



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

**FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS
NATURALES**

INGENIERÍA EN ECOTURISMO

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**ANÁLISIS DE LA PLANTA TURÍSTICA, OFERTA ALIMENTACIÓN EN EL
CANTÓN LA MANÁ**

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

Autor:

Chancusig Viracocha Katherine Paola

Tutor:

Ing. MSc. Rodas Vinueza Daniela Alejandra

Latacunga - Ecuador

Febrero 2020

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo Katherine Paola Chancusig Viracocha, con C.C 172568879-8 declaro ser autor (a) del presente proyecto de investigación: **ANÁLISIS DE LA PLANTA TURÍSTICA, OFERTA ALIMENTACIÓN DEL CANTÓN LA MANÁ**, siendo Ing. Alejandra Rodas 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.



Katherine Paola Chancusig Viracocha

C.I. 172568879-8



Ing. MSc. Daniela Alejandra Rodas Vinuesa

C.I. 172222086-8

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 **Katherine Paola Chancusig Viracocha**, identificada/o con C.C. N° **172568879-8**, de estado civil **soltera** y con domicilio en **Quito**, a quien en lo sucesivo se denominará **LA 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 **EL CESIONARIO** en los términos contenidos en las cláusulas siguientes:

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

Historial académico:

Fecha de inicio de carrera: abril – agosto 2015

Fecha de finalización: septiembre 2019 – febrero 2020

Aprobación CD: 15 / NOV / 2019

Tutora. - Ing. MSc. Daniela Alejandra Rodas Vinueza

Tema. - Análisis de la Planta Turística, Oferta Alimentación del Cantón La Maná

CLÁUSULA SEGUNDA. - **EL CESIONARIO** 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 CEDENTE** autoriza a **EL CESIONARIO** 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 CEDENTE**, transfiere definitivamente a **EL CESIONARIO** 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 **EL CESIONARIO** no se halla obligada a reconocer pago alguno en igual sentido **LA 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 **EL CESIONARIO** 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 CEDENTE** podrá utilizarla.

CLÁUSULA OCTAVA. - LICENCIA A FAVOR DE TERCEROS. - EL CESIONARIO podrá licenciar la investigación a terceras personas siempre que cuente con el consentimiento de **LA 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. El costo de tasas judiciales por tal concepto será cubierto por parte del estudiante que lo solicitare.

En señal de conformidad las partes suscriben este documento en dos ejemplares de igual valor y tenor en la ciudad de Latacunga, a los 18 días del mes de febrero del 2020.

.....
Katherine Paola Chancusig Viracocha
LA CEDENTE

.....
Ing. MBA. Cristian Tinajero Jiménez
EL CESIONARIO

AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Latacunga, 7 de febrero del 2020.

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 en el cantón La Maná", de Chancusig Viracocha Katherine Paola, de la carrera de Ingeniería 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.



Ing. MS.c Daniela Alejandra Rodas Vinuesa
CC. 172222086-8

AVAL DE LECTORES SOBRE LA APROBACIÓN DE LA PRE DEFENSA

Latacunga, 7 de febrero del 2020

AVAL DE LOS LECTORES DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

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

“Análisis de la planta turística, oferta alimentación en el cantón La Maná”, de Chancusig Viracocha Katherine Paola, de la carrera de Ingeniería 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.



Lector 1 (Presidente)

Nombre: Ing. Mg.a. Milton Sampedro

CC: 060263698-7



Lector 2

Nombre: Ing. MS.c. David Ponce

CC: 171882534-0



Lector 3 (Secretario)

Nombre: Ing. Mgs. Abarca Manuel

CC: 110398966-9

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, agradezco a Dios por cuidarme y ser mi guía espiritual en cada paso de mi vida universitaria.

Doy gracias a mis padres Angel y María por darme la oportunidad de superarme en mis estudios y por ser el mejor ejemplo a seguir, también agradezco por apoyarme tanto moral y económicamente a través de su esfuerzo diarios y por sus sacrificios hechos, también a mis hermanas y hermanos que de una forma indirecta fueron mi apoyo para que pueda culminar esta etapa de mi vida.

A mi tutora de tesis Ing. Alejandra Rodas por haber contribuido con su conocimiento y también por guiarme para poder finalizar mi proyecto de graduación.

También agradezco a mis compañeros de clases por su apoyo incondicional, de igual forma a mis amigos por escucharme y brindarme su valiosa amistad.

Paola Chancusig

DEDICATORIA

Este trabajo va dedicado a las personas más importantes de mi vida, que me incentivaron a seguir y poder cumplir con una de mis metas establecidas.

A Dios por haberme dado la vida y siempre ser mi compañía para poder enfrentarme a todos los retos de la vida.

A mis padres y hermanos que siempre me han inculcado los mejores valores y por enseñarme que el esfuerzo y la constancia tiene un premio, también por darme su amor, confianza y apoyo para poder seguir hacia adelante en busca del éxito.

Paola Chancusig

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

TEMA: Análisis de la planta turística oferta, alimentación del cantón La Maná

AUTOR: Paola Chancusig

RESUMEN

El cantón La Maná está ubicada en la provincia de Cotopaxi, cuenta con recursos naturales y culturales, que deben ser aprovechados para poder ejecutar varios servicios turísticos para poder aumentar los ingresos económicos en el Cantón. Por ello, el presente proyecto tuvo como propósito realizar el análisis de la planta turística, oferta alimentación en el cantón La Maná, para poder tener información actualizada, lo primero que se realizó es una revisión bibliográfica en libros y documentos para obtener el diagnóstico geográfico, ambiental, socio cultural y turístico, mostrando que la mayoría de las personas se dedican a la ganadería, agricultura y a la elaboración de la panela, pero una pequeña parte de los habitantes están involucrados a la actividad turística por el desconocimiento, o por falta de apoyo de las autoridades locales, además para poder conocer la planta turística se basó en el catastro del Ministerio de Turismo del año 2019, en el cual se encuentran registrados 34 establecimientos de alimentos y bebidas y mediante salidas de campo se logró verificar que el catastro se encuentra desactualizado, porque 17 establecimientos se encuentran cerrados y 17 en funcionamiento. También para el inventario se llenó fichas técnicas con ayuda de los dueños de los establecimientos, teniendo un total de 66 establecimientos de alimentos y bebidas que se clasifican en 48 restaurantes, cuatro bares, cuatro discotecas, cuatro cafeterías, cuatro plazas de comida y dos fuente de soda en todo el cantón La Maná, luego se analizó la información de las fichas, dando como resultado que 25 establecimientos entre turísticos y no turísticos son aceptable para poder recibir a los turistas, por último se diseñó el catálogo turístico utilizando Lunacy que es un programa que permitió escoger el tipo de letra, tamaño y color que sea adecuado para llamar la atención del lector, además dentro del catálogo solo se encuentran los establecimiento de alimentos y bebidas que cumplen con los parámetros para poder ofrecer un buen servicio. Con los resultados obtenidos se pudo determinar aspectos positivos dentro del cantón como es el aumento de la planta turística oferta alimentación y negativos como la falta de seguimientos a los establecimientos por parte de las instituciones reguladoras.

Palabras claves: Planta turísticas/ Alimentación / Turismo / Catálogo

TOPIC: Analysis of the tourist and food offer at La Maná canton.

AUTHOR: Katherine Paola Chancusig Viracocha

ABSTRACT

The purpose of this project was to analyze the tourist plant, food supply in La Maná canton, in order to have updated information, first thing that was done is a bibliographic review in books and documents to obtain geographical, environmental, socio-cultural and tourist diagnosis , showing that the most part of the people are engaged to livestock, agriculture and panela productio, but a small part of them are involved to tourist activities due to ignorance or low support from local authorities, in addition to know the tourist plant was based on the cadastre from Ministry of Tourism 2019 year, where 34 food and beverage establishments are registered and through field trips it was possible to verify that the cadastre is outdated, because 17 establishments are closed and 17 in operation. Also for the inventory, technical sheets were filled out with the establishments owners help, having a total of 66 food and beverage establishments that are classified into 48 restaurants, four bars, four discos, four coffee shops, four food places and two fountains of soda, later the information was analyzed resulting in 25 establishments between tourist and non-tourist able to receive visitors, finally the tourist catalog was designed using Lunacy program that allowed to choose font, size and appropriate color to attract the reader attention, also at the catalog are only food and beverages establishments that meet the parameters to offer good service. With obtained results, it was possible to determine positive and negative aspects such as tourist increasing and the lack of follow-up to the establishments by regulatory institutions.

Keywords: Tourism Plant / Food / Tourism / Catalogue

ÍNDICE DE CONTENIDO

DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	I
CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR	III
AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	VI
AVAL DE LECTORES SOBRE LA APROBACIÓN DE LA PRE DEFENSA	VII
AGRADECIMIENTO.....	VIII
DEDICATORIA	IX
RESUMEN.....	X
ABSTRACT.....	XI
ÍNDICE DE CONTENIDO.....	XII
ÍNDICE DE TABLAS	XVI
ÍNDICE DE GRÁFICOS	XVII
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.....	XVII
ÍNDICE DE APÉNDICES	XVII
1 INFORMACIÓN GENERAL	1
2 JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO.....	2
3 BENEFICIARIOS DEL PROYECTO	3
3.1 Beneficiarios Directos	3
3.2 Beneficiarios Indirectos	3
4 EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	4
5 OBJETIVOS.....	5
5.1 Objetivo general	5
5.2 Objetivos específicos.....	5

6	ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN A LOS OBJETIVOS PLANTEADOS	6
7	FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA.....	7
7.1	Marco Legal.....	7
7.2	El Turismo	8
7.3	Mercado Turístico.....	9
7.4	Oferta Turística.....	10
7.5	Demanda Turística.....	10
7.6	Planta Turística	10
7.7	Alimentación	11
7.7.1	Restaurantes.	12
7.7.1.1	Restaurante de gourmet	12
7.7.1.2	Restaurantes especiales.....	12
7.7.1.3	Restaurante familiar.....	12
7.7.2	Cafeterías.....	13
7.7.3	Bares.....	14
7.7.3.1	Bar familiar.....	15
7.7.3.2	Bar profesional	15
7.7.3.3	Bar de Cocteles.....	15
7.7.4	Discotecas.....	15
7.7.5	Establecimientos Móviles.	16
7.7.6	Plazas de Comida.	16
7.7.7	Servicio de Catering.....	16
7.8	Catastro Turístico	16
7.9	Catálogo.....	16

7.9.1	Tipos de catálogos.....	17
7.9.1.1	Catálogo comercial.....	17
7.9.1.2	Catálogo bibliográfico.....	17
7.9.1.3	Catálogo digital.....	17
7.9.1.4	Catálogo musical.....	17
7.10	Catálogo turístico.....	17
8	METODOLOGÍA.....	17
8.1	Diagnostico.....	18
8.1.1	Investigación documental.....	18
8.2	Inventario.....	18
8.2.1	Levantamiento de información.....	19
8.2.1.1	Recopilación de información primaria.....	19
8.2.1.2	Verificación con información secundaria.....	19
8.2.2	Categorización.....	19
8.2.3	Instrumento.....	19
8.2.3.1	Fichas técnicas.....	19
8.3	Catálogo turístico.....	22
8.3.1	Análisis de la información.....	22
8.3.2	Diseño del catálogo.....	22
8.3.3	Impresión del catálogo.....	22
8.4	Instrumentos.....	22
8.4.1	Libreta.....	22
8.4.2	Lápiz/ esfero.....	23
8.4.3	Cámara fotográfica.....	23
9	ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS.....	23

9.1	Diagnostico.....	23
9.1.1	Diagnostico Geográfico.....	23
9.1.2	Localización.....	23
9.1.3	Limites.....	24
9.1.4	Diagnóstico Social-Cultural.....	24
9.1.4.1	Población.....	24
9.1.4.2	Servicios Básicos.....	25
9.1.4.3	Manifestaciones culturales.....	26
9.1.5	Diagnóstico Económico.....	27
9.1.6	Diagnóstico Ambiental.....	27
9.1.6.1	Clima.....	27
9.1.6.2	Temperatura.....	28
9.1.6.3	Precipitación.....	28
9.1.7	Diagnóstico Turístico.....	28
9.1.7.1	Atractivos turísticos.....	29
9.1.7.2	Planta turística.....	29
9.2	Inventario.....	34
9.3	Catálogo.....	39
9.3.1	Descripción del catálogo turístico.....	39
9.3.2	ASPECTOS PARA EL DISEÑO.....	45
9.3.2.1	Tamaño.....	45
9.3.2.2	Papel.....	45
9.3.2.3	Color.....	45
9.3.2.4	Tipo de letra.....	46
9.3.3	Contenido.....	46

9.3.3.1	Portada.....	46
9.3.3.2	Contraportada	46
9.3.3.3	Datos.....	46
9.3.4	Presupuesto del catálogo.....	47
9.3.5	Diseño del catálogo.....	48
10	IMPACTOS (TÉCNICOS, SOCIALES, AMBIENTALES)	65
11	CONCLUSIONES.....	66
12	RECOMENDACIONES	67
13	REFERENCIAS	68
14	APÉNDICES	1

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1:	Beneficiarios directos.....	3
Tabla 2:	Beneficiarios indirectos	3
Tabla 3:	Tabla de actividades.....	6
Tabla 4:	Ficha técnica de la planta turística oferta alimentación	21
Tabla 5:	Parroquias del cantón la Maná.....	24
Tabla 6:	Población del cantón la Maná	24
Tabla 7:	Manifestaciones del cantón la Maná.....	26
Tabla 8:	Inventario de atractivos turísticos del cantón La Maná	29
Tabla 9:	Listado de establecimiento de alojamiento	30
Tabla 10:	Listado de los restaurantes del cantón la Maná	30
Tabla 11:	Listado de los bares del cantón La Maná.....	31
Tabla 12:	Listado de las discotecas del cantón La Maná.....	32
Tabla 13 :	Listado de las fuentes de soda del cantón La Maná.....	32
Tabla 14:	Listado de las cafeterías del cantón La Maná	32
Tabla 15:	Valores para los establecimientos	34
Tabla 16:	Inventario de los establecimientos de alimentos y bebidas turísticos.....	35

Tabla 17: Inventario y calificación de los establecimientos no turísticos.....	36
Tabla 18: Sumatoria de los establecimientos	39
Tabla 19: Lista de establecimientos del catálogo.....	40
Tabla 20: Presupuesto	47

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Clasificación de los establecimientos	33
Gráfico 2: Visitas a los establecimientos	33
Gráfico 3: Clasificación de los establecimientos del inventario	38

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1: Mapa político del cantón la Maná.....	23
Ilustración 2: Tipo de letra	46

ÍNDICE DE APÉNDICES

Apéndice 1: Aval de ingles	1
Apéndice 2: Equipo de trabajo.....	1
Apéndice 3: Fichas técnicas de los restaurantes.....	7
Apéndice 4: Fichas técnicas de bares y discotecas	8
Apéndice 5: Fichas técnicas de las fuentes de soda	9
Apéndice 6: Fichas técnicas las cafeterías	10
Apéndice 7: Fichas técnicas de las plazas de comida	10
Apéndice 8: Salidas de campo	12

1 INFORMACIÓN GENERAL

Título:

Análisis de la planta turística, oferta alimentación en el cantón la Maná provincia de Cotopaxi.

Fecha de inicio: septiembre 2019

Fecha de finalización: febrero 2020

Lugar de ejecución:

- **Cantón:** La Maná
- **Provincia:** Cotopaxi
- **Zona:** 3
- **Institución:** Universidad Técnica de Cotopaxi
- **Facultad académica:** Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales
- **Carrera que auspicia:** Ingeniería en Ecoturismo

Proyecto de investigación vinculado

Alternativas Ecoturísticas en el Campus Salache

Nombres de equipo de investigadores: (Apéndice 2)

- **Tutor:** Ing. Alejandra Rodas
- **Alumno:** Paola Chancusig
- **Lector 1:** Ing. Mgs. Sampedro Milton
- **Lector 2:** Ing. MS.c. Ponce David
- **Lector 3:** Ing. Mgs. Abarca Manuel

Área de Conocimiento: Servicios

Línea de investigación: Planificación y gestión del turismo sostenible.

Sub líneas de investigación de la carrera: Análisis de servicio

2 JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

El turismo es la movilización de las personas de un lugar a otro y necesitan adquirir servicios turísticos, por eso el Ecuador plantea nuevas propuestas para el aprovechamiento y desarrollo de los recursos y atractivos turísticos del país. De modo que el presente trabajo tiene la finalidad de realizar un análisis de la planta turística oferta alimentación del cantón la Maná, para ampliar la información y a la vez que traté de solucionar problemas respecto al turismo.

Se realizó la verificación el listado de los establecimientos de alimentos y bebidas que se encuentran en el catastro para comprobar los datos, puesto que algunos ya no están en funcionamiento y otros no se encuentra registrados en el Ministerio de Turismo y la en la empresa EMTURCOM, mediante salidas de campo se llenó fichas técnicas en las parroquias para tener un inventario de todos los establecimientos, con el fin de actualizar los datos de la planta turística oferta alimentación del cantón la Maná, porque en el catastro que tienen está desactualizado y es del año 2015, además la información obtenida favorecerá al investigador, los organismos gubernamentales, la universidad y las personas que brindan el servicio de alimentación.

El contenido es publicado en un catálogo turístico, donde se encuentra las fotos, dirección y ofertas de los establecimientos de alimentos y bebidas del cantón que cumplen con el reglamento turístico de alimentos y bebidas, incluso la información es un medio que nos ayudará a tener conocimiento de los establecimientos que son posibles visitar y a la vez conocer todo tipo de alimentos y bebidas que se puede degustar.

3 BENEFICIARIOS DEL PROYECTO

3.1 Beneficiarios Directos

Los beneficiarios del proyecto serán el GAD Municipal del cantón La Maná y la empresa turística Emturcom, de esta manera podrán actualizar el catastro con la información obtenida, también se favorecen los dueños de los establecimientos de alimentos y bebidas porque serán tomados en cuenta para recomendar al turista.

Tabla 1: *Beneficiarios directos*

BENEFICIARIOS DIRECTOS	
Dueños de los establecimientos	66
GAD Municipal del Cantón La Maná	
Empresa Emturcom	

Elaborado por: Paola Chancusig

3.2 Beneficiarios Indirectos

Los beneficiarios indirectos son los poblados del La Maná ya sea de la parroquia rurales y urbanas, porque cuentan con establecimientos de alimentos y bebidas que ayuda a tener más ingresos económicos en el cantón, mediante la llegada de personas a degustar de diferentes platos ya sea de la Sierra o de la Costa, de igual manera se benefician con la información los estudiantes de la Universidad Técnica de Cotopaxi de la carrera de turismo ya que tendrán una base de datos que les serviría para algún proyecto a realizar.

Tabla 2: *Beneficiarios indirectos*

BENEFICIARIOS INDIRECTOS	
Masculino	21420
Femenino	20796
Total de los habitantes del cantón la Maná	42216
Estudiante de la carrera de ingeniería en Ecoturismo	380
Investigador	1

Fuente:(INEC, 2010), (F-CAREN)

Elaborado por: Paola Chancusig

4 EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

El crecimiento notable de la actividad turística en el Ecuador y el incremento de la demanda turística ha conllevado a la generación de nuevas ideas que involucren diversas alternativas de progreso en el país, estas ideas también van dirigidas a la planta turística que pueden resolver las necesidades de los viajeros al incorporar cada vez un mayor número de servicios destinados al turista.

El Ministerio de Turismo, GAD cantonal y parroquial cuentan con el catastro que sirve para conocer los datos principales de los establecimientos de alimentos y bebidas, sin embargo, no es fácil obtener el inventario de la planta turística existente en el país ya que se requiere de trámites para su aprobación.

En los últimos años se ha incrementado la infraestructura turística en el cantón La Maná, en virtud de convocar y recibir a turistas locales, nacionales y extranjeros, para ello es importante realizar un seguimiento a toda la planta turística, oferta alimentación sobre la infraestructura, el personal y los servicios que deben tener para que pueda satisfacer la demanda turística

Pero el GAD cantonal y la empresa EMTURCOM solo realizan los trámites y permisos para el funcionamiento, pero no realizan seguimientos a los establecimientos, mientras que el Ministerio de Turismo se basa solo en información enviada y no verifican, por ese motivo el registro de los datos están desactualizados, porque existen lugares como hoteles, restaurantes, bares y plazas de comida, que no se encuentran en el catastro o a la vez que no son adecuados para ofrecer buena acogida al cliente, y mediante el trabajo a realizar ayudará a tener un registro de los establecimientos de alimentos y bebidas que existen en el cantón.

5 OBJETIVOS

5.1 Objetivo general

Realizar un análisis de la planta turísticas, oferta alimentación del cantón La Maná provincia de Cotopaxi, mediante técnicas de investigación para la obtención de información actualizada.

5.2 Objetivos específicos

- Elaborar un diagnóstico del cantón La Maná, mediante el levantamiento de información de fuentes bibliográficas, determinando el diagnóstico geográfico, social, ambiental y turístico.
- Inventariar la planta turística de alimentos y bebidas mediante la aplicación de fichas para la identificación de todos los establecimientos del cantón La Maná.
- Crear un catálogo de la planta turística de alimentación a través de la información recopilada para la actualización de los datos del cantón.

6 ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN A LOS OBJETIVOS PLANTEADOS

Tabla 3: Tabla de actividades

OBJETIVOS ESPECÍFICOS	ACTIVIDADES / TAREAS	RESULTADOS	MEDIOS DE VERIFICACIÓN
Elaborar un diagnóstico del cantón La Maná, mediante el levantamiento de información de fuentes bibliográficas, determinando el diagnóstico geográfico, social, ambiental y turístico.	- Establecer temáticas para la búsqueda de información -Revisión bibliográfica - Revisar y verificar datos que aporte al diagnóstico -Visita in situ	100% de temáticas establecidas 100% de revisión bibliográficas 10 visitas in-situ	Revisión bibliográfica. - son procesos que profundizan sobre el lugar de estudio (Soriano, 1991). Se revisó el PDOT del cantón (pág.23-28) Reglamento turístico de alimentos y bebidas Páginas web y para buscar libro se utilizó google académico y la biblioteca virtual de la universidad Visita in situ son visitas que se hizo en el cantón con el fin observar y tener información que sea conveniente y sobresaliente sobre la planta turística oferta alimentación (pág. 34)
Inventariar la planta turística de alimentos y bebidas mediante la aplicación de fichas para la identificación de todos los establecimientos del cantón la Maná.	-Visita de campo -Aplicación de las fichas -Fotografías	66 establecimientos de alimentos y bebidas 100 fotografías tomadas 55 fichas aplicadas	Observación. - Permitió conocer la infraestructura y la calidad de servicio de cada establecimiento además conocer sobre los problemas de la planta turística (Abril, 2008) Fichas. - Es un instrumento donde se concentra y se recopila la información clave (Bernal Pablo, 2018). De ello se puede obtener información relevante de cada una de los establecimientos de alimentos y bebidas, con el fin de facilitar el manejo de información (Tabla 4) Fotografía. – Ayudó a calificar cada al establecimiento, porque permite ver los que pasa en un instante mediante imágenes.
Crear un catálogo de la planta turística de alimentación para la actualización de datos del cantón.	- Diseño de catálogo -Selección de establecimientos e información relevante - Selección de fotografías.	24 establecimientos seleccionadas 70 fotografías seleccionadas	TIC'S. - son herramientas y programas que se utilizó para procesar y administrar información mediante medios tecnológicos que permitan la generación de un catálogo (Area, 2004)

Elaborado por: Paola Chancusig

7 FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA

7.1 Marco Legal

La actividad turística se maneja dentro de un marco legal que define el desarrollo de la misma, donde incluye leyes y reglamentos y muestra el modo de manejo y gestión que tendrá la actividad.

La constitución de la República del Ecuador (2008) establece que la “forma de organización de la producción y su gestión” ..., ofrecen apoyar a los nuevos empresarios para que puedan crear nuevos emprendimientos y así poder tener un buen futuro económico, de la misma manera existirá una gran demanda en el país. (Asamblea Nacional Constituyente de Ecuador, 2008)

En el Art. 43 de Reglamento General a la Ley de Turismo trata de los servicios de alimentos y bebidas que podemos encontrar en diferentes lugares y que son realizadas por personas naturales y jurídicas como una fuente de ingreso para su familia, incluso en el Ecuador tiene varios servicios turísticos que cada vez van aumentando para poder ofrecer un buen servicio a las personas que visitan algún atractivo del país, al mismo tiempo continúa aumentando los servicios como es la diversión, animación y entretenimiento.

El Ministerio de Turismo se encarga de planificar y elaborar políticas respecto a las actividades turísticas del país y entre uno de los principales cargos que tiene es elaborar el inventario de sitios de interés turísticos y mantener actualizada la información, para categorizar a cada actividad y establecimientos turísticos se basan en las normas y leyes (Ministeri de Turismo, 2014)

En el Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas realizado por el Ministerio de Turismo clasifica a los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas en cafeterías, bares, restaurantes, discotecas, establecimientos móviles, plazas de comida, servicios de catering , incluso cada uno de ellos tiene algunos derechos y obligaciones que deben cumplir, lo primordial es contar con su Licencia Única Anual de Funcionamiento y tener sus instalaciones y equipamientos en buen estado con una correcta higiene y debe ser accesible para todas las personas (EMTURCOM, 2018)

La Licencia Única Anual de Funcionamiento es un requisito importante que todos los establecimientos deben tener, para ello tiene que contar con un certificado y registro que es otorgado por la autoridad nacional de turismo.

Los establecimientos requieren ser categorizados, de esto se encarga la Autoridad Nacional de Turismo donde se realizan varios procesos entre ellos está la “inspección a los establecimiento en

un plazo de no mayor a 30 días, donde verificará el cumplimiento de todos los parámetros ” y así se otorgará la categoría y la clasificación, el proceso se realiza mediante un sistema de puntuación, obtenida de acuerdo al cumplimiento de requisitos establecidos en este reglamento, cada establecimiento turístico deberá alcanzar un mínimo de 40 puntos caso contrarios tendrán un tiempo establecido para completar lo establecido. La categorización se realizará mediante las clasificaciones que establece el reglamento de alimentos y bebidas:

- a) Las cafeterías se categorizarán en: (2) dos tazas y (1) una taza
- b) Los restaurantes se categorizarán en: (5) cinco, (4) cuatro, (3) tres, (2) dos y (1) un tenedor
- c) Los bares y discotecas se categorizarán en: (3) tres, (2) dos y (1) una copa
- d) Los establecimientos móviles, plazas de comida y servicio de catering se categorizarán como categoría única.

Según el Ministerio de Turismo los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas deberán contar con una placa donde consta la clasificación y categoría, de acuerdo a las especificaciones técnicas que la Autoridad Nacional de Turismo determine”

7.2 El Turismo

En el transcurso de los tiempos se ha ido mejorando la tecnología y ha permitido el desarrollo de las comunicaciones y de los medios de transporte, de esta manera las personas pueden desplazarse un lugar a otro con fines recreativos o de negocios , ya que este genera una serie de interrelaciones e intercambio de saberes, también crea algo positivo porque ayuda en el progreso económico, al momento de trasladarse ellos requieren de varios servicios para su comodidad (Francesh, 2004).

Según Lickorish & Jenkins (1997) manifiesta que el turismo es una abstracción, de tal forma que existe una gran variedad de definiciones con distintas interpretaciones, entre ella tenemos la definición de Organización Mundial del Turismo (OMT) que el turismo es la suma de relaciones y de servicios resultantes de un cambio de residencia temporal y voluntario no motivado por razones de negocios o profesionales. Panosso Netto (2012) define como un “conjunto bien definido de relaciones, servicios instalaciones que se genera en virtud de ciertos desplazamientos humanos”.

Para todos los países, el turismo ha sido muy importante porque es una actividad económica, además ha permitido abrir puertas de hogares, comunidades y fiestas es así que personas de diferente lugares pueden ser parte de las memorias existentes; Ecuador también ha sido considerado como un lugar turístico ya que está orientado a presentar las tradiciones, gastronomía y lugares de las diferentes regiones, además cuenta con varios e servicios que son adquiridos por los turistas nacionales y extranjeros, con la garantía de ofrecer una buena comodidad (GIER, 2018)

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

7.3 Mercado Turístico

Es un espacio donde ocurre la oferta y la demanda de los productos y servicios, en si es un conjunto de negocios donde están involucrados varias organizaciones para ellos lo primordial son los viajeros que se encuentran fuera de su ciudad de residencia, en el mercado podemos encontrar los restaurantes, hoteles, transporte que ayudan a satisfacer a los clientes. El mercado turístico está compuesto de compradores y vendedores, donde el vendedor ofrece productos y servicios que se puedan ajustar a las necesidades del comprador (Ruiz Ballesteras & Solis Carrión, 2007).

Olmos Juárez & García Cebrián (2011) manifiestan que un mercado turístico no es para intercambiar productos, mas se centraliza en dar a conocer los diferentes servicios que satisfacen las necesidades de los turistas, ya que mediante el viaje requieren de empresas o emprendimientos de alojamiento, alimentacion, transportes y tambien quien pueda organizar su viaje, además los servicios no pueden desplazarse a otro lugar, sino los turistas se trasladan en busca de un servicio adecuado en cada sitio donde se encuentra. Los productos turísticos que se pueden encontrar en un mercado son los bienes y servicios que pueden ofrecer inmediatamente al turista en cualquier lugar pueden ser tangible e intangibles (De la Colina, 2012)

7.4 Oferta Turística

Son bienes y servicios que se encuentra a disposición de los turistas, es decir, es toda la planta turística que requiere una persona al momento de visitar un lugar turísticos, se puede encontrar a unos precios determinados, entre ellos tenemos los establecimientos que ofrecen alimentos y bebidas una manera organizada pero sobre todo que satisfaga las necesidades del turista y a la vez sirve para aumentar los ingresos económicas para dichos lugares (Victor Manuel Piña Medina).

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 alojamientos y transporte que son indispensables para la comodidad del turista, otra de las clasificaciones es la oferta turística complementaria donde incluye bienes que no son turísticos a cada producto que adquiere el turista entre ellos tenemos la alimentación y deporte (Cabarcos Novás, 2006).

7.5 Demanda Turística

Son turistas quienes visitan varios lugares turísticos y además requiere de servicios, como es la alimentación y el hospedaje, existen dos tipos de demanda. La demanda potencial que se encuentra el grupo de personas quienes todavía no lo ha consumido, pero tiene las posibilidades de adquirir un servicio, la otra es la demanda real que son los que ya han visitado el lugar y ha disfrutado de un servicio turístico de un país o ciudad (Victor Manuel Piña Medina).

7.6 Planta Turística

Una vez que la actividad turística permite el aprovechamiento de los atractivos turísticos, se establece un proceso productivo alrededor de estos, una combinación de servicios que forman la

planta turística, lo cual constituye otros aspectos de los recursos disponibles para ofrecer a los turistas (Bouillon, 2006).

La planta turística está formada por instalaciones y el equipo de producción de bienes y servicios que satisfacen lo que requiere el turista en sus desplazamientos y estancia en el destino escogido, entre ellos tenemos:

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

La planta turística es fundamental para que los turistas visiten un lugar turístico, ya que ellos visitan un sitio donde puedan divertirse, relajarse y tener conocimiento, pero así mismo busca que cada sitio cuente con sus respectivos servicios para tener una buena comodidad, por eso es importantes que cada sitio cuente con todos los servicios turísticos (Turismo, 2017)

La planta turística se va desarrollando con el pasar del tiempo, dando mayor rentabilidad a muchas de las empresas que prestan estos tipos de servicios que se contemplan en una visión para lograr mejorar ingresos económicos y a la vez fomentar el turismo.

7.7 Alimentación

Según Lundberg & Centrum (1986) señala que el servicio de alimentos y bebidas cuenta como un servicio turístico, puesto que está dirigido especialmente al turista que se encuentra en el lugar turístico o que circula por áreas con cualquier motivo ya sea de negocio o recreación, cada establecimiento se encuentra a disposición del cliente y a ofrecer diferentes comidas y bebidas.

Los servicios de alimentos y bebidas se pueden encontrar en todo el país, región y ciudad, lo cual cuenta con diferentes clasificaciones y categorías de tal forma que las autoridades turísticas procuran llevar un control de los establecimientos que ofrecen el servicio de alimentos y bebidas que se consideren dentro de la categoría turística.

Entre las clasificaciones de la planta turística de alimentación establecida en el Reglamento Turístico de alimentos y bebida tenemos:

7.7.1 Restaurantes.

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

Algunos restaurantes cuentan con una carta establecida que va desde sopas, carnes, mariscos postres incluso ofrecen bebidas como gaseosas, jugos naturales, cervezas.

Existen tres tipos de restaurantes:

7.7.1.1 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 (Joya Jiménez , 2017)

Según Quesada Castro (2007) manifiesta que los restaurantes de gourmet tienen múltiples servicios que ayudan a satisfacer las necesidades y los gustos alimenticios, ya que cuentan con la mobiliaria, vajillas y decoración de primera, también porque cuenta con personal capacitado desde el chef hasta el mesero.

7.7.1.2 Restaurantes especiales.

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

7.7.1.3 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).

Característica de las categorías de los restaurantes

Restaurante de cinco tenedores:

- 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

Restaurante de cuatro tenedores

- Ofrece alimentos a la carta o en menú
- Cuenta con variedad limitada de bebidas alcohólicas
- Meseros uniformados
- Menú variado

Restaurante de tres tenedores

- Conocidos como restaurantes turísticos
- Los empleados y clientes tienen el mismo acceso
- Su carta cuenta con 6 tiempos

Restaurantes de dos tenedores

- Deben tener baños para hombre y mujeres
- La entrada es compartida
- Ofrecen hasta 4 entradas
- Menú sencillo

Restaurante de un tenedor

- Debe estar distribuida de mejor manera
- Ofrecen menú sencillo
- Los meseros no están uniformados
- La mantelería debe estar limpios
- Baños mixtos

7.7.2 Cafeterías.

Es un lugar donde se puede servir café u otras bebidas y adicionalmente se puede encontrar aperitivos o comidas como panes, picadas, sándwiches y postres, las cafeterías principalmente se encuentran ubicadas en lugares donde exista tráfico de gente que tenga poco tiempo para un refrigerio, además es un sitio donde pueden intercambiar o discutir ideas (Victor Manuel Piña Medina).

El Ministerio de Turismo (2018) define a las cafeterías como un establecimiento que ofrecen comidas que no requiere de varias preparaciones, así mismo donde se puede vender bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

Característica de las categorías de las cafeterías

En el caso de las cafeterías las categorías son establecidas por tazas, dependiendo de sus instalaciones y servicios y de igual forma mientras más requisitos cumplan mejor categoría tienen (Mechó Martínez).

Tres tazas

- Entrada independiente
- Consta con guardarropa, teléfono, calefacción y refrigeración
- Baños deben ser independientes
- Carta tiene como mínimo seis platos combinados
- El personal debe estar uniformado

Dos tazas

- Los baños deben ser independientes para señoras y caballeros
- La carta consta de cuatro platos
- El personal debe estar uniformados
- con agua caliente y fría en los lavamanos

Una taza

- La vajilla debe estar en buen estado de conservación
- El servicio debe ser rápido y eficaz
- Barra y mostrador adecuado a la capacidad del establecimiento

7.7.3 Bares.

Según Gallegos (2001) define a los bares como un establecimiento nocturno donde las personas puede divertirse y pasar un rato con otras personas sirviéndose bebidas alcohólicas y no alcohólicas, el local está dividido en dos partes; por un lado, se encuentran los clientes donde puede estar sentados o de pie en el otro lado de local se encuentra la persona encargada de preparar y servir las bebidas, comúnmente son conocidos como el camarero o bartender. El Ministerio de

Turismo (2018) menciona que los bares no deben contar con área de baile, tampoco servir alimentos ligeros.

Entre las principales características de un bar es que las personas pueden servirse cualquier tipo de bebidas frías y calientes en el mismo instante, además se pueden encontrar en un restaurante como un sitio de espera hasta tener una mesa libre. (García Ortíz, García , & Gil Muela, 2016)

Podemos encontrar dos clases de bares:

7.7.3.1 Bar familiar.

Se encuentra ubicado en la sala de la casa con utensilios y un mínimo stock de bebidas.

7.7.3.2 Bar profesional

Es un establecimiento que está abierto al público, además tiene equipos apropiados y cuenta con una amplia gama de aguardientes y licores para poder satisfacer al cliente, incluso puede contar con otros servicios adicionales (Karste Abad & Hidalgo Castro, 2008)

7.7.3.3 Bar de Cocteles.

Ofrece una amplia variedad de tragos de buena marca.

7.7.4 Discotecas.

Ofrecen varios servicios para la diversión de las personas como son música, además cuenta con un espacio amplio donde se puede bailar y consumir bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Las discotecas se convirtieron en un templo nocturno para los jóvenes, ya que acuden en busca de diversión sana con música y baile (Menéndez Alarcón, 1987).

Características de una discoteca

Una discoteca es donde se puede encontrar multitud de personas es importante que cuente con ciertas características para poder mejorar su servicio (Ministerio de Turismo, Acta de Registro, 2018):

- Área de fumadores
- Parqueadero
- Propio o contratado
- Menú en idioma extranjero

- Entrada de clientes independiente
- Vestuarios y servicio higiénico independiente para personal de servicio
- El lugar debe estar iluminado, ventilado y limpio
- Salida de emergencia

7.7.5 Establecimientos Móviles.

Los establecimientos móviles requieren de permisos y deben cumplir con todas las normativas para poderse parquear, ya que deben tener un sitio fijo donde realizaran las ventas de sus alimentos, además cuentan con una categoría única y se basa a los reglamentos establecido por el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal (Ministerio de Turismo, 2018)

7.7.6 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).

7.7.7 Servicio de Catering.

Se encarga de ofrecer el servicio de comida para eventos, fiesta, pero algunas pueden ofrecer servicios adicionales como mantelería, personal para que atienda al cliente (Ministerio de Turismo, 2018).

El servicio de catering tiene la finalidad de producir y realizar un evento en cualquier lugar donde el cliente lo desee, entre la demanda que busca este tipo de servicios puede ser: colegios, universidades, empresas, ferias y congresos (Sesmero, 2010)

7.8 Catastro Turístico

Es un documento que es realizado para tener un registro de los servicios turísticos, donde consta con información principal de cada uno de ellos, de la misma manera ayudará a tener un control del de toda la actividad turística, dentro del catastro se puede encontrar datos como: dirección, teléfono, equipamiento e infraestructura de sitio o establecimiento turístico (Ministerio de Turismo, El Catastro de actividades turísticas, s.f.)

7.9 Catálogo

Es un documento que tiene una lista de cosas o productos, puesto en orden alfabético, además se puede ver una descripción breve de cada, también sirve como un medio de difusión para dar a conocer la información a nivel nacional e internacional, puede estar en físico o digital (Española, 2010)

7.9.1 Tipos de catálogos

7.9.1.1 Catálogo comercial

Son aquellas que ayuda a informar sobre el precio y las ofertas de un servicio o de un producto (Cerde-Vara).

7.9.1.2 Catálogo bibliográfico

Podemos encontrar en bibliotecas la cual sirve para ordenar todos los documentos o archivos que se encuentra en dicho lugar, además la información se puede encontrar en un sitio web (LAIMPRESSA, 2016).

7.9.1.3 Catálogo digital

Son diseñadas en el internet y permite que los clientes puedan observar en cualquier lugar y a la vez cuenta con varios artículos y los pueden seleccionar de forma rápida y segura (Vallmadella, J.M., 2002).

7.9.1.4 Catálogo musical

Podemos encontrar diferentes álbumes y disco de cualquier género para una mejor selección.

7.10 Catálogo turístico

Un catálogo turístico es un documento selectivo de los lugares, objetos y acontecimientos de interés turístico de un país, región y localidad, la información que aparece en los catálogos debe ser clara, precisa y comprensibles (Martinez Leal, 2013)

Además, es un instrumento que sirve para el turista, ya que detalla los servicios que tienen los hoteles, restaurantes, agencias de viajes y lugares turísticos, así será más fácil para que el turista pueda escoger su lugar de visita.

8 METODOLOGÍA

En la presente investigación se utilizó la investigación cualitativa porque ayudó a conocer la realidad de la planta turística, oferta alimentación del cantón, para el primer objetivo se realizó la

investigación documental, revisando libros y páginas web que tengan datos sobre nuestra área de estudio, en el segundo objetivo para el inventario se basó en la metodología de Ministerio de Turismo y como instrumento se utilizó las fichas de la universidad, por último se buscó un programa donde nos permita crear un diseño personalizado para la elaboración del catálogo.

8.1 Diagnostico

8.1.1 Investigación documental

Para conocer el estado actual del cantón se basó en fuentes secundarias como son: los libros digitales o físicos, revistas, páginas web, documentos escritos y documentación oficial como el Reglamento Turístico de alimentos y bebidas, Ley de Turismo y el Plan de Desarrollo de Ordenanza Territorial del cantón La Maná , de esta manera permitió obtener información geográfico, turístico, ambiental y social del cantón, también se visitó el Gad Municipal y la empresa EMTUCOM para solicitar el catastro de la planta turística pero solo contaban con un registro del año 2015, por ese motivo se decidió utilizar el catastro de la provincia de Cotopaxi que es elaborado por el Ministerio de Turismo del año 2019 para conocer el inventario de la planta turística oferta alimentación, además se hizo la debida verificación mediante la visitas a cada uno de los establecimientos donde se pudo comprobar que los datos se encuentra desactualizados, también nos ayudó a saber que existen más establecimientos de alimentos y bebidas que no está inventariadas.

8.2 Inventario

El inventario es tener un listado de los establecimientos que tiene el cantón la Maná, como una técnica dinámica que sirva para evaluar el territorio facilitando la toma de decisiones en materia de desarrollo turístico.

Para la realización del inventario se establece los lineamientos técnicos para la identificación, clasificación de los establecimientos con mejores condiciones, tamaño de la superficie y distribución de elementos complementarios (Ministerio de turismo, Junio 2017). Para ello se basó en los pasos que tiene la metodología del Ministerio de Turismo:

8.2.1 Levantamiento de información

Consiste en identificar los establecimientos de alimentación y bebidas que no se encuentran registrados en la base de datos el catastro del Ministerio de Turismo.

8.2.1.1 Recopilación de información primaria.

Para la información primaria se aplicó la ficha técnica a los establecimientos, donde primero se empezó por la calles principales 19 de mayo y Amazonas, donde se encuentra la mayor cantidad de los establecimientos, luego se continuo con las calles secundarias de las parroquias urbanas, después se trasladó a la parroquias rurales, toda la información registrada nos ayudó a recopilar información de cada uno de los establecimientos de alimentos y bebidas y tener un listado de restaurantes, plazas de comidas, bares, cafeterías y discotecas que existe en el cantón y también se pudo realizar las fotografías.

8.2.1.2 Verificación con información secundaria

La información levantada de los establecimientos se verifico con los datos que se encuentra en el catastro y redes sociales para verificar y tener la información correcta. De encontrarse inconsistencia de la información registrada se deberá realizar la respectiva inspección de campo o de fuentes secundarias y proceder con las correcciones correspondientes (Ministerio de turismo, Junio 2017).

8.2.2 Categorización

Se basó en las categorías que tiene establecido el Ministerio de Turismo y para los establecimientos que no son turísticos nos ayudará las fichas realizadas, mediante una calificación que permitió conocer quienes están aceptables para ofrecer los servicios de alimentación además nos sirve para tener un listado de los establecimientos de alimentos y bebidas que deben encontrarse en el catálogo turístico.

8.2.3 Instrumento

8.2.3.1 Fichas técnicas

La aplicación de la ficha permitió registrar los datos con información resumida que se van obteniendo en las salidas de campo, las fichas son elaboradas a libre creación del investigador con información que se requiere tener para el trabajo, en este caso fueron diseñada para aplicar a los establecimientos de alimentos y bebida de cada parroquia del cantón la Maná (Calvache López, 2012).

La ficha que se aplicó a los establecimientos de alimentos y bebidas fue realizada por estudiantes y docentes de la carrera de Ingeniería en Ecoturismo, en el caso de las fichas que se aplicó a las discotecas y bares se eliminó la parte de la modalidad y el número de platos a la carta, ya que esas partes son para los establecimientos que ofrecen alimentos.

8.2.3.1.1 Estructura de la ficha

- **Datos principales.** - como son el nombre, la dirección, coordenadas, categoría, # de registro del MINTUR, teléfono, e-mail y página web, en el caso de no tener algún dato se llenará los espacios con las opciones NO o S/N.
- **Talento humano.** - se establece el número de hombre o mujeres que tiene el establecimiento además si algunos de ellos tienen discapacidad.
- **Tipos de establecimientos.** - se identifica si el establecimiento es un restaurante, cafetería, bar, fuente de soda, discoteca o plaza de comida
- **Infraestructura y equipamientos.** - en cada uno de los espacios se marcar con una X si el establecimiento posee con luz, agua, baño telefonía e internet, en el caso de # de mesas y # de plazas se debe colorar la cantidad exacta que tiene.
- **Señalización y equipamiento de seguridad.** - cuentan con rutas de evacuación, salidas de emergencia, extintor y botiquín de primeros auxilios.
- **Características.** - debemos colocar el horario y el precio correcto.
- **Servicios.** - son unos complementos que tienen algunos establecimientos como son un guardia, parqueadero, carta, reservaciones, caja, buzón de sugerencias.
- **Modalidad.** - aquí se encuentra varias opciones y se debe marca con un X, dependiendo la modalidad que realiza cada uno de los establecimientos, en el caso de los bares y discotecas no se debe llenar esta información.
- **Servicios adicionales.** - los establecimientos cuenta con más servicios que puede satisfacer a sus clientes como puedes ser aire acondicionado, bar, organización de eventos, áreas de juegos infantiles y salón de juegos.
- **Fotografía.** - la fotografía es tomada en el momento que se aplicó la ficha de esta manera permite conocer el estado actual de los establecimientos.
- **Número de platos que tiene la carta:** en este caso debe escribir lo que ofrece el establecimiento.

Tabla 4: Ficha técnica de la planta turística oferta alimentación

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA /ALIMENTOS Y BEBIDAS									
DATOS PRINCIPALES								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro MINTUR	Teléfono	E-mail	Página Web		
TALENTO HUMANO				TIPO DE ESTABLECIMIENTO					
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO					SEÑALIZACIÓN Y EQUIPAMIENTO DE SEGURIDAD				
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
SERVICIOS					CARACTERÍSTICAS				
Caja	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Precios	Horario		
MODALIDAD						SERVICIOS ADICIONALES		# DE PLATOS QUE TIENE LA CARTA	
Cocina Regional		Cocina Internacional		Cocina Contemporáneo		Aire Acondicionado			
Cocina Tradicional		Cocina Oriental		Cocina Fusión		Servicio a domicilio			
Cocina Típica		Vegetariana/Naturalista		Pescados y Mariscos		Bar			

Elaborado por: Carrera de Ingeniería en Ecoturismo

8.3 Catálogo turístico

Con la información obtenida del primer y segundo objetivo se logró clasificar la infraestructura de cada establecimiento que va dentro del catálogo turístico donde nos permite conocer la planta turística oferta alimentación que tiene el Cantón la Maná de una manera clara y precisa, plasmando datos específicos como es la ubicación del establecimiento, servicios que tiene y con una fotografía que muestra el estado actual de la instalación.

8.3.1 Análisis de la información

Toda la información recopilada de cada establecimiento fue analizada y permitió identificar los establecimientos que mejor condición presentan para poder plasmarle en el catálogo, especialmente las fotografías que ayuda a mostrar el estado actual de cada una de ellas, además se estableció que se va organizar por sus respectivas clasificaciones; primero restaurante seguida por cafeterías, fuente de soda, bares y discotecas y por último las plazas de comida (Ricaurte Quijano, 2009).

8.3.2 Diseño del catálogo

Para el diseño existe varios programas que tiene un papel muy importante en la comunicación porque ayuda a compartir y administrar información mediante distintas tecnologías, así mismo para la creación del catálogo de la planta turística oferta alimentación del cantón la Maná se utilizó “ LUNACY “ que es un programa de diseño gráfico gratuito que ayudó a crear un modelo personalizado, editar el catálogo turístico, porque cuenta con herramientas básicas de tipografía además nos permite en exportar las mejores fotos de los establecimientos (García Guardia & Alcaraz Lladro).

8.3.3 Impresión del catálogo

El catálogo se presentará de manera digital, el tamaño es A5 y es impreso en papel couche de 250gr para la portada y contraportadas y para las otras páginas son de 150gr.

8.4 Instrumentos

8.4.1 Libreta

Ayudó a tomar notas sobre ideas o pensamientos adicionales sobre lo que se está observando.

8.4.2 Lápiz/ esfero

Es un instrumento que se utilizó para apuntar los más importantes y la ideas que ayudó en el trabajo.

8.4.3 Cámara fotográfica

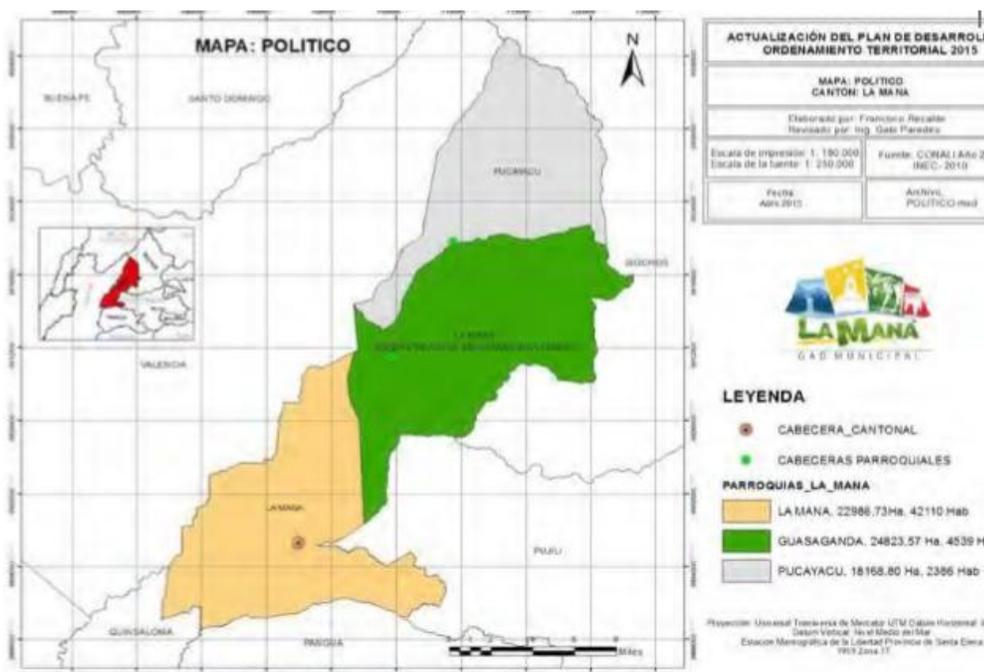
Es un dispositivo que ayudó a capturar un momento importante, así como documentar detalles sobre los establecimientos que estamos realizando el trabajo.

9 ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS

9.1 Diagnostico

9.1.1 Diagnostico Geográfico

Ilustración 1: Mapa político del cantón la Maná



Fuente: (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón la Maná, 2015)

9.1.2 Localización.

El cantón la Maná, fue creada el 19 de mayo de 1986 con una superficie total de 662.58 kilómetro cuadrados, se encuentra al occidente del cantón Pujilí que une a la región de la Sierra Central con la región Litoral, a una distancia de 25 Km de la Latacunga, con un rango altitudinal desde 200 m.n.s.m. hasta los 1.150 m.s.n.m.

La vialidad para el acceso al centro poblado es asfaltada y el acceso a las distintas parroquias

son caminos de primer y segundo orden (La Hora, 2013).

El cantón cuenta con 5 parroquias:

Tabla 5: *Parroquias del cantón la Maná*

URBANAS	RURALES
La Maná	Guasaganda
El Carmen	Pucayacu
El triunfo	

Fuente: adaptado del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (2015- 2020) P

Elaborado por: Paola Chancusig

9.1.3 *Limites.*

Norte: Cantón Sigchos

Sur: Cantón Quinsaloma, Cantón Pangua

Este: Cantón Sigchos y Cantón Pujilí

Oeste: Cantón Valencia y Cantón Quinsaloma

9.1.4 *Diagnóstico Social-Cultural.*

9.1.4.1 *Población.*

El cantón la Maná tiene un total de 42216 habitantes según datos del Censo de Población y Vivienda 2010, INEC, los cuales se detalla en el siguiente cuadro entre masculino y femenino.

Tabla 6: *Población del cantón la Maná*

POBLACIÓN DE LA MANÁ 2010 POR GÉNERO		
GÉNERO	2010	
	Hab.	%
Hombres	21420	50.74%
Mujeres	20796	49.26%
TOTAL	42216	100%

Fuente: (INEC, 2010)

Elaborado por: Paola Chancusig

9.1.4.2 Servicios Básicos.

9.1.4.2.1 Vialidad.

La zona que corresponde a La Maná, dispone de vías de primer orden que encontramos en la carretera principal E30 que son vías que conecta a Latacunga a La Maná y en pocas partes de la parroquias urbanas y rurales como son el Carmen, el Triunfo y la Maná, las vías de segundo orden un el segundo tiene un 2.3% tipo de vialidad, y las vías de tercer orden conducen a los diferentes recintos, barrios del cantón (Ortega Hernández & Santana Calvachi , 2015).

9.1.4.2.2 Transporte.

Existen varias unidades de transporte en buen estado funcional donde las personas se pueden movilizar de un lugar a otro, forman una ruta con frecuencias que inician a las 5:30 am hasta las 7:30 pm, el uso de las camionetas son para movilizarse a las otras parroquias donde la carrera es de \$1 dólar y las tricimotos proporcionan fletes dentro del centro de la Maná el costo por personas es de 0.35 ctvs. (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territoria del Cantón la Maná, 2015-2020).

También existe empresas de transporte que brindan servicios urbano e interparroquial y de la misma forma tiene trasporte intercantonal e interprovincial que tiene destino principal a las ciudades de: Quito, Quevedo, Santo Domingo, Guayaquil y Latacunga (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón la Maná, 2015).

Las cooperativas que realizan estos recorridos son:

- Transportes Interprovincial: La Maná, Macuchi y Cotopaxi
- Transporte de pasajeros: Río San Pablo, Ciudad de La Maná, San Vicente la Maná
- Compañías de camionetas “LAMANENCE S.A.”.
- Compañía de tricimotos: CIA “19 de mayo” y CIA “COMTRILAMANA”
- Compañía de taxis: “TAXMANACAR S.A” y “LAMANTAXI”

9.1.4.2.3 Luz eléctrica.

De acuerdo a los datos del Censo de población y vivienda 2010, el 93% posee con mayor cobertura de servicio eléctrico. Los costos de consumo de este servicio se han incrementado considerablemente y en las cartillas registran valores de servicios que no benefician al sector rural. Uno de los problemas la infraestructura actual como: postes, lámparas, cableado se encuentran deteriorados, por eso en alguna parte no tiene iluminación y eso conlleva a que existan muchos

asaltos y robos a los habitantes en zonas urbanas a diferencia de las parroquias rurales que son zonas muy seguras (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón la Maná, 2015).

9.1.4.2.4 Agua.

El servicio de agua tiene una cobertura del 58,02% procedentes del estero Fanny y de los ríos Puenbo y Chipe, la cobertura del servicio de alcantarillado con un 28,61 % del total de viviendas del cantón siendo este el más deficiente. (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón la Maná, 2015)

9.1.4.2.5 Teléfono.

La conexión telefónica encontramos en las parroquias urbanas con un 85,9% que puede utilizar, que estas distribuidas en telefonía móvil Claro, Movistar y Cnt, pero en las dos parroquias rurales no cuenta con cobertura de telefonía de ninguna operadora. Por otro lado, el acceso a Internet fijo en la zona urbana del cantón La Maná, son las que mayor cobertura de internet fijo poseen, con un 87.16%; mientras que la zona rural se distribuye en tan solo un 12.84% (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón la Maná, 2015).

9.1.4.3 Manifestaciones culturales

El cantón la Maná posee 11 manifestaciones culturales, que se celebran en diferentes épocas de años entre las principales fiestas que aún se conserva son:

Tabla 7: Manifestaciones del cantón la Maná

PARROQUIA	DENOMINACIÓN
La Maná	El carnaval de la alegría y el folklor-la manense- febrero
Pucayacu	El carnaval en Pucayacu- febrero
Guasaganda	El carnaval en Guasaganda- febrero
La Maná	Fiestas 19 de mayo cantonización de la Maná
Pucayacu	Fiestas parroquiales-10 de agosto
Guasaganda	Fiestas parroquiales-25 de mayo
Pucayacu	Fiestas patronales Pucayacu-29 de junio- San Pablo
Guasaganda	Fiesta patronales-25 de abril-San Marcos
Virgen del Cisne	Virgen del Cisne - 5 de septiembre
La Maná	Parroquialización de la Maná - 18 de octubre
Cantón La Maná	Mes de la cultura y las artes mes de Agosto

Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (2015- 2020)

Elaborado por: Paola Chancusig

9.1.5 Diagnóstico Económico

La población del cantón La Maná se dedican la mayoría a la agricultura para asegurar el buen vivir en cuanto a alimentación, entre los principales productos tenemos banano, tabaco fino, cacao, café, abacá, yuca y plátano verde, la cual también se dedican a la exportación de las mismas, también los pobladores de las parroquias urbanas se dedica a la actividad ganadera porque de las vacas se pueden producir un sin número de productos, empezando por la carne de res y casi la totalidad de sus órganos que son puestos a la venta. Otro de los productos provenientes del ganado vacuno es la leche la cual es comercializada en los mercados para el desarrollo de la feria, la misma que se realiza todos los días en el la parroquia la Maná mientras que en las parroquias de Guasaganda y Pucayacu se realiza los miércoles y jueves, donde se comercializan todo tipo de alimentos también la panela, pero estos centros de comercialización todavía no han sido desarrollados, existe además un mercado de marisco que se encuentra en el terminal (Gobierno autónomo Descentralizado Municipal , 2019).

En las parroquias de Guasaganda y Pucayacu las familias se dedica a realizar productos con la caña de azúcar en forma ancestral, utilizando el trapiche que comúnmente le dice amular ya que utilizan al caballo o el burro para poder moler la caña, ellos madrugan desde las 4 de la mañana a realizar la actividad, porque es un trabajo que requiere de tiempo y esfuerzo.

Así mismo anteriormente existían más familias que se dedicaba a la elaboración y venta de los productos, ya que era el sustento de su familia, pero al pasar el tiempo y por el bajo precio, las personas deciden dedicarse a la agricultura y la ganadería, de esta manera la tradición se va perdiendo.

Los productos son elaborados dos veces a la semana y lo vende en el mercado de la parroquia de Pucayacu los días jueves, otras personas que tiene el trapiche solo lo elabora para el consumo propio.

9.1.6 Diagnóstico Ambiental

9.1.6.1 Clima

El clima que predomina en el cantón la Maná es el Ecuatorial Mesotérmico Semi Húmedo con 93.18%, ya que este clima se caracteriza en la zona interandina y están repartidas en dos estaciones lluviosas, de febrero a mayo y en octubre-noviembre y el restante 6.82% corresponde

al clima Tropical Megatérmico Húmedo comprende las variantes exteriores de las dos cordilleras, la humedad relativa se establece alrededor del 90% (GoRaymi).

9.1.6.2 Temperatura

La temperatura depende de varios factores, entre estos la inclinación de los rayos solares, tipo de sustratos, la dirección y fuerza del viento, la latitud, la altura sobre el nivel del mar, la proximidad de masas de agua, entre otros.

En el cantón la Maná la temperatura generalmente varía de 22°C a 33°C, a veces baja a menos de 21°C o sube a más de 35°C siendo los meses más calurosos en marzo y abril por eso es recomendable utilizar ropa cómoda y una gorra (GoRaymi)

9.1.6.3 Precipitación

El cantón la Maná debido a la altitud y las formaciones vegetales, se presenta precipitaciones anuales en un rango que va desde los 17,9mm a los 1500mm (Instituto Nacional de Meteorología e Hidrología, 2014)

9.1.7 Diagnóstico Turístico

El cantón la Maná presenta un gran potencial turístico que podría ser manejado para lograr activar la economía local, pero debido a la falta de promoción y difusión estratégica, se está desperdiciando todos los recursos que posee este sector. La gran variedad de complejos y recursos turísticos que posee el lugar, dan paso a la creación de una empresa pública EMTURCOM y a la operadora turística Reptil Xpediciones que están interesadas en dar a conocer los frutos que pueden dar estos lugares para realizar actividades de recreación, además por ser un lugar poco visitado, nos da la facilidad de encontrar nuevas expectativas para el turismo.

El cantón posee cultura, raíces, tradiciones, y lo más importante es que cuenta con 10 atractivos (ver en la tabla 8). Lastimosamente, el turismo en las parroquias rurales aún no se desarrolla en su totalidad, aunque cuenta con recursos turísticos, que todavía no han sido aprovechados por los habitantes de este sitio, además porque en el Gad Municipal no existe un departamento de turismo, por tal motivo se creó la empresa EMTUCOM que se encuentra en la parroquia de la Maná, pero no cuentan con un presupuesto para las actividades turísticas, y por el momento tiene las siguientes funciones:

- Crear productos turísticos.
- Reparar y difundir campañas turísticas
- Promover y fortalecer la participación de empresas públicas y privadas en los emprendimientos mediante convenios de participación.
- Registrar y enviar al Ministerio de Turismo los nuevos servicios turísticos.

9.1.7.1 Atractivos turísticos

Tabla 8: *Inventario de atractivos turísticos del cantón La Maná*

NOMBRE DEL ATRACTIVO
Bosque protector “Jardín de los sueños”
Cascada del Oso
Cascada del Zapanal
Complejo turístico Las Pirámides
Cueva de los murciélagos
Hostería Acuática Somag
Hostería La Familia
Hostería recreacional Carlos Patricio
Poza de Guasaganda
Ríos San Pablo

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Paola Chancusig

9.1.7.2 Planta turística

En el cantón la Maná existen lugares turísticos, que son visitados los fines de semana, de tal forma que la planta turística ha ido aumentada para poder facilitar la comodidad del turista, pero donde más se puede encontrar establecimientos es en las parroquias urbanas, mientras que en las parroquias rurales solo cuentan con plazas de comida y algunos restaurantes pequeños que no tiene variedades de platos para poder ofrecer a sus clientes.

Según el catastro de los servicios turísticos del Ministerio de Turismo (2019) fueron registrados 15 establecimientos de alojamiento que se clasifican en hoteles, hostales, hosterías y casa de huéspedes (vea la tabla 9), también 34 establecimientos de alimentos y bebidas donde se clasifican en bar, cafeterías, restaurantes discotecas y fuentes de soda, cuatro casinos, salas de jugos e hipódromos y una operadora llamada Reptil Xpediciones. (Ministerio de Turismo, 2019)

9.1.7.2.1 Alojamiento

Tabla 9: Listado de establecimiento de alojamiento

NOMBRE	CLASIFICACIÓN	CATEGORÍA
Jesed	Hotel	2 Estrellas
Las cascadas	Hotel	4 Estrellas
Somagg	Hotel	2 Estrellas
Walnino	Hotel	1 Estrellas
Cristal	Hostal	1 Estrellas
Hosteria las pirámides	Hostal	3 Estrellas
Intersanz	Hostal	2 Estrellas
Walnino tres	Hostal	3 Estrellas
Cristal	Hostal	1 Estrellas
Hosteria las pirámides	Hostal	3 Estrellas
Intersanz	Hostal	2 Estrellas
Walnino tres	Hostal	3 Estrellas
Bosque privado jardin de los sueños	Casa de Huespedes	Categoría única
Jesed	Hotel	2 Estrellas

Fuente: (MINTUR, 2019)

Elaborado por: Paola Chancusig

9.1.7.2.2 Alimentación

Para la elaboración del análisis se utilizó los datos que se encuentran en el catastro del Ministerio de Turismo del año 2019, donde están registrados 34 establecimientos de alimentos y bebidas la cuales se distribuye de la siguiente manera:

Tabla 10: Listado de los restaurantes del cantón la Maná

ESTABLECIMIENTO	CLASIFICACIÓN	CATEGORÍA	DIRECCIÓN
Asadero Mi Pollazo	Restaurante	Cuarta	Av. 19 de Mayo y San Pablo
Asadero Restaurant Yoly	Restaurante	Cuarta	Av. 19 de Mayo y Manabí
Buono Gusto	Restaurante	Tercera	19 de Mayo y Zacarias
Cevichería la Viagra Marina	Restaurante	Tercera	Av. 19 de Mayo y Tungurahua
Chifa El Dragón de Manila	Restaurante	Cuarta	Av. Amazonas y Manabí
Chifa Gran Cheff	Restaurante	Cuarta	Av. 19 de Mayo y Galo Plaza
Complejo Turístico Maho	Restaurante	Cuarta	Sector Los Pachacos Junto A La Y De La Vía Al Recinto La Josefina
La Taberna Del Marisco	Restaurante	Tercera	Av. 19 de Mayo y Los Alamos
Lía	Restaurante	Tercera	Av. 19 de Mayo y Zacarías Pérez

Llama Restaurant La	Restaurante	Cuarta	Av. 19 de Mayo y Los Alamos
Marisquería Don Cangrejo	Restaurante	Tercera	Av. Quito y Av. Carlos Lozada
Parrilladas El Che Pepe	Restaurante	Tercera	Pujili 324 y Calabi
Pollos a la Brasa Adrianita	Restaurante	Tercera	Av. 19 de Mayo y Galo Plaza
Posada de Willo	Restaurante	Tercera	Av. 19 de Mayo y San Pablo
Sazón y Carbón Restaurant	Restaurante	Tercera	Av. 19 de Mayo y Benjamín Sarabia
Viva la Brasa Asadero	Restaurante	Tercera	Av. Amazonas y Calle Calabí

Fuente: (MINTUR, 2019)

Elaborado por: Paola Chancusig

Tabla 11: Listado de los bares del cantón La Maná

ESTABLECIMIENTO	CLASIFICACIÓN	CATEGORÍA	DIRECCIÓN
Banana Rock	Bar	Tercera	Calle Amazonas S/N y Jaime Roldos
Boina Roja	Bar	Tercera	Calle Principal S/N, Recinto La Josefina
Café Bar O'Coronell	Bar	Tercera	Álamos 265 y Av. Amazonas
El Gato	Bar	Tercera	Recinto Buenaventura y Calle Principal S/N
Hard-Rock Café La Terraza	Bar	Tercera	Medardo Angel Silva y Salcedo
Mito's Bar	Bar	Segunda	Amazonas y Eugenio Espejo
Noches de París Bar Karaoke	Bar	Tercera	Calle Morona Santiago y Saquisilí, Recinto El Toquillal
Rey Arturo	Bar	Tercera	Amazonas 452 y Medardo Angel Silva
Riviera Club	Bar	Tercera	Los Rios y Saquisilí
Rústica	Bar	Segunda	Calle Los Almendros S/N y Saquisilí

Fuente: (MINTUR, 2019)

Elaborado por: Paola Chancusig

Tabla 12: Listado de las discotecas del cantón La Maná

ESTABLECIMIENTO	CLASIFICACIÓN	CATEGORÍA	DIRECCIÓN
Buddha	Discoteca	Segunda	Av. Almendros y Amazonas
En Contra Vía	Discoteca	Segunda	Los Almendros y Pujilí
Latinos Exes	Discoteca	Segunda	Calle Esmeraldas S/N y Manabí
Manhattan	Discoteca	Segunda	Av. 19 De Mayo y Tungurahua
Nueva Onda	Discoteca	Segunda	Los Almendros y Amazonas

Fuente: (MINTUR, 2019)

Elaborado por: Paola Chancusig

Tabla 13 : Listado de las fuentes de soda del cantón La Maná

ESTABLECIMIENTO	CLASIFICACIÓN	CATEGORÍA	DIRECCIÓN
El Estero De Meyli	Fuente de Soda	Segunda	Salcedo y Medardo Angel Silva
Neto´s Burger	Fuente de Soda	Tercera	Eugenio Espejo y Quito

Fuente: (MINTUR, 2019)

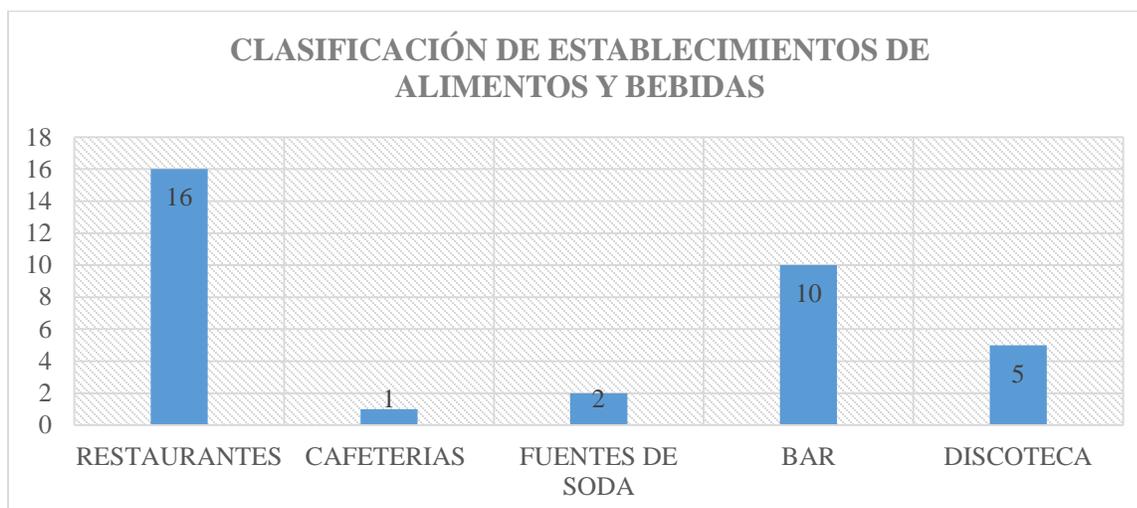
Elaborado por: Paola Chancusig

Tabla 14: Listado de las cafeterías del cantón La Maná

ESTABLECIMIENTO	CLASIFICACIÓN	CATEGORÍA	DIRECCIÓN
Tutto Freddo	Cafetería	Segunda	Av. 19 De mayo y General Enríquez Gallo

Fuente: (MINTUR, 2019)

Elaborado por: Paola Chancusig

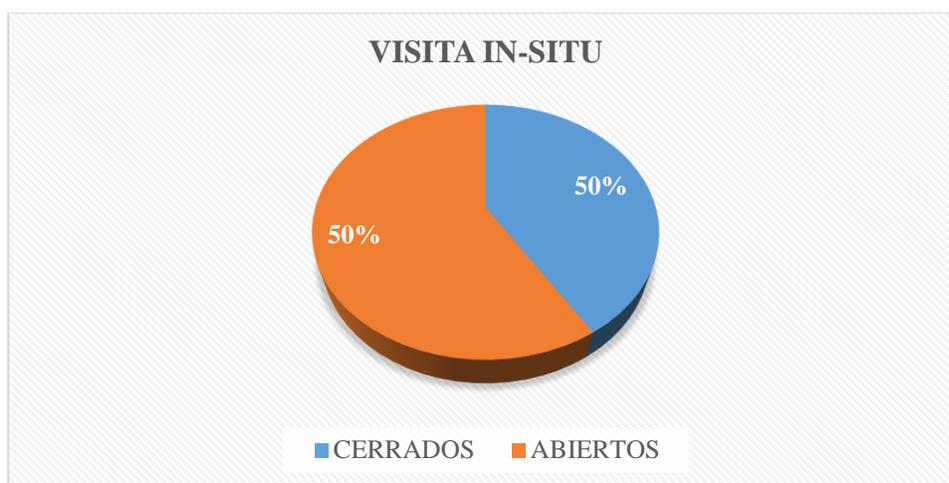
Gráfico 1: Clasificación de los establecimientos

Fuente: (MINTUR, 2019)

Elaborado por: Paola Chancusig

Como se muestra en el gráfico 1, el cantón La Maná cuenta con 16 restaurantes, 10 bares, 5 discotecas, 2 fuentes de soda y 1 cafetería, cada uno de los establecimientos cuenta con su respectiva categoría que son asignados por el Ministerio de Turismo.

Para la verificación de los datos que se encuentra en el catastro se pasó a realizar visitas a los establecimientos para poder llenar las fichas, mismas que de algunos establecimientos no se pudo obtener los datos por la falta de cooperación de los dueños o porque los establecimientos ya no se encuentran en funcionamiento (Gráfico 2).

Gráfico 2: Visitas a los establecimientos

Fuente: Salida de campo

Elaborado por: Paola Chancusig

Se realizó las salidas de campo toda una semana y se pudo verificar que 17 establecimientos se encuentran cerrados que eso equivale un 50 %, y los otro 50% están en funcionamientos, mostrado que el 100% equivale a los 34 establecimientos que se encuentra en el catastro del año 2019, de igual forma mediante la visitas in situ se observó que cuatro establecimientos pertenecen a la planta turística de ocio y recreación, como son el rey Arturo, el Estero de Meyli complejo turístico Maho y la Boina Roja ya que son complejos turísticos y pueden ofrecer más servicios al turistas.

9.2 Inventario

Para obtener el inventario se llenó fichas técnicas a los establecimientos y se analizó toda la información obtenida, para conocer cuántos establecimientos de alimentos y bebidas hay en el cantón La Maná, además se calificó a cada una de ellas mediante algunos criterios para determinar quiénes son aptos y pueden recibir a las personas.

Para evaluar a los establecimientos se estableció los siguientes valores 1 al 4 con el objetivo de obtener la lista de los establecimientos que son aceptables, de igual manera cada uno de ellos se encuentran en el catálogo turístico.

Tabla 15: *Valores para los establecimientos*

VALORES	ESTADO
0	No existe
1	Mala
2	Regular
3	Buena
4	Satisfactorio excelente

Elaborado por: Paola Chancusig

Estos valores se utilizaron para calificar a los establecimientos del cantón según los siguientes criterios:

- Talento humano. - hace referencia al número del personal que tiene y la atención que ofrece al cliente.
- Infraestructura y equipamiento. - se calificó la existencia de los servicios básicos y el estado de las mesas, plazas e infraestructura interna e internas.
- Servicios. - se observó el estado de los servicios que tiene como son el parqueadero, la caja y la carta.

- Señalización y equipamiento de seguridad. - se hace referencia al estado y a la existencia del extintor, el botiquín de primeros auxilios y señalética.

En todo el cantón La Maná se registró establecimientos de alimentos y bebidas turísticos (tablas 16) que se encuentran regulados por la Ley de Turismo y su Reglamento, además al pertenecer a la actividad turística cuentan con algunos beneficios como es extender su horario de atención, en el caso de los bares y discotecas, también los restaurantes pueden vender bebidas alcohólicas, incluso puede ser recomendados a los turistas que visita el lugar.

Tabla 16: *Inventario de los establecimientos de alimentos y bebidas turísticos*

NOMBRE COMERCIAL	CATEGORIA	TALENTO HUMANO	INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO	SERVICIOS	SEÑALIZACIÓN Y EQUIPAMIENTO DE SEGURIDAD	TOTAL
RESTAURANTES						
Asadero mi Pollazo	Cuarta	Sin información	Sin información	Sin información	Sin información	0
Asadero Restaurant Yoly	Cuarta	2	2	1	2	7
Cevicheria la Viagra Marina	Tercera	Sin información	Sin información	Sin información	Sin información	0
Chifa el Dragón de Manila	Cuarta	Sin información	Sin información	Sin información	Sin información	0
Chifa Gran Cheff	Cuarta	Sin información	Sin información	Sin información	Sin información	0
Llama Restaurant la	Cuarta	Sin información	Sin información	Sin información	Sin información	0
Marisquería Señor Cangrejo	Tercera	4	3	4	4	15
Parrilladas el Che Pepe	Tercera	Sin información	Sin información	Sin información	Sin información	0
Pollos a la Brasa Adrianita	Tercera	3	3	3	3	12
Sazón y Carbón Restaurant	Tercera	Sin información	Sin información	Sin información	Sin información	0
Viva la Brasa Asadero	Tercera	4	4	3	4	15
CAFETERÍAS						
Tutto Freddo	Segunda	3	4	4	4	15
FUENTE DE SODA						

Neto's Burger	Segunda	2	3	0	2	5
DISCOTECAS Y BARES						
Buddha	Segunda	3	3	3	4	13
Latinos Exes	Segunda	4	4	3	4	15

Fuente: Salida de campo

Elaborado por Paola Chancusig

Dentro del cantón también se registró establecimientos no turísticos (tabla 17) porque el permiso de funcionamiento es obtenido en la intendencia general y tienen su tiempo asignado para atender a las personas.

Tabla 17: Inventario y calificación de los establecimientos no turísticos

NOMBRE	Talento Humano	Infraestructura y Equipamiento	Servicios	Señalización y Equipamiento de Seguridad	TOTAL
Restaurantes					
Asadero Esquina De Ales	2	3	2	2	9
Asadero La Pista	2	2	2	2	8
Asadero Maria José	Sin información	Sin información	Sin información	Sin información	0
Asadero Pioo Rojo	3	3	4	3	13
Asadero Tipitapa	4	4	4	3	15
Asadero y Restaurant Sal y Pimiento	2	2	2	2	8
Chifa esquina del chaulafan	2	3	2	3	10
Chifa Hai Yuan Jiu Jia	2	2	2	3	9
Comedor Asadero la Esquina del Sabor Manabita	2	1	2	2	7
Comedor delicias del Mar	2	2	0	3	7
Comedor El Gato	1	2	2	2	7
Comedor El Rincón Del Sabor	2	2	2	2	8
Comedor Snack Batifrutis	2	2	0	0	4
El Rincón Del Marisco	3	4	4	4	15
Encebollado El Carmen	Sin información	Sin información	Sin información	Sin información	0
Encebollado Ferch	3	2	2	3	10
Encebollados D`Mirlojan	2	2	2	2	8
Gran Dolarazo	Sin información	Sin información	Sin información	Sin información	0

La Pata Borda	Sin información	Sin información	Sin información	Sin información	0
Las Tilapias De Wilsito	Sin información	Sin información	Sin información	Sin información	0
Lin Food Drink	3	4	3	4	14
Los Chuzos De La Pista	3	4	3	3	13
Marisquería y Restaurant Tapao.Oom	4	3	3	4	14
Papi Amazonas	Sin información	Sin información	Sin información	Sin información	0
Parqueadero El Paso	2	2	2	2	8
Parrilla Restaurante Rojo Verde y Ajo	3	4	4	4	15
Picantería Mar y Sol	3	3	3	3	12
Picantería Mary Mar	2	1	1	2	6
Picateria D`Posorja	3	3	4	4	14
Piqueos Un Solo Corazón	Sin información	Sin información	Sin información	Sin información	0
Picateria	3	3	4	3	13
Restaurant Arepas	2	2	3	2	9
Restaurant El Chaval	2	2	0	2	6
Restaurant El Pato	2	2	2	2	8
Restaurant Las Hermanas	2	2	0	0	4
Restaurant y Asadero Dairita	2	1	0	0	3
Sabor Delicias Carmita	1	2	0	0	3
Tilapia Asadas	2	2	2	2	8
Zona Tropical	3	4	2	4	13
Bares					
Bebidas Soda Bar Yoselym	Sin información	Sin información	Sin información	Sin información	0
Food Drinks Eliza Grill	Sin información	Sin información	Sin información	Sin información	0
Fuente de soda					
Soda Bar Milenio	3	4	3	3	13
Cafetería					
Sweet-Land	3	4	4	4	15
Wingsgcreps	2	2	0	2	6
Discoteca					
Karaoke C`Kretos	3	3	2	4	12
Plaza de comida					

Plaza central La Maná	4	3	2	3	13
Plaza de Guasaganda	3	3	3	3	12
Plaza Pucayacu	2	2	2	2	8
Terminal	4	3	3	3	13

Fuente: Salida de campo

Elaborado por: Paola Chancusig

Análisis

Se puede observar en el inventario que existen más establecimientos no turísticos dentro de las parroquias urbanas, porque llegan los turistas nacionales a disfrutar de los diferentes complejos turísticos, además en el cantón no cuenta con muchos bares y discotecas donde pueden disfrutar las personas, incluso estos establecimientos no atiende por mucho tiempo, ya que existen un gran porcentaje de peligro, por eso las personas deciden no salir a partir de las 9 de la noche, eso puede ocasionar que los bares se cierren.

En cambio, en las parroquias rurales todavía no existe gran cantidad de establecimientos de alimentos y bebidas, porque todavía los pobladores no aprovechan los recursos naturales que poseen, por eso solo existen plazas de comida donde llegan a consumir los mismos habitantes del lugar.

En si en todo el cantón se registró 17 establecimientos turísticos y 49 no turísticos dando un total de 66 establecimientos de alimentos y bebidas, donde llegan las personas a degustar los diferentes platos ya sea de la Costa o de la Sierra.

Gráfico 3: Clasificación de los establecimientos del inventario



Fuente: Salida de campo

Elaborado por: Paola Chancusig

Dentro de siguiente gráfico se observa que en el cantón La Maná hay 48 restaurantes donde pueden encontrar comidas típicas, regionales, pescados y marisco, de igual el cantón cuenta con cuatro cafeterías, dos fuentes de soda, cuatro plazas de comidas en las parroquias de La Maná, Guasaganda y Pucayacu, además para que las personas se diviertan existe cuatro bares y cuatro discotecas que se encuentran abiertos desde el miércoles hasta el domingo.

Tabla 18: *Sumatoria de los establecimientos*

VALOR	ESTADO	SUMATORIA
16-12	Aceptables	25
11-8	Mediamente aceptables	13
7-0	No aceptables	12
0	Sin información	16

Fuente: salidas de campo

Elaborado por: Paola Chancusig

Con los datos obtenidos mediante la calificación realizada se obtuvo los siguiente resultados (tablas 18), donde se da los valores de 16 a 12 a los establecimientos que son aceptables y se encontrarán en el catálogo turístico, de 11 a 8 son medianamente aceptables y de 7 a 0 no son aceptables, porque no cuentan con una buena infraestructura o equipamiento adecuado para recibir a un turista, dando como resultados de los 66 establecimientos de alimentos y bebidas, 25 son aceptables, 13 medianamente aceptables, 12 que no son aceptables y 16 que no se pudo obtener información al momento que se realizó las salidas de campo.

9.3 Catálogo

9.3.1 Descripción del catálogo turístico

Para el diseño del catálogo se utilizó un software llamando Lunacy que permite crear con un estilo personalizado, y colocar las fotografías que son seleccionas para poder atraer a las personas.

El catálogo turístico presenta la información principal de los productos y servicios, en este caso se dará a conocer la planta turística de alimentos y bebidas del cantón La Maná, pero solo se encontrarán 25 establecimientos que se clasifican en 14 restaurantes, 2 cafeterías, 1 fuentes de soda, 1 bares, 4 discotecas y 3 plazas de comida (tabla 19).

No se encontrarán todos los establecimientos que se encuentra en el inventario ya que de 17 no se pudo obtener información por falta de cooperación de parte de los dueños de los

establecimientos, otros porque no tiene una buena infraestructura, suficiente personal para recibir a grupos grandes que llegan al cantón, también algunos de los establecimientos no se encuentran en el catálogo porque no se tuvo el permiso de las personas para incluirlas.

Tabla 19: Lista de establecimientos del catálogo

N°	NOMBRE	CLASIFICACIÓN	FOTOGRAFÍA
1	Asadero Pioo Rojo	Restaurante	
2	Asadero Tipitapa	Restaurante	
3	Buddha	Discoteca	
4	Chuzos de la Pista	Restaurante	

5	El Rincón Del Marisco	Restaurante	
6	Karaoke c kretos	Discoteca	
7	Latinos Exes	Discoteca	
8	Lin Food Drink	Restaurante	
9	Manhattan	Discoteca	

10	Marisquería Don Cangrejo	Restaurante	
11	Marisquería restaurat tapao.com	Restaurante	
12	Parrilla Restaurante Rojo Verde y Ajo	Restaurante	
13	Picantería	Restaurante	
14	Picantería mar y sol	Restaurante	

15	Picateria D'Posorja	Restaurante	
16	Plaza central la Maná	Plaza de comida	
17	Plaza de Guasaganda	Plaza de comida	
18	Pollos a la Brasa Adrianita	Restaurante	
19	Rústica	Bar	

20	Soda Bar Milenio	Fuente de soda	
21	Sweet-Land	Cafetería	
22	Terminal	Plaza de comida	
23	Tutto Freddo	Cafetería	
24	Viva a la Brasa Asadero	Restaurante	

25	Zona Tropical	Restaurante	
----	---------------	-------------	--

Elaboración: Paola Chancusig

9.3.2 ASPECTOS PARA EL DISEÑO

9.3.2.1 Tamaño

Algunos catálogos revisados por lo general tienen el tamaño A4 o en forma cuadrada, pero para la realización de nuestro catálogo turístico optamos utilizar el formato A5 que tiene los siguientes medios 16 cm de ancho por 21 cm de largo ya que es muy útil para que las personas puedan trasladarla a cualquier lado.

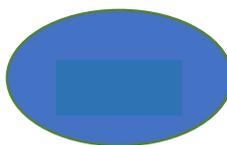
9.3.2.2 Papel

Pero para el catálogo turístico utilizaremos couche 250 para la Portada y contraportada y para las páginas utilizaremos el couche de 150 ya que tiene una gran calidad, pero no cuenta con mucho brillo y permite que se pueda leer sin ninguna dificultad y tener una buena presentación.

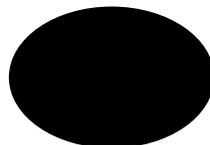
9.3.2.3 Color

Los colores para la elaboración del catálogo son escogidos para poder llamar la atención del lector, para ellos utilizaremos colores que se utiliza para los alimentos como es el azul y el color negro que muestra elegancia en el catálogo.

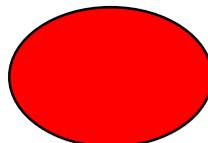
➤ Azul



➤ Negro



➤ Rojo



9.3.2.4 Tipo de letra

Es importante la elección de la letra ya que nos permite poder mostrar el mensaje, en este caso los datos principales de los establecimientos, por ellos el tipo de letra a utilizar es el Oswald, así se podrá tener una buena formalidad.

➤ Letra Oswald

Ilustración 2: Tipo de letra

A	B	C	D	E	F	G	H	I
J	K	L	M	N	O	P	Q	R
S	T	U	V	W	X	Y	Z	
a	b	c	d	e	f	g	h	i
j	k	l	m	n	o	p	q	r
s	t	u	v	w	x	y	z	
0	1	2	3	4	5	6	7	8
9	.	,	;	:	\$	#	'	!
"	/	?	%	&	()	@	

Fuente: (Font Meme)

9.3.3 Contenido

9.3.3.1 Portada

En el catálogo turístico lo principal es plasmar el lugar de estudio y la planta turística de alimentación del cantón, por ello en la portada colocaremos una fotografía del parque central ya que ahí se encuentra las letras con las palabras “LA MANÁ “, también algunas fotos de bares y restaurantes.

9.3.3.2 Contraportada

En la contraportada del catálogo se encontrará datos principales como el nombre de la universidad, autor, tutor y el tema.

9.3.3.3 Datos

En el catálogo turístico constara lo siguientes:

- ❖ Índice
- ❖ Ubicación geográfica del cantón la Maná

- ❖ 3 fotos de los establecimientos de alimentos y bebidas con los siguientes datos:
 - Dirección
 - Teléfono
 - Página web
 - Iconos de las redes sociales
 - Categoría
 - Ofertas y precios

9.3.4 Presupuesto del catálogo

Tabla 20: Presupuesto

DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Laptop	1	800.00
Cámara	1	600.00
Diseño	1	80.00
Impresión	3	60.00
TOTAL		154.00

Elaborado por: Paola Chancusig

9.3.5 Diseño del catálogo

Portada



Índice

- Ubicación geográfica del cantón la Maná
- Restaurantes
- Bares y discotecas
- Fuentes de soda
- Cafeterías
- Plaza de comidas



UBICACIÓN GEOGRÁFICA

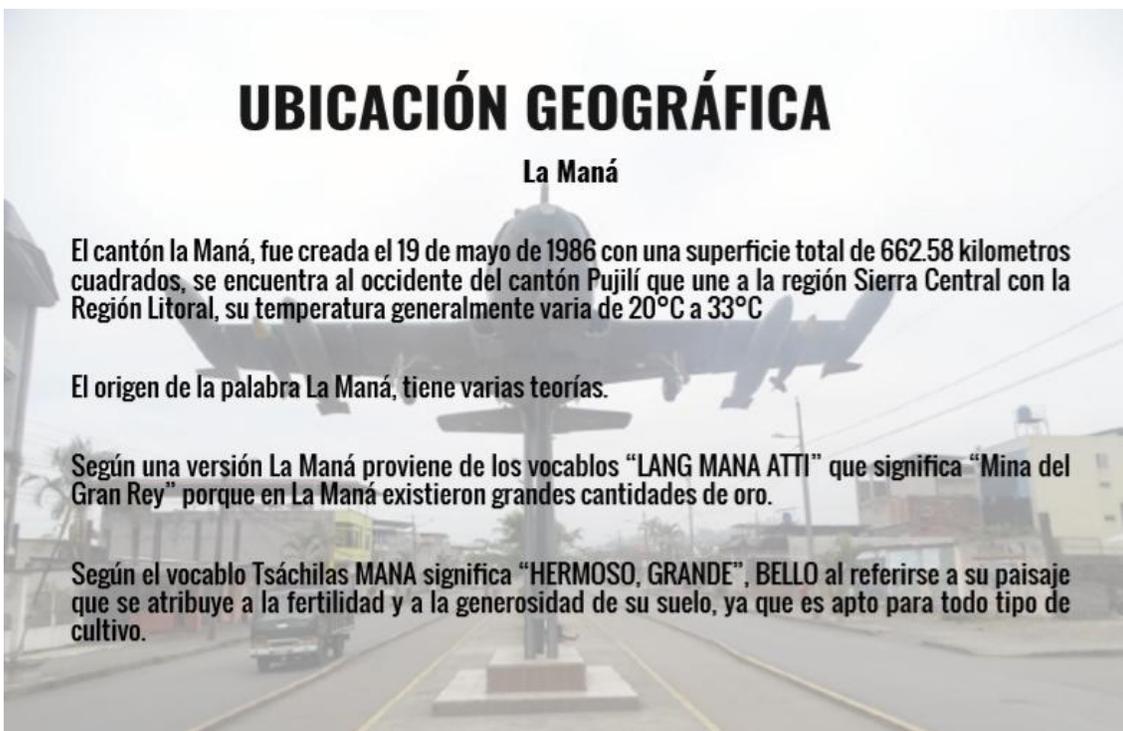
La Maná

El cantón la Maná, fue creada el 19 de mayo de 1986 con una superficie total de 662.58 kilómetros cuadrados, se encuentra al occidente del cantón Pujilí que une a la región Sierra Central con la Región Litoral, su temperatura generalmente varía de 20°C a 33°C

El origen de la palabra La Maná, tiene varias teorías.

Según una versión La Maná proviene de los vocablos "LANG MANA ATTI" que significa "Mina del Gran Rey" porque en La Maná existieron grandes cantidades de oro.

Según el vocablo Tsáchilas MANA significa "HERMOSO, GRANDE", BELLO al referirse a su paisaje que se atribuye a la fertilidad y a la generosidad de su suelo, ya que es apto para todo tipo de cultivo.



RESTAURANTES

ASADERO PIOO ROJO

OFERTAS Y PRECIOS

Pollos asados, tilapia churrascos
\$3.00 a \$20.00.

📍 Av. 19 De Mayo Y Jaime Roldos
☎️ 0990778277



ASADERO TIPITAPA

OFERTAS Y PRECIOS

ASADOS

\$3.00 a \$15.00

Horario: todos los días desde las 3pm -10 pm

📍 19 de Mayo y Tungurahua
☎️ 0990392667



ASADERO VIVA LA BRASA

OFERTAS Y PRECIOS

Asados, Parrilladas y variedad de jugos

\$2.00 en adelante

Categoría: Tercera

Horario: Martes a Domingo de 5pm a 9pm

📍 Av. Amazonas y Calabi
☎️ 0998086303/0 992820805



LOS CHUZOS DE LA PISTA

OFERTAS Y PRECIOS

11am a 4pm ALMUERZO **\$2.00**

7pm a 1am ASADOS **\$3.00**

Horario: Todos los días

📍 La Pista y Jaime Roldos

☎️ 0991183162



EL RICÓN DEL MARISCO

OFERTAS Y PRECIOS

Platos a la carta de mariscos

\$2.00 a \$15.00

Horario: todos los días de 7am a 5pm

📍 Av. Amazonas y Velasco Ibarra

☎️ 0967009507



Almuerzo	3.90.00
Amorones	600.00
Amorones Empanados	600.00
Anticuchos Calamar	300.00
Chupichón	450.00
Paella de Jaiba	340.00
Paella de Cangrejo	340.00
Paella con Marisco	250.00
Pollo a la Campesina	750.00

Caldos

LIA FOOD DRINK

OFERTAS Y PRECIOS

Hamburguesas, platos fuertes Italiana, Mexicana, Café, Parrilla, Sud-americana, Ecuatoriana y bebidas frías

\$5.00 a \$8.00.

Horario: todos los días desde las 2pm -10 pm

📍 19 de Mayo y Zacarias Perez al frente a la Unidad Educativa la Maná

☎️ 0989526631



Página web : Lin food drink



MARISQUERÍA SR. CANGREJO

OFERTAS Y PRECIOS

Gran variedad de platillos de mariscos y cocteles

desde **\$2.00** en adelante.

📍 Av. Quito Y Av. Carlos Lozada

☎️ 0999370102/ 032689958



MARISQUERIA RESTAURANT TAPAO.COM

OFERTAS Y PRECIOS

Platos a la carta y variedad de platos
de mariscos

Desde **\$3.00** en adelante

Horario: 7am a 4pm

📍 Av. Amazonas y Jaime Roldos
☎️ 0962681559



PARRILLA RESTAURANTE ROJO VERDE Y AJO

OFERTAS Y PRECIOS

Variedad de platos a la carta
\$3.00 a \$15.00.

Horario: Todos los días de 7am a 4pm

📍 Av. 19 De Mayo y Jaime Roldos
☎️ 0982533053



PICANTERÍA

OFERTAS Y PRECIOS

Encebollados

\$2.00 a \$5.00

Horario: todos los días de 7am a 3pm

📍 Los Alamos y Gonzalo Alvalazin
☎️ 0988086999



PICANTERÍA “MAR Y SOL “

OFERTAS Y PRECIOS

Encebollados y ceviches

\$3.00 a \$10.00

Horario: todos los días desde las 7am
en adelante

📍 Av. Amazonas y General Miguel
Hurutalde
☎️ 0997467690



PICATERIA D" POSORJA

OFERTAS Y PRECIOS

Encebollados mixto y normales
Ceviches de concha, camarón y
pescado

\$3.00 a \$10.00.

📍 Av. 19 De Mayo y Sgto. Villacis
☎️ 0988784245



POLLOS A LA BRASA ADRIANITA

OFERTAS Y PRECIOS

Pollos asados desde
\$3.00 a \$15.00.

Categoría: Tercera

📍 Av. 19 De Mayo Y Galo Plaza
☎️ 032688778



ZONA TROPICAL

OFERTAS Y PRECIOS

Almuerzos y platos a la carta

\$2.00 a \$5.00

Horario: todo los días 8am a 5pm

📍 Av. 19 de Mayo y General Enrique Gallo
☎️ 0995713068



CAFETERIAS

CAFETERÍA- PASTERÍA

SWEET LAND

OFERTAS Y PRECIOS

Calidad de postres, café y bebidas
Desde **\$2.00** en adelante

Horario: 9:00-21:00

📍 Av. 19 De Mayo y Jaime Roldos
☎️ 0997926676/032568639



TUTTO FREDDO

OFERTAS Y PRECIOS

Helados artesanales, mantecados,
ensaladas, pizzas y bebidas

Desde **\$2.00** en adelante

Categoría: Segunda

Horario: 9:00-19:00

📍 Av. 19 De Mayo y General Enrique Gallo
☎️ 032568203



FUENTE DE SODA

SODA BAR MILENIO

OFERTAS Y PRECIOS

Batidos, hamburguesas, tostadas.
Hotdog y helados

Desde **\$1.00** en adelante

Horario: todos los días de 7am a 10pm

 Av. 19 De Mayo y Los Alamos

 032568087



BARES Y DISCOTECAS

BUDDHA

OFERTAS Y PRECIOS

Diversión, buena música. bebidas no alcohólicas y alcohólicas , Artistas invitados

Cover \$3

Categoría: Segunda

Horario: Lunes- Sábado 7:00 pm a 12:00

📍 Av. Amazonas y Los Almendros

☎️ 0990536361



Página web: @BuddhabarLaManá



C KRETOS

OFERTAS Y PRECIOS

Karaoke, buena música. bebidas no alcohólicas y alcohólicas

Cover \$2

Categoría: Segunda

Horario: Jueves, viernes, sábado de 5:00pm a 2:00am

📍 Av. 19 de Mayo y Tungurahua via Valencia

☎️ 0968622527



LATINOS EXES

OFERTAS Y PRECIOS

Diversión, buena música. bebidas no
alcohólicas y alcohólicas

Cover \$3

Categoría: Segunda

Horario: Lunes- Sábado 8:00 pm a 3:00 am

📍 Esmeraldas y Manabí atrás del Municipio

☎️ 0989566650



Página web: EXES.Discotek.com



DISCOTECA BAR MANHATTAN

OFERTAS Y PRECIOS

Buena música. Cocteles y bebidas
no alcohólicas y alcohólicas

Cover \$2

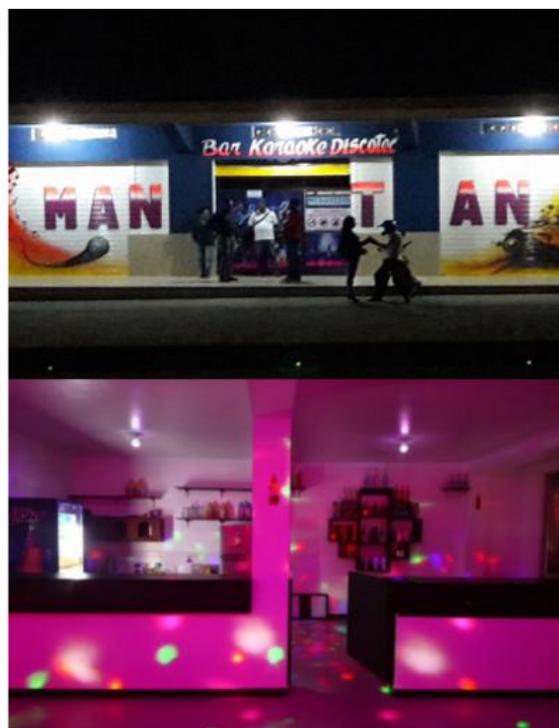
Categoría: Segunda

Horario: Lunes- Miércoles 15:00 a 00:00

Jueves – Sábado 17:00 a 03:00

📍 Av. 19 De Mayo y Tungurahua vía Valencia

☎️ 0982527503



RÚSTICA BAR

OFERTAS Y PRECIOS

Karaoke, buena música. bebidas no
alcohólicas y alcohólicas

GRATIS

Categoría: Segunda

Horario: Jueves, viernes, sábado de 4:00pm
a 12:00am

📍 Los Almendros y Saquisilí
☎ 0968622527



Página web: @BuddhabarLaManá



PLAZA DE COMIDA

PLAZA CENTRAL LA MANÁ

OFERTAS Y PRECIOS

Variedad de comida típicas y regionales en diferentes puestos

Desde **\$2.00** en adelante

Categoría: Única

Horario: Sábado, Domingo y Lunes desde las 7am a 7pm

 Av. Quito y Los Alamos



PLAZA DE GUASAGANDA

OFERTAS Y PRECIOS

Variedad de comida y bebidas

Desde **\$1.50** en adelante

Categoría: Única

Horario: Sábado, Domingo y Lunes desde las 7am a 8pm

 Parroquia de Guasaganda
Av. 25 de Mayo



TERMINAL DE LA MANÁ

OFERTAS Y PRECIOS

Variedad de comida típicas y regionales en diferentes puestos

Desde **\$2.50** en adelante

Categoría: Única

Horario: Sábado, Domingo y Lunes
desde las 7am a 7pm

📍 Entre Av. Amazonas y Av. Quito



Universidad
Técnica de
Cotopaxi



LA MANÁ
GAD MUNICIPAL

10 IMPACTOS (TÉCNICOS, SOCIALES, AMBIENTALES)

IMPACTO TÉCNICO: En el presente trabajo se utilizó una ficha técnica de la universidad Técnica de Cotopaxi, que puede ser utilizada por algunas entidades porque ayuda a tener una explicación breve sobre las características del algún objeto de estudio, en este caso nos ayudó para realizar un levantamiento de información de los establecimientos de alimentos y bebidas y para visualizar la infraestructura de cada una, de la misma forma contribuyó en la elección de los restaurantes, cafeterías, bares, discotecas, plazas de comida y fuentes de soda que se encontraran en el catálogo turístico.

IMPACTO SOCIAL: Para la elaboración del proyecto de investigación se tuvo una gran ayuda por parte del Departamento de Cultura y Patrimonio, además contribuyó con información la empresa EMTURCOM y el gerente de la operadora reptil Xpedición, informándonos sobre la realidad del cantón en el ámbito turístico. Para el inventario se tuvo apoyo de la mayoría de los dueños de los establecimientos de alimentos y bebidas la cual podrá ser incluida en el catálogo turístico, además porque sirve como ayuda para tener los datos actualizados.

IMPACTO AMBIENTAL: Este proyecto puede ocasionar un impacto negativo por el uso del papel, ya que se requiere imprimir el catálogo turístico, por eso se recomienda que se dé a conocer establecimientos de alimentos y bebidas mediante un catálogo digital de esta manera se contribuye al mantenimiento del medio ambiente y a su vez a la no utilización de recursos renovables.

11 CONCLUSIONES

- El cantón La Maná une a la región de la Sierra Central con la región Litoral, tiene una temperatura entre 22°C a 33°C, la mayoría de las personas se dedican a la ganadería, agricultura y a la elaboración de la panela de manera ancestral, pero una pequeña parte de los habitantes están involucrados a la actividad turística por el desconocimiento, y por falta de apoyo de las autoridades locales, además el cantón cuenta con espacios naturales, culturales y lugares turísticos que requieren ser abiertos para el desarrollo de la actividad turística, y a lo que se refiere a servicios básicos un gran porcentaje de pobladores cuenta con electricidad, el 28.61% cuenta con alcantarillado, y en el caso de servicio telefónico existe solo en las parroquias urbanas, pero en las parroquias rurales cuenta con internet fijo.
- Todos los establecimientos encontrados no son turísticos porque los trámites para el debido funcionamiento lo realizan en la Intendencia General y solo 17 son turísticos regidos por EMTURCOM, estos tienen beneficios como horarios extensos para atender en el caso de bares y discotecas, dando un total de 66 establecimientos de alimentos y bebidas en todo el cantón, donde pueden encontrar diferentes platos ya sea de la Costa y la Sierra como son: encebollados, ceviches, cazuelas y hornado entre otros, pero más se encuentran en las parroquias urbanas, mientras que en las parroquias rurales solo se registró 2 plazas de comida con variedad de oferta gastronómica.
- El catálogo turístico es creado como una fuente de información para los beneficiarios, el cual solo constará con 25 establecimientos de alimentos y bebidas, porque no existió el permiso de los dueños para que conste en el catálogo, también porque de algunos establecimientos no se pudo obtener información. Además, para el diseño del catálogo se escogió el color, tamaño y letra adecuado para que llame la atención del lector.

12 RECOMENDACIONES

- La empresa EMTURCOM debe realizar una propuesta al Gad Municipal la cual les permita trabajar de la mano, para generar recursos económicos y tecnológicos así podrá desarrollar el turismo y darse a conocer a nivel nacional e internacional. De la misma forma es importante que se actualicen el catastro y que la información este abierta al público en general.
- Los organismos reguladores deben realizar seguimientos para garantizar el cumplimiento de todos los parámetros en los establecimientos de alimentos y bebidas para su debido funcionamiento, también se recomienda que la Intendencia y el Ministerio de Turismo trabajen en conjunto para facilitar la actualización del catastro con los datos obtenidos de cada uno, además se requiere ejecutar capacitaciones por las entidades responsables de esta actividad hacia los pobladores y dueños de los establecimientos de alimentos y bebidas, para motivar a la creación y mejor gestión de establecimientos.
- Es importante que realicen catálogos, revistas y guías donde se encuentren plasmados los atractivos y la planta turística que tiene el cantón, de esa manera se dará a conocer la información relevante que llame la atención de las personas, para que aumentar los ingresos económicos del cantón La Maná.

13 REFERENCIAS

- Asamblea Nacional Constituyente del Ecuador. (2008). Constitución de la República del Ecuador.
- Cabarcos Novás, N. (2006). *Promoción y Venta de Servicios Turísticos* (1º Edición ed.). Ideaspropias.
- Mechó Martínez, R. (s.f.). *Operaciones básicas en cafetería y bar*. Madrid: SÍNTESIS, S. A.
- Organización Mundial del Turismo, O. (2019). *Definiciones de Turismo de la OMT*. Madrid, España.
- Panosso Netto, A. (2012). *Teoría del Turismo: conceptos, modelos, sistemas*. México.
- Abril, V. H. (2008). *Técnicas e instrumentos de la investigación*. Recuperado el 20 de junio de 2019, de https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/41375407/Tecnicas_e_Instrumentos_Material_de_clases_1.pdf?response-content-disposition=inline%3B%20filename%3DTecnicas_e_Instrumentos_Material_de_clas.pdf&X-Amz-Algorithm=AWS4-HMAC-SHA256&X-Amz-Credential=AK
- Area, M. (2004). *Las tecnologías de la información y comunicación en el sistema escolar*. Una revisión de las líneas de investigación.
- Bernal Pablo, P. (2018). *La Investigación en Ciencias Sociales: Técnicas de recolección de la información*. Universidad Piloto de Colombia.
- Bouillon, R. C. (2006). *Planificación del espacio turístico*. México: Trillas.
- Calvache López, J. E. (2012). *La investigación científica como alternativa en la formación profesional*. Pasto.
- Cerda-Vara, F. &.-Z. (s.f.). *Creación de catálogos colectivos en líneas*. El profesional de la Informática.
- Cuervas, F. J. (2004). *Control de costos y gastos en los restaurantes*. Límusa.
- De la Colina, J. M. (2012). *El concepto de producto turístico*.

- Delgado , J. M., & Gutiérrez, J. (1995). *Métodos y Técnicas cualitativas de la investigación en ciencias sociales*. España: Síntesis.
- EMTURCOM, E. (2018). *Catastro*. La Maná.
- Española, R. A. (2010). *Diccionario de la lengua castellana* (11 ed.). (M. Rivadeneyra, Ed.) Madrid.
- Francesh, A. (2004). Una revisión y una respuesta. *Gazeta de Antropología*, 4.
- Gallegos, J. F. (2001). *Gestión de alimentos y bebidas para hoteles, bares y restaurantes*. Editorial Paraninfo.
- García Guardia, M. L., & Alcaraz Lladro, A. (s.f.). *Comunicación y Tics: su efecto en la distribución comercial*. Visión Libros.
- García Ortíz, P., García , F., & Gil Muela, M. (2016). *Operaciones básicas y servicios de bar y cafeterías*. Paraninfo.
- GIER. (2018). *Estudio de la Demanda y Oferta Turística de la ciudad de Cuenca*. Cuenca.
- Gobierno autónomo Descentralizado Municipal . (2019). *La Maná*. Recuperado el 3 de enero de 2020, de <https://lamana.gob.ec/datos-generales/#>
- GoRaymi. (s.f.). Ecuador, La Maná. Recuperado el 15 de diciembre de 2019, de <https://www.goraymi.com/es-ec/cotopaxi/la-mana/guia-turismo-d6b704>
- INEC. (2010). *FASCÍCULO PROVINCIAL COTOPAXI*. Instituto Nacional de estadística y censos.
- Instituto Nacional de Meteorología e Hidrología;. (2014). *Anuario Meteorológico*. Quito - Ecuador.
- Joya Jiménez , E. L. (2017). *Los sabores de la memoria*. Colombia: Cntenido.
- Karste Abad, J. S., & Hidalgo Castro, A. P. (2008). *Diiseño de moviliario e iluminación para un bar - discoteca*. Cuenca.

- La Hora. (19 de Mayo de 2013). Los límites y ubicación de La Maná. Recuperado el 12 de diciembre de 2019, de <https://lahora.com.ec/noticia/1101508882/los-lmites-y-ubicacin-de-la-man>
- LAIMPRENTA. (2016). Recuperado el 22 de Diciembre de 2019, de <https://www.laimprentacg.com/la-empresa/>
- Lickorish, L., & Jenkins, C. (1997). *Una introducción al turismo*. España: SINTESISI S.A.
- Lundberg, D. E., & Centrum, E. (1986). *Organización y administración de hoteles y restauración* (Vol. 2). Nueva York.
- Martinez Leal, B. (2013). *Destinos Turísticos*. Editorial Paraninfo 2013.
- Menéndez Alarcón, A. (1987). *El universitario dominicano: encuesta sobre actitudes, costumbres y expectativas*. Santo Domingo: INTEC.
- Ministeri de Turismo. (2014). Ley de Turismo. Quito. Pichincha . Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/LEY-DE-TURISMO.pdf>
- Ministerio de Turismo. (2018). Acta de Registro. Ecuador.
- Ministerio de Turismo. (5 de Octubre de 2018). Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas. 8.
- Ministerio de Turismo. (21 de septiembre de 2018). *Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas reconoce siete categorías*. Recuperado el 20 de junio de 2019, de <https://www.turismo.gob.ec/reglamento-turistico-de-alimentos-y-bebidas-reconoce-siete-categorias/>
- Ministerio de Turismo. (s.f.). *El Catastro de actividades turísticas*. Recuperado el 06 de enero de 2020, de <https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/30-servicios-mintur/104-catastro-turistico>
- Ministerio de turismo, M. (Junio 2017). *Metodología para la jerarquización de atractivos y generación de espacios turísticos del*. Recuperado el 2 de Junio de 2019, de https://servicios.turismo.gob.ec/descargas/InventarioAtractivosTuristicos/Parte1_GuiaMetodologicaInventarioGeneracionEspacioTuristico2017_2daEd.pdf
- MINTUR. (2019). *Catastro del la provincia de Cotopaxi*.

- Olmos Juárez, L., & García Cebrián, R. (2011). *Estructura del mercado turístico* (1º Edición ed.). Madrid: Paraninfo.
- (2018). *ORDENACIÓN DE EMPRESAS Y ACTIVIDADES TURÍSTICAS*. Obtenido de http://www.aytojaen.es/portal/RecursosWeb/DOCUMENTOS/1/0_1360_1.pdf
- Ortega Hernández , R. M., & Santana Calvachi , F. L. (2015). *PROPUESTA DE INTERVENCIÓN PARA EL DESARROLLO TURÍSTICO EN*. Guayaquil. Recuperado el 3 de enero de 2020, de <http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/4826/1/T-UCSG-PRE-ESP-AETH-255.pdf>
- Palella, S., & Martins, F. (2012). *Metodología de la investigación cualitativa*. Fedupel.
- Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón la Maná*. (2015). Obtenido de Sistema de Estadísticas Turísticas del Ecuador. Ministerio de Turismo del Ecuador: <https://jorgepaguay.files.wordpress.com/2012/03/plandetur.pdf>
- Plandetur 2020. (2007). Diseño del plan estratégico de desarrollo de turismo sostenible para ecuador Plandetur 2020. Recuperado de <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/02/PLANDETUR-2020.pdf>
- Prieto, M. (junio 2011). *el turismo en el Ecuador* (1era Edición ed.). Quito: FLACSCO.
- Quesada Castro, R. (2007). *Elementos del turismo*. Costa Rica: EUNED.
- Ricaurte Quijano, C. V. (2009). *Manual para el diagnóstico turístico local*. Escuela Superior Politécnica del Litoral. Obtenido de https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/44127848/6-Ricaurte09-GuiaPlanTuris-ver-fichas-al-final-post-2007.pdf?response-content-disposition=inline%3B%20filename%3DRicaurte09_GuiaPlanTuris_ver_fichas_al_f.pdf&X-Amz-Algorithm=AWS4-HMAC-SHA256&X-Amz-C
- Ruiz Ballesteras, E., & Solis Carrión, D. (2007). *Turismo comunitario en el Ecuador* (1 era edición ed.). Universidad de Cuenca.
- Sesmero, J. L. (2010). *Servicio de catering* . VÉRTICE.
- Soriano, R. R. (1991). *Guía para realizar investigaciones sociales*. Plaza y Valdés.

Turismo, S. 2. (5 de Junio de 2017). *Turismo Sucre 2.0*. Recuperado el 10 de Julio de 2019, de La Planta Turística: <http://turismosucre20.blogspot.com/2017/06/la-planta-turistica.html>

Vallsmadella, J.M. (2002). *Técnicas de marketing y estrategia para restaurantes*. Madrid: Prentice hall.

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

14 APÉNDICES

Apéndice 1: Aval de ingles



Universidad
Técnica de
Cotopaxi

CENTRO DE IDIOMAS

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 del proyecto de investigación al Idioma Inglés presentado por la señorita Egresada de la Carrera de INGENIERÍA EN ECOTURISMO de la FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES, KATHERINE PAOLA CHANCUSIG VIRACÓCHA cuyo título versa "ANÁLISIS DE LA PLANTA TURÍSTICA, OFERTA ALIMENTACIÓN DEL CANTÓN LA MANÁ", 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 certificado de la manera ética que estimare conveniente.

Latacunga, 10 de febrero del 2020

Atentamente,



Lic. Mgs. Marcelo Pacheco Pruna
DOCENTE CENTRO DE IDIOMAS
C.C. 050261735-0



CENTRO
DE IDIOMAS

Apéndice 2: Equipo de trabajo

4



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE



DATOS PERSONALES

APELLIDOS: Rodas Vinuesa

NOMBRES: Daniela Alejandra

ESTADO CIVIL: Soltera

CEDULA DE CIUDADANÍA: 172222086

NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 0

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

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: José Xirunza S2-27 Y Francisco Matiz

TELÉFONO CONVENCIONAL: 023194447

TELÉFONO CELULAR: 0998019555

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

ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

NIVEL	TÍTULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	Ingeniería en Administración y Dirección de Empresas Hoteleras	06-11-2013	1036-13-1247547
CUARTO	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

AREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA:

Administración de Empresas Hoteleras / Gestión de Turismo Internacional

FECHA DE INGRESO A LA UTC: Abril 2017

FIRMA



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE



DATOS PERSONALES

APELLIDOS: CHANCUSIG VIRACOCHA
NOMBRES: KATHERINE PAOLA
ESTADO CIVIL: SOLTERA
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 172568879-8
NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 0
LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: QUITO, 24 de diciembre de 1995
DIRECCIÓN DOMICILIARIA: BARRIO SANTA ISABEL F-10 L-13
TELÉFONO CONVENCIONAL: 023010514 **TELÉFONO CELULAR:** 0962625988
EMAIL INSTITUCIONAL: katherine.chancusig@utc.edu.ec

ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

PRIMARIA: Escuela Fiscal "Humberto Mata Martínez"
SECUNDARIA: Colegio Municipal "José Ricardo Chiriboga V."

TÍTULOS OBTENIDO

Título práctico en Industria del Vestido
 Título de Bachiller en Ciencia

CERTIFICADOS OBTENIDOS

Certificado de Asistido a las "I Jornada Ornitológicas y I Censo De Aves", Provincia de Cotopaxi
 Certificado de coordinación presupuestaria de la "EXPO CULTURA UTC 2019"
 Certificado por la organización y logística de la "EXPO CULTURA UTC 2019"
 Certificado por participar en el "IV CONTEO NAVIDEÑO DE AVES" en el Área Ecológico de Conservación Municipal Tinajillas- Río Gualaceño.
 Certificado por participar y aprobado el "I SEMINARIO INTERNACIONAL DE TURISMO Y VIDA SILVESTRE DEL ECUADOR 2017"
 Certificado por participar en el "II SEMINARIO DDE GUIANZA Y EXCURSIONISMO – APRENDER, VIAJAR Y COEXISTIR 2019"
 Certificado por participar en calidad de EXPOSITOR en el "1er SEMINARIO DE GUIANZA Y ECOTURISMO"

FIRMA



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE



DATOS PERSONALES

APELLIDOS: SAMPEDRO ARRIETA

NOMBRES: MELTON ALBERTO

ESTADO CIVIL: CASADO

CEDELA DE CIUDADANÍA: 0602636987

NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 2

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: RIOBAMBA 09 DE ENERO DEL 1076

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: RIOBAMBA

TELÉFONO CONVENCIONAL: 012393061

TELÉFONO CELULAR: 0984509068

EMAIL INSTITUCIONAL: milton.sampetro@utc.edu.ec

TIPO DE DISCAPACIDAD: N/A

ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

NEVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	Ingeniero En Ecoturismo	14-10-2004	1002-04-533499
TERCER	Gaia Profesional De Turismo	08-08-2011	1002-11-1077016
CUARTO	Magister En Educación Y Desarrollo Social	09-08-2013	1032-11-80078100

HISTORIAL PROFESIONAL

FACULTAD Y CARRERA EN LA QUE LABORA: Facultad de Ciencias

Agronegocios y Recursos Naturales - Ecoturismo

AREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA: Servicios: 81

Servicios personales

PERIODO ACADÉMICO DE INGRESO A LA UTC: octubre 2016

FIRMA


UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE

98


DATOS PERSONALES
APELLIDOS: Ponco Galarza

NOMBRES: Jairo David

ESTADO CIVIL: Soltero

CEDULA DE CIUDADANÍA: 171882534-0

NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 0

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: Quito 31 de Julio de 1989

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: Av. Ilaló E5-63 (San Rafael)

TELÉFONO CONVENCIONAL:
TELÉFONO CELULAR: 0984631085

EMAIL INSTITUCIONAL: jairo.ponco5340@utc.edu.ec
TIPO DE DISCAPACIDAD: N/A

NÚMERO DE CARNET CONADIS: N/A

ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

NIVEL	TÍTULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	Universidad de las Américas, 2012. Quito – Ecuador. Licenciado en Gastronomía	2012-08-02	1040-12-1154618
CUARTO	<i>Máster Universitario en Innovación en la Gestión Turística en la Especialidad Innovación del Patrimonio Culinario y Gastronómico.</i>	2015-07-29	7248 R. 15-27068

PUBLICACIONES RECIENTES

Autor/ Coautor de artículo indexado	Nombre del Artículo	Nombre de la revista	Lugar (País-ciudad)	Fecha de la publicación

HISTORIAL PROFESIONAL
FACULTAD Y CARRERA EN LA QUE LABORA: Universidad Técnica de Cotopaxi – Docente de la Carrera de Turismo

ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA: Cultura

PERÍODO ACADÉMICO DE INGRESO A LA UTC: Septiembre 2019–Febrero 2020

FIRMA



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE



DATOS PERSONALES

APELLIDOS: Abarca Zuñiga

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	TÍTULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	Licenciado en Administración de Empresas Turísticas e Hoteleras	23-11-2010	1031-10-1627804
CUARTO	Magister En Ecoturismo y Manejo de Áreas Naturales	28-04-2015	1032-15-86069277

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

FIRMA

Apéndice 3: Fichas técnicas de los restaurantes

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA /ALIMENTOS Y BEBIDAS									
DATOS PRINCIPALES								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro MINTUR	Teléfono	E-mail	Página Web		
MARISQUERIA SR. CANGREJO	CARLOS LOZADO QUITO	17M- 696985,87 17M -104173,05	TERCERA	502500405	0993029773 099 937 0102	NO	NO		
TALENTO HUMANO				TIPO DE ESTABLECIMIENTO					
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Discoteca		
0	4	0	4	X					
INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO						SEÑALIZACIÓN Y EQUIPAMIENTO DE SEGURIDAD			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
SI	SI	SI	SI	16	58	SI	SI	SI	SI
SERVICIOS						CARACTERÍSTICAS			
Caja	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Precios	Horario		
NO	NO	SI	NO	SI	NO	\$2,50 en adelante	8:00 a 17:00		
MODALIDAD						SERVICIOS ADICIONALES		PLATOS QUE OFRECE	
Cocina Regional		Cocina Internacional		Cocina Contemporáneo		Aire Acondicionado	SI	Platos a la carta de mariscos	
Cocina Tradicional		Cocina Oriental		Cocina Fusión		Servicio a domicilio	NO		
Cocina Típica		Vegetariana/Naturalista		Pescados y Mariscos	X	Bar	NO		
Cocina Española						Área de juegos infantiles	SI		

Apéndice 4: Fichas técnicas de bares y discotecas

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA /ALIMENTOS Y BEBIDAS											
DATOS PRINCIPALES								FOTOGRAFÍA			
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro MINTUR	Teléfono	E-mail	Página Web				
RÚSTICA BAR	Calle Los Almendros S/N y Saquisilí	17M 695832,7	SEGUNDA	502500702	32696667	anthony.ricardo@gmail.com	NO				
		17M 9895538,1									
TALENTO HUMANO				TIPO DE ESTABLECIMIENTO							
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Discoteca				
2	1	0	3			X					
INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO					SEÑALIZACIÓN Y EQUIPAMIENTO DE SEGURIDAD						
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios		
SI	SI	SI	NO	8	32	SI	SI	SI	SI		
SERVICIOS											
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Guardaropa				
SI	NO	NO	NO	NO	NO	SI	NO				
SERVICIOS ADICIONALES											
Aire Acondicionado	SI	Bar	SI	Organización de eventos	NO	Salón de juegos	NO				

Apéndice 5: Fichas técnicas de las fuentes de soda

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA /ALIMENTOS Y BEBIDAS											
DATOS PRINCIPALES								FOTOGRAFÍA			
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro MINTUR	Teléfono	E-mail	Página Web				
SODA BAR MILENIO	ALAMOS	17M 697743,73	NO	S/N	568087	NO	NO				
	19 DE MAYO	17M-103984,08									
Talento Humano				Tipo de establecimiento							
Hombre	Mujeres	Discapitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Discoteca				
0	2	0	2			X					
INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO						SEÑALIZACIÓN Y EQUIPAMIENTO DE SEGURIDAD					
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín primeros auxilios		
SI	SI	SI	SI	8	32	SI	SI	SI	SI		
SERVICIOS											
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	RESERVACIONES	Buzón de sugerencias	PRECIOS	HORARIO				
NO	NO	SI	NO	SI	NO	\$1.00 EN ADELANTE	TODOS LOS DIAS 7:00 A17:00				
MODALIDAD						SERVICIOS ADICIONALES		OFRECE			
Cocina Regional	X	Cocina Internacional		Cocina Contemporáneo		Aire Acondicionado	NO	COMIDA RAPIDA, HELADO, BEBIDAS			
Cocina Tradicional		Cocina Oriental		Cocina Fusión		Servicio a domicilio	NO				
Cocina Típica		Vegetariana/Naturalista		Pescados y Mariscos		Bar	NO				
Cocina Argentina		Cocina Italiana		Carnes "Steak House"		Organización de eventos	NO				

Apéndice 6: Fichas técnicas las cafeterías

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA /ALIMENTOS Y BEBIDAS											
DATOS PRINCIPALES								FOTOGRAFÍA			
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro MINTUR	Teléfono	E-mail	Página Web				
TUTTO	Av.19 de Mayo	17M 697914,19	SEGUNDA	502500711	32568203	agricolasanchez10@hotmail.com	NO				
FREDDO	GENERAL ENRIQUEZ GALLO	17M-104049,62									
TALENTO HUMANO				TIPO DE ESTABLECIMIENTO							
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Discoteca				
6	6	0	12		X						
INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO					SEÑALIZACIÓN Y EQUIPAMIENTO DE SEGURIDAD						
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín primeros auxilios		
SI	SI	SI	NO	18	72	SI	SI	SI	SI		
SERVICIOS											
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	PRECIO	HORARIO				
NO	SI	SI	NO	SI	NO	\$1.00 EN ADELANTE	10:00 A 17:00 TODOS LOS DÍAS				
MODALIDAD					SERVICIOS ADICIONALES		PLATOS QUE TIENE LA CARTA				
Cocina Regional	X	Cocina Internacional		Cocina Contemporáneo		Aire Acondicionado	NO	HELADERIA, CAFETERIA			
Cocina Tradicional		Cocina Oriental		Cocina Fusión		Servicio a domicilio	NO				

Apéndice 7: Fichas técnicas de las plazas de comida

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA /ALIMENTOS Y BEBIDAS											
DATOS PRINCIPALES								FOTOGRAFÍA			
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro MINTUR	Teléfono	E-mail	Página Web				
PLAZA CENTRAL	LOS ALAMOS	17M 697441,1	S/N	S/N	S/N	NO	NO				
	QUITO	17M 9895818,5									
TALENTO HUMANO				TIPO DE ESTABLECIMIENTO							
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Plaza de comida	Discoteca				
6	15	0	21			x					
INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO						SEÑALIZACIÓN Y EQUIPAMIENTO DE SEGURIDAD					
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios		
NO	SI	NO	NO	20	80	SI	SI	NO	NO		
SERVICIOS											
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	PRECIOS	HORARIO				
NO	NO	NO	NO	NO	NO	\$2.00 EN ADELANTE	SABADO, DOMINGO Y LUNES				
MODALIDAD						SERVICIOS ADICIONALES		NÚMERO DE PLATOS QUE TIENE LA CARTA			
Cocina Regional	X	Cocina Internacional		Pescados y Mariscos	X	Aire Acondicionado	NO	VARIEDAD DE COMIDA			
Cocina Tradicional	X	Cocina Oriental		Cocina Fusión		Servicio a domicilio	NO				

