



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS

NATURALES

CARRERA DE LICENCIATURA EN ECOTURISMO

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

<p>“ANÁLISIS DE LA PLANTA TURÍSTICA OFERTA ALIMENTACIÓN DEL CANTÓN PANGUA”</p>

Proyecto de Investigación presentado previo a la obtención del Título de
Licenciatura en Ecoturismo

Autora:

Quiña Rivera Daniela Elizabeth

Tutor:

Ing. Sara Alejandra Armijos, M.Sc.

Latacunga - Ecuador

Agosto 2022

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

“Yo **Daniela Elizabeth Quiña Rivera**, con C.C1725217168 declaro ser autor del presente proyecto de investigación: **ANÁLISIS DE LA PLANTA TURÍSTICA, OFERTA, ALIMENTACIÓN DEL CANTO PANGUA**, siendo la Ing. Sara Alejandra Armijos, M.Sc. tutora del presente trabajo; y eximo expresamente a la Universidad Técnica de Cotopaxi y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

Además, certifico que las ideas, conceptos, procedimientos y resultados vertidos en el presente trabajo investigativo, son de mi exclusiva responsabilidad.

Daniela Elizabeth Quiña Rivera

Estudiante

C.C.: 1725217168

Ing. Sara Alejandra Armijos, M.Sc.

Docente Tutor

C.C.: 1803993955

CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR

Comparecen a la celebración del presente instrumento de cesión no exclusiva de obra, que celebran de una parte **DANIELA ELIZABETH QUIÑA RIVERA**, identificada/o con **C.C. 1725217168**, de estado civil soltera y con domicilio en Machachi, a quien en lo sucesivo se denominará **LA/EL CEDENTE**; y, de otra parte, el Ing. MBA. Cristian Fabricio Tinajero Jiménez, en calidad de Rector y por tanto representante legal de la Universidad Técnica de Cotopaxi, con domicilio en la Av. Simón Rodríguez Barrio El Ejido Sector San Felipe, a quien en lo sucesivo se le denominará **LA CESIONARIA** en los términos contenidos en las cláusulas siguientes:

ANTECEDENTES: CLÁUSULA PRIMERA. - **LA/EL CEDENTE** es una persona natural estudiante de la carrera de **Licenciatura en Ecoturismo**, titular de los derechos patrimoniales y morales sobre el trabajo de grado “**Análisis de la Planta Turística Oferta, Alimentación del Cantón Pangua**” la cual se encuentra elaborada según los requerimientos académicos propios de la Facultad según las características que a continuación se detallan:

Historial académico

Inicio de la carrera: abril 2016 – octubre 2016

Finalización: octubre 2022 – octubre 2022

Aprobación en Consejo Directivo. – 03 de junio

Tutor: Ing. Sara Alejandra Armijos, M.Sc.

Tema: “Análisis de la planta turística Oferta Alimentación del Cantón Pangua”

CLÁUSULA SEGUNDA. - **LA CESIONARIA** es una persona jurídica de derecho público creada por ley, cuya actividad principal está encaminada a la educación superior formando profesionales de tercer y cuarto nivel normada por la legislación ecuatoriana la misma que establece como requisito obligatorio para publicación de trabajos de investigación de grado en su repositorio institucional, hacerlo en formato digital de la presente investigación.

CLÁUSULA TERCERA. - Por el presente contrato, **LA/EL CEDENTE** autoriza a **LA CESIONARIA** a explotar el trabajo de grado en forma exclusiva dentro del territorio de la República del Ecuador.

CLÁUSULA CUARTA. - **OBJETO DEL CONTRATO:** Por el presente contrato **LA/EL CEDENTE**, transfiere definitivamente a **LA CESIONARIA** y en forma exclusiva los siguientes derechos patrimoniales; pudiendo a partir de la firma del contrato, realizar, autorizar o prohibir:

- a) La reproducción parcial del trabajo de grado por medio de su fijación en el soporte informático conocido como repositorio institucional que se ajuste a ese fin.
- b) La publicación del trabajo de grado.
- c) La traducción, adaptación, arreglo u otra transformación del trabajo de grado con fines académicos y de consulta.
- d) La importación al territorio nacional de copias del trabajo de grado hechas sin autorización del titular del derecho por cualquier medio incluyendo mediante transmisión.
- f) Cualquier otra forma de utilización del trabajo de grado que no está contemplada en la ley como excepción al derecho patrimonial.

CLÁUSULA QUINTA. - El presente contrato se lo realiza a título gratuito por lo que **LA CESIONARIA** no se halla obligada a reconocer pago alguno en igual sentido **LA/EL CEDENTE** declara que no existe obligación pendiente a su favor.

CLÁUSULA SEXTA. - El presente contrato tendrá una duración indefinida, contados a partir de la firma del presente instrumento por ambas partes.

CLÁUSULA SÉPTIMA. - CLÁUSULA DE EXCLUSIVIDAD. - Por medio del presente contrato, se cede en favor de **LA CESIONARIA** el derecho a explotar la obra en forma exclusiva, dentro del marco establecido en la cláusula cuarta, lo que implica que ninguna otra persona incluyendo **LA/EL CEDENTE** podrá utilizarla.

CLÁUSULA OCTAVA. - LICENCIA A FAVOR DE TERCEROS. - LA CESIONARIA podrá licenciar la investigación a terceras personas siempre que cuente con el consentimiento de **LA/EL CEDENTE** en forma escrita.

CLÁUSULA NOVENA. - El incumplimiento de la obligación asumida por las partes en la cláusula cuarta, constituirá causal de resolución del presente contrato. En consecuencia, la resolución se producirá de pleno derecho cuando una de las partes comunique, por carta notarial, a la otra que quiere valerse de esta cláusula.

CLÁUSULA DÉCIMA. - En todo lo no previsto por las partes en el presente contrato, ambas se someten a lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, Código Civil y demás del sistema jurídico que resulten aplicables.

CLÁUSULA UNDÉCIMA. - Las controversias que pudieran suscitarse en torno al presente contrato, serán sometidas a mediación, mediante el Centro de Mediación del Consejo de la Judicatura en la ciudad de Latacunga. La resolución adoptada será definitiva e inapelable, así como de obligatorio cumplimiento y ejecución para las partes y, en su caso, para la sociedad.

En señal de conformidad las partes suscriben este documento en dos ejemplares de igual valor y tenor en la ciudad de Latacunga, 30 de agosto del 2022.



Daniela Elizabeth Quiña Rivera

EL CEDENTE

Nelson Chiguano, PhD.

EL CESIONARIO

AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

En calidad de Tutor del Proyecto de Investigación con el título:

“ANÁLISIS DE LA PLANTA TURÍSTICA OFERTA ALIMENTACIÓN DEL CANTÓN PANGUA”, de Daniela Elizabeth Quiña Rivera, de la carrera de Licenciatura en Ecoturismo, considero que el presente trabajo investigativo es merecedor del Aval de aprobación al cumplir las normas, técnicas y formatos previstos, así como también ha incorporado las observaciones y recomendaciones propuestas en la Pre defensa.

Latacunga, 01 de septiembre del 2022



Ing. Sara Alejandra Armijos, M.Sc.

DOCENTE TUTORA

AVAL DE LOS LECTORES DEL PROYECTO INTEGRADOR

En calidad de Tribunal de Lectores, aprobamos el presente Informe de Investigación de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi; y, por la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales; por cuanto, la postulante: Daniela Elizabeth Quiña Rivera, con el título de Proyecto Integrador: "ANÁLISIS DE LA PLANTA TURÍSTICA OFERTA ALIMENTACIÓN DEL CANTÓN PANGUA", ha considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de sustentación del trabajo de titulación.

Por lo antes expuesto, se autoriza los empastados correspondientes, según la normativa institucional.

Latacunga, 01 de septiembre del 2022



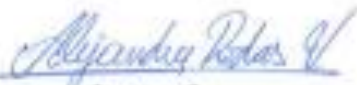
Lector 1 (Presidente)

Ing. Manuel Abarca Zaquinaula, Mgs.
1103989669



Lector 2

Ing. Rodolfo Matius Mendoza Poma, M.Sc.
1710448521



Lector 3

Ing. Daniela Alejandra Rodas Vinueza, Mtr.
1722220868

AGRADECIMIENTOS

A mis padres, expresarles mis más sinceros agradecimientos, este ha sido un proceso largo y firme en el cual con su apoyo y guía ha sido fundamental para ser la persona que soy en la actualidad, gracias por constituir en mis los valores que bien supieron ejemplificarlos con el paso del tiempo en su diario vivir, también por estar siempre pendiente de las necesidades que requería, y por qué nunca se cansaron de aconsejarme y motivarme cada día.

Gracias, a la Universidad Técnica de Cotopaxi, y a todos sus docentes académicos que formaron parte de este proceso día a día, proceso en el que adquirí conocimientos y pensamientos críticos impartidos para sobre llevarlos. Y finalmente al tutor la Ing. Sara Alejandra Armijos, M.Sc. por impartirme sus conocimientos y facilitar la elaboración de la investigación.

Daniela Elizabeth Quiña Rivera

DEDICATORIA

A mis Padres, Martha Elizabeth Rivera Gómez y Milton Fabián Quiña Chiguano por haber tenido el valor de apoyarme y buscar un mejor futuro para cada uno de sus hijos, esto es por ustedes, todo mi esfuerzo y dedicación es la recompensa y reflejo de la lucha y dedicación de cada día.

Daniela Elizabeth Quiña Rivera

UNIVERSIDAD TECNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

TITULO: “ANÁLISIS DE LA PLANTA TURÍSTICA, OFERTA, ALIMENTACIÓN DEL
CANTO PANGUA”

Autora:

Daniela Elizabeth Quiña Rivera

RESUMEN

El inventario de la planta turística del cantón Pangua provincia de Cotopaxi, servirá como una herramienta que permitirá a los visitantes ubicar de manera detallada cada uno de los establecimientos que cuentan con la planta turística e información actualizada existente en el cantón. El proyecto de investigación tiene un enfoque cualitativo el cual se llevó a cabo mediante la recolección de información en 4 salidas de campo en el cantón Pangua para recolectar información primaria y secundaria sobre cada uno de los establecimientos que existen en el cantón, se realizaron entrevista dirigidas a los propietarios de los establecimientos con el fin de obtener información actualizada de los establecimientos, recolectando datos descriptivos, como son las propias palabras de las personas, habladas o escritas. En el primer objetivo se empleó el método cualitativo permitiendo recabar información de fuentes primarias como GAD cantonal, GAD parroquial y propietarios de los establecimientos y con fuentes secundarias se revisó el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (PDOT) del año 2020 sobre los datos generales del cantón e información actualizada, se revisaron páginas web del GAD del cantón, se revisaron 10 tesis de pregrado relacionadas al Análisis de la Planta Turística oferta y alimentación de los cantones: Sigchos, Pujilí, Latacunga, La Mana, Pangua, artículos científicos

Sobre investigaciones realizadas sobre el cantón, de este modo se pudo identificar que el cantón está compuesto por 3 parroquias rurales como: Moraspungo, Ramón Campaña y Pinllopata, de igual modo 1 parroquia Urbana el Corazón, conociendo sobre el estado actual de cada establecimiento que cuenta con la planta turística y los permisos actualizados para que los turistas accedan al cantón teniendo en cuenta una breve descripción de cada establecimientos. En el segundo objetivo se aplicó el método exploratorio, realizando entrevistas abiertas enfocados directamente a los actores claves siendo los propietarios de los establecimientos que cuentan con la planta turística, facilitando información necesaria para el desarrollo de cada ficha de recolección de servicios de alimentos, que cuenta con los siguientes parámetros: foto del establecimiento, datos generales, teléfono, correo electrónico, tipo de establecimiento, oferta gastronómica, permisos de funcionamiento, permitiendo realizar el inventario de la planta turística, dando como resultado 14 establecimientos que cuentan con la planta turística pero solo 9 establecimientos cuentan con los permisos actualizados, servicios básicos y patentes actualizadas el cual van a ir plasmados directamente en el catálogo. En el tercer objetivo se aplicó el método descriptivo el cual se llevó a cabo la sistematización de información para la organización de la información recopilada en el inventario con 9 establecimientos que cuentan con los permisos actualizados. Llevando a cabo el diseño y elaboración del catálogo descriptivo que ira plasmada la comida tradicional de cada establecimiento, los servicios, número de teléfono, ubicación, dirigida a los pobladores y turistas del cantón sirviendo como una herramienta para la difusión de la planta turística del cantón Pangua.

PALABRAS CLAVE: turismo, comida, cistomeros, Moraspungo, el Corazón, Ramón Campaña y Pinllopata, comida, Pangua, gastronomía

COTOPAXI TECHNICAL UNIVERSITY
AGRICULTURAL SCIENCE AND NATURAL RESOURCES FACULTY

TOPIC: "ANALYSIS OF THE TOURIST PLANT, SUPPLY, FOOD FROM PANGUA CANTON".

AUTHOR: Quiña Rivera Daniela Elizabeth

ABSTRACT

The inventory of the tourist plant from Pangia canton, Cotopaxi province, it will serve as a tool, which will allow visitors to locate, in detailed way each of establishments, what have the tourist plant and existing updated information in the canton. The research project has a qualitative approach, which was carried out by collecting information into 4 field trips in the Pangua canton to collect primary and secondary information on each of establishments, which exist in the canton, it was made directed interviews to the establishment's owners, in order to get updated information on the establishments, collecting descriptive data, such as the people words, spoken or written. In the first aim, it was used the qualitative method, allowing the information collection from primary sources, such as cantonal GAD, parochial GAD and establishments owners and with secondary sources, it was reviewed the 2020 year Territorial Development and Planning Plan (PDOT), about the canton general data and updated information it was reviewed canton GAD web pages, it was reviewed 10 undergraduate theses related to the Analysis of the cantons Tourist Plant offer and food: Sigchos, Pujili, Latacunga, La Mana, Pangria, scientific articles about the made research on the canton, this way, it could identify, what the canton is made up 3 rural parishes, such as: Moraspungo, Ramon Campaña and Pinlopatá, in the same way, 1 urban el Corazón parish, by knowing about the current state each establishment, what has the tourist plant and the updated permits for tourists to access the canton, taking into account a brief description each establishment.

In the second aim, it was applied the exploratory method, making open interviews, directly focused on the key actors, being the establishments owners that have the tourist plant, providing the necessary information for the development each food service collection sheet, which has with the following parameters: establishment photo, general data, telephone, email, establishment type, gastronomic offer, operating permits, allowing the tourist plant inventory, resulting into 14 establishments that have the tourist plant, but only 9 establishments have the updated permits, basic services and updated patents, which will be reflected directly in the catalog. In the third aim, it was applied the descriptive method, which performed the information systematization for the collected information organization in the inventory with 9 establishments, what have updated permits. Carrying the descriptive catalog design and elaboration, what will capture the traditional food each establishment, the services, telephone number, location, directed to the canton inhabitants and tourists, by serving as a tool for the tourist plant diffusion from canton Pangua.

KEYWORDS: Tourism, food, customers, Moraspungo, el Corazon, Ramon Campaia and Pinllopata, food, Pangua, gastronomy

ÍNDICE DE CONTENIDO

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.....	i
DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	ii
CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR.....	iii
AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	vi
AVAL DE LOS LECTORES DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	vii
AGRADECIMIENTOS	viii
DEDICATORIA	ix
RESUMEN	x
1. Información General	1
2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO.....	3
3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO	4
3.1. Beneficiarios Directos.....	4
3.2. Beneficiarios Indirectos.....	5
4. El problema de la investigación	6
5. OBJETIVOS.....	7
5.1. Objetivo General:.....	7
5.2. Objetivos Específicos:.....	7
6. Actividades y Sistema de Tareas en Relación con los Objetivos Planteados.....	8
7. CAPITULO II DE LAS ACTIVIDADES TURISTICAS Y DE QUIENES LAS EJERCEN	
10	
8. Fundamentación Científico Técnica.....	10
8.1. Ley De Turismo.....	10

8.2.	Reglamento Turístico De Alimentos y Bebidas	11
8.3.	Categorización.....	11
8.4.	El Turismo	12
8.5.	Mercado Turístico.....	14
8.6.	Sistema Turístico.....	14
8.7.	Oferta Turística.....	15
8.8.	Demanda Turística.....	16
8.9.	Planta Turística	17
8.10.	Turismo y Comida.....	18
8.11.	Actividad Turística	18
8.12.	Alimentación	19
8.12.2.	Reglamento turístico de alimentos y bebidas	19
8.12.3.	Restaurantes	19
8.13.	Clasificación De Restaurantes	20
8.13.1.	Cafeterías	22
8.12.2.	Plazas de Comida.....	23
9.	Conceptualización.....	23
9.1.	Catastro Turístico	23
9.2.	Ficha técnica.....	23
9.3.	¿Qué Es Un Catálogo?.....	23
9.3.1.	Catálogo Turístico	24
10.	Validación de las Preguntas Científicas o Hipótesis.....	25
11.	Metodología.....	25

10.1. Objetivo 1: Realizar un diagnóstico situacional del cantón Pangua, a través de la información primaria con el fin de conocer la planta turística, oferta, alimentación.	26
11.1.2. El Método Analítico.....	26
<u>10.2. Técnica de investigación.....</u>	26
11.2.1. Revisión Bibliográfica.....	26
Es un procedimiento científico, un proceso sistemático de investigación, recolección, organización, análisis e interpretación de información o datos por un tema específico (Rizo, 2015).....	26
10.3. Objetivo 2: Inventariar la planta turística de alimentos y bebidas mediante la aplicación de ficha de la Universidad Técnica de Cotopaxi para la identificación de los establecimientos del cantón Pangua	27
11.3.1. Método Exploratorio	27
10.4. Técnica e Instrumento.....	28
11.4.2. Entrevista	29
10.5. Instrumento	31
10.5.1. Ficha técnica.....	31
10.5.2. Estructura general de la ficha	31
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES	33
10.6. Cámara Fotográfica.....	35
10.7. Objetivo 3: Diseñar un catálogo de la planta turística de la alimentación mediante la información obtenida del cantón.	35
10.7.1. Método Descriptivo	35
<u>10.7.2. Técnica e instrumento.....</u>	36

10.8. Catalogo.....	36
11. Análisis y Discusión de los Resultados.....	38
11.1. Diagnóstico del área de estudio Cantón Pangua	38
11.1.1. Reseña histórica.....	38
11.1.2. Diagnóstico situacional del área	38
11.1.3. Diagnostico Económico	40
12.1.4. Ámbito Físico Espacial	42
12.1.5.Vías de acceso	43
11.2. La Parroquia Moraspungo	43
11.2.1. Entorno Geográfico.....	44
11.2.2. Recursos Naturales Degradados.....	45
11.3. La Parroquia El Corazón.....	46
11.3.1. Ubicación geográfica	47
11.3.2. Límites de la parroquia el Corazón	48
12. Inventario de la Planta Turística oferta alimentación.....	49
12.1. Resultado del Inventario de la Planta Turística Oferta, alimentación del Cantón Pangua.....	49
12.2. Restaurantes del Cantón Pangua.....	50
12.4. Elaboración del catálogo.....	54
12.4.1. Portada.....	54
12.4.2. Contenido.....	55
12.4.3. Contraportada	57
13. IMPACTOS.....	59

14.	Presupuesto.....	60
15.	CONCLUSIONES	61
16.	RECOMENDACIONES.....	62

ÍNDICE DE TABLA

Tabla 1:	Beneficiarios directo	4
Tabla 2:	Beneficiarios indirectos	5
Tabla 3:	Sistematización de tareas.....	8
Tabla 4:	Característica de las categorías de los restaurantes	21
Tabla 5:	Caracterización de establecimientos	22
Tabla 6:	Cronograma de salida de campo	29
Tabla 7:	Ficha de recolección de la planta turística oferta, alimentación.....	33
Tabla 8:	Instrumentos	37
Tabla 9:	Datos Generales del Cantón Pangua.....	39
Tabla 10:	Diagnostico Económico.....	41
Tabla 11:	División Política Administrativa	42
Tabla 12:	Limites	43
Tabla 13:	Ubicación geográfica.....	44
Tabla 14:	Datos Generales de la parroquia El Corazón.....	47
Tabla 15:	Límites de la parroquia el Corazón.....	48

Tabla 16: Resultado del inventario de la planta turística del Cantón Pangua.....	50
Tabla 17: Servicios registrados restaurantes	51
Tabla 18: Establecimientos con permiso de funcionamiento	52
Tabla 20: Presupuesto para la elaboración del catálogo.	60

ÍNDICE DE FIGURA

Figura 1: Funcionamiento del sistema turístico	15
Figura 2: Actores Claves.....	30
Figura 3: Mapa geográfico del Cantón Pangua.....	40
Figura 4: Mapa Moraspungo	45
Figura 5: Proceso del agua ardiente	46
Figura 6: Ubicación geográfica del área de estudio.....	48
Figura 7: Portada del catálogo de la Planta Turística	55
Figura 8: Contenido de la Planta Turística	56
Figura 9: Establecimientos que cuentan con la Planta Turística.....	57
Figura 10: Contraportada del Catálogo	58

1. Información

General Título del Proyecto:

Análisis de la planta turística, oferta, alimentación del cantón Pangua.

Lugar de ejecución:

Barrio: Miraflores Alto

Parroquia: Aloasi

Provincia: Pichincha

Cantón: Mejía

Zona: 2.

Fecha de inicio:

Fecha de finalización: marzo 2021

Facultad que auspicia:

Facultad Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales “Universidad Técnica de Cotopaxi”

Carrera que auspicia: Licenciatura en Ecoturismo.

Proyecto de investigación vinculado: Proyecto de investigación asociado a Observatorio Turístico.

Equipo de Trabajo (Apéndice 2):

Tutor: Ing. Sara Alejandra Armijos, M.Sc.

Correo Electrónico: sara.armijos3995@utc.edu.ec

Número de teléfono: 0992734236

Investigador: Daniela Elizabeth Quiña Rivera

Correo Electrónico: daniela.quina7168@utc.edu.ec

Número de teléfono: 0993952056

Área de Conocimiento: Servicios

Línea de investigación: Planificación y gestión del turismo sostenible

2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

La presente investigación se realizó para registrar los establecimientos de la oferta alimentación que se encuentran dentro del cantón Pangua, con la ayuda de herramientas, técnicas e investigaciones de campo, de esta manera realizar un inventario actualizado de la planta turística existente en el cantón.

Es necesario analizar principalmente la planta turística oferta, alimentación para realizar el inventario de los establecimientos que se encuentran activos dentro del catastro turístico en los que se puede encontrar: restaurantes, caferías, discotecas, plazas de comidas y a su vez también enlistar establecimientos que no se encuentran en el catastro turístico, pero son frecuentados por los turistas.

Con la elaboración del catálogo se procurará vincular a los pobladores y turistas con la actualización de cada uno de los establecimientos activos como son los: restaurantes, caferías, discotecas, plazas de comidas, sirviendo como una herramienta para fomentar la planta turística en el cantón.

De esta manera generar un instrumento que servirá como difusión para los pobladores y los turistas nacionales e internacionales que visiten el cantón, mediante la creación de un catálogo de la planta turística el cual se encargará de contener información necesaria impulsando el desarrollo de la planta turística en el cantón Pangua.

3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO

3.1. Beneficiarios Directos

Se ha considerado importante desarrollar el proyecto que va dirigido de manera directa a los GAD's del cantón Pangua, ya que podrán hacer uso de la información actualizada para que los turistas conozcan sobre la planta turística favoreciendo la economía del lugar. Además, los dueños de establecimientos de alimentos y bebidas serán tomados en cuenta para recomendar al turista sobre la planta turística, también saldrán favorecidos los dueños de los establecimientos que prestan sus servicios de alimentos y bebidas.

Tabla 1

Beneficiarios directos

BENEFICIARIOS DIRECTOS	
Dueños de los establecimientos	14
GAD Municipal del Cantón Pangua	
GAD Parroquia de Moraspungo	
GAD Parroquial de Pinllopata	
GAD Parroquial de Ramon Campaña	
Gad Parroquial de Corazón	
Investigador	1

3.2. Beneficiarios Indirectos

Es importante recalcar que el proyecto de investigación va dirigido de manera indirecta a toda la población del cantón Pangua que son 21.965,00 personas, entre hombres y mujeres, que brindan el servicio de la planta turística y en su total son 15. Los beneficiarios indirectos son estudiantes de la carrera de licenciatura en Ecoturismo de la Universidad Técnica de Cotopaxi y también serán beneficiados los turistas Nacionales del cantón Pangua, dándoles a conocer sobre los establecimientos que cuenten con la planta turística, y así puedan conocer los diferentes espacios.

Tabla 2

Beneficiarios indirectos

BENEFICIARIOS INDIRECTOS	
Masculino	11.340
Femenino	10.625
Total, de los habitantes del cantón la Maná	21.965,00
Estudiante de la carrera de ingeniería en Ecoturismo	380
Turistas nacionales	2.000
Turistas Internacionales	1.300

Nota: Datos generales del cantón (INEC, 2021)¹

¹ Tabla 2. INEC. (21 de 02 de 2014). SNI. Recuperado el 12 de 05 de 2021, de SNI:

http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/Portal%20SNI%202014/FICHAS%20F/0503_PANGUA_COTOPAXI.pdf

4. El problema de la investigación

Producto de la pandemia el flujo de turistas en el Ecuador ha bajado considerablemente, puesto a que en el 2020 según las cifras del Ministerio de Turismo se registró que el número de turistas que ingresaron al país bajo el 76,4% en consideración al año 2019, debido a esta baja en el turismo la economía de los establecimientos turísticos fue duramente golpeada y como consecuencia muchos de estos se vieron obligados a cerrar sus puertas.

La provincia de Cotopaxi cuenta con un catastro actualizado del 2022 sobre los establecimientos, restaurantes, cafeterías, bares, discotecas, hoteles, en el cual solo existen dos establecimientos que constan en el catastro turístico del Ministerio de Turismo como “La Favela” y “Hotel Galo Carrillo”, el cual sería bueno que realicen la respectiva clasificación de los lugares según su nivel de jerarquía

Por la pandemia el incremento de turistas ha bajado considerablemente, viéndose reflejado que se va dejando de lado las actividades de alojamiento y servicio de comidas con el 1,08% por tal manera la planta turística es afectada de forma directa, por lo que los establecimientos que prestan el servicio de alimentación del cantón por medio de la plata turística, afectando directamente a los propietarios en la actualidad.

El principal problema que existe en el catón Pangua es la falta de información por parte del GAD cantonal, el cual no cuenta con un registro o inventario sobre la información actualizada de los establecimientos que cuentan con la planta turística dentro del cantón.

5. OBJETIVOS

5.1. Objetivo

General:

Realizar un estudio sobre la planta turística, oferta, alimentación del cantón Pangua provincia de Cotopaxi, mediante la recolección de información en fichas técnicas elaboradas por la Carrera de turismo UTC para diseñar el catálogo como resultado final.

5.2. Objetivos Específicos:

- Realizar un diagnóstico situacional del cantón Pangua, utilizando información primaria para conocer la planta turística, oferta, alimentación.
- Inventariar la planta turística de alimentos y bebidas mediante la aplicación de fichas para la identificación de los establecimientos del cantón Pangua.
- Diseñar un catálogo de la planta turística de la alimentación mediante la información obtenida del cantón

6. Actividades y Sistema de Tareas en Relación

con los Objetivos Planteados Tabla 3

Sistematización de tareas

OBJETIVO	ACTIVIDADES	RESULTADO ESPERADO	METODOLOGÍA		
			TIPO DE INVESTIGACIÓN	MÉTODOS	TÉCNICAS
Objetivo 1 Realizar un diagnóstico situacional del cantón Pangua, utilizando información primaria para conocer la planta turística, oferta, alimentación.	<ul style="list-style-type: none"> Revisión bibliográfica Recopilación de información bibliográfica, documental y virtual. Entrevistas 	<p>Diagnostico Situacional</p>	<p>Investigación Documental</p>	<p>Método Cualitativo</p>	<p>Selección información, documental, bibliográfica virtual.</p>

<p>Objetivo 2</p> <p>Inventariar la planta turística de alimentos y bebidas mediante la aplicación de fichas para la identificación de los establecimientos del cantón Pangua.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Salida de campo • Visita In situ • Identificación de actores claves • Aplicación de la ficha técnica • Registro fotográfico 	<p>Inventario de la planta turística, oferta alimentación</p>	<p>Investigación de Campo</p>	<p>Método Exploratorio</p>	<p>Observación directa entrevista abierta</p>
<p>Objetivo 3</p> <p>Diseñar un catálogo de la planta turística de la alimentación mediante la información obtenida del cantón.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Clasificación y Sistematización de información. • Selección de fotografías para el catalogo • Diseño del catalogo 	<p>Catálogo de la planta turística</p>	<p>Documental y de Campo</p>	<p>Método descriptivo</p>	<p>Sistematizar información</p>

7. CAPITULO II DE LAS ACTIVIDADES TURISTICAS Y DE QUIENES LAS EJERCEN

8. Fundamentación Científico

Técnica Marco Legal

La información que a continuación se detalla está basada (Ley de Turismo, 2014, p, 2)

La actividad turística se maneja dentro de un marco legal que define el desarrollo de la misma, donde incluye leyes y reglamentos que definen el modo de manejo y gestión que tendrán las actividades de alimentos y bebidas.

8.1. Ley De Turismo

Art. 5.- Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades:

- Alojamiento
- Servicio de alimentos y bebidas
- Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito
- Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte de la agencia miento
- La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos congresos y convenciones.
- Casinos, salas de juego (bingo-mecánicos) hipódromos y parques de atracciones estables. (Ley de Turismo, 2014, p, 2)

8.2. Reglamento Turístico De Alimentos y Bebidas

El artículo 43 del Reglamento General a la Ley de Turismo define a la actividad de alimentos y bebidas, en donde se estipula que las actividades de servicios gastronómicos y similares, siendo los propietarios aquellos con actividades económicas de ventas de alimentos, servicios y/o producción ya sea de bebidas o alimentos, de igual forma podrán 7 implementar servicios extras. (Ley de Turismo, 2014, p, 2)

Categorización

Art. 18.- Categorización. - "Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas se categorizarán mediante un sistema de puntuación, obtenida de acuerdo con el cumplimiento de requisitos establecidos en este reglamento". (Ministerio de Turismo, 2018, p. 10)

- Las cafeterías son consideradas establecimientos en donde se oferta comida de preparación rápida, la cual puede tener presentación fría o caliente, además del expendio de bebidas no alcohólicas y alcohólicas. (Ministerio de Turismo, 2018, p. 10)

Los bares son lugares en donde en su mayoría su consumo se basa en bebidas alcohólicas, añadido a esto se ofrece alimentos ligeros, como es el caso de bocaditos y otros similares. (Ministerio de Turismo, 2018, p. 10)

Los restaurantes son aquellos establecimientos que preparan y distribuyen alimentos, en estos establecimientos también se puede encontrar servicios similares a las cafeterías y bares. (Ministerio de Turismo, 2018, p. 10)

Las discotecas son establecimientos en donde se puede escuchar música y bailar,

también tienen el expendio de bebidas alcohólicas. (Ministerio de Turismo, 2018, p. 10)

El establecimiento móvil es en donde se prepara y distribuye alimentos, de igual manera presenta bebidas que pueden ser calientes o frías, al igual se expende bebidas alcohólicas. (Ministerio de Turismo, 2018, p. 10)

Plazas de comida hace referencia a sitios en donde se agrupan distintos establecimientos, aquellos pueden ser de servicio de alimentos o bebidas. Comúnmente estos son vistos en centros comerciales, en donde los distintos establecimientos tienen productos diferentes en su oferta. (Ministerio de Turismo, 2018, p. 10)

- Los servicios de catering son los que prestan servicios de alimentos preparados, estos se destacan, puesto que comúnmente abastece a eventos fiestas, entre otros; este servicio se caracteriza por la preparación de alimentos dependiendo el gusto y elección de cliente. (Ministerio de Turismo, 2018, p. 10)

8.3.El Turismo

El turismo forma parte principal de los sectores económicos a nivel mundial, basándose en un estudio de diversos destinos geográficos. Esta actividad económica opera como fuente de oportunidades para la modernización socioeconómica y cultural de un área geográfica, siendo el patrimonio un factor de cohesión social por las importantes sensibilidades a las que afecta. En consecuencia, son más frecuentes los modelos que giran en torno al desarrollo sostenible del turismo de un destino. (Orgaz, F. 2016, p.

3) Se considera al turismo muy importante como una actividad económica por que

genera estabilidad, también ha abierto las puertas de los hogares, comunidades y fiestas para que personas de diferentes lugares puedan ser parte de la memoria existente;

El Ecuador también ha sido considerado un destino turístico que ofrece a los turistas sus tradiciones y gastronomía y lugares de las diferentes regiones, además cuenta con diversos servicios que son adquiridos por turistas nacionales y extranjeros, con la garantía de brindar un buen confort. (Gier, 2018, p. 15)

La Organización Mundial del Turismo (2019) manifiesta que hay varios tipos de turismo en todos los países, ya que las personas viajan por razones diferentes entre ellas tenemos:

- Turismo cultural
- Ecoturismo
- Turismo de aventura
- Turismo de salud
- Turismo de bienestar
- Turismo médico
- Turismo de negocios
- Turismo gastronómico
- Turismo costero marítimo y de aguas interiores
- Turismo urbano
- Turismo de montaña

- Turismo educativo
- Turismo deportivo

8.4. Mercado Turístico

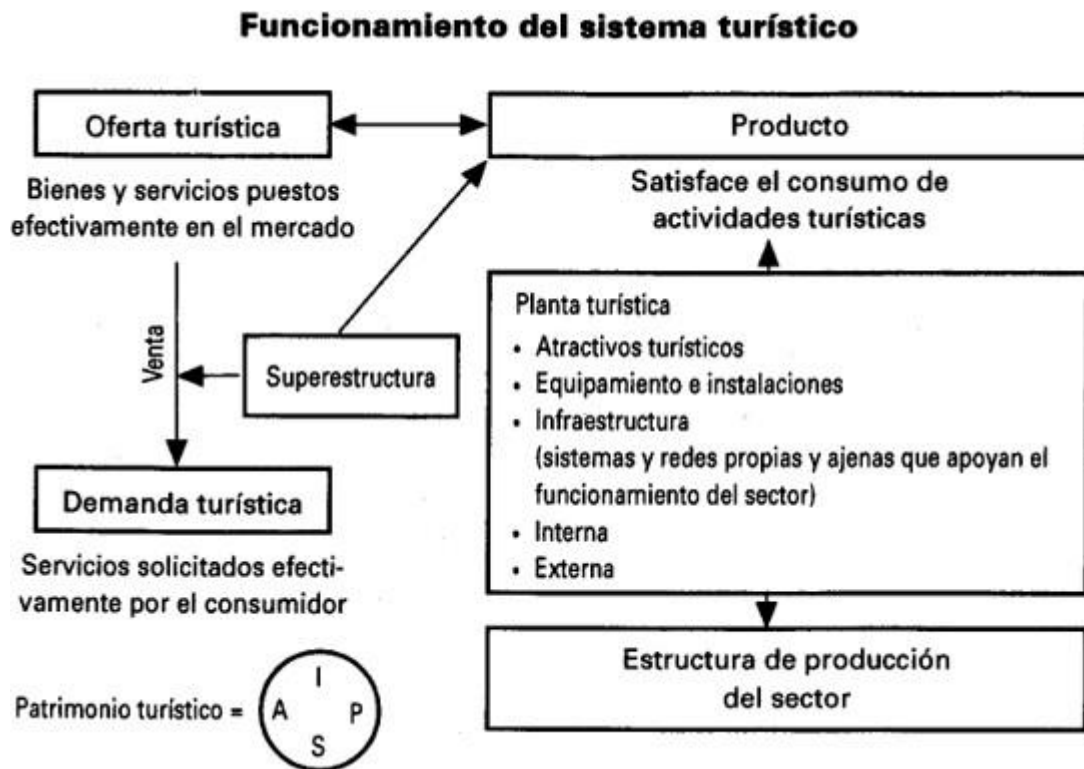
Se define como mercado turístico la confluencia de la oferta de los productos y servicios turísticos y la demanda que está interesada y motivada en adquirirlos o disfrutarlos. Además de incluir los elementos, medios, actividades y flujos de interacción, diseñados para facilitar el intercambio de las propuestas de los oferentes y la satisfacción de las necesidades de los consumidores. (Mamani, 2017, p. 25)

8.5. Sistema Turístico

El sistema turístico es concebido por Boullon (2004), quien afirma que este sistema es un “Conjunto de elementos (infraestructura, superestructura, demanda, comunidad local, atractivos, planta turística, producto turístico) interrelacionados que propiciarán satisfacción a las necesidades de uso del tiempo libre”.

Figura 1

Funcionamiento del sistema turístico



Nota: Tomado del libro Planificación del Espacio Turístico, Boullon (2006).

El sistema turístico básicamente se convierte en el motor de esta actividad, si no existiese una de estas partes, el desarrollo turístico sería nulo. Básicamente la actividad turística se puede definir como la unión de varios factores o ejes que se relacionan para trabajar sistemáticamente con el fin de hacer del turismo una plataforma que genere beneficios.

8.6. Oferta Turística

Según Boullon (2006), “La oferta turística está integrada por los servicios que suministran los elementos de la planta turística y por algunos bienes no turísticos, los cuales se comercializan mediante el sistema turístico”.

“El análisis económico entiende por oferta a la cantidad de mercancía o servicio que entra en el mercado consumidor a un precio dado y por un periodo dado” (Bouillon, 2006, p. 34).

La oferta turística se clasifica como básica, que son los servicios directamente para los turistas entre ellos tenemos las agencias de viaje que ayudan a la organización del itinerario que van a realizar, también el alojamiento y transporte, que son indispensables para la comodidad del turista. Otra de las clasificaciones es la oferta turística complementaria donde se incluyen bienes que no son turísticos a cada producto que adquiere el turista, entre ellos tenemos la alimentación y deporte. (Cabarcos, 2006, p. 56)

8.7. Demanda Turística

La demanda turística puede referirse al número de personas que consumen un determinado bien o servicio, en este caso la demanda se expresará en unidades de consumo.

La cantidad de servicios turísticos que pueden ser adquiridos o se han adquirido por los consumidores turísticos se apegan a esta demanda. En general, demanda real (cantidad de bienes y servicios comprados o consumidores que realmente compran los productos y/o servicios de empresas turísticas) y demanda potencial (demanda futura, referida a la posible cantidad de bienes y servicios que se adquirirán o el número de consumidores potenciales, que aún no son consumidores reales pero que podrían comprar los servicios de la empresa o que podrían visitar el destino). (Olmos y García, 2011, p. 56)

8.8. Planta Turística

En cuanto la actividad turística permite el uso de los atractivos turísticos, se establece en torno a ellos un proceso de producción, un conjunto de servicios que conforman el equipamiento turístico, que constituye otros aspectos de los recursos a disposición de los turistas. (Boullon, 2006, p. 65)

La instalación turística consta de estructuras y equipos para la producción de bienes y servicios que satisfagan las necesidades del turista durante su viaje y estancia en el destino elegido, entre los que tenemos:

- Transporte
- Alojamiento
- Alimentación y bebidas
- Recreación
- Agencias de viajes

La facilidad turística es fundamental para que los turistas visiten un lugar turístico, porque visitan un lugar donde pueden divertirse, relajarse y conocerse, pero también procurar que cada sitio cuente con sus respectivos servicios para tener un buen confort, c es por eso es importante que cada sitio cuente con todos los servicios turísticos.

La planta turística brinda sus servicios a las personas para satisfacer cada una de sus necesidades y estándares que deseen, ya sean turistas nacionales como internacionales, para así realizar una mejora a los establecimientos que visiten e ir desarrollando una mejor planta turística. La permanencia de un turista en un lugar ayuda al crecimiento o

disminución económica de un lugar ya que las personas tienen diferentes gustos y distintos lugares por visitar. (PDOT, 2021, p. 67)

8.9. Turismo y Comida

Según Lundberg y Centrum (1986) el servicio de alimentos y bebidas tiene un servicio turístico, ya que se envía particularmente al turista que está en el punto turístico o que circuló en áreas con cualquier motivo, si fuera de la empresa o de ocio, cada institución está disponible para el cliente y ofrece diferentes comidas.

Los servicios de catering en los diferentes países, regiones y ciudades, con diferentes clasificaciones y categorías para que las agencias de viajes estén tratando de seguir las organizaciones proporcionadas por los servicios de recuperación en el tema turismo.

8.10. Actividad Turística

En cuanto la actividad turística permite el uso de los atractivos turísticos, se establece en torno a ellos un proceso de producción, un conjunto de servicios que conforman el equipamiento turístico, que constituye otros aspectos de los recursos disposición de los turistas. (Boullon, 2006, p. 45)

El turismo es fundamental para que las personas que se desplazan de un lugar a otro realizando viajes el cual les permitirá que se diviertan, relajen y conozcan nuevos lugares, pero también procurar que cada sitio cuente con sus respectivos servicios para tener un buen confort, es por eso es importante que cada sitio cuente con todos los servicios turísticos. (Ministerio de Turismo, 2017, p. 67)

La planta turística brinda sus servicios a las personas para satisfacer cada una de sus necesidades y estándares que deseen ya sean turistas nacionales como internacionales para

realizar una mejora a los establecimientos que visiten e ir desarrollando una mejor planta turística, la permanencia de un turista en un lugar ayuda al crecimiento o disminución económica de un lugar ya que las personas tienen diferentes gustos y distintos lugares por visitar.

(GAD, 2021, p.54)

8.11. Alimentación

Según Lundberg y Centrum (1986) Señala que el servicio de alimentos y bebidas brinda un ayuda particularmente al turista que está en el punto turístico o que circuló en áreas con cualquier motivo, si fuera de la empresa o de ocio, cada institución está disponible para el cliente y ofrece diferentes comidas.

Los servicios de catering en los diferentes países, regiones y ciudades, con diferentes clasificaciones y categorías para que las agencias de viajes mantienen que las organizaciones proporcionadas por los servicios de recuperación en el tema Turismo.

8.12.2. Reglamento turístico de alimentos y bebidas

El artículo 43 del Reglamento General a la Ley de Turismo define a la actividad de alimentos y bebidas, en donde se estipula que las actividades de servicios gastronómicos y similares, los propietarios son aquellos con actividades económicas de ventas de alimentos, servicios y/o producción ya sea de bebidas o alimentos accedieran servicios extras.

8.12.3. Restaurantes

Son empresas que ofrecen alimentos y bebidas al público a diferentes precios para ser consumidos con un mismo local o para llevar, lo más importante para estos establecimientos es proveer una alimentación sana, abundantes (Cuervas, 2004, p. 56).

Hay principalmente cuatro restaurantes clasificados por tres factores: Costumbre Social, Hábitos y Requisitos personales y presencia de flujo de turismo nacional y extranjero.

8.12. Clasificación De Restaurantes

Existen tres tipos de restaurantes:

Restaurante De Gourmet

Son establecimientos más caros y especializados ya que ofrecen platos que atraen a personas que son acostumbrados a comidas lujosas como, por ejemplo:

caviar

almas, omellete, pizza con caviar entre otros, el servicio y el precio va de acuerdo a la calidad de la comida (Jiménez, 2017, p. 25).

Restaurantes especiales

Son establecimientos que ofrecen una gran variedad de comidas y cuenta con un mobiliario y utensilios adecuados para satisfacer al cliente.

Restaurante familiar

Son administrados por familiares con el fin de tener un ingreso económico, ofrecen platos sencillos a precios cómodos para las personas (Ordenación de Empresas y Actividades Turísticas, 2018, p. 89).

Restaurante Conveniente

Se caracteriza por su servicio rápido; el precio de los alimentos suele ser económico y la limpieza del establecimiento intachable, por lo que goza de confiabilidad y preferencia.

Tabla 4*Característica de las categorías de los restaurantes*

CATEGORIZACIÓN	DE RESTAURANTES
5 tenedores	Restaurante de Lujo <ul style="list-style-type: none"> • Tienen una organización eficaz. • Entrada independiente para el personal. • Consta de políticas internas y externas. • La decoración tiene los materiales de mejor calidad. • Los alimentos son de mejor calidad y preparados al momento. • Consta de una carta de vinos
4 tenedores	Restaurante de 1ª categoría <ul style="list-style-type: none"> • Ofrece alimentos a la carta o en menú • Cuenta con variedad limitada de bebidas alcohólicas • Meseros uniformados • Menú variado
3 tenedores	Restaurante de 2ª categoría <ul style="list-style-type: none"> • Conocidos como restaurantes turísticos • Los empleados y clientes tienen el mismo acceso • Su carta cuenta con 6 tiempos
2 tenedores	Restaurante de 3ª categoría <ul style="list-style-type: none"> • Deben tener baños para hombre y mujeres • La entrada es compartida • Ofrecen hasta 4 entradas • Menú sencillo

1 tenedor	Restaurante de 4ª categoría <ul style="list-style-type: none"> • Debe está distribuida de mejor manera. • Ofrecen menú sencillo. • Los meseros no están uniformados • La mantelería debe estar limpios • Baños mixtos
------------------	--

8.13.1. Cafeterías

Tabla 5

Categorización de establecimientos

CATEGORIZACIÓN	ESTABLECIMIENTOS
Lujo	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurantes
Primera categoría	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurante, cafeterías, fuente de soda, drive in, bares.
Segunda categoría	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurante, cafeterías, fuente de soda, drive in, bares.
Tercera categoría	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurante, cafeterías, fuente de soda, drive in, bares
Cuarta categoría	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurantes

Nota: Tomado de Instituto Tecnológico de Hotelería y Turismo “Categorización de establecimientos de alimentos y bebidas”.

8.12.2. Plazas de Comida

Es un lugar donde existen varios establecimientos que ofrecen gran variedad de platos, se les puede encontrar en diferentes lugares de barrios o ciudades, es importantes cada puesto de comida que se encuentran en la plaza de comida cuente con contenedores con tapa, bodega para el almacenamiento de utilería, productos de limpieza. (Ministerio de Turismo, 2018, p. 78)

9. Conceptualización

9.1. Catastro Turístico

Es un documento el cual brinda información sobre los diferentes servicios turísticos que cuenta un lugar para realizar la actividad turística, de tal manera ayuda a controlar toda la actividad turística mediante los diferentes datos como: dirección, teléfono, equipo y infraestructura de sitios o instalaciones turísticas. (Ministerio de Turismo).

9.2. Ficha técnica

“La ficha técnica es un documento en él se consolidan las especificaciones técnicas que se requieren para el seguimiento de la producción de algún producto” (Andrade, 2021, p. 12).

9.3. ¿Qué Es Un Catálogo?

“Un catálogo es una serie de productos que se ofrecen al consumidor para la venta, el mismo conlleva información básica y necesaria que respecta a los diferentes productos que se van a promocionar”. (Miralles, 2004, p. 70).

El objetivo de todo catalogo es servir como una fuente de información que requiera el consumidor antes de adquirir un producto o servicio, cabe recalcar que gracias a los catálogos la sociedad puede obtener una información aproximada al producto.

9.3.1. Catálogo Turístico

“Es una lista selectiva de todos los sitios, objetos y acontecimientos que son de mucho interés turístico ya sea de una región o país” (Gavilanes, 2009, p. 22).

Todos los catálogos turísticos deberán contar con información necesaria que requiera el turista como: fotos del destino turístico, contactos, email, dirección, una breve descripción del producto o servicio de información sobre servicios extra y el costo del bien que se desea adquirir. (Cedillo Palacios, 2018, p. 56)

Partes de un Catálogo. Un catálogo consta de tres partes fundamentales las cuales son: la portada, el contenido y la contraportada, cabe mencionar que cada una de estas partes cumple una función indispensable:

Portada: Es muy importante ya que es la carta de presentación, para llamar la atención del cliente, la misma que deberá ser agradable con colores u elementos que generen curiosidad.

Contenido: Es primordial, ya que es todo lo que aparecerá en cada una de las páginas, dentro del contenido se redactará información relevante con un texto entendible para el cliente.

Contraportada: Es la última página del catálogo, en ella se coloca información que esté relacionada, a las formas de pago, contactos, correos electrónicos, direcciones entre otros. (Cedillo Palacios, 2018, p. 65)

10. Validación de la Preguntas Científicas

¿Existe un catálogo de la planta turista oferta alimentación actualizada en el cantón Pangua?

No existe un catálogo con la planta turística oferta alimentación actualizada por lo que se realizó el proyecto de investigación para inventariar la planta turística y plasmarlo directamente en

un catálogo descriptivo sirviendo como una herramienta para la difusión y aprovechamiento de los propietarios del cantón Pangua.

11. Metodología

La presente investigación tiene un enfoque cualitativo el cual permitirá identificar el estado actual de los establecimientos que cuentan con la planta turística en el cantón Pangua.

Para el alcance del primer objetivo se realizó el diagnóstico situacional recabando información a través de 4 salidas de campo en el cantón Pangua para recolectar información primaria y secundaria sobre cada uno de los establecimientos que existen en el cantón, se realizaron entrevistas dirigidas a los propietarios de los establecimientos, GAD cantonal, GAD parroquial, se revisó el PDOT del cantón del 2020, revisión de 10 tesis de pregrado relacionadas al tema del análisis de la planta turística, artículos.

Para inventariar la planta turística de alimentos y bebidas mediante la aplicación de la ficha de recolección de la planta turística oferta, alimentación creada por parte de la carrera de Licenciatura en Ecoturismo de la Universidad Técnica de Cotopaxi, para la identificación de

los establecimientos del cantón Pangua se procedió a llenar la ficha con la información recabada de cada uno de los establecimientos.

Para diseñar un catálogo de la planta turística de alimentación empleando la información obtenida en cantón, y se prosiguió a la creación del catálogo que contendrá datos específicos de cada uno

de los establecimientos de alimentos, existentes en el cantón Pangua con el fin de que los turistas accedan al cantón y se evidencie un incremento en la economía del lugar.

10.1. Objetivo 1: Realizar un diagnóstico situacional del cantón Pangua, a través de la información primaria con el fin de conocer la planta turística, oferta, alimentación.

11.1.2. El Método Cualitativo

El método cualitativo permitió recabar información sobre los datos generales información primaria para conocer sobre el estado actual de la planta turística, oferta, alimentación mediante la recolección de información en fuentes primarias y secundaria, realizando entrevistas a propietarios de los establecimientos para obtener información necesaria sobre la infraestructura, clasificación, si cuenta con todos los servicios adecuados para la atención a los clientes, GAD cantonal, GAD parroquial.

11.2.1. Revisión Bibliográfica

Es un procedimiento científico, un proceso sistemático de investigación, recolección, organización, análisis e interpretación de información o datos por un tema específico (Rizo , 2015).

Para desarrollar la presente propuesta se partió de la investigación bibliográfica mediante

la recolección de datos como: revisión del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (PDOT) del año 2019-2020 de cantón el cual cada uno cuenta con 130 páginas en el cual menciona sobre los atractivos que cuenta el cantón, se revisó el PDOT del cantón del 2020 para obtener información sobre datos generales, historia, revisión de 10 tesis de pregrado relacionadas al tema del análisis de la planta turística de los cantones: Sigchos, Pujilí, Latacunga, La Mana, Pangua, artículos científicos sobre investigaciones realizadas sobre cantón.

Objetivo 2: Inventariar la planta turística de alimentos y bebidas mediante la aplicación de ficha de la Universidad Técnica de Cotopaxi para la identificación de los establecimientos del cantón Pangua.

11.3.1. Método Exploratorio

El método exploratorio permitió relacionar el tema de investigación con la población, como parte de la identidad tradiciones y culturas que se mantienen, permitiendo un acercamiento directo con: GAD parroquias, GAD cantonal y pobladores de cada establecimiento, de igual manera se identificaron a los actores claves, aplicando entrevistas abierta para realizar el inventario de la planta turística del cantón Pangua.

El presente estudio es exploratorio, porque se centró en analizar e investigar aspectos concretos del Cantón Pangua y la planta turística oferta alimentación que no han sido analizados para la planificación de la planta turística. Este tipo de investigación no es exactamente de teorías específicas sino de las características significativas que se pudo observar, para ello se realizaron salidas de campo.

10.2. Técnica e Instrumento

11.4.1. Salidas de campo

En las salidas de campo se empleó la ficha de recolección de la planta turística oferta, alimentación creada por parte de la carrera de Licenciatura en Ecoturismo de la Universidad Técnica de Cotopaxi de acuerdo ya que en la (tabla número 7) se aplica la ficha dando a conocer cada uno de los servicios. Se realizó 6 salidas de campo al cantón Pangua para inventariar los establecimientos que cuentan con la planta turística oferta alimentación del cantón, realizando un recorrido por las 4 parroquias como son: Parroquias Rurales (Moraspungo, Pinllopata, Ramón Campaña),

Parroquia Urbana (El Corazón) conjuntamente con los GAD parroquiales respectivos, tomado en cuenta las características de los establecimientos de alimentos que deben cumplir con los requisitos determinados: servicios básicos, que cuenten con todos los permisos y patentes actualizados.

Tabla 6*Cronograma de salida de campo*

Fechas	Actividades	Horario
6/ junio/ 2022	Acercamiento al Cantón Pangua	09:00 Am
7/ junio/ 2022	Acercamiento al GAD del cantón	09:00 Pm
8/junio/2022	Entrevista a los propietarios de la Parroquia Moraspungo	09:00 Am – 16:30 Pm
9 y 10/junio/2022	Desplazamiento a la Parroquia Ramon Campaña y El Corazón	09:00 Am – 16:30Pm
11/junio/2022	Entrevistas a los propietarios de los establecimientos de la Parroquia Pinllopata	09:00 Am- 16:30 Pm

11.4.2. Entrevista.

La entrevista es la técnica con la cual el investigador pretende obtener información de una forma oral y personalizada. La información gira entorno a acontecimientos vividos

y aspectos subjetivos de la persona tales como creencias, actitudes, opiniones o valores en relación con la situación que se está estudiando. (Torrecilla, 2006, p.5)

Para la ejecución de las entrevistas se determinaron los actores claves que son: entidades, organizaciones y líderes, que operan en un lugar ya sea positiva o negativamente considerando posible solución.

Los actores claves son muy importantes para el desarrollo del proyecto, ya que en la (figura 2) se podrán apreciar. Una vez identificado los actores claves se llevó a cabo la creación de las

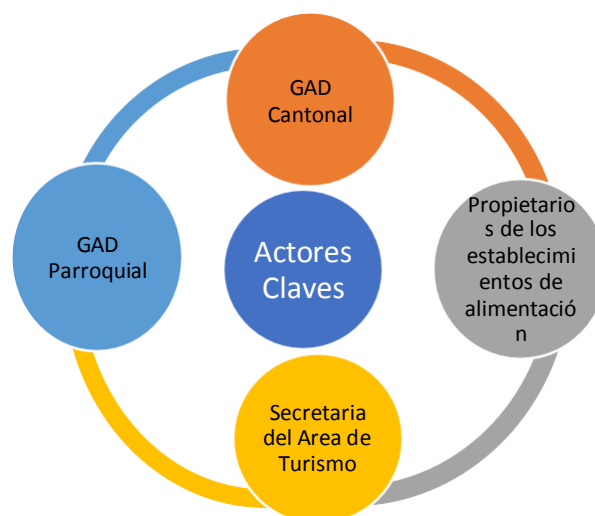
preguntas abiertas enfocándonos directamente a los propietarios de los establecimientos de alimentación, GAD cantonal, GAD Parroquia, facilitando información necesaria para el desarrollo de cada ficha de recolección de la planta turística oferta, alimentación creada por parte de la carrera de Licenciatura en Ecoturismo de la Universidad Técnica de Cotopaxi sobre la planta turística del cantón Pangua.

Al realizar la entrevista se identificaron los siguientes establecimientos que cuentan con el servicio de alimentación:

- Parroquia Moraspungo se identificó 6 establecimientos de alimentación.
- En la parroquia el Corazón se identificó 6 establecimientos de alimentación
- En la parroquia Ramón Campaña se encontró 2 establecimientos de alimentación y en la parroquia de Pinllopata se pudo apreciar 1 punto de expendio de alimentación.

Figura 2

Actores Claves



10.3. Instrumento

10.3.1. Ficha técnica

Se aplicó la Ficha de recolección de servicios de alimentos creada por parte de la carrera de Licenciatura en Ecoturismo de la Universidad Técnica de Cotopaxi en el año 2020.

La cual tiene distintos parámetros técnicos que son necesarios para identificar cada uno de los establecimientos que cuentan con la planta turística en el cantón Pangua con el propósito de obtener información actualizada y contemplar cada uno de los datos que contiene la ficha. Mediante 4 salidas de campo a través de visitas in situ, se interactuó directamente con los propietarios de los establecimientos de alimentación.

10.3.2. Estructura general de la ficha

- ✓ **Parámetros:** Elemento que permite clasificar y evaluar una determinada situación.
- ✓ **Foto del establecimiento:** Dar a conocer sobre el comercio que se presenta a los clientes.
- ✓ **Ficha N°:** Sirve para indicar el orden de las fichas.
- ✓ **Datos generales:** Da a conocer donde se encuentra específicamente el establecimiento
- ✓ **Nombre del administrador:** Nombre de la persona que es responsable del establecimiento.
- ✓ **Teléfono:** Para contactar al restaurante
- ✓ **Correo electrónico:** Sirve para que las personas que necesiten Factura accedan de manera inmediata, contactarse con el establecimiento, reservar el servicio.
- ✓ **Años de servicio:** Años que el establecimiento preste su servicio

- ✓ **Tipo de establecimiento:** Analizar instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento para realizar y supervisar la puesta a punto del lugar de trabajo.
- ✓ **Servicio:** Si el establecimiento cuenta con todos los servicios básicos.
- ✓ **Oferta gastronómica:** Identificar los productos y servicios que ofrece la empresa reconociendo sus características para diseñar los procesos de producción.
- ✓ **Personal:** Si las personas son aseguradas por el IES, cuantas personas se encuentren trabajando en el local
- ✓ **Frecuencia de los clientes:** La cantidad de las personas que acceden al lugar ya sea en feriados y en días normales.
- ✓ **Como llegan los clientes:** Con qué frecuencia acceden al lugar ya sea las personas nacionales y extranjeras.
- ✓ **Permisos:** Para colocar la categoría del restaurante se deberá analizar todos los parámetros y el restaurante deberá contar con licencia (LUAE) Y certificado de categorización emitido por el Ministerio de Turismo, así como permiso de salud y bomberos.
- ✓ **Funcionamiento:** Analizar cuáles son las medidas de prevención ante un accidente, la infraestructura e instalaciones del lugar

**FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS
NATURALES**



TURISMO

Tabla 7

Ficha de recolección de la planta turística oferta, alimentación

FICHA DE RECOLECCIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS

PARÁMETROS

1. Llenar correctamente cada dato correspondiente al local, encerrando en un círculo la opción que se elija

- 2. Identificar los productos y servicios que ofrece la empresa reconociendo sus características para diseñar los procesos de producción.**
3. Analizar instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento para realizar y supervisar la puesta a punto del lugar de trabajo.
4. Analizar cuáles son las medidas de prevención ante un accidente.
5. Identificar la infraestructura e instalaciones del lugar
6. Para colocar la categoría del restaurante se deberá analizar todos los parámetros y el restaurante deberá contar con licencia (LUAE) Y certificado de categorización emitido por el Ministerio de Turismo, así como permiso de salud y bomberos.

10.4. Cámara Fotográfica

Durante la salida de campo se tomaron 47 fotografías como parte del registro fotográfico, documentando detalles relevantes de la planta turística existente en el cantón Pangua.

10.5. Objetivo 3: Diseñar un catálogo de la planta turística de la alimentación

mediante la información obtenida del cantón.

10.5.1. Método Descriptivo

En método descriptivo se implementó para la unión y ordenar las partes de la investigación, datos más relevantes en base al inventario de la planta turística, con referencia al patrimonio alimentario, al haber analizado e interpretada la información se procederá a realizar la redacción, de esta manera se llevar a cabo la elaboración y el diseño del catálogo descriptivo sobre los establecimientos que cuentan con la planta turística en el cantón.

Metodología para la realización del catálogo

La investigación realizada arrojó resultados que necesariamente deben ser sistematizados para recopilar la información en un catálogo, donde se encuentre la información principal de cada establecimiento que cuenta con la planta turística.

Análisis de la información

Después de haber realizado el diagnostico situacional recopilando información de fuentes primarias y secundarias: se revisó el plan de desarrollo y ordenamiento territorial (PDOT) del año 2020, páginas web, tesis, artículos relacionados al tema, fue de mucha ayuda por lo que se puedo conocer sobre la planta turística de alimentación del cantón y sus respectivas parroquias que son

4: tres parroquias rurales (Moraspungo, Pinllopata, Ramón Campaña) y una parroquia rural que es el Corazón.

Al realizar el inventario de la planta turística de alimentación con el desarrollo de la Ficha de recolección de servicios de alimentos creada por parte de la carrera de Licenciatura en Ecoturismo de la Universidad Técnica de Cotopaxi en el año 2020, se realizó un largo proceso de investigación obteniendo como resultado la recolección de información para realizar el diseño del catálogo de la planta turística de alimentos y bebidas con la investigación alcanzada del cantón Pangua, con la finalidad de sistematizar toda la información del lugar.

Al haber obtenido la información se logró obtener información actualizada de cada uno de los establecimientos de alimentación: ubicación del establecimiento, servicios que tiene, infraestructura, el menú, los respectivos permisos (bomberos, sanidad, SRI), atención al cliente.

10.5.2. Técnica e instrumento

los tics sirven como instrumento de gran ayuda el cual consta de programas como: Adobe Photoshop y CANVA que sirven para el diseño gráfico, que forman parte importante para compartir y administrar información, permitiendo diseñar modelos personalizados, catálogos, guías, trípticos.

10.6. Catalogo

Finalmente, con la información obtenida se realizó el catálogo que servirá como difusión de la planta turística en el cantón Pangua sobre los establecimientos analizados, sirviendo como una herramienta informativa hacia los turistas teniendo a su disposición el catálogo para conocer

sobre los establecimientos de alimentación que existen en el cantón.

Tabla 8*Instrumentos*

INSTRUMENTOS	APLICACIÓN
Cuaderno	Se tomará apuntes necesarios e ideas principales
Esferos y lápices	Material que ayudo a la Recolección de información importante de cada establecimiento de alimentación visitado.
Computadora	Creación del catálogo y edición del mismo.
Cámara	Realizar fotografías de los establecimientos visitados

11. Análisis y Discusión de los Resultados

11.1. Diagnóstico del área de estudio Cantón

Pangua

11.1.1. Reseña histórica

El primero de junio de cada año los Panguenses celebran sus fiestas de cantonización (esta se realiza el 31 de mayo de 1938), hecho ocurrido gracias a las gestiones, del entonces mandatario latacungueño, Gral. Alberto Enríquez Gallo, quien por algún tiempo pasó en

esta tierra como Inspector de Estancos (cuando capitán retirado, luego se reincorporaría a su carrera militar), cargo que casi le costó la vida, pues los reclamos de los estanquilleros hicieron que estos se levantaran en contra del entonces capitán Enríquez, que se refugió en

la iglesia del pueblo y logró escapar de una segura tragedia. Salvó su vida el cura Isaías Montúfar, quien paradójicamente años después celebraría el segundo matrimonio del Gral.

Enríquez en la Iglesia de San Sebastián en Latacunga. Lo cierto es que Pangua cumplirá ya 73 años de vida cantonal, y que aparte de festejar cada 1 de junio tal acontecimiento con desfiles, sesión solemne, comparsas, misas, entre otros actos, de igual manera cada 10 de agosto se realiza el “reencuentro Panguense”, donde coterráneos radicados en todo el país se reúnen en la cabecera cantonal El Corazón, para realizar una serie de actos sociales y culturales. En días movibles del mes de diciembre se realizan los ya famosos “pases del niño”, donde la fe de los Panguenses se pone a prueba, este acto cuenta con gran concurrencia de fieles, especialmente del centro parroquial. (Asociación de Municipalidades Ecuatorianas, 2010)

11.1.2. Diagnóstico situacional del área

Para el levantamiento de información del cantón Pangua se llevó a cabo la revisión del: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Pangua (PDOT) 2020, páginas web, tesis, artículos relacionados al tema. Además, se aplicó una entrevista a los actores claves (**figura 2**)

para adquirir la información de la situación actual de del cantón Pangua.

Tabla 9

Datos Generales del Cantón Pangua.

DATOS GENERALES DEL CANTÓN PANGUA	
CABECERA PROVINCIAL	Cotopaxi
CANTÓN	Pangua
SUPERFICIE	723 Km ²
ALTITUD	100 y 3600 msnm
LIMITES PARROQUIALES	Norte y este Pujilí y la Mana al Sur cantón Guaranda, al Oeste Quinsaloma
CLIMA	Subtropical
TEMPERATURA	Entre 15 Y 20 0C
PRECIPITACIÓN ANUAL	De 1.000 A 3.500 mm/año
COMPOSICIÓN POBLACIONAL	52% Hombres Y 48% Mujeres
DIVISIÓN POLÍTICA	1 Cantón: Pangua 1 parroquia urbana: el Corazón 3 parroquias rurales: Moraspungo, Pinllopata y Ramón Campaña
COMUNIDADES	117 comunidades

Nota: Datos generales (PDOT del Cantón Pangua 2018)

Figura 3

Mapa geográfico del Cantón Pangua



Nota: Mapa geográfico del cantón (PDOT del año 2020)

11.1.3. Diagnostico Económico

La población económicamente activa, es el conjunto de personas que están en capacidad de trabajar, desarrollar o ejercer un determinado trabajo. Según información del Infoplan la PEA de Pangua es: (PDOT, 2020, p. 87).

Tabla 10*Diagnostico Económico*

ACTIVIDAD-PRIMER NIVEL	CASOS	PORCENTAJE
agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	6,835	74,25%
explotación de minas y canteras	2	0,02%
industrias manufactureras	298	3,24%
suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado	14	0,15%
distribución de agua, alcantarillado y gestión de desechos	1	0,01%
Construcción	106	1,15%
comercio al por mayor y menor	342	3,72%
transporte y almacenamiento	123	3,72%
actividades de alojamiento y servicio de comidas	99	1,08%
información y comunicación	20	0,22%
actividades financieras y de seguros	23	0,25%
actividades inmobiliarias	0	0,00%
actividades profesionales, científicas y técnicas	19	0,21%
actividades de servicios administrativos y de apoyo	24	0,26%
administración pública y defensa	162	1,76%
Enseñanza	253	2,75%
actividades de la atención de la salud humana	100	1,09
artes, entretenimiento y recreación	5	0,05%
otras actividades de servicios	65	0,71%
actividades de los hogares como empleadores	80	0,87%
actividades de organizaciones y órganos extraterritoriales	0	0,00%
no declarado	546	5,93%
trabajador nuevo	88	0,96%
Total	9.205	100,00%

Nota: Población económica (PDOT) 2020.

12.1.4. Ámbito Físico Espacial

12.1.4.1. División Política Administrativa

El cantón Pangua cuenta con una extensión de 714,9 km², se encuentra asentado al sur occidente de la Provincia de Cotopaxi. Se conforma por 4 parroquias: Moraspungo, Pinllopata, El Corazón y Ramón Campaña. Tiene un clima cálido húmedo y templado. (GAD Provincia de Cotopaxi, 2014)

- **Consejo Provincial de Cotopaxi.** – una entidad pública, encargado de la promoción de la planta y oferta turística a nivel provincial.
- **Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Pangua.** – una institución pública encargada de cuidar por el bienestar colectivo y el desarrollo cantonal, entre otras. (Pangua G. A., 2021).

Tabla 11

División Política Administrativa

País	República del Ecuador
Region	Sierra o Interandina
Provincia	Cotopaxi
Cantón	Pangua
Parroquias	El Corazón, Moraspungo, Ramón Campaña y Pinllopata.

Nota: División política del cantón (Gad Pangua 2018)

Tabla 12*Limites*

Norte	Cantón La Maná y Cantón Pujilí
Sur	Cantón Guaranda, Provincia de Bolívar
Este	Cantón Pujili
oeste	Cantón Quinsaloma, Provincia de Los Ríos

Nota: Datos geográficos del cantón (PDOT, 2020)

12.1.5. Vías de acceso

La proximidad de Pangua a la carretera E25 conecta con la red vial estatal; las carreteras provinciales no conectan al cantón en ejes de primer orden, sino que existen vías secundarias y terciarias con las que es posible llegar a la capital de la provincia, fundando las vías Latacunga San Francisco El Corazón, con una longitud de 133 kilómetros y la vía Latacunga-Angamarca-El Corazón de 150 kilómetros. (PDOT, 2020, p. 89).

11.2. La Parroquia Moraspungo

Moraspungo es una parroquia del cantón Pangua, fue creado el 31 de mayo de 1938. Antiguamente era habitada por los Incas. La palabra Moraspungo es quichua significa: pungo puerta y moras la fruta, puerta de la moral (ICOATA, 2011).

Es una de las parroquias que pertenecen al cantón Pangua localizada al sur este de la provincia Cotopaxi ya que para la alimentación de las personas del lugar fueron substrayendo diferentes montañas donde existían una variedad de animales propios del

lugar, ya que para la alimentación fueron sembrando maíz, yuca, aguacates, caña de azúcar y mediante a esto para es sustento de las familias comenzaron a fabricar

lo que es el agua ardiente en las diferentes fabricas que hoy en día existen y que hay los alambiques, tanques chamarras cubas ya que es muy famoso también realizar lo que la panela que de poco a poco se fue industrializando e incrementándose la economía ya que los envíos hoy en día ya son nacional mente a diferentes partes del país y gracias a esto son los ingresos para las diferentes parroquias.

11.2.1. Entorno Geográfico

Ubicación geográfica. Moraspungo es una parroquia rural, que está ubicada al oeste del Cantón Pangua, siendo la más grande con una superficie de 44000 hectáreas (Chacha M, 2015, p. 17).

Tabla 13

Ubicación geográfica

Norte	Cantones La Maná y Pujilí
Sur	Provincia Bolívar
Este	Parroquias Ramón Campaña y El Corazón
Oeste	Provincia Los Ríos

Nota: Datos generales de la parroquia Moraspungo cantón Pangua.

Figura 4

Mapa Moraspungo



Nota: Mapa de la ubicación geográfica del cantón Moraspungo (PDOT de Pangua del año 2018)

La parroquia Moraspungo se encuentra habitada por personas trabajadoras, está distribuida por 7 barrios y 53 recintos ya que alrededor de la parroquia se puede apreciar los cultivos presentes en la zona, el cual cuenta con una temperatura entre los 18 a 28 grados centígrados.

11.2.2. Recursos Naturales Degradados

La degradación de los recursos naturales es un problema ambiental que disminuye la capacidad de las especies para subsistir. Esta degradación ocurre de diferentes

formas y se manifiesta en una disminución de la riqueza de los ecosistemas, así como en su diversidad biológica y en los bienes y servicios que pudieran ofrecer, afectando especies autóctonas y/o migratorias. La degradación de los ecosistemas se da debido a la sobreexplotación de sus recursos, aunque sirve a un propósito económico de corto plazo,

en el mediano y largo plazo tiene efectos directos y negativos sobre el bienestar social, de allí la importancia de conservarlo en buenas condiciones. Una de las causas

principales que contribuyen a la degradación de los recursos naturales es la deforestación debido al avance de la agricultura, ganadería comercial y a la explotación inadecuada de

los bosques. (PDOT, 2018, p, 36)

11.3. La Parroquia El Corazón

La parroquia el Corazón presenta una alta susceptibilidad a movimientos de masa en la mayoría de su territorio ya que los habitantes se han dedicado más a la agricultura y al comercio, por lo que diferentes familias tienen sembrado granos. También se hace panela gracias a los cultivos de la caña de azúcar para abastecer a los trapiches. Solo en su cabecera parroquial El Corazón, presenta media, baja a nula susceptibilidad. No presenta riesgo de inundaciones. En esta parroquia se desarrolla el agua ardiente con las máquinas que tienen en el lugar ya que está conformada por diferentes familias del lugar el cual es un ingreso económico para los pobladores del lugar. (PDOT, 2020, p. 39)

En la (**figura 6**) se puede apreciar que el trapiche está compuesto de tres rodillos que presan la caña de azúcar que ya está desmenuzada. Sacando el jugo concentrado hasta obtener cristales del azúcar.

Figura 5

Proceso del agua ardiente



La parroquia urbana *Él Corazón*, ocupa una superficie de 16.299,04 hectáreas, que corresponde al 22,55% del territorio cantonal, 16213,66 hectáreas son rurales, y apenas 85,38 hectáreas corresponden al límite urbano, de ellas 37,52 hectáreas son zonas urbanas consolidadas, mientras que 22,61 hectáreas son zonas urbanas no consolidadas, y 25,25 hectáreas son zonas de protección urbana. (PDOT, 2020, p. 53)

Tabla 14

Datos Generales de la parroquia El Corazón

Año de creación	01 de junio de 1938
Año fundación definitiva	1584
Población total del 2021	24.612
Extensión	71956.90 hectáreas.
Clima	Desde los 100 a 6.600 m. s. n. m por sus pisos altitudinales 10°C en su zona alta y de 20 a 25° C en su zona baja.

Nota: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, 2018)

11.3.1. Ubicación geográfica

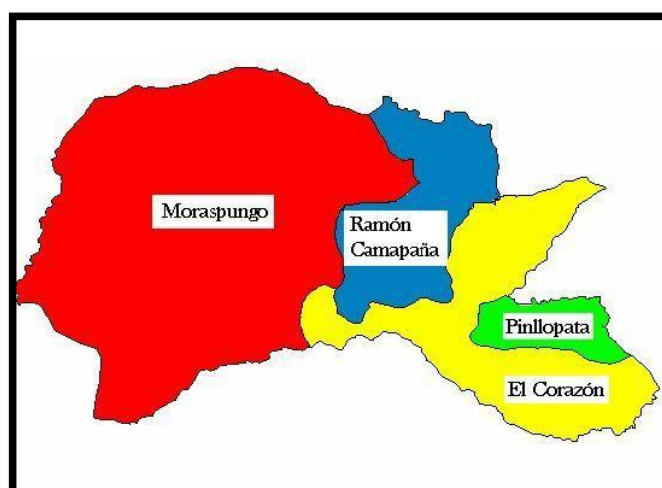
La parroquia urbana *Él Corazón*, ocupa una superficie de 16.299,04 hectáreas, que corresponde al 22,55% del territorio cantonal, 16213,66 hectáreas son rurales, y apenas 85,38 hectáreas corresponden al límite urbano, de ellas 37,52 hectáreas son zonas urbanas consolidadas, mientras que 22,61 hectáreas son zonas urbanas no consolidadas, y 25,25 hectáreas son zonas de protección urbana, así como se puede *evidenciar* en el mapa a continuación. (PDYOT, 2020, p. 39)

Tabla 15

Límites de la parroquia el Corazón

Norte	La Mana, Pujilí.
Sur	Bolívar.
Este	Angamarca, Pujilí.
Oeste	Los Ríos

Figura 6

Ubicación geográfica del área de estudio

Nota: División geográfica (Gobierno Autónomo Descentralizado 2013).

11.4. Parroquia Pinllopata

La parroquia Pinllopata, ocupa una superficie 3.249,50 hectáreas que corresponde al 4,52% del total del territorio cantonal, 3.235,86 hectáreas son rurales, y apenas 13,64 hectáreas corresponden al límite urbano, de ellas 7,47 hectáreas son zonas urbanas consolidadas, mientras que 4,50

hectáreas son zonas urbanas no consolidadas, y 1,14 hectáreas son zonas de protección urbana, así como se puede evidenciar en el mapa a continuación. (PDYOT, 2020, p. 55)

En la parroquia Pinlopata los productores se dedican a la elaboración del agua ardiente

12. Inventario de la Planta Turística oferta alimentación

Para la realización del inventario de la planta turística se aplicó la ficha de recolección de la planta turística oferta, alimentación obteniendo datos importantes como: nombre del establecimiento, parroquia, servicio, oferta gastronómica, tipo de establecimiento, parroquia, permisos de funcionamiento el cual serán analizados y así poder saber sobre el estado actual de los establecimientos de la planta turística del cantón Pangua.

Para la investigación de campo se aplicó el método exploratorio y la técnica de observación directa, permitiendo el acercamiento con la población y actores claves del cantón, el cual se realizó 20 entrevistas abiertas dirigidas hacia los propietarios de los establecimientos que cuentan con la planta turística en el cantón, que cuenta con información importante sobre la planta

turística existente en las parroquias.

12.1. Resultado del Inventario de la Planta Turística Oferta, alimentación del Cantón

Pangua Después de la aplicación de la ficha se puede apreciar el número de establecimientos que cuentan con la planta turística.

Tabla 16*Resultado del inventario de la planta turística del Cantón Pangua*

Tipo de establecimiento	Cantidad
Bar	1
Restaurante	12
Cafetería	1

Analizando la información obtenida se puede verificar que no todos los establecimientos tienen los servicios complementarios para una mejor atención, tomando en cuenta si las instalaciones son adecuadas para que los turistas accedan al establecimiento, si los servicios que brinda el lugar son apropiados, el equipamiento está en buen estado ya que es fundamental para el servicio al cliente.

12.2. Restaurantes del Cantón Pangua

En el cantón Pangua con el inventario se identificó 14 establecimientos como restaurantes, cafeterías, bares el cual se encuentran ubicados en las diferentes parroquias del Cantón. Entre los establecimientos generalmente se encuentra la comida tradicional, ya que los distintos platos se volvieron de consumo continuo por los pobladores del cantón como: aguado de gallina, arroz con menestra y carne asada, caldo de campeche, chicha de jora, seco de pollo, bolón de pescado frito, asado de borrego, caucaras, guarapo, seco de borrego, esto en cuanto a la planta turística del cantón.

Tabla 17*Servicios registrados restaurantes*

Servicio	% Cuentan con el servicio	% No cuentan con el servicio
Parqueadero	50,00	50,00
Permisos	75,00	25,00
Pago con tarjeta	25,00	75,00
Reservaciones	80,00	20,00
Guardia	00,00	100

Analizando la información obtenida se puede verificar que no todos los establecimientos tienen los servicios complementarios para una mejor atención, tomando en cuenta parqueadero, permisos, reservaciones se consideró como parte fundamental para el servicio al cliente.

El cantón Pangua está compuesto por 4 parroquias, 3 parroquias rurales y 1 parroquia rural, de modo que los pobladores de las parroquias Pinllopata y Ramón Campaña se pueden identificar que la mayor parte se dedica a la agricultura basando principalmente en la recolección de caña de azúcar y a la preparación de panela y el agua ardiente.

Tomando en cuenta que algunos establecimientos están cerrados debido a lo que ha pasado el país, pero existen 2 establecimientos que constan en el catastro turístico del Ministerio de Turismo como “Restaurante la Favela” y “Restaurante Galo Carrillo” con permisos y patentes actualizadas que irán plasmados directamente en el catálogo.

El cual se inventariaron 5 establecimientos en la parroquia Moraspungo, 4 en la parroquia el Corazón el cual irán plasmados en el catálogo descriptivo, 2 en la parroquia Ramón Campaña y Pinllopata se encontró un lugar de esparcimientos que no cuentan con los permisos ni establecimientos adecuados para prestar sus servicios a los turistas.

Tabla 18*Establecimientos con permiso de funcionamiento*

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	SERVICIO	CATEGORIA	PARROQUIA	PERMISOS
1. La Patrona	Aire acondicionado, seguridad, salidas de emergencia, parqueadero, teléfono e internet , servicio a domicilio	Restaurante	Moraspungo	RISE, patente, bomberos y salud
2. El Conquistador	Servicio de alimentación, parqueadero, a domicilio, servicios básicos , teléfono e internet	Restaurante	Moraspungo	RISE, patente, bomberos y salud
3. Pollo Sabrosón	Atención al cliente, entrega a domicilio, parqueadero.	Restaurante	Moraspungo	RISE, patente, bomberos y salud
4. Ronaldito	Seguridad, Servicio al cliente, parqueadero, teléfono e internet	Restaurante	Moraspungo	RISE, patente, bomberos y salud
5. Marisquería y Restaurante el Buen Sabor	Parqueadero, teléfono e internet, servicios básicos	Restaurante	Moraspungo	RISE, patente,

					bomberos y salud
6.	Restaurante Galo Carrillo	Seguridad, alimentación, habitación doble, matrimoniales y personales, parqueadero, teléfono e internet, servicios básicos	Restaurante hotel	El Corazón	RISE, patente, bomberos y salud
7.	Comedor y Picantería	comida rápida, entrega a domicilio, servicios básicos, servicios básicos	Restaurante	El Corazón	RISE, patente, bomberos y salud
8.	Las cinco esquinas	Parqueadero, servicio al cliente, servicio a domicilio, servicios básicos	Restaurante	El Corazón	RISE, patente, bomberos y salud
9.	Restaurante la Favela	Atención al cliente, entrega a domicilio, parqueadero, servicios básicos	Restaurante	El Corazón	RISE, patente, bomberos y salud

Como resultado de este inventario no existen establecimientos como plazas de comida, esto debido a que no hay un sitio público o privado específico en donde se oferte este tipo de establecimientos. Por otra parte, en el cantón Pangua todavía no se encuentra regularizado la

utilización de establecimientos móviles por parte de Gobierno Autónomo Descentralizado por lo que no hay establecimientos con permisos en regla.

Bares del Cantón Pangua

En el levantamiento de información mediante las fichas se identificó 1 establecimiento que cuenta con la venta de bebidas, alimentación, billar, pero no tiene todos los permisos, servicios de seguridad para que las personas accedan al lugar.

12.3. Elaboración del catálogo

El catálogo es un conjunto de páginas ordenadas que servir como una fuente de información que requiera el consumidor antes de adquirir un producto o servicio, cabe recalcar que gracias a los catálogos la sociedad puede obtener información más detallada del producto.

El objetivo del catálogo es dar a conocer la planta turística existente en el cantón Pangua sobre los establecimientos analizados, sirviendo como una herramienta informativa para los turistas y personas de las parroquias aledañas, teniendo a su disposición el catálogo para conocer sobre los establecimientos de alimentación que existen en el cantón. El catálogo consta de tres

partes fundamentales que son:

12.3.1. Portada

Es la carta de presentación, para llamar la atención del turista, la misma que deberá ser agradable con colores u elementos que generen curiosidad.

Figura 7

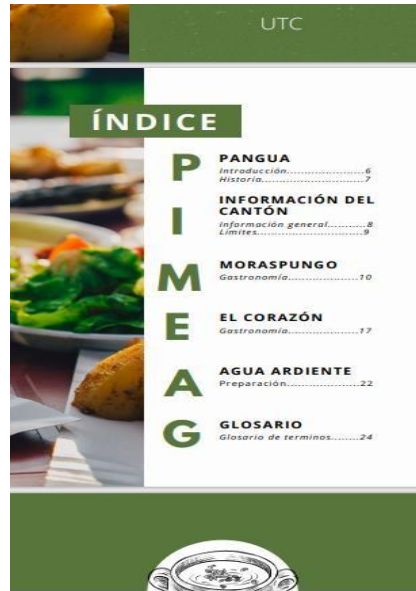
Portada del catálogo de la Planta Turística



- La palabra más llamativa de la portada es Pangua, porque se realizará la difusión de la Planta Turística del cantón, en el fondo de las palabras se encuentra plasmado un conjunto de fotografías de los alimentos más tradicionales del cantón: pescado frito, sancocho, caldo de gallina, bollo de pescado.
- El tipo de letra de la palabra Pangua es Trebuchet MS, tamaño 60.
- Incluido el título de investigación que es Análisis de la Planta Turística, Oferta, alimentación del Cantón Pangua, el topo de letra Trebuchet MS, blanco.
- En la parte inferior se encuentra ubicado el año que se elaboró el catálogo.

12.3.2. Contenido

Es primordial, ya que es todo lo que aparecerá en cada una de las páginas, dentro del contenido se redactará información relevante con un texto entendible para el cliente.

Figura 8*Contenido de la Planta Turística*


UTC	
ÍNDICE	
P	PANGUA
	Introducción.....6
	Historia.....7
I	INFORMACIÓN DEL CANTÓN
	Información general.....8
	Límites.....9
M	MORASPUNGO
	Gastronomía.....10
E	EL CORAZÓN
	Gastronomía.....17
A	AGUA ARDIENTE
	Preparación.....22
G	GLOSARIO
	Glosario de términos.....24

- El tipo de letra del contenido será Trebuchet MS, tamaño 45 de color blanco.
- El tipo de letra de la tabla de contenido será Trebuchet MS color negro.
- En la parte izquierda ira plasmada una imagen de la planta turística del cantón Pangua.

El contenido va ordenado en orden de las parroquias que cuentan con la planta turística.

Figura 9

Establecimientos que cuentan con la Planta Turística



- Las páginas fueron diseñadas en Canva pro, ya que en la parte superior está plasmada la imagen de un plato tradicional del cantón.
- En la parte superior de puso en nombre de cada plato tradicional.
- En la parte superior derecha se plasmó el nombre del restaurante, ingredientes, con una descripción del plato con el tipo de letra Trebuchet MS tamaño 15 de color verde y negro.
- En la parte inferior se encuentra datos informativos como: número de teléfono, correo electrónico, ubicación de cada establecimiento.

12.3.3. Contraportada

- Es la última página del catálogo, van los créditos de la autora, con el tipo de letra

Trebuchet MS tamaño 15 de color negro, que en el fondo lleva imágenes representativas de la planta turística del cantón Pangua y el tema.

- En la parte inferior llevara el año que se elaboró el catálogo.

Figura 10

Contraportada del Catálogo



13. IMPACTOS

a. Impacto técnico

La creación del presente catálogo servirá como una herramienta para la difusión de los establecimientos que cuentan con la planta turística existente en el cantón, diseñada para los turistas o personas que requieran información actualizada, ya que al desplazarse por el cantón cuenten con un instrumento permitiéndoles tomar una mejor decisión sobre el establecimiento a elegir.

b. Impacto social

Se ha creado el catálogo mediante la recolección de información actualizadas, debido a la importancia para obtener el registro de la planta turística que existe en el cantón y cada uno de los platos típicos y tradicionales, además de la preparación que realiza cada local. Es importante tener en cuenta que para la promoción y difusión del catálogo sea exitosa, es necesario trabajar con el GAD el cual tiene relación directa con los propietarios de los establecimientos y turistas.

Permitiendo que las personas del cantón tengan acceso al catálogo con información actualizada para la difusión a los turistas y personas que accedan al Cantón.

14. Presupu

esto Tabla 19

Presupuesto para la elaboración del catálogo.

Items	Detalle	Cantidad	Valor Unitario	Valor total
	Investigación	1	\$ 10	\$ 10
Viáticos	Alimentación	3	\$ 3	\$ 3
	Transporte	3	\$ 10	\$ 30
Catálogo	Diseñador grafico	1	\$ 50,00	\$ 50,00
	Papel couche	20	\$ 6,00	\$ 120,00
	Impresiones	3	\$ 10,00	\$ 30,00
	Catálogo	3	\$ 30,00	\$ 90,00
Proyecto de	Impresiones	3	\$ 10,00	\$ 30,00
Investigación	Resma papel boom	3	\$ 4,00	\$ 12,00
	Anillado	3	\$ 4,00	\$ 12,00
	Empastado	1	\$ 20,00	\$ 20,00
	Total		\$ 166,00	\$ 742,00
	Imprevistos			\$ 30,00
	Total, Proyecto			\$ 772,00

15. CONCLUSIONES

Con el diagnóstico situacional del cantón se pudo determinar que la mayor parte de las personas se dedica a las actividades agrícolas, siendo fuentes principales de ingresos para los pobladores del cantón. De tal manera que el cantón Pangua está compuesta por diferentes parroquias que son 4: tres parroquias rurales (Moraspungo, Pinllopata, Ramón Campaña) y una parroquia rural que es el Corazón con 21.695,00 habitantes el cual se pudo determinar que 11.340 son hombres y 10.625 son mujeres, revisando fuentes primarias y secundarias: Se revisó el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (PDOT) del año 2020 para obtener datos generales sobre el cantón, páginas web, tesis, artículos relacionados al tema.

Como parte del inventario de la planta turística se realizaron 4 salidas de campo realizando 20 entrevistas abiertas hacia los actores claves del cantón: entidades públicas como GAD cantonal, GAD parroquial, propietarios de los establecimientos que operan en el cantón facilitando información actual de cada establecimiento para realizar el levantamiento de información a través de la ficha de recolección de la planta turística oferta, alimentación y las entrevistas que se realizaron a las diferentes parroquias, inventariando 14 establecimientos que cuentan con la planta turística en el cantón, pero solo 9 establecimientos cuentan con los permisos, patentes y servicios básicos correspondientes para la atención a los turistas.

Como resultado es la creación del catálogo el cual servirá como una herramienta informativa hacia los turistas, el cual se sistematizó la información de cada establecimiento existente en el Cantón Pangua como: ubicación del establecimiento, servicios que tiene, infraestructura, el menú, los respectivos permisos (bomberos, sanidad, SRI), atención al cliente, con información necesaria de los 9 establecimientos y cada uno de los platos representativos, con el fin de difundir la planta turística que posee el cantón Pangua.

16. RECOMENDACIONES

Se requiere que las entidades competentes brinden ayuda para el mejoramiento de la planta turística, refiriéndose específicamente al GAD cantonal como ente responsable de la administración cantonal, debido a que se debe trabajar conjuntamente con el apoyo de las autoridades y entidades competentes parroquiales, difundan la planta turística que posee el cantón, Por lo tanto, se recomienda trabajar al GAD parroquial en coordinación con el Ministerio de Turismo ya que a través de la creación de alianzas con estos actores se dará a conocer sobre la planta turística a nivel nacional.

Es importante que el GAD y las autoridades cantonales realicen un registro actualizado o inventario de los establecimientos existente en el cantón, de manera responsable para impulsar la oferta de la planta turística alimentación. Donde los turistas pueden acceder al lugar y degustar de los platos tradicionales que existen en cada parroquia del cantón.

Es importante que el GAD del cantón Pangua fomente la planta turística, no solo el turismo de aventura, turismo cultural sino de todas las manifestaciones gastronómicas. Mediante puntos accesibles con información importante de la planta turística, mediante los medios de difusión ya sea virtuales o físicas, permitiendo promover el desarrollo tanto económico y turístico del cantón, brindando información actualizada sobre los establecimientos a los turistas.

REFERENCIAS

Asociación de municipalidades Ecuatorianas. (2010, 5 de mayo). *Cantón Pangua*.

<https://ame.gob.ec/2010/05/20/canton-pangua/>

Barrera, C y Bahamondes, R. (2012). Turismo Sostenible: Importancia en el cuidado del medio ambiente. *Revista Interamericana de Ambiente y Turismo*.

Bullon, R. (2004). *Sistema Turístico*. Teorías del Sistema Turístico.

<https://sistema-turistico.site123.me/teor%C3%8Das-del-sistema-tur%C3%8Dstico/el-sistema-tur%C3%8Dstico-seg%C3%9An-roberto-bullon>

Boullon, C. (2006). *Oferta Turística*. Editorial Trillas.

file:///C:/Users/hp/AppData/Local/Temp/LIBRO_DE_PLANIFICACION-DEL-ESPACIO-TURISTICO-with-cover-page-v2.pdf

Boullon, C. (2006). *Planificación del Espacio Turístico*. Editorial Trillas.

file:///C:/Users/hp/AppData/Local/Temp/LIBRO_DE_PLANIFICACION-DEL-ESPACIO-TURISTICO-with-cover-page-v2.pdf

Cabarcos N. (2006). *Promoción y Venta de Servicios Turísticos* (1º Edición ed.).

Ideas propias.

Chacha M. (2015). *Plan de aprovechamiento de los recursos turísticos de la parroquia*

Moraspungo del cantón Pangua, Provincia de Cotopaxi [Tesis de pregrado, Universidad de las Fuerzas Armadas]. <http://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/12347/1/T-ESPE-057156.pdf>

Christian P. (2018). *Elaboración de una guía de gestión operativa para una muestra de cinco restaurantes del centro histórico de Cuenca*.

Palacios:<https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/29705/1/Proyecto%20de%20Intervenci%C3%B3n.pdf>

COOTAD. (2019) *Código Orgánico De Organización Territorial*.

<https://www.cpcps.gob.ec> Cotán Fernández, A. (2019). El método etnográfico. Márgenes, Revista de Educación de

la Universidad de Málaga. 86-87.

Cuervas, F. J. (2004). *Control de costos y gastos en los restaurantes*. Límusa.

Pangua Turismo (02 de 2021). *issuu.com*. Obtenido de *issuu.com*:

https://issuu.com/panguaturismo/docs/catapangua_terminado.pptx

Cotopaxi, G. A. (10 de 07 de 2021). *cotopaxi.gob.ec*. Obtenido de *cotopaxi.gob.ec*:

<https://www.cotopaxi.gob.ec/index.php/2015-09-20-00-13-36/2015-09-20-00-15-41/pangua>

De la Colina, J. M. (2012). *El concepto de producto turístico*.

Francesh, A. (2004). *Una revisión y una respuesta*. Gazeta de Antropología (s.f).

<https://mail.google.com/mail/u/1/#search/sara.armijos3995%40utc.edu.ec?projector=1>

GAD. (2013), *Cotopaxi*.

<https://www.cotopaxi.gob.ec/index.php/2015-09-20-00-13-36/2015-09-20-00-15-41/pangua>

GAD. (2019). *Planta turística*. Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Pangua.

Gier. (2018). *Estudio de la Demanda y Oferta Turística de la ciudad de Cuenca*. Cuenca.

Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Pangua. (2015). *Actualización del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Pangua*.

Joya, L. (2017). *Los sabores de la memoria*. Colombia: Contenido

INEC. (21 de 02 de 2014). *SNI*. Recuperado el 12 de 05 de 2021, de SNI:

<http://app.sni.gob.ec/sni->

[link/sni/Portal%20SNI%202014/FICHAS%20F/0503_PANGUA_COTOPAXI.pdf](http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/Portal%20SNI%202014/FICHAS%20F/0503_PANGUA_COTOPAXI.pdf)

Jefferson, P. R. (02 de 2020). *repositorio.utc.edu.ec*. Obtenido de

repositorio.utc.edu.ec: <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/6816/1/PC->

[000945.pdf](http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/6816/1/PC-000945.pdf)

Joya Jiménez, E. L. (2017). *Los sabores de la memoria*. Colombia: Contenido.

Loubet, R. (2019). *geocities*. Obtenido de geocities:

<http://www.geocities.ws/roxloubet/investigacioncampo.html>

Ley de Turismo. (2014). *Capítulo II de las actividades turísticas y de quienes las ejercen*.

Congreso Nacional.

Lundberg, D. E., & Centrum, E. (1986). *Organización y administración de hoteles y restauración*

(Vol. 2). Nueva York.

Manuel Piña Medina. (s.f.). *Enciclopedia del turismo*. ESPAÑA: SINTESIS S.A.

Mamani, W. (2017). *Turismo*. Asesores en Turismo para Empresas e Instituciones Públicas.

<https://mail.google.com/mail/u/1/#search/sara.armijos3995%40utc.edu.ec?projector=1>

Moraspungo, G. P. (24 de 09 de 2019). *moraspungo.gob.ec*. Obtenido de *moraspungo.gob.ec*:

<https://moraspungo.gob.ec/cotopaxi/historia/>

Ministerio de Turismo. (2014). *Ley de Turismo*. Quito. Pichincha. Obtenido de

<https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/LEY-DE->

[TURISMO.pdf](https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/LEY-DE-TURISMO.pdf)

Ministerio de Turismo. (2018). *Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas*.

[file:///C:/Users/hp/AppData/Local/Temp/Reglamento-de-alimentos-y-](file:///C:/Users/hp/AppData/Local/Temp/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBRE-1.pdf)

[bebidas_OCTUBRE- 1.pdf](file:///C:/Users/hp/AppData/Local/Temp/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBRE-1.pdf)

Municipalidad Pangua, G. M. (11 de 03 de 2013). *pangua.com*. Recuperado el 25 de 02 de 2021, de pangua.com: <https://pangua.gob.ec/>

Pangua, G. a. (2015). <http://app.sni.gob.ec>. Obtenido de <http://app.sni.gob.ec>: <http://app.sni.gob.ec/sni-1>

Ministerio de Turismo. (s.f.). *El Catastro de actividades turísticas*. Recuperado el 06 de enero de 2020

<https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/30-servicios-mintur/104-catastro->

Olmos Juárez, L., y García Cebrián, R. (2011). *Estructura del mercado turístico* (1° Edición ed.).

(2018). *ORDENACIÓN DE EMPRESAS Y ACTIVIDADES TURÍSTICAS*. Obtenido de http://www.aytojaen.es/portal/RecursosWeb/DOCUMENTOS/1/0_1360_1.pdf

Orgaz, F. (2016). *El turismo como motor potencial para el desarrollo económico de zonas fronterizas en vías de desarrollo*. Un estudio de caso.

Pangua, G. A. (16 de 01 de 2020). *Copyright*. Recuperado el 12 de 05 de 2021, de

Copyright: <https://pangua.gob.ec/historia-de->

[pangua/#:~:text=Cant%C3%B3n%20Pangua%20\(Ecuador\)&text=Su%20nombre%20vie%20ne%20de%20la,dem%C3%A1s%20cantones%20de%20la%20Provincia.](https://pangua.gob.ec/#:~:text=Cant%C3%B3n%20Pangua%20(Ecuador)&text=Su%20nombre%20vie%20ne%20de%20la,dem%C3%A1s%20cantones%20de%20la%20Provincia.)

Pangua, G. A. (04 de 2021). *pangua.gob.ec*. Obtenido de pangua.gob.ec:

<https://pangua.gob.ec/wp-content/uploads/2021/04/PDYOT-canton-Pangua.pdf>

Pangua, G. d. (08 de 01 de 2021). *pangua.gob.ec*. Obtenido de pangua.gob.ec:

<https://pangua.gob.ec/>

Pilataxi J. (2020). *Caracterización de las alternativas ecoturísticas del cantón Pangua* [Tesis de

pregrado, Universidad Técnica de Cotopaxi].

<http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/6816/1/PC-000945.pdf>

Quecedo, R. (2002). *Introducción a la metodología de investigación cualitativa*. Vitoria-Gazteis: Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea.

Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas. (2014). *CAPITULO I Clasificación*. Ministerio de Turismo.

Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas. (2014). *CAPITULO II REQUISITOS OBLIGATORIOS Y DE CATEGORIZACION*. Ministerio de Turismo.

Rizo, J. (2015). *Técnicas de investigación documental*. Managua: UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA.

RUIZ, A. L. (10 de 08 de 2012). *dspace*. Recuperado el 12 de 05 de 2021, de dspace: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/2259/1/23T0345%20.pdf>

Ruiz Ballesteras, E., y Solis Carrión, D. (2007). *Turismo comunitario en el Ecuador* (1 era edición.). Universidad de Cuenca.

Sancho, A., Gallego, J., Mata, J., Navarro, S., Osorio, E., Pedro, A., Ramos, S., Ruiz, P., & Buhalis, D. (1998). *Introducción al turismo*. 393.

SOLANO, S. J. (2018). *gob*. Recuperado el 01 de 06 de 2021, de gob:

<https://pangua.gob.ec/wp-content/uploads/2020/04/Plan-de-Desarrollo-y-Ordenanza-Terrotorial-2018.pdf>

SORIA, R. C. (25 de 08 de 2013). <http://dspace.esPOCH.edu.ec/>. Recuperado el 05 de 02 de 2021, de: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/2765/1/23T0360.pdf>

Tapia, J. (2010). *Turismo En El Ecuador*, Una Mirada Global Desde La Geografía Turística.

Tinoco G., O. (2014). LOS IMPACTOS DEL TURISMO EN EL PERÚ. *Industrial Data*, 6(1), 047. <https://doi.org/10.15381/idata.v6i1.5982>

Torrecilla, J. M. (2006). *La entrevista* [Tesis de pregrado, Universidad Autónoma de Madrid]. www2.uca.edu.sv/mcp/media/archivo/f53e86_entrevistapdfcopy.pdf?f

Turismo, M. d. (06 de 2017). *servicios.turismo.gob.ec*. Obtenido de servicios.turismo.gob.ec: https://servicios.turismo.gob.ec/descargas/InventarioAtractivosTuristicos/Parte1_GuiaMetodologicaInventarioGeneracionEspacioTuristico2017_2daEd.pdf

Turismo, S. 2. (5 de junio de 2017). *Turismo Sucre 2.0*. Recuperado el 10 de Julio de 2019, de LaPlanta Turística:

<http://turismosucro20.blogspot.com/2017/06/la-planta-turistica.html>

Xiomara M y Medina Y. (2021). *Análisis de la oferta gastronómica de la comuna libertador bolívar, provincia de santa elena para generar estándares de inocuidad* [Tesis de Pregrado, UTC].



AVAL DE TRADUCCIÓN

En calidad de Docente del Idioma Inglés del Centro de Idiomas de la Universidad Técnica de Cotopaxi; en forma legal **CERTIFICO** que:

La traducción del resumen al idioma Inglés del proyecto de investigación cuyo título versa: **“ANÁLISIS DE LA PLANTA TURÍSTICA, OFERTA, ALIMENTACIÓN DEL CANTO PANGUA”** presentado por: **Quiña Rivera Daniela Elizabeth**, egresada de la Carrera de: **Licenciatura en Turismo**, perteneciente a la **Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales**, lo realizó bajo mi supervisión y cumple con una correcta estructura gramatical del Idioma.

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad y autorizo a la peticionaria hacer uso del presente aval para los fines académicos legales.

Latacunga, Septiembre del 2022.

Atentamente,

Mg. Marco Paul Beltrán Semblantes
DOCENTE CENTRO DE IDIOMAS-UTC
CC: 0502666514



Hoja de Vida Estudiante

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI



DATOS INFORMATIVOS PERSONAL POSTULANTE

DATOS PERSONALES

APELLIDOS: QUIÑA RIVERA

NOMBRES: DANIELA

ELIZABETH ESTADO CIVIL:

SOLTERO

CEDULA DE CIUDADANÍA: 1725217168

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: QUITO, 09 DE ABRIL DE 1997

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: MEJIA- ALOASI

TELÉFONO CELULAR: 0993952056

EMAIL INSTITUCIONAL: Daniela.quina7168@utc.edu.ec

ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

NIVEL	INTITUCIÓN	TITULOS	AÑO
PRIMARIA	Escuela Fiscal Mixta Luz de América		
SECUNDARIA	Instituto Tecnológico Superior Aloasi	Técnico en Informática	2017

CURSOS

Suficiencia en Ingles B1 2020

SEMINARIOS Y OTRO

- Seminario: “1er. Seminario de Guianza y Ecoturismo” 2018.
- Seminario: “Primeras Jornadas Internacionales de Turismo Sostenible” 2018.
- Seminario: “II Seminario de Guianza y Excursionismo – Aprender, Viajar y Coexistir” 2019.
- Seminario: “I Jornadas Ornitológicas y I Conteo de Aves, Provincia de Cotopaxi” 2019.
- Participación en Webinar “Turismo y Sociedad en tiempos de pandemia” 2020.



FIRMA

Hoja de vida Docentes



DATOS PERSONALES

ESTADO CIVIL: Soltera

CEDULA DE

CIUDADANÍA: 1803993995

NÚMERO DE CARGAS

FAMILIARES: 0 LUGAR Y

FECHA DE NACIMIENTO:

31/10/1987

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: Pasaje Velastegui y Av. Manuelita Sáenz

TELÉFONO CONVENCIONAL: 032587277

TELÉFONO CELULAR: 0992734236

EMAIL INSTITUCIONAL: sara.armijos3995@utc.edu.ec

TIPO DE DISCAPACIDAD: N/A

DE CARNET CONADIS: N/A

ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE	CÓDIGO DEL REGISTRO
-------	-----------------	----------	------------------------

		REGISTRO	CONESUP O SENESCYT
TERCER	Ingeniera en Administración y Dirección de Empresas Turísticas y Hoteleras	2011-08-25	1042-11-1082092
CUARTO	Master Universitario en Dirección y Planificación del Turismo	2017-02-07	724195638

PUBLICACIONES RECIENTES

<u>Autor/ Coautor de artículo indexado</u>	<u>Nombre del Artículo</u>	<u>Nombre de la revista</u>	<u>Lugar (País- ciudad)</u>	<u>Fecha de la publicación</u>
Coautor	Marketing Digital: el futuro del comercio y de la percepción humana	Revista Científica Dominio de las Ciencias	Ecuador	Octubre- diciembre 2021
Coautor	Transición digital del Turismo, una revisión literaria del mercado actual	Revista Científica Dominio de las Ciencias	Ecuador	Octubre- diciembre 2021
Autor	Aprendiendo a emprender, recopilación desde la academia. Principios y fundamentos del emprendimiento y la innovación	Revista Científica Dominio de las Ciencias	Ecuador	3 de agosto de 2021

HISTORIAL PROFESIONAL**FACULTAD Y CARRERA EN LA QUE LABORA:** Facultad de Ciencias


Agropecuarias y Recursos Naturales – Ecoturismo

ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA:

Servicios: 81 Servicios personales-

PERÍODO ACADÉMICO DE INGRESO A LA UTC: Abril – agosto 2019

SARA
ALEJANDRA
ARMIJOS
ANGO



SARA ALEJANDRA
ARMIJOS ANGO
2022.03.10
19:28:43 -05'00'
2019.021.20049

FIRMA

CURRICULUM VITAE LECTOR (PRESIDENTE)



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

**DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE****DATOS PERSONALES****APELLIDOS:** Abarca Zaquinaula**NOMBRES:** Manuel Antonio**ESTADO CIVIL:** Casado **CEDULA DE CIUDADANÍA:** 1103989669 **NÚMERO DE CARGAS****FAMILIARES:** 4 **LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:** 04/01/1982**DIRECCIÓN DOMICILIARIA.** Latacunga, Quito Y Rumiñahui.**TELÉFONO CONVENCIONAL:** 072 578867 **TELÉFONO CELULAR:** 0991975168**EMAIL INSTITUCIONAL:** manuel.abarca9669@utc.edu.ec**ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS**

NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	Licenciado en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras	23-112010	1031 101027804
CUARTO	Magister En Ecoturismo y Manejo de Áreas Naturales	28-042015	1032- 1586069277

HISTORIAL PROFESIONAL**FACULTAD Y CARRERA EN LA QUE LABORA:** Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales Ecoturismo**ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA.** Servicios. 81 Servicios personales, 85 Protección del medio ambiente**PERÍODO ACADÉMICO DE INGRESO A LA UTC:** Octubre 2018 Febrero 2019

A handwritten signature in blue ink, written over a horizontal dashed line. The signature is stylized and appears to be "Manuel Antonio Abarca Zaquinaula".

FIRMA



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE

DATOS PERSONALES

APELLIDOS: RODAS VINUEZA

NOMBRES: DANIELA ALEJANDRA

ESTADO CIVIL: CASADA

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 172222086-8

NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 2

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: QUITO, 28 de abril de 1989

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: JOSÉ XIRONZA S2-27 Y FRANCISCO

MATIZ

TELÉFONO CONVENCIONAL: 023194447

TELÉFONO CELULAR: 0998019555

EMAIL INSTITUCIONAL: daniela.rodas@utc.edu.ec



ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO O CONESU P O SENESC YT
TERCER	Ingeniería en Administración y Dirección de Empresas Hoteleras	06-11-2013	1036-13-1247547

CUAR TO	Master Universitario en Gestión Internacional del Turismo mención en Gestión Internacional de Destinos Turísticos	09-03-2017	724197109
--------------------	---	------------	-----------

HISTORIAL PROFESIONAL

Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales

ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA:

Administración de Empresas Hoteleras / Gestión de Turismo Internacional

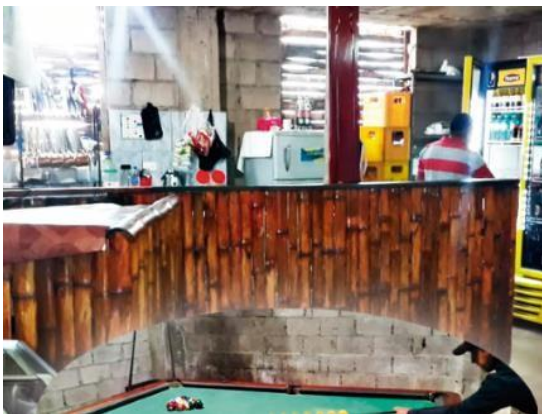
FECHA DE INGRESO A LA UTC: abril 2017



FIRMA

Apéndices

Apéndice 1



Apéndice 2



Apéndice 3



Apéndice 4



Apéndice 5



Apéndice 6



Apéndice 7



Apéndice 8



Apéndice 9



Apéndice 10



Apéndice 12



Apéndice 13



Apéndice 14



Apéndice 15



Apéndice 16



Apéndice 17



Apéndice 18



Apéndice 19



Apéndice 20



Apéndice 21



Apéndice 22



Apéndice 23



Apéndice 24



Apéndice 25

GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR
MINISTERIO DE GOBIERNO

PERMISO ANUAL DE FUNCIONAMIENTO

Fecha de Emisión: 26 de OCTUBRE del 2022
 Número de Permiso: 2020027413 Valor: 50.00
 RUC: 1710745041001
 Razón Social: BORJA PAREDES GREIZ CONSUELITO
 Nombre Comercial: BORJA PAREDES GREIZ CONSUELITO
 Nombre del Representante L.: BORJA PAREDES GREIZ CONSUELITO
 Nombre del Administrador: BORJA PAREDES GREIZ CONSUELITO
 Tipo de Establecimiento: RESTAURANTE
 Horario de Funcionamiento: Lunes a domingo de 06H00 a 02H00

Provincia: COTOPAXI
 Cantón: PANGUA
 Dirección: PRIMERO DE JUNIO SIN FRENTE AL PARQUE. FRENTE A CASA PARROQUIAL

El Permiso de Funcionamiento se obtiene mediante internet a través del portal de esta Carrera de Estado, y es otorgado exclusivamente para la actividad descrita en el mismo. Su emisión se fundamenta en el Decreto Ejecutivo Nro.623 de fecha 21 de diciembre de 2017, y lo establecido en los Acuerdos Ministeriales 0069 del 25 de febrero de 2018 y 0070 del 26 de febrero de 2018.

El mal uso del Permiso de Funcionamiento o de la información generada a través de este medio, será de exclusiva responsabilidad del representante del mismo. Las sanciones por su mal uso, serán desde la clausura hasta el retiro o revocación del mismo en el caso de infringir cualquier disposición legal sobre la materia. Las sanciones podrán ser impuestas únicamente por funcionarios autorizados de la Inspección General de Policía de cada provincia.

Ubique este documento a color, en un lugar visible del establecimiento. Es obligación del propietario del establecimiento, actualizar sus datos en el sistema y volver a imprimir el permiso cuando se efectúa el cambio de administrador.

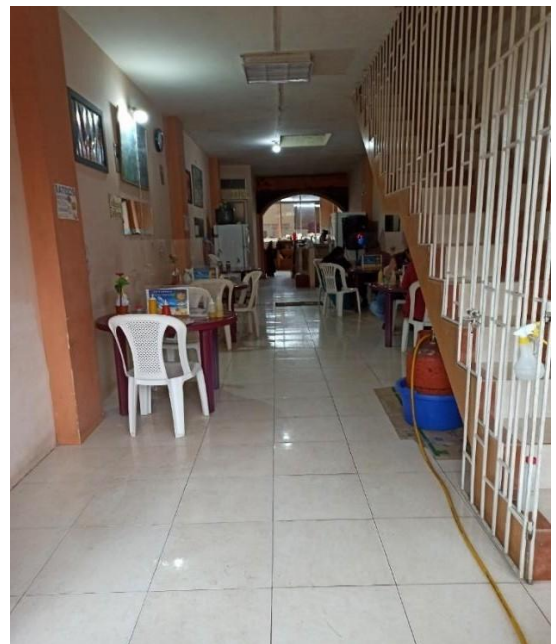
SALAS HERRERA MONICA KATIUSKA DIRECTORA FINANCIERA DEL MINISTERIO DE GOBIERNO
 ERAZO OBANCO MARCO VINICIO INTENDENTE GENERAL DE POLICIA COTOPAXI

Fecha de Impresión: 2022-10-26
 Fuente: Unidad de Control de Ingresos de la Dirección Financiera del Ministerio de Gobierno
<https://www.ministeriodegobierno.gob.ec/permiso-funcionamiento>

Apéndice 26



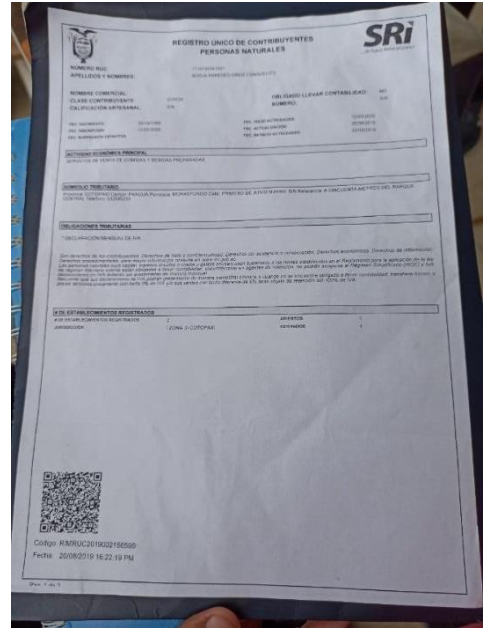
Apéndice 27



Apéndice 28



Apéndice 29



Apéndice 30



Apéndice 31



Apéndice 32



Apéndice 33



Apéndice 34



Apéndice 35



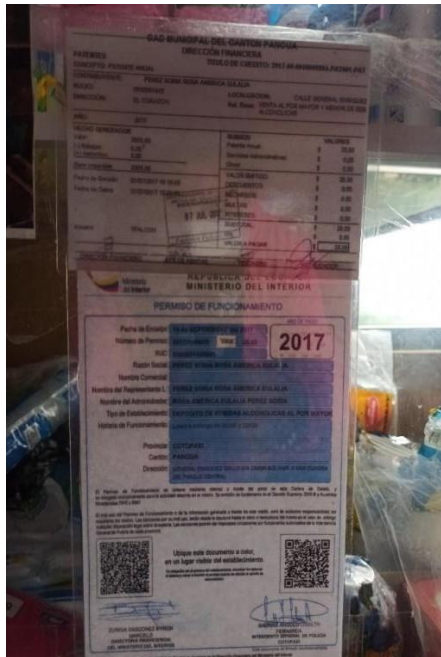
Apéndice 36



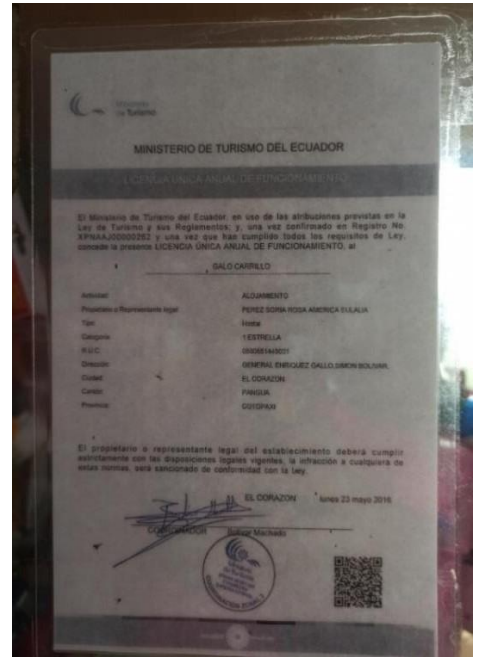
Apéndice 37



Apéndice 38



Apéndice 39



Apéndice 40



Apéndice 41



Apéndice 42



Apéndice 43



Apéndice 44



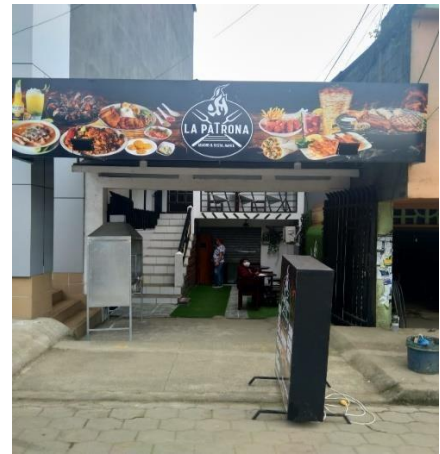
Apéndice 45



Apéndice 46



Apéndice 47



FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES**TURISMO**

Ficha de recolección de servicios de alimentos

FICHA DE RECOLECCIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS**PARÁMETROS**

1. Llenar correctamente cada dato correspondiente al local, encerrando en un círculo la opción que se elija
 2. Identificar los productos y servicios que ofrece la empresa reconociendo sus características para diseñar los procesos de producción.
 3. Analizar instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento para realizar y supervisar la puesta a punto del lugar de trabajo.
 4. Analizar cuáles son las medidas de prevención ante un accidente.
 5. Identificar la infraestructura e instalaciones del lugar
-

6. Para colocar la categoría del restaurante se deberá analizar todos los parámetros y el restaurante deberá contar con licencia (LUAE) Y certificado de categorización emitido por el Ministerio de Turismo, así como permiso de salud y bomberos.

FOTO DEL ESTABLECIMIENTO	FICHA N°: 0001
	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Patrona Restaurante
	PROVINCIA: Cotopaxi CANTÓN: Pangua PARROQUIA: Moraspungo
	NOMBRE DEL ADMISTRADOR: Martha Mejía
	TELÉFONO: 0994512019
	CORREO ELECTRÓNICO: cecimejia2016@gmail.com
	AÑOS DE SERVICIO: 5 años
TIPO DE ESTABLECIMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurante
SERVICIO	<ul style="list-style-type: none"> • Aire acondicionado • Seguridad • Salidas de emergencia • Parqueadero • El restaurante cuenta con todas las medidas necesarias para que así todo el tipo de personas lleguen con confianza. • Teléfono e internet

	<ul style="list-style-type: none"> • Extintores • Servicio a domicilio • Agua potable • Alcantarillado • Botiquín de primeros auxilios
OFERTA GASTRONÓMICA	<ul style="list-style-type: none"> • Comida Rápida • Mariscos • Comida vegetariana • Comida cotidiana • Bebidas y jugos • Postres
PERSONAL	<ul style="list-style-type: none"> • Los trabajadores del restaurante son empíricos. • Cuentan con el título de bachillerato para poder atender el local. • Personas con experiencia laboral.
FRECUENCIA DE LOS CLIENTES	<ul style="list-style-type: none"> • Los fines de semana eran los días que más acceden a la parroquia las personas por lo cual por el momento solamente llega el 65% de las personas a este lugar antes llegaba un 80%. • Lunes a viernes, de igual manera ha bajado la clientela por la pandemia y del 100% ahora llega un 50%. • Los feriados una gran oportunidad para que lleguen las personas al lugar ya que los turistas nacionales llegan a conocer el cantón.
COMO LLEGAN LOS CLIENTES	<ul style="list-style-type: none"> • Página oficial del Facebook como la Patrona Restaurante • la promoción de forma directa hacia conocidos y personas que lleguen al cantón. • Reservas al número: 0994512019.
PERMISOS	<ul style="list-style-type: none"> • RISE • Patente

	<ul style="list-style-type: none"> • Bomberos y salud
FUNCIONAMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Atención al cliente todos los días • Entregas a domicilio.


Ficha de recolección de servicios de alimentos

FICHA DE RECOLECCIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS

PARÁMETROS


1. Llenar correctamente cada dato correspondiente al local, encerrando en un círculo la opción que se elija
2. Identificar los productos y servicios que ofrece la empresa reconociendo sus características para diseñar los procesos de producción.
3. Analizar instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento para realizar y supervisar la puesta a punto del lugar de trabajo.
4. Analizar cuáles son las medidas de prevención ante un accidente.
5. Identificar la infraestructura e instalaciones del lugar
6. Para colocar la categoría del restaurante se deberá analizar todos los parámetros y el restaurante deberá contar con licencia (LUAE) Y certificado de categorización emitido por el Ministerio de Turismo, así como permiso de salud y bomberos.

FOTO DEL ESTABLECIMIENTO	FICHA N°: 0002
	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Restaurante el Conquistador
	PROVINCIA: Cotopaxi CANTÓN: Pangua
	PARROQUIA: Moraspungo
	NOMBRE DEL ADMISTRADOR: Patricia Barrio Nuevo

	<p>TELÉFONO: 0999924660</p> <p>CORREO ELECTRÓNICO: N/A</p> <p>AÑOS DE SERVICIO: 4 años</p>
<p>TIPO DE ESTABLECIMIENTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurante
<p>SERVICIO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Seguridad • Salidas de emergencia • Parqueadero • Teléfono e internet • Extintores • Servicio a domicilio • Agua potable • Alcantarillado • Botiquín de primeros auxilios
<p>OFERTA GASTRONÓMICA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comida rápida • Diferentes combos • Caldo de gallina • Seco de gallina criolla • Platos a la carta y asados

	<ul style="list-style-type: none"> • Pescado al vapor • Comida cotidiana • Bebidas y jugos
PERSONAL	<ul style="list-style-type: none"> • Título de bachillerato • Personas predispuestas a trabajar.
FRECUENCIA DE LOS CLIENTES	<ul style="list-style-type: none"> • Los clientes han bajado mucho por el problema que a pasando el país por lo tanto los fines de semanas llega un 40% de las personas que sabían llegar al lugar. • De lunes a viernes de igual manera ha bajado la clientela por la situación por lo tanto solamente llegan pocas personas, principalmente las que residen en los alrededores del lugar. • Los feriados es cuando el local tiene un poco más de clientela, pero de igual manera no llegan como solían llegar los clientes.
COMO LLEGAN LOS CLIENTES	<ul style="list-style-type: none"> • promoción directa con las personas de la parroquia • Buena atención al cliente.
PERMISOS	<ul style="list-style-type: none"> • RISE • Patente • Bomberos y salud • RUC
FUNCIONAMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Todos los días

Ficha de recolección de servicios de alimentos


FICHA DE RECOLECCIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS	
PARÁMETROS	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Llenar correctamente cada dato correspondiente al local, encerrando en un círculo la opción que se elija 2. Identificar los productos y servicios que ofrece la empresa reconociendo sus características para diseñar los procesos de producción. 3. Analizar instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento para realizar y supervisar la puesta a punto del lugar de trabajo. 4. Analizar cuáles son las medidas de prevención ante un accidente. 5. Identificar la infraestructura e instalaciones del lugar 6. Para colocar la categoría del restaurante se deberá analizar todos los parámetros y el restaurante deberá contar con licencia (LUAE) Y certificado de categorización emitido por el Ministerio de Turismo, así como permiso de salud y bomberos. 	
FOTO DEL ESTABLECIMIENTO	FICHA N°: 0003
	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Ronaldito
	PROVINCIA: Cotopaxi CANTÓN: Pangua
	PARROQUIA: Moraspungo
	NOMBRE DEL ADMISTRADOR: Greiz Consuelo
	TELÉFONO: 0989116972
	CORREO ELECTRÓNICO: piedaddelcarmenloor@gmail.com
AÑOS DE SERVICIO: 6 años	

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurante
SERVICIO	<ul style="list-style-type: none"> • Aire acondicionado • Seguridad • Salidas de emergencia • Parqueadero • Teléfono e internet • Extintores • Servicio a domicilio • Agua potable • Alcantarillado • Botiquín de primeros auxilios
OFERTA GASTRONÓMICA	<ul style="list-style-type: none"> • Almuerzos • Caldo de gallina • Seco de carne • Desayunos • Meriendas • Caldo de bola • Carne asada • Bebidas y jugos
PERSONAL	<ul style="list-style-type: none"> • Son empíricos • Título de bachillerato • Experiencia laboral
FRECUENCIA DE LOS CLIENTES	<ul style="list-style-type: none"> • De lunes a viernes es cuando las personas llegan con más frecuencia • Los feriados son días con más afluencia de turistas
COMO LLEGAN LOS CLIENTES	<ul style="list-style-type: none"> • Redes sociales como Facebook, WhatsApp

PERMISOS	<ul style="list-style-type: none"> • RISE • Patente • Bomberos y salud
FUNCIONAMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> • El local esta abiertos todos los días para las personas que accedan al lugar.

Ficha de recolección de servicios de alimentos


FICHA DE RECOLECCIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS	
PARÁMETROS	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Llenar correctamente cada dato correspondiente al local, encerrando en un círculo la opción que se elija 2. Identificar los productos y servicios que ofrece la empresa reconociendo sus características para diseñar los procesos de producción. 3. Analizar instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento para realizar y supervisar la puesta a punto del lugar de trabajo. 4. Analizar cuáles son las medidas de prevención ante un accidente. 5. Identificar la infraestructura e instalaciones del lugar 6. Para colocar la categoría del restaurante se deberá analizar todos los parámetros y el restaurante deberá contar con licencia (LUAE) Y certificado de categorización emitido por el Ministerio de Turismo, así como permiso de salud y bomberos. 	
FOTO DEL ESTABLECIMIENTO	FICHA N°: 0004
	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Marisquería y Restaurante el Buen Sabor
	PROVINCIA: Cotopaxi CANTÓN: Pangua PARROQUIA: Moraspungo

	NOMBRE DEL ADMISTRADOR: Agustín Mora
	TELÉFONO: 0968123663
	CORREO ELECTRÓNICO: greizparedes2019@gmail.com
	AÑOS DE SERVICIO: 4 años
TIPO DE ESTABLECIMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurante
SERVICIO	<ul style="list-style-type: none"> • Aire acondicionado • Seguridad • Salidas de emergencia • Parqueadero • El restaurante cuenta con todas las medidas necesarias para que así todo el tipo de personas lleguen con confianza. • Teléfono e internet • Extintores • Servicio a domicilio • Agua potable • Alcantarillado • Botiquín de primeros auxilios
	<ul style="list-style-type: none"> • Camarones apanados • Bollos

OFERTA GASTRONÓMICA	<ul style="list-style-type: none"> • Encebollados • Corviches • Bolones con café • Almuerzos • Caldo de gallina • Bebidas y jugos
PERSONAL	<ul style="list-style-type: none"> • Personas con experiencia laboral • Título de bachillerato • Atención al cliente
FRECUENCIA DE LOS CLIENTES	<ul style="list-style-type: none"> • De lunes a viernes existen más personas que acceden al restaurante. • Por la situación que ha pasado el país ha bajado en un 20% los clientes que llegaban al lugar.
COMO LLEGAN LOS CLIENTES	<ul style="list-style-type: none"> • La boca a boca • Promociones en redes sociales como: Facebook, WhatsApp • la radio.
PERMISOS	<ul style="list-style-type: none"> • RISE • Patente • Bomberos y salud
FUNCIONAMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> • De lunes a domingo con la atención al cliente.

Ficha de recolección de servicios de alimentos

FICHA DE RECOLECCIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS	
PARÁMETROS	
<p>1. Llenar correctamente cada dato correspondiente al local, encerrando en un círculo la opción que se elija</p> <p>2. Identificar los productos y servicios que ofrece la empresa reconociendo sus características para diseñar los procesos de producción.</p> <p>3. Analizar instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento para realizar y supervisar la puesta a punto del lugar de trabajo.</p> <p>4. Analizar cuáles son las medidas de prevención ante un accidente.</p> <p>5. Identificar la infraestructura e instalaciones del lugar</p> <p>6. Para colocar la categoría del restaurante se deberá analizar todos los parámetros y el restaurante deberá contar con licencia (LUAE) Y certificado de categorización emitido por el Ministerio de Turismo, así como permiso de salud y bomberos.</p>	
FOTO DEL ESTABLECIMIENTO	FICHA N°: 0005
	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Galo Carrilo
	PROVINCIA: Cotopaxi CANTÓN: Pangua
	PARROQUIA: El Corazón
	NOMBRE DEL ADMISTRADOR: Rosa Pérez Soria
	TELÉFONO: 2684028
CORREO	ELECTRÓNICO: egcperezquina@hotmail.com

	<p>AÑOS DE SERVICIO: 10 años</p>
<p>TIPO DE ESTABLECIMIENTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurante • Hotel
<p>SERVICIO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aire acondicionado • Seguridad • Salidas de emergencia • Parqueadero • Hotel que cuenta con las medidas necesarias • Teléfono e internet • Extintores • Servicio a domicilio • Agua potable • Alcantarillado • Botiquín de primeros auxilios
	<ul style="list-style-type: none"> • Carne frita

<p>OFERTA GASTRONÓMICA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pollo • Pescado • Mariscos • Desayunos • Almuerzos • Caldo de gallina • Bebidas y jugos
<p>PERSONAL</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Título de bachillerato • Título universitario para organizar el hotel • experiencia laboral
<p>FRECUENCIA DE LOS CLIENTES</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La mayoría de los establecimientos que prestan el servicio de alimentación han cerrado, pero si se mantiene a pie el establecimiento hasta el momento.
<p>COMO LLEGAN LOS CLIENTES</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Redes sociales como Facebook, WhatsApp • La radio del cantón
<p>PERMISOS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • RISE • Patente • Bomberos y salud • Permiso anual de funcionamiento
<p>FUNCIONAMIENTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El lugar funciona todos los días para que las personas que acceden al lugar son cordialmente atendidas por los trabajadores y podrán degustar de los platos típicos del lugar.

Ficha de recolección de servicios de alimentos

FICHA DE RECOLECCIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS

PARÁMETROS

1. Llenar correctamente cada dato correspondiente al local, encerrando en un círculo la opción que se elija
2. Identificar los productos y servicios que ofrece la empresa reconociendo sus características para diseñar los procesos de producción.
3. Analizar instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento para realizar y supervisar la puesta a punto del lugar de trabajo.
4. Analizar cuáles son las medidas de prevención ante un accidente.
5. Identificar la infraestructura e instalaciones del lugar
6. Para colocar la categoría del restaurante se deberá analizar todos los parámetros y el restaurante deberá contar con licencia (LUAE) Y certificado de categorización emitido por el Ministerio de Turismo, así como permiso de salud y bomberos.

FOTO DEL ESTABLECIMIENTO



FICHA N°: 0006

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Hostal la Hermania

PROVINCIA: Cotopaxi

CANTÓN: Pangua

PARROQUIA: Moraspungo

NOMBRE DEL ADMISTRADOR: Maritza Reino

TELÉFONO: 0334334288


CORREO ELECTRÓNICO: maritzareino1940@gmail.com

AÑOS DE SERVICIO: 7 años

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurante • Hotel
SERVICIO	<ul style="list-style-type: none"> • Salidas de emergencia • Parqueadero • Extintores • Agua potable • Alcantarillado • Botiquín de primeros auxilios
OFERTA GASTRONÓMICA	<ul style="list-style-type: none"> • Sopa de legumbres • Arroz con pollo, carne • Tallarín de pollo • Bebidas y jugos • Desayunos • Almuerzos • meriendas
PERSONAL	<ul style="list-style-type: none"> • El título de bachillerato • Personas con experiencia laboral • El título Universitario
FRECUENCIA DE LOS CLIENTES	<ul style="list-style-type: none"> • Los días feriados acceden más personas al lugar • Vacaciones
COMO LLEGAN LOS CLIENTES	<ul style="list-style-type: none"> • Redes sociales como Facebook • boca a boca entre las personas de los alrededores. • Las personas llegan al lugar por la buena atención al cliente
PERMISOS	<ul style="list-style-type: none"> • RISE • Patente • RUC

	<ul style="list-style-type: none"> Bomberos y salud
FUNCIONAMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> El lugar funciona todos los días. Este establecimiento es fundado por una familia y las personas que acceden al lugar serán cordialmente atendidas por los trabajadores y podrán degustar de los platos típicos del lugar. Ya que por lo que no hay muchos clientes los dueños piensan en cerrar por el momento.

Ficha de recolección de servicios de alimentos


FICHA DE RECOLECCIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS	
PARÁMETROS	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Llenar correctamente cada dato correspondiente al local, encerrando en un círculo la opción que se elija 2. Identificar los productos y servicios que ofrece la empresa reconociendo sus características para diseñar los procesos de producción. 3. Analizar instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento para realizar y supervisar la puesta a punto del lugar de trabajo. 4. Analizar cuáles son las medidas de prevención ante un accidente. 5. Identificar la infraestructura e instalaciones del lugar 6. Para colocar la categoría del restaurante se deberá analizar todos los parámetros y el restaurante deberá contar con licencia (LUAE) Y certificado de categorización emitido por el Ministerio de Turismo, así como permiso de salud y bomberos. 	
FOTO DEL ESTABLECIMIENTO	FICHA N°: 0007
	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Comedor Paolita
	PROVINCIA: Cotopaxi CANTÓN: Pangua
	PARROQUIA: El Corazón
	NOMBRE DEL ADMISTRADOR: Luis Miguel

	<p>TELÉFONO: 0980825607</p> <p>CORREO ELECTRÓNICO: N/A</p> <p>AÑOS DE SERVICIO: 2 años</p>
TIPO DE ESTABLECIMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurante
SERVICIO	<ul style="list-style-type: none"> • Salidas de emergencia • Parqueadero • Extintores • Agua potable • Alcantarillado • Botiquín de primeros auxilios
OFERTA GASTRONÓMICA	<ul style="list-style-type: none"> • Almuerzos • Papas • Desayunos • Bebidas y jugos • Aguado de gallina
PERSONAL	<ul style="list-style-type: none"> • Personas con experiencia • El título de bachillerato
FRECUENCIA DE LOS CLIENTES	<ul style="list-style-type: none"> • De lunes a viernes las personas de los alrededores llegan al establecimiento por los almuerzos. • Buena atención al cliente
COMO LLEGAN LOS CLIENTES	<ul style="list-style-type: none"> • Las promociones se realizan boca a boca entre las personas de los alrededores. • La buena atención al cliente

PERMISOS	<ul style="list-style-type: none"> • RISE • Bomberos y salud
FUNCIONAMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Todos los días

Ficha de recolección de servicios de alimentos

FICHA DE RECOLECCIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS	
PARÁMETROS	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Llenar correctamente cada dato correspondiente al local, encerrando en un círculo la opción que se elija 2. Identificar los productos y servicios que ofrece la empresa reconociendo sus características para diseñar los procesos de producción. 3. Analizar instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento para realizar y supervisar la puesta a punto del lugar de trabajo. 4. Analizar cuáles son las medidas de prevención ante un accidente. 5. Identificar la infraestructura e instalaciones del lugar 6. Para colocar la categoría del restaurante se deberá analizar todos los parámetros y el restaurante deberá contar con licencia (LUAE) Y certificado de categorización emitido por el Ministerio de Turismo, así como permiso de salud y bomberos. 	
FOTO DEL ESTABLECIMIENTO	FICHA N°: 0008
	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Pollo Sabrosón
	PROVINCIA: Cotopaxi CANTÓN: Pangua
	PARROQUIA: Moraspungo
	NOMBRE DEL ADMISTRADOR: Monserrat Peralta
	TELÉFONO: 0990567746

	<p>CORREO ELECTRÓNICO: N/A</p>
	<p>AÑOS DE SERVICIO: 5 años</p>
<p>TIPO DE ESTABLECIMIENTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurante
<p>SERVICIO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Seguridad • Salidas de emergencia • Parqueadero • Teléfono e internet • Extintores • Servicio a domicilio • Agua potable • Alcantarillado • Botiquín de primeros auxilios
<p>OFERTA GASTRONÓMICA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comida rápida • Diferentes combos • Caldo de gallina • Seco de gallina criolla • Platos a la carta y asados • Comida cotidiana • Bebidas y jugos

PERSONAL	<ul style="list-style-type: none"> • Título de bachillerato • Personas predispuestas a trabajar.
FRECUENCIA DE LOS CLIENTES	<ul style="list-style-type: none"> • Los clientes han bajado mucho por el problema que a pasando el país por lo tanto los fines de semanas llega un 40% de las personas que sabían llegar al lugar. • De lunes a viernes de igual manera ha bajado la clientela por la situación por lo tanto solamente llegan pocas personas, principalmente las que residen en los alrededores del lugar. • Los feriados es cuando el local tiene un poco más de clientela, pero de igual manera no llegan como solían llegar los clientes.
COMO LLEGAN LOS CLIENTES	<ul style="list-style-type: none"> • promoción directa con las personas de la parroquia • Buena atención al cliente.
PERMISOS	<ul style="list-style-type: none"> • RISE • Patente • Bomberos y salud • RUC
FUNCIONAMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Todos los días

Ficha de recolección de servicios de alimentos

FICHA DE RECOLECCIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS	
PARÁMETROS	
<p>1. Llenar correctamente cada dato correspondiente al local, encerrando en un círculo la opción que se elija</p> <p>2. Identificar los productos y servicios que ofrece la empresa reconociendo sus características para diseñar los procesos de producción.</p> <p>3. Analizar instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento para realizar y supervisar la puesta a punto del lugar de trabajo.</p> <p>4. Analizar cuáles son las medidas de prevención ante un accidente.</p> <p>5. Identificar la infraestructura e instalaciones del lugar</p> <p>6. Para colocar la categoría del restaurante se deberá analizar todos los parámetros y el restaurante deberá contar con licencia (LUAE) Y certificado de categorización emitido por el Ministerio de Turismo, así como permiso de salud y bomberos.</p>	
FOTO DEL ESTABLECIMIENTO	FICHA N°: 0009
	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Comedor y Picantería
	PROVINCIA: Cotopaxi CANTÓN: Pangua
	PARROQUIA: Moraspungo
	NOMBRE DEL ADMISTRADOR: Alexis Gonzalo
	TELÉFONO: 032084314
	CORREO ELECTRÓNICO: N/A
	AÑOS DE SERVICIO: 4 años
TIPO DE ESTABLECIMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurante

SERVICIO	<ul style="list-style-type: none"> • Servicio a domicilio • Servicios básicos • Botiquín de primeros auxilios • Seguridad • Salidas de emergencia • Parqueadero • Extintores
OFERTA GASTRONÓMICA	<ul style="list-style-type: none"> • Comida rápida • Seco de gallina criolla • fritada • Comida cotidiana • Bebidas y jugos
PERSONAL	<ul style="list-style-type: none"> • Personas con experiencia laboral • Título de bachillerato • Personas predispuestas a trabajar.
FRECUENCIA DE LOS CLIENTES	<ul style="list-style-type: none"> • De lunes a viernes acceden al lugar más las personas del cantón. • Los feriados es cuando el local tiene un poco más de clientes.
COMO LLEGAN LOS CLIENTES	<ul style="list-style-type: none"> • promoción directa con las personas de la parroquia • Por la buena atención al cliente.
PERMISOS	<ul style="list-style-type: none"> • Bomberos y salud • RUC • RISE • Patente
FUNCIONAMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Todos los días

Ficha de recolección de servicios de alimentos

FICHA DE RECOLECCIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS	
PARÁMETROS	
<p>1. Llenar correctamente cada dato correspondiente al local, encerrando en un círculo la opción que se elija</p> <p>2. Identificar los productos y servicios que ofrece la empresa reconociendo sus características para diseñar los procesos de producción.</p> <p>3. Analizar instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento para realizar y supervisar la puesta a punto del lugar de trabajo.</p> <p>4. Analizar cuáles son las medidas de prevención ante un accidente.</p> <p>5. Identificar la infraestructura e instalaciones del lugar</p> <p>6. Para colocar la categoría del restaurante se deberá analizar todos los parámetros y el restaurante deberá contar con licencia (LUAE) Y certificado de categorización emitido por el Ministerio de Turismo, así como permiso de salud y bomberos.</p>	
FOTO DEL ESTABLECIMIENTO	FICHA N°: 0010
	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Comedor las cinco esquinas
	PROVINCIA: Cotopaxi CANTÓN: Pangua
	PARROQUIA: El Corazón
	NOMBRE DEL ADMISTRADOR: Mariela Vera
	TELÉFONO: 0992351550
	CORREO ELECTRÓNICO: N/A
	AÑOS DE SERVICIO: 5 años
TIPO DE ESTABLECIMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurante
	<ul style="list-style-type: none"> • Servicios básicos

SERVICIO	<ul style="list-style-type: none"> • Parqueadero • Extintores • Servicio a domicilio • Botiquín de primeros auxilios
OFERTA GASTRONÓMICA	<ul style="list-style-type: none"> • Comida rápida • Encebollados • Caldo de gallina • Seco de gallina criolla • Caldo de pata • Comida cotidiana • Bebidas y jugos • Arroz con menestra
PERSONAL	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos en cocina • Personas con experiencia • Personas predispuestas a trabajar.
FRECUENCIA DE LOS CLIENTES	<ul style="list-style-type: none"> • Las personas de los alrededores acceden al lugar • Los feriados y vacaciones es cuando más turistas degustando de la comida típica y tradicional del cantón.
COMO LLEGAN LOS CLIENTES	<ul style="list-style-type: none"> • Promoción directa con las personas de la parroquia • Buena atención al cliente.
PERMISOS	<ul style="list-style-type: none"> • Patente
FUNCIONAMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Todos los días

Ficha de recolección de servicios de alimentos

FICHA DE RECOLECCIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS**PARÁMETROS**

1. Llenar correctamente cada dato correspondiente al local, encerrando en un círculo la opción que se elija
2. Identificar los productos y servicios que ofrece la empresa reconociendo sus características para diseñar los procesos de producción.
3. Analizar instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento para realizar y supervisar la puesta a punto del lugar de trabajo.
4. Analizar cuáles son las medidas de prevención ante un accidente.
5. Identificar la infraestructura e instalaciones del lugar
6. Para colocar la categoría del restaurante se deberá analizar todos los parámetros y el restaurante deberá contar con licencia (LUAE) Y certificado de categorización emitido por el Ministerio de Turismo, así como permiso de salud y bomberos.

FOTO DEL ESTABLECIMIENTO	FICHA N°: 0011
	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Restaurante la Fortuna
	PROVINCIA: Cotopaxi CANTÓN: Pangua
	PARROQUIA: Ramón Campaña
	NOMBRE DEL ADMISTRADOR: David Peralta
	TELÉFONO: 0993738176
	CORREO ELECTRÓNICO: N/A
	AÑOS DE SERVICIO: 3 años
TIPO DE ESTABLECIMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurante

SERVICIO	<ul style="list-style-type: none"> • Servicios básicos • Extintores • Servicio a domicilio • Botiquín de primeros auxilios
OFERTA GASTRONÓMICA	<ul style="list-style-type: none"> • Desayunos • Almuerzos • Meriendas • Caldo de gallina • Seco de gallina criolla • Comida cotidiana • Bebidas y jugos
PERSONAL	<ul style="list-style-type: none"> • Título de bachillerato • Personas predispuestas a trabajar.
FRECUENCIA DE LOS CLIENTES	<ul style="list-style-type: none"> • Los clientes de la parroquia y aldeañas llegan al lugar. • Los feriados son cuando llega más gente
COMO LLEGAN LOS CLIENTES	<ul style="list-style-type: none"> • promoción de boca a boca con los moradores • Buena atención al cliente.
PERMISOS	N/A
FUNCIONAMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Todos los días

Ficha de recolección de servicios de alimentos

FICHA DE RECOLECCIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS	
PARÁMETROS	
<p>1. Llenar correctamente cada dato correspondiente al local, encerrando en un círculo la opción que se elija</p> <p>2. Identificar los productos y servicios que ofrece la empresa reconociendo sus características para diseñar los procesos de producción.</p> <p>3. Analizar instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento para realizar y supervisar la puesta a punto del lugar de trabajo.</p> <p>4. Analizar cuáles son las medidas de prevención ante un accidente.</p> <p>5. Identificar la infraestructura e instalaciones del lugar</p> <p>6. Para colocar la categoría del restaurante se deberá analizar todos los parámetros y el restaurante deberá contar con licencia (LUAE) Y certificado de categorización emitido por el Ministerio de Turismo, así como permiso de salud y bomberos.</p>	
FOTO DEL ESTABLECIMIENTO	FICHA N°: 0012
	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Víveres Lupita
	PROVINCIA: Cotopaxi CANTÓN: Pangua
	PARROQUIA: El Corazón
	NOMBRE DEL ADMISTRADOR: Mecías Moreno
	TELÉFONO: 0998444320
	CORREO ELECTRÓNICO: N/A
AÑOS DE SERVICIO: 2 años	

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurante
SERVICIO	<ul style="list-style-type: none"> • Servicios básicos • Botiquín de primeros auxilios
OFERTA GASTRONÓMICA	<ul style="list-style-type: none"> • Desayunos • Almuerzos • Meriendas • Fritada • Sancocho • Bebidas y jugos
PERSONAL	<ul style="list-style-type: none"> • Personas predispuestas a trabajar.
FRECUENCIA DE LOS CLIENTES	<ul style="list-style-type: none"> • Acceden al lugar las personas del cantón y los turistas que visitan el cantón
COMO LLEGAN LOS CLIENTES	<ul style="list-style-type: none"> • promoción directa con las personas de la parroquia • Buena atención al cliente.
PERMISOS	<ul style="list-style-type: none"> • Patente
FUNCIONAMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Todos los días

Ficha de recolección de servicios de alimentos

FICHA DE RECOLECCIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS

PARÁMETROS

1. Llenar correctamente cada dato correspondiente al local, encerrando en un círculo la opción que se elija
2. Identificar los productos y servicios que ofrece la empresa reconociendo sus características para diseñar los procesos de producción.

3. Analizar instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento para realizar y supervisar la puesta a punto del lugar de trabajo.
4. Analizar cuáles son las medidas de prevención ante un accidente.
5. Identificar la infraestructura e instalaciones del lugar
6. Para colocar la categoría del restaurante se deberá analizar todos los parámetros y el restaurante deberá contar con licencia (LUAE) Y certificado de categorización emitido por el Ministerio de Turismo, así como permiso de salud y bomberos.

FOTO DEL ESTABLECIMIENTO	FICHA N°: 0013
	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Tienda Elenita
	PROVINCIA: Cotopaxi CANTÓN: Pangua PARROQUIA: Ramón Campaña
	NOMBRE DEL ADMISTRADOR: Diana Vargas
	TELÉFONO: 085037126
	CORREO ELECTRÓNICO: N/A
TIPO DE ESTABLECIMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurante
SERVICIO	<ul style="list-style-type: none"> • Seguridad • Salidas de emergencia • Parqueadero • Teléfono e internet • Alcantarillado
	<ul style="list-style-type: none"> • Caldo de gallina • Seco de gallina criolla

OFERTA GASTRONÓMICA	<ul style="list-style-type: none"> • Desayunos • Comida cotidiana • Bebidas y jugos
PERSONAL	<ul style="list-style-type: none"> • Título de bachillerato • Personas predispuestas a trabajar.
FRECUENCIA DE LOS CLIENTES	<ul style="list-style-type: none"> • Los clientes han bajado mucho por el problema que a pasando el país por lo tanto los fines de semanas llega un 40% de las personas que sabían llegar al lugar. • De lunes a viernes de igual manera ha bajado la clientela por la situación por lo tanto solamente llegan pocas personas, principalmente las que residen en los alrededores del lugar. • Los feriados es cuando el local tiene un poco más de clientela, pero de igual manera no llegan como solían llegar los clientes.
COMO LLEGAN LOS CLIENTES	<ul style="list-style-type: none"> • promoción directa con las personas de la parroquia
PERMISOS	<ul style="list-style-type: none"> • N/A
FUNCIONAMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Todos los días


Ficha de recolección de servicios de alimentos

FICHA DE RECOLECCIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS

PARÁMETROS

1. Llenar correctamente cada dato correspondiente al local, encerrando en un círculo la opción que se elija
2. Identificar los productos y servicios que ofrece la empresa reconociendo sus características para diseñar los procesos de producción.
3. Analizar instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento para realizar y supervisar la puesta a punto del lugar de trabajo.

4. Analizar cuáles son las medidas de prevención ante un accidente.
5. Identificar la infraestructura e instalaciones del lugar
6. Para colocar la categoría del restaurante se deberá analizar todos los parámetros y el restaurante deberá contar con licencia (LUAE) Y certificado de categorización emitido por el Ministerio de Turismo, así como permiso de salud y bomberos.

FOTO DEL ESTABLECIMIENTO		FICHA N°: 0014	
		NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Cabaña Brava	
		PROVINCIA: Cotopaxi	CANTÓN: Pangua
		PARROQUIA: Ramón Campaña	
		NOMBRE DEL ADMISTRADOR: Monserrat Peralta	
		TELÉFONO: 0990564563	
		CORREO ELECTRÓNICO: N/A	
AÑOS DE SERVICIO: 5 años			
TIPO DE ESTABLECIMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurante 		
SERVICIO	<ul style="list-style-type: none"> • Seguridad • Salidas de emergencia • Parqueadero • Teléfono e internet • Extintores • Servicio a domicilio • Agua potable • Alcantarillado 		

	<ul style="list-style-type: none"> • Botiquín de primeros auxilios
OFERTA GASTRONÓMICA	<ul style="list-style-type: none"> • Comida rápida • Diferentes combos • Comida cotidiana • Bebidas y jugos
PERSONAL	<ul style="list-style-type: none"> • Título de bachillerato • Personas predispuestas a trabajar.
FRECUENCIA DE LOS CLIENTES	<ul style="list-style-type: none"> • De lunes a viernes de igual manera ha bajado la clientela por la situación por lo tanto solamente llegan pocas personas, principalmente las que residen en los alrededores del lugar. • Los feriados es cuando el local tiene un poco más de clientela, pero de igual manera no llegan como solían llegar los clientes.
COMO LLEGAN LOS CLIENTES	<ul style="list-style-type: none"> • promoción directa con las personas de la parroquia • Buena atención al cliente.
PERMISOS	<ul style="list-style-type: none"> • RISE • Patente • Bomberos y salud • RUC
FUNCIONAMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Todos los días