



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y  
ECONÓMICAS**

**CARRERA DE TURISMO**

**TRABAJO DE TITULACIÓN, PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL  
TÍTULO DE INGENIERÍA EN TURISMO**

**“LA APICULTURA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO DEL  
CANTÓN MONTÚFAR-ECUADOR”**

**AUTORES: CEPEDA CARRILLO CINTHYA ABIGAIL,  
TEANGA MORÁN CRISTIAN SANTIAGO**

**DIRECTOR: ECHEVERRÍA CACHIPUENDO GALO OSWALDO  
MSc.**

**IBARRA**

**2018**

## RESUMEN

La poca diversificación de trabajo ha sido una de las problemáticas encontradas en el cantón Montúfar, impidiendo que se genere un mayor desarrollo económico, otro causante de este problema es el poco interés de las autoridades por impulsar otras fuentes de trabajo fuera de lo convencional. El desaprovechamiento turístico en el cantón Montúfar afecta a las actividades agrícolas y ganaderas; ya que las modalidades turísticas existentes en la actualidad mejoran en el campo económico, logrando dinamizar a la localidad. El cantón Montúfar al poseer atractivos naturales y culturales es ideal para actividades turísticas. Para la investigación fue necesaria utilizar una metodología que vaya de la mano con las necesidades de los objetivos planteados, se aplicaron varias herramientas para la recolección de datos como: fichas bibliográficas, fichas de censo, encuestas y entrevistas. Los resultados obtenidos en la investigación de acuerdo a los objetivos planteados fue un inventario en donde constan los nombres de los propietarios de las fincas apícolas en Montúfar, las hectáreas de las propiedades y las características. Las características del cultivo aplicado en las fincas identificadas es otro de los resultados obtenidos, en este se detalla las técnicas y métodos usados en cada propiedad, sus distintivos en lo que tienen que ver con la alimentación de las abejas. Se pudo identificar al consumidor potencial de productos agros turísticos, sus características y variables, también la procedencia del mismo. Por último se diseñó una revista virtual relacionada a la actividad apícola, productores y productos.

## **ABSTRACT**

The low variation of work has been one of the problems found in Montúfar town, preventing further economic development, another cause of this problem is the lack of interest in promoting other sources of work different of the conventional. The lack of tourist harness in the Montúfar town affects agricultural and livestock activities; since existing tourist modalities improve economic activities, using the greatest benefit from each activity. The Montúfar town has natural and cultural attractions that are ideal for tourist activities. For this research was necessary to use a methodology that matches the needs of the proposed objectives, several tools were applied to collect data such as: bibliographic records, census forms, surveys and interviews. The results obtained in the investigation were an inventory with the names of the owners of the apicultural farms in the Montúfar town, the hectares of the properties and their characteristics. The characteristics of the crop applied in the farms is another result, in this one it is detailed the techniques and methods used in each property, its distinctive in what they have to see in feeding of the bees. It was possible to identify the potential consumer of agricultural tourism products, their characteristics and variables, also the origin of them. Finally, a virtual magazine related to apiculture, producers and products was designed.

## INFORME DEL DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO

Yo, Galo Oswaldo Echeverría Cachipiendo, en mi calidad de director del Trabajo de titulación denominado "LA APICULTURA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO DEL CANTÓN MONTÚFAR-ECUADOR" de autoría de los Señores Cepeda Carrillo Cinthya Abigail y Teanga Morán Cristian Santiago, tengo a bien manifestar que el documento contiene los requisitos académicos e investigativos pertinentes para que sea sometido a defensa pública, por lo que autorizo que se realicen los tramites consiguientes.



Oswaldo Echeverría MSc.

DIRECTOR DEL TRABAJO DE GRADO

## AUTORIA

Nosotros, CEPEDA CARRILLO CINTHYA ABIGAIL, portadora de la cedula de identidad N° 040170503-3, y TEANGA MORÁN CRISTIAN SANTIAGO, portador de la cedula de identidad N° 100377594-5 declaramos bajo juramento que el presente trabajo de grado titulado "LA APICULTURA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO DEL CANTÓN MONTÚFAR-ECUADOR" ha sido desarrollada en base a una investigación exhaustiva, respetando derechos intelectuales de terceros cuyas fuentes incorporan en la bibliografía.

A través de esta declaración, cedo mis derechos como autores de este trabajo, a la Universidad Técnica del Norte, para que pueda hacer uso de los derechos correspondientes según lo establecido por la ley de propiedad intelectual, el reglamento y normativa institucional vigente.

Abril del 2019.



CINTHYA CEPEDA  
CI. 040705033



CRISTIAN TEANGA  
CI. 1003775945

## AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD

### 1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

En cumplimiento del Art. 144 de la Ley de Educación Superior, hacemos entrega del presente trabajo a la Universidad Técnica del Norte para que sea publicado en el Repositorio Digital Institucional, para lo cual ponemos a disposición la siguiente información.

DATOS DE CONTACTO		
<b>CÉDULA DE IDENTIDAD:</b>	040170503-3 100377594-5	
<b>APELLIDOS Y NOMBRES:</b>	Cepeda Carrillo Cinthya Abigail Teanga Morán Cristian Santiago	
<b>DIRECCIÓN:</b>	Calle Juana Atabalipa N 15-03 y Hernán Gonzales de Saa - Ibarra	
<b>E-MAIL:</b>	<a href="mailto:cepedac25@gmail.com">cepedac25@gmail.com</a> <a href="mailto:cryyzz26@gmail.com">cryyzz26@gmail.com</a>	
<b>TELÉFONO FIJO:</b>	<b>TELÉFONO MÓVIL:</b>	0983893072 0963018983

DATOS DE LA OBRA	
<b>TÍTULO:</b>	LA APICULTURA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO DEL CANTÓN MONTÚFAR – ECUADOR

<b>AUTORES:</b>	Cepeda Carrillo Cinthya Abigail Teanga Morán Cristian Santiago
<b>FECHA:DD/MM/AA</b>	02/04/2019

SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO		
<b>PROGRAMA:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>PREGRADO</b>	<input type="checkbox"/> <b>POSGRADO</b>
<b>TÍTULO POR EL QUE OPTA:</b>	<b>INGENIERÍA EN TURISMO</b>	
<b>ASESOR/DIRECTOR</b>	<b>MSc. Oswaldo Echeverría</b>	

## 2. AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD

Las autoras manifiestan que la obra objeto de la presente autorización es original y se desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto, la obra es original y que es la titular de los derechos patrimoniales por lo que se asume la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrá en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros

Ibarra, 02/04/2019

**AUTORES:**

  
Cinthya Cepeda

  
Cristian Teanga

## **DEDICATORIA**

Esta investigación se la dedicamos a todas las personas que ayudaron con la realización de nuestra investigación, en especial a los apicultores del cantón Montúfar y la provincia del Carchi, ya que nos brindaron información necesaria para la investigación.



## **AGRADECIMIENTOS**

Agradecemos de todo corazón a nuestros padres por ser siempre los impulsores de nuestras vidas, por estar incondicionalmente cuando los necesitamos, y motivarnos para ser unas buenas personas y excelentes profesionales.

Damos gracias a nuestros profesores MSc. Oswaldo Echeverría y MSc. Tatiana Grijalva, por guiarnos y crear en nosotros un interés por nuestra investigación.

## INDICE

### Contenido

CAPITULO I .....	1
1. EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	1
1.1 Antecedentes .....	1
1.2 Planteamiento del Problema .....	2
1.2.1 Formulación del problema .....	3
1.2.2 Objeto de estudio .....	3
1.2.3 Descripción del área de estudio .....	3
1.3 Justificación .....	4
1.4 Objetivos .....	5
1.4.1 Objetivo general .....	5
1.4.2 Objetivos específicos .....	5
CAPITULO II .....	6
2. MARCO TEÓRICO .....	6
2.1 Apicultura en el mundo .....	6
2.2 Apicultura prehispánica.....	7
2.3 Apicultura en el Ecuador.....	8
2.4 La Colmena .....	9
2.4.1 Tipos de Colmena .....	10
2.5 Estructura y organización de la colmena .....	11

2.5.1 La Reina.....	11
2.5.2 Las obreras .....	12
2.5.3 Razas de abejas.....	13
2.6 Características y estructura de la vivienda .....	13
2.6.1 Panales .....	14
2.6.2 Indumentaria del apicultor .....	14
2.7 Material apícola para el manejo de colmenas:.....	15
2.8 La localización de los Apiarios.....	15
2.9 Productos Apícolas.....	16
2.9.1 Miel.....	16
2.9.2 Importancia de la miel de abeja.....	16
2.9.3 Procedimiento de obtención de Miel .....	17
2.9.4 Su presentación .....	17
2.9.5 Composición de la Miel .....	18
2.9.6 Cera .....	19
2.9.7 Propóleos.....	19
2.9.8 Jalea Real.....	19
2.9.9 Veneno.....	19
2.9.10 Polen.....	19
2.10 Turismo Agroecológico .....	21
2.11 Evolución del agroturismo.....	22

2.12 Aspectos culturales.....	23
CAPITULO III.....	24
3. METODOLOGIA.....	24
3.1 Tipos de investigación.....	26
3.1.1 Investigación exploratoria.....	27
3.1.2 Investigación descriptiva.....	27
3.1.3 Investigación bibliográfica.....	27
3.2 Métodos de investigación.....	27
3.3 Técnicas de recolección de datos.....	28
3.4 Instrumento (s) para la recolección de datos.....	28
3.4.1 Ficha de censo de fincas apícolas.....	28
3.4.2 Ficha de censo del cultivo apícola.....	29
3.4.3 Entrevista.....	30
3.4.4 Encuesta.....	32
CAPITULO IV.....	34
4. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS.....	34
4.1 Fincas apícolas del cantón Montúfar.....	34
4.2 El cultivo de la apicultura del cantón Montúfar.....	43
4.3 Preferencias del mercado consumidor de agro turismo para el cantón Montúfar.....	46
4.4 Diseño de una ruta agro turística.....	57

4.5 Revista agro turística de las fincas apícolas del Cantón Montúfar.....	63
CONCLUSIONES .....	75
RECOMENDACIONES .....	77
BIBLIOGRAFIA .....	78
ANEXOS .....	81
Anexo 1: Árbol de Problemas .....	81
Anexo 2: Encuesta.....	82
Anexo 3: Ficha de censo .....	87
Anexo 4: Entrevista.....	90
Anexo 5: Ficha de registro bibliográfico.....	91
Anexo 6: Registro fotográfico.....	92
Anexo 7: Revista Virtual.....	96

#### **INDICE DE TABLAS**

<b>Tabla 1 Fincas apícolas del cantón Montúfar .....</b>	<b>35</b>
<b>Tabla 2 El cultivo de la apicultura del cantón Montúfar .....</b>	<b>44</b>
<b>Tabla 3 Producción de productos apícolas .....</b>	<b>46</b>

#### **INDICE DE FIGURAS**

<b>Figura 1 Compañeros de viajes turísticos .....</b>	<b>50</b>
-------------------------------------------------------	-----------

<b>Figura 2 Número de personas que acompañan en viajes turísticos</b>	51
.....	51
<b>Figura 3 Principal destino turístico</b> .....	51
<b>Figura 4 Tiempo destinado a viaje</b> .....	52
<b>Figura 5 Veces que consume miel</b> .....	53
<b>Figura 6 Conocer sobre granjas apícolas</b> .....	53
<b>Figura 7 Productos directos del productor</b> .....	54
<b>Figura 8 Valor de productos apícolas</b> .....	54
<b>Figura 9 Valor del servicio</b> .....	55
<b>Figura 10 Comida durante la visita</b> .....	56
<b>Figura 11 Platos con miel</b> .....	56

## CAPITULO I

### 1. EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

#### 1.1 Antecedentes

El turismo es una actividad que genera directa e indirectamente un aumento en las divisas económicas, esto se debe a la creciente demanda de personas que buscan satisfacer sus necesidades, estas pueden ser la adquisición de un bien o un servicio. Para el Ecuador la actividad turística ha generado tan solo en el año 2016 un estimado de 285.5 millones de dólares, es decir que el turismo es la cuarta fuente de ingresos después del petróleo.

La apicultura como medio de desarrollo turístico, ha tenido desde hace años anteriores en varios países de América del Sur y parte de Europa buenos resultados, aumentando cada vez más el índice de visitas y por lo tanto han conseguido un aumento en las divisas generadas por la actividad turística relacionados a la apicultura.

El Ecuador es un país que atrae a muchos turistas, es por esto que se puede realizar la práctica de distintas alternativas de turismo, aprovechando los diversos ecosistemas del país y por ende una alternativa es la apicultura como medio de interacción entre los turistas y el proceso de elaboración de miel, productos y subproductos.

En el Ecuador existen algunas organizaciones relacionadas a la apicultura, la más antigua y pionera en la implementación de esta actividad como atractivo turístico es la de la provincia del Carchi, conformada por una asociación que consta de 17 miembros que están ubicados a lo largo de la provincia.

La actividad de los apicultores se desarrolla; el 30% en la Costa y el 70% en la Sierra. El Carchi representa el 30% de productores de miel a nivel de la Sierra, convirtiéndola en una de las provincias más importantes para el desarrollo de la apicultura.

La Ruta de las Abejas es un proyecto apícola desarrollado en el Carchi, que busca potenciar el desarrollo turístico local mediante visitas guiadas por las granjas apicultoras de algunos cantones de la provincia, además de potenciar la producción local de miel y sus derivados.

## **1.2 Planteamiento del Problema**

La actividad turística del cantón Montúfar se vio afectada debido a la inexistencia de rutas y productos turísticos, a pesar de tener varios atractivos y actividades como la apicultura que consiste en la crianza de abejas y que nos muestra los procesos de elaboración, los productos y derivados de lo que producen las mismas.

La inactividad turística de Montúfar en parte es por la despreocupación de las autoridades, que no ven a la comunidad como un foco de desarrollo económico, es así que las vías de acceso a la comunidad no son aptas para ser transitadas, lo cual hace que sea más difícil el contacto con las mismas.

Otro punto negativo es que dentro del cantón Montúfar existe un desconocimiento de la actividad turística y la retribución de la misma, esto hace que el cantón no tenga potencial turístico, produciendo inconvenientes que tienen que ver directamente con el desaprovechamiento de los recursos que tiene la comunidad, impidiendo que exista un progreso en el desarrollo económico del sector fuera de las actividades agro ganaderas.

La desorganización del gremio de apicultores hace que exista mala comunicación entre los miembros de la organización, haciendo casi imposible establecer medidas para el aprovechamiento de los recursos.

Desde el 2012 existe un interés por la apicultura, así fue que se creó la asociación de apicultores denominado “los pastos” que consta de 17 socios alrededor de la provincia, esta asociación tiene como meta la exportación de productos a otros países.

Actualmente no existe una ruta tecnificada que abarque todo el proceso interactivo con las abejas, el proceso de elaboración de productos y sub productos derivados de la miel.



Mediante la investigación se podrá determinar la potencialidad del sitio para diseñar una ruta agro turística que permita generar un aprovechamiento sostenible de los recursos naturales.

### **1.2.1 Formulación del problema**

¿Cómo aprovechar la apicultura para el desarrollo turístico del cantón Montúfar?

### **1.2.2 Objeto de estudio**

La Apicultura como atractivo turístico del cantón Montúfar-Ecuador.

### **1.2.3 Descripción del área de estudio**

La investigación se lleva a cabo en el cantón Montúfar, provincia del Carchi.

Está localizado en el sector sur de la provincia del Carchi, a 40km de Tulcán. Tiene alrededor de 30.511 habitantes, su clima es variable y va desde los 11 hasta los 18 grados centígrados, aunque en la actualidad se nota más variación.

Su topografía es irregular con ondulaciones y zonas planas donde se encuentran los cultivos, cuenta con siete parroquias, dos parroquias urbanas: González Suarez y San José además de cinco parroquias rurales: Cristóbal Colón, Fernández Salvador, Chitan de Navarretes, La Paz y Piartal. Su cabecera cantonal es San Gabriel con una población de 14.487. Fue declarada por la UNESCO como "Patrimonio Nacional" y también es considerada como la ciudad de la "eterna primavera", el cantón Montúfar al poseer recursos naturales tiene potencial para desarrollar alternativas de turismo únicas, como la apicultura, la cual beneficiaría al desarrollo del cantón.

La apicultura como actividad turística en la provincia del Carchi, nace de la necesidad de mejorar la calidad de vida de los pobladores, y compartir

los conocimientos sobre la apicultura, en el 2012 se creó la asociación llamada “Los Pastos” conformada por 17 socios dedicados a esta actividad. La asociación pretende convertir a la apicultura en un foco para atraer a turistas deseosos de compartir vivencias únicas mediante la interacción con abejas, la elaboración de sus productos y subproductos.

En vista del potencial turístico que tiene el cantón Montúfar, se pretende diseñar una ruta tecnificada que incorpore todos los aspectos necesarios para la correcta realización de la actividad turística sostenible mejorando la calidad de vida de la población local, beneficiando económicamente al cantón y a la provincia.

### **1.3 Justificación**

El Carchi ha sido una importante fuente generadora de actividades apícolas ocupando el 30% de la producción de miel en la Sierra ecuatoriana, además de ser pionero el cantón Montúfar en implementar al turismo en la actividad apicultora mediante una ruta turística de interacción en la elaboración de productos y sub productos apícolas, dicha ruta carece de una tecnificación lo cual hace ineficiente el aprovechamiento de la misma.

La investigación se realiza debido a que el turismo y la apicultura son un foco para atraer turistas, el cantón Montúfar posee grandes extensiones de bosques de eucalipto y otras especies nativas dando lugar al desarrollo de la actividad apícola es decir la crianza de abejas melíferas (domésticas) que implica también la elaboración y comercialización de miel, propóleo, jalea real, polen y apitoxina que se obtienen del veneno de las abejas para utilizarse como antiinflamatorios y analgésicos, dichos productos y subproductos tienen un impacto positivo en las personas.

La apicultura como atractivo turístico genera un incremento en la economía del sector y lugares aledaños, haciendo que la calidad de vida mejore. La interacción con las abejas es un producto innovador que busca aprovechar los recursos naturales del sector, el conocimiento y la experiencia de los apicultores.

Mediante estas alternativas se busca diversificar las fuentes generadoras de ingresos en el cantón Montúfar, implementando plazas de trabajo, dejando de lado la tradicional agricultura y ganadería. La apicultura es una actividad que a futuro se convertirá en una actividad económica considerable para el cantón, superando a las antes mencionadas.

## **1.4 Objetivos**

### **1.4.1 Objetivo general**

- Investigar el potencial del cultivo apícola en el cantón Montúfar para el diseño de una ruta agro turística.

### **1.4.2 Objetivos específicos**

- Inventariar las fincas dedicadas a la apicultura en el cantón Montúfar.
- Caracterizar el cultivo de la apicultura desarrollada en el cantón Montúfar
- Determinar las preferencias del mercado consumidor de agro turismo para el cantón Montúfar.
- Diseñar una ruta agro turística mediante la creación de una revista virtual para beneficio de los apicultores y pobladores del cantón Montúfar.

## CAPITULO II

### 2. MARCO TEÓRICO

#### 2.1 Apicultura en el mundo

Rivero (1972) describe:

La apicultura primitiva consistía en cazar enjambres silvestres en la primavera, los cuales eran colocados en colmenas hechas de paja, barro o troncos de árbol, huecos; a finales del verano el apicultor mataba las abejas de la mayoría de sus colmenas, recortaba los panales y colaba la miel, separándola de la cera, guardando algunas colmenas para invernarse, otra fórmula para matar la colmena era usando azufre encendido o sumergiéndolo directamente en agua hirviendo para conseguir miel y cera. El sabor dulce significa que el alimento estaba maduro y en condiciones de ser ingerido. La miel y sus productores, las abejas han tenido por ello un papel importante en casi todas las culturas antiguas y también considerada como el alimento de los dioses.

En las civilizaciones mediterráneas empezó la apicultura durante los años 8000 y 4000 antes de Cristo, el hombre paso de ser un recolector a ser apicultor proporcionándoles una vivienda a las abejas, un lugar donde puedan desarrollar las múltiples funciones. Los Sumerios, una de las civilizaciones más antiguas ubicadas entre el río Tigris y Éufrates hace 4000 años antes de Cristo, conocían ya la miel y las abejas, y con su escritura pictográfica sobre la arcilla reflejaban algunos datos sobre ellas que han llegado hasta nuestros tiempos. Los egipcios han dejado grabados y bajo relieves escenas donde recolectaban la miel encontradas en tumbas bajo las pirámides de 3500 Ac. En el antiguo Egipto se creía que cuando el Dios sol lloraba, sus lágrimas se transformaban en abejas al tocar el suelo, para esta civilización las abejas tenían una gran importancia ya que se usaban sus productos en la medicina, ritos funerarios y como regalos a los Dioses.

Según Rivero (1972) a lo largo del tiempo la miel ha estado presente en casi todas las culturas, permitiéndole a la abeja como al apicultor

desarrollar habilidades de convivencia, es así que en algunos casos las abejas se hacen presentes en varios rituales y ceremonias.

## 2.2 Apicultura prehispánica

Es la actividad de reproducir a las abejas sin aguijón con la finalidad de obtener productos y subproductos. Los mayas y totanacas criaban a las abejas sin aguijón para abastecerse de miel como uno de sus principales alimentos, además de hacer uso medicinal, alimenticio y una forma de tributo que con la llegada de los españoles tuvieron que pagar. Estos indígenas aprovechaban todos los derivados provenientes de la abeja melípona que hasta incluso elaboraron una bebida ceremonial denominada “balché” que los mayas tomaban para sus rituales religiosos y que era obligatorio tomarla; una de las pocas manifestaciones que todavía existen o que se han modificado es una ceremonia conocida como "U hanali cab" que los mayas celebran y es donde bendicen a la miel ya cultivada de la Hymenoptera: Apidae: Meliponinae. Las abejas sin aguijón son un grupo bien diversificado en los trópicos. Se estima que existen más de 400 especies en América (Crane, 1994). Estas abejas soportan una importante explotación no regulada de sus mieles y subproductos, que han sido tradicionalmente utilizadas por su valor medicinal, alimenticio y cultural (Rivero 1972, Vit et al 1994).

Rivero (1972) describe:

Al grupo de las abejas Meliponas de gran interés económico, con una alta tradición de uso. Xunan kab es su nombre maya. Los antiguos mayas dieron este nombre a la única abeja que domesticaron (*Melipona beecheii*) y de la que obtenían miel y cera. Los melipónidos se dividen en tres tribus: Meliponini, la que constituye un género único *Melipona* encontrado sólo en América tropical, Trigonini, representadas por el género *Trigona*, las cuales se encuentran en todos los continentes, excepto en Europa, Lestrimellitini, que constituye un sólo género, *Lestrimellita*, el cual tiene ausente la estructura colectora de polen y colectan su alimento saqueando las colmenas de otras especies de

abejas; los melipónidos tienen preferencias bien marcadas para construir sus nidos: existen algunas que lo realizan subterráneos, con profundidades que varían de 30 cm a 1,2m pudiendo llegar hasta 2m. La gran mayoría, establece sus colonias en huecos de árboles, construyendo el nido con una mezcla de cera y propóleos, conocida como cerumen. Algunas especies del género *Melipona* usan barro con propóleos en las paredes externas. La cría de este insecto, así como la cosecha y comercialización de sus productos fue una importante actividad de la civilización maya. Los meliponarios de aquella época, según se aprecia en los textos prehispánicos, contaban con cientos de "jobones" (nidos de abejas en huecos de árbol) que proveían de miel y que los mayas usaban como edulcorante y como medicina, además de la cera con la que elaboraban velas, una actividad que con el tiempo se ha ido perdiendo por falta de difusión y tecnología para un mejor aprovechamiento. Actualmente, algunas comunidades de Yucatán y Veracruz practican la meliponicultura, pero su manejo es tan rústico como hace varios siglos.

La apicultura prehispánica según Rivero (1972) fue el motor de arranque para la apicultura, iniciando de esta manera la domesticación de abejas, para el uso de miel y cera. La variedad de las abejas es enorme tanto así que existen grandes diferencias debidas de donde se encuentren o las necesidades que tengan

### **2.3 Apicultura en el Ecuador**

Según (Pesantez, 2014) nos indica lo siguiente:

La mayor población de las colmenas, se encuentran en los Andes Ecuatorianos, su principal floración es el *Eucalyptus glóbulus*, a pesar de que Ecuador es un país muy deforestado, principalmente en el Callejón Interandino y últimamente en la Costa tiene problemas por la corriente de El Niño, las posibilidades del crecimiento de la apicultura están en la Costa y en el Oriente, se puede decir que el 10% de la apicultura se realiza en forma trashumante. La biodiversidad del país nos confiere una ventaja comparativa para la producción de mieles exóticas de calidad. A pesar de

su amplia biodiversidad, el Ecuador no ha logrado repuntar su producción melífera, tal es así que este sector apenas mueve el 0,1 % de la economía nacional. Según el MAGAP, la apicultura en el Ecuador se puede caracterizar de la siguiente manera: producción anual promedio por colmena 35 kg, número promedio de colmenas por apicultor 25, cosechas al año 3 – 4, producción anual mínima por colmena 12 kg, producción anual máxima por colmena 90 kg. El problema radica en que los apicultores trabajan de forma individual. De ahí que en los últimos 5 años han optado por organizarse en asociaciones. Sin embargo aún son muy pocos. Solo la Asociación de Pichincha concentra más de 300 apicultores, que manejan entre 30 y 600 colmenas, lo constituye la cantidad mínima frente a las 3000 que se necesitan para empujar un buen negocio. La producción de miel de abeja es una de las actividades que se proyectan con buenas perspectivas en el Ecuador, sobre todo por el potencial melífero en los bosques amazónicos.

La variedad de pisos climáticos hacen del Ecuador un paraíso para la apicultura según Pesantez (2014) debido a que la calidad de las mieles exóticas son altas y debido a su biodiversidad muy diversas, pero la producción dentro del país es muy baja no existe una cantidad suficiente para satisfacer la demanda.

## **2.4 La Colmena**

A lo largo del tiempo se han desarrollado varios métodos que permiten al hombre obtener un mayor aprovechamiento de los recursos apícolas que dispone, lo cual ha llevado a la crianza de abejas de manera racional, evitando o disminuyendo los riesgos que esta actividad tiene. La Colmena es una caja construida por el hombre en donde se desarrollan las abejas y cumplen con sus funciones (Arroyo, Nieto, Cruz, Avelar, & Poumian, 2001).

Arroyo (2001) establecen lo siguiente:

Las abejas viven en grandes sociedades llamadas colonias perfectamente organizadas, donde cada individuo realiza una función determinada de acuerdo a su edad y desarrollo físico. En la apicultura moderna la colonia es introducida en una caja construida por el hombre llamada colmena, ello permite criar las abejas de manera racional para beneficio económico del hombre. Dentro de la colonia se observan tres categorías de individuos: La colonia además alberga en diferentes estados de desarrollo huevos, larvas y pupas.

Debido al largo tiempo que llevamos domesticando a las abejas hemos podido llegar según Arroyo (2001) a la reducción de riesgos al cultivar abejas, tanto es así que podemos construir cajas para panales de abejas en donde pueden desarrollar sus productos sin problema.

#### **2.4.1 Tipos de Colmena**

Según la opinión de (Gómez & Pajuelo, 2001)

Hoy día, cuando hablamos de “colmena” nos referimos al recipiente donde se colocan las abejas para trabajar y se sobreentiende que está dotado de cuadros móviles. Es decir, de cuadros que se disponen de manera que cada uno de ellos dispone todo a su alrededor de “paso de abejas”. No siempre ha sido así, este concepto, el del “paso de abejas”, distancia tal que por encima de ella las abejas construyen panal y por debajo cierran con propóleos, fue descubierto por Langstroth, apicultor americano, en 1851. Él la cifró en 9,5 mm; hoy día se admite que varía entre 6 y 13mm. Con esta base Langstroth construyó las primeras colmenas de cuadros móviles, tal y como las entendemos hoy, y trabajó con ellas, publicando en 1853 su manual de manejo, primer libro de apicultura publicado en EEUU y primero de apicultura movilista. (p.1).

Existen varios tipos de colmenas: colmenas verticales, no tienen definido el límite de capacidad, ya que se puede adaptar según la necesidad, se implementa cámaras de cría a medida que sea necesarios; colmenas horizontales, a lo contrario que las verticales, estas colmenas



tienen una determinada capacidad; colmenas de reproducción, sirven para criar una nueva colmena con solo una parte de las abejas y una reina (Gómez & Pajuelo, 2001).

Las colmenas según Gómez y Pajuelo (2001) a lo largo y ancho del mundo han sido modificados hasta llegar a uno para cada necesidad, las abejas tienen diferentes estructuras y dependen de la caja para lograr obtener mayor o menor producción de miel.

## **2.5 Estructura y organización de la colmena**

### **2.5.1 La Reina**

Arroyo (2001) afirman lo siguiente:

Cada colonia de abejas tiene una reina. La reina es una hembra. Su tarea más importante es poner huevos. De los huevos nace la cría también llamadas larvas; después de cinco días de vida, la reina virgen alcanza la madurez sexual y sale de la colmena para hacer su vuelo de fecundación. Al volar encuentra y se aparea con varios zánganos, o machos. Estos dejan su semen en la reina. La reina tiene dentro de su cuerpo una bolsa llamada espermateca, en la cual puede almacenar suficientes espermatozoides para el resto de su vida. En una semana puede salir dos o tres veces de la colmena para hacer su vuelo de apareamiento (p. 2).

Según Arroyo (2001) la reina regresa a la colmena después de hacer su vuelo alto donde se realiza la fecundación con el abejorro y después de una semana empieza a poner huevos todos los días del año. Durante el flujo principal de néctar alcanzara a poner hasta 1,500 huevos por día. Así crece la población de abejas. No existe otra salida de la abeja reina para una segunda fecundación.

La reproducción de las abejas según Arroyo (2001) tiene lugar a cabo fuera de la colmena, y los que quieren conseguir este objetivo deben ser los abejorros que vuelen más alto y alcancen a la reina, para así conseguir esparcir su semilla a toda una colonia.

### 2.5.2 Las obreras

(Tegucigalpa, 2005) indica que:

Las obreras son hembras que constituyen casi toda la colmena, encontrándose hasta más de ochenta mil por colonia en temporada. Se encargan de la producción de miel, cera, de la fabricación de panales, colectan polen mantienen el orden y limpian la colmena, no pueden fecundar y son las más pequeñas del enjambre. Existen clases de obreras: las nodrizas, son las que alimentan a las larvas de la colmena, secretan una sustancia glandular llamada “jalea real” y posteriormente son quienes mezclan la miel con el polen; las aseadoras, son las encargadas de limpiar la colmena, expulsar las abejas y larvas muertas; las ventiladoras, son las abejas que ventilan toda la colmena para poder conservar estable la humedad; las constructoras, se encargan de fabricar los panales, la fabricación de los panales consiste en dos etapas: el operculado que está a cargo de las obreras más jóvenes y la construcción de panales que está a cargo de obreras más viejas; las guardianas, se encargan de proteger a la colmena, la función que desempeña es evitar la entrada de abejas de otras colmenas, de los insectos y otros animales; las pecoreadoras, se encargan de recolectar el polen, néctar, agua y propóleos; y las exploradoras, son las que buscan fuentes de alimento y nuevas casas, son las obreras más viejas de la colmena. Cuando encuentran alimento, agua o nueva morada, regresan a la colmena y avisan a sus semejantes por medio de danzas.

La mayoría de las abejas según Tegucigalpa (2005) dentro de un panal son hembras, son las encargadas de producción de miel, cera, y de hacer todas las labores dentro y fuera del panal. Están divididas según las actividades a cumplir y su morfología cambia su función.

### **2.5.3 Razas de abejas**

(Pesantez, 2014) afirma lo siguiente:

Aproximadamente se conocen 8 familias de abejas, siendo las de mayor interés agrícola. Apidae: incluye la abeja melífera, abejorros o moscardones y otros; poseen corbículas (canastillo correspondiente a una parte posterior de las patas, que es piloso y ensanchado); la abeja melífera (*Apis melífera*) es famosa por su producción de miel y cera, además por su notable capacidad polinizadora. Megachilidae, abejas cortadoras de hojas, separables de las anteriores por la escopa (cepillo piloso) en el abdomen con el cual transportan miel. La abeja de la alfalfa (*Megachile rotundata*) es una eficiente polinizadora que construye sus nidos con trozos de hojas (p. 2).

## **2.6 Características y estructura de la vivienda**

Debido a la existencia de diferentes climas el enjambre puede ser pequeño o grande. La variedad de razas de abejas hace que elijan cavidades grandes, pequeñas dependiendo de sus necesidades; si es para reservas o defensa. La estructura de los panales depende del objetivo de los apicultores, es por eso que existen algunas alternativas de estructuras de panales, la más utilizada en el cantón Montúfar por ejemplo es la Estándar. Tomando en cuenta las características del terreno y de las abejas se tendrán presentes otros factores como: la exposición, la humedad y aireación, altura del suelo (Pesantez, 2014).

Los panales deben tener las mejores condiciones para poder funcionar, ya que la agrupación de las abejas eleva la temperatura de la colmena a 35°C en la zona de construcción. Para la construcción de una nueva vivienda se ocupa casi el 90% de las abejas obreras, ya que tienen un periodo de tiempo que es de 45 días, ya que aquí se desempeñan las funciones más importantes para la colmena, una de ellas es ser el almacén de alimento en el cual se guarda el polen y la miel, y el otro ser el lugar de desarrollo de los estados inmaduros (Pesantez, 2014).

Ya que existen diferentes pisos climáticos Pesantez (2014) afirma que existen diferentes razas de abejas, que requieren de distintas condiciones para vivir, en algunos casos van desde vivir dentro de un árbol hasta vivir debajo de la tierra o en peñascos inaccesibles.

### **2.6.1 Panales**

El panal es una estructura formada por paredes y celdillas de cera, construidas por las abejas melíferas en donde almacenan y contienen sus larvas, miel y polen. Esto es posible debido a las tan preciadas glándulas cereras que son capaces de producir cera. La cera se mezcla con la saliva para lograr una textura plástica necesaria para la construcción de la estructura. La comunicación de todo el panal depende de la exactitud de las paredes, por donde van a pasar las vibraciones que se transforman en información que contiene indicaciones como la de ventilar cuando es demasiado caliente o la necesidad de alimento entre otras (Tegucigalpa, 2005).

La estructura según Tegucigalpa (2005) está compuesta por paredes donde almacenan la miel y otros productos, existen mezclas de sustancias para lograr la consistencia adecuada para mantener la ventilación que necesita la colmena.

### **2.6.2 Indumentaria del apicultor**

(Pesantez, 2014): "El apicultor deberá contar con aquellos implementos que lo garanticen: indumentaria apropiada y herramientas que lo asistan en el manejo de sus colmenas. La indumentaria para el apicultor es sencilla y se consigue fácilmente en cualquier casa de apicultura" (p. 11).

Consta básicamente de lo siguiente: sombrero, puede ser de paja, yute o los sintéticos que son de vinilo; careta, tiene la función de apartar a las abejas del rostro del apicultor, existen algunos modelos: sola o unida al buzo; buzo o mameluco, tiene que ser fácil de limpiar y cómodo para usar,

el buzo debe ser de tela para tener una buena ventilación; guantes para proteger las manos del apicultor de los agujones de las abejas; botas de preferencia que sean de lona (Pesantez, 2014).

### **2.7 Material apícola para el manejo de colmenas:**

Consta básicamente de: ahumador, recipiente que permite echar humo para que las abejas se vuelvan menos agresivas y poder trabajar en la colmena con mayor comodidad; alza cuadros; pinzas, para levantar los cuadros de la colmena; espátula; cepillo, sirve para cepillar o apartar a las abejas de los cuadros extraídos; excluidor de reinas (Pesantez, 2014)

Los materiales adecuados para el manejo de colmenas según Pesantez (2014) consta de ahumador, alza cuadros, pinzas, espátula, cepillo y excluidor de reinas.

### **2.8 La localización de los Apiarios.**

Según (Productos Apícolas, 2012) indica lo siguiente:

Para la colocación de las colmenas, se debe seleccionar preferentemente, tierra de cultivo gestionada con métodos biodinámicos y ecológicos o zonas no cultivadas y vírgenes. Los preparados biodinámicos como mínimo, se deben aplicar cada año en el entorno cercano al lugar donde se encuentran los apiarios durante el invierno. El número máximo de colmenas por localización debe ser tal, que asegure a cada colonia un suministro adecuado de polen y néctar. La elección del lugar, se debe realizar cuidadosamente para asegurar que los productos apícolas no se contaminen por la presencia de contaminantes ambientales. Si se sospecha un alto nivel de contaminación, todos los productos apícolas deben ser analizados y si esta contaminación es confirmada, se debe cambiar la colmena de sitio.

Las colmenas se disponen horizontalmente respecto al suelo con una cierta inclinación hacia la piquera. De esta forma se favorece la salida de agua y ayuda a las abejas limpiadoras a arrojar partículas extrañas fuera

de la colonia. La colonia se debe aislar del suelo para evitar humedad y limpiar zonas de malas hierbas para evitar los posibles enemigos. La separación entre apiarios será entre 3 y 4 Km y estarán agrupados en filas (Pesantez, 2014).

Según Productos Apícolas (2012) las colmenas deben estar correctamente ubicadas, debe ser un lugar en donde tengan suficiente alimento para satisfacer la demanda de la colmena, en donde estén libres de los agroquímicos.

## **2.9 Productos Apícolas**

### **2.9.1 Miel**

Según (Dominguez, 2014) indica que:

El oro dulce es producido por las abejas a partir del néctar que recogen de las plantas. Por ser rica en azúcares es un alimento energético por excelencia. Es el alimento básico de la colonia a través del cual las abejas adquieren la energía necesaria para desarrollar todas las actividades. La miel puede ser clasificada según su origen botánico: miel de flores, es la miel que procede principalmente de los néctares de las flores y se distinguen: mono floral, en la cual predomina el néctar de una especie, por ejemplo tomillo, eucalipto, lavanda, entre muchas otras; multifloral, no hay predominio de ningún néctar en especial. Este tipo de miel se obtiene a partir de varias especies vegetales diferentes y en distinta proporción.

### **2.9.2 Importancia de la miel de abeja**

Según (Criollo, 2016) indica que:

La miel es bien cotizada no solamente por las personas, si no por industrias nacionales por ejemplo: Nestlé, La Favorita y actualmente Fybeca también ha querido implementar en sus productos de percha la oferta de miel, esto se conoce por asesoramiento técnico, por entrevistas con los responsables de adquisiciones de cada empresa y por experiencia

de apicultores de la zona. El mercado actual para la miel y sus derivados tiene gran demanda, demostrado que la aplicación del proyecto tendría una gran acogida por parte de los consumidores.

### **2.9.3 Procedimiento de obtención de Miel**

Según (Domínguez, 2014) nos indica el procedimiento de obtención de miel:

Miel escurrida, se obtiene por escurrimiento de los panales desoperculados, sin larvas; miel prensada, se obtiene por prensado de los panales sin larvas; miel centrifugada, se obtiene por centrifugación de los panales desoperculados, sin larvas; miel filtrada: es la que ha sido sometida a un proceso de filtración sin alterar su valor nutritivo.

La obtención de la miel según Domínguez (2014) puede ser de distintas maneras, puede ser por medio de escurrimiento aunque si se tiene un centrifugador también sería otra manera de obtener miel, la manera de reducir la alteración del sabor y reducción del valor nutricional es mediante el proceso de filtración de la miel.

### **2.9.4 Su presentación**

Miel, es la miel en estado líquido, cristalizado o una mezcla de ambas; miel en panales o miel en secciones, es la miel almacenada por las abejas en celdas operculadas de panales nuevos, construidos por ellas mismas que no contengan larvas y comercializada en panal entero o secciones de tales panales; miel con trozos de panal: es la miel que contiene uno o más trozos de panales con miel, exentos de larvas; miel cristalizada o granulada, es la miel que ha experimentado un proceso natural de solidificación como consecuencia de la cristalización de la glucosa; miel cremosa, es la miel que tiene una estructura cristalina fina y que puede haber sido sometida a un proceso físico que le confiera esa estructura y que la haga fácil de untar (Domínguez, 2014).

La miel según Domínguez (2014) tiene algunos estados, puede ser líquido, y cristalizado lo reservan dentro de celdas operculadas, en donde no se encuentran larvas.

### **2.9.5 Composición de la Miel**

Según (Dominguez, 2014) :

Diversos factores tales como la flora melífera, el clima, la composición del suelo o la ubicación del apiario determinan los componentes que están presentes en este producto de la colmena. La miel es una mezcla compleja compuesta en su mayoría por hidratos de carbono, principalmente glucosa y fructosa. Ambos monosacáridos constituyen el 70% de la miel, donde la fructosa está presente en un 38% y la glucosa en un 32% aproximadamente. Otros azúcares presentes son disacáridos como la sacarosa y la maltosa. El segundo constituyente mayoritario es el agua que se encuentra presente en un 17%. Por otro lado contiene minerales tales como potasio, sodio, calcio, magnesio y fósforo. La presencia de ácido glucónico que proviene de la actividad de la enzima glucosa oxidasa, es principal responsable de la acidez de la miel (pH 3,20-4,50). En menor cantidad también contribuyen otros ácidos como el acético, butírico, láctico, cítrico, succínico, fórmico, maléico, málico y oxálico. Además, la miel contiene numerosos aminoácidos, siendo la prolina el aminoácido libre que se encuentra en mayor proporción, constituyendo entre el 50-85% con respecto a los demás aminoácidos.

La composición de la miel según Domínguez (2014) depende de varios factores externos como el suelo, la ubicación, etc. La miel es una mezcla compleja de muchos compuestos entre en mayor presencia se encuentra los hidratos de carbono, glucosa y fructosa.



### **2.9.6 Cera**

Según (Dominguez, 2014) en su investigación afirma lo siguiente:

Es una sustancia grasa (sólida) que las abejas obreras jóvenes producen a través de las glándulas cereras. Es utilizada para construir las paredes de las celdas donde la reina depositará los huevos, como así también para almacenar la miel y el polen. Este producto de la colmena es utilizado por el hombre en la industria de cosméticos, como así también para hacer velas y aceites.

### **2.9.7 Propóleos**

Producto resinoso, de consistencia viscosa, elaborado por las abejas a partir de exudados de plantas. Dentro de la colmena es utilizado para la construcción, reparación y protección de la misma. Por sus propiedades bactericida y fungicida se emplea también para mantener la asepsia en el interior de la colmena (Domínguez, 2014).

### **2.9.8 Jalea Real**

Según (Domínguez, 2014) “sustancia producida por las abejas empleando como materia prima polen, miel y agua. Es el alimento de las crías en sus tres primeros días de vida y el de la reina durante toda su vida”

### **2.9.9 Veneno**

Según (Domínguez, 2014) “también conocido como apitoxina, es producido por el propio cuerpo de la abeja obrera quien lo utiliza exclusivamente como arma de defensa. Desde hace varias décadas se estudia su uso para finalidades terapéuticas”.

### **2.9.10 Polen**

Según (Domínguez, 2014) nos manifiesta lo siguiente:

El polen que se encuentra en la flor, en estado bruto, antes de ser recogido por la abeja se denomina polen floral. Cuando la abeja llega a la flor, comienza a recolectarlo aglutinándolo con secreciones bucales a modo de bolitas, para luego ser transportado a la colmena en un compartimiento especial ubicado en el tercer par de patas denominado cestilla de polen o corbícula, dando lugar a lo que se denomina polen corbicular. Por su elevado contenido en aminoácidos, proteínas, lípidos, carbohidratos, minerales, vitaminas, enzimas y otros micronutrientes es fundamental para alimentar a la cría de las abejas como así también en la producción de jalea real, sustancia que nutre a las larvas y reinas. Durante la recolección del polen, las abejas transportan los granos de una flor a otra, esta acción permite que se ponga en contacto el elemento masculino y femenino de la flor, para dar vida a una nueva semilla y así garantizar la reproducción de las especies vegetales. Este proceso de transporte del polen se lo conoce como polinización. En la naturaleza se efectúa a través del viento, la lluvia, los pájaros, y los insectos. Las abejas melíferas son insectos polinizadores altamente eficaces ya que tienen el cuerpo cubierto de pelos que recogen fácilmente miles de gránulos de polen cuando se mueven en el interior de las flores. En una sola jornada una abeja puede visitar miles de flores de una misma especie, recogiendo el néctar y el polen y esparciendo interminablemente los gránulos de polen por todas las flores

## **2.8 La Apicultura en el Carchi**

Según (Criollo, 2016) nos indica que:

A partir del año 2012 se implementó un programa de apicultura en la Provincia del Carchi, en el cual, mediante charlas y soporte técnico, intentan ayudar a los apicultores del sector a que realicen esta actividad con técnica y no de manera artesanal como se ha estado trabajando, el problema de la apicultura en el Ecuador es la falta de conocimientos sobre técnicas de crianza y mantenimiento de colmenas, comúnmente se ha visto a la apicultura como un hobby o como un ingreso adicional de dinero, y no

como una fuente principal de trabajo. Carchi cuenta con una variedad de pisos climáticos que dan la oportunidad de generar miel de varios sabores, colores y texturas, teniendo como prioridad la de eucalipto ya que esta es la más apetecible y demandada en el mercado por sus componentes medicinales además de tener nutrientes necesarios para una buena alimentación.

La falta de conocimiento según Criollo (2016) es el principal motivo de un deficiente desarrollo turístico, a pesar de tener diferentes pisos climáticos, no ha dejado de ser un pasatiempo. Desperdiciando el potencial alimenticio y medicinal que tiene.

## **2.10 Turismo Agroecológico**

Según (Solano, 2010) nos indica lo siguiente:

Por turismo rural se entiende una actividad turística que se desarrolla en un espacio rural que consiste en retornar al conocimiento del mundo rural, viviendo y participando de la cultura propia de sus habitantes, como respuesta al desarrollo de una sociedad moderna que cada vez está más alejado de sus tradiciones. Este turismo se localiza principalmente en el interior del país, aunque ya hay comunidades de turismo tradicional de litoral que también las ofertan, y permite practicar ciertas actividades y deportes que nos contactan con la naturaleza (senderismo, rutas en bicicleta, a caballo), o simplemente la contemplación de los paisajes. Cuando se realizan actividades típicas de la tierra éste turismo se convierte en Agroturismo. El Agroturismo incluye el alojamiento compartido o independiente en la vivienda de los propietarios, dedicados a la actividad ganadera, agrícola o forestal.

Según (Solano, 2010) nos indica lo siguiente:

Se trata de reactivar las zonas más deprimidas con una mejora de su calidad de vida, complementando las actividades económicas tradicionales con las turísticas. Así mismo, es una actividad que integra a toda la familia campesina y resguarda sus costumbres y tradiciones.

(Solano, 2010) nos manifiesta lo siguiente:

La idea es que la agricultura familiar campesina tenga nuevas alternativas de negocio a través de las cuales pueda complementar y/o diversificar sus ingresos. El agroturismo es mucho más: por el hecho de que sus viviendas tienen una capacidad limitada, lo que permite disfrutar de una estancia tranquila, sin aglomeraciones, recibiendo un trato familiar y en contacto directo con el mundo rural y la naturaleza.

La idea de reactivar zonas de bajo desarrollo según Solano (2010) radica en mejorar la calidad de vida haciendo de las actividades cotidianas una fuente de atraer divisas. Utilizando un método de cooperación entre los actores familiares o de una comunidad si fuese el caso.

### **2.11 Evolución del agroturismo**

Según (Solano, 2010) manifiesta lo siguiente:

En lo que respecta al agroturismo como actividad de ocio, ha habido un magnífico grado de aceptación desde el comienzo, principalmente por parte de la población urbana. La posibilidad de disfrutar de la naturaleza, de la tranquilidad, conocer el medio rural y su cultura a un precio atractivo es algo deseado por un amplio mercado y al que pueden tener acceso un amplio colectivo (turismo de negocios, parejas, familias, tercera edad, niños, etc.). En lo que respecta a su vertiente económica, además de la cifra de negocios correspondiente a conceptos tales como alojamiento, restauración, actividades de ocio, hay que destacar otros aspectos beneficiosos como: La rehabilitación del patrimonio arquitectónico y cultural; la reactivación de la economía local; comercialización directa de los productos agroalimentarios y artesanos; reconocimiento del papel de la mujer en el medio rural: la dignificación del papel del agricultor en la sociedad; intercambio cultural-urbano; trasmisión real, objetiva, natural de la realidad socio política cultural de esta sociedad.

El agroturismo para Solano (2010) es la mezcla de dos actividades que van de la mano de una manera armoniosa, por un lado se encuentra el aprovechar los atractivos naturales y culturales que disponen y la otra es mostrar las actividades diarias que hacen para subsistir.

## 2.12 Aspectos culturales

Según (Solano, 2010) nos indica que:

Existe un problema cultural de base que se manifiesta cada vez que se proponen proyectos de desarrollo que involucran cambios como los que aquí se mencionan. Esto se origina, en gran medida, en las percepciones contradictorias que tienen las personas en relación con conceptos de cultura local asimilada a tradición y modernización, a los que se otorga un sentido antagónico, no conciliable en la práctica. Lo anterior lleva a que, con frecuencia, se reste valor a elementos culturales tradicionales propios, en beneficio de otros, ajenos, que están llamados a reemplazar total, o al menos parcialmente formas anteriormente validadas y consolidadas por grupos locales. Considerando lo anterior y volviendo al tema que se examina, se piensa que la planificación de acciones de desarrollo de agroturismo debería plantearse con absoluto respeto por expresiones de cultura local y formas asociativas resultantes de las relaciones funcionales entre hombre y medio, considerando que la permanencia de la cultura en el tiempo está en relación directa con la preservación de estas formas de sentir, pensar y hacer de los grupos, como una respuesta acorde con sus valores más preciados, con sus proyectos de vida y fines últimos. En relación con esta situación se plantean algunos focos de análisis considerados de mayor interés dentro del sistema, los que idealmente deberían ser conocidos por planificadores del agroturismo, interpretados en su justa dimensión, relacionados en todos sus aspectos, potenciados al máximo y organizados en forma oportuna y adecuada. Estos son: grupos beneficiarios, instituciones participantes, segmentos de turistas y localidades con potencial turístico.

El problema radica según Solano (2010) en la pérdida de cultura al momento de implementar proyectos de desarrollo. La manera de evitar que esto suceda sería implementar medidas de prevención reforzando la identidad de cada cultura.

## CAPITULO III

### 3. METODOLOGIA

Con la finalidad de cumplir con los objetivos formulados en la investigación, se ha utilizado una metodología cualitativa y cuantitativa, como parte de la investigación se utilizó herramientas para la recolección de datos, se tomó en cuenta una lista de cinco propietarios de granjas apícolas, además fueron tomadas en cuenta ciudades donde se aplicaron encuestas para determinar las preferencias del mercado consumidor de agroturismo. Las ciudades fueron Quito, San Gabriel y la provincia de Imbabura. Además de entrevistas a propietarios de fincas apícolas, figuras públicas y personas relacionadas al ámbito turístico. Para la investigación se planteó cuatro objetivos específicos:

En el primer objetivo, inventariar las fincas dedicadas a la apicultura en el cantón Montúfar, fue necesario utilizar una ficha de censo de los productos apícolas de cada finca, la misma que determine los productos y subproductos, también la cantidad en litros y gramos. La ficha fue aplicada mediante una visita de campo.

Para el segundo objetivo que fue caracterizar el cultivo de la apicultura desarrollada en el cantón Montúfar, fue tomado en cuenta una ficha de censo la cual determinó la tipología de las abejas, alimentación, reproducción, etc. Por otro lado será beneficioso para la investigación el estar cara a cara con los propietarios y en algunos casos los administradores de las fincas, ya que se pudo obtener información relevante de la situación en la que se encuentra la actividad agro turística en el cantón Montúfar.

Como tercer objetivo referente a determinar las preferencias del mercado consumidor de agroturismo para el cantón Montúfar, fue necesario utilizar encuestas para la recolección de datos, la misma que fue elaborada con anterioridad y planteada de un modo que nos permitió obtener información de las preferencias de los posibles consumidores, la encuesta fue elaborada para un público entre los 18-65 años de edad,

debido al previo análisis de la muestra que se distribuyó en diferentes ciudades claves.

El cuarto objetivo, que es el diseño de una ruta agro turística mediante la creación de una revista virtual para el beneficio de los apicultores de la provincia, no se requirió ningún tipo de instrumento, pero sí se tomó en cuenta los anteriores objetivos, para cumplir con los requerimientos de la revista

La elaboración de la revista fue el método más adecuado para difundir la información mediante la introducción de la apicultura y la descripción de las fincas apícolas, la contraportada, importancia y beneficios de la apicultura, agroturismo.

Como portada fue establecida la representación de una abeja que claramente se relaciona con la actividad apícola, el título pertenece a la práctica de la agricultura y el turismo como su nombre lo indica "Agroturismo" que se refiere al contacto con la naturaleza y a las tareas productivas que se desarrollan en la zonas rurales; el lugar en el cual se realizó el trabajo de investigación, el cantón Montúfar y los subtítulos que se relacionan al conocimiento, la experiencia y la aventura que pueden vivenciar mediante la visita a los apiarios, la información que pueden adquirir al leer la revista y al recorrer la ruta.

El sumario indica el propósito de la elaboración de la revista, donde consta de la editorial y el staff que estuvo tras la realización de la revista; la elaboración, diseño, edición y fotografía que corresponden a los autores del trabajo de investigación, los colaboradores fueron los propios apicultores que nos facilitaron información de gran valor.

Dentro del índice se halla todo el contenido de la revista. En la introducción se resalta a la provincia del Carchi, el porque es importante la apicultura dentro del cantón y la capacidad de esta actividad para que sea una fuente económica.

Fincas apícolas: esta parte de la revista tiene la intención de mostrar brevemente algunos datos de cada finca que se encuentran al lado izquierdo que son: el propietario o administrador, ubicación, teléfono, los productos que se produce en cada apiario, una descripción de lo que se

puede encontrar y la alimentación de las abejas además de las fotografías de cada finca que se encuentran en el lado derecho.

El mapa-ruta denominado “Oro Líquido”, se debe a la miel que es considerada como el oro dulce producido por las abejas y a su aspecto líquido; dentro de la ruta constan los sitios o apiarios que pueden visitar como la finca: Abejas de oro, La Joya, La ruta de la miel, San Luis de Uyamá y Jaro Sial. Inicia en el cantón Montúfar con la finca Abejas de Oro hasta la ruta de la miel debido a la cercanía, para luego dirigirnos hasta Uyamá donde está la cuarta finca y como último destino la ciudad de Tulcán al apiario Jaro Sial.

La Contraportada fue titulada “Abejapedia” al ser un tipo de enciclopedia que abarca información relacionada a estos insectos y que comprende de datos importantes, productos, subproductos derivados de las abejas, tipos de miel que existen en Ecuador, sus propiedades y la alimentación de las mismas.

Los títulos “Importancia y Beneficios de la apicultura” se deben principalmente al papel que realizan las abejas como insectos polinizadores, su repercusión en el ámbito social, ambiental y económico; así como también del aprovechamiento de la crianza de abejas.

El “Agroturismo” o Turismo rural se entiende como una actividad basada en la agricultura que pretende visitar lugares que estén fuera del casco urbano. Y por último el título “Servicios” se consolidó así por los componentes que tiene cada finca, los servicios que podría ofrecer debido a su ubicación e infraestructura.

La revista fue estructurada de la siguiente manera:

Portada, sumario, índice, introducción, fincas apícolas, mapa ruta, contraportada, importancia de la apicultura, beneficios de la apicultura, agroturismo y servicios

### **3.1 Tipos de investigación**

En la investigación se aplicó diferentes tipos de investigación como fueron:



### **3.1.1 Investigación exploratoria**

El método de investigación tuvo su aplicación para el cumplimiento del objetivo referente a inventariar las fincas apícolas del cantón Montúfar, ya que permitió conocer la situación actual en la que se encontraban las fincas apícolas en el cantón y se pudo determinar que existe una carencia de una ruta turística tecnificada en donde se tomen en cuenta la apicultura como atractivo.

### **3.1.2 Investigación descriptiva**

La investigación descriptiva usada en el objetivo que tiene que ver con caracterizar el cultivo de la apicultura desarrollada en el cantón Montúfar, tuvo su aplicación con la finalidad de describir todos los procesos y herramientas usadas por los apicultores en las fincas.

### **3.1.3 Investigación bibliográfica**

Para esta investigación fue necesaria la revisión de algunos modelos de tesis doctorales y textos que vayan relacionados con el tema de estudio, ya que es necesario conocer diferentes aspectos para la investigación.

## **3.2 Métodos de investigación**

En la investigación intervino el método analítico-sintético usado en el tercer objetivo específico referente a las preferencias del mercado consumidor de agroturismo en el cantón Montúfar. La importancia de este método recae en que se pueden comprimir los temas y utilizar una misma herramienta para recabar información, además permite un mejor entendimiento de los resultados al sintetizar la información emitidas por las variables.

### **3.3 Técnicas de recolección de datos**

En la recopilación de información tuvo su injerencia en todos los objetivos específicos: inventariar las fincas dedicadas a la apicultura en el cantón Montúfar, caracterizar el cultivo de la apicultura desarrollada en el cantón Montúfar, determinar las preferencias del mercado consumidor de agro turismo para el cantón Montúfar.

### **3.4 Instrumento (s) para la recolección de datos**

Los instrumentos para la recolección de datos en los distintos objetivos específicos fueron elegidos dependiendo de su necesidad, en la investigación se utilizaron cuatro instrumentos siendo así: ficha de censo de fincas apícolas, ficha de censo del cultivo apícola, encuesta y entrevista:

#### **3.4.1 Ficha de censo de fincas apícolas**

Es el instrumento utilizado para el primer objetivo específico referente a inventariar las fincas dedicadas a la apicultura en el cantón Montúfar, fue diseñado por los autores de la investigación enfocados en conocer la cantidad de fincas además de sus principales características. Posteriormente la ficha fue corregida y avalada por expertos investigadores. La aplicación de este instrumento de investigación recae en su versatilidad para poder utilizar el mismo modelo de ficha en distintas fincas apícolas.

##### **3.4.1.1 Identificación de variables**

La ficha de censo de fincas apícolas estuvo dirigida a los propietarios o administradores con la intención de recabar información confiable. Como primer elemento fue considerado el nombre de la propiedad, segundo

elemento su ubicación, tercer elemento el nombre del propietario y de quien lo administra, cuarto elemento la fecha de creación de la finca, quinto elemento su extensión, sexto elemento personal y por último el séptimo elemento horarios de atención. Además esta herramienta tiene su importancia para la creación de la revista virtual de agro turismo comprendido en el cuarto objetivo específico.

#### **3.4.1.2 Identificación de las fuentes de información**

Referente al primer objetivo fue necesario investigar en la web acerca de la apicultura en la provincia del Carchi, la fuente de información fue de primera mano el presidente de la asociación los Pastos el señor Hugo Villareal, siendo el quien facilitó los contactos telefónicos de los miembros pertenecientes al cantón Montúfar.

#### **3.4.2 Ficha de censo del cultivo apícola**

La ficha de censo del cultivo apícola fue desarrollada para el segundo objetivo específico caracterizar el cultivo apícola en el cantón Montúfar, el instrumento fue diseñado por los autores de la investigación y aprobado por expertos. Nació a partir de la necesidad de conocer la productividad de las fincas apícolas, así como de las características de la actividad apícola.

### **3.4.2.1 Identificación de variables**

Las variables que fueron tomadas en cuenta para la elaboración de la ficha de censo del cultivo apícola partieron del interés de saber acerca de la tipología de la abeja, proceso, producción de miel, tipo de colmena, número de colmenas, alimento de las abejas, técnica de cultivo, método de producción, reproducción de la abeja, amenazas de la abeja, y de los antecedentes de cada finca. Información necesaria para el estudio del origen de la apicultura en el cantón Montúfar así como de las técnicas de cultivo y productos y subproductos que producen las fincas

### **3.4.2.2 Identificación de las fuentes de información**

La principal fuente de información para esta herramienta fue en primer lugar la asociación los Pastos a través del presidente el señor Hugo Villareal, fue el quien sugirió algunos puntos a tomar en cuenta en la ficha de censo. A demás se encuentran los propietarios de las fincas apícolas entre ellos se encuentran los señores: Jaime Romo, Luis Ponce, Hugo Villareal, Pepe Díaz y Daniel Rosero.

### **3.4.3 Entrevista**

La entrevista fue diseñada por los autores y aprobada por expertos investigadores. Este instrumento fue utilizado para el cumplimiento del tercer objetivo específico relacionado a Determinar las preferencias del mercado consumidor de agro turismo para el cantón Montúfar, ya que nos

permitió sintetizar una gran cantidad de información, la entrevista está estructurada por temas de los cuales se desglegan preguntas relacionadas entre sí.

#### **3.4.3.1 Identificación de variables**

Las variables a considerar en esa encuesta fueron relacionadas a determinar las preferencias del mercado consumidor de agro turismo en el cantón Montúfar entre ellas está el perfil socioeconómico del cual se desglegan preguntas como: edad, género, lugar de residencia, nivel de instrucción, estado civil, profesión, ingresos económicos. Otro tema que fue establecido como fundamental fue el conocer el perfil turístico mediante preguntas como por ejemplo: La última vez que usted realizó un viaje de turismo (fin de semana o feriado) fuera de la ciudad, estuvo acompañado por; las preguntas nos permiten establecer un patrón en las personas, en este caso que realizan turismo hasta llegar a un mismo tipo de persona.

Otro tema importante que fue establecido en la encuesta son las preferencias del mercado el mismo que está compuesto de preguntas como por ejemplo: En el último mes, ¿Cuántas veces ha consumido miel de abeja?; la importancia de este tipo de pregunta es que nos permite conocer el potencial de la actividad apícola en el cantón Montúfar. La apicultura tiene su lugar en la entrevista como tema, del cual se dividen en preguntas relacionadas al consumo de productos apícolas.

Los servicios y gastronomía tienen su lugar como temas en la encuesta mediante el cual se pretendió conocer acerca de lo que les gustaría recibir durante una visita a una finca apícola.

#### **3.4.3.2 Identificación de las fuentes de información**

Las fuentes de información de la encuesta fueron personas de entre los 15-65 considerados como las personas económicamente activa del país, que fueron seleccionados indistintamente en lugares como la

provincia de Imbabura las ciudades de Quito y San Gabriel, las cuales fueron determinados a través de la fórmula de la muestra:

$$n = \frac{N * Z^2 * P * Q}{D^2 * (N - 1) + Z^2 * P * Q}$$

En donde, N = tamaño de la población Z = nivel de confianza, P = probabilidad de éxito, o proporción esperada Q = probabilidad de fracaso D = precisión. Las preguntas establecidas en la encuesta fueron tomadas en cuenta de una primera visita a los apicultores del cantón Montúfar.

### **3.4.4 Encuesta**

La encuesta fue realizada por los autores de la investigación basándose en interrogantes que impliquen los temas que buscan conocer de las personas a quien fueron dirigidas. Esta herramienta fue aprobada por expertos y está dirigida a personas que se encuentren realizando o intervengan en alguna actividad turística sea en una empresa pública o privada. Esto implica a las autoridades como al Dr. Juan Acosta alcalde de San Gabriel y al director de cultura el Ing. Oswaldo Cepeda.

#### **3.4.4.1 Identificación de variables**

Para la elaboración de la encuesta fue necesario establecer las respuestas que buscamos a través de la elaboración de preguntas con temas referentes a como se hacer turismo en el cantón Montúfar, como primer punto fueron establecidas las preguntas: ¿Cuántas personas visitan el cantón Montufar, por motivo de turismo?, ¿Qué grado de potencial tiene el turismo en el cantón Montufar?, entre otras. Las preguntas fueron dirigidas a los principales ejes del turismo del cantón Montúfar.

#### **3.4.4.2 Identificación de las fuentes de información**

Las fuentes de información utilizadas en este objetivo son gente que conocen sobre el turismo en el cantón Montúfar, siendo el alcalde y director de cultura de la ciudad de San Gabriel. Fue mediante una previa visita que se pudo establecer algunas preguntas que fueron integradas a la entrevista.

## **CAPITULO IV**

### **4. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS**

En este capítulo se muestra la información resultante de los objetivos específicos, dividida en cuatro partes y tienen que ver con el: inventario de fincas apícolas, el cultivo de la apicultura en el cantón Montúfar, preferencias del mercado consumidor de agro turismo y la revista de agro turismo. La información presentada a continuación está organizada de manera descriptiva con la intención de facilitar el entendimiento de la lectura.

En primer lugar se encuentran las fincas productoras de miel en el cantón Montúfar, la información está organizada y dividida en: datos generales de la finca, actividades a las que se dedican las fincas, infraestructura disponible y posibles atractivos turísticos.

A continuación abordamos los resultados del cultivo de la apicultura en el cantón Montúfar disgregando en orígenes del cultivo de la zona, técnicas de cultivo y producción de productos apícolas.

Seguidamente tratamos los resultados de las preferencias del mercado consumidor de agroturismo correspondiente a la demanda de agroturismo en el cantón Montúfar, mostrando que existe aceptación de los productos y servicios agros turísticos.

Por último se encuentra la revista agro turística que se encuentra dividida en temas como: fincas apícolas, productos apícolas, contactos, propiedades de los productos apícolas, mapa y ruta turística.

#### **4.1 Fincas apícolas del cantón Montúfar**

La provincia del Carchi cuenta con una organización de apicultores llamados los “Pastos” que se encuentran distribuidos en toda la provincia, son un grupo de propietarios de apiarios que buscan el desarrollo de la



actividad apícola; la mayoría de los apicultores no pertenece al cantón Montúfar y se encuentran divididos en la provincia del Carchi.

La información presentada esta organizada bajo los siguientes parámetros: datos generales de la finca, actividades a la que se dedica la finca, infraestructura disponible y posibles atractivos turísticos.

**Tabla 1 Fincas apícolas del cantón Montúfar**

NOMBRE DE LA FINCA	PROPIETARIO	EXTENSION/ HECTÁREAS
1 Jaro Sial	Jaime Romo	3
2 San Luis de Uyamá	Luis Ponce	5.6
3 La Ruta de la miel	Hugo Villareal	10
4 Abejas de Oro	Pepe Díaz	2
5 La Joya	Daniel Rosero	17

Elaborado por: Autores

#### **4.1.1 Jaro Sial**

##### **4.1.1.1 Datos generales de la finca**

###### **Imagen 1 Finca Jaro Sial**



Elaborado por: Autores

La finca Jaro Sial está ubicado en la ciudad de Tulcán provincia del Carchi, en la ciudadela Velotax detrás de la Universidad Politécnica Estatal del Carchi, el propietario y administrador es el señor Jaime Romo; no existe una fecha exacta de creación. El clima del sector está entre los 6 y 24°C que corresponde al clima sub andino frío de

tierras altas. La propiedad cuenta con un río que provee a la propiedad de agua de riego y un bosque en donde se encuentran las abejas.

#### **4.1.1.2 Actividades a las que se dedica la finca**

La finca se dedica a la agricultura, crianza de animales y cultivos para consumo personal. La propiedad tiene una extensión de 3 hectáreas destinadas al cultivo, producción y elaboración de alimentos agrícolas. Las papas ocupan un 15% del área de cultivo que está destinada y el maíz ocupa un 5% para la venta en el mercado local. La hierba es lo que ocupa mayor extensión ocupando un 80% del total de la zona destinada para cultivos.

El cultivo lo realizan de manera rotativa, con la finalidad de no estresar los suelos y aprovechar de mejor manera los nutrientes que dejan algunas plantas al cosecharse, no utilizan fertilizantes ni agroquímicos en lo que cultivan debido a que no es saludable para las personas, abejas y el medio ambiente.

#### **4.1.1.3 Infraestructura disponible**

La propiedad cuenta con una vivienda de un piso y en la parte posterior de la casa se encuentran los invernaderos, alado de la vivienda se encuentra un vivero y el lugar de descanso de los animales, además la finca Jaro sial está llevando a cabo una adaptación en infraestructura apostando por las buenas prácticas, mediante la adecuación de un cuarto de procesamiento y envasado de miel, polen, propóleo, cera y pan de abeja que cumplan las normas sanitarias.

#### **4.1.1.4 Posibles atractivos turísticos**

La finca cuenta con ganado bovino, cuyes, gallinas y cerdos los cuales sirven para realizar agro turismo y en ellos se muestran los procesos sostenibles que se llevan a cabo dentro de la propiedad.

Además la propiedad cuenta con un bosque de eucalipto y otras plantas melíferas como: pispura, mora, chilca y otras; dentro del bosque se ubican los panales de las abejas de una manera estratégica en donde

puedan alimentarse correctamente y estén libres de la mayor amenaza que son los productos agroquímicos.

Existe un invernadero personal en donde se cultivan alimentos sin pesticidas, en la cual la mayoría del tiempo se siembra verduras y plantas ornamentales. La finca además tiene un río que pasa al pie de la propiedad es el sustento de agua de los animales y plantas.

#### **4.1.2 Finca San Luis de Uyamá**

##### **4.1.2.1 Datos generales de la finca**

###### **Imagen 2 Finca San Luis de Uyamá**



Elaborado por: Autores

Está ubicada en el sector de Uyamá que pertenece a la parroquia de Mira, su propietario es el señor Luis Ponce desde hace 17 años, aunque la actividad apícola la realiza hace dos años, la finca tiene una extensión de 5.6 hectáreas las cuales las mantiene con la ayuda de 2 personas más aparte del dueño. La finca se encuentra en proceso de pertenecer a una red de agroturismo con la finalidad de hacer conocer los atractivos naturales que tiene la zona de Uyamá-Mira.

##### **4.1.2.2 Actividades a las que se dedica la finca**

Dentro de la finca se desarrollan actividades agrícolas como la siembra de aguacates, repollo, lechugas, y otras plantas para consumo personal sin el uso de fungicidas ni productos agroquímicos ya que son la principal amenaza de las abejas que también cultiva para realizar la actividad apícola. El agua que utilizan para las actividades agrícolas proviene de los alrededores.

##### **4.1.2.3 Infraestructura disponible**

La propiedad cuenta con una infraestructura principal que es multifuncional se utiliza para las actividades de extracción de miel, proceso de producción, envasado, cocina del personal y descanso. La finca se encuentra en proceso de implementación de un galpón de pollos. La propiedad está implementando continuamente paradas técnicas para desarrollar la actividad turística en el sector de Uyamá.

#### **4.1.2.4 Posibles atractivos turísticos**

La propiedad esta forrada con cultivo de aguacates, los cuales son el principal alimento de las abejas, además se siembra papas, lechugas, espinaca, y otras plantas que sirven de alimento para el propietario y sus trabajadores; la finca tiene 20 colmenas de abejas y su distinción está en su alimentación ya que es la flor de aguacate el alimento de la abeja.

Los productos que ofrece la finca San Luis de Uyamá es la miel y cera de abeja, su principal mercado tiene que ver con los deportistas y el modo de adquisición es mediante previo contacto o visitando la finca.

#### **4.1.3 La finca La ruta de la miel**

##### **4.1.3.1 Datos generales de la finca**

###### **Imagen 3 finca La ruta de la miel**



Está ubicada en el cantón Montúfar, en la comunidad El Capulí, su dueño es el señor Amador Villareal desde hace más de 10 años, lo maneja con personal ocasional y familiares son entre 5 y 7 trabajadores; la finca tiene una extensión de 10 hectáreas destinadas a distintas actividades tanto agrícola y turística. La finca es manejada por la

Elaborado por: Autores

familia del dueño, y son ellos los que impulsaron las actividades agrícolas y turísticas.

#### **4.1.3.2 Actividades a las que se dedica la finca**

La propiedad se dedica al cultivo de papas, tomates, cebada, trigo y otras verduras. Los cultivos son libres de pesticidas y agroquímicos; la tierra está elaborada con abono preparado dentro de la finca, el cultivo es rotativo para no alterar la composición de la tierra. Fuera del invernadero se encuentra un lugar en donde se desarrolla la venta de frutillas en macetero, y otras variedades de plantas. Dentro de la finca se desarrolla la crianza de cuyes mediante una técnica diferente en la cual se pretende ser eficientes con el terreno.

Otra actividad a la que se dedica la finca es a la elaboración, producción y distribución de miel, propóleo, polen, jalea real y cera de abeja. Además de la agricultura y apicultura también se realiza el turismo, existe una ruta en donde muestran a los visitantes las diferentes actividades de la finca y se muestran los productos y subproductos que se elaboran en la propiedad.

#### **4.1.3.3 Infraestructura disponible**

La infraestructura cuenta con varias salas que sirven para procesos de extracción de productos y subproductos, sellado, envasado, y almacenamiento de los productos. Se encuentra la propiedad en proceso de implementación de un laboratorio que cumpla con todas normas sanitarias y contenga instrumentos de punta. Además cuentan con un taller en donde realizan las cajas para colmenas de abejas.

El agua de riego es entubada y solo es para quienes adquieren este servicio, existe un reservorio de agua en donde se implementó algas que mejoran la oxigenación del agua, se pretende realizar una cabaña para las actividades turísticas, por encima del reservorio.

#### 4.1.3.4 Posibles atractivos turísticos

Existe un invernadero en donde siembran sus alimentos y plantas ornamentales, los cultivos lo realizan mediante técnicas no convencionales. Otro posible atractivo turístico que posee la finca es la crianza de cuyes en jaulas, mediante esta técnica se muestra a los visitantes el proceso de alimentación del cuy y fertilización del terreno.

Además dentro de la finca se realiza el proceso de preparación de las abejas antes de salir a su destino que es fuera de las fincas en lugares estratégicos en donde el alimento es suficiente y están libres de agroquímicos, existen alrededor de 150 y 250 colmenas de abejas, las cuales se alimentan de eucalipto, trébol, rábano, nabo silvestre, mora silvestre, pumamaque, arrayán y diente de león, que son las plantas que más crecen dentro y fuera de la propiedad.

#### 4.1.4 La finca Abejas de Oro

##### 4.1.4.1 Datos generales de la finca

##### Imagen 4 finca Abejas de Oro



Elaborado por: Autores

Está ubicada en San Gabriel Provincia del Carchi, el nombre del administrador es Pepe Díaz, la propiedad tiene una extensión de 2 hectáreas divididas en dos secciones: primero se encuentra cerca de cultivos vecinos de papas, cebada, tomates y pasto. La segunda se encuentra circundante al casco urbano, es aquí en donde se encuentra el domicilio del propietario y una ebanistería en donde pone en marcha sus obras, junto a la ebanistería se encuentran cajas con abejas.

#### **4.1.4.2 Actividades a las que se dedica la finca**

La propiedad al estar dividida en dos secciones es propicia para actividades agrícolas y para actividades urbanas. La actividad principal que se desarrolla en el campo es la apicultura, es aquí en donde se encuentran los apiarios y los cultivos de tomates, papas y hortalizas para consumo personal. La cercanía de las abejas y los cultivos es evidente ya que sirven como alimento para las abejas y a su vez la abeja poliniza los campos y mejoran la producción de las plantas.

La segunda sección que se encuentra en el casco urbano es utilizada como laboratorio, es aquí en donde se realiza la extracción de miel, propóleo, polen y jalea real. Dentro de su vivienda mantiene abejas que ocuparon cajas y formaron sus panales. También funciona una ebanistería del propietario, aquí muestra sus obras e imparte clases de la Torá.

#### **4.1.4.3 Infraestructura disponible**

La infraestructura que se encuentra disponible en el casco urbano es un edificio de tres pisos en donde habita y mantiene su ebanistería. La infraestructura disponible fuera del casco urbano cuenta con un cuarto de almacenamiento en donde se guardan los instrumentos que utiliza para la actividad agrícola y turística.

#### **4.1.4.4 Posibles atractivos turísticos**

Un posible atractivo turístico es el río San Gabriel que atraviesa la propiedad, al ser una fuente de agua se pueden realizar diferentes actividades turísticas como la pesca deportiva. Otro posible atractivo es el bosque de eucalipto que se encuentra cerca del río y a pocos metros de las abejas que constituye otro posible atractivo, ya que al no ser agresivas se puede mostrar los distintos procesos para la recolección de productos apícolas.

Además en la parte cercana a la ciudad se encuentra su ebanistería en la cual puede mostrar sus creaciones, y el proceso para hacerlas. Las abejas que se encuentran en su vivienda pueden ser otro foco para actividades turísticas ya que podemos observar algo que no es muy común y se lo realiza en lugares accesibles para las personas.

#### **4.1.5 La finca La joya**

##### **4.1.5.1 Datos generales de la finca**

##### **Imagen 5 finca La Joya**



Elaborado por: Autores

Está ubicada en San Gabriel provincia del Carchi, el propietario es el señor Daniel Rosero, es dueño de algunos panales ubicados en distintos lugares del país como: San Gabriel sector Canchaguano, en Mira Carlizama, Pueblo Viejo en Ibarra, Santa Rosa y Chaltura. La propiedad ubicada en Canchaguano tiene alrededor de 17

hectáreas y presenta un clima frío ideal para cultivos de cebada, chocho y alverja; el cultivo lo realiza sin fertilizantes ni agroquímicos, debido a su impacto negativo en la salud de los seres vivos.

##### **4.1.5.2 Actividades a las que se dedica la finca**

La finca se dedica a los cultivos de papas, plantas ornamentales que son expendidos en los mercados cercanos a la finca, esta es una de las actividades económicas de la finca. Tiene un determinado lugar para desarrollar prácticas con plantas en donde pretende mejorar la adaptabilidad de algunas especies a distintos pisos climáticos.

El terreno es utilizado para ganado de donde se procede a la obtención de leche que es distribuida a diferentes lugares de acopio. El



agua que utiliza para riego de los diferentes cultivos lo tiene de la red de agua potable, en el lugar no existe infraestructura diseñada para la actividad apícola, pero lo reemplaza con viviendas antiguas adecuadas para la realización de la actividad; además la finca elabora productos y subproductos apícolas.

#### **4.1.5.3 Infraestructura disponible**

Para el desarrollo de las actividades agrícolas la finca cuenta con distintos cuartos para depósito de los productos agrícolas, además cuenta con infraestructura para la crianza y reproducción de vacas, chanchos, gallinas, y cuyes. La propiedad se encuentra en proceso de mejoras continuas ya que pretende construir infraestructura adecuada para la elaboración, producción y distribución de tintura de polen, y alimentos agroecológicos y que vengan de procesos sostenibles y sustentables.

#### **4.1.5.4 Posibles atractivos turísticos**

Uno de los atractivos que la finca dispone es un invernadero en donde se encuentra un cultivo personal de plantas de consumo como lechugas, espinacas, nabo, cilantro, cebollas y plantas medicinales como manzanilla, menta, romero, etc.

Además existe un bosque que provee de alimento a las abejas principalmente de árbol de eucalipto, trébol y arrayan que crecen dentro y fuera de la propiedad.

### **4.2 El cultivo de la apicultura del cantón Montúfar**

La apicultura en el cantón Montúfar viene desarrollándose de manera empírica, es por eso que no existe una estandarización en los cultivos apícolas, las diferentes necesidades han logrado que existan distintas soluciones. Las abejas, colmenas y alimento no son iguales siempre, esto cambia dependiendo del lugar en el que se desarrolle la

actividad. Es por esto que la información presentada está dividida en: orígenes del cultivo de la zona, técnicas de cultivo utilizadas y producción de productos apícolas.

**Tabla 2 El cultivo de la apicultura del cantón Montúfar**

Elaborado por: Autores

FINCAS	TIPOLOGIA DE LA ABEJA	TIPO DE COLMENA	ALIMENTO DE LA ABEJA
Jaro Sial	Europea	Estándar	Eucalipto, guanto, vegetación local
San Luis de Uyama	Europea	Estándar	Flor de aguacate
La ruta de la miel	Híbrida	Estándar	Eucalipto, trébol, rábano silvestre, mora silvestre, pumamaque, arrayán, diente de león
Abejas de Oro	Europea	Estándar	Eucalipto, pumamaque, trébol, chilca, guanto
La Joya	Híbrida	Estándar	Eucalipto, trébol, arrayan

#### 4.2.1 Orígenes del cultivo de la zona

La información referente al origen del cultivo en la zona proviene del instrumento ficha de censo la que fue realizada a los apicultores y determinó que del desarrollo de la apicultura, partió de una práctica empírica basándose en las experiencias obtenidas por los antepasados, lo hacían como hobby al principio ya que lo más común era para la obtención de miel de abeja, un producto considerado como remedio natural. Después como sustento económico al observar que existe demandada local, ahora con ayuda de algunas entidades públicas han logrado capacitarse y mejorar los procesos de producción e implementación de nuevos productos.

Los apicultores se manejan mediante asociaciones, la más grande de ellas está conformado por 17 apicultores de la provincia del Carchi y es conocida como los Pastos.

#### **4.2.2 Técnicas de cultivo utilizadas**

Las técnicas de cultivo utilizadas en el cantón Montúfar varían en cada finca todo nace de la necesidad que tiene el apicultor, no a todos les sirve las mismas soluciones a los problemas que tienen, pero las técnicas más comunes entre las fincas son:

Técnica de reproducción de reinas mediante la división del panal lo cual obliga a las abejas a alimentar a las larvas con jalea real, alterando sus hormonas y desarrollándolas como reinas, otra técnica es agregar más pisos al panal para agrandar la producción de miel; en la alimentación también existen técnicas, en algunos casos utilizan panela como alimento de abeja.

#### **4.2.3 Producción de productos apícolas.**

La obtención de productos varía en cada finca, esto debido a que no todos cuentan con los instrumentos necesarios para la extracción de los mismos, otra diferencia es el alimento de la abeja, haciendo que los productos tengan variación en la apariencia como en los componentes organolépticos.

La siguiente tabla muestra la producción de los productos apícolas por finca, nos indica que la finca Jaro Sial obtiene 3 productos de las abejas como son: miel propóleo y cera, mientras que en la finca San Luis de Uyamá elaboran 2 productos: miel y cera; la finca la ruta de la miel elabora: miel, propóleo, jalea real, polen y cera. La finca Abejas de oro produce miel, jalea real, propóleo y polen, al igual que la finca la Joya también obtiene cera.

**Tabla 3 Producción de productos apícolas**

FINCA	MIEL	PROPOLEO	JALEA REAL	POLEN	CERA	NÉCTAR
1 Jaro Sial	X	X			X	
2 San Luis de Uyamá	X				X	
3 La ruta de la miel	X	X	X	X	X	
4 Abejas de Oro	X	X	X	X		
5 La joya	X	X	X	X	X	

Elaborado por: Autores

### **4.3 Preferencias del mercado consumidor de agro turismo para el cantón Montúfar**

#### **4.3.1. Principales emisores de turistas para el cantón Montúfar.**

El cantón Montúfar se encuentra ubicado al norte del país, a 204 kilómetros de la ciudad de Quito. El principal desplazamiento se lo hace desde aquí, al ser la capital del país y la ciudad más poblada representa una economía más desarrollada, esto debido a que existe una concentración de industria y comercio lo cual ha sido fundamental para la creación de empleos y que a su vez genera en la sociedad un mejor desarrollo en la economía.

Otra ciudad a considerar es San Gabriel, por su cercanía y por ser la cabecera cantonal del cantón Montúfar, en comparación con la ciudad de Quito es totalmente diferente ya que la población es menor; aun así es una de las ciudades que tiene mayor industria láctea del país, y también es referente nacional en el cultivo de papas y otros productos alimenticios.

Además se considera a la provincia de Imbabura por ser la más cercana y un referente turístico a nivel nacional, ya que en ella se

encuentran las principales ferias comerciales y artesanales. Además de ser la provincia por la que se tiene que pasar para llegar de Quito al cantón Montúfar.

El cantón Montúfar tiene una ubicación estratégica, ya que por ella atraviesa la principal carretera que es la Troncal de la Sierra E35, la misma que tiene su inicio en el puente Internacional de Rumichaca y su final en el puente Internacional Macara de Loja, es decir atraviesa el Ecuador. Por lo tanto existe una oportunidad de aprovechar dicha ubicación captando a los turistas que transitan esta vía para dar a conocer el agro turismo.

#### **4.3.2 San Gabriel, principal mercado consumidor a tomar en cuenta**

San Gabriel forma parte de la provincia del Carchi y es la cabecera cantonal de Montúfar, que está compuesto de parroquias urbanas: San José y Gonzales Suarez; además de tener parroquias rurales como: Fernández Salvador, Piartal, Cristóbal Colón y Chitan de Navarretes. Limita al norte con el cantón Tulcán y Huaca; al sur con Bolívar y Espejo; al este con la provincia de Sucumbíos; y al oeste con Bolívar y el cantón Espejo. Está localizada en la región de los Andes a 2860msnm, con una población estimada de 30.000 habitantes.

Al pertenecer al cantón Montúfar facilita la toma de decisión ante un viaje turístico, no solo dependerá de la existencia de los feriados, sino de cualquier día con disponibilidad de tiempo, lo cual es una modalidad que reaviva la economía del sector.

### 4.3.3 Generalidades del público encuestado

Las encuestas se realizaron en distintas ciudades del país: San Gabriel, Ibarra, Urcuquí, Atuntaqui, Cotacachi, Otavalo y Quito; mediante una metodología acorde a la personalidad de cada encuestado. Los resultados mostraron que el 67,6% de los encuestados residen en el lugar que se los encuestó, el 27% mostró pertenecer a la provincia en donde se aplicó la encuesta; el 3,4% indicó pertenecer a Ecuador y el 1,5% es proveniente de otro país.

Se ha dirigido la encuesta a personas de 15 a 54 años de edad, se puede notar que la mayor concentración se encuentra en el segmento que va de edades entre los 15 a 25 años, en un número reducido se encuentran los de 26 a 40 años con un 10,6%; por último se encuentran las personas mayores a 65 años de edad con un 1,9%. Es evidente que los resultados de los encuestados son gente joven con una media de 20 años edad.

En cuanto tiene que ver al estado civil de los encuestados, el 71,2% está soltero/a, el 16,8% de los encuestados están casados, el 8,7% mantienen una relación en unión libre, el 2,4% pertenece a los encuestados divorciados y el 1% es viudo. El alto porcentaje de los encuestados solteros en relación a las otras opciones tiene que ver con la población joven. En cuanto al género de los encuestados, el 50,2% son mujeres y, el 49,8% son hombres.

Según la profesión/ocupación, el 42,5% son empleados públicos, el 25,1% empleados privados, el 7,2% son comerciantes, el 6,3% estudiantes de secundaria, el 5,8% estudiantes universitarios, el 3,9% artesanos, el 2,9% médicos, el 2,4% abogados, al igual que el 2,4% de los negocios o emprendimientos propios, el 1,4% son profesores.

El nivel de instrucción de los encuestados es el 59,9% tiene estudio superior, el 19,8% la secundaria, el 16,4% post-grado, el 2,4% ninguno y, el 1,4% primaria.

El nivel de ingresos personales al mes, el 38,6% menos de 300\$, el 24,2% entre 301-500 dólares, el 20,3% entre 501-1000 dólares, el 11,1%

entre 1001-1500 dólares, el 3,9% entre 1501-2000 dólares, el 1,9% más de 2,000 dólares.

#### **4.3.4 Características generales del consumidor**

Las características principales del potencial consumidor de agro turismo son las siguientes:

- El 21,2% de las personas encuestadas que eligen visitar destinos agros turísticos está entre los 15 a 25 años de edad, de los cuales el 56,5% son jóvenes.
- El 67,6% de los encuestados pertenecen a empleados públicos y privados es el segmento con un nivel alto de poder adquisitivo, debido a los ingresos económicos que generan. Le sigue, el 7,2% que pertenece a los comerciantes que también mantienen incluso un poder adquisitivo superior a los empleados públicos y privados.
- En el género no hay distinción ya que ambos sexos tienen la misma decisión de viajar o no hacerlo.
- El 69,2%, de las personas la última vez que realizaron un viaje por motivo de turismo, ya sea fin de semana o en feriado, dentro o fuera de la ciudad estuvo acompañado por la familia.
- El 28,5%, de las personas realizaron su último viaje turístico fuera de la ciudad con más de 5 personas.
- El 42,7%, de los turistas en su último viaje en el Ecuador indicaron que lo realizaron a destino de playa.
- El 32,7%, de las personas ocupa dos días durante un viaje turístico.

#### 4.3.5 Comportamiento del turista consumidor

Las preferencias en cuanto a la realización de viajes y acompañamiento, el 69,2% de las personas lo han hecho con familia, el 11,5% con la pareja al igual que con los amigos y el 7,7% prefieren viajar solos. Además los viajes en familia los prefieren realizar con más de 5 personas.

**Figura 1 Compañeros de viajes turísticos**



Elaborado por: Autores

En relación a la cantidad de personas que van acompañadas en un viaje turístico, se obtuvo de las personas en su último viaje prefirieron hacerlo en compañía de más de cinco personas el 28,5% en un número de tres personas el 18,4%, con cuatro personas el 17,4%, con cinco personas el 15%, con dos personas el 14% y el 6,8% viajaron solos.



## Figura 2 Número de personas que acompañan en viajes

### turísticos

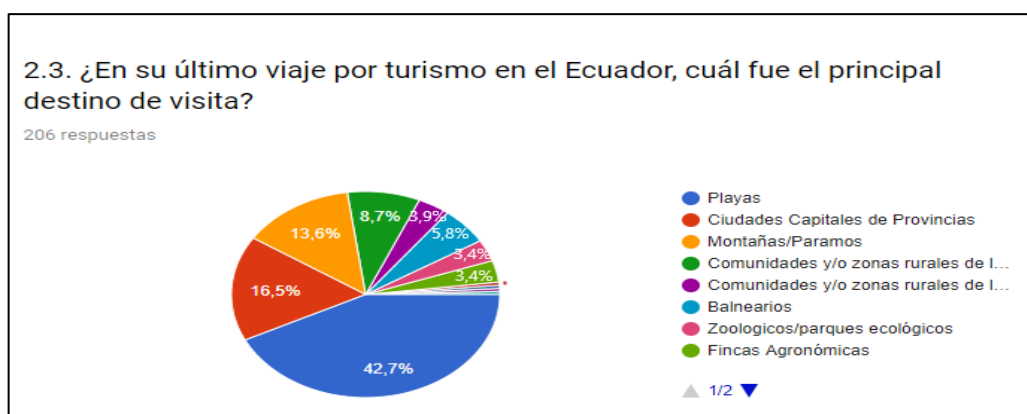


Elaborado por Autores

La preferencia de los destinos indicó que si tuvieran oportunidad de viajar por turismo lo hicieran a playas o la región costa con un 42,7%, otro grupo con 16,7% manifestó que preferirían viajar o visitar comunidades rurales/ agro turística, después están los que les interesa visitar ciudades capitales de provincia en un 8,7% seguidos de aquellos que indicaron su preferencia por los balnearios representados con un 5,8%, dejando en los últimos lugares a las montañas, páramos y Galápagos.

Es importante recalcar que la decisión de ir a la playa tiene un alto resultado, debido a que la publicidad de los atractivos en ese lugar, son mejores que los de otros lugares como el de los balnearios que se encuentran en los últimos lugares

## Figura 3 Principal destino turístico

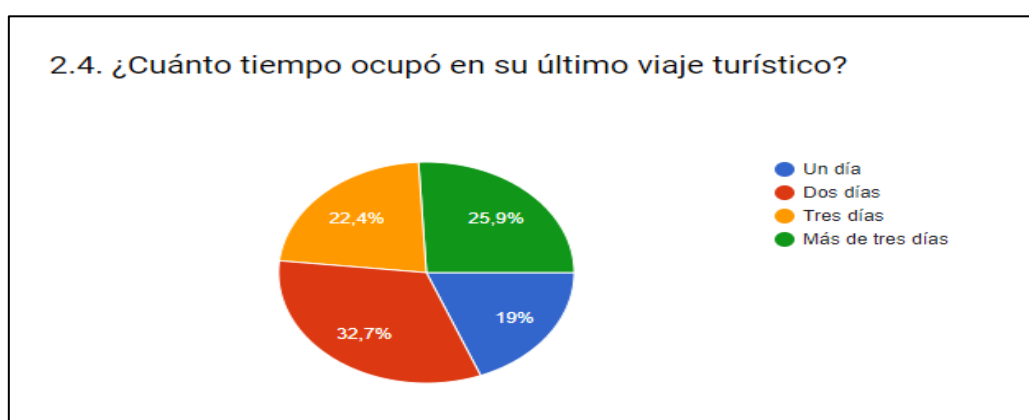


Elaborado por: Autores

Se pudo determinar que el tiempo ocupado en el último viaje por turismo en su mayoría fue de dos días con un 32,7%, le siguen las personas que eligieron más de tres días con un 25,9%, luego las que eligieron tres días con 22,4% y por último las que eligieron un día de duración con un 19%.

El resultado tiene su fundamento en que los días de vacaciones y feriados en las personas que trabajan no son muchos, otro de los factores a considerar es el costo que implica el quedarse más o menos tiempo.

**Figura 4 Tiempo destinado a viaje**

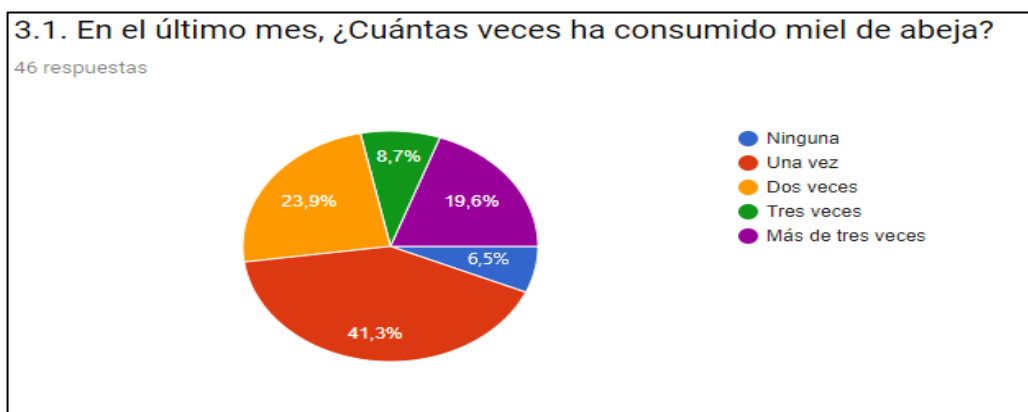


Elaborado por: Autores

#### 4.3.6 Preferencia del consumidor de agro turismo en fincas apícola

El 41,3% de los consumidores de miel indicaron que en el último mes consumieron este producto una vez, mientras que el 23,9% indicó que consumió miel dos veces, continuando con el 19,6%, los que manifestaron haber consumido más de tres veces, por último está el 6,5% que indicaron no haber consumido nunca miel.

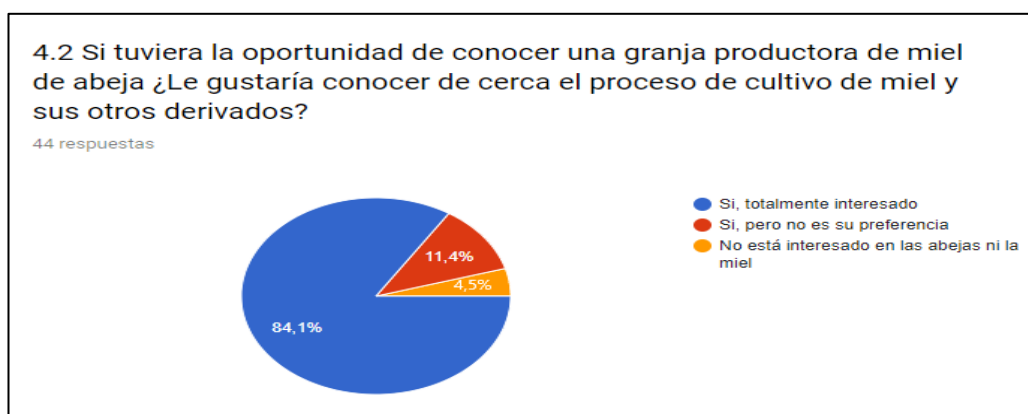
**Figura 5 Veces que consume miel**



Elaborado por: Autores

El 55,8% de las personas han visitado alguna vez una granja apícola, mientras que el 44,2% no conoce de las granjas apícolas. De ellos el 84,1% les interesa conocer acerca del proceso de cultivo de la miel de abeja y sus derivados, el 11,4% de las personas manifiesta que les gustaría conocer, pero no es de su preferencia; el 4,5% restante pertenece a las personas que no están interesados en las fincas apícola

**Figura 6 Conocer sobre granjas apícolas**

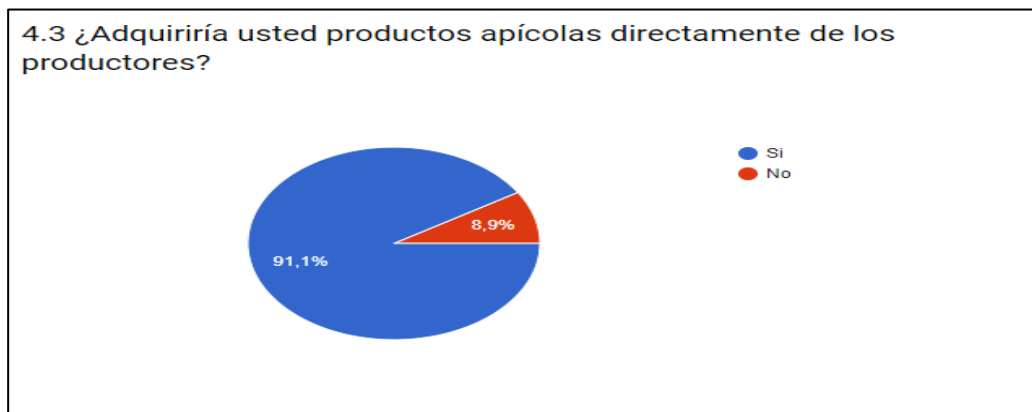


Elaborado por: Autores

El 91,1% de las personas manifiesta que prefieren adquirir productos apícolas directamente de los productores, el 8,9% manifiesta que no están interesados o no es de su agrado. La probabilidad de haber adquirido miel falsa, es alta debido al bajo control de los productos que se expenden en las calles, las cuales no tienen ningún permiso, ni certificación de registro

sanitario, es por esto que las personas que eligieron la respuesta si manifestaron que lo hacen por seguridad y por apoyar a esta actividad.

**Figura 7 Productos directos del productor**

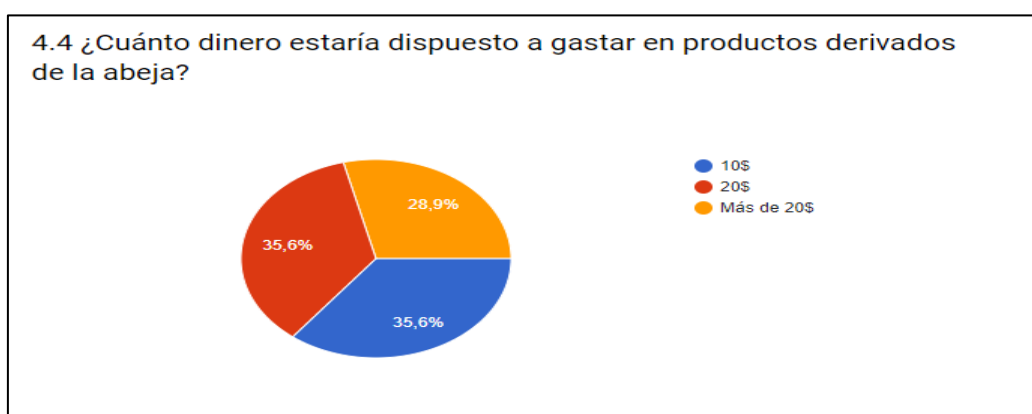


Elaborado por: Autores

El porcentaje de personas que considera que el precio conveniente por un litro de miel de abeja es de 10 dólares tiene un porcentaje del 35,6%, al igual que los que consideran que veinte dólares es el precio justo, el 28,9% considera que el precio debe ser superior a los veinte dólares.

El precio de la miel de abeja considera la mayoría el 70,1% que el valor económico por un litro de miel pura de abeja se encuentra dentro de las posibilidades de adquisición, algunas de las personas considera que el precio incluso es muy bajo.

**Figura 8 Valor de productos apícolas**



Elaborado por: Autores

El 95,5% de las personas están interesados en aprender sobre las fincas y su proceso de producción mediante una ruta interactiva, de los cuales el 43,2% está dispuesto a pagar cuarenta dólares por este servicio, el 29,5% está dispuesto a pagar más de cuarenta dólares, y el 27,3% consideran que el precio debe ser treinta dólares.

**Figura 9 Valor del servicio**

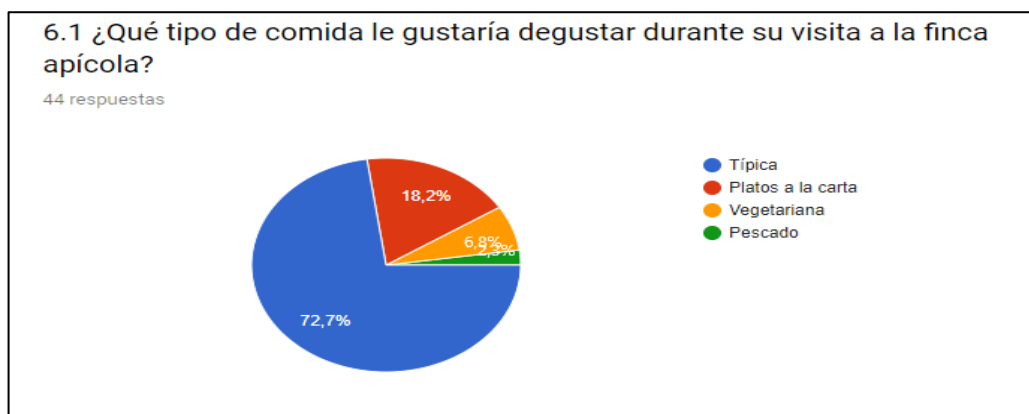


Elaborado por: Autores

Las respuestas emitidas por los encuestados referente a la pregunta ¿Qué servicios le gustaría recibir durante la visita a una finca apícola? fue el servicio de alimentación en primer lugar con 62,2%, a este le sigue la guianza en bajo porcentaje 15,6% y casi iguales en relación a las demás opciones de respuesta están el alojamiento 11,1%, transporte 6,7% y por último una tienda de recuerdos 4,4%.

Las personas manifestaron como principal resultado a la comida típica del sector 72,7%, siguiéndole pero en bajo porcentaje están los platos a la carta 18,2%, después la comida vegetariana 6,8% y como última respuesta el pescado 2,3%.

**Figura 10 Comida durante la visita**



Elaborado por: Autores

El 86,7% de las personas considera que le gustaría adquirir platillos elaborados con miel o derivados de las abejas, el 8,9% manifiesta que no. Esto debido a diferentes padecimientos, o por el sabor que les desagradan.

**Figura 11 Platillos con miel**



Elaborado por: Autores

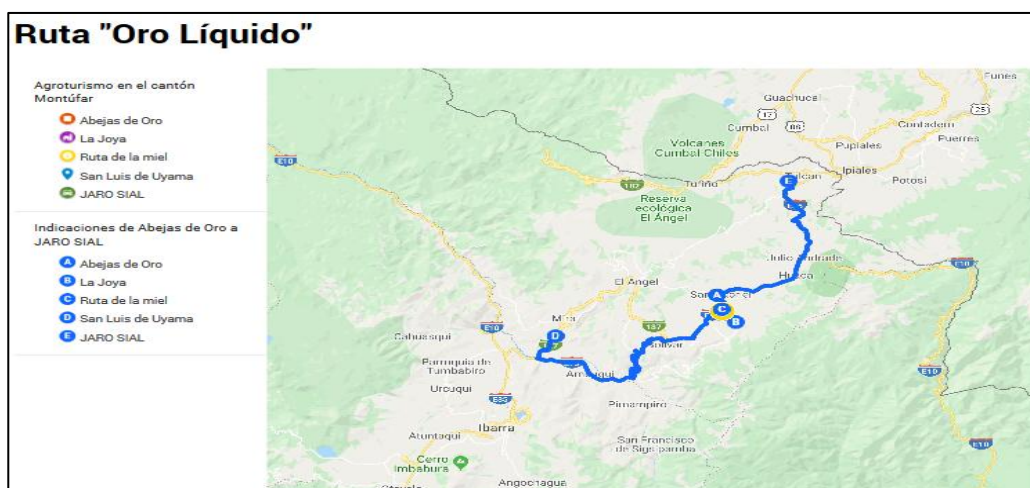
Los encuestados están totalmente interesados en conocer acerca del proceso de miel y sus otros derivados. Preferentemente adquirirían productos apícolas directamente de los productores en su gran mayoría, y consideran que el precio por productos o derivados de la abeja deben estar entre los 10 y 20 dólares, a esta le sigue una opinión de que el precio estaría por más de 20 dólares. En su gran mayoría prefiere conocer las fincas apícolas mediante una ruta interactiva y pagarían por este servicio 40

dólares, otro porcentaje de encuestados piensa que se debería pagar más de 40 dólares.

El servicio que le gustaría recibir durante la visita a una finca apícola es de alimentación, seguido de la guianza; el tipo de comida que prefirieren es la típica; y casi en su totalidad preferirían que sean elaborados con miel o derivados de los productos de las fincas.

#### 4.4 Diseño de una ruta agro turística

##### Imagen 6 Ruta “Oro Líquido”



Elaborado por: Autores

##### 4.4.1 Temática de la Ruta

La ruta proyecta una temática basada en el desarrollo de actividades agro turísticas, el nombre propuesto para esta ruta es “Oro líquido” denominada así debido a la apicultura que se desarrolla a lo largo del trayecto. Cabe recalcar que se realizan actividades complementarias dependiendo de la disponibilidad de las mismas en cada una de las fincas apícolas.

#### **4.4.2 Tipo de Ruta**

Se estableció que la ruta debe ser guiada por el personal de cada finca apícola, el mismo que debe tener conocimiento en el área de turismo con el objetivo de brindar y generar procesos de calidad. Además se encargarán de guiar a los turistas por sus instalaciones y por los atractivos turísticos complementando el recorrido con explicaciones de los atractivos y las actividades que se desarrollan durante la ruta.

#### **4.4.3 Área geográfica**

La Ruta “Oro líquido” geográficamente cubre alrededor de 93 kilómetros de superficie comprendidos entre la comunidad San Luis de Uyamá y la ciudad de Tulcán siendo estos los puntos más distantes del recorrido. En esta área se encuentran todos los atractivos naturales así como también las fincas apícolas. Dentro del recorrido existe una diferencia en lo referente al clima, ya que a diferencia de las demás paradas técnicas en donde el clima es frío con alrededor de 14°C se encuentra la finca San Luis de Uyamá perteneciente al cantón Mira con un clima que rodea los 25°C dando lugar a nueva y vistosa vegetación y paisajes.



#### 4.4.4 Estructura de la Ruta

El recorrido parte en la ciudad de San Gabriel en el parque Gonzáles Suárez para luego dirigirse hacia al apiario Abejas de Oro en donde se dará la bienvenida a los visitantes, la zona a recorrer presenta un clima frío de 12°C y su terreno es relativamente agreste, contrario al lugar donde extrae los productos que es en la ciudad; la duración del recorrido tiene un estimado de 30 minutos en los cuales se visitarán los panales de abejas, el lugar en dónde se extraen los productos apícolas y una ebanistería que pertenece al dueño del apiario. Cercano al área de extracción existen tiendas de víveres, farmacias, restaurantes y servicio de transporte público y privado.

A continuación y como segundo destino se encuentra la finca La Joya ubicada a pocos minutos de la ciudad en la comunidad de Canchaguano, la finca tiene un clima similar a la finca anterior debido a que se encuentran en el mismo piso climático, el tiempo de duración del recorrido es de una hora, los que estarán destinados a la visita de los panales, lugares de extracción de productos apícolas y los distintos cultivos que realizan dentro de la finca.

Posteriormente como tercer destino se encuentra la finca Ruta de la miel ubicada en la comunidad el Capulí ubicada a 10 minutos de la ciudad de San Gabriel, el clima del lugar es de 12°C el tiempo promedio de duración de visita es de 30 minutos, ya que los panales se encuentran relativamente cerca al área común, el tiempo está destinado al recorrido por los panales, el área de procesamiento de los productos apícolas,

además se pueden adquirir plantas frutales criadas en la finca y visitar los sembríos, por el sector se puede encontrar transporte público y se encuentra a 100 metros de la panamericana.

La cuarta parada será en la comunidad San Luis de Uyamá, el mismo nombre de la finca apícola, la zona presenta un clima diferente al resto de fincas debido a su piso climático correspondiente al sub trópico seco que generalmente se mantiene en los 24°C, el tiempo de visita es de 40 minutos, utilizados en la visita a los panales, lugares de extracción de productos apícolas, huertos de plantas ornamentales y comestibles como el aguacate que es el alimento principal de las abejas, en la finca se pueden dar demostraciones de extracción de miel y elaboración de productos apícolas y agrícolas.

La quinta y última parada se encuentra ubicada en la ciudad de Tulcán capital de la provincia del Carchi, el nombre de la finca es Jaro Sial y tiene una temperatura promedio de 12°C, el tiempo de duración del recorrido es de 40 y están destinadas a la visita de los panales y a los distintos huertos orgánicos. Dentro de la finca se encuentran animales para la producción de leche, queso y otros productos.

#### **4.4.5 Descripción de la ruta agro turística tecnificada**

El punto de inicio es en la ciudad de San Gabriel debido a que es la cabecera cantonal del cantón Montúfar así como también es el principal consumidor de agro turismo, la concentración es en el parque Gonzáles Suárez debido a la referenciación desde este lugar hacia la primera finca

apícola. Se encuentra rodeado de servicios complementarios como: alimentación, alojamiento y otros locales comerciales que pueden servir a los turistas.

Desde el parque Gonzáles Suárez por la calle Sucre es necesario avanzar dos cuadras adelante hasta llegar a la calle Rocafuerte, para luego dirigirse ocho cuadras en dirección a las calles Ricaurte y Rocafuerte sector Chiles bajo, la accesibilidad al sitio no tiene mayor complicación ya que son calles adoquinadas y se encuentran dentro de la ciudad por lo que cuentan con toda la señalética necesaria.

Se estableció esta finca como primer destino debido a la cercanía con el sitio de inicio además de la conexión que va desde este punto hacia la siguiente finca.

A continuación para llegar al segundo destino es necesario ir por la calle Mayor Arturo Guevara para luego salir a la calle Montúfar la cual llega hasta a la panamericana y luego poder desviarse a la avenida José Julián Andrade por donde hay que avanzar 850 metros hasta dar con la finca La Joya ubicado en la comunidad Canchaguano sitio cercano al colegio José Julián Andrade.

Se estableció como segundo sitio a visitar a esta finca debido a la cercanía con el anterior punto y a la facilidad de accesibilidad a la misma además de aprovechar los paisajes circundantes a la zona. No existe mayor dificultad para acceder al punto, las calles cuentan con sus respectivos nombres.

Para llegar al tercer punto primero es necesario recorrer 850 metros por la avenida José Julián Andrade hasta llegar a la panamericana Troncal

E35 de primer orden para luego girar en sentido Sur y dirigirse alrededor de 2.2 kilómetros hasta llegar a la comunidad el Capulí en donde es necesario ingresar por una vía de segundo orden y continuar por un camino empedrado hasta ver la finca Ruta de la Miel.

El motivo principal para elegir como tercer parada a la finca Ruta de la Miel debido a la cercanía con la ciudad de San Gabriel y con el resto de apiarios, el trayecto es de fácil acceso y la mayoría se encuentra señalizado, además que la vía principal por la que arribamos al sitio es la Troncal E35 y la vía que nos lleva hacia el apiario es de segundo orden.

Para dirigirse al cuarto punto ubicado en el cantón Mira es necesario ir a la panamericana E35 de primer orden y trasladarse en dirección sur hasta llegar al desvío hacia la cabecera cantonal El Ángel por la vía E187 de primer orden, se debe avanzar treinta y nueve kilómetros por esa vía hasta llegar al sector de Uyamá y girar a la izquierda tomando de referencia la señalética que muestra Uyamá, se debe tomar esa vía de tercer orden y seguir por alrededor de tres kilómetros, ahí se encuentra la finca San Luis de Uyamá.

El motivo por el cual elegimos la finca San Luis de Uyamá como cuarto destino es por la diferenciación organoléptica en la miel, el motivo principal es su clima y por ende la alimentación de las abejas. La dificultad para llegar al sitio es relativamente mayor a las demás fincas debido a la vía de tercer orden que no tiene la señalética adecuada para mejorar la orientación.

La última parada es la finca Jaro Sial ubicada en la ciudad de Tulcán, para llegar es necesario dirigirse hacia la panamericana E35 y

recorrer alrededor de 70 kilómetros hasta la ciudad de Tulcán, la finca se encuentra en la ciudadela Velotax tras la Universidad Politécnica Estatal del Carchi.

El motivo principal para elegir este apiario como último destino es la facilidad de transportarse desde esa ciudad al resto del país, y también al país de Colombia debido a su cercanía fronteriza, la dificultad para llegar al sitio es mínima ya que existe señalización durante todo el trayecto.

#### **4.5 Revista agro turística de las fincas apícolas del Cantón Montúfar**

##### **4.5.1 Portada**

Como título de portada se estableció “Agroturismo en Montúfar”, seguido de un subtítulo que tiene que ver conocimiento, aventura, experiencia; además consta de un mensaje que hace referencia a los subtítulos ya mencionados y esta dice “VIVELA”. Como imagen de portada se encuentra una foto con zoom de una abeja obteniendo su alimento de una flor.

##### **4.5.2 Contraportada y editorial**

La contra portada y el editorial están en la misma página, aquí damos una breve opinión personal acerca de lo que es la actividad apícola, lo que puedes conocer mediante esta revista, además se encuentran los datos de las personas que elaboraron, diseñaron, editaron, colaboraron y los que conocimos dentro del proceso de elaboración de la revista

## **INDICE**

Dentro del índice se encuentra de manera medular lo que está dentro de la revista virtual.

- La apicultura en el cantón Montúfar
- Apiarios que puedes visitar
- Mapa Ruta
- Abejapedia
- ¿Sabías que?
- Productos
- Subproductos que se pueden obtener
- Tipos de miel que existen en Ecuador
- Importancia de la Apicultura
- Beneficios de la Apicultura
- El Agroturismo
- Servicios

#### **4.5.3 La apicultura en el cantón Montúfar**

La provincia del Carchi posee varios pisos climáticos, puesto que su territorio se encuentra desde los 1.000 msnm, con temperaturas de hasta 27° C en el subtrópico fronterizo con la provincia de Esmeraldas, hasta las nieves perpetuas de la cima del volcán Chiles a una altura de 4.723 msnm y con temperaturas inferiores a los 0° C. Es por ello que esta provincia norteña se ve favorecida en el desarrollo de la actividad apícola. Y por ende la apicultura pretende dinamizar el desarrollo del cantón Montúfar, mediante la creación de nuevas alternativas turísticas que involucre a los procesos agrícolas que es lo que distingue a la provincia.

#### 4.5.4 Apiarios que puedes visitar

##### **FINCAS APICOLAS**

- Propiedad: Ruta de la miel

Propietario: Sr: Hugo Villareal

Ubicación: Sector el Capulí, vía Chilgual (San Gabriel - Ecuador)

Encontrarás: Miel, Polen, Jaléa real, Propóleo, Cera

La propiedad tiene cultivo de papas, tomates, cebada, trigo y otras verduras. Existe un invernadero en donde cultivan sus alimentos y plantas ornamentales. La alimentación de las abejas es el eucalipto, trébol, rábano, nabo silvestre, mora silvestre, pumamaque, arrayán y diente de león.

- Propiedad: Abejas de Oro

Propietario: Sr: Pepe Díaz

Ubicación: Calle Rocafuerte - Sector Chiles Bajo (San Gabriel—Ecuador)

Encontrarás: Miel, Propóleo, Pólen

En la propiedad existe un bosque de eucalipto que es el que dota del alimento para las abejas. Las abejas se alimentan de árboles de eucalipto, pumamaqui, trébol, chilca, quiango y guanto

- Propiedad: San Luis de Uyamá

Propietario: Sr: Luis Ponce

Ubicación: Sector San Luís de Uyama, (Mira - Ecuador)

Encontrarás: Miel, Cera

Teléfono: 0981749535

La propiedad tiene cultivo de aguacates, los cuales son el principal alimento de las abejas, además se siembra papas, lechugas, espinaca, y otras plantas que sirven para el consumo personal y son libre de agroquímicos

- Propiedad: La Joya

Propietario: Sr: Daniel Rosero

Ubicación: Sector Canchaguano (San Gabriel - Ecuador)

Encontrarás: Miel, Polen, Jaléa real, Propóleo, Tintura de propóleo, Láminas de cera

La propiedad se divide en cultivos de cebada, chocho y alverja. La alimentación de las abejas son el eucalipto, pumamaque, diente de león etc.

- Propiedad: JARO SIAL

Propietario: Jaime Romo

Ubicación: Ciudadela Velotax—tras la UPEC (Tulcán - Ecuador)

Encontrarás: Miel, Polen, Cera, Pan de abeja

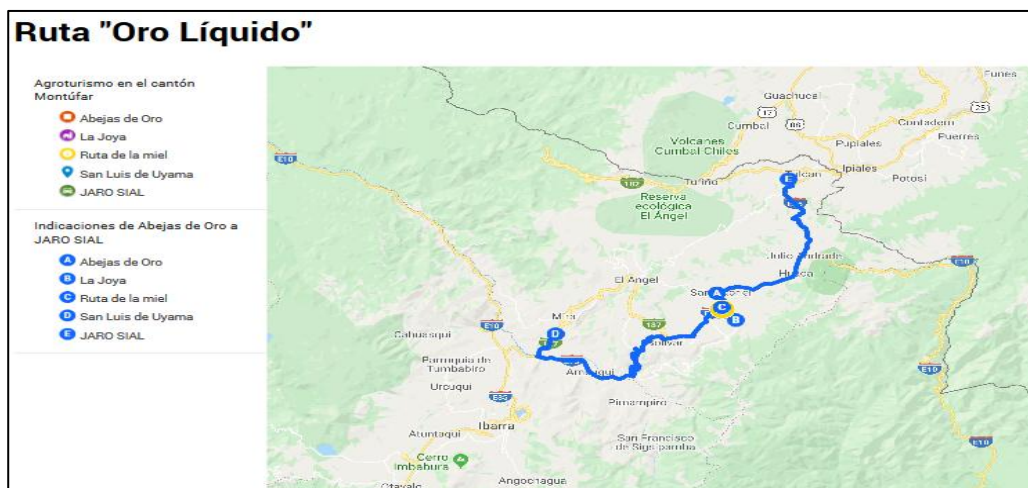
Teléfono: 0988434812

La propiedad cuenta con bosques de eucaliptos, terrenos para cultivos, crianza de animales, rodeados de un río. La alimentación de las abejas consta de eucalipto y otras plantas melíferas como pispura, mora, chilca etc.

#### 4.5.5 Mapa ruta

El siguiente mapa muestra la ruta apícola que se planteó en el objetivo.

**Imagen 7 Mapa Ruta**



Elaborado por: Autores



#### 4.5.6 Abejapedia

Todo lo que necesitas saber sobre el mundo de las abejas

Aprenderás

- Datos importantes de las abejas
- Productos, subproductos derivados de las abejas, tipos de miel y sus propiedades, alimentación de las abejas
- Apicultura de las abejas

#### 4.5.7 ¿Sabías qué?

- Las prácticas antiguas de extracción de miel se hacían manualmente exprimiendo los panales.
  - Cada colmena contiene 9 panales para extracción de miel.
  - Para llenar el recipiente de 20 litros de miel se necesitan 20 panales, que equivale a un poco más de dos colmenas.
  - Para construir 30 cajas de las colmenas se emplean 4 días.
  - Una colmena poblada puede tener hasta 20 mil abejas.
  - La abeja reina pone aproximadamente 2 mil huevos diarios.
  - Una colmena cuesta alrededor de 150 dólares.
  - Las abejas muestran aversión al color negro, debido a que su mayor enemigo es el oso.
  - Las abejas salen a trabajar en un perímetro de 1500 a la redonda desde la colmena.
  - Las abejas pueden desaparecer por el uso de pesticidas y la tala indiscriminada de bosques.
  - Los productos de las abejas no tienen fecha de caducidad.

#### 4.5.8 Productos

Miel

Es el oro dulce producido por las abejas a partir del néctar que recogen de las plantas.

#### Propiedades y usos:

- Es un alimento energético por ser rico en azúcares
- Combate la tos persistente, resfriados, gripe, etc.
- Depurador de la sangre, revitalizador y tónico cerebral.
- Antiséptico, fortificante, calmante, laxante, diurético y bactericida.
- Relajante y revitalizante.

#### Cera

Es una sustancia grasa (sólida) que las abejas obreras jóvenes producen a través de las glándulas cereras. Es utilizada para construir las paredes de las celdas donde la reina depositará los huevos, como así también para almacenar la miel y el polen.

#### Propiedades y usos:

- Este producto de la colmena es utilizado por el hombre en la industria de cosméticos, también para hacer velas y aceites
- Tiene propiedades emolientes y antiinflamatorias.
- Tiene muchos usos en pinturas, tratamientos para cuero y otros usos industriales

#### Propóleo

Es un producto resinoso, de consistencia viscosa, elaborado por las abejas a partir de secreciones de plantas.

#### Propiedades y usos:

- Antibióticas (fungicida y bacterianas)
- Cicatrizantes
- Antiinflamatorias
- Analgésicas
- Antialérgicas
- Epitelizantes
- Anestésicas
- Inmunoestimulante

#### Jalea Real

Es una sustancia de consistencia semifluida, aspecto de color blanco amarillento, que posee un sabor más bien ácido. La elaboran las

abejas obreras jóvenes a partir de una mezcla de miel, agua y secreciones estomacales

Propiedades y usos:

- Estimula el metabolismo celular
- Regenerador de tejidos
- Tiene acción antiviral, antimicrobiana, y antitóxica
- Estimula la circulación sanguínea
- Disminuye la presión arterial y el ritmo de las contracciones
- Retarda el proceso de envejecimiento de la piel y mejora su

hidratación y elasticidad

- Eleva el contenido de hemoglobina en la sangre, así como de leucocitos, glucosa y glóbulos rojos

- Normaliza los procesos metabólicos

Polen

Es el producto que se encuentra en la flor, en estado bruto. Cuando la abeja llega a la flor, las abejas recogen ese polen y lo hidratan con néctar dándoles forma de pequeñas bolitas con sus patas.

Propiedades y usos:

- Estimula el apetito
- Combate la fatiga
- Controla la diabetes
- Combate la anemia, la fatiga, hipertensión, prostatitis
- Calma la ansiedad
- Mejora la digestión
- Mejora el sistema inmunológico
- Aumenta la concentración
- Regula el peso corporal

Veneno o Apitoxina

Es el cuerpo de la abeja obrera quien lo utiliza exclusivamente como arma de defensa

Propiedades y usos:

- Antibiótico
- Antienvjecimiento

- Antiinflamatorio
- Cicatrizante
- Uso terapéutico
- Vasodilatador

#### **4.5.9 Subproductos que se pueden obtener**

- Polimiel

Es la mezcla de miel con polen que da como resultado final un producto altamente nutritivo que previene la anemia, la gastritis y combate el cansancio físico y mental. Alivia la gripe, tos y afecciones bronquiales; además evita la caída del cabello.

- Tintura de propóleo

Se consigue mezclando el propóleo con una proporción de alcohol. La tintura de propóleo tiene efecto antibiótico, antimicótico, antiinflamatoria, calmante, antibacteriano, antiséptico y cicatrizante. También es un buen aliado contra los resfriados y la gripe, gracias a sus propiedades antibióticas y antisépticas, muy similares a las de la miel.

- Vinagre de miel

Obtenido por añejamiento natural a partir de la fermentación alcohólica y acética de la miel, usado para reducir triglicéridos, colesterol y ácido úrico. Mejora la circulación y reduce el peso, alivia dolores de inflamación producidos por artritis y reumatismo.

- Caramelos de miel

Una golosina natural con tantos beneficios como posee la miel misma. Son especialmente demandados por aquellos que sufren algún tipo de malestar en la garganta.

- Jabones

Son productos usados para el cabello y para el cuerpo. Además de hidratar, es antibacteriano, antiséptico y cicatrizante.

- Cremas

Aporta un sinfín de propiedades debido a los productos naturales que se obtiene de las abejas, Es hidratante, antiinflamatorio, antiarrugas, antioxidante, antienvjecimiento, calmante, nutritivo, curativo etc.

- Broncomiel

Es la mezcla de miel, polen y jalea real; contiene vitaminas A, B, C, D, E; minerales como: K, P, Fe, Mg, Ca, Si, presenta todos los aminoácidos esenciales, y colágeno.

Es ideal para la tos crónica, bronquios y asma. Aumenta la capacidad intelectual en niños, fortalece el sistema inmunológico, rejuvenece la piel.

#### **4.5.10 Tipos de miel que existe en el Ecuador**

##### Miel de Eucalipto

De color ocre con un sabor característico a madera, en cuanto a sus propiedades es un poderoso antiséptico y antiinflamatorio ayuda contra los problemas del aparato urinario (en caso de piedras en los riñones, cistitis, nefritis), alivia el dolor de garganta, gripe, tos, congestión nasal, asma o sinusitis, es antiviral, antimicrobiana, facilita la digestión.

##### Miel de Aguacate

De color ámbar casi negro, su sabor dulce lo contrasta con un toque salado; aporta hierro ya que oxida la glucosa e interviene en la creación de proteínas en el tejido muscular y óseo, es diurética, previene la anemia, aporta energía, previene enfermedades cardiovasculares y es ideal para bajar de peso.

##### Miel de matico

Este tipo de flor tiene una variedad de propiedades como cicatrizante e ideal para el tratamiento de úlceras, inflamaciones, dolor de garganta y tos.

#### Miel de Ñachag

De color amarillo con un sabor floral, esta flor está asociada a diversas propiedades antiinflamatorias, antiespasmódicas, útil para el tratamiento de flatulencias y cólicos.

#### Miel de Nabo silvestre

De color ámbar claro, tiene un olor y sabor fuerte; los principales beneficios medicinales relacionados a esta planta son sus propiedades anti anémicas, diuréticas, antioxidantes, además de contener gran cantidad de ácido fólico

#### Miel de Azahar

De color ámbar claro, con un toque ácido y dulce a la vez; es rica en fósforo, potasio, fructosa y glucosa, posee un efecto relajante y sedante natural, para personas que sufren de insomnio, ansiedad, posee propiedades antimicrobianas, antisépticas, antibacterianas, es cicatrizante, antiinflamatoria.

#### Miel de Ruda

De acuerdo a las propiedades que posee esta flora alivia los dolores reumáticos y los producidos por la gota, trata problemas nervio-cardiacos, alivia dolores de cabeza, cólicos, gases, mejora el apetito, ayuda a la digestión.

#### Miel multifloral o milflores

De color ámbar oscuro y sabor muy variable e intenso; Procedente de flores de varias especies vegetales; es antiinflamatoria, digestiva y cicatrizante. Es un gran complemento alimenticio. Rico en minerales, previene la anemia, favorece la digestión y es antiséptica.

### **4.5.11 Importancia de la Apicultura**

La apicultura tiene una gran importancia socioeconómica y ecológica, ya que es considerada como una de las principales actividades agropecuarias generadoras de divisas y parte fundamental de la economía social. Generalmente esta actividad se asocia únicamente con producción de miel, polen, jalea real y propóleos sin embargo, las abejas son

fundamentales para un equilibrio del medio ambiente ya que al obtener el alimento de las flores fomentan en las plantas la capacidad de fecundarse.

Cabe mencionar que esta actividad se ha desarrollado a la par del surgimiento de la civilización sobre todo con fines alimenticios, aunque también fue utilizada en embalsamamientos e incluso ha tenido aplicaciones médicas.

#### **4.5.12 Beneficios de la Apicultura**

- La polinización de las plantas es indispensable para que la vida continúe sobre la tierra.
- Es una actividad agropecuaria que puede generar ingresos económicos debido a los productos que se extraen de la abeja pero también en el aspecto social se ve beneficiada
- Para realizar la apicultura no es necesario tener tierras, que suelen ser usadas para la agricultura o forraje del ganado. La abeja recoge el néctar y el polen de donde esté disponible tanto de áreas silvestres como de los cultivos
  - No requiere de insumos ni otros productos importados
  - Ayuda a mejorar al medio ambiente debido a la polinización mejorando la fructificación y semillazón
  - Los productos de las abejas son beneficiosos para la salud
  - Son las que permiten la actividad agrícola
  - Son las responsables del 70% de cultivo de alimentos para la humanidad
- Favorece la conservación y recuperación del medio ambiente

#### **4.5.13 El Agroturismo**

Se entiende como una actividad turística que se desarrolla en un espacio rural y que consiste en retornar al conocimiento del mundo rural, viviendo y participando de la cultura propia de sus habitantes, como

respuesta al desarrollo de una sociedad moderna que cada vez está más alejado de sus tradiciones. También se le denomina como Turismo rural.

La idea es que todas las actividades relacionadas a la agricultura tengan nuevas alternativas de negocio a través de las cuales pueda complementar y/o diversificar sus ingresos. El agroturismo es mucho más: por el hecho de que sus viviendas tienen una capacidad limitada, lo que permite disfrutar de una estancia tranquila, sin aglomeraciones, recibiendo un trato familiar y en contacto directo con el mundo rural y la naturaleza.

Por ende la apicultura al formar parte de la agropecuaria se la considera como un elemento positivo para el desarrollo rural y urbano. Además de mejorar el autoconsumo de las familias, permite generar ingresos con la venta de la colmena y al mismo tiempo favorece la conservación y recuperación del medio ambiente.

#### **4.5.14 Servicios**

Los servicios varían dependiendo del apiario en el que se encuentre, sin embargo la mayoría de estos lugares presentarán los servicios de alimentación, alojamiento, transporte, guianza y tienda de recuerdos. Las fincas apícolas tomadas en cuenta indicaron estar tomando acciones para implementar nuevos servicios y mejorar los que tienen.



## CONCLUSIONES

- Las fincas apícolas consideradas en la presente investigación son por un lado, las pertenecientes al cantón Montúfar; a excepción de una finca tomada en cuenta por su cercanía e importancia por sus características. En relación a las fincas apícolas encontradas durante la investigación se pudo inventariar cinco fincas apícolas estas son: Jaro Sial, San Luis de Uyama, La ruta de la miel, Abejas de Oro y La Joya. Las condiciones de la infraestructura turística dentro de las fincas no es la adecuada en mucho de los casos, ya sea por descuido o la inexistencia de los mismos. De las fincas tomadas en cuenta solo una ofrece paquetes turísticos.

- El cultivo apícola en las fincas del cantón Montúfar partió de un aprendizaje empírico, por lo cual existe una diferenciación en algunas fincas, en algunos casos se repite el proceso de cultivo, instrumentos para la actividad apícola, vivienda de las abejas y en otros lo que cambia es el alimento de la abeja como en la finca San Luis de Uyama en donde, las características de la zona permite a la abeja la producción de miel a base de un árbol que se da en la zona como es el aguacate. La característica que comparten todas las fincas es la ubicación estratégica de las abejas, ubicándolas en lugares libres de pesticidas a campo abierto.

- La población de San Gabriel es el principal mercado consumidor de agro turismo para el cantón Montúfar, ya que se encuentra dentro del mismo cantón y por su importante flujo de desplazamiento desde y hacia otros destinos. El 69,2% de las personas que realizan viajes por turismo, lo hacen con su familia en un número superior a cinco miembros; de ellos el 16,7% prefiere como destino viajar o visitar comunidades rurales/ agro turísticas, el 32,7% destina a su viaje dos días de duración, debido a factores externos como son las vacaciones, o feriados. El 41,3% de los consumidores de miel indican haber consumido este producto una vez en el último mes, de los cuales el 55,8% han visitado una granja apícola.

El 84,1% están interesados en el aprendizaje de los procesos de elaboración de productos apícolas; el 91,1% manifiesta que prefiere

adquirir los productos apícolas directamente de los productores. El 35,6% de las personas considera que el valor por la adquisición de un litro de miel es de 10 dólares, el 95,5% les interesa aprender sobre las fincas y sus productos mediante una ruta interactiva, por un valor de cuarenta dólares. El 62,2% indicó que le gustaría durante su visita a las fincas apícolas el servicio de alimentación, teniendo como preferencia la comida típica.

- El diseño y elaboración de la revista, partió como una iniciativa para el beneficio de los apicultores y el cantón Montúfar, con el objetivo de dinamizar la economía del cantón, aprovechando las actividades cotidianas de la localidad. La revista cuenta con una ruta agro turística en la cual intervienen 5 propietarios de fincas apícolas, aquí muestran brevemente las generalidades de las fincas, propietarios, servicios, productos y contactos.

## RECOMENDACIONES

- Se puede enriquecer la investigación integrando a los apicultores pertenecientes a la asociación los Pastos.
- Se debe incluir un estudio de las propiedades beneficiosas para el ser humano y de cómo varían las cantidades de dichas propiedades dependiendo del alimento y de los pisos climáticos para su desarrollo.
- Mediante la capacitación de los apicultores en temas relacionados a calidad de servicios se pueden implementar medidas y procesos que generen calidad.
- Se puede mejorar el contenido de la revista integrando artículos escritos por los propietarios de las fincas apícolas.

## BIBLIOGRAFIA

Arroyo, J. U., Nieto, J. L. G., Cruz, J. J. S., Avelar, S. C., & Poumian, A. M. (2001). *Manual Básico de Apicultura*, 52.

Brinckmann, Elisabeth; W., & Cebrián Abellán, A. (2001). Desarrollo sostenible y turismo rural en áreas subdesarrolladas. El reflejo en rio grande do sul (Brasil). *Cuadernos de Turismo*, 8, 61–76.

César Sánchez Morales, J., Edith Oseguera Arias Alma Antonieta Isunza Bizuet Ra, F., de Sociedad, R., Desarrollo Sustentable, C., Edith Oseguera Arias, F., & Antonieta Isunza Bizuet, A. (2014).

Criollo, N. (2016). *Estudio de factibilidad para la creación de una microempresa de producción y comercialización de miel de abejas y derivados, ubicada en el sector el Capulí, cantón Montúfar, provincia del Carchi*. Universidad Técnica del Norte.

Dominguez, M. (2014). *Métodos analíticos para el control de calidad de productos apícolas*. Universidad Nacional del Sur Tesis.

Dussart, E., & Yves, B. (2007). Taller elaboración de subproductos de la miel y las colmenas, 46.

Garcia, F., Bonilla, D., & Parra, G. (2013). El polen apícola como producto forestal no maderable en la cordillera oriental de Colombia. *Colombia Forestal*, 16(1), 53–66.

Gomez, M. (2011). *Caracterización de residuos apícolas y análisis de estrategias para su utilización en producción vegetal*. Dsalamanca.

Huertas, N. (2015). *Turismo rural comunitario como una propuesta metodológica de innovacion social para comunidades en conflicto. Caso Montes de Maria*. Universitat de Girona.

Instituto de Tecnologia Agropecuaria, I. (n.d.). *Consolidando la Apicultura como herramienta de desarrollo*. (Inta, Ed.). Buenos Aires.

López, T., & Sánchez, S. (2009). Turismo comunitario y generación de riqueza en países en vías de desarrollo. Un estudio de caso en el Salvador. *Revesco*, 99, 85–103.

Martelo, M. S. (2000). Caracterización química de mieles cosechadas en la Sierra Norte de Madrid. *Ars Pharmaceutica*.

Oñate, M. (2014). *Fincas agroecológicas turísticas y su aporte al potencial turístico de la unión de organizaciones productoras agroecológicas y de comercialización asociativa de Tungurahua (pacat)*. Universidad Técnica de Ambato.

Padilla, F., Flores, J., & Cabanes, F. (2011). La Enjambrazón. En el caso de las abejas el acto reproductivo también consiste. se reproducen (dividen) las. *El Colmenar*, 102, 31.

Pesantez, B. (2014). *Apicultura En El Ecuador. Ministerio de Finanzas del Ecuador*. Productos Apícolas, A. Y. (2012). Normas de productos apícolas. *Reglamento Apícola de Demeter Internacional Junio*.

Ramirez, E. (2014). Agroecoturismo aportes para el desarrollo de una tipología turística en el contexto latinoamericano. *Anuario Turismo y Sociedad*, 15, 236.

Ra Ximhai Turismo de base comunitaria y experiencias locales. Estudio de caso la comunidad indígena maravilla Tenejapa, Chiapas community based tourism and local experiences. Case study of the indigenous community maravilla, tenejapa, chiapas. *Ra Ximhai*, 10(10), 87–101.

Ruiz, E., Hernández, M., Coca, A., Cantero, P., & Del Campo, A. (2008).

Turismo comunitario en Ecuador. Comprendiendo el community-based tourism desde la comunidad, 6, 399–418. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2008.06.031>

Solano, L. (2010). *Importancia de las fincas agroecológicas como producto turístico en la parroquia de Ambuquí, cantón Ibarra, provincia de Imbabura*. Universidad Técnica del Norte.

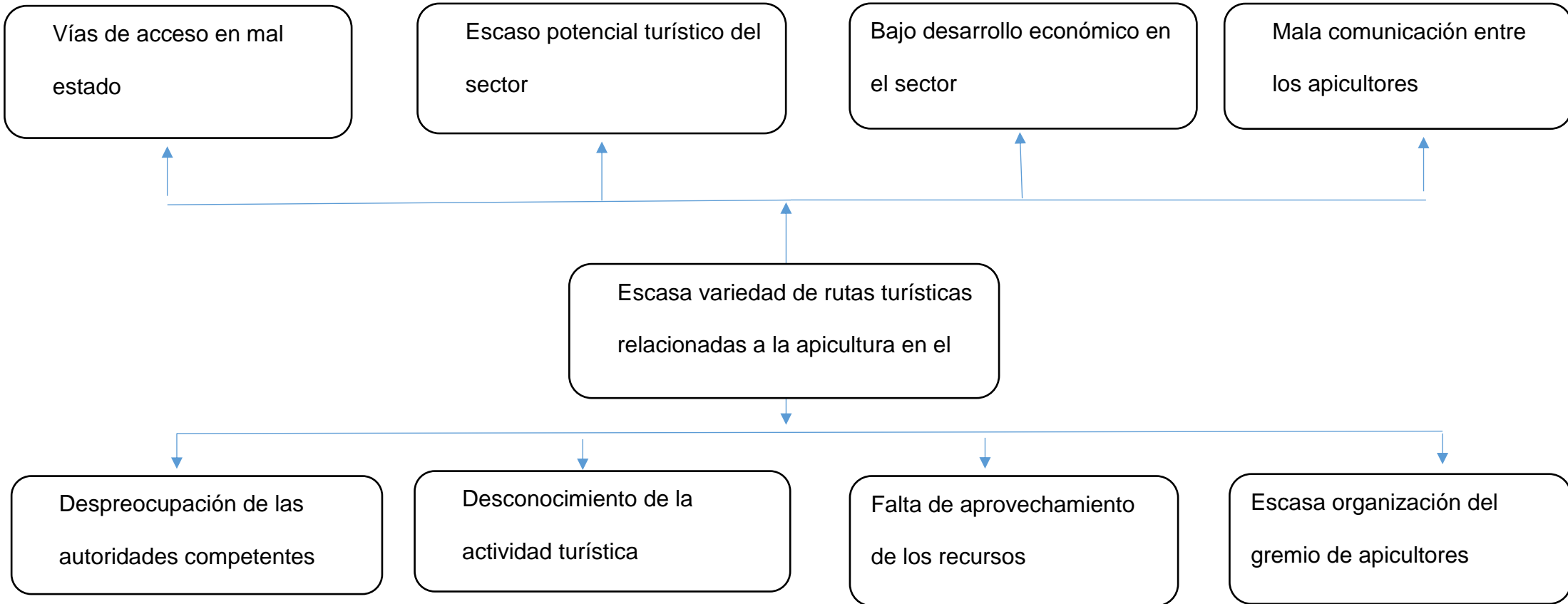
Tegucigalpa, M. D. C. (2005). Manual Técnico de Apicultura. *Dicta. Sac.*, 1–32.

Wolff, L. F. (2014). *Sistemas agroforestales apícolas: instrumento para la sustentabilidad de la agricultura familiar, asentados de la reforma agraria, afrodescendientes quilombolas e indígenas guaraníes*. Retrieved from [www.uco.es/publicaciones](http://www.uco.es/publicaciones)

Zuccaro, G., & Alvarez, a. (2010). *Propuesta de un programa educativo ambiental para los balnearios del estado Barinas*. Universidad de Granada - España.

### ANEXOS

#### Anexo 1: Árbol de Problemas



## Anexo 2: Encuesta

Encuesta dirigida a los habitantes del cantón Montúfar O.3.1  
**OBJETIVO:** Determinar las preferencias del mercado consumidor de agroturismo para el cantón Montúfar.

**INSTRUCCIONES:** Estimado amigo/a, rogamos de manera especial que disponga de unos minutos para responder esta encuesta; por favor lea la pregunta y conteste marcando los casilleros, de acuerdo a su criterio. Gracias por su tiempo y colaboración.

Nombre: .....

E-mail: .....

### 1. PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO

- |                           |                                        |     |
|---------------------------|----------------------------------------|-----|
| 1.1. Edad:                | 1.6.3. Artesano                        | ( ) |
|                           | 1.6.4. Comerciante                     | ( ) |
| 1.1.1. 15-25              | 1.6.5. Negocio / Emprendimiento propio | ( ) |
| 1.1.2. 26-40              |                                        | ( ) |
| 1.1.3. 41-65              | 1.6.6. Educador                        | ( ) |
| 1.1.4. Más de 65          | 1.6.7. Médico                          | ( ) |
|                           | 1.6.8. Abogado                         | ( ) |
| 1.2. Género               | 1.6.9. Quehaceres del hogar            | ( ) |
| 1.2.1. Masculino          | 1.6.10. Estudiante secundario          | ( ) |
| 1.2.2. Femenino           | 1.6.11. Estudiante universitario       | ( ) |
|                           | 1.6.12. Otro                           | ( ) |
| 1.3. Lugar de residencia: | Especifique:.....                      |     |
| 1.3.1. Local              |                                        |     |
| 1.3.2. Provincial         | 1.7. Nivel de Ingresos personales      |     |
| 1.3.3. Nacional           | 1.7.1. Menos de \$300                  | ( ) |
| 1.3.4. Internacional.     | 1.7.2. \$301 - \$500                   | ( ) |
|                           | 1.7.3. \$501 - \$1000                  | ( ) |
| 1.4. Nivel de instrucción | 1.7.4. \$1001 - \$1500                 | ( ) |
| 1.4.1. Primaria           | 1.7.5. \$1501 - \$2000                 | ( ) |
| 1.4.2. Secundaria         | 1.7.6. Más de \$2000                   | ( ) |
| 1.4.3. Superior           |                                        |     |
| 1.4.4. Post-grado         |                                        |     |
| 1.4.5. Ninguno            |                                        |     |
| 1.5 Estado civil          |                                        |     |
| 1.5.1. Soltero/a          |                                        | ( ) |
| 1.5.2. Casado/a           |                                        | ( ) |
| 1.5.3. Unión libre        |                                        | ( ) |
| 1.5.4. Divorciado/a       |                                        | ( ) |
| 1.5.5. Viudo/a            |                                        | ( ) |
| 1.6. Profesión/ Ocupación |                                        |     |
| 1.6.1. Empleado Público   |                                        | ( ) |
| 1.6.2. Empleado Privado   |                                        | ( ) |



## 2 PERFIL TURÍSTICO

2.1 La última vez que usted realizó un viaje de turismo (fin de semana o feriado) fuera de la ciudad, estuvo acompañado por:

- 2.1.1 familia ( )
- 2.1.2 pareja ( )
- 2.1.3 amigos ( )
- 2.1.4 Solo ( )

2.2 ¿Entre cuantas personas realizaron el último viaje turístico fuera de la ciudad?

- 2.2.1 Solo usted ( )
- 2.2.2 2 personas ( )
- 2.2.3 3 personas ( )
- 2.2.4 4 personas ( )
- 2.2.5 5 personas ( )
- 2.2.6 más de 5 personas ( )

2.3 ¿En su último viaje por turismo en el Ecuador, cuál fue el principal destino de visita?

- 2.3.1 Playas ( )
- 2.3.2 Ciudades capital de provincias ( )
- 2.3.3 Montañas/ páramos ( )
- 2.3.4 Comunidades y/o zonas rurales de la Sierra ( )
- 2.3.5 Comunidades y/o zonas rurales de la Amazonía ( )
- 2.3.6 Balnearios ( )
- 2.3.7 Zoológicos / parques ecológicos ( )
- 2.3.8 Fincas agronómicas ( )
- 2.3.9 Otros ( ) Especifique:.....

2.4 ¿Cuánto tiempo ocupó en su último viaje turístico?

- 2.4.1 Un día ( )
- 2.4.2 Dos días ( )
- 2.4.3 Tres días ( )
- 2.4.4 Más de tres días ( )

2.5 Si en estas vacaciones tiene oportunidad de viajar por turismo, ¿Cuál sería el lugar elegido por usted de la siguiente lista?

- 2.5.1 Playas
- 2.5.2 Montañas
- 2.5.3 Ciudades
- 2.5.4 Balnearios
- 2.5.5 Comunidades rurales / agro turísticas
- 2.5.6 Otros lugares que no constan en esta lista.

En adelante solo deben responder quienes seleccionaron la opción “comunidades rurales/agro turísticas de la pregunta anterior. Si respondió otras opciones, por favor entregue la encuesta.

### 3 PREFERENCIAS DEL MERCADO

3.1 En el último mes, ¿Cuántas veces ha consumido miel de abeja?

Ninguna

3.1.1 Una vez

3.1.2 Dos veces

3.1.3 Tres veces

3.1.4 Más de tres veces.

3.2 Cuando usted consume miel, ¿por qué razón lo hace?

3.2.1 Por recomendaciones de

salud.....

3.2.2 Como cualquier otro

alimento.....

3.2.3 Porque le

gusta.....

3.2.4 Por

curiosidad.....

### 4 APICULTURA

4.1 Alguna vez ¿Ha visitado usted una granja apícola?

4.1.1 Si ( )

4.1.2 No ( )

4.2 Si tuviera la oportunidad de conocer una granja productora de miel de abeja ¿Le gustaría conocer de cerca el proceso de cultivo de miel y sus otros derivados?

4.2.1 Si, totalmente interesado ( )

4.2.2 Sí, pero no es su preferencia ( )

4.2.3 No está interesado en las abejas ni la miel ( )

4.3 ¿Adquiriría usted productos apícolas directamente de los productores?

4.3.1 Si ( )

4.3.2 No ( )

4.4 ¿Cuánto dinero estaría dispuesto a gastar en productos derivados de las abejas?

4.4.1 10\$

4.4.2 20\$

4.4.3 más de 20\$

4.5 ¿Le gustaría conocer fincas apícolas y su proceso de producción mediante una ruta interactiva?

4.5.1 Si ( )

4.5.2 No ( )

4.6 ¿Cuánto dinero está dispuesto a pagar por este servicio?

4.6.1 30\$

4.6.2 40\$

4.6.3 más de 40\$

## 5 SERVICIOS

5.1 ¿Qué servicios le gustaría recibir durante la visita a una finca apícola?

5.1.1 Alimentación

5.1.2 Alojamiento

5.1.3 Transporte

5.1.4 Guianza

5.1.5 Tienda de recuerdos

## 6 GASTRONOMIA

6.1 ¿Qué tipo de comida le gustaría degustar durante su visita a la finca apícola?

6.1.1 Típica

6.1.2 Platos a la carta

6.1.3 Vegetariana

6.1.4 Otras

.....

6.2 ¿Le gustaría adquirir platillos elaborados con miel o derivados de la misma?

6.2.1 Si.....

6.2.2 No.....

6.2.3 Por qué.....

MUCHAS GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

**Anexo 3: Ficha de censo**

<b>Censo de Productoras apícolas</b>		<b>O.1.1/ O.2.1</b>
<b>1. Datos Generales</b>		
Nombre de la Finca		
Ubicación		
Nombre del propietario/ Administrador		
Creación de la finca		
Extensión/ personal /contratos/ horarios		
<b>2. Cultivo</b>		
Tipología de la abeja		
Proceso		

Producción de miel (cantidad)	
Tipo de Colmena	
Número de colmenas	
Alimento de la abeja	
Técnica de cultivo	
Método de producción	
Reproducción de la abeja	
Amenazas de la abeja	
<b>ANTECEDENTES</b>	
¿Cómo se llegó a producir miel de abeja en el cantón Montúfar?	
Apoyos recibidos	
Iniciantes	
Proceso	
Iniciativas	

Mercado				
Productos				
FICHA DE CENSO DE PRODUCTOS APÍCOLAS				
PRODUCTOS APICOLAS	SI	NO	CANTIDAD (Litros, gramos))	
Miel				
Propóleos				
Jalea real				
Polen				
Cera				
Néctar				
Api toxina				

## Anexo 4: Entrevista

Entrevista 03.2

Dirigido a las autoridades locales del cantón Montufar.

Nombre:

Ocupación:

Fecha:

Objetivo: Conocer cómo se realiza el turismo en el cantón Montufar.

- 1.- ¿Cuántas personas visitan el cantón Montufar, por motivo de turismo?
  
- 2.- ¿Qué grado de potencial tiene el turismo en el cantón Montufar?
  
- 3.- ¿Qué alternativas turísticas existen en el cantón Montufar?
  
- 4.- ¿Cuál es el principal producto turístico?
  
- 5.- ¿Cuáles son los principales productos turísticos del cantón Montufar?
  
- 6.- ¿Qué acciones se están tomando para mejorar los productos turísticos?
  
- 7.- ¿Cree que la apicultura como producto turística tenga incidencia para el desarrollo del cantón Montufar?
  
- 8.- ¿Considera que el agroturismo es un potencial turístico para el cantón Montufar?



**Anexo 5: Ficha de registro bibliográfico**

Fichas de registro bibliográfico 01.2

FICHA BIBLIOGRAFICA	CODIGO: O.1.2
Autor/a:          Título:          Año	Editorial:          Ciudad, País:
Descripción de tema consultado:	
Número de edición:  Páginas de consulta:	

## Anexo 6: Registro fotográfico

### FOTOGRAFIAS RECOLECCION DE DATOS

#### Imagen 8 Indumentaria



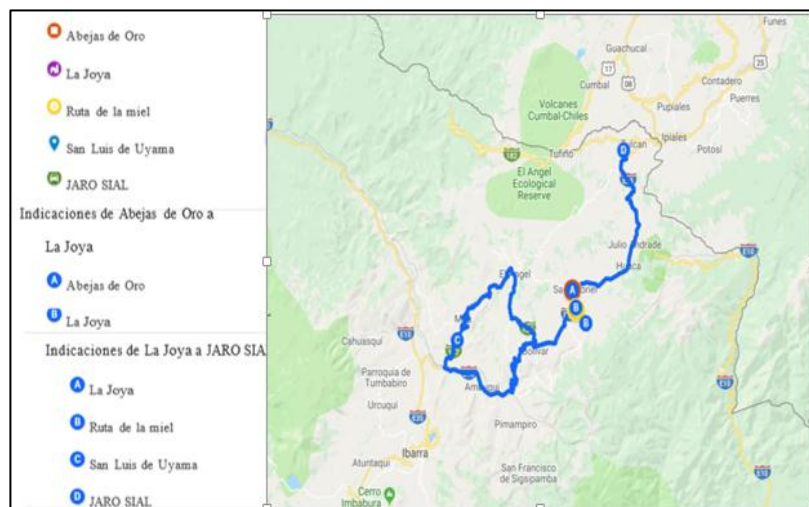
Elaborado por: Autores

#### Imagen 9 laboratorio apícola



Elaborado por: Autores

### Imagen 10 Mapa



Elaborado por: Autores

### Imagen 11 cajas apícolas



Elaborado por: Autores

### Imagen 12 panales de abejas



Elaborado por: Autores

### Imagen 13 entorno natural

Elaborado por autores



**Imagen 14 productos apícolas**



Elaborado por: Autores

**Imagen 15 panales de abejas**



Elaborado por: Autores

Anexo 7: Revista Virtual

Imagen 16 revista



Elaborado por: Autores

Imagen 17 revista



Elaborado por: Autores

Imagen 18 revista

<b>Contenido</b>	
La Apicultura en el cantón Montúfar.....	4
Apianes que puedes visitar.....	5
Propiedad.....	5
Ruta de la miel.....	5
Propiedad.....	5
Abejas de Oro.....	5
Propiedad.....	6
Sal Lim de Olaya.....	6
Propiedad.....	6
La Osa.....	6
Propiedad.....	7
JARD SIAL.....	7
Ruta.....	8
ABEJARIETA.....	9
SALIDA QUIT.....	10
Algunos datos importantes.....	10
Productos.....	11
Cera.....	11
Propóleo.....	11
Pollen.....	12
Veneno o Apitoxina.....	12
SUBPRODUCTOS QUE SE PUEDEN OBTENER.....	13
TIPOS DE MIEL QUE EXISTEN EN ECUADOR.....	13
IMPORTANCIA DE LA APICULTURA.....	13
BENEFICIOS DE LA APICULTURA.....	13
EL AGRICULTURISMO.....	13
Servicios.....	13

Elaborado por: Autores

Imagen 19 revista



Elaborado por: Autores

Imagen 20 revista



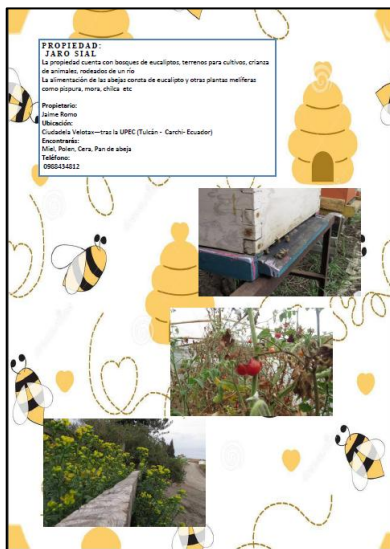
Elaborado por: Autores

Imagen 21 revista



Elaborado por: Autores

Imagen 22 revista



Elaborado por: Autores

Imagen 23 revista




Elaborado por: Autores

### Imagen 24 revista

## ABEJAPEDIA

Todo lo que necesitas saber sobre el mundo de las abejas



**Aprenderás**

- Datos importantes de las abejas
- Productos, subproductos derivados de las abejas, tipos de miel y sus propiedades, alimentación de las abejas
- Apicultura de las abejas

Elaborado por: Autores

### Imagen 25 revista

## SABÍAS QUE?

El color de la miel depende de la zona donde se encuentren las colmenas. La cristalización o solidificación de la miel es un proceso natural.



ALGUNOS DATOS IMPORTANTES:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Las prácticas antiguas de extracción de miel se hacían manualmente esquivando los panales.</li> <li>Cada colmena contiene 50 panales para extracción de miel.</li> <li>Para llenar el recipiente de 20 litros de miel se necesitan 20 panales.</li> <li>Para cosechar 30 cajas de las colmenas se necesitan 4 días.</li> <li>Una colmena productiva puede sacar hasta 20 mil abejas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La abeja reina pone aproximadamente 2 mil huevos diarios.</li> <li>Una colmena cuenta alrededor de 150 colmenas.</li> <li>Las abejas muestran aversión al color negro, debido a que su mayor enemigo es el oso.</li> <li>Las abejas salen a trabajar en un promedio de 1500 a la redonda desde la colmena.</li> <li>Las abejas pueden desapegar por el uso de pesticidas y la mala implementación de borques.</li> <li>Los productos de las abejas no tienen fecha de caducidad.</li> </ul>

Elaborado por: Autores

### Imagen 26 revista

#### Jalea Real



Es una sustancia de consistencia semifluida, aspecto de color blanco cremoso. Que posee un sabor azúcar frías dulces. La obtiene las abejas obreras jóvenes a partir de una secreción de miel, agua y secreciones entomocénicas.

**Propiedades y usos:**  
Fomenta el metabolismo celular.

**Preparación de jarabe:**  
Tiene acción astringente, hemostática, y anestésica. Estimula la circulación sanguínea. Disminuye la presión arterial y el nivel de los coagulantes. Retarda el proceso de envejecimiento de la piel y reduce

**su hidratación y elasticidad:**  
Ejerce el control al hematoglobina en la sangre, así como los azúcares, glucosa y proteínas séricas. Normaliza los procesos metabólicos.

#### Polen

Es el producto que se encuentra en la flor, en estado líquido. Cuando la abeja llega a la flor, las abejas lo recoge ese polen y lo introduce con ayuda de pequeñas bolitas con sus patas.

**Propiedades y usos:**  
Estimula el apetito.  
Combate la fatiga.  
Combate la anemia.

**la flega, hipertensión, prostración:**  
Combate la ansiedad.  
Mejora la digestión.  
Mejora el sistema inmunológico.  
Aumenta la concentración.  
Regula el peso corporal.



#### Veneno o Apitoxina

Es el cuerpo de la abeja obrera quien lo utiliza exclusivamente como traza de defensa.

**Propiedades y usos:**  
Antirheumático.  
Antiespasmódico.  
Antidolorífico.  
Cicatrizante.  
Dio terapéutico.  
Vasodilatador.

**Combate anemia, resaca, migraña, sequedad, dolor muscular, gota, traumatismo.**  
Contribuye a la producción de colágeno y a la renovación de las células dañadas.

Elaborado por: Autores

### Imagen 27 revista

## Productos

#### Miel

Es el producto producido por las abejas a partir del néctar que recoge de las plantas.

**Propiedades y usos:**  
Es un alimento energético por ser rico en azúcares.  
Combate la tos persistente, resaca, gripe.  
Depurador de la sangre, revitalizador.



**Propiedades y usos:**  
Ayuda a combatir el estrés, el cansancio, el dolor de cabeza, el insomnio, el estrés y el fatiga.  
Ablandador de cicatrices viejas.  
Antidolorífico.  
Relajante y revitalizante.



#### Cera

Es una sustancia grasosa (hidrófoba) que las abejas obreras, jóvenes producen a partir de las glándulas cerosas.

Es utilizada para construir los panales de las colmenas donde la reina deposita los huevos, donde los machos para almacenar la miel y el polen.

**Propiedades y usos:**  
Este producto de la colmena es utilizado por el hombre en la industria de cosméticos, termas para hacer velas y velas.

Tiene propiedades emolientes y antiinflamatorias.  
Tiene muchos usos en la industria para cosméticos y otros usos industriales.



#### Propóleo

Es un producto resinoso, de consistencia viscosa, elaborado por las abejas a partir de secreciones de plantas.

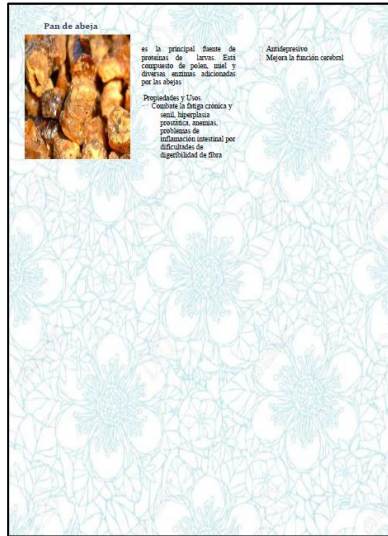
**Propiedades y usos:**  
Antibiótico (bactericida y bacteriostático).  
Cicatrizante.  
Antiespasmódico.  
Analgésico.  
Antialérgico.  
Epitelizante.

**Aversión:**  
Inmunostimulante.

Elaborado por: Autores



### Imagen 28 revista



Elaborado por: Autores

### Imagen 29 revista



Elaborado por: Autores

### Imagen 30 revista



Elaborado por: Autores

### Imagen 31 revista



Elaborado por: Autores

### Imagen 32 revista

Elaborado por: Autores

**Miel de Nabo silvestre**  
De color ámbar claro, tiene un olor y sabor fuerte.

Los principales beneficios medicinales relacionados a esta planta son sus propiedades anti-inflamatorias, antioxidantes, además de contener gran cantidad de ácido fólico.

---

**Miel de Azúcar**  
De color ámbar claro, con un toque ácido y dulce a la vez.

Es rica en fructosa, potasio, fructosa y glucosa, posee un efecto relajante y sedante natural, para personas que sufren de insomnio, ansiedad, posee propiedades antimicrobianas, antiérgicas, antibacterianas, es cicatrizante, antiinflamatoria.

---

**Miel de ruda**

De acuerdo a las propiedades que posee esta planta alivia los dolores reumáticos y los producidos por la gripe, trata problemas serbio-cardíacos, alivia dolores de cabeza, cólicos, gases, mejora el apetito, ayuda a la digestión.

---

**Miel multigranada o multiflor**  
De color ámbar oscuro y sabor muy variable e intenso.

Procedente de flores de varias especies vegetales.  
Es antiinflamatoria, digestiva y cicatrizante.  
Es un gran complemento alimenticio. Rico en minerales, previene la anemia, favorece la digestión y es antiérgica.

### Imagen 33 revista

Elaborado por: Autores

**IMPORTANCIA DE LA APICULTURA**

La apicultura tiene una gran importancia socioeconómica y ecológica, ya que es considerada como una de las principales actividades agropecuarias generadoras de divisas y parte fundamental de la economía social. Generalmente esta actividad se asocia únicamente con producción de miel, polen, jalea real y propóleos, sin embargo, los abejas son fundamentales para un equilibrio del medio ambiente ya que al obtener el alimento de las flores fomentan en las plantas la capacidad de fecundarse.

Cabe mencionar que esta actividad se ha desarrollado a la par del crecimiento de la civilización sobre todo con fines alimenticios, aunque también fue utilizada en embalsamamientos e incluso ha tenido aplicaciones médicas.

---

**BENEFICIOS DE LA APICULTURA**

- La polinización de las plantas es indispensable para que la vida continúe sobre la tierra.
- Es una actividad agropecuaria que puede generar ingresos económicos debido a los productos que se extraen de la abeja (por ejemplo el elixir social se ve beneficiada).
- Para realizar la apicultura se es necesario tener cuidado que existen ser venenos para la agricultura o serpiente del ganado. La producción de miel, el polen de donde está disponible parte de una abeja como de los cultivos.
- No requiere de insumos ni otros productos importados.
- Ayuda a mejorar el medio ambiente debido a la polinización mejorando la fructificación y semillización.
- Los productos de las abejas son beneficiosos para la salud.
- Seo los que promueven la actividad agrícola.
- Seo las responsables del 70% de cultivo de alimentos para la humanidad.
- Favorece la conservación y recuperación del medio ambiente.

### Imagen 34 revista

Elaborado por: Autores

**EL AGROTURISMO**

se entiende como una actividad turística que se desarrolla en un espacio rural y que consiste en acercar al consumidor del mundo rural, viviendo y participando de la cultura propia de sus habitantes, como respuesta al desarrollo de una sociedad moderna que cada vez está más alejada de sus tradiciones. También se le denomina como Turismo rural.

La idea es que todas las actividades relacionadas a la agricultura tengan nuevas alternativas de negocio a través de las cuales pueda complementar y diversificar sus ingresos. El agroturismo es mucho más por el hecho de que sus viviendas sean una capacidad limitada, lo que permite disfrutar de una estancia tranquila, sin aglomeraciones, recibiendo un trato familiar y en contacto directo con el mundo rural y la naturaleza.

Por ende la apicultura al formar parte de la agropecuaria en la consiste como un elemento positivo para el desarrollo rural y urbano. Además de mejorar el autoconsumo de las familias, permite generar ingresos con la venta de la colmena y al mismo tiempo favorece la conservación y recuperación del medio ambiente.

Elaborado por: Autores

### Imagen 35 revista

Elaborado por: Autores

**Servicios**

Los servicios varían dependiendo del espacio en el que se encuentren, sin embargo la mayoría de estos incluyen presentar los servicios de alimentación, alojamiento, transporte, guianza, tienda de recuerdos.

Elaborado por: Autores