de los cruceros en sus destinos son limitados y similares. La mayor parte de estudios se realizan en América del Norte, el



Imagen No. 1. Categorías y clasificación de los cruceros

Fuente: <http://blog.tuexpertoenviajes.com/wp-content/uploads/cruceros1.png>

Caribe y Oceanía, por esta razón los estudios hacen referencia a localidades dentro de estos territorios.

En el Análisis de cruceros en el Caribe colombiano, los autores Brida, Buks-tein, Garrido, Tealde y Zapata Aguirre (2010), citan a Fernández (2009) quién realiza un trabajo descriptivo de la poca actividad de cruceros en Cuba, determinando que, a pesar de la potencialidad del lugar para desarrollar esta actividad turística, las restricciones adoptadas por el gobierno de EEUU han reducido su progreso. Cuellar-Río y Kido-Cruz (2008) muestran una descripción del perfil del crucerista a Bahías de Huatulco (México) así

como también un análisis del gasto, basado en modelos econométricos con variables *dummy*¹ en el cual pudieron distinguir las variables relevantes en gasto de las que no lo son. Los estudios sobre los impactos del turismo de cruceros a nivel internacional se concentran en analizar los efectos económicos de este tipo de turismo en los destinos. (Henthorne, 2000; Chase y Alon, 2002; Douglas y Douglas, 2004; Dwyer y Douglas, 2004; Seidl et al., 2006).

Datos más recientes se pueden encontrar en investigaciones realizadas en el Mediterráneo por la maestra Margarita Luna², quien justifica el desarrollo y

proliferación de este tipo de turismo en las Islas Baleares, España, y evidencia la importancia de conocer y estrechar lazos con esta manera de proveer servicios turísticos.

Durante los últimos años, de acuerdo a los varios estudios realizados por la Organización Mundial de Turismo OMT, la actividad turística se encuentra entre las cinco categorías relevantes dentro de las exportaciones mundiales. Este favorable proceso de incremento en el turismo internacional conjuga factores como la globalización que constituye un factor primordial para la modalidad del Turismo de Cruceros. Las recomendaciones presentadas por

¹ Las variables dummy o indicadoras sirven para identificar categorías o clase a las que pertenecen las observaciones. Estas variables toman dos valores usualmente, cero y uno.

² Máster en Análisis, Gestión y Planificación de áreas litorales, Geografía y Ciencias de la Tierra (2011) Máster en Profesorado para Secundaria (2012) de origen español.

la OMT, en el estudio realizado en 2008, con respecto a Turismo de Cruceros – Situación actual y tendencias afirman:

El interés por el estudio de este sector radica no sólo por su pujanza económica y de crecimiento, sino también por la complejidad del mismo, ya que las técnicas de gestión y organización que se aplican, así como las de marketing y comercialización, revalidan año tras año su éxito, tanto reduciendo costes y mejorando el servicio, como incorporando nuevos clientes a un ritmo de casi el 30% anual, sin dejar de fidelizar a los que ya han viajado alguna vez. El poner en marcha ideas sencillas es un trabajo arduo y por ello las enseñanzas que pueden obtenerse de los cruceros turísticos pueden tener una aplicación relevante para otros segmentos como los hoteleros.

La industria de cruceros actualmente presenta importantes innovaciones que han despertado gran interés en los turistas quienes atraídos por las variadas novedades y servicios que se ofertan eligen con mayor frecuencia este tipo de turismo.

El mantenimiento de estos altos ritmos de crecimiento se debe a la fuerte apuesta que los operadores de cruceros han realizado en la innovación. Cada año entran en servicio buques nuevos y de mayores dimensiones que incorporan actividades e instalaciones novedosas, sistemas de propulsión como los azipods³ que motivan viajar a mayor número de viajeros.

Las compañías de lujo también han ido experimentando un fuerte crecimiento por la mejora en su oferta y por la estabilidad de los precios en los servicios. Según la Asociación Internacional de Líneas de Cruceros (CLIA) el sector de cruceros seguirá en auge en 2015,



Fotografía No. 1. *Crucero Cormorant*

Fuente: <https://naturegalapagos.com/es/wp-content/uploads/sites/3/2016/06/cormorant-galapagos-crucero.jpg>

éste apunta a que se conseguirá un récord de 23 millones de cruceristas a nivel mundial y que el agente de viajes se mantendrá como figura fundamental. Las personas que realizan un crucero se sienten muy satisfechas, el 62% de los clientes repiten la experiencia; también se tiene que el 69% de los clientes da mayor puntuación a los cruceros que a las vacaciones en tierra. El estudio revela que es más importante la exclusividad en diseños e instalaciones que el tamaño de las embarcaciones. En el caso de Ecuador y particularmente de las Islas Galápagos, desde hace muchos años atrás han sido reconoci-

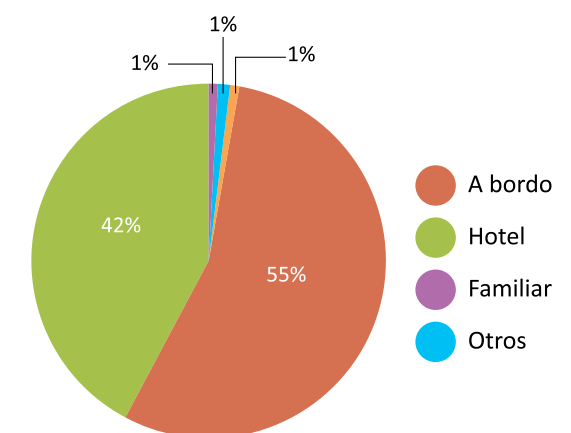
das a nivel mundial, no solo por su única y exclusiva fauna y flora sino también por ser el lugar en donde se generan experiencias impresionantes ya sea en tierra o en embarcaciones. Actualmente el archipiélago cuenta con una flota marítima significativa que ofrece un excelente servicio que asegura el beneplácito de todos los visitantes.

Según los datos obtenidos en el informe anual de 2013, en el Parque Nacional Galápagos se registró un total de 204.395 visitantes que ingresaron a las áreas naturales protegidas (Parque Nacional y Reserva Marina). De este total, 108.597 visitantes, es

decir el 53%, prefirieron servicios de alojamiento como: hoteles, hostales, pensiones que se ubican en zonas pobladas; 75.693 turistas (37%) se hospedaron en cruceros o compraron un tour navegable que incluye la pernoctación en una embarcación.

Con relación a los turistas extranjeros el 55% (72.955) se alojaron en diferentes tipos de embarcaciones y un 42% (55.783) optaron por quedarse en alojamientos hoteleros, como se observa en el gráfico 1.

Gráfico No. 1. Preferencias turistas extranjeros



Elaborado por: Herrera, S. 2015
Fuente: TCT⁴ -2013-DPNG⁵

³ Denominación que corresponde a una marca registrada del Grupo ABB para su hélice azimutal, y significa Azimuthing Podded Drive. Parte de un proyecto desarrollado en Finlandia por los Astilleros Kverner-Masa y ABB para un elemento de propulsión marina consistente en hélices movidas eléctricamente incorporadas en un carenaje o barquilla orientable 360°

⁴ TCT: Tarjeta de control de Tránsito

⁵ DPNG: Dirección Parque Nacional Galápagos

En el caso de los visitantes nacionales, el 73% (52.814) se hospedaron en hotel y 4% (2.738) escogió la estadía a bordo.

Este informe menciona también que el 69% (34.448) de visitantes originarios de Estados Unidos, el 63% (5.867) de Canadá, el 69% (7.561) del Reino Unido, el 6% de Argentina y el 4% de Ecuador prefieren hospedarse en un catamarán o en un buque (Ver gráfico 3).

Otros datos proporcionados por los visitantes mencionan que de los 14.997 (20.56%) extranjeros que se hospedan a bordo de cruceros navegables están entre 61-67 años. Los adultos jóvenes, entre 26-35, que corresponden a 13.946 visitantes (23,57%), prefieren quedarse en hotel. Por tanto, se puede afirmar que los turistas extranjeros que viajan a bordo de cruceros son principalmente adultos mayores, mientras que los que se hospedan en hotel son adultos jóvenes.

MÉTODOS

Para el desarrollo de esta investigación fue necesario indagar en fuentes bibliográficas que incluyeron revistas, libros, folletos, páginas especializadas de internet, documentos relacionados con el tema.

Fue importante incluir en este proyecto la investigación descriptiva y de campo. A través de la investigación descriptiva se pudo realizar la caracterización de cada uno de los cruceros en estudio. La de campo permitió ratificar la información recopilada en diferentes fuentes secundarias y verificar por medio de la observación, la calidad de los servicios e instalaciones. Los métodos científicos de análisis y de síntesis contribuyeron para la mejor selección de información recopilada.

RESULTADOS

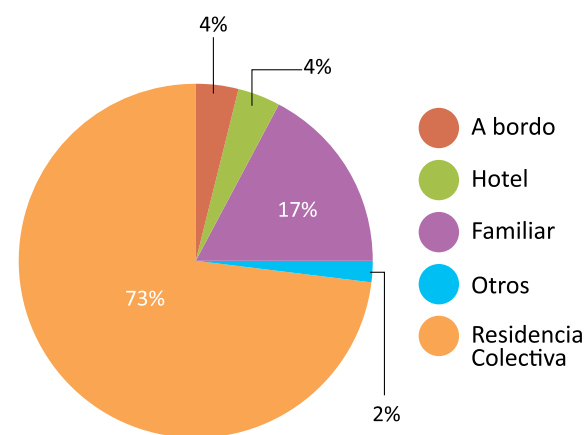
Las Galápagos son un archipiélago de islas de origen volcánico distribuidas en el Océano Pacífico, 973 km. (605 millas) al oeste de Ecuador Continental.

El 8 de septiembre de 1978, la UNESCO las declaró como "Patrimonio Natural de la Humanidad" y en 1985 como "Reserva de la Biósfera", al

Parque Nacional Galápagos. Posteriormente, en Diciembre de 2001, se incluyó a su reserva marina.

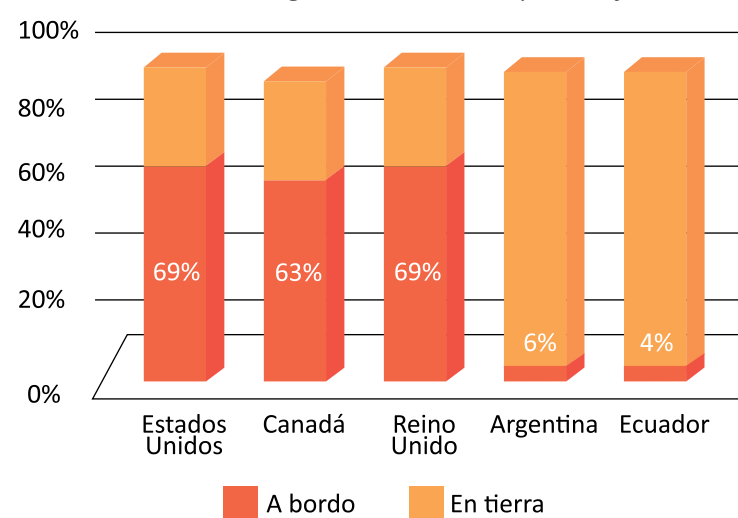
Geológicamente son islas jóvenes y famosas por su gran número de especies endémicas. El archipiélago se encuentra en las coordenadas 1°40'N–1°36'S, 89°16'–92°01'W. Está localizado encima de la zona caliente de Galápagos, un lugar donde se halla la corteza terrestre derretida desde

Gráfico No. 2. Preferencias turísticas nacionales



Elaborado por: Chungandro, P. 2015
Fuente: TCT-2013-DPNG

Gráfico No. 3. Origen de cruceristas en porcentajes



Elaborado por: Herrera, S. 2015
Fuente TCT-2013-DPNG

abajo, creando volcanes y paisajes fascinantes de lava⁶.

Las islas están localizadas en ambos hemisferios, norte y sur. El archipiélago tiene 7.880 km², (83.040 millas cuadradas) de tierra repartida sobre 45.000 km² (17.000 millas cuadradas) de océano⁷.

El archipiélago está conformado por 15 islas principales, 3 islas más pequeñas, y 107 rocas e islotes.

Si se parte del hecho de que tanto por su localización y por su riqueza endémica de flora y fauna muchos investigadores y científicos las consideran espectaculares, como no difundirlo entonces entre otras personas que buscan vivir nuevas experiencias en este hermoso paraíso.

Galápagos permite conocerlo de distintas formas, ya sea recorriendo sus calles, o navegando alrededor de sus islas. Esta grata vivencia se puede realizar en varios días, según la disponibilidad y presupuesto con que cuente el visitante nacional o extranjero.

Pero ¿qué es lo que se puede esperar en un viaje dentro de un crucero? Ésta es una de las interrogantes que muchos suelen hacerse antes de contratar estos servicios y realizar un viaje de este tipo. Las respuestas podrían ser variadas e innumerables, solamente se puede decir que viajar en crucero es una vivencia única, irreplicable y espectacular ya que aun cuando los viajeros recorran una y otra vez un mismo destino, la experiencia nunca se volverá a repetir.

A continuación se detallan los servicios que ofrecen las distintas categorías de cruceros en Galápagos.

Mapa No. 1. Archipiélago de Galápagos



Fuente: http://www.galapaguide.com/islas_galapagos_mapa.html

Tabla No. 1. Servicios que ofrecen las distintas clases de Cruceros en Galápagos

CATEGORÍA	CARACTERÍSTICAS
Clase Económica	Agua caliente y aire acondicionado. Servicio de restaurante. Guías naturalistas especializados durante el recorrido. A cualquier servicio se puede acceder hasta una hora antes de que zarpe el barco. No están incluidos los servicios aéreos como también las tasas nacionales del parque y las bebidas ⁸ . Tiene un valor de entre \$790 a \$1050 USD.
Clase Turista	Áreas sociales adecuadas al tamaño de la embarcación. Algunas cabinas con baño privado o pueden ser compartidas por otros. Servicio de restaurante aceptable. Pueden incluir agua caliente y aire acondicionado. Guías naturalistas especializados durante el recorrido. El itinerario es por lo general muy bueno. El costo por ocho días de tour es de \$ 890 a \$ 1150 USD. No se incluyen las bebidas, tasas nacionales del parque y vuelos ⁹ .
Clase Turista Superior	Llevar entre 8 a 20 personas en sus viajes. Incluye agua caliente y aire acondicionado. Servicio de restaurante. Algunas cabinas con baño privado y otras con vista al mar. Áreas sociales. Guías naturalistas especializados durante el recorrido. El tour de 8 días tiene un costo de \$ 2000 a \$ 2500 USD. No incluye el servicio de bebidas, vuelos y tasas nacionales del parque

⁶ Galápagos Cruceros. Islas Galápagos. En: <http://www.galapagoscruceros.ec/galapagos-islas.html>

⁷ Ibid

⁸ Ecuador Turístico.com. Diferentes tipos de cruceros, en: www.ecuador-turistico.com/2012/06/los-diferentes-tipos-de-cruceros-en.html. Revisado: 2 de enero 2015.

⁹ Ibid

CATEGORÍA	CARACTERÍSTICAS
Primera Clase	Las dimensiones de los camarotes, salas comunes y restaurante están hechas para alojar menor número de personas. El equipaje se localiza en cada cabina según asignación previa. Trato personalizado. Tienen un chef especializado para el menú que se servirá. Guías naturalistas políglotas. Servicios de agua caliente y aire acondicionado. Servicio de restaurantes. Cabinas con un estilo de lujo y con una vista excelente hacia el mar. Guías naturalistas con amplios conocimientos. Baño privado. Áreas sociales. No incluyen servicios de vuelos, de bebidas, ni pago de entrada al Parque Nacional. Briefing cada noche para indicar las actividades del día siguiente. Existen también zodiacs ¹⁰ para realizar las excursiones y paseos. Los tours abarcan en su mayoría las mismas islas que los de lujo. Existe en algunos casos la posibilidad de realizar un paseo en panga con fondo de cristal. Los costes oscilan entre \$ 2500 y \$ 3500 USD ¹¹ .
De lujo	Trato personalizado Información, itinerarios y actividades se envían vía correo electrónico. La reserva y compra se debe realizar con una antelación promedio de un año debido a su gran demanda. El equipaje se localiza en cada cabina según asignación previa, maletas de mano también están a cargo del personal. Los tickets y tarjetas de migración son impresos previamente con la información de cada pasajero y entregadas durante el vuelo por uno de los host que viaja con ellos para ayudarlos en el proceso. Personal constantemente capacitado. Guía naturalista especializado, políglota, acompaña a los pasajeros durante toda su estadía. Asistencia y servicio de transfer aeropuerto/yate/aeropuerto en Galápagos. Cuentan con 6 zodiacs y dos guías en cada uno para acompañar a los pasajeros. Servicios de agua caliente y aire acondicionado. Cóctel de bienvenida. Servicio de restaurante. Café, agua, té disponible las 24 horas. Bar (incluyen también bebidas suaves y alcohólicas ilimitadas) Tiendas . Servicio de recreación o áreas sociales amplias. Cabinas con baño privado y con una excelente vista al mar. Piscina y jacuzzi, excursiones libres, según itinerario. Briefing cada noche para indicar las actividades del día siguiente. La importancia que se da para contribuir a un turismo sostenible es notorio en este tipo de embarcación, se genera su propia agua potable, se reutiliza todo cuanto se pueda: botellas, hojas, libros. Los alimentos que se sirven dentro del barco suelen ser de granjas orgánicas, los geles también tienen un trato biodegradable amigable con el medio ambiente. Los precios promedio entre \$ 3.500 y \$ 16.000 dependiendo de la cabina, temporada y servicios extras requeridos. No incluyen servicio de tasas nacionales del parque ni vuelos ¹² .

Fuente: <http://www.ecuador-turistico.com/2012/06/los-diferentes-tipos-de-cruceros-en.html>
Elaborado por: Herrera S y Chungandro P. 2015

De acuerdo con la información detallada en la tabla 1, se ha creído conveniente re- lizar un análisis de los cruceros que operan en Galápagos para identificar las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas de la actividad de cruceros (Ver Tabla 2):

¹⁰ Embarcación de caucho inflable y de estructura rígida, dotada de un motor fuera de borda.
¹¹ Valoración Propia según revisión de las distintas agencias, tour operadoras que trabajan con cruceros en Galápagos
¹² Celebrity Cruises, en: www.celebritycruises.com; Crucero Santa Cruz, en: www.santacruzgalapagoscruise.com . Revisado 08 de marzo de 2015.

Tabla No. 2. Análisis FODA de los cruceros en Galápagos

FORTALEZAS	DEBILIDADES
F1. Leyes proteccionistas a favor de la flora y fauna de las islas. F2. Dentro de todas las embarcaciones los guías son especial- izados y hablan como mínimo dos idiomas además de la lengua materna. F3. La materia prima utilizada para generar productos alimen- ticios es comprada en las distintas islas. F4. El 80% del personal a bordo es nativo de las islas. F5. Los chefs de las embarcaciones mezclan técnicas culinarias nacionales e internacionales generando fusiones espectaculares.	D1. La mayor parte de los dueños de embarcaciones son extranjeros con cuentas bancarias en el exterior. D2. No existe mayor variedad de embarcaciones de lujo dentro de las islas. D3. Los itinerarios son en un 80% parecidos independientemente de la categoría de la embarcación. D4. No todos los barcos están concientizados con la protección del ambiente.
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
O1. Reconocimiento de las islas a nivel internacional. O2. Ser reconocidas como Patrimonio Natural de la Humanidad. O3. La mayor parte de cruceristas son extranjeros. O4. Nuevas campañas de promoción turística llamativas y certeras a cargo del MINTUR. O5. Gran pa	

Elaborado por: Chungandro, P. 2015

F1 y D4: Si bien es cierto existen le- yes que preservan la fauna y flora existente; se debería concientizar a los dueños y gerentes de las em- barcaciones para generar técnicas o herramientas que engloben el trato de residuos o a su vez que se utilicen productos biodegradables.

F4 y D3: El tener a bordo personal nativo revitaliza la economía del ar- chipiélago, no obstante, esto debería dar lugar a rutas diferenciadas se- gún categorías o rutas nuevas que se acoplen al cuidado y protección que mantienen las Islas Galápagos por ser patrimonio natural.

O4 y A1: El gobierno central ha inver-

tido durante estos últimos años en campañas enfocadas a incentivar el turismo en Ecuador y, por ende, en las Islas Galápagos pero una de las grandes amenazas que se vislum- bra es precisamente la existencia de fuertes competidores dentro del tu- rismo de cruceros.

O2 y A4: El reconocimiento de las Islas como Patrimonio Natural de la Humanidad genera responsabilidades importantes por lo que es imperativo el establecimiento de reglamentos y ordenanzas que prevean la conser- vación no solo del ambiente natural terrestre sino también del marítimo.

Por otro lado, la página web Ecu-

dor-turístico presenta la lista de los 30 mejores cruceros que operan en las islas Galápagos y que se recomiendan a turistas nacionales y extranjeros por su capacidad y servicios. Estos cruceros son: Crucero Yate Tip Top IV, Crucero Yate Grand Odyssey, Crucero Yate Galaven, Los Cruceros Yates Eric, Yate Letty y el Yate Flamingo, Crucero Yate Tip Top III, Crucero Yate Odyssey, Crucero Yate Galaxy, Crucero Yate Coral I y Yate Coral II, Crucero Yate Beluga, Crucero Velero Beagle, Cru- cero Catamarán Queen of Galápagos, Crucero Catamarán Journey I, Cruce- ro Velero Sagitta, Crucero Catamarán Treasure of Galápagos, Crucero Cata- marán Nemo II, Crucero Catamarán Ocean Spray, Crucero Velero Mary



Fotografía No. 2. Crucero Celebrity

Fuente: <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2016/02/Celebrity-Xpedition.jpg>

Anne, Crucero Catamarán Seaman II, Crucero Catamarán Millennium, Crucero Catamarán Cormorant, Crucero Yate Catamarán Athala, Crucero Yate Integrity, Crucero Yate Grace, Crucero Yate Evolution, Crucero Yate La Pinta, Crucero Motonave Santa Cruz, Crucero Yate Isabela II, Crucero Yate Eclipse, Crucero Galápagos Legend, Crucero Galápagos Explorer II.

Con relación a los datos relativos a los cruceros de lujo y de primera clase que se analizaron y que operan en las Islas Galápagos se presenta la siguiente información recopilada de diferentes fuentes primarias como: libros; documentos, informes y normas técnicas y de investigación oficiales del Ministerio de Turismo del Ecuador y del Parque Nacional Galápagos, y de fuentes secundarias tales como: revistas, catálogos, folletos, páginas

web especializadas.

Los cruceros de lujo investigados son: Celebrity Cruises y Yate Santa Cruz y los cruceros de Primera Categoría Crucero Catamarán Millennium y Yate San José.

CRUCERO CELEBRITY EXPEDITION

El yate Celebrity Expedition se inauguró en junio de 2004. Tiene una capacidad para atender a 98 pasajeros con una tripulación de 26 personas que incluyen marineros, personal de servicio, un médico y 3 guías naturalistas con vastos conocimientos en idiomas además de un Jefe de Expedición quien está encargado en todo momento de satisfacer y crear momentos inolvidables.

Desarrolla una velocidad de 15 nudos, tiene una eslora de 90 mts. y una

manga de 15 mts.; su target está dirigido a personas de clase económica alta, y es por esto que quien desee disfrutar de sus servicios y de sus camarotes, tiene que reservar por lo menos con un año de antelación y en muchos casos quedar en lista de espera.

Realiza cruceros de 5 días 4 noches y suele ser también charteado tres veces por año para grupos específicos: gays, lesbianas y swingers.

Entre sus muy apreciados servicios, el yate cuenta con asistencia y traslado aeropuerto-yate-aeropuerto en Galápagos; acomodación en uno de sus 37 camarotes exteriores o en alguna de sus 8 suites con balcón, todos con secador, aire acondicionado y caja fuerte. El servicio de alimentación completa está a cargo de un grupo de expertos chefs quienes deleitarán diariamente



Fotografía No. 3. Camarotes Crucero Celebrity

Fuente: <http://www.celebritycruises.com>



Fotografía No. 4. Turistas a bordo Crucero Celebrity

Fuente: <http://www.celebritycruises.com>



Fotografía No. 4. Turistas a bordo Crucero Celebrity

Fuente: <http://www.celebritycruises.com>

a los turistas con sus variadas y sorprendentes creaciones. También se tiene disponible agua, café, té las 24 horas del día; el room service funciona también durante todo el día; servicio de internet satelital y wireless en áreas designadas, e-mail, teléfono, radio y fax.

Dentro de las instalaciones del yate funciona un salón de belleza y peluquería, un gimnasio, un jacuzzi, un bar lounge, una boutique, una biblioteca con computadoras.

Y para las excursiones de acuerdo a itinerario tiene equipo para buceo de superficie y cuenta con la posibilidad de alquilar trajes de neopreno de 2 m.m.

Lo que se busca es que el pasajero se sienta como en casa, atendido con la calidez de la gente de las islas y rodeado de hermosos parajes inigualables.

Los servicios que no incluye el crucero son: boleto Quito-Galápagos-Quito, impuestos de entrada al Parque Nacional Galápagos \$100,00 USD, Tarjeta de turismo INGALA \$10,00 USD, bebidas extras y propinas, boleto aéreo de niños menores de 12 años.

YATE SANTA CRUZ

El yate Santa Cruz puede recibir hasta 90 pasajeros en una embarcación de 72,35 mts. de eslora, una manga de 11,85 mts., y una velocidad máxima de 13 nudos. Fue inaugurado en agosto de 1998 y desde entonces ofrece recorridos por las Islas Galápagos que pueden ir de 6 días 5 noches y 5 días 4 noches.

Generalmente los pasajeros que utilizan este yate son empresarios, diplomáticos, celebridades, personas de clase alta que quieren disfrutar de las islas de una forma confortable y a la vez sin privarse de algunas comodida-



Fotografía No. 3. Yate Santa Cruz

Fuente: <http://www.galapagosisland.net/images/galapagos-cruises/santa-cruz-luxury-cruise/>

des que puede ofrecer el yate.

La calidez en el servicio puede notarse desde el arribo al aeropuerto ya que sus guías esperan a los pasajeros para trasladarlos al yate y acomodarlos en uno de sus 43 camarotes. Tiene 2 Suites Master y 2 Suites Junior ambas con balcón, todos sus camarotes cuentan con aire acondicionado, secador de cabello, chaleco salvavidas y caja fuerte. Puede servirse agua, café o té las 24 horas del día.

A bordo se encuentran 52 tripulantes, entre ellos un médico, el capitán, el Jefe del hotel y personal de servicio, así como también 8 guías naturalistas, incluido el jefe de expedición, quienes siempre estarán para brindarle su ayuda.

En sus instalaciones se encuentra, un bar lounge, un bar en cubierta, un restaurante, un jacuzzi, una boutique, una enfermería, una biblioteca con computadores, un bote con fondo de vidrio. Todas las noches se comenta las actividades del día siguiente en dos idiomas, según los grupos existentes.

El restaurante ofrece exquisita comida internacional, eligiendo el chef los platos representativos de las nacionalidades mayoritarias que visiten el barco, dándoles a estas obras de arte el toque profesional y el sabor auténtico de productos locales.

Durante las excursiones, según itinerario se puede optar por equipo para buceo superficial o a su vez también alquilar trajes de neopreno de 2 m.m. Aquellas personas que no deseen mojarse, sumergirse o sencillamente ingresar al mar pueden optar por el barco con fondo de vidrio.

Los servicios que no incluye el crucero son: boleto Quito-Galápagos-Quito, impuestos de entrada al Parque Nacional Galápagos \$100,00 USD, Tarjeta de turismo INGALA \$10,00 USD, bebidas extras y propinas, boleto aéreo de niños menores de 12 años, servicio de internet satelital y conexión wireless en áreas designadas; este servicio es de banda ancha baja y puede ser intermitente, no obstante lo puede contratar por un valor extra cancelado al momento.



Fotografía No. 4. Área de restaurante Chungandiro P., 2014



Fotografía No. 4. Área de lounge Chungandiro P., 2014



Fotografía No. 7. Catamarán Millennium

Fuente: <https://millenniumyacht.com/>

CATAMARÁN¹³ MILLENNIUM

El yate Millennium conocido por ser acogedor y al mismo tiempo confortable y elegante, se inauguró en diciembre de 1998. Tiene una capacidad para 16 pasajeros a bordo, cuenta con una tripulación de 9 personas incluido un experto guía naturalista, quien domina varios idiomas.

La embarcación tiene una velocidad máxima de 12 nudos, una eslora de 27 mts. y una manga de 10 mts. Sus clientes suelen ser personas de clase media, jóvenes, jubilados y personas a quienes les encanta la aventura y realizar deportes bajo el agua. Se puede realizar cruceros desde 8 días y 7 noches hasta 5 días y 4 noches recorriendo las islas más importantes del archipiélago.



Fotografía No. 8. Cubierta Principal Catamarán

Fuente: <https://millenniumyacht.com/>

¹³ Barco pequeño y ligero deportivo de vela y motor.

Cuenta con 6 cabinas dobles y 2 suites con bañera grande; todas las cabinas cuentan con aire acondicionado y agua caliente.

El restaurante dirigido por un chef profesional deleita a sus pasajeros con manjares provenientes de las islas; ofrece también agua, café o té las 24 horas del día; posee una barra dentro del restaurante donde se puede servir bebidas alcohólicas no incluidas en el precio. Además, sus instalaciones poseen un solárium privado.

Se da también asistencia y traslado desde el aeropuerto al yate y viceversa creando una sensación de seguridad desde su llegada. Los itinerarios

que se realizan durante su estadía son acorde a una previa planificación. Todo esto gira entorno a crear vivencias únicas y también desarrollar conciencia y amor a la naturaleza; en todo momento los guías incentivan al cuidado y protección de la flora y fauna.

Los servicios que no incluye el crucero son: boleto Quito-Galápagos-Quito, impuestos de entrada al Parque Nacional Galápagos (\$100,00 USD), Tarjeta de turismo INGALA (\$10,00 USD), bebidas extras y propinas, boleto aéreo de niños menores de 12 años, servicio de internet satelital y conexión wireless en áreas designadas; este servicio es de banda ancha baja y puede ser intermitente, no obstante lo puede contratar por un va-



Fotografía No. 9. Camarotes Catamarán
Fuente: <https://millenniumyacht.com/>

YATE SAN JOSÉ



Fotografía No. 10. Yate San José
Fuente: <http://www.yachtsanjose.com/gallery/>



Fotografía No. 11. Cubierta Principal Yate San José
Fuente: <http://www.yachtsanjose.com/gallery/>

lor extra cancelado al momento.

Fue inaugurado en diciembre de 1998. Tiene una capacidad para albergar a 16 pasajeros. Alcanza una velocidad máxima de 10 nudos y sus dimensiones son de 33 mts. de eslora y 8 mts. de manga. Cuenta con una tripulación de 9 miembros. El ambiente es más bien hogareño. Los pasajeros suelen ser de clase económica media, personas de edad media y jubilados.

Realiza constantes cruceros con itinerarios desde 8 días y 7 noches hasta 5 días y 4 noches recorriendo las islas más importantes; consta de 8 cabinas dobles con baño privado y aire acondicionado. Ofrece servicios de asistencia y traslado aeropuerto-yate-aeropuerto por parte del personal a bordo; agua, café o té las 24 horas del día, y su restaurante provee de deliciosos manjares de calidad que

son preparados por el cocinero quien siempre trata de complacer a los más exigentes paladares.

El guía naturalista bilingüe acompaña, asesora y comparte sus conocimientos creando experiencias inmejorables en cada uno de los viajeros.

Los servicios que no incluye el crucero son los mismos que no se incluyen en los yates de lujo, así como también los de sus competidores.

Una vez que se ha hecho la caracterización tanto de los cruceros de lujo como los de primera clase que operan en las islas Galápagos, se presenta a continuación el análisis comparativo de los diferentes aspectos, basado en su mayor parte en la investigación de campo realizada y en las fuentes secundarias revisadas.



Fotografía No. 12. Pasillo Yate San José
Fuente: <http://www.yachtsanjose.com/>

Los cruceros de lujo, con el fin de establecer estándares de calidad, han establecido varias políticas tendientes a alcanzar este objetivo. Así por ejemplo, las reservaciones se deben realizar de acuerdo a la programación anual de los viajes. En el caso del crucero **Celebrity Expedition**, se debe reservar con un año de anticipación ya que este buque organiza tres expediciones dirigidas a grupos específicos (gays, lesbianas y swingers).

El buque **Santa Cruz**, aun cuando también es considerado de lujo, permite hacer reservaciones con un menor tiempo de anticipación. Este particular se puede justificar, de cierta manera, en razón de que el Celebrity Expedition es uno de los cruceros que forman parte de la empresa naviera Celebrity X Cruises, de gran reconocimiento a nivel internacional. En aguas ecuatorianas, navega con previa autorización.

El Santa Cruz es un navío de bandera ecuatoriana que va posicionándose paulatinamente a nivel internacional por lo que aún no ha captado los diferentes segmentos de mercado a los que ya ha accedido el Celebrity Expedition.

Por otro lado, para los catamaranes de primera clase, las reservaciones se pueden llevar a cabo al menos con un mes de anticipación. En ocasiones, los operadores ofrecen como una buena alternativa para los pasajeros nacionales y extranjeros que no han planificado su visita a Galápagos, una reserva de último minuto, la misma que puede incluir tarifas menores a las normales y otras condiciones establecidas.

La variedad de servicios y las nuevas TIC's para los navíos constituyen factores que determinan las dimensiones de las embarcaciones. Por tanto, los cruceros de lujo siempre serán de mayor tamaño que los de primera clase.

El nivel de exigencia en cuanto a la profesionalización del personal que



Fotografía No. 13. Camarotes Yate San José
Fuente: <http://www.yachtsanjose.com/gallery/>



Fotografía No. 13. Camarotes Yate San José
Fuente: <http://www.yachtsanjose.com/gallery/>

trabaja en los cruceros es evidente. En uno de lujo, los aspirantes que quieren formar parte de la tripulación deben evidenciar un alto perfil académico y profesional. En los de primera clase, los aspirantes pueden acceder a las vacantes con menores requerimientos.

Los cruceros de lujo están generalmente enfocados a un target de nivel

socio-económico alto. Es muy frecuente encontrar a bordo personas consideradas “celebridades” o funcionarios de gobierno, de embajadas y/o consulados de otros países. En primera clase, el target al que está dirigido es para un nivel alto, pero también para personas de economía media y jóvenes que prefieren las embarcaciones más pequeñas.

Tabla No. 3. Resumen comparativo entre los cruceros de lujo y de primera clase que operan en las Islas Galápagos

Categoría	NOMBRE DEL BUQUE	VELOCIDAD	CAPACIDAD	TAMAÑO		PRECIO		CONDICIONES DE RESERVA	NÚMERO DE CAMAROTES	PERSONAL A BORDO		SERVICIOS COMPLEMENTARIOS	PERFIL DEL CLIENTE
				ESLORA	MANGA	TB	TA			NÚMERO	PERFIL		
Lujo	CELEBRITY EXPEDITION	15 nudos	18 pax.	90 mts.	15 mts.	\$3.900	\$16.690	Con un año de anticipación	37	26 tripulantes	Alto perfil académico y profesional	• Peluquería • Tienda de souvenirs • Médico y servicio de enfermería las 24 horas del día • Room service 24 horas	Nivel socio-económico alto
	SANTA CRUZ	13 nudos	90 pax.	72,35 mts.	11,85 mts.	\$3.195	\$5.158	Mínimo 3 meses de anticipación	43	52 tripulantes	Alto perfil académico y profesional	• Tienda de souvenirs • Médico 24 horas • Puesto de café, té y agua 24 horas	Nivel socio-económico alto
Primera Clase	MILLENIUM	12 nudos	16 pax.	27 mts.	10 mts.	\$2.950	\$3.690	Al menos con un mes de anticipación	8	9 tripulantes	Menores requerimientos	• Enfermería 24 horas • Puesto de café, té y agua 24 horas • Solarium privado	Nivel socio-económico alto y medio
	SAN JOSÉ	10 nudos	16 pax.	33 mts.	8 mts.	\$2.880	\$3.620	Al menos con un mes de anticipación	8	9 tripulantes	Menores requerimientos	• Enfermería 24 horas • Puesto de café, té y agua 24 horas	Nivel socio-económico alto y medio

CONCLUSIONES

La diversidad única de flora y fauna de las islas constituye una de las principales motivaciones que incentivan a los turistas a realizar un maravilloso viaje y vivir una experiencia exclusiva en los cruceros.

Las Islas Galápagos, debido a su biodiversidad y orografía, proveen a los organizadores y dueños de embarcaciones varias opciones de actividades y dinámicas, ya sean dentro de las islas como en el mar.

En la última década, el cambio más importante que se ha dado en las embarcaciones, ha sido el diseño y la construcción de los barcos en los que se ha incluido tecnología de punta que contribuye a brindar mayor seguridad en el viaje.

Tanto los cruceros de lujo como los de primera clase, ya sea en temporada alta o en baja, mantienen un alto ritmo de flujo de pasajeros, quienes

siempre estarán dispuestos a repetir la experiencia.

Los cruceros que recorren las islas mantienen rutas similares. Una razón que justificaría este accionar podría ser las variadas opciones de actividades en tierra y en alta mar que incluyen los operadores en los recorridos.

En los diferentes buques que operan las islas Galápagos, la tripulación que se contrata de preferencia es de profesionales isleños, generando fuentes de trabajo y crecimiento económico local.

Todos los alimentos que se sirven en los cruceros provienen de la producción interna de las islas, salvo alguna exquisitez que se desee servir a bordo.

Es frecuente ver a familias completas realizando este tipo de turismo creando un ambiente más familiar y cercano con el resto de pasajeros del buque.

Se observó que los cruceros también han concienciado en el cuidado y pro-

tección del ambiente alineándose a la actual tendencia de la sostenibilidad en todos los ámbitos. Los cruceros de lujo, por ejemplo, han incluido sistemas de desalinización del agua de mar con el fin de no consumir agua potable ni envasada, evitando la generación y mal uso de plásticos que constituyen elementos nocivos para el ambiente. Los amenities y productos de limpieza son biodegradables. Los desperdicios de alimentos (frutas, vegetales, legumbres), al regresar a tierra son enviados a las granjas para ser empleados como abono natural. Impera un estricto control en las requisiciones de insumos para evitar el excesivo desperdicio de los mismos.

Finalmente, al ser las islas Galápagos un Patrimonio Natural de la Humanidad, la aplicación de normas de sostenibilidad en todos los sectores, por parte de la población local y de los visitantes, contribuye a que este valioso legado patrimonial siga conservando las características excepcionales que lo diferencian de otros entornos naturales mundiales.

Invitación a publicar e indicaciones para los autores

La revista publicará artículos inéditos, con una extensión máxima de 16 páginas tamaño carta. En caso de artículos mayores, podrán aparecer en dos partes o ser editado, previa consulta del autor.

También se publicarán documentos e ilustraciones, siempre que sean inéditos y de una calidad que amerite su publicación.

En el caso de las ilustraciones y gráficos, éstas deberán ser remitidas a la editora por medio electrónico.

Las colaboraciones podrán ser en todos los idiomas que se hablen en América (castellano, inglés, portugués y francés), apareciendo en su idioma original.

Las opiniones vertidas por los autores son de su exclusiva responsabilidad y no necesariamente reflejan los puntos de vista del Comité Editorial de la revista KALPANA.

NORMAS EDITORIALES KALPANA

Secciones que debe contener el artículo:

- 1.-Nombre del artículo.
- 2.-Nombre del autor o autores, con último grado académico.
- 3.-Nombre de la institución de afiliación.
- 4.-Correo electrónico y dirección postal.
- 5.-Resumen (abstract) y palabras claves.
- 6.-Introducción.
- 7.-Métodos.
- 8.-Resultados.
- 9.-Conclusiones.
- 10.-Referencias.

Apellido y nombre del autor, año de publicación, (mes, semana o día según la periodicidad de la publicación), título del artículo entre comillas, nombre de la publicación en cursiva precedido de la palabra en: (sin cursiva), volumen, número y páginas del artículo.

Documento en internet:

Apellido y nombre del autor, año de publicación, título del artículo o documento en cursiva, dirección electrónica completa con ruta de acceso precedida de la palabra en: Fecha de acceso o consulta, precedido de, Consultado en:, Las notas se presentarán al pie de página y estandarizadas en su presentación.

El artículo debe ser enviado en procesador de texto Word, tipo de letra Times New Roman, 11 puntos, a doble espacio a la siguiente dirección electrónica: sherrera@uct.edu.ec

CRITERIOS Y PROCEDIMIENTO DE ARBITRAJE Y EVALUACIÓN

Ser resultados originales de las investigaciones.

Ser resultados de investigaciones que se elaboren desde una perspectiva analítica, interpretativa o crítica del autor sobre un tema escogido con una metodología que privilegie la recolección de información original, es decir artículos de reflexión.

Los artículos podrán ser de investigación científica y tecnológica, de aplicación, de reflexión o de revisión según su aplicabilidad a las distintas publicaciones.

El Comité Editorial se compromete con los estándares generales de calidad académica y una vez recibidos los artículos se remiten a dos (2) evaluadores externos, pares académicos anónimos, especializados en las áreas a las que se refieren las investigaciones, quienes desarrollan el proceso de arbitraje, según formato de revisión de la UCT.

El evaluador externo tendrá un plazo de diez días para emitir su criterio en el formato entregado por el CICT-UCT.

Posteriormente, el Comité Editorial se reserva el derecho de seleccionar el material a publicar y de mantener los artículos aceptados para posteriores publicaciones, si fuese necesario. En este caso, avisará con la debida antelación a los autores para su aprobación para la publicación posterior.

El Comité Editorial se reserva el derecho de realizar cambios en la redacción. De estimar necesario, la introducción de modificaciones sustanciales en el texto se consultará/n previamente con él/los autor/es.

Referencias

Bibliográficas:

Asociación Internacional en Línea de Cruceros (CLIA). Revista Hosteltur, (2015), *Los agentes de viajes son claves para la industria mundial de Cruceros*.

Brida J., Bukstein D., Garrido N., Tealde E., Zapata Aguirre S., Facultad de Administración y Ciencias Sociales Universidad ORT. Documento de Investigación Nro. 58. *Impacto económico del turismo de cruceros: un análisis del gasto de los cruceristas que visitan el Caribe colombiano*. Junio 2010. Uruguay. ISSN 1688-6275

Dirección Parque Nacional Galápagos (DPNG). *Informe Anual de Visitantes que ingresaron a las Áreas Protegidas de Galápagos 2013* (2014).

Luna M. (2012). Trabajo fin de Máster. *El Turismo de cruceros en el Mediterráneo. Una aproximación a las Islas Baleares*.

Metropolitan Touring. *Una historia llena de buenas historias, Brochure para Uma Creativa*. Nf.

Ministerio de Turismo. *Diseño del Plan Estratégico de desarrollo de turismo sostenible para Ecuador "PLANDETUR" 2020*. 27 de septiembre 2007.

En internet:

Blog de tu experto en Viajes. En: <http://blog.tuexpertoenviajes.com/categorias-de-los-cruceros-y-navieras/> , revisado el 17 de enero 2015.

Ecuador Turístico.com. *Los diferentes tipos de Cruceros en Galápagos*. En: www.ecuador-turistico.com/2012/06/los-diferentes-tipos-de-cruceros-en.html , revisado el 02 de enero de 2015.

Lastminutegalapagosdeals.com. *Cruceros de Galápagos*. En: www.lastminutegalapagosdeals.com , revisado el 19 de enero 2015.

Todo cruceros. *Historia de los cruceros*. En: http://todocruceros.com/xyo/obtenerContenidosGenericos.action?codigoSeccion=HISTORIA_DE_LOS_CRUCEROS , revisado el 17 de enero 2015.

Real Academia de la Lengua. REA. En: <http://lema.rae.es/drae/?val> , revisado el 17 de enero 2015.

Secretaría de Turismo del Gobierno de México. En: <http://www.datatur.sectur.gob.mx/SitePages/Glosario.aspx> , revisado el 17 de enero 2015.

Yatemillenniumm.com. *Características del Yate*. En: www.millenniummyatch.com , revisado el 10 de enero 2015

En caso de considerarse la no publicación de un trabajo el/los autor/es será/n notificados.

Todas las propuestas serán consideradas sin prejuicio de la postura teórica, el punto de vista expresado o la metodología empleada.

La publicación de los artículos no significa que la coordinación de la revista comparta los puntos de vista que en ellos se exponen. El/los autor/es es/son responsable/s directos de la tesis o ideas expresadas en ellos.

Asimismo, se requiere el compromiso por parte de los autores de no enviar el artículo de manera simultánea a otros medios para su publicación.

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

1.- Desarrollo de las MYPIMES turísticas.

2.- Gestión comunitaria y turismo.

3.- Estudio del turismo con enfoques en el área del conocimiento (administración, leyes, etc.)

4.- Tendencias de Turismo.

SUBLÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

ADMINISTRACIÓN HOTELERA

1.1 Investigación aplicada al desarrollo de productos de alimentos y bebidas.

1.2 Investigación aplicada al desarrollo de productos de alojamiento.

1.3 Investigación aplicada a la gestión en empresas de hospitalidad con enfoque a la sostenibilidad (ambiental, sociocultural y económica)

1.4 Investigación aplicada a la gestión en empresas de alimentos y bebidas con enfoque a la sostenibilidad (ambiental, sociocultural y económica)

2.1 Investigación aplicada al desarrollo de negocios en empresas comunitarias de alojamiento.

tarias de alojamiento.

2.2 Investigación aplicada al desarrollo de negocios en empresas comunitarias de alimentos y bebidas

3.1 Investigación aplicada desde las áreas de la carrera de hotelería (administrativa, financiera, mercadeo, patrimonio, A&B, alojamiento, idiomas, instrumental)

4.1 Investigación aplicada sobre nuevas tendencias de hospitalidad.

4.2 Investigación aplicada sobre productos innovadores y nuevas tendencias en alimentos y bebidas.

GASTRONOMÍA

1.1 Investigación aplicada a la producción en el área de alimentos y bebidas.

1.2 Investigación aplicada al desarrollo de productos gastronómicos.

1.3 Investigación aplicada a la gestión en empresas de alimentos y bebidas con enfoque a la sostenibilidad (ambiental, sociocultural y económica).

2.1 Investigación aplicada al desarrollo de negocios en empresas comunitarias de alimentos y bebidas.

3.1 Investigación aplicada desde áreas de la carrera de gastronomía, administrativa, financiera, mercadeo, patrimonio, A&B, gastronómica idiomas, instrumental.

4.1 Investigación aplicada sobre nuevas tendencias gastronómicas.

4.2 Investigación aplicada sobre productos innovadores y nuevas tendencias gastronómicas.

ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS COMERCIALIZADORAS DE TURISMO

1.1 Investigación aplicada al desarrollo de productos en empresas turísticas

1.2 Investigación aplicada a la gestión en empresas turísticas con enfoque a la sostenibilidad (ambiental, sociocultural y económica).

2.1 Investigación aplicada al desarrollo de negocios en empresas comunitarias de turismo.

3.1 Investigación aplicada desde las áreas de la carrera el turismo.

4.1 Investigación aplicada sobre productos innovadores en agencias de viajes, transporte y recreación.

4.2 Investigación aplicada sobre nuevas tendencias de productos turísticos.

GUÍA DE TURISMO NACIONAL

1.1 Investigación aplicada a la guianza turística.

2.1 Investigación aplicada a la contribución del guía en el desarrollo del turismo comunitario.

3.1 Investigación aplicada desde áreas de la carrera de guía de turismo (patrimonio, técnicas, idiomas, instrumental).

4.1 Investigación aplicada sobre nuevas tendencias de guiar.



EMPRESARIO TURÍSTICO

SOMOS EL FUTURO DEL ECUADOR

GASTRONOMÍA-GUÍA DE TURISMO-HOTELERÍA-TURISMO