



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS

NATURALES

INGENIERÍA EN ECOTURISMO

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**ANÁLISIS DE LA PLANTA TURÍSTICA, OFERTA ALIMENTOS EN EL
CANTÓN SALCEDO**

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

Ecoturismo

Autor:

Sangucho Tello Ana Fernanda

Tutor:

Ing. MSc. Daniela Alejandra Rodas Vinueza

Latacunga – Ecuador

Febrero 2020

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

“Yo **Ana Fernanda Sangucho Tello**, con C.C. **050344708-8**, declaro ser autor (a) del presente proyecto de investigación: “**ANÁLISIS DE LA PLANTA TURÍSTICA OFERTA ALIMENTACIÓN DEL CANTÓN SALCEDO.**”, siendo **Ing. Daniela Alejandra Rodas Vinueza MSc.** Tutor(a) 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.



Ana Fernanda Sangucho Tello
Número de C.I. 050344708-8



Ing. Daniela Alejandra Rodas Vinueza MSc.
Número de 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 Sangucho Tello Ana Fernanda, identificada/o con C.C. N° 050344708-8, de estado civil soltera y con domicilio en Latacunga, a quien en lo sucesivo se denominará **LA/EL CEDENTE**; y, de otra parte, el Ing. MBA. Cristian Fabricio Tinajero Jiménez, en calidad de Rector y por tanto representante legal de la Universidad Técnica de Cotopaxi, con domicilio en la Av. Simón Rodríguez Barrio El Ejido Sector San Felipe, a quien en lo sucesivo se le denominará **LA CESIONARIA** en los términos contenidos en las cláusulas siguientes:

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

Historial académico. – Abril - Agosto 2015, Septiembre 2019 - Febrero 2020

Aprobación CD. - 04/02/2020

Tutor. - Ing. Daniela Alejandra Rodas Vinueza MSc.

Tema: “Análisis de la Planta Turística Oferta Alimentación del Cantón Salcedo.”

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

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

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

a) La reproducción parcial del trabajo de grado por medio de su fijación en el soporte informático conocido como repositorio institucional que se ajuste a ese fin.

- b) La publicación del trabajo de grado.
- c) La traducción, adaptación, arreglo u otra transformación del trabajo de grado con fines académicos y de consulta.
- d) La importación al territorio nacional de copias del trabajo de grado hechas sin autorización del titular del derecho por cualquier medio incluyendo mediante transmisión.
- f) Cualquier otra forma de utilización del trabajo de grado que no está contemplada en la ley como excepción a derecho patrimonial.

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

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

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

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

CLÁUSULA NOVENA. - El incumplimiento de la obligación asumida por las partes en las cláusulas cuartas, 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 los 20 días del mes de febrero del 2020.

Ana Fernanda Sangucho Tello

EL CEDENTE

Ing. MBA. Cristian Tinajero Jiménez

EL CESIONARIO

Latacunga, 7 de febrero del 2020

AVAIL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

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

“ANÁLISIS DE LA PLANTA TURÍSTICA, OFERTA ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL CANTÓN SALCEDO”, de **SANGUCHO TELLO ANA FERNANDA**, de la carrera **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. MSc. Daniela Alejandra Rodas Vinueza

TUTORA

Latacunga, 7 de febrero del 2019

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 ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL CANTÓN SALCEDO” de SANGUCHO TELLO ANA FERNANDA, de la carrera **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/a)

Nombre: Ing. Mgs. Manuel Abarca

CI: 110398966-9



Lector 2

Nombre: Ing. MSc. David Ponce

CI: 171882534-0



Lector 3 (Secretario/a)

Nombre: Ing. Mgs. Milton Sampedro

CI: 060263698-7

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, agradezco a Dios por haberme dado la fortaleza de seguir adelante. A la Ing. MSc. Daniela Alejandra Rodas por su apoyo y enseñanzas durante los 5 años de carrera.

Agradezco especialmente a mis padres por haberme dado la vida y el apoyo incondicional, moral y económico durante todo mi ciclo estudiantil, que con su dedicación me ayudaron a alcanzar uno de mis objetivos, a mi hermano por estar presente siempre apoyándome.

Y a todas aquellas personas que han influido de manera positiva en mi vida, y que de una u otra forma han dejado una huella imborrable en mí.

ANA SANGUCHO

DEDICATORIA

Dedico este trabajo en primer lugar a Dios, por haberme dado la fortaleza de seguir adelante. A mis padres Miguel Sangucho y Magdalena Tello, por ser los pilares fundamentales e importantes de mi vida y por estar siempre presente en los buenos y malos momentos, por el apoyo incondicional que he recibido. A ellos porque son las dos personas que con su gran esfuerzo y sacrificio han logrado que pueda hacer realidad una de mis más anheladas metas.

A mí querido hermano que siempre ha estado a mi lado animándome a seguir adelante brindándome su apoyo absoluto e incondicional.

ANA SANGUCHO

UNIVERSIDAD TECNICA DE COTOPAXI
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

TITULO: Análisis de la planta turística, oferta alimentación en el cantón Salcedo

Autor: Ana Sangucho Tello

RESUMEN

Salcedo, provincia de Cotopaxi, zona que cuenta con recursos naturales y una gastronomía variada donde el presente proyecto de investigación tuvo como objetivo general realizar el análisis de la planta turística que oferta alimentos y bebidas actualizando la información de los establecimientos; para ello, lo primero que se realizó fue el diagnóstico, mediante el análisis y tabulación de la información obtenida, y la comparación con datos de fuentes primarias y secundarias (libros, artículos, revistas, y archivos respecto al tema) del Ministerio de Turismo y GAD Municipal de Salcedo organismos encargados de este sector, determinando el estado actual en el ámbito geográfico, social, económico, ambiental y turístico enfocado en la oferta de la planta turística de alimentos y bebidas, como resultado se obtuvo que el Cantón se maneja económicamente en actividades como la agricultura y ganadería, como fuente de ingresos más importante, y como otra fuente de ingresos el turismo pero que no tiene mucha acogida. Para el cumplimiento del segundo objetivo se realizó salidas de campo, visitando a los propietarios de los establecimientos para llenar fichas técnicas donde se obtuvo la información principal, talento humano, tipos de establecimientos, infraestructura, señalización, servicios, modalidad y servicios adicionales, determinando que el uso de la tecnología para la promoción de sus servicios es escaso debido a la falta de conocimientos del uso de TICs. Además, permitió obtener el resultado final de 42 establecimientos clasificados en; 29 restaurantes, 3 bares-discotecas, 2 cafeterías, 4 plazas de comida y 4 servicios de catering. El tercer objetivo se concluyó con la creación del catálogo de los establecimientos de oferta de alimentos y bebidas, en el cual se da a conocer información relevante del equipamiento, servicios ofertados, dirección, teléfono y código QR el cual permitió al lector ingresar de manera idónea a la ubicación del establecimiento facilitando así esta información. El catálogo es el resultado final de esta investigación siendo así una herramienta informativa que se utilizará como beneficio para los propietarios.

Palabras claves: Planta Turística, Catálogo, Oferta Alimentos y Bebidas, Turismo, Categorización

UNIVERSIDAD TECNICA DE COTOPAXI
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

TITLE: Analysis of the Tourist Plant, food supply in Salcedo canton

Author: Ana Sangucho Tello

ABSTRACT

Salcedo, Cotopaxi province, an area with natural resources and varied gastronomy. This research project had as a general objective the tourist plant analysis offering food and drinks updating the information of the establishments in the canton, for this a diagnosis was made, through the analysis and tabulation of the obtained information, and the comparison with data from primary and secondary sources (books, articles, magazines, and files on the subject) of the Ministry of Tourism and GAD Municipal de Salcedo organizations in charge of this area, determining the current state at geographical, social, economic, environmental and tourism field focused on the supply tourist plant offering food and drinks, and as a result it was obtained that Salcedo is economically handles on activities such as agriculture and livestock as a primary source, and as secondary tourism. For the fulfillment of the second objective, field trips were carried out, visiting the establishments owners to fill in technical files where the main information, human talent, types of establishments, infrastructure, signaling, services, modality and additional services were determined, getting that the use of technology for the promotion of its services is scarce due to the lack of knowledge of ICTs use. In addition, it allowed to obtain the final result of 42 establishments classified on; 29 restaurants, 3 bars and discos, 2 coffee shops, 4 food places and 4 catering services. The third objective was concluded with the creation of food and beverage establishments catalog, where relevant information about the equipment, offered services, address, telephone and QR code is disclosed, which will allow to the reader to enter on accurately location of the establishments providing their information. The catalog is the final result of this investigation, thus being an informative tool that will be used as a benefit for the owners.

Keywords: Tourism Plant, Catalog, Food and Beverage Offer, Tourism, Categorization

ÍNDICE

DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	ii
CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR.....	iii
AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.....	vi
AVAL DE LOS LECTORES DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.....	vii
AGRADECIMIENTO.....	viii
DEDICATORIA.....	ix
RESUMEN.....	x
ABSTRACT	xi
ÍNDICE.....	xii
ÍNDICE DE FIGURAS.....	xv
ÍNDICE DE TABLAS.....	xvi
1. INFORMACIÓN GENERAL.....	1
2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO.....	3
3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO.....	4
4. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	4
5. OBJETIVOS.....	5
5.1 General.....	5
5.2 Específicos.....	5
6. Actividades y sistema de tareas en relación con los objetivos planteados.....	6
7. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO-TÉCNICA.....	7
7.1 Marco Legal.....	7
7.1.1 Importancia de la Ley de Turismo.....	7
7.1.2 Permisos y Licencias.....	7
7.1.3 Registro de Turismo.....	7
7.1.4 Licencia Única Anual de Funcionamiento.....	7
7.1.5 Trámite para Obtención de Permisos y Licencias.....	8
7.1.6 Pago de Registro de Turismo y Licencia Única Anual de Funcionamiento.....	8
7.1.7 Alimentos y Bebidas una Actividad Turística.....	9
7.1.8 Clasificación.....	9
7.2 Bases teóricas.....	9
7.2.1 Turismo.....	9
7.2.2 Mercado Turístico.....	10
7.2.3 Producto turístico.....	11
7.2.4 Planta Turística.....	12
7.2.5 Restauración.....	16
7.2.6 Segmentación de la restauración.....	16
7.3 Definición de los términos básicos.....	19
7.3.1 Tipos de Restauración.....	19

7.3.2	Categorización de los tipos de restauración.....	26
8.	METODOLOGÍA.....	27
8.1	Delimitación del área de estudio.....	27
8.2	Métodos de investigación.....	27
8.2.1	Documental o bibliográfica.....	27
8.2.2	De Campo.....	28
8.2.3	Inventario.....	28
8.2.4	Entrevista.....	29
8.2.5	Ficha Técnica.....	29
8.2.6	TICs.....	32
9.	RESULTADOS.....	33
9.1	Análisis de la situación actual.....	33
9.1.1	Ubicación Geográfica.....	33
9.1.2	Ámbito Social.....	33
9.1.2.1	Viabilidad de acceso.....	33
9.1.2.2	Transporte.....	34
9.1.3	Servicios Básicos.....	34
9.1.3.1	Agua Potable.....	34
9.1.3.2	Energía Eléctrica.....	34
9.1.3.3	Telefonía e internet.....	35
9.1.4	Económico.....	35
9.1.4.1	Agricultura.....	35
9.1.4.2	Ganadería.....	35
9.1.4.3	Comercio.....	36
9.1.5	Ámbito Ambiental.....	37
9.1.5.1	Clima.....	37
9.1.5.2	Suelos.....	37
9.1.5.3	Topografía.....	37
9.1.6	Turístico.....	37
9.2	Inventario.....	43
9.2.1	Análisis de las fichas técnicas.....	44
9.3	Elaboración del catálogo.....	53
9.3.1	Descripción externa e interna del catálogo.....	56
10.	IMPACTOS (TÉCNICO- SOCIAL- AMBIENTAL).....	57
10.1	Impacto Técnico.....	57
10.2	Impacto social.....	57
10.3	Impacto ambiental.....	57
11.	PRESUPUESTO.....	58
12.	CONCLUSIONES.....	59
13.	RECOMENDACIONES.....	60

14. BIBLIOGRAFÍA	61
15. APÉNDICES	1
Apéndice 1. Aval de traducción al idioma inglés.....	1
Apéndice 2. Hoja de vida del equipo de trabajo	2
Apéndice 3. Mapa del Cantón Salcedo	7
Mapa 1. Político.....	7
Apéndice 4. Fichas de establecimientos.....	7
Ficha 1. Restaurante.....	7
Ficha 2. Plaza y comida	9
Ficha 3. Bar y discoteca	10
Ficha 4. Cafetería	11
Ficha 5. Servicio de catering.....	12
Apéndice 5. Fotografías de los establecimientos	14
Fotografía1. Hostería Rumipamba de las Rosas	14
Fotografía 2. Restaurante Saludable	14
Fotografía 3. Cuchi Frito.....	14
Fotografía 4. Cafetería Bubble Waffle.....	14
Fotografía 5. Bar y Discoteca “Summer Club”	15
Fotografía 6. Plazas y Comidas “Dona Susanita”	15
Fotografía 7.Servicio de Catering “Hostería Imperio Real “	16
Apéndice 6: Catálogo.....	16
Imagen 1. Portada y contraportada.....	16
Imagen 2. Hoja interna de la portada	17
Imagen 3. Nombre de Autoridades de la Universidad	17
Imagen 4. Presentación del catálogo	18
Imagen 5. Índice.....	18
Imagen 6. Presentación de Restaurantes	19
Imagen 7. Información y fotografías.....	19
Imagen 8. Presentacion de cafeterias	19
Imagen 9. Información y fotografías.....	20
Imagen 10. Presentación de bar y discoteca.....	21
Imagen 11. Información y fotografías.....	21
Imagen 12. Presentación de plazas de comida	21
Imagen 13. Información y fotografías.....	22
Imagen 14. Presentación de catering.....	22
Imagen 15. Información y fotografías.....	22

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 7.1.- Planta turística	12
Figura 7.2.- Servicios de transporte	12
Figura 7.3.- Servicio de alojamiento	14
Figura 7.4.- Servicio de alimentación	15
Figura 7.5.- Servicio de recreación	15
Figura 7.6.- Servicios de apoyo	16
Figura 7.7.- Restaurant institucional.....	18
Figura 7.8.- Servicio de Catering	20
Figura 7.9.- Cafetería	20
Figura 7.10.- Bar	21
Figura 7.11.- Restaurante	22
Figura 7.12.- Discotecas	22
Figura 7.13.- FoodTruck.....	23
Figura 7.14.- Fast-Food (Menestras del negro).....	23
Figura 7.15.- Comida típica de un Mesón.....	24
Figura 7.16.- Tabernas	24
Figura 7.17.- Delivery Apps	24
Figura 7.18.- Restaurante temático “Julio Jaramillo”	25
Figura 7.19.- Comedor de Hotel	25
Figura 7.20.- Room service hotel.....	26
Figura 9.1.- Porcentajes de las parroquias y sus establecimientos	39
Figura 9.2.- Establecimientos en el cantón Salcedo.....	40
Figura 9.3.- Oferta en Salcedo (%)	41
Figura 9.4.- Oferta Panzaleo	41
Figura 9.5.- Oferta Mulliquindil	42
Figura 9.6.- Oferta Mulalillo.....	43
Figura 9.7.- Datos principales	45
Figura 9.8.- Talento humano.....	46
Figura 9.9.- Tipo de establecimiento.....	47
Figura 9.10.- Infraestructura (servicios básicos).....	48
Figura 9.11.- Señalización del local.....	49
Figura 9.12.- Servicios del establecimiento	50
Figura 9.13.- Porcentaje de Modalidad de servicio.....	51
Figura 9.14.- Cantidad de la modalidad de servicio.....	51
Figura 9.15.- Porcentajes servicios adicionales	52
Figura 9.16.- Código de scanner	54
Figura 9.17.- Tamaño de catálogo	56

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 3.1.- Beneficiarios directos e indirectos	4
Tabla 6.1.- Objetivos, actividades y metodología	6
Tabla 7.1.- Categorización genérica de alimentación	15
Tabla 7.2.- División de Restauración Colectiva.....	17
Tabla 7.3.- División de la Restauración Comercial.....	17
Tabla 7.4.- División de Restauración Ruta.....	18
Tabla 8. 1 Modelo del inventario de alimentos y bebidas	29
Tabla 8. 2 Ficha de inventario de alimentos bebidas.....	31
Tabla 9. 1.- Población Económicamente Activa	36
Tabla 9.2.- Parroquias y sus establecimientos.....	39
Tabla 9.3.- Establecimientos de San Miguel de Salcedo.....	40
Tabla 9.4.- Establecimientos en Panzaleo	41
Tabla 9.5.- Establecimientos en Mulliquindil	41
Tabla 9.6.- Establecimientos Mulalillo	42
Tabla 9.7.- Inventario de establecimientos.....	43
Tabla 9.8.- Datos principales	45
Tabla 9.9.- Talento Humano	46
Tabla 9.10.- Tipos de establecimientos.....	46
Tabla 9.11.- Infraestructura (servicios básicos)	47
Tabla 9.12.- Señalización.....	48
Tabla 9.13.- Servicios	49
Tabla 9.14.- Modalidad	50
Tabla 9.15.- Servicios adicionales.....	52
Tabla 9.16.- Lector de QR y plataforma	53
Tabla 11.1.- Presupuesto de proyecto	58

1. INFORMACIÓN GENERAL

Título del proyecto

Análisis de la planta turística, oferta alimentos y bebidas del cantón Salcedo

Fecha de Inicio: Septiembre 2019

Fecha de Finalización: Febrero 2020

Lugar de ejecución.

Cantón: Salcedo

Provincia: Cotopaxi

Zona: 3

Institución: Universidad Técnica de Cotopaxi

Facultad Académica: Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales

Carrera que auspicia: Ingeniería en Ecoturismo

Nombres de equipo de investigadores

Coordinador del Proyecto

Tutora: Ing. Daniela Alejandra Rodas Vinueza

Teléfono: 0998019555

Correo electrónico: daniela.rodas@utc.edu.ec

Autora

Nombre: Ana Fernanda Sangucho Tello

Teléfono: 0995760719

Correo electrónico: ana.sangucho7088@utc.edu.ec

Lector 1 (Presidente)

Nombre: Ing. Mgs. Manuel Antonio Abarca Zaquinaula

Teléfono: 0991975168

Correo electrónico: manuel.abaraca9669@utc.edu.ec

Lector 2

Nombre: Ing. MSc. Jairo David Ponce Galarza

Teléfono: 0984631085

Correo electrónico: davoponceg@gmail.com

Lector 3 (Secretario)

Nombre: Ing. Mgs. Milton Alberto Sampedro Arrieta

Teléfono: 0984509068

Correo electrónico: milton.sampedro@utc.edu.ec

Área de Conocimiento: Servicios

Línea de investigación: Planificación y Gestión del Turismo Sostenible

Sub línea de investigación de la carrera: Análisis del turismo

2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

El Ecuador posee innumerables zonas de gran atractivo turístico que se destacan por su variada cultura y gran biodiversidad presentando una gran riqueza, provocando en el turismo un gran potencial para el desarrollo, planteando nuevas estrategias para el aprovechamiento de los recursos y atractivos turísticos del país; siendo esta una actividad económica perteneciente al sector terciario.

El presente trabajo tiene la finalidad de desarrollar el análisis de la oferta alimentos y bebidas del cantón Salcedo, conformadas por Cafeterías, Bares, Restaurantes, Discotecas, Establecimientos móviles, Plazas de comida y Servicio de Catering, en donde se pueda determinar características, oferta de productos de los establecimientos que se encuentran ubicados en el cantón Salcedo para que esta información sea evidenciada en el resultado final que es el catálogo.

El diagnosticar la situación actual de los establecimientos de este sector, permitirá identificar las condiciones de operación y servicios que ofrecen a los clientes, actualizar la base de datos del equipamiento que servirán para la aplicación de estrategias, promoción, permitirá evaluar las necesidades y los procesos que mantienen.

El implementar la información en un catálogo como una herramienta informativa del sector de los establecimientos de las diferentes parroquias del Cantón Salcedo, sobre la oferta de alimentos y bebidas, permite potenciar la planta turística sirviendo de guía a turistas locales y extranjeros. El catalogo se desarrolló de manera que sea sencilla de comprender con una claridad y definición sobre los servicios que se ofertan, que sea una herramienta de información para cuando el cliente necesite productos o servicios se pueda direccionar, el diseño y maquetación sea atractivo y coherente.

3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO

Los beneficiarios se dividen en dos partes personas directas y personas indirectas. Los beneficiarios directos son todas las personas que se dedican a la oferta de alimentación y turistas del cantón Salcedo y personas indirectas son la población del cantón y los estudiantes de la F-CAREN.

TABLA 3.1.- BENEFICIARIOS DIRECTOS E INDIRECTOS

BENEFICIARIOS DIRECTOS	
Turistas Nacionales: 171	
Extranjeros: 173	
Dueños de establecimientos:42	
Investigador: 1	
BENEFICIARIOS INDIRECTOS	
Personas del Cantón: 58.216	
Estudiantes de la F-CAREN: 1800	

Fuente: (Ministerio de Turismo, 2018);(Instituto Nacional de Estadística y Censo, 2010)
Elaborado por: Ana Sangucho Tello

4. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

La actividad turística permite el aprovechamiento económico de los atractivos turísticos, ya que todos se complementan pero el problema central de la oferta alimentación del cantón se debe a que no existe un registro de todos los establecimientos que brindan el servicio y el poco interés de las autoridades como el departamento de Turismo del Municipio del cantón Salcedo, conlleva al desinterés de los propietarios para el cumplimiento de permisos requeridos para obtener la categorización, que les dé el aval de reconocimiento como patrimonio turístico dentro del cantón, donde las autoridades deben prestar énfasis en proceso para la demanda de estos servicios por parte de los turistas nacionales y extranjeros que llegan al cantón.

La oferta alimentos y bebidas a nivel del Ecuador se ha dado de manera informal ubicándose en sitios no aptos para la actividad turística ya mencionada, sin medidas de higiene y la buena manufactura, dando un servicio empírico afectando a la potenciación del turismo.

En la provincia de Cotopaxi el 1,9% pertenece a la oferta alimentos y bebidas, donde el Cantón Salcedo tiene el 0,2%. Los locales pertenecientes a la clasificación de plazas y mesas

de la provincia de Cotopaxi tienen registrado 324 establecimientos de 14.509 existentes a nivel nacional en donde solamente 34 se encuentran en Salcedo siendo una cifra baja a comparación del total.

El Cantón Salcedo por medio de los GAD's Municipal y Provinciales han mostrado un desinterés por la planta turística de alimentos y bebidas del Cantón, evidenciado que los dueños de los establecimientos descuiden el cumplimiento de la normativa.

5. OBJETIVOS

5.1 General

Realizar un análisis de la planta turística, oferta alimentos y bebidas actualizando la información de los establecimientos en el cantón Salcedo de la Provincia de Cotopaxi.

5.2 Específicos

- Diagnosticar la situación actual del Cantón Salcedo, y la planta turística oferta alimentos y bebidas, mediante el levantamiento de información de fuentes bibliográficas, y tabulaciones de datos obtenidos para determinar su estado actual.
- Inventariar la planta turística oferta alimentación que existe en el cantón Salcedo, aplicando fichas técnicas para la sistematización de la información de los establecimientos existentes.
- Realizar un catálogo de la planta turística oferta alimentación, incorporando los resultados de la investigación sobre los establecimientos para que la información sea plasmada en esta herramienta

6. Actividades y sistema de tareas en relación con los objetivos planteados

Tabla 6.1.- Objetivos, actividades y metodología

OBJETIVO	ACTIVIDADES	RESULTADO DE ACTIVIDADES	MEDIOS DE VERIFICACIÓN
<p>Objetivo 1 Diagnosticar la situación actual del Cantón Salcedo, y la planta turística oferta alimentos y bebidas, mediante el levantamiento de información de fuentes bibliográficas, y tabulaciones de datos obtenidos para determinar su estado actual.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Analizar diferentes fuentes bibliográficas tesis, proyectos, sitios web, entre otros. ▪ Establecer base de datos para información. ▪ Diagnosticar la problemática que afecten al turismo. 	<p>4 fuentes científicas 4 bases de datos 4 problemas identificados</p>	<p>Revisión Bibliográfica. - es realizar una investigación documental, recopilar información ya existente sobre el tema. Esta investigación documental proporcionara una visión sobre el tema elegido en la actualidad. Se utilizó el PDT, CENSO 2010, la página oficial del Ministerio de Turismo para obtener los resultados del Cantón Salcedo y de la planta turística.</p>
<p>Objetivo 2 Inventariar la planta turística oferta alimentación y bebidas que existe en el Cantón Salcedo, aplicando fichas técnicas para la sistematización de la información de los establecimientos existentes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Establecer visitas de campo a los establecimientos de alimentos y bebidas. ▪ Recopilación de información primaria por medio de una ficha técnica e inventario. ▪ Registro de información mediante Fotografías. 	<p>8 salidas de campo 42 fichas técnicas 136 fotografías</p>	<p>Inventario. - proporciona datos de primera mano, un tipo muy importante de fuentes primarias son los artículos científicos la secundaria consiste en resúmenes y listados de referencias publicadas sobre el tema Ficha. - sirve para la información básica esto se llena mediante la vista de campo y por medio de las fotografías Se realizó las salidas de campo para recolectar la información de los establecimientos.</p>
<p>Objetivo 3 Realizar un catálogo de la planta turística oferta alimentación y bebidas, incorporando información importante sobre los establecimientos para promocionar el equipamiento y servicios que ofrecen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Analizar y seleccionar la información para la elaboración del catálogo. ▪ Determinar y seleccionar las fuentes fotográficas. ▪ Diseño y elaboración del catálogo de la planta turística categoría alimentación y bebida. 	<p>100% seleccionada la información 116 fotografías seleccionadas 100% diseño y elaboración</p>	<p>Selección de la información, fotografías para la creación del catálogo y el diseño se los realizara mediante fuentes ya obtenidas para la entrega final. TICS.- Aplicación de herramientas como Excel para procesar y administrar información. Se realizó el boceto del catálogo y la implementación de la información para el catálogo final.</p>

Elaborado por: Ana Sangucho Tello

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 los cuales definen el modo de manejo y gestión que tendrá las actividades de alimentos y bebidas.

7.1.1 Importancia de la Ley de Turismo

La Ley de Turismo es, sin duda, una herramienta necesaria para el desarrollo de toda actividad turística, una de las importantes es alimentos y bebidas, los prestadores de estos servicios deben someterse a las leyes requeridas y así evitar sanciones, Es por ello que el gobierno ha facilitado a los prestadores obtener sus requisito siempre y cuando tengan lo requerido para el turista ya que con el nuevo reglamento se tiene tres ejes fundamentales; mejorar la calidad en el servicio, infraestructura y en las buenas prácticas de manufactura es decir que los establecimientos cumplan con los servicios de calidad, que tengan espacios adecuados y que respetan las normas para la manipulación de alimentos, de modo que se garantice un buen producto para los turistas.

7.1.2 Permisos y Licencias

Dentro de los artículos 8 y 12 de la Ley de Turismo del Ecuador, se enuncia todo lo requerido para el inicio de una actividad turística en el país, siendo los documentos principales el Registro de Turismo y la Licencia Única Anual de Funcionamiento.

7.1.3 Registro de Turismo

El artículo 9 de la Ley de turismo dispone que el Registro de Turismo se lo otorga a los prestadores de servicios turísticos, sean naturales o jurídicos, por una sola vez en el Ministerio de Turismo, (Ministerio del Turismo, 2017) es uno de los requisitos que establece el Reglamento de esta Ley, En el cual se dará la clasificación y categoría que le corresponde al establecimiento. (Servicios Turisticos , 2019)

7.1.4 Licencia Única Anual de Funcionamiento

La licencia debe de consignar un establecimiento que sea idóneo para el desarrollo de dicha actividad, además de que este sujeto a las normas técnicas y de calidad. Además, permitirá a los establecimientos acceder a los beneficios tributarios que contempla la Ley, dar publicidad a su categoría, no sujetarse a otro tipo de Licencia de Funcionamiento, excepto las Licencias Ambientales si fuesen necesarias.

7.1.5 Trámite para Obtención de Permisos y Licencias

Se requiere una solicitud dirigida al Ministerio de Turismo, una copia certificada de la escritura pública de constitución de la compañía y aumento del capital, el nombramiento del representante legal, certificado del Instituto de Propiedad Intelectual y el Registro Único de Contribuyentes.

Por segunda instancia se espera la visita de un delegado del Ministerio quien otorga al establecimiento la calificación. Una vez otorgado la calificación el Ministerio de Turismo, se dirige a la Cámara de Turismo de la provincia en donde funcionara el establecimiento, con documentación del ciudadano y papeleta de votación, la copia de la categorización del Ministerio de Turismo, RUC y Razón Social.

Y por último mediante el resultado de la inspección, se otorga el permiso de funcionamiento y posteriormente la Licencia Única Anual de Funcionamiento. ES necesario considerar el artículo 145, en el que se aclara que el Registro de Turismo es otorgado al prestador de servicio Turístico, por cada actividad prevista en la Ley de Turismo que desarrolle, mientras que la Licencia Única Anual de Funcionamiento se facilita por cada local que el prestador de servicios turísticos desee desarrollar.

7.1.6 Pago de Registro de Turismo y Licencia Única Anual de Funcionamiento

Dentro del artículo 148, se encontraba el pago establecido de los establecimientos de Alimentos y Bebidas como Actividad Turística. Se los clasifica en 4 tipos de establecimientos donde el Restaurante y Cafetería tenían su categorización desde Lujo hasta Cuarta el valor por pagar máximo por mesa era de \$340 y el mínimo \$120, en el establecimiento de Drive INN de primera a tercera categoría tenían un valor máximo de \$220 y mínimo de \$120, el establecimiento de Bares con una categoría de primera y tercera tenían un valor de máximo \$135 y mínimo de \$85, y por ultimo las Fuentes de Soda que igual contaban con la categoría de las anteriores pero su valor variaba siendo la máxima \$50 y la mínima \$20.

Hay que saber que el pago de la Licencia Única Anual de funcionamiento se realizaba anualmente, Junto con la contribución.

Pero el artículo 148 se derogó del Reglamento General de Operaciones de Fondo Mixto de Promoción Turística y Asignación de Competencias a los Órganos del Ministerio de Turismo, se toma esta decisión ya que el turismo ha sido declarado por el Gobierno Nacional como una política de Estado encaminado a la consecución del Buen Vivir y de esta manera el Ministerio de Turismo busca simplificar la carga tributaria y la recaudación, así como agilizar los trámites que deben realizar los emprendedores y prestadores de servicios turísticos.

7.1.7 Alimentos y Bebidas una Actividad Turística

En la Ley de Turismo en forma expresa se establece que los establecimientos de comidas, bebidas y de diversión es una Actividad Turística.

Convenimos tener claro el concepto de la actividad turística según la Ley” Las actividades desarrolladas por personas turísticas y/o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual o por temporada, a una o más de las siguientes actividades.

7.1.8 Clasificación

El servicio de alimentos y bebidas según la Ley de Turismo se debe de categorizar depende el cumplimiento de las normas técnicas y de calidad que se pide antes de otórgales los permisos correspondientes.

Las normas técnicas en los establecimientos de la oferta alimentación se debe a la infraestructura, la comodidad de los clientes, espacios definidos a cierto funcionamiento, equipos y otros implementos necesarios para el buen funcionamiento del establecimiento.

Las normas de calidad es una conectividad más directa con el cliente por que se presta el servicio es importante que este aspecto el personal tenga una preparación, capacitación, profesionalismo, manejo de uno o más idiomas y eficiencia en la prestación del servicio.

Dependiendo a estas normas el Ministerio de Turismo otorga la categorización la cual es registra directamente a la Cámara de Turismo de donde se encuentra el establecimiento y tiene derecho a utilizar una imagen de turismo como referencia que se encuentra en una categoría (Mac-Clure Brintrup, 2013).

La categorización se la oferta alimentos, son:

- Cafeterías
- Bar
- Restaurante
- Discoteca
- Establecimiento móvil
- Plazas de comida
- Servicio de Catering.

7.2 Bases teóricas

7.2.1 Turismo

Se considera al turismo como el conjunto de actividades de negocios que pueden ser tanto directas como indirectas, generando bienes y servicios los cuales se enrolan en actividades de

negocio, placer, ocios, motivos profesionales y otros, caracterizándose por ser atractivos fuera de su residencia habitual (Significados.com, 2017).

El área de turismo se puede clasificar en los siguientes:

- Turismo cultural. – se concentra en el conocimiento de la vida y hábitos de otros pueblos, los distintos tipos de civilizaciones la diferencia cultural que se han presentado desde el pasado hasta la actualidad.
- Turismo deportivo. –están relacionados a actividades deportivas, en donde se da la asistencia de la gente por un juego deportivo, competencia o presentación de atracciones deportivas.
- Turismo de salud. – la descarga emocional tranquilizando a la persona es el objetivo de esta clasificación de turismo, donde el relax físico y mental es lo esencial.
- Turismo rural. – la naturaleza es el epicentro de este turismo, en el que el clima, los paisajes, el acercamiento a la vida silvestre son los atractivos principales.
- Turismo receptivo. – se basa a la cantidad de visitantes que un país tiene en un determinado tiempo, provocando un crecimiento económico.
- Turismo ecológico. – caracterizado por las actividades deportivas o educacional en áreas naturales con el fin de preservar.

7.2.2 Mercado Turístico

El mercado turístico se caracteriza por la oferta que está relacionado a los productos y servicios y la demanda que está interesada en adquirirlos para poder experimentar dichas ofertas. Donde se encuentran incluidos los elementos, medios y actividades diseñados para el facilitar el intercambio de las propuestas entre los ofertantes y los demandantes quienes acceden a los servicios (Consultores del turismo, 2013).

Los elementos que conforman el mercado turístico son todas las empresas que conciben, producen y comercializan productos y servicios vinculados a los viajes, ya sean direccionados a la recreación, estudios, negocios o cualquier otro motivo y a los consumidores al cual se dirige.

Según la Organización Mundial del Turismo (OMT), el sistema turístico está compuesto por cuatro elementos a saber, entre ellos se encuentran

7.2.2.1 Oferta Turística

Se encuentra conformado por los diferentes bienes, servicios y organizaciones a través donde se genera la experiencia turística. Dependiendo del lugar y la atracción las actividades van a cambiar (Dirección de Investigación de la oferta, 2016).

Así, también se puede considerar el conjunto de elementos que conforman el producto turístico donde se añade el desarrollo adecuado de un programa de promoción orientado a los posibles clientes, por este intercambio de servicios o bienes se realiza una actividad económica (Universidad para la Cooperación Internacional, s.f.).

La oferta turística es impulsada principalmente por el sector privado el cual tiene el apoyo del sector público para potenciar, así también de la evaluación, el desarrollo de la infraestructura necesaria, la normativa y capacitación necesaria.

7.2.2.2 Demanda Turística

Se basa al conjunto de consumidores, o posibles consumidores que van acceder a la oferta de los establecimientos generando de esta forma experiencias para el turista.

Considerando que la demanda lo constituye los visitantes, que desean acceder a los diversos servicios que conforman la actividad turística, se puede dividir en:

- a) Demanda turística potencial. - se considera al grupo de usuarios que tienen las características necesarias para consumir o comprar un servicio o producto turístico, pero que aún no se ha realizado la transacción.
- b) Demanda turística actual o real- el grupo de usuarios que realiza la compra de su producto o servicio turístico.

7.2.2.3 Espacio geográfico

Está relacionado al lugar donde se va a dar el intercambio entre el ofertante y el demandante, prestando los servicios o bienes a razón de la necesidad del turista.

7.2.2.4 Los operadores del mercado

Se basa la organización o empresas, cuyo objetivo es el de facilitar el intercambio de servicios o bienes entre la oferta y la demanda, estos pueden ser:

- Agentes de viaje.
- Compañías de transporte regular.
- Organismos públicos y privados

Quienes están encargado de la gestión y promoción del turismo.

7.2.3 Producto turístico

Se debe tener en cuenta que al hablar de un producto turístico es el conjunto de bienes y servicios, disponibles y ofertados hacia el consumidor o cliente en un destino determinado (Morillo Moreno, 2011).

Se encuentra conformado por:

- a) Los recursos turísticos.

- b) Los atractivos turísticos.
- c) La planta turística.
- d) Los servicios complementarios.
- e) Los medios de transporte.
- f) La infraestructura básica.

7.2.4 Planta Turística

Una vez que las condiciones tanto de la oferta como la demanda empiecen a generar recursos económicos, se establece un proceso productivo alrededor de estos, combinando los bienes y servicios que forman la planta turística, siendo otro aspecto de los recursos disponibles para ofrecerlos a quienes los demandan.



Figura 7.1.- Planta turística
Fuente.- (Turismo Sucre, 2017)

7.2.4.1 Transporte

Es una categoría importante para los destinos turísticos donde deben tener uno o más medios de transporte, desde el lugar donde se origina el desplazamiento. La importancia de un lugar turístico se puede medir por los medios de transporte que llegan a ese lugar. En la planeación y desarrollo de un lugar turístico, es muy importante tener en cuenta el transporte, en el que será importante el apoyo de las autoridades (Turismo Sucre, 2017).



Figura 7.2.- Servicios de transporte
Fuente.- (Turismo Sucre, 2017)

Entre los distintos medios de transporte, podemos observar:

- a) Transportación aérea. - la aviación es uno de los medios más importantes a nivel mundial, permitiendo desplazar a largas distancias y en un corto tiempo dejando en segundo lugar a otros medios, sin embargo, todos los medios de transporte se siguen utilizando.
- b) Automóvil. - es un medio de transporte que se caracteriza por ser económico, versátil, ya que no tiene una ruta predeterminada ni horario; el transporte en automóvil da la apertura a que se generen otros tipos de negocios como la renta de autos, siendo opcional incluir este servicio en un paquete turístico.
- c) Autobús. - es un medio de transporte que se pueden categorizar tanto en itinerarios establecidos o flotamiento, similar al sistema de aviones, recorriendo la persona horas o días un destino turístico.
- d) Ferrocarril. - ha perdido impulso en los últimos años en algunas partes del mundo como en Europa o América Latina en el que ha servicio más como un medio de turismo que de desplazamiento, en países como en Japón se ha impulsado como medio de transporte ya sea por su velocidad y capacidad de transporte, un buen ejemplo de este es del denominado Tren Bala.
- e) Transporte marítimo. - a pesar de tener un realce antes y después de la Primera Guerra Mundial, disminuye notablemente después de la Segunda Guerra Mundial por la aparición del transporte aéreo. A pesar de los acontecimientos, en la actualidad se ofrecen paquetes turísticos donde el usuario puede acceder al transporte, alojamiento, alimentación y recreación al mismo tiempo.

7.2.4.2 Alojamiento

Se debe tener en cuenta que los alojamientos han existido desde la época bíblica con las posadas, hasta la actualidad con los modernos y complejos establecimientos hoteleros. Donde el principal objetivo es el de satisfacer las necesidades del viajero, el cual necesita dormir en un determinado lugar (Nava Sánchez, 2016). La función primordial de esta categoría, es un complejo sistema de servicios que debe funcionar de forma armónica:

1. Recepción y atención del cliente, desde la entrada al establecimiento.
2. Habitación a disponibilidad con la privacidad, facilidad para descansar, dormir, asearse.
3. Disponibilidad de comunicarse.
4. Acceso a lugares de distracción, alimentos y bebidas.

5. Acceso a asistencia médica en caso de emergencias.
6. Seguridad para el huésped y sus bienes.



Figura 7.3.- Servicio de alojamiento.

Fuente.- (Turismo Sucre, 2017)

Entre los diferentes establecimientos, que ofrecen este servicio se tiene.

- a) Hoteles. - contempla una amplia variedad de servicios, consistiendo en ofrecer una habitación privada para dormir o descansar. La forma de pagar es una tarifa establecida que el cliente debe cancelar por el servicio al día.
- b) Moteles y Motor Hoteles. - a pesar de ser iguales a los hoteles, tiene un peculiar servicio en el que el viajero con automóvil puede llegar lo más cerca posible de su habitación. Los servicios adicionales son menores, no disponen de un personal uniformado, se encuentran localizados en las carreteras y afueras de los poblados, y por lo general se ocupan por la noche.
- c) Condoteles- Al momento de hablar de los condoteles, se caracterizan por que un hotel es propiedad de varios copropietarios en condominio, los cuales se denominan condominios. Por lo general cada persona es dueña de un cuarto o suite que puede utilizarlo cuantas veces los desee y durante el tiempo que lo necesita, pagando solamente los servicios de hotel que reciba en su estancia, los cuales consiste en la limpieza, suministro de sábanas y toallas, más una determinada cantidad por el mantenimiento general.
- d) Apartoteles. - Funciona de la misma forma que los Condoteles, solo que los apartamentos son amueblados por los propietarios. Cuando estos no se usan se pueden poner a disposición de una administración hotelera que los renta por un tiempo fijo y proporciona un servicio hotelero.
- e) Tiempo compartido. - Consiste en que la persona puede utilizar la habitación o un departamento, por determinados números de días cada año, durante un periodo pactado. Compartiendo ese espacio con otras personas en determinado épocas del año.

7.2.4.3 Alimentación

Se consideran a los establecimientos que ofrecen alimentos y bebidas, preparadas al público estando direccionado a los viajeros que se alojan en un hotel o circulan por las áreas con cualquier motivo. En materia de los servicios de alimentación, toda la ciudad, región o país tienen una gama de tipos de categorías de establecimientos, que dificulta a una clasificación efectiva de dichos establecimientos.



Figura 7.4.- Servicio de alimentación

Fuente.- (Turismo Sucre, 2017)

Los restaurantes en atención se pueden clasificar según las instalaciones, equipamiento y servicios que proporcionan, donde se clasifica de la siguiente forma.

Tabla 7.1.- Categorización genérica de alimentación

Categorización Genérica	Categorización Especifica
Primera Categoría	5 Tenedores
	4 Tenedores
Segunda Categoría	3 Tenedores
	2 Tenedores
Tercera Categoría	1 Tenedor

Fuente: (Turismo Sucre, 2017)

Elaborado por: Ana Sangucho Tello

7.2.4.4 Recreación

Consiste básicamente en el juego, se puede clasificar y ser tan diversos. Ya que todos tenemos la necesidad de divertirnos donde utilizan la típica frase de refrescar la mente y el cuerpo, y dependiendo del tipo de usuario según su pensamiento y sentimiento se clasifican las diferentes atracciones recreacionales.

El juego creativo de las personas forma parte del comportamiento cuando se desplazan como turistas en sus viajes de vacaciones.



Figura 7.5.- Servicio de recreación

Fuente.- (Turismo Sucre, 2017)

7.2.4.5 Servicios de apoyo

En una sociedad sistemática, disponen de todo momento de un transporte público, comunicaciones, policía, bomberos, bomberos, etc. Se debe considerar que cualquier destino turístico debe de tener a sus disposiciones de estos servicios de apoyo tanto para las personas necesarias para el funcionamiento del negocio como para las personas que se encuentran transitoriamente.



Figura 7.6.- Servicios de apoyo

Fuente.- (Turismo Sucre, 2017)

7.2.5 Restauración

La restauración es aquella que se desarrolla en establecimientos abiertos al público, y que consiste en ofrecer habitualmente mediante precios, servicios de comidas y bebidas, para el consumo en el mismo local, independiente de que esta actividad se desarrolle de forma principal o como complemento. (Perla Elizabeth Guerrero González, 2004)

7.2.6 Segmentación de la restauración

Se basa a las empresas que realizan el servicio turístico específicamente en alimentos y bebidas ya que proveen este servicio a los clientes en diferentes situaciones, la segmentación ayuda de una manera muy impórtate al turismo, por la razón que la alimentación no solo se basa en los turistas, sino en centros especializados donde existe personal trabajando, alimentación rápida y alimentación en rutas de trenes o aeropuertos. (Gonzáles Fernández, 1999)

7.2.6.1 Restauración Colectiva

Sirve a clientes agrupados en sitios colectivos en donde este servicio es adicional del lugar donde se presta, por ejemplo, en un centro de enseñanza o en un hospital en donde la restauración no es la actividad primordial sino secundaria. (Vallsmadella, 2002)

Además, este segmento se encuentra las empresas llamadas Servicio de Catering que brindan su restauración por motivos de celebración y eventos.

Tabla 7.2.- División de Restauración Colectiva

<i>División de la Restauración Colectiva</i>			
En Centros Especializados	Catering	En Ruta	Por empresas de Restauración Colectiva
Centros de enseñanzas	Bodas	Caterin g Aéreo	Cafeterías y Restaurantes en aeropuertos, estadios, gasolineras, etc.
Centros Penitenciarios	Banquete s		Camping, comedores, hoteles, etc.
Centros Militares	Congreso s		
Centros Hospitalarios	Convenci ones		
Centros Geriátricos	Eventos Deportivos		
Centros de Trabajo como fábricas, oficinas, etc.			

Fuente: Josep María Vallsmadella (2002)

Elaborado por: Ana Sangucho Tello

7.2.6.2 Restauración Comercial

La más tradicional, por ser en la mayoría de carácter familiar, en este servicio se caracterizan por la diversidad en tipo, tiempo de servicio y producto; tenemos el ejemplo claro de los establecimientos de comida rápida, o donde ofrecen almuerzos, cenas, entre otros. (Vallsmadella, 2002)

Tabla 7.3.- División de la Restauración Comercial

<i>División de la Restauración Comercial</i>	
Comida y Cena	Servicio de Comida/ Bebida entres horas
Servicio rápido	Cafeterías y Bares
Servicio a Domicilio	Puntos Calientes
Servicio a Mesa	Heladerías
Autoservicio	

Fuente: Josep María Vallsmadella (2002)

Elaborado por: Ana Sangucho Tello

Dentro de esta categoría se pueden encontrar varias clasificaciones entre las más importantes se encuentran las siguientes:

- Restauración tradicional o clásica.

Dentro de esta clasificación se pueden encontrar diferentes establecimientos como, restaurantes, cafeterías y cafés, bares, mesones, tabernas, etc.

- Neo restauración o restauración moderna

Se pueden encontrar establecimientos que se dedican al servicio de restauración activa, fast- Food, dilevery Food, restaurantes temáticos, etc.
- Restauración complementaria u hotelera.

Este tipo de servicio se caracteriza cuando es complementarios al servicio de hospedaje entre estos se encuentra el comedor de un hotel, servicio de room service.

7.2.6.3 Restauración institucional

Se consideran a los establecimientos en donde el cliente se ve obligado en mayor o menor medida a comer en este local (PRIZE, 2016).

Normalmente son establecimientos en los que se realizan convenidos con los empleadores del algún tipo de trabajo para que los servicios de alimentación y bebidas se les den a sus trabajadores. Los cuales pueden estar controlados por libros de asistencia, cupones, tickets entre otros.



Figura 7.7.- Restaurant institucional

Fuente. - (visualmarketing, 2017)

7.2.6.4 Restauración en Ruta

Tiene el servicio de comida y bebida a clientes que se encuentren de viaje, englobando al catering aéreo y a las cafeterías que se encuentran en aeropuertos, estaciones de tren o en la vía (Vallsmadella, 2002).

Tabla 7.4.- División de Restauración Ruta

<i>División de la Restauración en Ruta</i>			
Clientes cautivos		Clientes Semicautivos	
Catering Aéreo		Concesiones en Terminales	
		(aeropuertos, ferrocarriles)	
Restauración en Ferrocarriles,		Concesiones en estaciones de Metro y Autobuses	
cruceros, etc.			

Fuente: Josep María Vallsmadella (2002)

Elaborado por: Ana Sangucho Tello

7.2.6.5 Restaurante (Alimentos y Bebidas)

Es un establecimiento donde se sirven alimentos y bebidas. Los llamados como tal funcionan universalmente en las horas de almuerzo y cena, mientras que los que se dominan en el servicio del desayuno se les califican como cafeterías (Albán Velasquí, 2013).

Los precios de los alimentos son de acuerdo a la categoría del establecimiento, que varía según el lugar donde se halle situado, la comodidad de sus instalaciones y la calidad de su servicio.

Existen una serie de categorías intermedias, desde la más modesta fonda que sirve un menú, o sea, una serie de alimentos únicos por un precio fijo y en mesas comunes, hasta el más lujoso restaurante a la carta, donde el cliente elige su menú y paga de acuerdo con el servicio y la calidad de los platos que consume.

Lo más definido y claro del restaurante es tener un amplio espacio donde se pueden dirigir al mercado, en general los atributos que definen una oferta de alimentos y bebidas son amplios y todos ellos son interdependientes unos de otros. (Gallegos, 2012)

7.3 Definición de los términos básicos

7.3.1 Tipos de Restauración

Existe una gran variación al momento de elegir un establecimiento y todo depende del cliente, ya que existen personas a favor de la comida ligera y nutritiva y otras personas tienen la tendencia de comer fritos. La variedad de los restaurantes es un punto fundamental para tener éxito en este campo los establecimientos deben irse renovando y estar pendiente de las nuevas tendencias de alimentos y bebidas.

En el Ecuador por medio de la Ley de Turismo existen siete tipos de restauración.

7.3.1.1 Servicios de Catering

Es la prestación externa del suministro de comida preparada y puede abastecer de todo lo necesario para la organización de cualquier evento, banquete, fiesta o similares; y, es en general la prestación de servicios de preparación de comidas para ser vendidas o servidas en puntos de consumo separados del lugar donde se elaboran (no comprende el servicio a domicilio de un restaurante, cafetería o establecimiento de alojamiento). En el servicio puede o no incluir bebida, la mantelería, los cubiertos, el servicio de cocineros, meseros y personal de limpieza posterior al evento, Cuando el servicio de catering sea prestado por un

establecimiento de alojamiento o de alimentos y bebidas, con registro y licencia de funcionamiento vigente, no se requiere de otro registro o licencia, ni pago adicional. (Turismo, Reglamento Turístico de Alimentos Bebidas, 2018)



Figura 7.8.- Servicio de Catering

Fuente.- (InEventos, 2020)

7.3.1.2 Cafetería

Establecimiento donde se elaboran, expenden y/o sirven alimentos de elaboración rápida o precocinada, pudiendo ser fríos y/o calientes que requieran poca preparación, así como el expendio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

Establecimiento cuales quiera que sea su denominación que su oferta sea bebidas frías y calientes, o, platos calientes y fríos, simples o combinados el sector de la cafetería tiene la oferta de servir al público en general, mediante precios para ser consumido en barra o mesa en la última década las cafeterías han tenido un ritmo muy alto de expansión, en su mayoría los establecimientos son parte de la nueva restauración. (Francisco García Ortiz, 2010)

Se encuentra localizados en lugares donde habitualmente exista gente en el que se caracterice por el poco tiempo para un refrigerio, la localización es cercad e los lugares de trabajo, estaciones de tren paradas de bus, etc.



Figura 7.9.- Cafetería

Fuente.- (dosg, 2020)

7.3.1.3 Bar

Establecimiento donde se consumen bebidas alcohólicas y no alcohólicas, alimentos ligeros como bocaditos, picadas, sándwich, entre otros similares, cuya estructura debe tener una barra o mostrador donde se servirán las bebidas y todo aquello que ordenen los consumidores, para el consumo dentro del establecimiento. No podrá contar con área de baile.

El producto del bar es más complejo, ofrece un servicio, un lugar de ocio, relajamiento, relaciones personales, un lugar donde escuchar música, etc.

Los establecimientos de bar se denominan de diferente manera dependiendo al tipo de servicio que presta, tipo de clientela, horario, categoría, oferta, etc. Para satisfacer las necesidades del cliente. (Francisco García Ortiz, 2010)

De la misma forma son lugares donde aparte de expandir bebidas, se ofrecen en el mismo local aperitivos, raciones, tapas, bocadillos u otros alimentos.



Figura 7.10.- Bar

Fuente.- (Macías, 2020)

7.3.1.4 Restaurante

Establecimiento donde se elabora y/o expenden alimentos preparados. En estos establecimientos se puede comercializar bebidas alcohólicas y no alcohólicas. También podrá ofertar servicios de cafetería y, dependiendo de la categoría, podrá disponer de servicio de autoservicio.

Se entiende por restaurante, a un establecimiento donde se ofrece un menú, se presta un servicio y atención de calidad dentro de una atmósfera agradable. El término se deriva del latín restaurare, que quiere decir recuperar o restaurar. (Mostaedi, 1999)

Esta tipología incluye los establecimientos con especialidad de comida rápida.

Otro concepto que se puede mencionar es, son los establecimientos que ofrecen sus servicios al público, mediante precio, comidas y bebidas las cuales serán consumidas en el mismo local.



Figura 7.11.- Restaurante

Fuente.- (Munequiando, s.f.)

7.3.1.5 Discotecas

Establecimiento para escuchar música grabada y/o en vivo, bailar y consumir bebidas alcohólicas y no alcohólicas, que cuenta con pista de baile. (Turismo, Reglamneto Turistico de Alimentos y bebidas, 2018)

La Discoteca ofrece la mejor música, iluminación, seguridad y los más diversos tragos para los clientes, así como un cálido y grato ambiente, la entrada se restringirá a menores de edad y jóvenes que hagan mal uso de las instalaciones del establecimiento.



Figura 7. 12.- Discotecas

Fuente.- (pinterest, s.f.)

7.3.1.6 Establecimiento Móvil

Establecimiento donde se elaboran, expenden y/o sirven alimentos preparados, pudiendo ser fríos y/o calientes y bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Este tipo de establecimiento se caracteriza por prestar servicios itinerantes de alimentos y bebidas. (Turismo, Reglamento Turistico de Alimentos Bebidas, 2018)

Quito se convirtió en la primera ciudad del Ecuador en otorgar permisos a este tipo de restauración en el servicio de alimentos y bebidas, con el objetivo clave que estos emprendimientos ejerzan su actividad económica de forma ordenada, salubre y segura.



Figura 7.13.- FoodTruck

Fuente.- (Uribe, 2020)

7.3.1.7 Plazas de Comida

Son consideradas como los sitios que agrupan diversos establecimientos turísticos de alimentos y bebidas y que no se encuentran dentro de un centro comercial. Para la regulación y control de estas plazas de comida se tomará en cuenta el cumplimiento obligatorio de los requisitos determinados, que es parte integrante del presente reglamento, mismos que deberán ser aplicables en las áreas comunes de las plazas. (Turismo, Reglamneto Turistico de Alimentos y bebidas, 2018)

Se caracteriza este tipo de establecimientos por a la comida rápida, las cuales tienen como alternativa consumir en el mismo local o fuera.



Figura 7.14.- Fast-Food (Menestras del negro).

Fuente.- (Rio Centro el dorado, s.f.)

7.3.1.8 Mesones

Son establecimientos de decoración típica donde los clientes pueden acceder a la comida y bebidas.



Figura 7.15.- Comida típica de un Mesón

Fuente.- (tripadvisor, 2017)

7.3.1.9 Tabernas

Establecimientos en los que tiene una amplia oferta sirviendo una variedad de vinos, raciones, cocina sencilla a base de tablas, embutidos, etc., con decoraciones rústicas.



Figura 7.16.- Tabernas

Fuente.- (Nadal , 2020)

7.3.1.10 Delivery Food

El servicio que se presta es a domicilio, en el que los establecimientos disponen de transporte normalmente motos o vehículos para llevar la comida al domicilio.



Figura 7.17.- Delivery Apps

Fuente.- (Singh, 2018)

7.3.1.11 Restaurantes temáticos

Los establecimientos disponen de una temática determinada, en el que disponen de ambientes según la moda, preferencias deportivas, música; donde se caracteriza la comida y bebidas a esa época.



Figura 7.18.- Restaurante temático “Julio Jaramillo”

Fuente.- (Turismo accesible, 2014)

7.3.1.12 Comedor de hotel

Dentro de los establecimientos de hospedaje, se encuentran destinado un espacio para el servicio de alimentos y bebidas, normalmente se encuentran establecidos en un horario fijo para esta actividad (Bernal, 2006).



Figura 7.19.- Comedor de Hotel

Fuente.- (Decofilia, 2015)

7.3.1.13 Room service

Es un servicio adicional que se tiene en algunos hoteles donde los trabajadores llevan los alimentos al cuarto del huésped.



Figura 7.20. - Room service hotel

Fuente. - (NewsMobil, 2018)

7.3.2 Categorización de los tipos de restauración

Los establecimientos de alimento y bebidas, amas de tener una tipología no muy extensa, se categorizan al igual que los hoteles. Esta clasificación se basa netamente por el Reglamento de Alimentos y bebidas dependiendo sus instalaciones, servicio y menú.

a) Las cafeterías se categorizarán en: (2) dos tazas y (1) una taza, siendo (2) dos tazas la mayor categoría y (1) una taza la menor categoría;

b) Los restaurantes se categorizarán en: (5) cinco, (4) cuatro, (3) tres, (2) dos y (1) un tenedor, siendo (5) cinco tenedores la mayor categoría y un (1) tenedor la menor categoría;

c) Los bares y discotecas se categorizarán en: (3) tres, (2) dos y (1) una copa siendo (3) tres copas la mayor categoría y (1) una copa la menor categoría; y,

d) Los establecimientos móviles, plazas de comida y servicio de catering se categorizarán como categoría única

Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas para obtener una categoría, de acuerdo con su clasificación, deberán alcanzar un mínimo de 40 cuarenta puntos; caso contrario tendrán el plazo determinado según el artículo para alcanzar el puntaje mínimo, de lo contrario no obtendrá el registro turístico. (Turismo, Reglamento Turístico de Alimentos Bebidas, 2018)

8. METODOLOGÍA

8.1 Delimitación del área de estudio

La delimitación de la investigación es el centro de las parroquias urbanas y rurales que conforman el Cantón Salcedo, siendo las siguientes: **(Apéndice 3)**

Parroquias urbanas:

San Miguel

Parroquias rurales:

Antonio José Holguín (Sta. Lucía)

Cusubamba

Mulalillo

Mulliquindil (Santa Ana)

Panzaleo

8.2 Métodos de investigación

El presente estudio es exploratorio, porque se centró en analizar e investigar aspectos concretos del Cantón Salcedo y de la planta turística oferta alimentos y bebidas que no han sido analizados para el desarrollo del turismo. Este tipo de investigación no es exactamente de teorías específicas sino de las características significativas que se pudo observar. (Hernández, 2003)

OBJETIVO 1: Diagnosticar la situación actual del Cantón Salcedo, y la planta turística oferta alimentos y bebidas, mediante el levantamiento de información de fuentes bibliográficas, y tabulaciones de datos obtenidos para determinar su estado actual.

8.2.1 Documental o bibliográfica

Según, la página técnica lifeder, expresa: “la investigación bibliográfica o documental consiste en la revisión de material bibliográfico existente con respecto al tema a estudiar. Se trata de uno de los principales pasos para cualquier investigación e incluye la selección de fuentes de información” (Cajal, 2019).

Se realizó la recolección de información de fuentes secundarias; siendo estas las páginas oficiales del Ministerio de Turismo del Ecuador donde se determina los datos de los establecimientos, característica de la oferta gastronómica, que permita cumplir los objetivos de la investigación; así también paginas oficiales como la del Instituto Nacional de Estadística y Censo que permitió identificar la población del sector y su crecimiento y la del

GAD Municipal de Salcedo donde se recolecto información sobre las características gastronómicas de los diferentes sectores del Cantón. El utilizar información de páginas, libros, artículos científicos y demás documentos relacionados con el proyecto, han sido de gran importancia para la sustentación de la teoría y permitir direccionar la investigación.

Los datos que se encontraron dentro de las páginas ya mencionadas son: situación geográfica, ámbito social, servicios básicos, economía, ambiental y turístico.

OBJETIVO 2: Inventariar la planta turística oferta alimentación que existe en el cantón Salcedo, aplicando fichas técnicas para la sistematización de la información de los establecimientos existentes.

8.2.2 De Campo.

Según, la página técnica lifeder, expresa: “la investigación de campo o trabajo de campo es la recolección de información fuera de un laboratorio o lugar de trabajo. Es decir, los datos que se necesitan para hacer la investigación se toman en ambientes reales no controlados” (Cajal, 2019).

Se realizó las visitas In Situ en cada establecimiento de alimentos y bebidas en el cantón Salcedo, donde se procedió a observar las instalaciones y el equipamiento con el que cuentan, de esta manera se procedió a levantar la información en cada una de las fichas técnicas y clasificar los establecimientos según el Ministerio de Turismo:

- Cafeterías
- Bar
- Restaurante
- Discoteca
- Establecimiento móvil
- Plazas de comida
- Servicio de Catering

8.2.3 Inventario

Los pasos para realizar el inventario de la planta turística es la siguiente:

Fase I: Levantamiento y registro

1. Identificación y clasificación del establecimiento.

Fase II: Clasificación

1. División de los establecimientos por oferta y parroquia.

Fase III: Sistematización

1. Se ordenó en forma alfabética

2. Clasificación por orden de restaurante, cafetería, bar y discoteca, plazas de comida y servicio de catering indicando en que parroquia se encuentran.

TABLA 8. 1 MODELO DEL INVENTARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Inventario de la planta turística oferta alimentos y bebidas del Cantón Salcedo

Nombre del establecimiento	Clasificación	Parroquia
Las super papas	Restaurante	San Miguel
El rincón del mar	Restaurante	Mulluquindil
La esquina del Sabor	Restaurante	Mulalillo
El Cuchi Frito	Restaurante	Panzaleo
Bubble Waffle	Cafetería	San Miguel
Zona Liv	Bar y Discoteca	San Miguel
Hornado Susanita	Plazas de Comida	San Miguel
Hostería Imperio Real	Servicio de Catering	San Miguel
Complejo Recreacional Oasis Real	Servicio de Catering	Mulalillo

Elaborado por. Ana Sangucho Tello

8.2.4 Entrevista

Según el autor Taylor y Bogdan de Introducción a los métodos cualitativos expresa, “La entrevista en profundidad son encuentros cara a cara entre el entrevistador y los informantes, dirigidos hacia la comprensión de las perspectivas que tienen los informantes respecto de sus vidas, experiencias o situaciones, tal y como las expresan con sus propias palabras ”. (Bogdan, 1987)

La entrevista fue realizada en base al número de establecimientos que se encontró en el inventario de la planta turística, oferta alimentos y bebidas, nuestro público informante fueron 42 personas que directamente fueron los dueños de los establecimientos donde se inició con la presentación del entrevistador dándole a conocer que somos estudiantes de la carrera de Ingeniería en Ecoturismo y que estábamos realizando un inventario de los establecimientos con recopilación de información de una ficha técnica donde nos ayudaron a llenar todos los parámetros que contenía y también a la accesibilidad de tomar fotografías externas de cada establecimiento por ultimo les dimos a conocer nuestro último propósito que fue realizar un catálogo donde los establecimientos y dueños informantes serian parte de este catálogo.

8.2.5 Ficha Técnica

Según, el autor Wilson Puente de Técnicas de la investigación expresa:” El fichaje consiste en registrar los datos que se van obteniendo en los instrumentos llamados fichas, las cuales, debidamente elaboradas y ordenadas contienen la mayor parte de la información que

se recopila en una investigación por lo cual constituye un valioso auxiliar en esa tarea, al ahorra mucho tiempo, espacio y dinero” (Puente, 2010)

Mediante la aplicación de la ficha técnica se especificará los datos más relevantes del levantamiento de información del establecimiento (Recursos de Autoayuda, s.f.). Permitiendo ahorrar tiempo y ser preciso con la información requerida.

La ficha técnica que se va a implementar en el proyecto como instrumento de recolección de datos fue realizada en la carrera de Ingeniería en Ecoturismo, para el levantamiento de información de una forma sistemática.

A continuación se detalla el contenido de la ficha técnica:

Datos principales. - en esta parte del inventario se colocará la información del nombre del establecimiento, la ubicación, la categoría que tiene, teléfono, Email y pagina Web.

Talento humano. - Se definirá el personal que se encuentra trabajando dentro del establecimiento, comprendidos de hombres, mujeres personas con discapacidad.

Tipo de establecimiento. - Se definirá el tipo de establecimiento teniendo las categorías de restaurante, cafetería, bar y fuentes de soda.

Infraestructura y equipamiento. - se definirá si dispone de los servicios básicos como agua potable, energía **eléctrica**, baños, teléfono e internet; el número de mesas y de sillas.

Servicios. - los servicios que presta al cliente como guardianía, parqueadero, pago con tarjeta, reservaciones, buzón de sugerencias y guara ropa.

Señalización y equipamiento de seguridad. - consta de extintores, botiquines de primeros auxilios y si tienen establecidos rutas de evacuación y salidas de emergencia.

Modalidad. - el tipo de cocina que se empela regional, tradicional, típica, internacional, oriental, contemporánea, fusión, pescados y mariscos, carnes, argentina, española, italiana entre otras.

Platos a la carta. - el número de platos a la carta que disponen en el establecimiento.

Servicios adicionales. - entre los servicios adicionales se tiene aire acondicionado, servicio a domicilio, bar, organizaciones de eventos, área de juegos infantiles y salón de juegos.

TABLA 8. 2 FICHA DE INVENTARIO DE ALIMENTOS BEBIDAS

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						
Hombres	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 sillas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios	
Servicios										
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Guarda ropa			
MODALIDAD						SERVICIOS ADICIONALES		NUMERO DE PLATOS QUE TIENE LA CARTA		
Cocina Regional		Cocina Internacional		Cocina Contemporánea		Aire Acondicionado				
Cocina Tradicional		Cocina Oriental		Cocina Fusión		Servicio a domicilio				
Cocina Típica		Vegetariana/Naturalista		Pescados y Mariscos		Bar				
Cocina Argentina		Cocina Italiana		Carnes "Steak House"		Organización de eventos				
Cocina Española						Área de juegos infantiles				
						Salón de juegos				

Objetivo 3: Realizar un catálogo de la planta turística oferta alimentación, incorporando los resultados de la investigación sobre los establecimientos para que la información sea plasmada en esta herramienta.

8.2.6 TICs

Según, los autores Ochoa y Cordero de Las Nuevas Tecnologías de la Información y la Comunicación, establecen que son un conjunto de procesos y productos derivados de las nuevas herramientas (hardware y software), soportes y canales de comunicación, relacionados con el almacenamiento, procesamiento y la transmisión digitalizada de la información. (Ochoa & (2002), s.f.)

El catalogo es un instrumento didáctico que permitirá al lector informarse de manera más fácil, por lo cual mediante el uso de las TICs se sintetizo la información recopilada en la ficha y en la salida de campo.

El software que se usó para la creación del catálogo fue Adobe Indesign, mismo que ha sido utilizado para revistas libros y guías, en este caso fue un catálogo. Este programa permite sintetizar la información y mantener la calidad de la imagen al momento de imprimir, el programa se distingue ya que tiene muchas funciones para que el diseño sea al gusto y perspectiva del investigador, para la aparte interna del catálogo se tomó en cuenta la información de la ficha técnica en la principal información de datos principales (Nombre del establecimiento categoría, dirección, oferta, página web, teléfonos, hora de atención y días de atención), también se contó con la clasificación de las mejores fotografías realizadas el día de la entrevista también se está utilizando fotografías que no tenga copy brigh no autoría y que sean libres al público)

Mediante la creación del diseño del catálogo el software Aboe Indesign, nos iba indicando las hojas normales para un catálogo ya que la base es de 16 hojas abiertas y 32 cerradas si se pasaba de este limite el programa cambiaba y se convertía en un libro ya que sobrepasada las hojas cerradas y abiertas.

El catalogo contara con las siguientes partes:

- Portada
- Contraportada
- Datos del autor, tutor, edición, fotografía, entidad y fecha
- Información de Autoridades de la Universidad

- Presentación
- Índice
- Información de los establecimientos

Como parte del contenido del catálogo se implementó el código QR es un código 3D que facilitara la ubicación exacta de los establecimientos, una vez escañado el código le direcciona a google maps para que el lector conozca donde se encuentra el establecimiento.

9. RESULTADOS

A continuación, se describen la situación actual con relación a las ofertas y servicios que se ofrecen en las parroquias del Cantón Salcedo.

9.1 Análisis de la situación actual

9.1.1 Ubicación Geográfica

La ciudad y el Cantón Salcedo, se rige por una municipalidad. El Gobierno Municipal de Salcedo es una entidad de gobierno seccional que administra el cantón de forma autónoma al gobierno central. La municipalidad está organizada por la separación de poderes de carácter ejecutivo representado por el alcalde, y otro de carácter legislativo conformado por los miembros del concejo cantonal. El alcalde es la máxima autoridad administrativa y política del Cantón Salcedo. Es la cabeza del cabildo y representante del Municipio. (STUDIOS, 2016)

El Cantón Salcedo, se encuentra ubicado al sur oriente de la Provincia de Cotopaxi perteneciente a la región sierra del territorio ecuatoriano, forma parte de las sub cuencas de los ríos Cutuchi que nace en los deshielos del Cotopaxi, es el principal rio que atraviesa el cantón de norte a sur. Su altitud es entre 2.683 y 4.505 m.s.n.m, longitud S1° 0' y S 1°0' y latitud W 78° 45' y W 78° 30'

Se divide política y territorialmente en 6 parroquias: San Miguel (Parroquia Matriz) y las parroquias rurales: Muluquindil, Panzaleo, Antonio José Holguín, Mulalillo y Cusubamba. Se limita al Norte con Pujilí y Latacunga (Cotopaxi, al Sur con Ambato y Pillaro (Tungurahua), al este Zona central de los Andes (Napo) y al Oeste Pujilí (Cotopaxi). (STUDIOS, 2016)

9.1.2 Ámbito Social

9.1.2.1 Viabilidad de acceso

Salcedo por su ubicación geográfica posee accesos estratégicos, tanto por el norte como por el sur pues es atravesado por la vía panamericana, que es la arteria principal de comunicación a

nivel de la sierra, es una carretera de primer orden, que posee constante manteniendo y se ejecutó el proyecto de ampliación de 6 carriles, esta facilita el acceso al cantón por sus dos lados con ciudades importantes del país como al norte Quito, Latacunga y el principal acceso a la costa ecuatoriana que es la vía Aloag- Santo Domingo; mientras que al sur: se encuentra con Ambato, Baños y Puyo ya en el oriente ecuatoriano; y con Riobamba que conecta con la zona sur del país y con otro delos acceso con la costa del país. Los accesos a las parroquias se encuentran casi en su totalidad asfaltadas, siendo necesario solo 45 min para alcanzar la parroquia más lejana; desde los centros parroquiales las vías de tercer orden en su mayoría se encuentran asfaltadas y empedradas. (STUDIOS, 2016)

9.1.2.2 Transporte

El transporte para ingresar a Salcedo es muy bueno ya que existen gran número de empresas y cooperativas de transporte que presenta el servicio desde Quito, Latacunga, Santo Domingo; La Mana, Esmeraldas, Quevedo, Ambato, Riobamba, Baños, Puyo, Cuenca; entre otras; desde el Cantón salen turnos directos a la capital y para Latacunga por ser ciudades con las que mantiene un contacto directo por la razón de trabajo. Estas son las cooperativas: Salcedo, San Miguel y primavera, los horarios establecidos son establecidos por las empresas como por las autoridades reguladoras de transporte. El acceso a las parroquias rurales es en su mayoría por medio de cooperativas de transporte en camionetas que brindan su servicio. (STUDIOS, 2016)

9.1.3 Servicios Básicos

9.1.3.1 Agua Potable

El agua potable es uno de los recursos más importantes para el desarrollo de la población, según el censo de servicios efectuados por el INEC en el 2010, se tiene resultados de red pública el 89,4 sin embargo, en los últimos años se han efectuado obras que han mejorado la situación del abastecimiento del agua tratada tanto en las zonas urbanas y rurales. (STUDIOS, 2016)

9.1.3.2 Energía Eléctrica

El 90,8% (52,860.1) de la población del cantón tiene energía eléctrica mientras que el 9,2% (5,355.9) no posee. Este servicio ha estado siendo extendido últimamente, llegando el mismo a cubrir zonas más lejanas del canto, sin embargo, de esto, es necesario mejorar la iluminación en las vías de comunicación con las parroquias por cuestión de seguridad turística, así como también para los pobladores de las comunidades. (STUDIOS, 2016)

9.1.3.3 Telefonía e internet

El servicio de telefonía fija e internet es provisto por la Corporación Nacional de Telecomunicaciones (CNT) y el Censo 2010. Este servicio respecto a los años censales, y comparando el cantón tiene un mejor servicio en el área urbana, con alrededor de 12 puntos porcentuales (54,07 - 42,76%) y en el área rural, es casi igual (17,45 - 17,29%). (STUDIOS, 2016)

Sin embargo, en las redes de telefonía celular e internet poseen una cobertura bastante amplia en el territorio del cantón, excepto en algunas zonas más altas o alejadas, siendo las empresas que prestan el servicio Movistar, Claro, de la mismas que la mayoría son utilizadas más frecuentemente. Solo hay un pequeño grupo que no cuenta con ningún tipo de servicio de comunicación. (STUDIOS, 2016)

9.1.4 Económico

9.1.4.1 Agricultura

El Cantón Salcedo cuenta con una superficie total de 48.561 hectáreas, de las cuales 27.124 hectáreas se destinan a diferentes cultivos. Se evidencia que los pastos cultivados se ubican dentro de la producción agrícola, con 18.500 Has ocupando la mayor cantidad de áreas cultivables. Esto debido al ente otra al incremento de ganado lechero que se evidencian en los diferentes sectores del territorio cantonal. (STUDIOS, 2016)

El Cantón Salcedo se ha convertido en una de las zonas poseedoras de un desarrollo agrícola muy amplio, aprovechando las características climáticas, de suelos y geográficas, se cultivan gran cantidad de productos vegetales alimenticios, forrajeros, florícolas, frutícolas y otros.

La población se dedica a actividades relacionadas con la agricultura, los agricultores se mantienen en continuo contacto con las organizaciones a nivel gubernamental y no gubernamental las mismas que proveen de apoyo técnico, capacitaciones y apoyo financiero para la producción. La comercialización de estos productos se ha convertido en la principal fuente de ingresos para las familias del cantón. (STUDIOS, 2016)

9.1.4.2 Ganadería

Para Uso de Suelo Pecuario se cuenta con 25.286 hectáreas. Esta extensión es utilizada para pastoreo de ganado.

Junto con la agricultura la ganadería forma parte de las fuentes de ingreso más importantes para el cantón Salcedo, es así que la población económicamente activa (PEA), se dedica a actividades agropecuarias, las mismas que provocan un desarrollo económico y laboral en constante crecimiento. (STUDIOS, 2016)

9.1.4.3 Comercio

La población económicamente activa se dedica al comercio y a la manufactura. Los productos comercializados son principalmente agrícolas y ganaderos, la baja producción manufactura se podría ver traducida baja ocupación en la comercialización, es importante mencionar que Salcedo no posee industrias de manufactura muy bien desarrolladas, esto causado por la baja producción de materias primas para las mismas, este tipo de producción se ha visto trasladada más bien a la vecina ciudad de Ambato, mucho más desarrollada en esa área. (STUDIOS, 2016)

La agricultura y la ganadería, son las actividades más importantes de la zona, la misma que es sujeto a la explotación comercial por parte de los intermediarios, por lo tanto, es evidente que estas actividades son informales y se refleja en el censo realizado por el INEC en el año 2010, donde la Población Económicamente Activa (PEA) de la parroquia San Miguel representa el 53.76% y el 54.60% del Cantón, tal como lo podemos apreciar en el siguiente cuadro:

Tabla 9. 1.- Población Económicamente Activa

PARROQUIA	PEA	%	PET
Antonio José Holguín	1.081	49,68	2.176
Cusubamba	3.345	60,11	5.565
Mulalillo	2.980	59,30	5.026
Mulluquindil (Santa Ana)	3.179	53,53	5.939
Panzaleo	1.367	48,87	2.797
San Miguel	13.622	53,76	25.337
Total	25.574	54,60	46.839

Nota: PET = Población en edad de trabajar; PEA = Población Económicamente Activa.

Fuente: Censo INEC – 2010

Elaborado por: Ana Sangucho Tello

9.1.5 Ámbito Ambiental

9.1.5.1 Clima

Debido a su accidentado relieve, el Cantón tiene pisos climáticos, con temperaturas medias que van desde los 14° en sus profundos valles, hasta los 7° en sus altos páramos. El clima se parece a una eterna primavera; podemos hablar de temporadas lluviosas como en los meses de octubre y noviembre.

El- territorio de Salcedo se clasifica en dos zonas templad y fría.

Zona templada: localizada en la parte baja y plana, tiene un clima benigno que oscila entre los 13° a 20°C.

Zona fría: Se localiza a partir de los 3.000 m.s.s.m en el páramo, se presenta el clima frio con vientos helados propios de la zona.

El Cantón cuenta con una temporada un tanto fría y ventosa entre los meses de junio y agosto, pero entre los meses de febrero y marzo se presentan días muy calurosos. (STUDIOS, 2016)

9.1.5.2 Suelos

El terreno del Cantón Salcedo tiene una superficie bastante irregular por la presencia de las cordilleras central y occidental, sin embargo, cuenta con grandes áreas de planicies, la tierra es bastante fértil lo cual ha colaborado para el desarrollo agrario de todo el cantón que es una de las principales fuentes de desarrollo e ingresos para sus habitantes. (STUDIOS, 2016)

9.1.5.3 Topografía

La fisonomía que presenta el cantón es típica de la zona central andina, con presencia de pequeñas elevaciones, donde predominan los páramos, picachos, y en la parte central los valles, llanuras y mesetas. (STUDIOS, 2016)

9.1.6 Turístico

Salcedo es famosa por sus helados de sabores, reconocidos por su exquisito sabor, por lo que han sido reconocidos a nivel nacional e internacional.

El Cantón posee muchas zonas naturales, sitios históricos, sus fiestas, la gastronomía típica, sus artesanías, el folklore, infraestructura hotelera, de recreación, monumentales haciendas que esconden en sus muros los secretos del paso del tiempo.

En cuanto a tradiciones el Cantón Salcedo es un lugar privilegiado por encontrarse ubicado sobre los antiguos asentamientos aborígenes Panzaleos, pero a medida que pasan los años va penetrando la influencia cultural extranjera con mayor facilidad en todas las manifestaciones de la vida social: idioma, religión, costumbres, artesanía, música y danza. (Germánico, 2010)

- La feria popular los días jueves y domingos
- La Laguna de los Anteojos en el Km 60, pesca deportiva y animales salvajes
- Laguna de Yambo
- Balneario de Nagsiche
- Aguas termales de Aluchan
- Hosterías

La Planta turística en el cantón Salcedo es muy escasa en todos los ámbitos hotelero, alimentos, ocio y recreación no se tiene toda la información básica de la planta turística se debería fomentar más importancia en estos aspectos de infraestructura, oferta, servicios y de las plazas que cuenta cada ámbito ya que es muy importante para el turismo y la actividad económica del cantón.

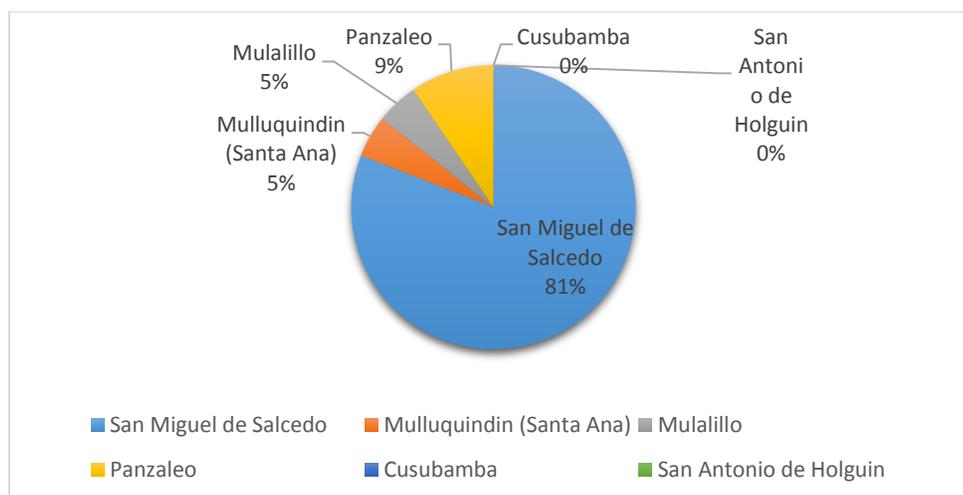
El equipamiento y las instalaciones que tiene la planta turística se encuentra en un nivel de desarrollo bajo, ya que no existen inversionista locales interesados en el tema, los mismos que se encuentran brindando servicios turísticos a nivel local y regional la demanda para la oferta alimentos y bebidas es insuficiente, ya que en días de la semana es muy baja la actividad, sin embargo los fines de semana y feriados el crecimiento de toda la planta turística es bastante alta, a diferencia de la Hostería Rumipamba de las Rosas ya que tiene un flujo continuo de visitantes y el establecimiento brinda todos los servicios. (STUDIOS, 2016)

La infraestructura, del Cantón Salcedo se encuentra implementa de una manera correcta en la parroquia urbana con una gran diferencia en las cinco parroquias rurales donde existe una gran escases de la infraestructura alimentos y bebidas y tampoco se ha realizado un levantamiento de información sobre los establecimientos que registran actividades económicas en base a la categoría donde se ha identificado la planta turística existente en el Cantón:

Tabla 9.2.- Parroquias y sus establecimientos del Cantón Salcedo

PARROQUIAS	#
San Miguel de Salcedo	34
Mulluquindil (Santa Ana)	2
Mulalillo	2
Panzaleo	4
Cusubamba	0
San Antonio de Holguín	0

Fuente: Ficha Técnica de Alimentos y Bebidas
Elaborado por: Ana Sangucho Tello

**Figura 9.1.-** Porcentajes de las parroquias y sus establecimientos

Según la tabla se identifica que en la parroquia San Miguel de Salcedo tienen 34 establecimientos que se encuentran dentro de la categoría alimentos y bebidas siendo la que tiene mayores entidades registradas a nivel del Cantón. Correspondiendo al 81% del total registrados, mientras que es seguido por la parroquia de Panzaleo con el 9% correspondiente a 4 establecimientos, así también las parroquias de Mulluquindil (Santa Ana) y Mulalillo se encuentran representadas con el 5% cada una siendo 2 entidades mientras que San Antonio de Holguín y Cusubamba no tienen establecimientos que realicen esta actividad; cabe mencionar que los establecimientos que se han considerado son aquellos que tienen RUC o RISE que son considerados en el SRI (Servicios de Rentas Internas) para realizar actividades económicas.



Figura 9.2.- Establecimientos en el cantón Salcedo

En la parroquia San Miguel de Salcedo, dentro de la clasificación de alimentos y bebidas se encuentra distribuido 34 establecimientos que realizan dicha actividad al público en general, 2 establecimientos en cafeterías, 4 en plazas de comida, 3 en servicio de catering, 22 en restaurantes y 3 en bar y discoteca.

Tabla 9.3.- Establecimientos de San Miguel de Salcedo

<i>San Miguel de Salcedo</i>	
Restaurantes	22
Cafeterías	2
Plazas de comida	4
Servicio de catering	3
Bar y discoteca	3

Fuente: Ficha Técnica de Alimentos y Bebidas

Elaborado por: Ana Sangucho Tello

El 85% de las entidades están centradas en la oferta de alimentos y bebidas siendo los restaurantes, plazas de comida y servicios de catering quienes ofrecen este servicio. El 15% de establecimientos se dedican a las bebidas entrando en esta clasificación cafeterías, discotecas y bares.

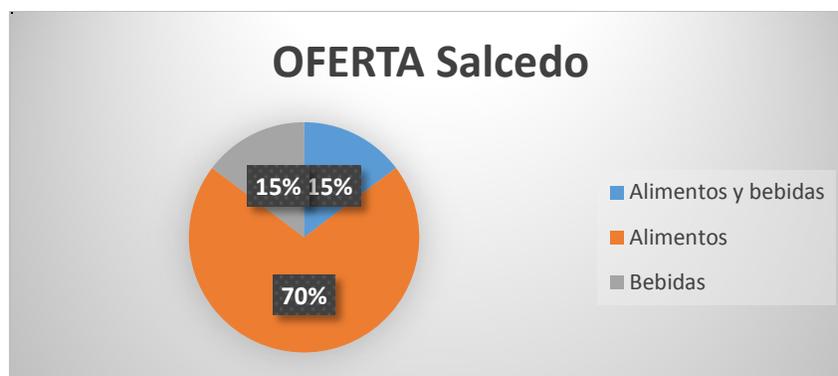


Figura 9.3.- Oferta en Salcedo (%)

Después de la Parroquia de San Miguel de Salcedo, Panzaleo le sigue con 4 establecimientos que ofrecen servicios de alimentos y bebidas y su clasificación es restaurante. Como se muestra en la tabla a continuación:

Tabla 9.4.- Establecimientos en Panzaleo

<i>Panzaleo</i>	
Restaurantes	4
Cafetería	0
Plazas de comida	0
Servicio de catering	0
Bar y discoteca	0

Fuente: Ficha Técnica de Alimentos y Bebidas

Elaborado por: Ana Sangucho Tello

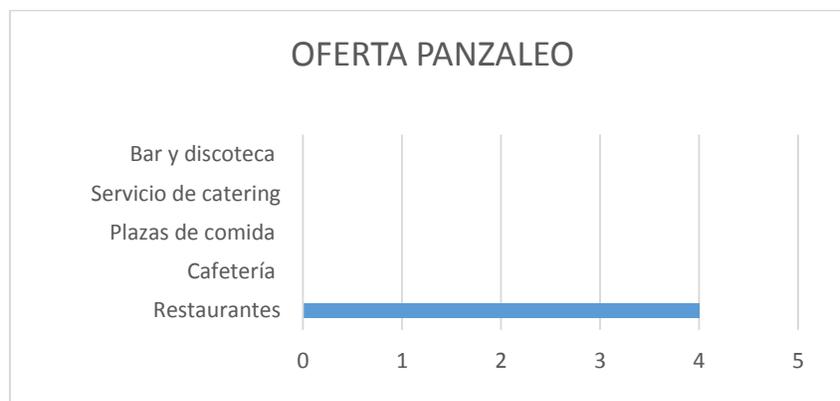


Figura 9.4.- Oferta Panzaleo

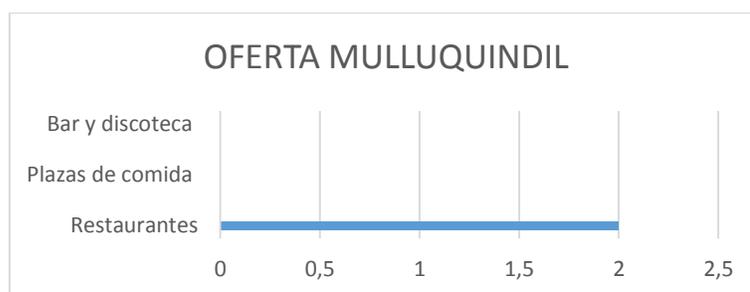
La Parroquia de Mulliquindil está conformado por 2 establecimientos que se dedican a la oferta de alimentos y bebidas y su clasificación es restaurantes, mientras que con respecto a las otras categorías no disponen.

Tabla 9.5.- Establecimientos en Mulliquindil

<i>Mulluquindil (Santa Ana)</i>	
Restaurantes	2
Cafetería	0
Plazas de comida	0
Servicio de catering	0
Bar y discoteca	0

Fuente: Ficha Técnica de Alimentos y Bebidas

Elaborado por: Ana Sangucho Tello

**Figura 9.5.-** Oferta Mulliquindil

La Parroquia de Mulalillo dispone de 2 establecimientos que oferta alimentos y bebidas en la clasificación de 1 restaurantes y 1 servicio se catering.

Tabla 9.6.- Establecimientos Mulalillo

<i>Mulalillo</i>	
Restaurantes	1
Cafetería	0
Plazas de comida	0
Servicio de catering	1
Bar y discoteca	0

Fuente: Ficha Técnica de Alimentos y Bebidas

Elaborado por: Ana Sangucho Tello

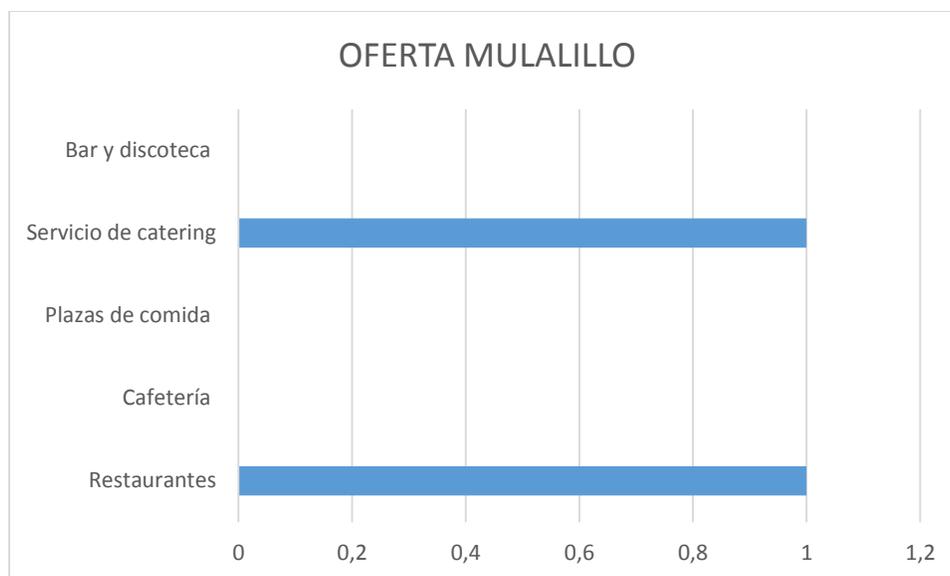


Figura 9.6.- Oferta Mulalillo

En las Parroquias de Cusubamba y San Antonio de Holguin no se ha apreciado establecimientos que realicen estas actividades o tengan las condiciones para ser considerados dentro de las categorías aplicadas.

9.2 Inventario

Tabla 9.7.- Inventario de establecimientos

INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICA, OFERTA ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL CANTÓN SALCEDO		
Nombre del establecimiento	Clasificación	Parroquia
Asadero el Sambito	Restaurante	SAN MIGUEL
Asadero Emanuel	Restaurante	
Asadero los Columbos	Restaurante	
Carbón Costeño	Restaurante	
Casa del Márquez	Restaurante	
Comida Criolla	Restaurante	
Delicias Criollas	Restaurante	
Encebollado líder	Restaurante	
El Buen Pollo Brosterizado	Restaurante	
El Champerito	Restaurante	
El Sabrosón	Restaurante	
El Tropezón	Restaurante	
Hostería Rumipamba de las Rosas	Restaurante	
La Cueva del Oso	Restaurante	

La esquina del Sabor	Restaurante	
Las super papas	Restaurante	
Mama Chabita	Restaurante	
Marisquería la Gran Cangrejada	Restaurante	
Restaurante Saludable	Restaurante	
Súper Pollo	Restaurante	
Teresita	Restaurante	
Zambo Pollo	Restaurante	
Delicia Marina	Restaurante	MULLUQUINDIL
El rincón del Mar	Restaurante	MULALILLO
Restaurante comida rápida	Restaurante	
Fritada el danzante	Restaurante	PANZALEO
Paradero Cuchi Frito	Restaurante	
Picantería Panzaleo	Restaurante	
Balcón de Yambo	Restaurante	
Buffle waffle	Cafetería	SAN MIGUEL
La Casona	Cafetería	
Beef Burger	Plazas de Comida	SAN MIGUEL
Doña Susanita	Plazas de Comida	
Hornado Zoilita	Plazas de Comida	
La Samba Elcira	Plazas de Comida	
After Club	Bar y Discoteca	SAN MIGUEL
Summer	Bar y Discoteca	
Zona Liv	Bar y Discoteca	
Hostería El Surillal	Servicio de Catering	SAN MIGUEL
Hostería Imperio Real	Servicio de Catering	
Hostería Molinos de Molinuco	Servicio de Catering	
Hostería Oasis Real	Servicio de Catering	MULALILLO

Elaborado por: Ana Sangucho Tello

En la presente tabla se puede observar toda la oferta alimentación y bebidas del cantón Salcedo dividida por cada parroquia, la categorización y el nombre del establecimiento a continuación se detalla toda la información recolecta se todos los establecimientos por medio de la ficha técnica la cual nos ayuda para realizar el inventario.

9.2.1 Análisis de las fichas técnicas

Se procede a aplicar la ficha técnica en los diferentes establecimientos, indicándonos los siguientes resultados:

▪ DATOS PRINCIPALES

Tabla 9.8.- Datos principales

<i>DATOS PRINCIPALES</i>	
Nombre	42
Dirección	42
Coordenadas	0
Categoría	42
# de registro MINTUR	0
Teléfono	19
E-mail	2
Página web	12

Fuente: Ficha Técnica de Alimentos y Bebidas
Elaborado por: Ana Sangucho Tello

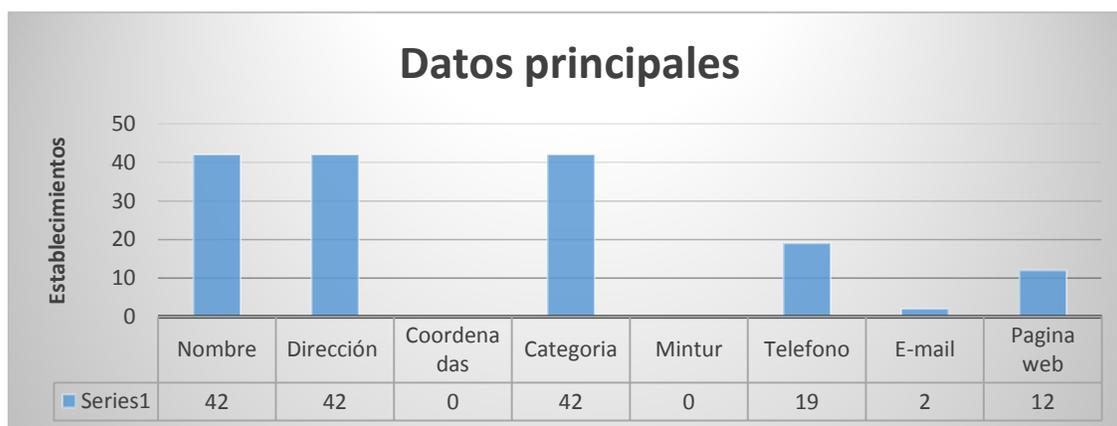


Figura 9.7.- Datos principales

ANÁLISIS

Según los datos principales que deben tener los establecimientos, los 42 locales disponen de un nombre y la dirección clara para ofrecer el servicio se encuentra definido la categoría en la que se encuentra, 19 disponen de números telefónicos que permitan realizar llamadas, 12 disponen de páginas web en la que se encuentra la información del local y servicio, y 2 disponen de E-mail. Todos los establecimientos no disponen de coordenadas y # de registro MINTUR. Los diferentes establecimientos tienen claramente establecidos la información sobre su nombre y la dirección de la misma forma la categoría en la que se encuentra ofreciendo el servicio. Mientras que servicios como teléfono o E-mail son muy pocos quien lo utiliza para que los clientes puedan acercarse al local. Entre los datos obtenidos se observa que los locales a los que se aplicó la ficha técnica no disponen del registro del MINTUR.

- **TALENTO HUMANO**

Tabla 9.9.- Talento Humano

<i>TALENTO HUMANO</i>	
Hombres	34
Mujeres	41
P. discapacidad	1

Fuente: Ficha Técnica de Alimentos y Bebidas

Elaborado por: Ana Sangucho Tello

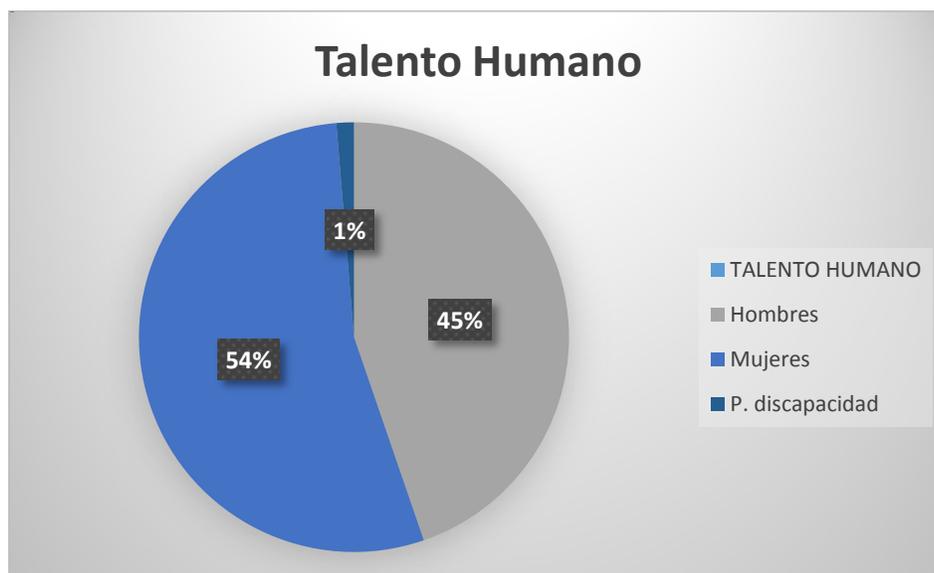


Figura 9.8.- Talento humano

ANÁLISIS

De los establecimientos aplicados la ficha técnica se determina con relación al Talento Humano que existen 34 hombres, 41 mujeres y una persona con discapacidad como parte de los trabajadores. Se puede observar un mayor número de personal femenino que atienden en los locales de alimentos y bebidas con un porcentaje del 54%, mientras que el personal masculino ocupa el 45% siendo casi similar las cantidades, mientras que revela que el 1% corresponde a personas con discapacidad siendo bajo.

- **TIPO DE ESTABLECIMIENTO**

Tabla 9.10.- Tipos de establecimientos

<i>TIPO DE ESTABLECIMIENTOS</i>	
Restaurante	29
Bar y Discoteca	3

Cafetería	2
Plazas de comidas	4
Servicios de Catering	4
Establecimientos móviles	0

Fuente: Ficha Técnica de Alimentos y Bebidas
Elaborado por: Ana Sangucho Tello

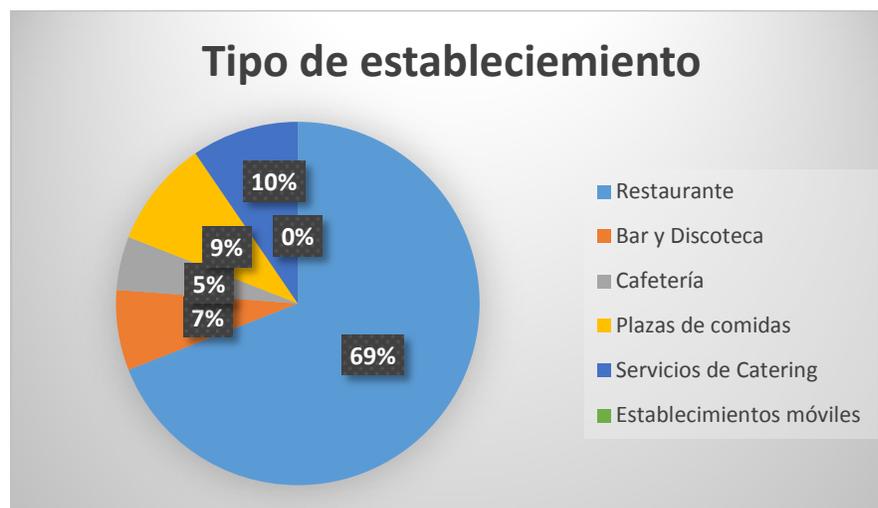


Figura 9.9.- Tipo de establecimiento

ANÁLISIS

Según el tipo de establecimientos existen 29 que son restaurantes, 3 locales que ofrecen servicio de bar y discoteca, mientras que 3 son cafeterías, 4 plazas de comida y 4 servicio de catering, ninguno de ellos tiene establecimientos móviles. Se observa que el servicio de mayor aplicación es de restaurantes con el 69%, mientras que el 31% ofrecen otro tipo de servicios como son de bar, cafetería, discotecas, plazas de comida y servicio de catering siendo, en un porcentaje entre el 10% al 5% siendo bajos a comparación del servicio de restaurantes, mientras que ninguno de ellos ofrecen servicios de establecimientos móviles teniendo fijo las instalaciones.

▪ INFRAESTRUCTURA

Tabla 9.11.- Infraestructura (servicios básicos)

<i>INFRAESTRUCTURA</i>	
Agua	42
Luz eléctrica	42

Baño	42
Telefonía e internet	15
# de mesas	42
# de sillas	42

Fuente: Ficha Técnica de Alimentos y Bebidas
Elaborado por: Ana Sangucho Tello

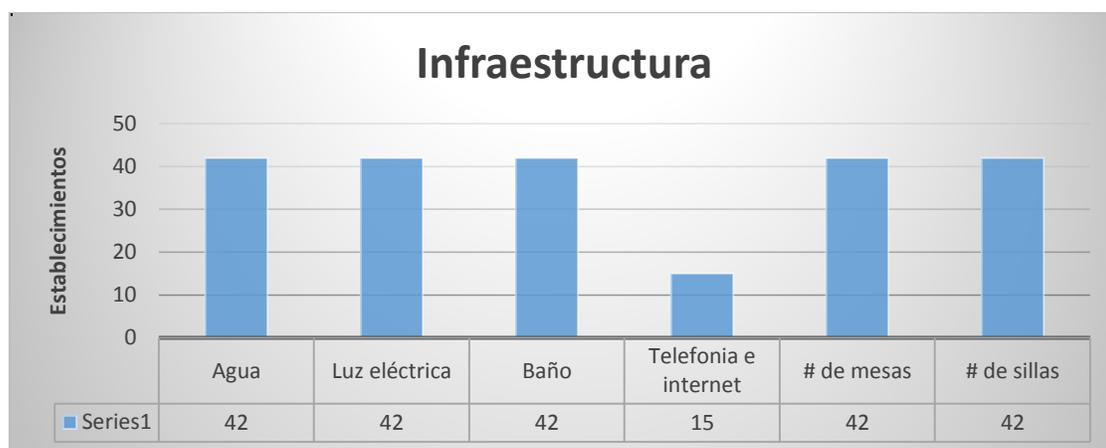


Figura 9.10.- Infraestructura (servicios básicos)

ANÁLISIS

De todas las fichas técnicas aplicadas determinan que los 42 establecimientos cuentan con servicios básicos como agua, energía eléctrica, baños, números de mesas y plazas, mientras que 15 tienen disponibilidad de teléfonos e internet. Se puede observar que todos los establecimientos cuentan con servicios básicos y de estos 27 locales no cuentan con telefonía e internet dentro de su infraestructura siendo limitada la difusión de la información de las actividades y prestación de este servicio a los clientes.

▪ SEÑALIZACIÓN

Tabla 9.12.- Señalización

<i>SEÑALIZACIÓN</i>	
Rutas de evacuación	37
Salida de emergencia	37
Extintor	38
Botiquín de primeros auxilios	31

Fuente: Ficha Técnica de Alimentos y Bebidas
Elaborado por: Ana Sangucho Tello



Figura 9.11.- Señalización del local

ANÁLISIS

De los establecimientos 37 de ellos disponen de rutas de evacuación, salidas de emergencia, 38 extintor y 31 disponen de botiquines de primeros auxilios. Se puede determinar que la mayoría de los establecimientos disponen de señalización, rutas de evacuación, salidas de emergencia correspondiendo al 88 % mientras que el 12% no disponen de estos implementos, así también 38 locales siendo el 91% cuentan con extintores en caso de emergencias, el 74% disponen de botiquin de primeros auxilios en caso de algún accidente y el 26% no disponen de estos elementos que son de vital importancia.

▪ SERVICIOS

Tabla 9.13.- Servicios

<i>SERVICIOS</i>	
Guardia	4
Parque	4
Carta	2
Pago con tarjeta	2
Reservaciones	11
Buzón de sugerencias	2
Cajas	39
Guarda ropa	1
Numero de platos a la carta	9

Fuente: Ficha Técnica de Alimentos y Bebidas

Elaborado por: Ana Sangucho Tello



Figura 9.12.- Servicios del establecimiento

ANÁLISIS

Se puede observar de la información aplicada con las fichas técnicas que 39 establecimientos disponen de cajas para atender al cliente, mientras que 11 permiten realizar reservaciones, 9 disponen de menús de platos a la carta, 4 tienen seguridad de guardianía y parqueadero, 2 de los locales poseen cartas en las que se pueden observar el menú y 1 guarda ropa. De los 42 establecimientos el 93% disponen de cajas registradoras para atender a los clientes registra la venta del servicio, mientras que los otros servicios son bajos siendo los más importantes la seguridad como guardianía y parqueadero para el cliente, muy pocos locales el 1% disponen de carta para observar el menú del que establecimiento dispone y el 1% tienen buzón de sugerencias por parte del cliente hacia el establecimiento permitiendo identificar la calidad del servicio y opiniones para mejorar.

▪ MODALIDAD

Tabla 9.14.- Modalidad

<i>MODALIDAD</i>	
Regional	4
Internacional	1
Tradicional	29
Típica	17
Bebidas con alcohol	5
Bebidas sin alcohol	5
Postres	3

Bebidas calientes	3
Bebidas frías	3
Picaditas	3
Vegetariana	1
Mariscos	8

Fuente: Ficha Técnica de Alimentos y Bebidas
Elaborado por: Ana Sangucho Tello

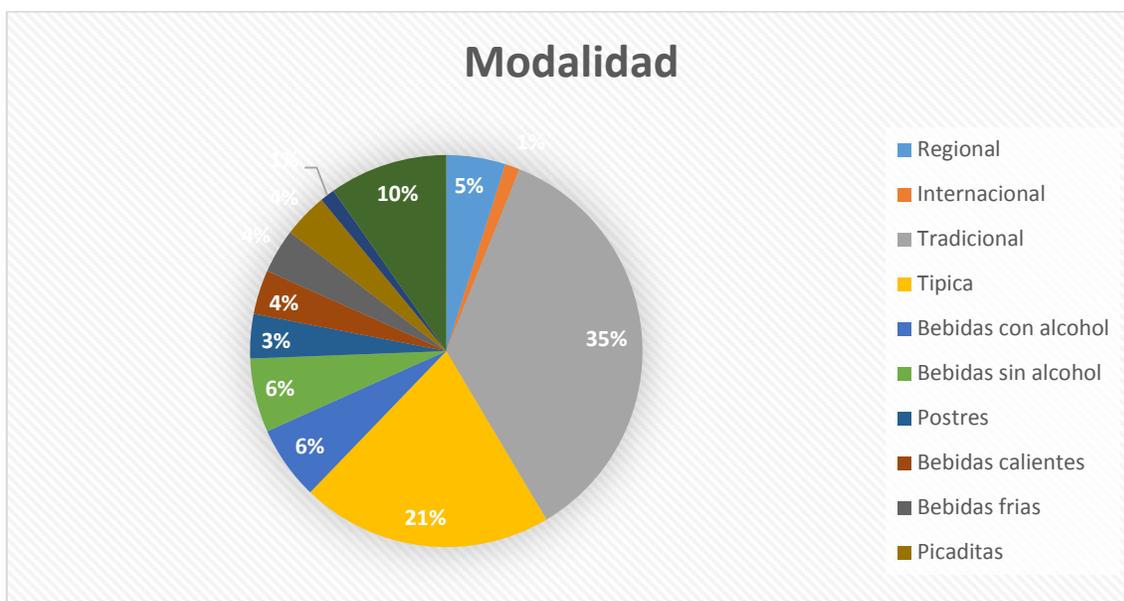


Figura 9.13.- Porcentaje de Modalidad de servicio

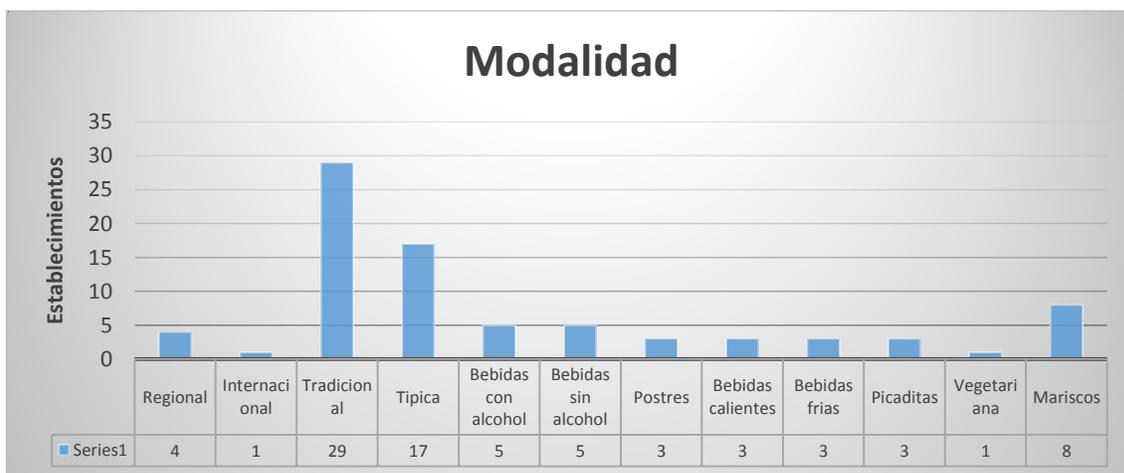


Figura 9.14.- Cantidad de la modalidad de servicio

ANÁLISIS

De las fichas técnicas aplicadas se establece que con relación a la modalidad 29 establecimientos conservan platos tradicionales como modo de transmitirse o por su permanencia

de generación en generación, 17 de comida típica que tienen una característica básica, 8 platos en base de mariscos, 5 bebidas sin alcohol, 5 bebidas con alcohol, 4 comida regional, 3 tienen postres, picaditas y bebidas calientes, 3 bebidas frías, 1 comida internacional y vegetariana. Se puede apreciar que la comida que sobresalen es la tradicional y la típica siendo los porcentajes más altos con el 35% y 21% respectivamente, mientras que los otros segmentos tienen un porcentaje bajo entre el 10% y 1% entre ellos se aprecia que existe poca oferta con relación a la comida internacional y los platos vegetarianos.

- **SERVICIO ADICIONAL**

Tabla 9.15.- Servicios adicionales

<i>SERVICIO ADICIONAL</i>	
Aire acondicionado	5
Servicio a domicilio	1
Bar	6
Organización de eventos	8
Área de juegos infantiles	1
Salón de juegos	0

Fuente: Ficha Técnica de Alimentos y Bebidas

Elaborado por: Ana Sangucho Tello

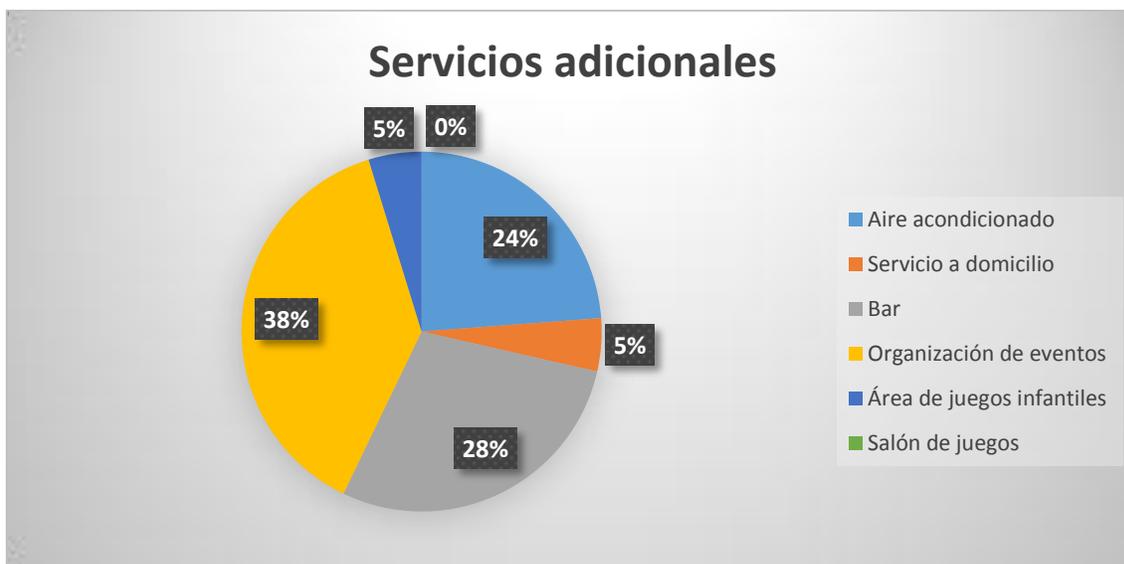


Figura 9.15.- Porcentajes servicios adicionales

ANÁLISIS

Los datos recopilados de las fichas técnicas determinan que con relación a los servicios adicionales 8 de los establecimientos disponen de organización de eventos, 6 de bar, 5 tienen aire

acondicionado, 1 local ofrece servicios a domicilio, 1 tienen áreas de juegos infantiles y ninguno tienen un salón de juegos. El 38% de los servicios adicionales que se prestan corresponde a la organización de eventos, 28% de ellos corresponde a 6 que tienen bar, el 24% que son 5 establecimientos disponen de climatización dentro de los locales para los clientes, mientras que el 5% siendo 1 local tienen áreas de juego o servicio a domicilio en el que no se han utilizado plataformas informáticas para poder expandir los servicios. Se puede observar que ningún local dispone de un salón de distracción ya sea individual o en familia mientras se presta el servicio.

9.3 Elaboración del catálogo

El catálogo es una forma efectiva de dar a conocer la planta turística, oferta alimentación a los turistas nacionales y extranjero donde se puede dar a conocer la restauración existente de un lugar siempre y cuando se presente de una forma organizada y atractiva visualmente, donde podríamos tomar la idea y convertirla en una herramienta de publicidad real en muy poco tiempo, adicional a la información que tendrá el producto final se pondrá el código QR de cada establecimiento.

Un código QR es un código de barras bidimensional cuadrada que puede almacenar los datos codificados. La mayoría del tiempo los datos es un enlace a un sitio web (URL). Los códigos QR permiten interactuar con el mundo a través de su Smartphone. Específicamente, un QR Code extiende los datos a disposición de cualquier objeto físico y crean una medida digital para las operaciones de marketing. Esta tecnología permite y acelera el uso de servicios web para móviles: se trata de una herramienta digital muy creativa.

Tabla 9.16.- Lector de QR y plataforma

Lector de QR	Plataforma
i-nigma	Android, iPhone, BlackBerry y Windows
Lector QR de Kaspersky	Android y iPhone
NeoReader	Android, iPhone, BlackBerry y Windows
QR Droid	Android

Fuente: Play Store

Elaborado por: Ana Sangucho Tello



Figura 9.16.- Código de scanner

El programa informático para la creación del catálogo es Adobe Indesign es utilizado para el diseño de documentos que eventualmente se van a imprimir de manera estándar o se quiere visualizar en línea. Comúnmente se usa para paginar periódicos, revistas y otros materiales de publicación.

Adobe Indesign es la aplicación número uno a nivel mundial para diseño editorial. Por otro lado, su programa será sencillo ya que Indesign acepta una gran cantidad de formatos de archivo inclusive archivos de audio y vídeo a continuación se detalla los pasos para la creación del catálogo:

1. Para realizar el catálogo es inevitable reunir el contenido que se necesitara antes de hacer el catálogo incluyendo imágenes, una lista y sus características de los establecimientos.
2. Preparación de imágenes visuales atractivas del producto, las imágenes son muy importantes porque incitara a los clientes a leer el contenido.
3. Averiguar las características de los establecimientos de alimentos y bebidas, obtenida en el inventario.
4. Tamaño adecuado para el catálogo se debe de elegir un tamaño conveniente dependiendo de dónde se lo vaya a usar.
5. Elección correcta de páginas, el catálogo debe ser lo suficientemente largo para tener la información necesaria, pero lo suficientemente corto para mantener el interés y no atascarlos con detalles adicionales.
6. Descripción de los establecimientos, las descripciones deben ser cortas, entre 50 y 100 palabras.
7. Escribir contenido adicional, añadir una portada dependiendo de la sección del catálogo por parroquias.
8. Creación de una portada impresionante para el catálogo.

Tipografía

Se utilizó la tipografía universal en tamaño 9,5 para los contenidos internos y la tipografía decorati en tamaño 20 para los títulos y tamaño 12 para los subtítulos esta tipografía es utilizada en todo el catálogo.

Para la elaboración de la contra portada se tomó en cuenta dos elementos muy primordiales como el logo de la universidad y de la carrera de Ingeniería en Ecoturismo los cuales son muy importantes para el catálogo de esta manera se sabrá que el catálogo se elaboró con los conocimientos impartidos de la Universidad Técnica de Cotopaxi en la carrera ya mencionada.

Papel

Para la impresión del catálogo se eligió el papel Couche de 120g mate y brillante para el interior de la guía, sin duda es un material que caracteriza elegancia para los tipos de lectores, además es un tipo de material para impresiones a laser el cual refleja menos luz y por ello es mucho más cómodo para nuestra vista. Para la portada se considerará un papel más grueso que soporta la manipulación tal es el caso de papel Couche de 220g con todo ello con el fin de dar comodidad al lector al momento de la utilización del catálogo.

Colores

Los colores utilizados en el catálogo de alimentos y bebidas son amarillo mostaza y ladrillo son colores tierra que van de la mano con el significado e información que contiene el catalogo es un color para negocios de comida informales, ideal para salidas familiares dependiendo del establecimiento deseado.

Tamaño del catálogo

El tamaño será de un formato A4 mitad en orientación horizontal que tendrá una medida aproximada de 28cm x 20cm para la buena manipulación del lector, fotografías claras e información necesaria que llevará el catálogo.



Figura 9.17.- Tamaño de catálogo

9.3.1 Descripción externa e interna del catálogo

El catálogo de alimentos y bebidas del cantón Salcedo cuenta con las siguientes partes externas:

Portada: Imagen y nombre del catálogo

Contraportada: Se colocó el sello de la Universidad Técnica De Cotopaxi, señalización de restaurantes, cafeterías, bar discoteca, servicio de catering y plazas de comida el año elaborado.

Partes Internas

Información básica: Autor, tutora, edición, fotografía, entidad, fecha.

Fotografías externas que se observan son propias de autoría y también se colocó fotografías de google que no tienen copy black en si las fotografías del catálogo son sin derecho de autor y libres.

Información de Autoridades de la Universidad: Nombre de la Facultad, Decana de la Facultad de CAREN, Directora de la Carrera de Turismo y Tutora.

Presentación: Dentro de esta página se encontrará un pequeño resumen de lo que contiene el catálogo de alimentos y bebidas con una nota muy importante para utilizar el código QR.

Índice: Está dividido por categorías restaurantes, cafeterías, bar y discoteca, plaza de comida y servicio de catering

Información de establecimientos: se observa una caratula por cada clasificación de establecimientos, donde se encontrará el nombre del establecimiento, clasificación, oferta, dirección, teléfono, precios de los alimentos y bebidas, hora de atención, días de atención fotografías y código QR de cada establecimiento.

10. IMPACTOS (TÉCNICO- SOCIAL- AMBIENTAL)

10.1 Impacto Técnico

La implementación de las fichas técnicas en el campo, ha permitido identificar los diferentes parámetros que se manejan en la oferta alimentos y bebidas de la planta turística del Cantón Salcedo. Utilizando como un instrumento de recopilación en donde se evidencia los diferentes parámetros para la obtención de información de la planta turística alimentos y bebidas del cantón. La información de los establecimientos nos ayuda a fortalecer el área técnica, determinando las condiciones en la que se encuentran, llevando un registro de los seguimientos que se necesita en cada establecimiento. Al desarrollar el catalogo mediante herramientas tecnológicas como las codificaciones QR permite un fácil acceso a la información de los establecimientos simplificando las operaciones de búsqueda.

10.2 Impacto social

La dinamización de recolectar la información y llenar la ficha fue muy factible con los dueños de los establecimientos que en su mayoría nos supieron manifestar que el comercio mediante la actualización de la información e implementación de herramientas como el catálogo les ayudaría de diferente manera a los distintos establecimientos pero en la mayoría los dueños nos manifestaron que no podíamos tomar fotos internas de los establecimiento esto fue algo negativo en nuestra salida de campo pero nos supieron manifestar que no contaban con todos los implementos básicos o instalaciones adecuadas pero nos dieron datos sobre su localización, medios electrónicos, los servicios, la modalidad y la seguridad que ofrecen, si nos podían ayudar para que de esa manera se fortalezca el turismo e incentiva a los turistas nacionales o extranjeros a visitar y desarrollar el ámbito social y económico mediante un intercambio cultural y gastronómico que se ofrece en el Cantón.

10.3 Impacto ambiental

El proyecto puede ocasionar un impacto negativo por el uso del papel couche, que se requiere para la impresión del catálogo de alimentos y bebidas en el cantón Salcedo, por eso se recomienda que se realice un catálogo digital de esta manera se contribuye al cuidado del medio ambiente y a su vez a la prohibición de tala de árboles ya que son el material principal del papel.

11. PRESUPUESTO

Tabla 11.1.- Presupuesto de proyecto

PRESUPUESTO			
Cantidad	Detalle	Valor Unitario	Valor Total
Tecnología			
1	Impresora	\$ 350,00	\$ 350,00
1	Internet	\$ 20,00	\$ 20,00
1	Laptop	\$ 800,00	\$ 800,00
1	Cámara	\$ 350,00	\$ 350,00
Materiales			
4	Anillados	\$ 2,00	\$ 8,00
2	Resmas	\$ 3,50	\$ 7,00
3	Carpetas	\$ 0,50	\$ 1,50
4	Catálogos	\$ 47,50	\$ 185,00
4	Tintas	\$ 40,00	\$ 160,00
Movilización			
Bus	15	\$ 0,30	\$ 4,50
Carreras	20	\$ 2,00	\$ 40,00
		Sub Total	\$ 1.926,00
		10% imprevistos	\$ 192,60
		Total	\$ 2.118,60

Elaborado por: Ana Sangucho Tello

12. CONCLUSIONES

- El Cantón Salcedo presenta una infraestructura deficiente en cuanto al sector turístico, además se evidencia a través de un análisis que el turismo no es visto como una fuente de ingresos económicos importante dentro del Cantón, en el diagnóstico desarrollado se puede ver también que la agricultura y ganadería son actividades económicas fuertes en su población.

- Para el inventario se aplicaron las fichas técnicas para el levantamiento de la información, dando como resultado 42 establecimientos distribuidos en las diferentes parroquias del Cantón Salcedo, centrándose en la información principal, talento humano, tipos de establecimientos, infraestructura, señalización, servicios, modalidad y servicios adicionales, determinando que el uso de la tecnología para la promoción de sus servicios es escaso, y en el talento humano son casi equitativas entre hombres y mujeres, pero observando un gran abismo en la inserción de personas con capacidades especiales al ámbito laboral.

- Se determina la importancia de implementar instrumentos que contengan información sobre la planta turística, alimentos y bebidas del cantón Salcedo; de esta forma se diseña un catálogo que permita describir esta información, tomando como referencia la ubicación y los servicios que ofrecen cada uno de los establecimientos, rango de precios de los productos de los 42 locales, además se incorporó el código QR que mostrará la ubicación de los establecimientos.

13. RECOMENDACIONES

- ✓ Se debe realizar una inspección minuciosa a cada establecimiento y establecer un diálogo que permite focalizar aspectos como mejoras presentación del local, infraestructura, marketing, además de identificar un producto alimenticio y de bebida propio que llame al turista a consumir e incrementar la visita en cada lugar establecido en el catálogo.
- ✓ Se debe realizar actualizaciones continuas de la información referentes a la planta turística para tomar en cuenta a nuevos establecimientos. Las capacitaciones en nuevas tecnologías, servicio al cliente, promoción por las redes sociales, creación de páginas web, para ofertar los servicios por estos medios de comunicación. Así también considerar como parte del talento humano en sitios de oferta de alimentos y bebidas la contratación de personas con capacidades especiales abriéndoles oportunidades para la inserción laboral.
- ✓ Mediante el catálogo físico obtenido después de la investigación, se puede desarrollar un catálogo digital el mismo que nos ayudará a cuidar el medio ambiente ya que no se duplicarán más ejemplares. El catalogo digital logrará focalizar a turistas nacionales y extranjeros ya que es una herramienta más rápida y accesible, además se recomienda la actualización de este catálogo cada 6 meses con una opción que permita visualizar establecimientos cerrados y la creación de nuevos.

14. BIBLIOGRAFÍA

- Albán Velasguí, S. X. (2013). *PROPUESTA DE CREACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA EN EL CANTÓN BAÑOS DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA A TRAVÉS DEL ANÁLISIS E INVENTARIO DE SUS PLATOS TÍPICOS EN EL PERIODO 2013- 2014*. Obtenido de Repositorio. esPOCH: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/9681/1/84T00263.pdf>
- Bernal, C. (2006). *Metodología de la investigación*. Obtenido de http://brd.unid.edu.mx/recursos/Taller%20de%20Creatividad%20Publicitaria/TC03/lecturas%20PDF/05_lectura_Tecnicas_e_Instrumentos.pdf
- Bogdan, S. T. (1987). Introducción a los métodos cualitativos de investigación. En S. T. Bogdan, *Introducción a los métodos cualitativos de investigación* (págs. 100-101-102). Barcelona: Paidós, SAICF.
- Cajal, A. (2019). *Investigación de Campo: Características, Tipos y Etapas*. Obtenido de lifeder.com: <https://www.lifeder.com/investigacion-de-campo/>
- Carballo, B. (4 de Marzo de 2013). *Definiendo el alcance de una investigación: exploratoria, descriptiva, correlacional o explicativa*. Obtenido de Pensamiento de Sistemas aplicados a organizaciones: <http://pensamientodesistemasaplicado.blogspot.com/2013/03/definiendo-el-alcance-de-una.html>
- ConceptoDefinición.de. (15 de Noviembre de 2012). *In Situ*. Obtenido de ConceptoDefinición.de: <http://conceptoDefinicion.de/in-situ/>
- Consultores del turismo. (Enero de 2013). *El Mercado Turístico*. Obtenido de Consultores del turismo: <http://www.ucipfg.com/Repositorio/MGTS/MGTS15/MGTSV15-07/semana2/LS2.1.pdf>
- Decofilia. (17 de Marzo de 2015). *El comedor: Una estancia clave en el diseño de hoteles*. Obtenido de Decofilia: <https://decofilia.com/blog/comedores-de-hotel/>

- Dirección de Investigación de la oferta, C. G. (18 de Febrero de 2016). *Ministerio del Turismo*.
Obtenido de SErviceio Turisticos: <https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/turismo-cifras/2018-09-18-21-11-17/establecimientos-registrados>
- dosg. (2020). *Licencias de hostelería ¿en qué se diferencian un bar, una cafetería y un restaurante?* Obtenido de dosg: <https://dosg.net/blog/licencias-hosteleria-se-diferencian-bar-una-cafeteria-restaurant/>
- Educar para Trascender. (2006). *Técncias e intrumentos*. Obtenido de Educar para Trascender: http://brd.unid.edu.mx/recursos/Taller%20de%20Creatividad%20Publicitaria/TC03/lecturas%20PDF/05_lectura_Tecnicas_e_Instrumentos.pdf
- Fernandez, F. O. (2004). *Historia de la comida: alimenos, cocina y civilización* . Barcelona: Tusquets.
- Francisco García Ortiz, P. P. (2010). *OPERACIONES BÁSICAS Y SERVICIOS EN BAR Y CAFETERÍA*. España: Paraninfo.
- Galán Amador, m. (29 de Mayo de 2009). *LA ENTREVISTA EN INVESTIGACION*. Obtenido de Metodología de la Investigación : <http://manuelgalan.blogspot.com/2009/05/la-entrevista-en-investigacion.html>
- Gallegos, J. F. (2012). *Gestión de alimentos y bebidas para hoteles, bares y restaurantes*. Madrid: Paraninfo.
- Garcia Suarez, O. J. (2014). *Creación de ruta turística Guala- Mindo para turistas nacionales y extranjeros*. Obtenido de dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/3609/1/UDLA-EC-TTT-2014-02%28S%29.pdf
- Germánico, E. J. (05 de Diciembre de 2010). *Plan de Desarrollo Turistico del Cantón Salcedo Provinica de Cotopaxi*. Obtenido de [file:///C:/Users/Personal/Downloads/23T0254%20\(3\).pdf](file:///C:/Users/Personal/Downloads/23T0254%20(3).pdf)
- Gonzáles Fernández, A. (1999). *Estilos de vida y segmetacion del turismo* . Valencia : Tirand lo Blanch .
- Hernández, R., Fernández , C., & Baptista, P. (2007). *Fudamentos de metodología de la investigación*. Mexico: Progamas educativos Educativos S.A.
- InEventos. (2020). *¿Qué es un Servicio de Catering?* Obtenido de InEventos: <https://www.ineventos.com/blog/que-es-un-catering.aspx>

- Instituto Nacional de Estadística y Censo. (2010). *Censo de población 2010* . Obtenido de Instituto Nacional de Estadística y Censo: <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/censo-de-poblacion-y-vivienda/>
- Kaliger. (1983). *Metodología de la investigación* .
- Loubet Orozco, R. (s.f.). *Recolección de datos: técnicas de investigación de campo*. Obtenido de geocities: <http://www.geocities.ws/roxloubet/investigacioncampo.html>
- Mac-Clure Brintrup, B. (Diciembre de 2013). *Dimencionamiento y localización óptima de sistemas de almacenamiento de energía en redes de distribución*. Obtenido de repositorio.uchile.cl: http://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/116130/cf-macclure_bb.pdf?sequence=1
- Macías, A. (5 de Enero de 2020). *Evítate el oso y conoce la diferencia entre un bar y un pub*. Obtenido de travelreport: <https://www.travelreport.mx/actividades/relajacion/diferencia-entre-un-bar-y-un-pub/>
- Martinez, C. (2019). *Investigación Descriptiva: Tipos y Características*. Obtenido de Lifeder: <https://www.lifeder.com/investigacion-descriptiva/>
- Ministerio de Turismo. (2018). *Turismo en cifras Alimentos y Bebidas*. Obtenido de Ministerio de Turismo: <https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/turismo-cifras/2018-09-18-21-11-17/establecimientos-registrados>
- Ministerio del Turismo. (2017). *GUÍA METODOLÓGICA PARA LA JERARQUIZACIÓN DE ATRACTIVOS Y GENERACIÓN DE ESPACIOS TURÍSTICOS DEL ECUADOR*. Obtenido de Ministerio del Turismo: https://servicios.turismo.gob.ec/descargas/InventarioAtractivosTuristicos/Guia_MetodologicaInventarioAtractivosGeneracionEspacios2017.pdf
- Morillo Moreno, M. (2011). Turismo y producto turístico. Evolución , conceptos, componentes y clasificación. *Visión Gerencial*, 135-158.
- Mostaedi, A. (1999). *Bars & Restaurants*. Barcelona: Instituto Monsa de Ediciones, S.A.
- Munequiando. (s.f.). *Restaurante 5 estrellas*. Obtenido de https://www.google.com/search?q=restaurantes&client=firefox-b-d&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=2ahUKEwjixeO9jcPnAhXCq1kKHS00DHwQ_AUoAnoECA0QBA&biw=669&bih=646#imgsrc=SyT0JxN9t54a4M

- Nadal , P. (9 de Febrero de 2020). *10 bares cojonudos de Sevilla*. Obtenido de El País: https://elpais.com/elpais/2016/11/04/paco_nadal/1478243730_026127.html
- Nava Sánchez, A. C. (2016). *8.1.1 LA PLANTA TURÍSTICA DE ALOJAMIENTO EN ENTORNOS ECOLÓGICOS Y SU IMPACTO EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA PARROQUIA PASA, CANTÓN AMBATO, PROVINCIA DE TUNGURAHUA*. Obtenido de repo.uta: <http://repo.uta.edu.ec/bitstream/123456789/23290/1/TESIS-ANDREA%20NAVAS..pdf>
- NewsMobil. (31 de Julio de 2018). *No more room service orders in hotels; here's why*. Obtenido de NewsMobil: <http://newsmobile.in/articles/2018/07/31/no-more-room-service-orders-in-hotels-heres-why/>
- Okdiario. (27 de Enero de 2019). *Conoce el método de observación directa*. Obtenido de Okdiario: <https://okdiario.com/curiosidades/conoce-metodo-observacion-directa-3628568>
- Palella, S., & Martins, F. (2012). *Metodología de la investigación cuantitativa*. Fedupel.
- Palella, S., & Martins, F. (2012). *Metodología de la Investigación Cuantitativa*. Caracas: Fedupel.
- Perla Elizabeth Guerrero González, J. R. (2004). *Introducción al Turismo*. México: Grupo Editorial Patria.
- pinterest. (s.f.). *Descubre ideas sobre Diseño De Discoteca*. Obtenido de <https://www.pinterest.com/pin/502151427175670746/>
- Portal de Relaciones Públicas . (s.f.). *Técnicas de investigación* . Obtenido de Portal de Relaciones Públicas : <http://www.rppnet.com.ar/tecnicasdeinvestigacion.htm>
- PRIZE. (27 de Octubre de 2016). *Tipos de restauración*. Obtenido de PRIZE: <https://prezi.com/kaukmdu2obqr/tipos-de-restauracion/>
- Puente, W. (2010). *Técnicas de la investigación*. Obtenido de Universidad del desarrollo personal: https://selinea.unidep.edu.mx/files/395to427_r504020160402104803569489.pdf
- QuestionPro. (2019). *¿Qué es la Investigación Exploratoria?* Obtenido de QuestionPro: <https://www.questionpro.com/blog/es/investigacion-exploratoria/>
- Recursos de Autoayuda. (s.f.). *Descubre cuáles tipos de métodos que existen*. Obtenido de Recursos de Autoayuda: <https://www.recursosdeautoayuda.com/tipos-de-metodos/>

- Universidad para la Cooperación Internacional. (s.f.). *Conceptos Fundamentales del Turismo*.
Obtenido de Ucipfg: <http://www.ucipfg.com/Repositorio/MGTS/MGTS15/MGTSV15-07/semana3/LS3.2.pdf>
- Uribe, É. (2020). *Cómo empezar un negocio con un foodtruck*. Obtenido de Entrepreneur:
<https://www.entrepreneur.com/article/273510>
- Vallsmadella, J. M. (2002). *Técnicas de marketing y estrategia para restaurantes*. Madrid:
Prentice Hall.
- visualmarketing. (6 de Julio de 2017). *Vips apuesta por la hostelería y convierte en restaurantes la mitad de sus tiendas*. Obtenido de visualmarketing:
<http://www.visualmarketing.com.ar/vips-apuesta-por-la-hosteleria-y-convierte-en-restaurantes-la-mitad-de-sus-tiendas/>

15. APÉNDICES

Apéndice 1. Aval de traducción al idioma inglés

AVAL DE TRADUCCIÓN

En calidad de Docente del Idioma Inglés 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, SANGUCHO TELLO ANA FERNANDA**, cuyo título versa “**ANÁLISIS DE LA PLANTA TURÍSTICA. OFERTA ALIMENTACIÓN DEL CANTÓN SALCEDO**”, lo realizo 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 estime conveniente.

Latacunga, enero 10 del 2020

Atentamente,

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

Apéndice 2. Hoja de vida del equipo de trabajo

CURRICULUM VITAE TUTORA



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE

**DATOS PERSONALES****APELLIDOS:** RODAS VINUEZA**NOMBRES:** DANIELA ALEJANDRA**ESTADO CIVIL:** SOLTERA **CEDULA DE CIUDADANÍA:** 172222086-8 **NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES:** 0 **LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:** QUITO, 28 de abril de 1989**DIRECCIÓN DOMICILIARIA:** JOSE XIRONA S2-27 Y FRANCISCO MATIZ**TELÉFONO CONVENCIONAL:** 023194447 **TELÉFONO CELULAR:** 0998019555 **EMAIL****INSTITUCIONAL:** daniela.rodas@utc.edu.ec**ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS**

NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	Ingeniería en Administración y Dirección de Empresas Hoteleras	06-112013	1036-131247547
CUARTO	Master Universitario en Gestión Internacional del Turismo mención en Gestión Internacional de Destinos Turísticos	09-032017	724197109

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.**

Administración de Empresas Hoteleras Gestión de Turismo Internacional

PERÍODO ACADÉMICO DE INGRESO A LA UTC: Abril 2017

FIRMA



CURRICULUM VITAE ESTUDIANTE

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE**DATOS PERSONALES**

APELLIDOS: SANGUCHO TELLO

NOMBRES: ANA FERNANDA

ESTADO CIVIL: SOLTERA **CEDULA DE CIUDADANÍA:** 050344708-8 **NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES:** 0

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: Latacunga, 28 de septiembre de 1994

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: AV UNIDAD NACIONAL Y CIVILIZACIÓN

TELÉFONO CONVENCIONAL: 032-663-755 **TELÉFONO CELULAR:** 0995760719

EMAIL INSTITUCIONAL: ana.sangucho7088@utc.edu.ec

TIPO DE DISCAPACIDAD: N/A **# DE CARNET CONADIS:** N/A

ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

NIVEL	TITULO OBTENIDO
PRIMARIA	Escuela "Elvira Ortega"
SECUNDARIA	Colegio "Victoria Vasconez Cuví"

FIRMA

CURRICULUM VITAE LECTOR (PRESIDENTE)



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

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

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

HISTORIAL PROFESIONAL

FACULTAD Y CARRERA EN LA QUE LABORA: Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales Ecoturismo

ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA. Servicios. 81 Servicios personales, 85 Protección del medio ambiente

PERÍODO ACADÉMICO DE INGRESO A LA UTC: Octubre 2018 Febrero 2019

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

FIRMA



CURRICULUM VITAE LECTOR (LECTOR 2)

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE



DATOS PERSONALES

APELLIDOS: PONCE GALARZA

NOMBRES: JAIRO DAVID

ESTADO CIVIL: SOLTERO

CEDULA DE CIUDADANÍA: 1718825340

NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 0

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

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: AV ILALO E35-63 (SAN RAFAEL)

TELÉFONO CONVENCIONAL:

TELÉFONO CELULAR: 0984631085

EMAIL INSTITUCIONAL: jairo.ponce5340@utc.edu.ec

ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	Lic. en gastronomía	2012-08-02	1040-12-1154618
CUARTO	Innovación del Patrimonio Culinario y Gastronómico.	2015-07-29	7246 R-15-27066

HISTORIAL PROFESIONAL

FACULTAD Y CARRERA EN LA QUE LABORA: Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales Ecoturismo

ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA. Servicios 81 Servicios personales **PERÍODO ACADÉMICO DE INGRESO A LA UTC:** Septiembre 2019- Abril 2020

FIRMA



CURRICULUM VITAE LECTOR (SECRETARIO)


UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE
DATOS PERSONALES

APELLIDOS: SAMPEDRO ARRIETA-

NOMBRES: MILTON ALBERTO

ESTADO CIVIL: CASADO

CEDULA DE CIUDADANÍA: 0602636987

NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 2

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

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: RIOBAMBA

TELÉFONO CONVENCIONAL: 032393061

TELÉFONO CELULAR. 0984509068

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

TIPO DE DISCAPACIDAD: N/A

ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	Ingeniero En Ecoturismo	24-102004	1002 -04-533659
TERCER	Guía Profesional De Turismo	08-082011	1002-11-1077036
CUARTO	Magister En Educación Y Desarrollo Social	09-092013	1032-13-86039100

HISTORIAL PROFESIONAL

FACULTAD Y CARRERA EN LA QUE LABORA: Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos

Naturales – Ecoturismo

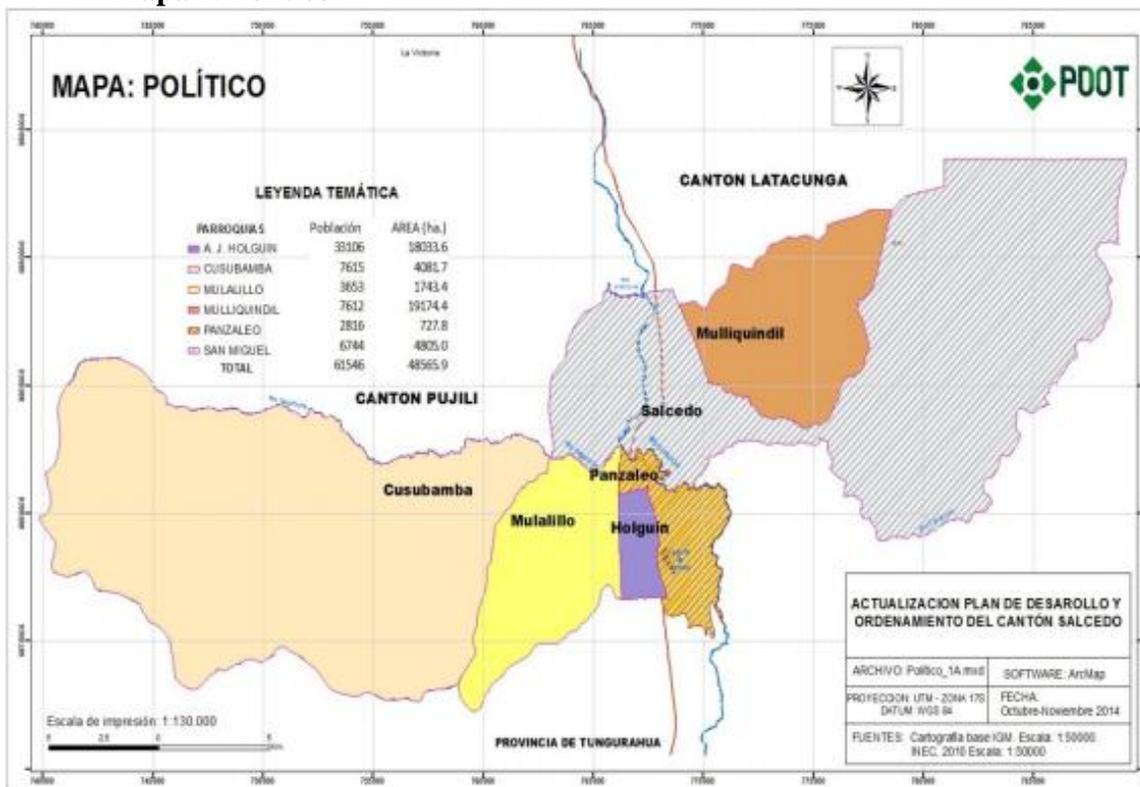
ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA. Servicios: 81 Servicios personales PERÍODO

ACADÉMICO DE INGRESO A LA UTC: octubre 2016

 FIRMA

Apéndice 3. Mapa del Cantón Salcedo

Mapa 1. Político



Fuente: Cartografía del IGM

Realizado por: Equipo Técnico PDOT GAD Municipal

Apéndice 4. Fichas de establecimientos

Ficha 1. Restaurante

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA /ALIMENTOS Y BEBIDAS								FOTOGRAFÍA
Datos Principales							Página Web	
No mbre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro MINTUR	Teléfono	E-mail		Balcón de Yambo (Facebook)
Balcón de Yambo	Panamericana E35		Restaurante (Cafetería y Bar)		984 497863			
Talento Humano				Tipo de establecimiento				
Hombres	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Discotecas	

6	6	0	12	x Plazas de comidas	x Servicio de Catering	x Establecimientos móviles			
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Teléfono e Internet	# de mesas	# de sillas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		18	72	x	X	X	X
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Guarda ropa		
		X				x			
MODALIDAD						SERVICIOS ADICIONALES	NUMERO DE PLATOS QUE TIENE LA CARTA		
Cocina Regional		Cocina Internacional		Cocina Contemporánea		Aire Acondicionado			
Cocina Tradicional	X	Cocina Oriental		Cocina Fusión		Servicio a domicilio			
Cocina Típica	X	Vegetariana/Naturalista		Pescados y Mariscos		Bar	X		
Cocina Argentina		Cocina Italiana		Carne "Steak House"		Organización de eventos	X		
Cocina Española						Área de juegos infantiles			
						Salón de juegos			

Ficha 2. Plaza y comida

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA /ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
No mbre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro MINTUR	Teléfono	E-mail	Página Web		
Hor nado Zoilita	Sucre y Padre Salcedo		Plaza de comidas		9928 61845				
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Ho mbre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Discotecas		
1	3	0	4	Plazas de comidas X	Servicio de Catering	Establecimientos móviles			
Infraestructura y Equipamiento					Señalización y Equipamiento de Seguridad				
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Teléfono e Internet	# de mesas	# de sillas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X			2	12				
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Guarda ropa		
						x			
MODALIDAD						SERVICIOS ADICIONALES		NUMERO DE PLATOS QUE TIENE LA CARTA	
Cocina Regional		Cocina Internacional		Cocina Contemporánea		Aire Acondicionado			

Cocina Tradicional	X	Cocina Oriental		Cocina Fusión		Servicio a domicilio			
Cocina Típica	X	Vegetariana/Naturalista		Pescados y Mariscos		Bar	X		
Cocina Argentina		Cocina Italiana		Carnes "Steak House"		Organización de eventos	X		
Cocina Española						Área de juegos infantiles			
						Salón de juegos			

Ficha 3. Bar y discoteca

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA /ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
No mbre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro MINTUR	Teléfono	E-mail	Página Web		
After Club	Av. Circunvacion a 400 m del principe		Bar y Discoteca				After Club DiscoBar Salcedo (Facebook)		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Discotecas		
2	6	0	8	Plazas de comidas	Servicio de Catering	x	Establecimientos móviles	X	
				X					
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de sillas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X	X	15	60	x	X	X	X
Servicios									

Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Guarda ropa	
						x		
MODALIDAD						SERVICIOS ADICIONALES	NUMERO DE PLATOS QUE TIENE LA CARTA	
Cocina Regional		Cocina Internacional		Cocina Contemporánea		Aire Acondicionado	X	
Cocina Tradicional	X	Cocina Oriental		Cocina Fusión		Servicio a domicilio		
Cocina Típica	X	Vegetariana/ Naturalista		Pescados y Mariscos		Bar		
Cocina Argentina		Cocina Italiana		Carnes "Steak House"		Organización de eventos		
Cocina Española		Bebidas con alcohol	X	Bebidas sin alcohol	X	Área de juegos infantiles		
Picaditas	X					Salón de juegos		

Ficha 4. Cafetería

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA /ALIMENTOS Y BEBIDAS								FOTOGRAFÍA
Datos Principales								
No mbre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro MINTUR	Teléfono	E-mail	Página Web	
Bubble Waffle	Gonzalo Suarez y Sucre		Cafetería		327 28710	marcelito77@hotmail.com	Bubble Waffle Facebook	
Talento Humano				Tipo de establecimiento				
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Discootecas	
3	3	0	6	Plazas de comidas	X Servicio de Catering	Establecimientos móviles		

Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Teléfono e Internet	# de mesas	# de sillas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X	X	5	20	x	X	X	X
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Guarda ropa		
				X		x			
MODALIDAD						SERVICIOS ADICIONALES		NUMERO DE PLATOS QUE TIENE LA CARTA	
Cocina Regional		Cocina Internacional		Cocina Contemporánea		Aire Acondicionado			
Cocina Tradicional	X	Cocina Oriental		Cocina Fusión		Servicio a domicilio			
Cocina Típica	X	Vegetariana/Naturalista		Pescados y Mariscos		Bar			
Cocina Argentina		Cocina Italiana		Carnes "Steak House"		Organización de eventos	X		
Cocina Española		Bebidas con alcohol		Bebidas sin alcohol		Área de juegos infantiles			
Picaditas		Postres de dulce y sal	X	bebidas frías y calientes	X	Salón de juegos			

Ficha 5. Servicio de catering

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA /ALIMENTOS Y BEBIDAS							
Datos Principales							FOTOGRAFÍA
No mbre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro MINTUR	Teléfono	E-mail	Página Web
Hos	Ruta		Ser		984	-	Hos

tería el Sarilla	Papaurcu		vicio de Catering		843189		tería el Surillal Facebook		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombr	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Discotecas		
5	4	0	9	Plazas de comidas	Servicio de Catering	Establecimientos móviles			
					X				
Infraestructura y Equipamiento					Señalización y Equipamiento de Seguridad				
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Teléfono e Internet	# de mesas	# de sillas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X	X	20	120	x	X	X	X
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Guarda ropa		
X	X			X		x			
MODALIDAD					SERVICIOS ADICIONALES		NUMERO DE PLATOS QUE TIENE LA CARTA		
Cocina Regional		Cocina Internacional		Cocina Contemporánea		Aire Acondicionado	5		
Cocina Tradicional	X	Cocina Oriental		Cocina Fusión		Servicio a domicilio			
Cocina Típica	X	Vegetariana/Naturalista		Pescados y Mariscos		Bar			
Cocina Argentina		Cocina Italiana		Carnes "Steak House"		Organización de eventos	X		
Cocina Española		Bebidas con alcohol		Bebidas sin alcohol		Área de juegos infantiles			
Picaditas		Postres de dulce y sal		bebidas frías y calientes		Salón de juegos			

Apéndice 5. Fotografías de los establecimientos

Fotografía1. Hostería Rumipamba de las Rosas



Fotografía 2. Restaurante Saludable



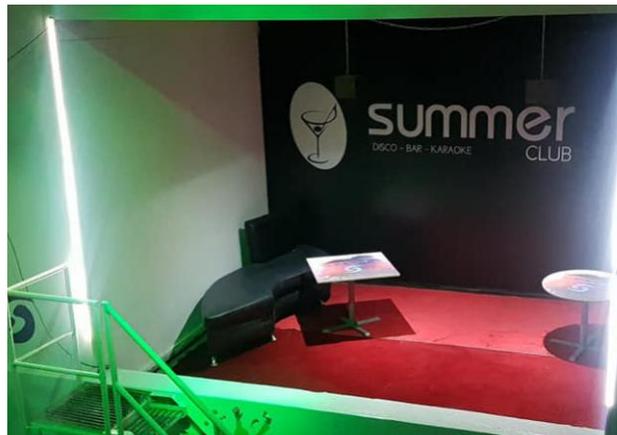
Fotografía 3. Cuchi Frito



Fotografía 4. Cafetería Bubble Waffle



Fotografía 5. Bar y Discoteca “Summer Club”



Fotografía 6. Plazas y Comidas “Dona Susanita”



Fotografía 7. Servicio de Catering “Hostería Imperio Real “



Apéndice 6: Catálogo

Imagen 1. Portada y contraportada

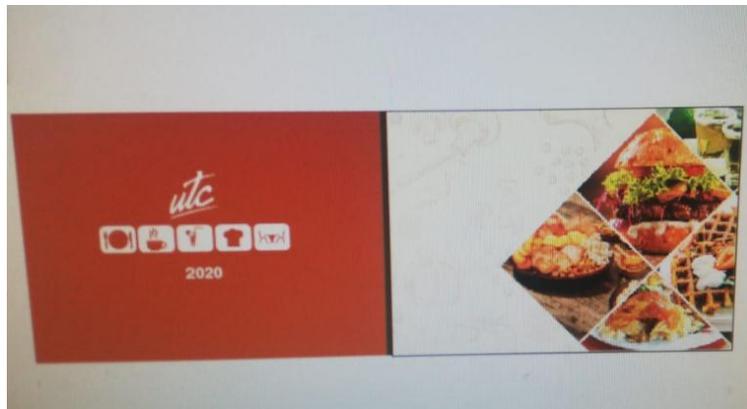


Imagen 2. Hoja interna de la portada

Tutora del Libro:

Ing. Daniela Alejandra Rodas Vinueza

Autor:

Ana Fernanda Sangucho Tello

Edición: Única

Fotografía:

Alvarez, V. (2006). Recuperado el 04 de enero de 2020, de <https://www.vix.com/es/imj/gourmet/3577/recetas-de-cocteles-con-solo-3-ingredientes>

Comedera. (04 de Enero de 2020). Comedera. Obtenido de <https://www.comedera.com/receta-ensalada-de-pollo/>

Ecuador, R. d. (04 de enero de 2020). Recetas de Ecaudor .

Gratis, R. (04 de enero de 2020). Recetas Gratis. Obtenido de <https://www.recetasgratis.net/receta-de-locro-de-queso-15653.html>

Pujol, L. (2020 de enero de 2020). Recetas de Laylita.

Entidad:

Universidad Técnica de Cotopaxi

Establecimiento de alimentos y bebidas del Cantón Salcedo

Fecha: Septiembre 2019

Imagen 3. Nombre de Autoridades de la Universidad



Nombre de la Facultad

Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales

Decana de la Facultad de CAREN

Ing. Mg Giovana Paulina Parra Gallardo

Directora de la Carrera de Turismo

Ing. MSc. Andrea Isabel Andrade Ayala

Tutora

Ing. Daniela Alejandra Rodas Vinueza

Imagen 4. Presentación del catálogo

PRESENTACIÓN

Privilegio de Dios es nuestra tierra, cuya fertilidad asombra al mundo.

El presente catálogo de la planta turística, oferta alimentación es muy amplio dentro del cantón Salcedo. Mediante la investigación realizada se brinda un aporte a la sociedad por medio de un catálogo donde se encontrara los diferentes tipos de establecimientos como restaurantes, plazas de comida, cafeterías, servicios de catering, discotecas y bares para turista nacionales y extranjeros.

Dentro del catálogo se podrá observar la oferta de alimentos y bebidas, la infraestructura e información básica que cada establecimiento tiene y complementando a esto se contara con un código QR, el cual se trata de una herramienta digital útil que ayudará a direccionar a los lectores hacia cada uno de los establecimientos.

Nota: El celular debe tener descargado un lector de QR que puede ser I-nigma, Neo Reader y QR droid una vez instalado el lector se procede a escanear el código y tendrá el resultado del establecimiento que esta buscando.

Imagen 5. Índice

INDICE

RESTAURANTES

Rumipamba de las Rosas	8
Casa del Marquez	8
Delicias Criollas	9
Restaurante Saludable.....	9
Asadero Columbos	10
Comida Criolla	10
La Gran Cangrejada Marisquería.....	11
Super Pollo.....	11
Mama Chabi	12
La Esquina del sabor	12
Encebollado el Lider	13
La cueva del Oso	13
Asadero Emanuel	14
Zampa Pollo	14
El Champerito	15
Las Super Papas	15
El Tropezón.....	16
Burger Teresita	16
El Sabrosón.....	17
El Carbón Costeño.....	17
El Buen Pollo Brosterizado	18
Restautante el Sambito	18
Paradero Rincón del Mar	19
Paradero Delicia Marina.....	19
Restaurante Comida Rápida	20
Picantería Panzaleo	20
Fritadas el Danzante	21

El Cuchi Frito.....	21
Balcón del yambo	22

CAFETERIA

Bubble Waffle	24
La Casona	24

BARES Y DISCOTECAS

Summer Clubs	26
After Club.....	26
Zona Livs	27

PLAZA DE COMIDAS

Beef Burger	29
Doña Susanita	29
La Samba Elcira Hornados.....	30
Hornado Zoilita	30

CATERING

Hostería Imperio Real	32
Hostería el Surillal.....	32
Hostería los Molinos de Yanayacu	33
Complejo Recreacional Oasis Real	33

Imagen 6. Presentación de Restaurantes



Imagen 7. Información y fotografías

Rumipamba
de las Rosas

Oferta: Platos a la Carta, almuerzos, jugos naturales, cocteles

Dirección: Av. Norte 3501- y Eloy Alfaro

Teléfono: +5932726128 a +5936016655 a 6016656

Página Web: <https://www.rumipamba.com> a - Facebook

Precios: Alimentos \$4.50 a \$15.00

Bebidas: \$2.50 a \$6.00









Casa del Marquez

Categorización: Restaurante Bar

Oferta: Platos a la carta, cocteles

Dirección: García Moreno y Quito

Teléfono: 032727-838

Precios: Alimentos \$6.00 a \$ 12.00

Bebidas: \$3.50 a \$8.00



Imagen 8. Presentacion de cafeterias

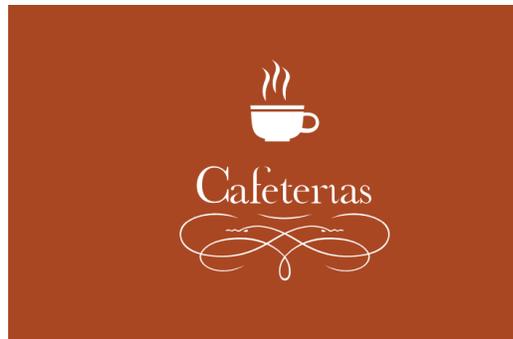


Imagen 9. Información y fotografías

Bubble Waffle

Categorización: Cafetería

Oferta: postres, Cafés

Dirección: Gonzalo Suarez y Sucre

Teléfono: (03) 2728710

Red Social: Facebook

Precios: alimentación \$1.50 a 3.00

Bebidas: \$1.00 a \$2.50










La Casona

Categorización: Cafetería y Bar

Oferta: cafés, cocteles

Dirección: Bolívar y 24 de Mayo

Precios: \$0.50 a \$ 2.50

Bubble Waffle

Categorización: Cafetería

Oferta: postres, Cafés

Dirección: Gonzalo Suarez y Sucre

Teléfono: (03) 2728710

Red Social: Facebook

Precios: alimentación \$1.50 a 3.00

Bebidas: \$1.00 a \$2.50



Imagen 10. Presentación de bar y discoteca



Imagen 11. Información y fotografías



Imagen 12. Presentación de plazas de comida



Imagen 13. Información y fotografías

La Samba
Eleva Hornados

Categorización: Plaza y Comidas

Oferta: Hornado con tortillas

Dirección: Sucre y Padre Salcedo

Teléfono: 0995954327 / 0964141003 / 0989698836

Red Social: Facebook

Precios: \$3.50 a \$5.00









Hornado
Zorrita

Categorización: Plaza y Comidas

Oferta: Hornado con tortillas

Dirección: Sucre y Padre Salcedo

Teléfono: 0992861845 / 0332727916

Precios: \$3.50 a \$5.00



Imagen 14. Presentación de catering



Imagen 15. Información y fotografías

Hostería los Molinos
de Yanayacu

Categorización: Servicio de Catering

Oferta: platos a la carta, arreglos de mesa (bocaditos, pasteles, etc.)

Dirección: Vía San Marcos, San Miguel de Salcedo E25

Teléfono: 0987672017 a 0998227842

Red Social: Facebook

Precios: Alimentación \$ 15.00 a \$30.00











Complejo Recreacional
Oasis Real

Categorización: Servicio de Eventos

Oferta: platos a la carta, arreglos de mesa (bocaditos, pasteles, etc.)

Dirección: Lampata Chasqui Camino Real S a N

Teléfono: 0332729959

Precios: \$8.00 a \$20.00

