

INDICE DE ANEXOS

<i>ANEXO I. ENTREVISTA CARLOS OCA. BAR CARLOS</i>	2
<i>ANEXO II. ENTREVISTA IGNACIO SANCHO. TIO NICASIO</i>	4
<i>ANEXO III. ENTREVISTA SANTIAGO ARRIETA. CASA ARRIETA</i>	6
<i>ANEXO IV. MODELO ENCUESTA DE SATISFACCIÓN.GOOGLE FORMS</i>	8
<i>ANEXO V. VALORACIONES TRIPADVISOR. BAR CARLOS Y CASA ARRIETA</i>	11
<i>ANEXO VI. CÓDIGOS QR AUDIOGUÍAS</i>	12
<i>ANEXO VII. RUTA ARTE MUDÉJAR</i>	13

ANEXO I. ENTREVISTA CARLOS OCA. BAR CARLOS

Este anexo engloba las preguntas realizadas a Carlos Oca, propietario de Bar Carlos en Castejón de Valdejasa. De esta serie de cuestiones se ha extraído información sustancial aplicada en el Plan de desarrollo Turístico de Castejón de Valdejasa 2021 - 2025.

- 01 **Buenos días Carlos. Mi nombre es Alvaro Carballal y como te había comentado anteriormente**
02 **estoy realizando una investigación sobre Castejón de Valdejasa. Me gustaría que te presentaras**
03 **un poco tu y el negocio, de forma breve.**
- 04 Buenos días Álvaro, mi nombre es Carlos y actualmente soy el propietario del Bar Flecha en
05 Castejón de Valdejasa. Este negocio comienza en parte por mis padres que abrieron el local en
06 el año 1951 y como tradición familiar no hemos parado de trabajar durante 70 años manteniendo
07 un ambiente de restauración centrandonos en la especialidad tradicional de Castejón de
08 Valdejasa el conejo escabechado. Apenas con dos platos y sin una carta de productos como tal
09 hemos conseguido mantenernos a flote
- 10 **¿La gestión del restaurante sigue teniendo un carácter familiar?**
11 Efectivamente, esto es un negocio familiar que empezaron mis padres y por casualidades de la
12 vida, lo hemos mantenido yo y mi hermana en este caso. Desde pequeño he estado en el bar y que
13 su gestión no estuviera en mi mano sería algo muy extraño para mi.
- 14 **¿Cómo has vivido la evolución del restaurante desde que eres pequeño? ¿Ha cambiado el ambiente**
15 **en exceso?**
16 Claro que si, estamos hablando de que Castejón es un pueblo que ha pasado de tener más de 1000
17 habitantes a tener apenas 200 habitantes, aunque en nuestro caso a nivel negocio turístico los
18 clientes nunca han parado de venir. Prácticamente todos los fines de semana estamos completos.
19 Tú Álvaro que has vivido aquí, ya lo habrás visto con tus propios ojos.
20 No es igual el mismo negocio de hace 30 años o 40 años en el que teníamos el bar completo
21 todas las tardes con gente del pueblo consumiendo y jugando a las cartas que ahora, que viene
22 mucha gente de fuera únicamente a hacer excursiones, a andar, a disfrutar del día y de los
23 alrededores de Castejón de Valdejasa, que no es malo, pero no es el mismo sentimiento de antes.
- 24 **¿Siempre habéis sido el único bar?**
25 No, como te decía antes el pueblo tenía mucha más vida. Nosotros hemos resistido porque nunca
26 hemos parado de trabajar, antiguamente en la localidad había tres bares y siempre había gente
27 en todos. Hemos podido aguantar porque ofrecemos un servicio de restauración que el resto de
28 bares no podían igualar ya que el cliente ha tenido claro qué producto quiere con antelación
- 29 **¿Hay alguna temporada del año en la que recibáis más visitantes?**
30 Pues la verdad que en las épocas de otoño y primavera sí que notamos una mayor afluencia de
31 gente los fines de semana, pero con este tema del covid 19 hemos notado como cualquier
32 negocio, un gran bajón de clientela. Sí que es verdad que este verano hemos notado que mucha
33 gente de fuera, de ciudades como San Sebastián, Pamplona o Valencia que se dirigían a Sos del
34 Rey Católico fueron redirigidos a través de Google Maps por Castejón de Valdejasa y la misma
35 aplicación les ofrecía nuestro establecimiento como puesto dónde comer y descansar. Eso se ha
36 notado una barbaridad. Este año hemos tenido gente de Castellón, de Barcelona, de Sevilla,
37 pequeños excursionistas de todas partes de España, personas de lugares que no imaginaba,
38 además venían siendo conscientes de lo que iban a comer.
- 39 **¿Hacéis algún tipo de publicidad para ofrecer el producto fuera de la región?**
40 No, nosotros no hacemos ningún tipo de publicidad pero sí que hemos tenido la posibilidad de

41 hacer un par de entrevistas con el periódico y el Heraldo de Aragón qué han colgado en la red
42 y que es verdad que nos ha servido mucho para que nos conozcan muchos clientes curiosos por
43 los escabechados. La publicidad no ha sido nuestro quebradero de cabeza siempre hemos
44 aprovechado los buenos comentarios y el boca a boca

45 Cómo cuestión final, me gustaría preguntarte acerca del futuro del negocio.

46 Yo lo veo negro como la mayoría de negocios familiares, de cara al cliente que recibimos en
47 Castejón es muy importante, mucho más importante de lo que creemos cuando el cliente entra el
48 comedor. Si ellos te ven ya están a gusto, yo lo noto muchas veces, por ejemplo a veces en las
49 fiesta patronales cuando traes camareros de fuera el ambiente no es el mismo. Si ahora por
50 ejemplo le dejara el negocio a mis hijos, por muy bien que lo lleven y tengan una formación
51 previa es complicado, porque el cliente que viene ya te conoce y más en nuestro caso que es
52 únicamente boca a boca. El relevo generacional se nota. Yo pienso que puede haber gente
53 interesada en mantener este negocio, si conoces el negocio sí que tiene mucho potencial, lo
54 vemos cada fin de semana, hay vida, pero es un proceso muy complejo y hace falta mucho
55 esfuerzo además de productos de alta calidad que no todo el mundo está dispuesto a pagar.

ANEXO II. ENTREVISTA IGNACIO SANCHO. TIO NICASIO

Este anexo engloba las preguntas realizadas a Ignacio Sancho, co-propietario de Tío Nicasio en Castejón de Valdejasa. De esta serie de cuestiones se ha extraído información sustancial aplicada en el Plan de desarrollo Turístico de Castejón de Valdejasa 2021 - 2025.

- 01 **Buenos días Ignacio. Mi nombre es Alvaro Carballal y como te había comentado anteriormente**
02 **estoy realizando una investigación sobre Castejón de Valdejasa. Me gustaría que te presentaras**
03 **un poco tu y el negocio, de forma breve.**
- 04 Buenos días, yo soy Ignacio Sancho y nuestra empresa “Tio Nicasio” está formada por mi y otra
05 persona que es mi hermano Alberto, juntos formamos el Corral del tío Nicasio en 2014
06 Aprovechamos la jubilación de mi padre que era agricultor para coger las tierras y montarnos
07 lo que es el negocio de los escabechados. Compaginando lo que vendemos del campo y lo que
08 vendemos desde la empresa y hemos encontrado la manera de mantenernos. Es la única forma de
09 sobrevivir en los pueblos y de sacar un poco de dinero
- 10 **¿Hace cuántos años comenzasteis con la empresa?**
11 Pues vamos camino del octavo año, octavo año qué será en abril de 2022.
- 12 **¿Qué tipo de gestión lleváis a cabo para poder llegar a los plazos de entrega y tener un**
13 **volumen tan alto de ventas como el que tenéis?**
14 A ver nos hemos ido adaptando con las mejoras en el obrador, más máquinas para producir más
15 rápido, qué es el proceso más viable. En cuanto al reparto de tareas pues uno de nosotros se
16 encarga más de la venta y de la producción y otro más del tema relacionado con la trazabilidad
17 y el picking.
- 18 **¿Cómo ha evolucionado vuestro comercio para que se convierta en lo que es hoy día?**
19 La evolución ha sido progresivamente hacia arriba, hemos visto que cada año sacábamos nuevos
20 clientes y que no perdíamos prácticamente ninguno de los que teníamos entonces. Intentamos
21 saber controlar el crecimiento, compaginar tantos negocios no es fácil y tenemos que calcular
22 los tiempos con precisión para poder llegar a todo.
- 23 **¿La empresa ha ido siempre en la misma dirección o habéis intentado diversificar en algún**
24 **momento?**
25 Hemos trabajado desde el principio siempre con tienda de barrio, tenemos una empresa de
26 momento pequeña, en la que prácticamente el 80% de toda la producción se vende en Zaragoza, la
27 ciudad más cercana al pueblo y con más población y negocios. Ahora sí que estamos empezando
28 con nuevos distribuidores en la zona de Madrid, en la zona de Barcelona y en la zona de
29 Valencia con los pequeños distribuidores que trabajan en barrios. El caso de supermercados y
30 de la hostelería aún no lo hemos tocado pero es nuestro as en la manga en el caso de que la
31 idea que tenemos no funcione.
- 32 **¿Alguna temporada en la que tengáis más clientela o siempre gozais de un volumen de venta**
33 **continuo?**
34 Según el producto que hacemos (carnes escabechadas), a la hora de prepararlo se recomienda
35 conservarlo a una temperatura ambiente por lo que pensamos que nuestro punto fuerte iba a ser
36 el verano pero a día de hoy el verano es nuestra época más débil. Es un producto que se
37 diferencia de lo que puede ocurrir en otros sectores pero sí que es verdad que el último
38 trimestre con la campaña de Navidad nuestras ventas son mayores.
- 39 Supongo que establecer un negocio en un pueblo tan pequeño no es un camino de rosas pero lo
40 habéis conseguido y os habéis consolidado.

41 **¿Cómo veis el futuro de la empresa? ¿Por qué seguir en Castejón a pesar de ser un núcleo**
42 **comercial tan pequeño?**

43 La idea es la misma, nacer, vivir y morir aquí. Nosotros hacemos los auténticos escabechados
44 de Castejón de Valdejasa y no se pueden hacer en otro sitio que no sea Castejón de
45 Valdejasa... seguro que no pueden hacerse ni tan buenos. Nuestra idea es quedarnos en
46 Castejón, ir ampliando con nuevos productos y seguir manteniendo los antiguos. Cómo novedad
47 este 2022 hemos abierto una pequeña bodega de vino, tenemos nuestras propias plantaciones
48 olivos para hacer nuestro aceite de oliva virgen extra para autoconsumo y para tener otro
49 producto más listo para la venta. Es el momento de hacer cosas que tenemos en mente y por
50 supuesto acabar contratando mano de obra, preferiblemente gente joven que se quedará a vivir
51 en Castejón. Entiendo que no es fácil para familias que por ejemplo tienen hijos ya que no
52 disponemos de escuela en Castejón, pero ahora las carreteras están muy bien acondicionadas y a
53 20 minutos tienes Ejea,Tauste o Villanueva de Gállego. Esa es la idea y la teoría, pero
54 nuestra experiencia nos dice que la práctica siempre supone un reto mayor.

ANEXO III. ENTREVISTA SANTIAGO ARRIETA. CASA ARRIETA

Este anexo engloba las preguntas realizadas a Santiago Arrieta, propietario de Casa Arrieta en Castejón de Valdejasa. De esta serie de cuestiones se ha extraído información sustancial aplicada en el Plan de desarrollo Turístico de Castejón de Valdejasa 2021 - 2025.

- 01 **Buenos días Santiago. Mi nombre es Álvaro Carballal y como te había comentado anteriormente**
02 **estoy realizando una investigación sobre Castejón de Valdejasa. Me gustaría que te presentarás**
03 **un poco tú y el negocio, de forma breve.**
- 04 Buenos días, mi nombre es Santiago Arrieta y como ya sabes soy el propietario de casa Arrieta
05 en Castejón de Valdejasa. Este negocio lo levantamos con la ayuda de las personas del pueblo
06 en el año 2016 y actualmente disponemos de 3 habitaciones con hueco para hasta 9 personas y
07 una bodega rural dónde llevamos cinco años ofreciendo productos locales, artesanales y de
08 temporada. Este edificio lo levantamos desde cero ya que el terreno dónde está situado era un
09 antiguo corral que compramos barato y con el paso del tiempo lo hemos transformado en la casa
10 rural con encanto que es hoy en día.
- 11 **¿Cómo gestionas la casa rural tú solo?**
- 12 Actualmente el único que se encarga de la gestión del hostal soy yo. Yo soy la persona que
13 limpia, la persona que cocina, la persona que gestiona las reservas, la que emite la
14 publicidad y por supuesto la que atiende al personal una vez que se hospeda en Casa Arrieta.
15 Para mi el hostal no es mi ingreso económico principal, yo también trabajo como traductor de
16 idiomas y trabajo telemáticamente a través de casa lo que me permite estar siempre pendiente
17 de la gestión de casa Arrieta. La afluencia de turistas tampoco es tan grande como para que no
18 me pueda hacer cargo yo solo, aunque sí que es verdad que he recibido mucha ayuda por parte de
19 la población del pueblo y de mi pareja.
- 20 **¿Cómo ha evolucionado la casa rural desde que comenzasteis en 2016?. ¿El perfil del cliente ha**
21 **cambiado mucho?**
- 22 A decir verdad la evolución de nuestro negocio ha sido bastante plana, siempre hemos enfocado
23 nuestro producto a un visitante maduro que busca la relajación y una buena gastronomía local.
24 Cuándo empezamos decidimos enfocar más nuestra publicidad aún turista local procedente de la
25 Comunidad Autónoma de Aragón pero con el paso de los años me he dado cuenta que la localidad
26 de Castejón de Valdejasa y su entorno natural es más atractivo para personas de fuera de
27 Aragón y mucho más atractivo para personas de fuera de España, específicamente en el sur de
28 Francia.
- 29 **Es decir, enfocar la publicidad fuera de España ¿Cómo afecta eso al perfil del visitante?**
- 30 El visitante lo podríamos dividir en grupos, el turista nacional y el turista internacional.
31 El turista nacional se sitúa alrededor de los 35-60 años y suelen venir siempre con grupos de
32 amigos, se organizan ellos el viaje y el turista extranjero pasa a ser un poco más específico,
33 entre la línea de los 40 y 50 años. Suelen ser parejas que pernoctan aquí en casa Arrieta y
34 se quedan en la localidad como máximo tres o cuatro días. Podríamos decir que el turista
35 nacional viene más interesado actividades deportivas relacionadas con el turismo activo, como
36 puede ser el senderismo o la bici. El turista extranjero viene atraído por el entorno
37 paisajístico y por el descanso, quieren realizar un turismo de relajación y las grandes
38 llanuras que ofrecen los alrededores de Castejón de Valdejasa distan mucho con los paisajes
39 franceses y británicos, por lo que suelen ser de gran satisfacción para personas
40 internacionales. Será raro pero aquí hemos tenido turistas de muchos sitios del mundo

41 procedentes de Reino Unido de Alemania, Rusia, Argentina o incluso Japón y Taiwán. También
42 tenemos un segmento de visitantes nacional local, pero es aquel que no suele pernoctar y que
43 viene solo en el dia para realizar una excursión o para comer especialidades gastronómicas
44 como los conejos o las perdices.

45 **¿Para conseguir estos clientes qué tipo de publicidad hacéis?**

46 A decir verdad tampoco es que me empeñe mucho en la publicidad, la mayoría de la publicidad
47 que hacemos es a través de Booking, TripAdvisor y por la página web municipal. El turista
48 local sí que viene más derivado por el boca a boca de gente que ha venido anteriormente y ha
49 quedado satisfecha mientras que el turista internacional busca un lugar de descanso diferente
50 donde visitar lugares de interés cultural alrededor de Castejón de Valdejasa y aparece gracias
51 a motores de reservas o simplemente porque GoogleMaps lo ha desviado del camino.

52 **¿Está publicidad incide en las reservas a lo largo del año? ¿Cuando es vuestra temporada más
53 alta?**

54 La más alta es en verano, los meses de agosto solemos tener los fines de semana completos
55 tanto por turistas internacionales como nacionales. El invierno es más duro y aprovechamos a
56 sacar publicidad en octubre en el mercado francés. Ellos disponen de fiestas y festivos.

57 También intentamos sacar ofertas de Navidad y en Semana Santa solemos estar completos pero
58 también depende mucho del año, de las fechas y de la situación general del turismo.

59 **Pregunta final Santiago, ¿cómo ves el futuro de tu negocio? ¿Vas a seguir en la misma
60 dirección o piensas que deberías diversificar un poco tu negocio?**

61 Yo creo que el futuro de casa Arrieta va a ser bastante parecido a estos últimos años que
62 hemos tenido, a excepción de la pandemia de la covid-19 claro que sí. La oferta turística va a
63 seguir dirigida al turista internacional ya que para mí es el más gratificante y el más fácil
64 de tratar. Yo me he criado en Francia y el trato con estos turistas me resulta más fácil que
65 con el turista nacional. Muchas veces aparecen visitantes locales y siento que su motivación
66 por el turismo de interior es ínfima, no aprecian de la misma forma el paisaje Castejonero en
67 comparación con gente de fuera. Es algo normal pero al final cuando estás ofreciendo algo que
68 aprecias sentimentalmente quieres que se vea recompensado y aquí hacemos un gran esfuerzo todo
69 el año para sacar adelante nuestros negocios, por lo que cuando viene la temporada alta
70 queremos que el turista se quede satisfecho y quiera repetir. Aquí en casa Arrieta podemos
71 decir que la mayoría de nuestros visitantes repiten al menos una segunda vez.

ANEXO IV. MODELO ENCUESTA DE SATISFACCIÓN.GOOGLE FORMS



Encuesta de Satisfacción Castejón de Valdejasa (2021).

Fuente: Elaboración Propia



CASTEJON DE VALDEJASA

Con el objetivo de recoger información sobre el turismo en Castejón de Valdejasa, agradeceríamos su colaboración contestando las preguntas de este cuestionario. Son preguntas generales tratadas de forma confidencial y dentro de la globalidad del estudio.

 alvarocarballal1999@gmail.com (no compartidos) 
[Cambiar de cuenta](#)

¿Cuál es su lugar de procedencia?

Tu respuesta _____

¿Cuál es su rango de edad?

- Menos de 30
- 30 y 45
- 45 y 65
- Mas de 65

¿Es la primera vez qué visita Castejón de Valdejasa?

- Si
- No

¿En compañía de quién y con cuántos acompañantes viaja? Por favor, indique el número de personas junto al recuadro.

- Solo
- En Pareja
- En Familia
- Con Amigos
- Otro: _____

Por favor, indique la duración de su estancia turística

Tu respuesta _____

¿Por qué eligió el destino para sus vacaciones?

- Oferta Cultural
- Oferta Gastronómica
- Entorno Natural
- Posibilidad de Descanso
- Otro: _____

¿A través de que medio has conocido la localidad?

- Familiares/Amigos/Conocidos.....
- Internet/Página Web
- Oficina Comarcal de Turismo
- Otro: _____

Indique el grado de satisfacción de su estancia



¿Volvería a visitar la localidad de Castejón?

- Sí
- No
- Otro: _____

¿Recomendaría el destino a otra persona?

- Sí
- No

¿Considera que algún aspecto de la localidad puede ser mejorable? Desarrolle su respuesta:

Tu respuesta

Enviar

Borrar formulario

ANEXO V. VALORACIONES TRIPADVISOR. BAR CARLOS Y CASA ARRIETA

Puntuaciones y opiniones

4,0 19 opiniones

N.º 1 de 1 Española en Castejón de Valdejasa
N.º 1 de 1 Restaurantes en Castejón de Valdejasa

PUNTUACIONES

Detalles

TIPOS DE COCINA
Española

COMIDAS
Comidas

VENTAJAS
Capacidad, Servicio de mesa, Reservas

[Ver todos los detalles](#)

Ventajas

¿Una persona vegetariana podría comer bien en el restaurante? Sí No

Opiniones (19)

[Escribe una opinión](#)

Puntuación de viajeros

<input type="checkbox"/> Excelente		6
<input type="checkbox"/> Muy bueno		9
<input type="checkbox"/> Normal		2
<input type="checkbox"/> Malo		1
<input type="checkbox"/> Pésimo		1

Tipo de viajero

<input type="checkbox"/> Familias	<input type="checkbox"/> Mar-may
<input type="checkbox"/> En pareja	<input type="checkbox"/> Jun-ago
<input type="checkbox"/> En solitario	<input type="checkbox"/> Sep-nov
<input type="checkbox"/> Negocios	<input type="checkbox"/> Dic-feb
<input type="checkbox"/> Amigos	

Época del año

Todos los idiomas
 Español (19)

Valoraciones del Restaurante-Bar Carlos. Fuente: TripAdvisor (2021)

Información

3,0 Normal 9 opiniones

Ubicación
 Limpieza
 Servicio

Información relevante

IDIOMAS QUE SE HABLAN
Español, Francés, Catalán

Servicios de la propiedad

Aparcamiento privado de pago dentro del recinto	Internet de alta velocidad gratuito (wifi)
Bar/salón	Cafetería
Actividades para niños (acondicionado para familias / niños)	Se admiten mascotas
Hotel de no fumadores	Registro privado de entrada y salida

[Mostrar más](#)

Servicios de habitación

Habitaciones insonorizadas	Bañera/ducha
Artículos de aseo gratuitos de cortesía	

Tipos de habitación

Habitaciones para familias

Valoraciones del Alojamiento Casa Arrieta. Fuente: TripAdvisor (2021)

ANEXO VI. CÓDIGOS QR AUDIOGUÍAS



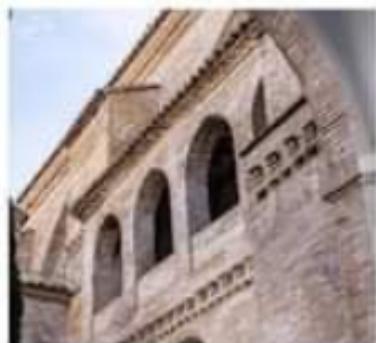
Audioguías Qr Castejon Valdejasa (2021). Fuente:Elaboración Propia

ANEXO VII. RUTA ARTE MUDÉJAR

Rutas Territorio Mudéjar, viaje a la belleza

RUTA 11

Sábado 16 de octubre
El espacio mudéjar



Borja - 10.00 h
Catedral de Santa María



Castejón de Valdejasa- 12.30 h
Sala parroquial



San Mateo de Gállego - 17.00 h

Fuente: <https://www.territoriomydejar.es/rutas/> (2021)