



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

CARRERA DE INGENIERÍA EN ECOTURISMO

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:

Título:

**“CARACTERIZACIÓN DE LA PLANTA TURÍSTICA, OFERTA
ALIMENTACIÓN DEL CANTÓN SIGCHOS”**

Proyecto de Investigación previo a la obtención del Título de Ingeniero en Ecoturismo

Autor:

Carlos Alberto Changalombo Valencia

Tutor:

Ing. Freddy Álvarez Lema Mgs.

Latacunga – Ecuador

Septiembre 2020

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Changalombo Valencia Carlos Alberto, con cedula de ciudadanía No.050349014-6 declaro ser autor del presente proyecto de investigación: “**CARACTERIZACIÓN DE LA PLANTA TURÍSTICA, OFERTA ALIMENTACIÓN DEL CANTÓN SIGCHOS**”, siendo el **Ingeniero Mg. Freddy Anaximandro Álvarez Lema**, tutor 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.

Latacunga, 17 de septiembre del 2020

Changalombo Valencia Carlos Alberto

C.C. 050349014-6

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, Changalombo Valencia Carlos Alberto identificado con C.C. N° 050349014-6, de estado civil Soltero con domicilio en Santán Chico, a quien en lo sucesivo se denominar **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. - 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 **“Caracterización de la Planta Turística, Oferta Alimentación del cantón Sigchos”** la cual se encuentra elaborada según los requerimientos académicos propios de la Facultad según las características que a continuación se detallan:

Historial académico.

Fecha de inicio de la carrera: Septiembre 2014 -Febrero 2015

Fecha de finalización: Mayo 2020- Septiembre 2020

Aprobación en Consejo Directivo: 07 de Julio 2020

Tutor: Ing. Freddy Álvarez Lema, Mgs.

Tema: “Caracterización de la Planta Turística, Oferta Alimentación del cantón Sigchos”

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, **EL CEDENTE** autorizan 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 **EL CEDENTE**, transfiere definitivamente a **LA CESIONARIA** y en forma exclusiva los siguientes derechos patrimoniales; pudiendo a partir de la firma del contrato, realizar, autorizar o prohibir:

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

b) La publicación del trabajo de grado.

c) La traducción, adaptación, arreglo u otra transformación del trabajo de grado con fines académicos y de consulta.

d) La importación al territorio nacional de copias del trabajo de grado hechas sin autorización del titular del derecho por cualquier medio incluyendo mediante transmisión.

f) Cualquier otra forma de utilización del trabajo de grado que no está contemplada en la ley como excepción al derecho patrimonial.

CLÁUSULA QUINTA. - El presente contrato se lo realiza a título gratuito por lo que **LA CESIONARIA** no se halla obligada a reconocer pago alguno en igual sentido **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 **EL CEDENTE** podrán utilizarla.

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

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

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

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

En señal de conformidad las partes suscriben este documento en dos ejemplares de igual valor y tenor en la ciudad de Latacunga, a los 17 días del mes de septiembre del 2020.

Changalombo Valencia Carlos Alberto

EL CEDENTE

Ing. MBA. Cristian Tinajero Jiménez

EL CESIONARIO

AVAL DEL TUTOR DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

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

“CARACTERIZACIÓN DE LA PLANTA TURÍSTICA, OFERTA ALIMENTACIÓN DEL CANTÓN SIGCHOS”, de Carlos Alberto Chagalombo Valencia, de la carrera de Ingeniería en Ecoturismo, considero que el presente trabajo investigativo es merecedor del Aval de aprobación al cumplir las normas, técnicas y formatos previstos, así como también ha incorporado las observaciones y recomendaciones propuestas en la Pre defensa.

Latacunga, 17 de septiembre del 2020

Ing. Freddy Álvarez Lema, Mgs

Tutor del proyecto

C.C. 171293032-8

AVAL DE LOS LECTORES DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

En calidad de Tribunal de Lectores, aprobados el presente Informe de Investigación de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi; y, por la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales; por cuanto, el postulante: Chagalombo Valencia Carlos Alberto, con el título del Proyecto de Investigación: **“CARACTERIZACIÓN DE LA PLANTA TURÍSTICA, OFERTA ALIMENTACIÓN DEL CANTÓN SIGCHOS”** ha considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de sustentación del trabajo de titulación.

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

Latacunga 17 de septiembre del 2020

Ing. Milton Sampedro Arrieta, Mgs
LECTOR 1 (PRESIDENTE)
CC: 0302574479

Ing. Alejandra Rodas Vinuesa, M.S.c
LECTOR 2
C.C 172222086-8

Ing. Sara Armijos Ango, M.Sc.
LECTORA 3
CC: 180399399-5

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por tenerme hoy donde estoy, por darme una familia que siempre ha estado a mi lado y nunca me han dejado; siempre han sido mi guía, mi apoyo y mi consuelo en los momentos malos, me han apoyado en todas las decisiones que he tomado muchas de estas no han sido adecuadas y aun así siempre han estado para levantarme cuando he caído, agradezco infinitamente las oportunidades que la vida me ha regalado y los logros que he obtenido, a mis profesores que han sido mi guía en especial a mi tutor quién ha sido la formadora no solo en este proyecto si no en muchos otros desde un inicio como estudiantes, a todos quienes conforman nuestra prestigiosa carrera y a cada uno de los docentes que han fomentado valores que son verdaderamente importantes para continuar con mi vida profesional, agradezco a cada una de las personas que hicieron que este logro sea posible y que sin ustedes no lo hubiese logrado por ello he aprendido a ser profesional de servicio pero mucho más que eso; ser humano que nunca va a rendirse porque los límites lo pone uno mismo.

Carlos Chagalombo

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de grado primeramente a Dios, por haberme dado la vida y permitirme haber llegado hasta este momento tan importante de mi vida profesional.

A mis padres José Chagalombo Blanca Valencia, por ser el pilar más importante, que a través de su amor y paciencia me demostró siempre su cariño y su apoyo incondicional, pese a las adversidades e inconvenientes que se presentaron en el transcurso de mi vida estudiantil.

A mis hermanos Luis, Wilson, Diego que han estado conmigo en las buenas y en las malas, quienes con sus palabras de aliento me impulsaron alcanzar mi sueño.

Y por supuesto a mi querida Universidad y a todas las autoridades, por permitirme concluir con una etapa de mi vida, gracias por la paciencia y orientación que siempre me han brindado.

Carlos Chagalombo

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

TÍTULO: “CARACTERIZACIÓN DE LA PLANTA TURÍSTICA, OFERTA ALIMENTACIÓN DEL CANTÓN SIGCHOS”

Autor: Carlos Alberto Changelombo Valencia

RESUMEN

Los establecimientos de alimentación a nivel nacional y mundial son uno de los componentes y servicios ofertantes de la planta turística y por ende de un lugar, por esta razón existe la principal problema de la oferta del servicio de alimentación en el cantón Sigchos durante los últimos años ha sido la falta de registro de los diferentes establecimientos existentes en la actualidad, ya que la mayoría de ellos no se encuentran en ningún catastro cantonal, es por ello que a través de diferentes procesos y métodos de investigación se logró cubrir dicho problema. Para esto se realizó un diagnóstico situacional del cantón en mención, a través de la investigación en fuentes primarias y secundarias donde se pudo recopilar y formar una línea base con información sobre aspectos económicos, sociales, ambientales y turísticos; consecuente a ello se realizó un inventario de la servicios de alimentación a través de la aplicación de la ficha para inventario de planta turística /alimentos y bebidas del MINTUR, que sirvieron para caracterizar los establecimientos existentes; se logró inventariar 43 lugares entre las categorías de restaurante, bar y cafetería. A partir de ello se hizo un análisis tomando en cuenta ciertos parámetros como: buenas prácticas y manipulación de alimentos, servicio e infraestructura dando como resultado que solamente se tomó en cuenta a 15 establecimientos que cumplieron con las normas técnicas mínimas para funcionamiento y son los que consten en el catálogo; se encuentra información como el nombre del propietario/a; dirección, nombre, categoría del establecimiento, además existe una fotografía referencial, servicios e infraestructura; es de esta manera que todo el proyecto de investigación contribuirá a la promoción y desarrollo del turismo en el cantón teniendo un catálogo que ayudará a los turistas para optar por uno u otro establecimiento de acuerdo a su elección.

Palabras claves: alimentación, catálogo, catastro, planta turística

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

THEME: “CHARACTERIZATION OF TOURIST PLANT, FOOD SUPPLY OF THE SIGCHOS CANTON”

Author: Carlos Alberto Changalombo Valencia

ABSTRACT

Food establishments at national at global level are one of the most representative components and services offeteing the plant ,and therefore of a place, for this reason is the main problem of food supply service at Sigchos canton during the last years It has been the lack of registration of different establishments currently existing there, since most of them are not found in any cantonal cadastre, that is why through different processes and research methods it was possible to cover this problem ; For this, a situational diagnosis of the canton in question was carried out, through a research in primary and secondary forts where it was possible to compile and form a baseline with economic, social, environmental and tourist information aspects; Consequently, an inventory food services was carried out the application the form for inventory of tourist plant food and beverages of MINTUR technical sheets, inventory card which served to characterize existing establishments; 43 places were inventories the among the categories the restaurant, bar and cafeteria; From this, an analysis was made taking into account certain parameters such as: good practices and food handling, service and infrastructure, resulting in only 15 establishments net had the minimum technical standards for operation were taken,inte account and are the ones that are listed in the catalog; There is information such as the owner's name; address, name, and category of the establishment, there is also a referential photograph, services and infrastructure. It is in this way that the entire research project will contribute to the promotion and development of tourism in the canton by having a catalog that will help tourists to choose one or another establishment according to their choice.

Keywords: food, catalog, cadaster, tourist plant.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	ii
CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR.....	iii
AVAL DEL TUTOR DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.....	vi
AVAL DE LOS LECTORES DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.....	vii
AGRADECIMIENTO.....	viii
DEDICATORIA.....	ix
1.INFORMACIÓN GENERAL.....	1
2.JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO.....	2
3.BENEFICIARIOS DEL PROYECTO.....	3
3.1.Beneficiarios directos.....	3
3.2.Beneficiarios indirectos.....	3
4.PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	4
5.OBJETIVOS.....	5
5.1.Objetivo General.....	5
5.2.Objetivo Específico.....	5
6.MATRIZ DE TAREAS.....	6
7.FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA.....	7
7.1. Ley De Turismo.....	7
7.2. El turismo.....	7
7.3 Ocio y recreación.....	8
7.4. La importancia de la planta turística para el desarrollo del turismo.....	9
7.5. Planta turística-alimentación.....	10
7.5.1. Alimentación.....	10
7.6. Inventario de la planta turística.....	10
7.7. Clasificación de los recursos territoriales turísticos.....	11
7.8. Catálogos de información de la planta turística:.....	11
7.8.1. Catálogo turístico.....	12
8.PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA.....	12
9.METODOLOGÍA.....	13
9.1.El diagnóstico del área de investigación.....	13
9.1.1. Técnicas e instrumentos.....	13
9.1.2. Equipos.....	13
9.2.Metodología de inventario a través de fichas técnicas.....	14
9.3.Elaboración del catálogo.....	16
10.RESULTADOS.....	17

10.1 Diagnóstico	17
10.1.1.Ubicación	17
10.1.2.Componente biofísico	17
10.1.3.Áreas protegidas	18
10.1.4.Componente socio-cultural	18
10.2.Inventario de la planta turística del cantón Sigchos	21
10.3.Diseño de un catálogo a través de la sistematización de información obtenida de la planta turística oferta alimentación que constituya una herramienta informativa	27
11.IMPACTOS.....	32
12.PRESUPUESTO	32
13.CONCLUSIONES	33
14.RECOMENDACIONES	34
15.REFERENCIAS	35
16.APÉNDICES	1
Apéndice 1: Aval de traducción al idioma inglés.....	1
Apéndice 2: Hojas de vida del equipo de trabajo.....	2
Apéndice 3 : Caracterización del cantón Sigchos	7
Apéndice 4: Fichas de inventario de la planta turística, oferta alimentación del cantón Sigchos	11

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Beneficiarios directos.....	3
Tabla 2 Beneficiarios indirectos.....	3
Tabla 3 Sistema de tareas en relación a los objetivos planteados	6
Tabla 4 Matriz de inventario de la planta turística/ alimentos y bebidas	14
Tabla 5 Parámetro de selección según MINTUR para los establecimientos que se usarán para el catálogo	16
Tabla 6 Matriz resumen del inventario de planta turística/alimentos y bebidas	23
Tabla 7 Recursos necesarios para la elaboración del catálogo.....	33
Tabla 8 Comparativo de los usos de suelo	8
Tabla 9 Tasa de crecimiento de la población	8
Tabla 10 Densidad demográfica.....	9
Tabla 11 Patrimonio cultural.....	9
Tabla 12 Clasificación Industrial Internacional Uniforme de todas las Actividades Económicas del cantón	10
Tabla 13 Infraestructura y equipamiento de servicios sociales	10

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 Diagnóstico de movimiento turísticos Quilotoa.....	20
Gráfico 2 Establecimiento de alimentos y bebidas que se encuentra en el catastro.....	21
Gráfico 3 Establecimientos registrados.....	22
Gráfico 4 Categoría coffibar	27
Gráfico 5 Categoría Bar	28
Gráfico 6 Categoría Restaurantes.....	28
Gráfico 7 Establecimientos de Catastro y de investigación	29
Gráfico 8 Portada de catálogo	30
Gráfico 9 Contraportada.....	30
Gráfico 10 Mapa de ubicación de los establecimientos en el cantón Sigchos	31
Gráfico 11 Hoja de presentación de las categorizaciones a tratarse.....	31
Gráfico 12 Diseño de la hoja con la información de cada establecimiento.....	32
Gráfico 13 Mapa de relieve del lugar de estudio.....	7
Gráfico 14 Población urbana y rural 2001 y 2010	9
Gráfico 15 Atractivos turísticos culturales del Cantón Sigchos.....	10
Gráfico 16 Atractivos turísticos culturales del Cantón Sigchos.....	11
Gráfico 17 Inventario faunístico por familias del cantón Sigchos	11

1. INFORMACIÓN GENERAL

Título del Proyecto: “Caracterización de la planta turísticas, oferta alimentación del cantón Sigchos”

Fecha de inicio: Mayo del 2020.

Fecha de finalización: Septiembre del 2020

Carrera que auspicia: Ingeniería en Ecoturismo.

Proyecto de investigación vinculado: Proyecto de Observatorio Turístico.

Equipo de Trabajo: Apéndice 2

Tutor del proyecto: Ing. Freddy Anaximandro Álvarez Lema Mgs.

Teléfono: 0995845012

Correo electrónico: freddy.alvarez@utc.edu.ec

Autor: Carlos Alberto Changalombo Valencia

Teléfono: 0992982340

Correo electrónico: carlos.changalombo6@utc.edu.ec

Lector 1. Ing. Milton Alberto Sampedro Arrieta Mgs.

Teléfono: 0984509068

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

Lector 2. Ing. Daniela Alejandra Rodas Vinueza

Teléfono: 0998019555

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

Lector 3. Ing. Sara Alejandra Armijos Ango

Teléfono: 0992734236

Correo: sara.armijos3995@utc.edu.ec

Área de Conocimiento: Servicios

Línea de investigación: Planificación y gestión del turismo sostenible.

Sub-línea de investigación: Análisis del Turismo

2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

El desarrollo del presente proyecto parte de la necesidad de diagnosticar el estado actual de la planta turística oferta de establecimientos de alimentación del cantón Sigchos y de esa manera analizar por qué no existe un registro actualizado de los establecimientos y espacios que recientemente están operando, mismos que se ubican en las diferentes parroquias tanto rurales como urbanas y a partir de ello realizar un inventario que permita recopilar y registrar datos, cuya finalidad es conocer los servicios, categorías y más información relevante de los diferentes establecimientos y áreas de recreación y esparcimiento que exista en todo el cantón.

Es de esta manera que la presente metodología aplicada, permitirá obtener un diagnóstico situacional actual del cantón, a través de ello poder registrar los establecimientos que no constan en el sistema de la entidad que regula y controla estas actividades y así poder diseñar un catálogo que permita sistematizar la información a través de la respectiva categorización de cada uno de los establecimientos encontrados para su promoción y difusión.

Cabe recalcar que el presente proyecto de investigación contribuirá de manera directa a todos visitantes y propietarios a los establecimientos turísticos existentes en el cantón Sigchos; mismos que podrán hacer uso de la información recopilada y sistematizada para dar a conocer la oferta en lo relacionado a alimentos y bebidas; e indirectamente estarán beneficiados la población del cantón, como también los estudiantes de la carrera de Turismo, al complementar con otros estudios del cantón con otras investigaciones, y contribuir al observatorio turístico para que se analicen las debilidades y fortalezas de la planta turística y posibilite la toma de decisiones para mejorar la planificación y gestión de este aspecto importante de la economía.

3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO

3.1. Beneficiarios directos

Según la información disponible del último censo de población realizado en el 2010 por el INEC, el cantón Sigchos cuenta con una población de 21.944 habitantes. Distribuidos en una parroquia urbana Sigchos y de cuatro parroquias rurales: Chugchilán, Isinliví, Las Pampas, Palo Quemado.

Los beneficiarios directos de esta investigación serán las personas que se dedican exclusivamente a la elaboración y preparación de alimentos, siendo 15 establecimientos que se dedican a distribuir su comida en las parroquias y sectores cercanos a la matriz. Las cuales son un total de 40 personas que tienen sus servicios de alimentación en los mismos lugares

Tabla 1 Beneficiarios directos

Número de restaurantes	Número de socios de los restaurantes
15	40

Fuente: (GAD 2010)

3.2. Beneficiarios indirectos

Tabla 2 Beneficiarios indirectos

Beneficiarios indirectos	
BENEFICIARIOS	CANTIDAD
Población Mujeres en Sigchos	10.953
Población Hombres en Sigchos	10.991
Estudiantes de la Carrera.	350
Total	22.294

Tomado de: INEC 2010

Los beneficiarios indirectos será la población del cantón Sigchos, debido a que la llegada de turistas y visitantes, aportará al desarrollo armónico de los ejes fundamentales del turismo.

4. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

La principal problemática de investigación parte de la falta de actualización y registro en el catastro municipal de todos los actuales establecimientos de alimentación que en los últimos meses han estado operando y que es parte de la oferta que genera las diferentes parroquias del cantón Sigchos; siendo este un inconveniente frente a la demanda de turistas que se presentan por los diversos atractivos focales cercanos al lugar de estudio es por eso que un turista o visitante decide buscar nuevos espacios para alimentarse y no encuentra otros más que los tradicionales o también que la higiene, atención, instalaciones y demás servicios no estén regularizados y controlados por las entidades pertinentes debido a la inconstancia y falta de seguimiento para constatar el funcionamiento y calidad del servicio. Por ende, deberían facilitar nuevos establecimientos y espacios de dicha categoría en el cantón asegurando a los visitantes el uso y promoción de los mismos.

De tal forma que con la ejecución del presente proyecto se logró identificar el estado actual en el que se encuentra la parte legal, operativa, desarrollo económico y social del cantón Sigchos y a través de ello poder inventariar los distintos establecimientos que no están constando en el catastro del GAD cantonal y a través de ello poder categorizarlos y sistematizar la información para plasmarla en un catálogo que facilite al turista a conocer y visitar los establecimientos de alimentos y bebidas y otros espacios de recreación que cuenta el cantón en las diferentes parroquias tanto urbanos como rurales, así aprovechar y contribuir a la promoción de los mismos en base a la demanda objetiva que se presenta por atractivos como La laguna del Quilotoa, Chugchilán y los diversos atractivos naturales y culturales que presenta Sigchos.

5. OBJETIVOS

5.1. Objetivo General

Caracterizar la planta turística oferta alimentación a través de técnicas y métodos de registro para los establecimientos existentes del cantón Sigchos.

5.2. Objetivo Específico

1. Realizar un diagnóstico situacional del cantón a través de la recopilación de información primaria y secundaria, obteniendo una línea base.
2. Inventariar la planta turística oferta alimentación del cantón a través del diseño de fichas técnicas, identificando las características de los establecimientos existentes.
3. Diseñar un catálogo a través de la sistematización de información obtenida de la planta turística oferta alimentación que constituya una herramienta informativa.

6. MATRIZ DE TAREAS

Tabla 3 Sistema de tareas en relación a los objetivos planteados

OBJETIVOS	ACTIVIDAD (TAREAS)	RESULTADO DE LA ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN TÉCNICAS E INSTRUMENTOS
1. Realizar un diagnóstico situacional del cantón a través de la recopilación de información primaria y secundaria, obteniendo una línea base.	<ul style="list-style-type: none"> • Recopilación de información bibliográfica, documental y virtual. (sistema turístico, planta turística etc.) • Recopilación de datos 	Diagnóstico Situacional	Diagnóstico situacional del área de estudio (Apéndice 3). - Dentro del diagnóstico se puede constatar sobre las condiciones actuales en el que se encuentra el cantón en el documento se describe el aspectos socio-económico cultural y ambiental.
2. Inventariar la Planta turística oferta alimentación del cantón a través del diseño de fichas técnicas, identificando las características de los establecimientos existentes.	<ul style="list-style-type: none"> • Visita in situ • Caracterización de los establecimientos a través de las fichas técnicas. 	Inventario de la planta turística.	Inventario (Apéndice 4). Se incluyen todos los establecimientos registrados y sus datos; además en la Ficha resumen (Tabla 6) donde se incluyen los datos más sobresalientes
3. Diseñar un catálogo a través de la sistematización de información obtenida de la planta turística oferta alimentación que constituya una herramienta informativa.	<ul style="list-style-type: none"> • Establecer el diseño del catálogo • Contenidos del catálogo (Descripción las características y servicios de los establecimientos y espacios.) • Selección de fotografías para el catálogo • Diseño del catálogo. 	Catálogo.	Diseño del catálogo (Gráfico 8-12), se incluyen datos de diseño y catálogo que se encuentra como documento adjunto.

Elaborado Por: Carlos Changelombo

7. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA

7.1. Ley De Turismo

El presente proyecto de investigación está amparado legalmente en la ley N° 97- Ley de Turismo, (2017), misma que tiene como objetivo primordiales determinar el código legal que está vigente, para la promoción, desarrollo y la regulación del sector turístico, así como las obligaciones y derechos de los prestadores de servicios y los usuarios, por lo que es importante mencionar que cada una de las leyes estarán vigentes para todos los establecimientos prestadores de servicios que están relacionadas al turismo, tal como señala el capítulo II, **art 5** de la (**Ley de turismo, 2014**) como son las siguientes:

- a) Alojamiento.
- b) Servicio de alimentos y bebidas.
- c) Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito.
- d) Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del agenciamiento.
- e) La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos congresos y convenciones.

Un aspecto relevante para mencionar es que dentro de la ley también se establece en el artículo 8 que cualquier establecimiento que presente servicios debe contar con una licencia oficial de funcionamiento que deberá ser renovada anualmente, es evidente que de una u otra forma el organismo rector de la actividad turística está controlando y velando por los intereses de los prestadores de servicios así también asegurando de forma directa la calidad de los servicios ofertantes a los turistas o usuarios.

7.2. El turismo

Para poder entender de mejor manera lo que en realidad es el turismo se ha basado a lo establecido según la OMT, (2019), donde dice que “el turismo es una actividad realizada por las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a su entorno habitual por un período de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, negocios u otros, en el cual hacen uso de los servicios de alojamiento, alimentación, transporte y servicios complementarios como complemento de las actividades que generan al momento de viajar”.

Entonces se puede decir que el turismo no es más que la práctica de una actividad en un lugar fuera del entorno habitual en donde comúnmente se vive a diario pero la cual debe ser

menos aun año, además para ello es indisputable el uso de los distintos servicios turísticos ofertantes, por otro lado cabe recalcar que debido al movimiento de grandes masas de personas a nivel mundial por diferentes cuestiones de ocio, negocios u otros la oferta turística a experimentando un crecimiento y diversificación considerable en la variedad de cada uno de sus servicios; de tal forma que ha sido el factor principal que conforma y agrupa de manera dinámica todo dichos servicios y así se convierta el turismo en un motor clave para el progreso socio-económico del sector donde se desarrolla (OMT, 2019).

Es así que la expansión considerable de la planta turística a nivel mundial representa un factor muy importante ya que año tras año existe mayor demanda es decir son más grandes las expectativas y con ello la competencia de los diferentes servicios debe mejorar, este factor de desarrollo no solo es un reto para los empresarios de la actividad turística sino también es una genera una oferta de empleo para diferentes puestos que aporten de una y otra manera a este sector, para lo cual la OMT, (2019) ha empezado una meta muy ambiciosa y con grandes beneficios la cual está contribuyendo para el bienestar económico de quienes lo ejercen pero siempre dependiendo de la calidad que este ofrezca, es por ello que ayuda a los diferentes destinos turísticos y demás servicios como alojamiento, alimentación y servicios complementarios al posicionamiento de estos en el mercado siempre y cuando se acople a ciertos parámetros que aseguren el servicio y/o actividad sostenible y de calidad mediante certificaciones en los servicios.

7.3 Ocio y recreación

Cabe recalcar que como parte de las diversas actividades y definiciones actuales que se puede dar al turismo es el ocio, mismo que se puede mencionar que es el conjunto de ocupaciones a las que el individuo puede entregarse de manera completa y voluntaria tras haberse liberado de sus obligaciones profesionales, familiares y sociales, con el fin de descansar, de divertirse y sentirse relajado o salir de la rutina diaria y de esta manera participar en diversas actividades que estén inmersas a la relación con otras personas (Tapia, 2016).

Por otro lado, se tiene que la recreación hace referencia al conjunto de actividades a las que el hombre puede entregarse ya sea para descansar, divertirse de forma desinteresada, es de esta manera que está inmersa el uso de los diferentes servicios ya sea alimentación, alojamiento, transporte o servicios complementarios como parte de las formas que puede ser parte la recreación de algún visitante (Tapia, 2016).

7.4. La importancia de la planta turística para el desarrollo del turismo

Es importante empezar mencionando que según Chuman, (2011); la planta turística está relacionada a todo el conjunto de instalaciones, equipos, empresas y personas que prestan servicio al turismo y fueron creados para este fin, mediante todo ello se involucra también la parte legal que es quien regula que cada uno de dichos aspectos mencionados brinden y aseguren una permanencia de calidad al turista.

Dentro de la planta turística el eje regulador de toda la actividad es decir la súper-estructura, es primordial la participación de organismos públicos y privados ya que son los encargados de regular, optimizar y modificar cada uno de los componentes de la planta turística cuando sea necesario para de esta manera facilitar la comercialización y oferta de los distintos productos turísticos a toda la demanda existente, ya que de ello depende que oferte un servicio de calidad y eficiente al consumidor permitiéndole asegurar un futuro regreso y promoción del atractivo y/o servicio visitado. (Sucre, 2019).

Bacon, (2015), mencionó en su diplomado que los diferentes aspectos y características de servicio y calidad en los productos turísticos que se oferta al mercado como el alojamiento y alimentación representan la forma más segura de fidelizar al cliente en ámbitos de calidad en los servicios tanto instalaciones como atención al cliente y por ende la calidad de preparación y presentación de los alimentos como parte integral del sector turístico; por lado todas las organizaciones turísticas deben garantizar a los clientes que son capaces de responder a sus necesidades, deseos y expectativas, mejor que los competidores, tal como lo afirma Melo & Navas, (2016); “El principal objetivo debe ser lograr satisfacer a los clientes en todos los ámbitos, logrando de esta manera beneficios mutuos para visitantes, empresas y residentes”.

Por otro lado para que haya logrado el desarrollo del turismo a nivel mundial, ha sido el resultado de la combinación adecuada de las características e implementación en los atractivos turísticos, la planificación, consolidación de los distintos medios de transporte que permitan movilizarse y llegar de un destino a otro y por ende la variedad de la oferta gastronómica de un sitio ya con ello la calidad en el servicio a toda la demanda para de esta manera poder satisfacer las necesidades y expectativas del consumidor. (UAIM, sf)

Cabe recalcar que la actividad turística presenta diversas variantes en relación a los distintos tipos de turismo que se puedan realizar en relación a la edad y característica social de los turistas es ahí donde la importancia de esta actividad reside en dos pilares principales según Mantero, (2008); como son el movimiento y la reactivación económica que genera en la

región específica en la que se realiza es decir que en la actualidad el turismo se ha visto desde la perspectiva de alternativa de ingresos económicos para remplazar al oro negro de varios países del planeta ya que también esta actividad económica genera empleos, obras de infraestructura, desarrollo de establecimientos gastronómicos y hoteleros, crecimiento del transporte aéreo, terrestre o marítimo, etc.

7.5. Planta turística-alimentación

7.5.1. Alimentación

Es importante dar a conocer que dentro de los distintos destinos turísticos que se pueda encontrar en el mundo, hay la presencia de restaurantes y demás establecimientos que ofertan alimentos de todo tipo, según el lugar y temporada ya que varios países tienen su comida o plato típico por año, temporada u ocasionalmente, pero es este el cual no es considerado como parte de la planta turística del destino por falta de infraestructura u otros aspectos que favorezcan a ser reconocidos como tal. (Hayatt ragency, sf).

7.6. Inventario de la planta turística

(Camara Morcate, 2014) Supo mencionar que los diversos métodos de investigación que permiten la recopilación o inventario de los elementos del turismo como potencialidades únicas para el desarrollo adecuado del mismo, es de esta manera que dicha actividad tiene un proceso sistemático que permite estar en relación con la evolución constante de todo el sistema turístico, pero también la principal problemática para ordenar estos recursos territoriales de la actividad turística es la nueva tendencia turística en general, misma que revela un cambio de enfoque para enfrentar su diseño, es por ello que para viabilizar el inventario o registro de cada uno de los elementos de la planta turística que se requiere estudiar es a partir de los siguientes pasos sistemáticos:

1. Delimitación funcional turística del área de estudio.
2. Situación y contexto actual.
3. Los recursos territoriales turísticos: aspectos conceptuales
4. Métodos y técnicas para clasificar, inventariar y evaluar los recursos turísticos:

Dentro de este apartado, se menciona a los Atractivos turísticos que representan potencialidad turística, la Planta turística tomando por separado los servicios de alimentación, alojamiento, transporte y servicios complementarios, como también a la Infraestructura como parte física

de estudio y por ende en categorías o nivel estatal de reglamentación a la Superestructura turística.

7.7. Clasificación de los recursos territoriales turísticos

1. Sitios naturales: engloba los diferentes lugares del área considerada sobre la base de su interés paisajístico, excluyendo cualquier otro criterio. (Chuman, sf)

2. Museos y manifestaciones culturales históricas: recoge todo el conjunto de recursos de naturaleza cultural que tienen un valor artístico, histórico o monumental. Chuman, 2018)

3. Folklore: comprende todas aquellas manifestaciones relacionadas con el acervo cultural, las costumbres y tradiciones de la población residente en el ámbito de aplicación del inventario.

4. Realizaciones técnicas, científicas y artísticas contemporáneas: abarca solamente aquellos elementos que por su singularidad tienen interés turístico y un carácter más actual que histórico. Chuman, 2019)

5. Acontecimientos programados: comprende todos los eventos organizados, actuales o tradicionales, que pueden atraer turistas, ya sea como espectadores o participando activamente en dicho acontecimiento.

Como parte de lo que establece (MINTUR, 2017) en relación al inventario de los diferentes componentes del sistema turístico especialmente de los atractivos turísticos, alojamiento y alimentación es que todo el procedimiento está dividido en 2 etapas: la primera permitirá el levantamiento, registro, jerarquización y especialización de atractivos turísticos, establecimientos de alimentación y alojamiento, mientras que la segunda será la respectiva identificación de atractivos y demás componentes, el análisis geográfico y tipificación de espacios turísticos.

7.8. Catálogos de información de la planta turística:

El diseño de un catálogo informativo para aspectos turísticos se menciona que deben tener diversas partes o aspectos a indicar en el mismo, dependiendo de lo que se va a tratar en el catálogo es decir de la información que se pretende ubicarla para promocionar o difundir algún contenido de la actividad turística es para ello que se debe determinar los siguientes contenidos. (Cajal, 2018)

- Tema o título del catálogo.

- Fin u objetivo del catálogo.
- Datos informativos del autor.
- Formato de los catálogos:
 - ✓ Trípticos: es una lámina o papel, la cual se divide en 3 partes.
 - ✓ Dípticos: es una lámina u hoja doblada a la mitad.
 - ✓ Flyers: se caracteriza por tener menor tamaño y por ende menor información.
- Contenido: debe estar presente texto o imágenes cortas y llamativas que representen lo que queremos expresar.
- Tipo de papel para presentar.
- El contenido dependerá del tema turístico que requiere difundir.

7.8.1. Catálogo turístico

- En lo referente a lo que es un catálogo turístico, hace referencia a que es una lista ordenada y sistemática sobre algún tipo información relevante del ámbito turístico, el mismo que está compuesta por datos informativos del autor, también se caracteriza por contener poco texto e imágenes relevantes y muy claras en referencia a lo que se quiere dar a conocer o informar al público. (UAIM,2015)

8. PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

¿Cómo la caracterización de la planta turística, oferta alimentación del cantón Sigchos, contribuirá al desarrollo del turismo sostenible?

El inventario de la planta turística oferta alimentación del cantón Sigchos contribuirá a otras investigaciones que está realizando la Carrera de Turismo y complementará la información para poder tomar decisiones y fortalecer las líneas y sublíneas de investigación que están encaminadas al fortalecimiento, planificación y gestión del turismo sostenible. Además, las autoridades del GAD, prestadores de servicios, turistas y la Universidad se integren para analizar el ámbito turístico y dinamizar esta actividad.

9. METODOLOGÍA

9.1. El diagnóstico del área de investigación

El presente trabajo tuvo fundamentos a partir de los planteamientos del enfoque cualitativo y descriptivo; dado que se involucró directamente a los establecimientos de alimentación y bebidas, para lo cual la construcción de la fundamentación conceptual fue indispensable, la investigación documental mediante la revisión de literatura respecto al tema de investigación.

Esto permitió detectar, ampliar, profundizar, analizar y criticar diversos enfoques, teorías, conceptualizaciones y posicionamientos de los autores que conformarán la parte teórica como sustento de la presente investigación.

Para levantar el diagnóstico situacional, se recabó información referente a la situación geográfica, económica, socio cultural del sector de estudio, a través de la investigación de fuentes secundarias; así como también en la elaboración del inventario, fue necesario el acercamiento a los actores claves para obtener información esencial del lugar de estudio como fuentes primarias. Se contó con equipos de primera mano para el trabajo de campo, mismos que ayudaron a la recopilación de información del área de estudio como a la verificación de los resultados.

9.1.1. Técnicas e instrumentos

- **Técnica de Observación**

Se utilizó en el proceso investigativo, fundamentalmente en el primer y segundo objetivo específico, ya que depende de ello para poder obtener datos verídicos, mismos que influyen en la calidad del catálogo. (Fabbry, 2010)

- **Técnica de la Entrevista**

La entrevista fue aplicada al responsable del GAD cantonal sobre aspectos del catastro turístico y otros actores claves, el cuestionario de preguntas direccionó la entrevista misma que fue apoyada en la ficha de inventario. (Prado, 2018).

9.1.2. Equipos

- **Cuaderno de campo:** Permite registrar todos y cada uno de los establecimientos de alimentación necesarios para poder inventariar del cantón Sigchos. (UIDE, 2016)
- **Cámara fotográfica:** Ayudó a tomar fotografías como evidencias del cumplimiento de los procesos establecidos para el levantamiento de información o diagnóstico situacional del lugar de estudio. (Web foto, 2014)

9.2. Metodología de inventario a través de fichas técnicas

Para desarrollar este elemento se aplicó la ficha técnica basada en la metodología del MINTUR para el inventario de la planta turística/ alimentos y bebidas en la cual se apoyó para el desarrollo y obtención de datos e información que ayudó al cumplimiento de los objetivos planteados, la cual está en función de diferentes parámetros que deben cumplir los establecimientos de alimentación y bebidas del cantón; para de esa manera categorizarlos. Es así que a continuación se presenta la ficha técnica utilizada; misma que indica la forma de uso de cada ítem, al investigador le tomó 2 semanas la aplicación de este instrumento para inventariar la planta turística en alimentos y bebidas, también hubo apoyo de parte del GAD del cantón Sigchos.

Tabla 4 Matriz de inventario de la planta turística/ alimentos y bebidas

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA /ALIMENTOS Y BEBIDAS								
Datos Principales								FOTOGRAFÍA
Nombre	Ubicación/ Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web	
VENTA DE COMIDA MENA ELSA GRACIELA	LAS PAMPAS	UTM zona 17S	RESTAURANTE	38	NO	NO	NO	
Esta primera parte nos permite recopilar todos los datos informativos y de ubicación exacta del establecimiento, así como también designar la categoría a la que pertenece; también permite designar el número de registro de manera sistemática.				Para completar los diferentes ítems, se debe escribir la palabra SI en el caso que cuente con dicha información y caso contrario la palabra NO; finalmente se debe ubicar una fotografía legible y clara del establecimiento al que se está refiriendo.				

Talento Humano				Tipo de establecimiento			
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda
	2	0	2	X			
En este siguiente apartado debemos ubicar la cantidad exacta en números del personal que trabaja en el establecimiento.				Para poder señalar el tipo de establecimiento al que pertenece debemos verificar bien el tipo de servicios que oferta y brinda a los clientes.			

Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua Potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		4	16	NO	NO	NO	NO
Desde el ítem del agua potable hasta el de telefonía marcaremos con una X si dispone de dicho equipamiento, mientras tanto que para indicar el # de mesas y plazas se lo hará con números en base a un conteo y visualización personal por parte del encuestador.						Mientras tanto en el apartado de la señalización y equipamiento de seguridad se lo hará únicamente con un “SI” que representa si cuenta con ello y un “NO” caso contrario.			

Servicios							
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con Tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la mesa
NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO
Finalmente, para el apartado de servicios se lo hará únicamente con un “SI” que representa si cuenta con ello y un “NO” caso contrario.							

Elaborado Por: Carlos Changalombo

Metodología para la caracterización según el MINTUR:

Es importante mencionar que se ha apoyado en la metodología establecida por el MINTUR para la caracterización de establecimientos de alimentación, cuya información consta en el Reglamento general para estas actividades. Lo cual ha permitido designar una calificación o puntaje de acuerdo a diferentes parámetros que debe cumplir para de esa manera designar una categoría.

Tabla 5 Parámetro de selección según MINTUR para los establecimientos que se usarán para el catálogo

Parámetros generales	Puntos	Observaciones
Buenas prácticas y manipulación de alimentos.	De 1 a 6 La calificación presente será puesta si cumple con todo lo solicitado en el presente ítems; caso contrario bajará el número de calificación.	Para poder comprender de mejor manera se ha basado en los parámetros de ponderación para la categorización establecida por MINTUR, a lo que se añadió en forma resumida los parámetros individuales por cada general.
Servicios	De 1 a 4 La calificación presente será puesta si cumple con todo lo solicitado en el presente ítems; caso contrario bajará el número de calificación.	
Infraestructura	De 1 a 2 La calificación presente será puesta si cumple con todo lo solicitado en el presente ítems; caso contrario bajará el número de calificación.	

Elaborado Por: Carlos Changalombo

Fuente: MINTUR, (2017) Reglamento general para establecimientos de alimentos y bebidas.

Disponible en: file:///C:/Users/Usuario/Downloads/tesis%20carlos/EE575_20181005.pdf

Fórmula de cálculo:

$$\text{Puntaje obtenido} \times 100 / \text{puntaje total} = \text{puntaje de cumplimiento "categoría"}$$

Dónde:

- **Puntaje obtenido:** Sumatoria de puntos obtenidos, respecto a los requisitos establecidos.
- **Puntaje total:** Total de puntos posibles que un establecimiento puede obtener respecto a los requisitos establecidos.

Nota. En caso el puntaje obtenido salga con decimales, se procederá a considerar el inmediato superior.

9.3. Elaboración del catálogo

Según Ucha (2009). “El catálogo es un instrumento didáctico que resulta ser la mejor manera y la más ordenada de presentar información sobre un producto, servicio a través de imágenes representativas que logre transmitir y comunicar; es por ello que mediante el uso de los TIC’s, se sintetizó la información recopilada en campo, y consiguiente su diseño. (Luna, 2015)

“Las TICs constituyen un conjunto de aplicaciones, sistemas, herramientas, técnicas y metodologías asociadas a la digitalización” (Informed, 2002). El programa informativo que se

usó para la creación de la guía es Adobe (InDesign, 2020), mismo que es utilizado para el diseño de revistas, libros y catálogos, en este caso la guía. Este programa permite sintetizar la información y mantener la calidad de la imagen para la impresión, además de ello se puede diseñar acorde al gusto del investigador, para así dar a conocer la información, para generar la guía principalmente se tomó en cuenta las fichas taxonómicas, donde se da a conocer de manera breve las características físicas, y servicios con los que cuenta los diferentes establecimientos de alimentación y bebidas registrados. (Aguilar, 2019)

10. RESULTADOS

10.1 Diagnóstico

Es importante mencionar que la información que a continuación se detalla está basada en el análisis del Plan de desarrollo y ordenamiento territorial del cantón Sigchos actualizado que corresponde al año 2018, siendo este documento la base sobre la cual se realizó el diagnóstico, misma que está dividida por componentes.

10.1.1. Ubicación

El cantón Sigchos, es parte de la provincia de Cotopaxi, mismo que está limitado al Norte por el cantón Santo Domingo, al Sur con el cantón Pujilí, por al Oeste el cantón La Maná y finalmente al Este con el cantón Mejía y Latacunga, además está compuesto por las parroquias de Isinliví, Chugchilán, Las Pampas, Palo Quemado y por supuesto la cabecera cantonal, por otro lado según PDyOT (2018); el rango altitudinal del cantón está entre los 520– 5.080 msnm y el rango estimado del clima es desde los 0° a 22. Ver Gráfico 13.

10.1.2. Componente biofísico

Uso y cobertura del suelo

La cobertura vegetal del cantón Sigchos ha sido alterada por distintas actividades que son parte de las acciones generadas por los habitantes, es así que una de ellas es la actividad agropecuaria, misma que representa 1.95% de aumento por año y por otro lado está la siembra de pastizales que de una u otra manera complementan a la anterior actividad, misma que tiene un 2.07% de incremento al mismo tiempo, lo cual ha conllevado a disminuir parte de las tierras del páramo en 1.98% y por otro lado está también el bosque nativo con un 0.79% de alteración y destrucción causado por dichas actividades. PDyOT (2018). Ver Tabla 8 Comparativo de los usos de suelo

10.1.3. Áreas protegidas

El cantón tiene gran parte de su territorio con protección de reservas naturales, las cuales están entre las 93.303. ha, lo que representa el 68.71% del territorio, dentro de ello se encuentra lo siguiente:

- **Reserva Ecológica Ilinizas:** La cual tiene una superficie de 149.900 ha, distribuidas dentro de un rango altitudinal de 800 a 5265 msnm, además la importancia que representa como valor de protección está en base la abundante biodiversidad que alberga, ya que cuenta con 221 especies exclusivas y otras en peligro de extinción. (Dirección de Áreas Naturales / Plan estratégico SNAP, 1998).

Además, los Ilinizas son una importante fuente de captación de agua pues los vapores de agua que viene de la zona costera son retenidas por grandes elevaciones como El Corazón y los Ilinizas y a más de ello presenta remanentes boscosos que favorece la formación de ocho micro-cuencas hidrográficas.

- **Bosque Protector Sarapullo:**

El bosque protector Sarapullo, tiene una extensión de 21.585 ha, misma que fue declara área de protección el 26 de junio de 1986, es por eso que el bosque protector se encuentra actualmente dentro de la Reserva Ecológica Ilinizas y se ubica al pie de los cerros Corazón e Ilinizas.

- **Bosque Protector Toachi – Pilatón:**

El bosque Protector Toachi - Pilatón, fue creado el 14 de septiembre de 1987, en el cual le declaran como Bosque y Vegetación Protectoras a las cuencas de los ríos Toachi y Pilatón, con una superficie aproximada de 212.000 ha.

Esta área protegida se encuentra bajo control estatal, ya que en dicho lugar están en los distritos forestales de Cotopaxi y Pichincha mismos que se encargan del control para que se mantenga inalterada su condición protectora.

10.1.4. Componente socio-cultural

Análisis demográfico: En el PDyOT, (2018) se menciona que “Según la información disponible del último censo de población realizado en el 2010 por el INEC, la provincia de Cotopaxi cuenta con una población de 409.205 habitantes en sus siete cantones, de los cuales 198.625 son hombres y 210.580 mujeres, por lo que en el año 2010 la población es de 21.944

habitantes, de los cuales 10.991 son hombres, que representa el 50,09 %, y son 10.953 mujeres que representa 49,91%”.

Tasa de Crecimiento de la Población La información estadística muestra que existe un leve incremento en el ritmo de crecimiento cantonal para el período 2001-2010 observando una tasa de crecimiento 0,64. Ver Tabla 9 y Gráfico 14.

Densidad Demográfica: Es importante indicar que la densidad demográfica expresa el promedio de asentados sobre una extensión determinada de territorio y con ello la muestra el patrón de asentamiento de la población y el aprovechamiento del espacio físico, es así que se parte que el Ecuador presenta una de las tasas más altas de densidad poblacional de América del Sur, esto es 56,5 habitantes/km². INPC (2018). Ver Tabla 10.

Patrimonio cultural tangible e intangible y conocimiento ancestral: En el PDyOT (2018) se mencionó que “Según el Instituto Nacional de patrimonio, tiene registro de 10 manifestaciones culturales y un bien inmueble”. Ver Tabla 11.

Componente económico: Para el presente tema se ha tomado como base la Clasificación Industrial Internacional Uniforme de todas las Actividades Económicas (CIIU 3, OIT), las ramas o sectores de actividad que se pueden apreciar en la Tabla 12.

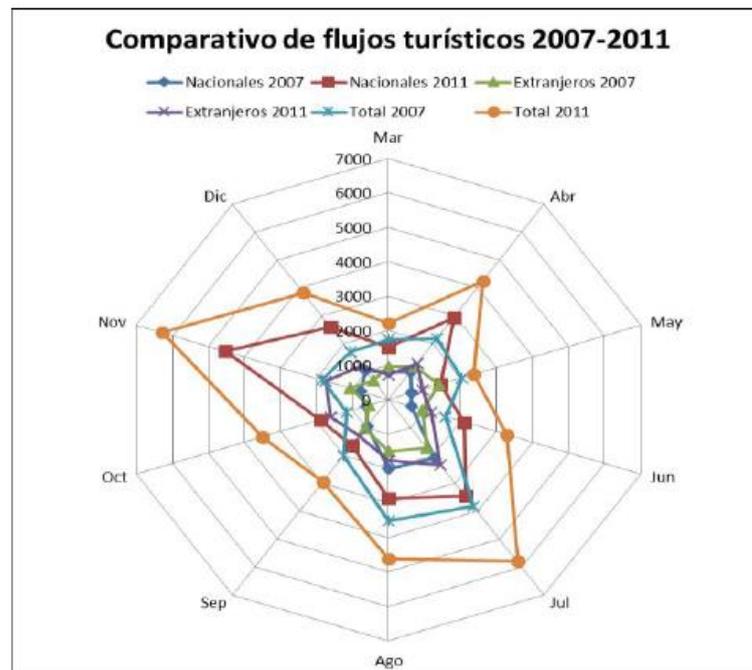
Servicios sociales: El equipamiento e infraestructuras de servicios sociales que cuenta el Cantón Sigchos ha permitido la movilidad, seguridad y atención a las diferentes familias que componen cada una de las parroquias, de esa manera fortaleciendo el desarrollo del aspecto socio-cultural. Ver Tabla 13

Componente turístico: Las cinco parroquias que conforman el cantón Sigchos: Chugchilán, Isinliví, La Matriz – Sigchos, Las Pampas y Palo Quemado, ha presentado diferentes características geográficas, mismas que muestran la riqueza del cantón, ya que en él se puede encontrar 88 atractivos turísticos y los cuales 35 se ubican en la parroquia La Matriz – Sigchos, siendo esta la parroquia que cuenta con el mayor número de atractivos del cantón, seguida por Isinliví con 22 atractivos, Chugchilán con 19 atractivos, Palo Quemado con 9 atractivos y Las Pampas con 3 atractivos, mismos que se pueden apreciar en el Ver Gráficos 15 al 17.

Demanda turística:

De acuerdo al PDyOT (2018); recalcó que según el Diagnóstico turístico del destino Quilotoa (2015). Oscila entre 3.600 y 4.560 pernотaciones de turistas al año las cuales hacen referencia en la ruta Quilotoa-Chugchilán; por otra lado también se manifiesta en el mismo documento; durante el año 2005 Chugchilán ha recibido 380 turistas por mes excepto los meses de julio y agosto que los cuales incrementa el flujo de turistas a 1.600 por mes; es de tal forma que el equipo técnico de aquel año, realizó una proyección anual; donde el numero movimientos de turistas podrían llegar a los 8.669 anuales entre la ruta Sigchos-Chugchilán y Quilotoa, tomando en cuenta el atractivo focal por el cual atrae a las personas es la visita y otras actividades que se pueden realizar en la Laguna del Quilotoa como también las diversas actividades y atractivos paisajísticos y la calidad de los establecimientos de alojamiento de Chugchilán.

Gráfico 1 Diagnóstico de movimiento turísticos Quilotoa



Fuente: Diagnóstico turístico del destino Quilotoa (2015)

Resulta necesario mencionar el número de visitas que ha recibido el Parque Nacional Cotopaxi durante el año 2019, es así que el Ministerio de Ambiente MAE, (2019), presentó en su informe anual de visitas a las áreas protegidas del territorio Ecuatoriano en que el área protegida antes mencionada tuvo un flujo de personas en total de 6.939, al año; los cuales un

40% del total de visitantes entre nacionales y extranjeros toman la ruta Volcán Cotopaxi-Quilotoa y Chugchilan.

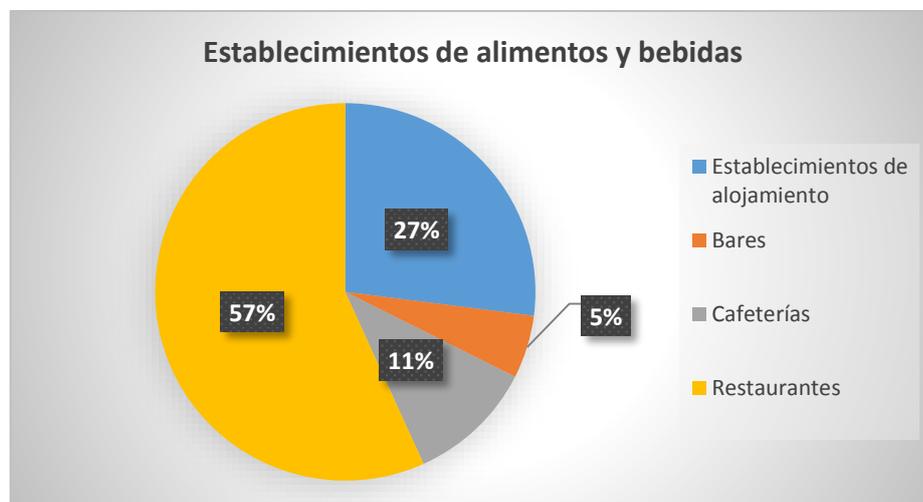
El cantón Sigchos al ser unos de lugares más visitados dentro de la provincia de Cotopaxi entre nacionales y extranjeros a los diferentes lugares turísticos, ya que el diseño del catálogo elaborado permitirá aumentar el flujo de los turistas, en las rutas Sigchos-Chugchilán-Quilotoa y volcán Cotopaxi.

10.2. Inventario de la planta turística del cantón Sigchos

Para el desarrollo y cumplimiento del presente objetivo y del cual servirá para poder diseñar el catálogo se ha basado en los reglamentos establecidos del MINTUR, mismos que van dirigidos al inventario y caracterización de los establecimientos de alimentos y bebidas, los cuales tiene diversos parámetros de caracterización que toman en cuenta los siguientes aspectos: buenas prácticas y manipulación de alimentos, servicios e infraestructura. Apéndice 4

Es necesario mencionar que dentro del catastro del departamento de turismo del Cantón Sigchos se encuentra registrado como parte de los servicios turísticos disponibles 10 establecimientos de alojamiento y 27 establecimientos entre alimentos y bebidas como son; 2 bares 4 cafeterías y 21 restaurantes las cuales están distribuido por cada parroquias ya que cuentan con categoría designada; es de esa manera que al momento de desarrollar el presente objetivo, se ha visto la necesidad de tomar en cuenta a los establecimientos de bebidas y por ende a todos los de alimentación; dando como resultado 43 de los cuales se puede apreciar a continuación.

Gráfico 2 Establecimiento de alimentos y bebidas que se encuentra en el catastro



Elaborado Por: Carlos Changalombo

Gráfico 3 Establecimientos registrados

Elaborado Por: Carlos Changalombo

Tabla 6 Matriz resumen del inventario de planta turística/alimentos y bebidas

N°	Nombre	Dirección	Parámetros de caracterización									Resultados	
			Buenas prácticas y manipulación de alimentos (6pMx.)			Servicios			Infraestructura (2pMx.)			Ponderación	Categorización
			Higiene y aseo de los utensilios y vajilla.	Uso adecuado de la vestimenta	Manejo de los alimentos y bebidas	Cámaras de seguridad	Parqueadero.	Baño	Sillas en buen estado	Mesas en buen estado	Buen estado físico del inmueble.		
1	COFFIBAR	GRAL. RUMIÑAHUI	5	1	4	0	0	4	1	1	2	50	Cafetería (1 taza)
2	BAR-KARAOKE AYALA OLMOS MILTON FERNANDO	CALLE RUMIÑAHUI Y GUAYAQUIL	5	5	6	0	4	4	2	2	2	84	Bar 3 copas
3	BAR RESTAURANTE LASTEÑITA	LAS PAMPAS	6	3	5	0	3	3	2	2	1	70	Bar 1 copa
4	LICORERIA EL MEXICANO CURCO CHITALOGRO CLAUDIO	CARLOS HUGO PAEZ Y 14 DE NOVIEMBRE	6	3	4	0	3	2	2	2	2	70	Bar 1 copa
5	LICORERIA DIAZ UMAJINGA MARITZA MAGALY	RIO TOACHI Y GUAYAQUIL	4	3	4	3	3	4	2	2	1	73	Bar 2 copas
6	BAR RESTAURANTE PAQUITA	SIGCHOS	5	5	0	2	3	2	2	2	1	67	Restaurantes 2 tenedores
7	COMIDA RAPIDA SUPER TASTY CAISAPANTA PACHECO NARCISA DEL ROCIO	CALLE RUMIÑAHUI	4	3	4	0	0	4	2	2	1	56	Restaurante 1 tenedor
8	COMEDOR "JOEL" ESCUDERO SILVA HÉCTOR ANÍBAL	LAS PAMPAS - CALLE PRINCIPAL	5	5	4	0	0	3	2	2	2	64	Restaurante 2 tenedores
9	COMIDA RAPIDA CRESPO JAYA MARIA LAURA	CALLE TUNGURAHUA	6	6	6	0	0	4	1	1	1	70	Restaurante 2 tenedores

Continuación tabla 6

10	PENKO CATERING SERVICE RESTAURANTE GRANDES ROMAN LOURDES EUGENIA	CALLE CARLOS HUGO PAEZ	6	6	6	0	0	4	2	2	2	78	Restaurante 3 tenedores
11	PARADERO EL JARDIN LOPEZ GUERRA FREDDY FERNANDO	VELASCO IBARRA	5	5	4	4	4	3	2	2	1	84	Restaurante 4 tenedores
12	HORNADOS ELVITA QUEVEDO NOGALES ELVIA TOMASA	LOS ILINIZAS	4	4	3	0	0	4	2	2	1	56	Restaurante 1 tenedor
13	COMEDOR ROSITA	CALLE PRINCIPAL, BARRIO CENTRO LAS PAMPAS	3	3	3	0	0	3	1	1	1	42	Restaurante 1 tenedor
14	COMEDOR COMO EN CASA	LAS PAMPAS CALLE PRINCIPAL	4	4	4	1	0	3	2	2	2	62	Restaurante 2 tenedores
15	RESTAURANTE D'CRIS GUAROCHICO URIBE ISAURA MAGALI	PALO QUEMADO VIA PRINCIPAL	5	5	4	0	1	4	2	2	1	67	Restaurante 2 tenedores
16	BAR LEMA RUIZ MARIA GLORIA	LAS PAMPAS	2	0	2	1	0	0	1	1	2	25	
17	LIRIK'S BAR KARAOKERUEDA PORRAS JUAN CARLOS	LAS PAMPAS	1	3	1	0	1	2	1	2	1	34	
18	LICORERIA PICHUCHO HILER GUADALUPE DEL PILAR	TUNGURAHUA Y RUMIÑAHUI (SIGCHOS)	2	3	2	0	2	1	2	1	0	37	
19	RESTAURANTE ANDINO PIN OMAR GERARDO	RODRIGO ITURRALDE Y GRAL. RUMIÑAHUI	1	2	3	0	1	1	2	1	2	37	
20	RESTAURANTE "SAN MIGUELITO" SALGADO CORDOVA AZUCENA MACRINA	14 DE NOVIEMBRE Y CARLOS HUGO PAEZ	3	1	2	0	2	1	0	2	1	34	
21	RESTAURANTE "MARTHITA" MACHAY SAMARITA	LAS PAMPAS - VIA PRINCIPAL	3	1	0	0	1	2	2	1	1	31	

Continuación tabla 6

22	RESTAURANTE CASILLAS ALULEMA LOURDES BEATRIZ	CALLE LOS ILINIZAS Y JOSE G. TERAN V.	2	2	3	0	1	1	0	2	1	34	
23	COMIDA RAPIDA CATOTA ANTE KARINA IMELDA	JUAN SEGASTIBELZA Y TUNGURAHUA	2	2	0	2	2	1	2	0	1	34	
24	RESTAURANTE CHUGCHILAN PAULA IRALDA MARITSA	ILINIZA Y TUNGURAHUA	3	2	0	1	1	2	2	1	1	37	
25	RESTAURANTE SUSANITA DOICELA SUSANA MERCEDES	GUAYAQUIL Y GRAL. RUMIÑAHUI	2	2	0	2	0	3	1	2	0	34	
26	COMIDA RAPIDA GRANJA SANTACRUZ LUPE AMERICA	VIA A QUILLOTUÑA	4	3	2	1	0	0	1	0	2	37	
27	COMIDA RAPIDA ORDOÑEZ NAVAS KEVIN ALEXANDER	VELASCO IBARRA	2	3	1	0	0	2	2	1	0	31	
28	RESTAURANTE MARIA MARTHA CAMPAÑA PERES GUSTAVO GERARDO	CALLE GALO ATIAGA	4	3	0	2	3	0	1	0	0	37	
29	RESTAURANTE MARIA QUEVEDO TIPANLUISA MARIA SABINA	JUAN SEGASTIBELSA	2	2	0	0	1	3	1	2	1	34	
30	EL SABROSITO ROMAN GRANJA AIDA DELFINA	GALO ATIAGA	1	2	2	3	4	1	0	2	2	25	
31	RESTAURANTE SALGADO CORDOVA AZUCENA MACRINA		1	2	3	0	1	3	1	0	2	37	
32	COMIDA RAPIDA SANCHEZ IZA CARMEN AMELIA	HUGO ARGUELLO	3	2	0	2	1	2	0	1	1	34	

Continuación tabla 6

33	ASADERO EL LEÑERO TOPANTA NEGRETE FANNY AMPARO	RODRIGO ITURRALDE Y QUILOTOA	0	0	2	1	2	3	2	2	1	37	
34	CUNUHAY TOAPANTA MARIA CLARA	CHUGCHILAN	3	1	3	0	1	2	1	0	2	37	
35	SALCHIPAPAS SILLO ILAQUINCHE	CHINIALO ALTO- CHUGCHILAN	1	2	1	0	1	0	1	2	1	25	
36	COMIDA RAPIDA TOQUIZA CUBUHAY SEGUNDO	CHUGCHILAN- CENTRO	1	0	2	1	2	0	1	0	2	25	
37	COUNTRIS-BAR VACA MEJIA EVA MARINA	CHUGCHILAN	2	1	2	1	3	2	0	0	2	34	
38	RESTAURANTE SEMANATE SALAZAR ELVIA MARINA	GUANTUALO-ISINLIVI	3	0	0	2	0	4	0	2	2	36	
39	RESTAURANTE MINI SEMANATE SALAZAR MELIDA OLIVIA	GUANTUALO-PLAZA CENTRAL ISINLIVI	2	3	1	3	0	0	1	2	0	34	
40	VENTA DE COMIDA BALZECA DIAZ JENNY ALEXANDRA	GUANTUALO-PLAZA CENTRAL ISINLIVI	1	1	3	2	2	3	0	1	1	39	
41	COMEDOR ANDERSON GUAMANI MASAPANTA GLORIA ALICIA	LAS PAMPAS CALLE PRINCIPAL	1	0	2	2	0	1	2	2	2	34	
42	VENTA DE COMIDA MENA ELSA GRACIELA	LAS PAMPAS	0	1	3	2	4	1	0	1	2	41	
43	RESTAURANTE SUZANITA GRANJA MONICA SUZANA	PALO QUEMADO VIA PRINCIPAL	2	1	2	0	2	0	1	1	2	31	

Elaborado Por: Carlos Changalombo

El análisis de la tabla N° 6 resulta que, de los 43 establecimientos inventariados, se tomarán en cuenta a aquellos que cumplan con tres parámetros como:

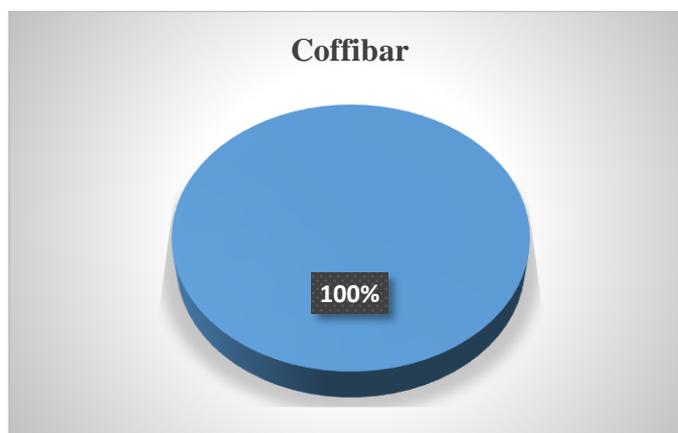
1. **Buenas prácticas y manipulación de alimentos:** se puntuaron de 1 a 6, si cumple con todo lo solicitado: higiene y aseo de los utensilios y vajilla, uso adecuado de la vestimenta; y, manejo de los alimentos y bebidas,
2. **Servicios:** se califica de 1 a 4, si cumple con: cámaras de seguridad, parqueadero y baño.
3. **Infraestructura** cuya puntuación va de 1 a 2, considerando: mesas y sillas en buen estado y buen estado físico del inmueble.

Cada uno obtuvo una ponderación que resulta ser en porcentaje al aplicar la fórmula, es así que el puntaje es 18, 12 y 4 en base a los parámetros antes descritos, es decir un total óptimo de 36 puntos. De lo cual se obtiene una categoría como se aprecia en la tabla N° 6; también en complemento a ello se presenta en el apéndice 4 en las fichas de inventario de cada establecimiento registrado. Finalmente se determina que solamente 15 establecimientos serán considerados para plasmarlos en el catálogo porque arrojan una ponderación mínima de 42 y una máxima de 84 puntos.

10.3. Diseño de un catálogo a través de la sistematización de información obtenida de la planta turística oferta alimentación que constituya una herramienta informativa

En el presente catálogo se describe 15 establecimientos; fueron tomados en cuenta los que mayor ponderación tuvieron en la clasificación de acuerdo a la metodología del MINTUR; de tal forma que para el respectivo diseño se consideró describir de manera resumida a través de una foto referencial, nombre del establecimiento, categoría, dirección, nombre del propietario, servicios que oferta y por ende el tipo de infraestructura.

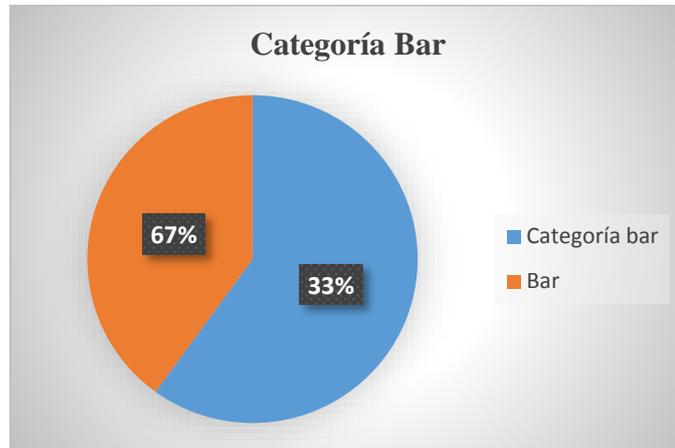
Gráfico 4 Categoría coffibar



Elaborado Por: Carlos Changalombo

Hay 1 Cafetería de nombre Coffibar es importante indicar que en cuanto a esta categoría sólo se logró registrar un establecimiento el cual representa el 100% de su tipo; que permitió alcanzar una categoría y ponderación de 50 puntos.

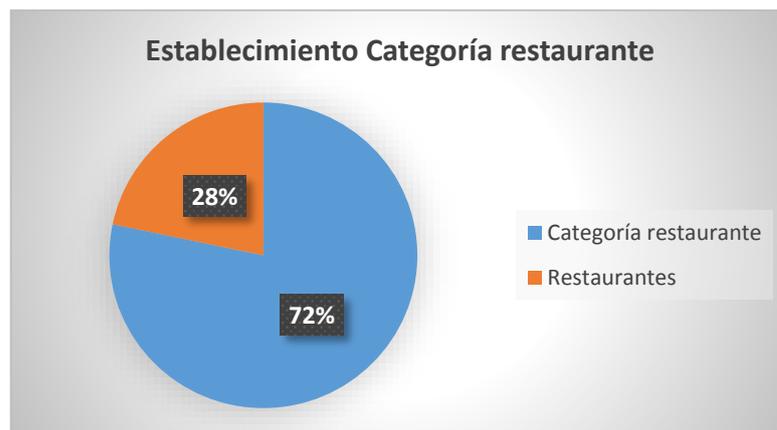
Gráfico 5 Categoría Bar



Elaborado Por: Carlos Changalombo

De los 6 establecimientos de categoría Bar se eligieron 4, porque se ha visto la necesidad de plasmarlos y darlos a conocer ya que son establecimientos dedicados de manera específica a la venta de licores de manera segura y controlada; los cuales representan el 67% del total que se registró; mismos que alcanzaron una categoría y ponderación superior a los 70 puntos.

Gráfico 6 Categoría Restaurantes

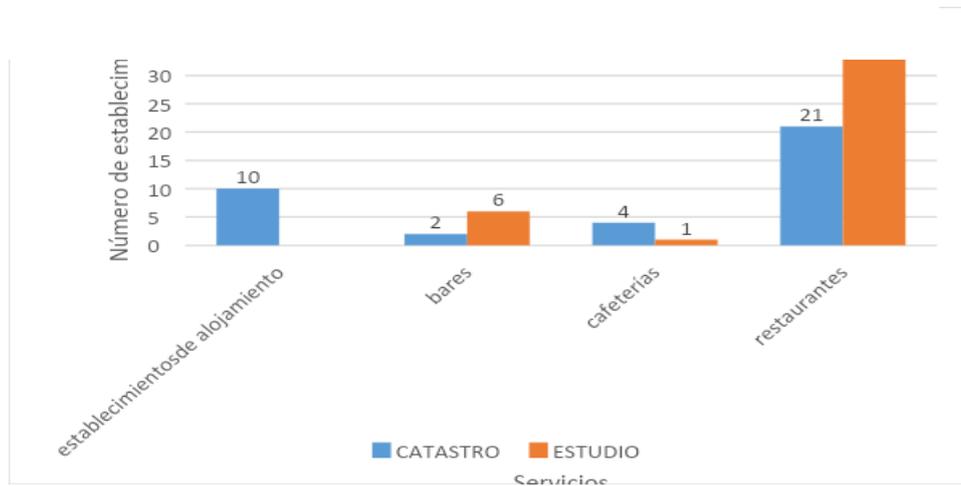


Elaborado Por: Carlos Changalombo

De los 36 establecimientos de categoría restaurantes, se seleccionaron a 10, que representan el 28% del total; mismos que fueron los que mayor presencia y que alcanzaron una categoría y ponderación superior a los 42 puntos.

Los 15 establecimientos cumplieron los parámetros de caracterización establecidos por el MINTUR; por lo cual se ubicará en el catálogo, servicios que oferta, la infraestructura que posee y foto referencial.

Gráfico7 Establecimientos de Catastro y de investigación



Elaborado Por: Carlos Changelombo

Tamaño del catálogo:

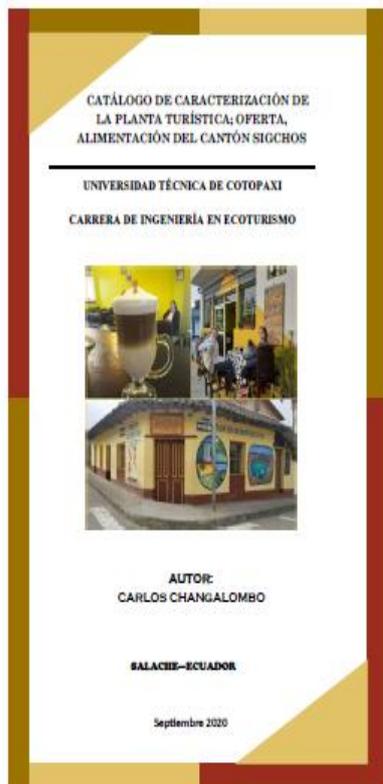
El catálogo tiene una dimensión de 16 cm de ancho por 23 cm de alto; mismo que tiene coloraciones de sus márgenes de color verde oscuro con café claro en las hojas donde se presenta la información; mientras que en la portada está compuesta por los colores antes mencionados acompañados de marrón claro; en este apartado tiene un diseño muy simple pero el colorido le da realce al formato, también tiene 2 triángulos en la esquina superior izquierda y el otra en la esquina inferior derecha.

El total del catálogo es de 25 páginas, impresos a láser y a full color en papel couche de 200g mate y brillante

Portada de catálogo

El catálogo está estructurado por la primera parte que corresponde a la portada la cual consta de información relevante y concisa:

Gráfico 8 Portada de catálogo



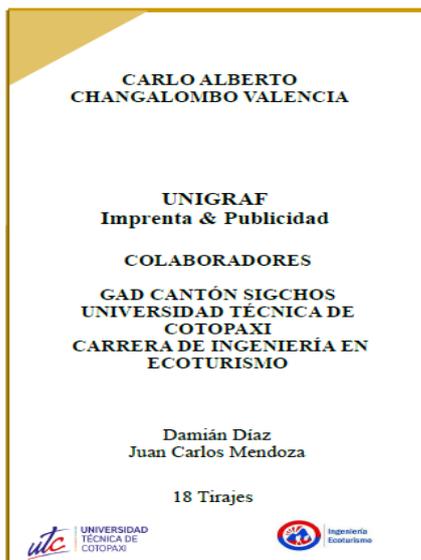
Tema del proyecto, nombre de la institución y carrera a la que pertenece el estudiante.

Collage de las fotos más representativas del catálogo.

Nombre del autor, lugar y fecha de publicación.

El formato de la contraportada es de color café claro con un grosor de $\frac{3}{4}$ puntos, en la esquina izquierda tiene un triángulo de color café.

Gráfico 9 Contraportada



Contraportada

(Créditos):

Autor,

Impresión,

Entidades y colaboradores.

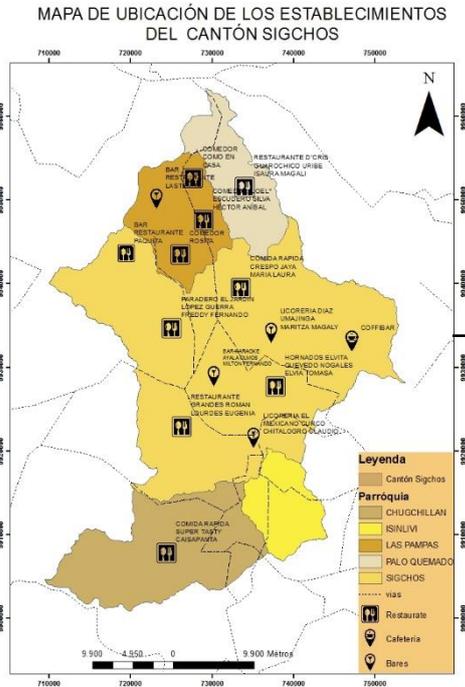
Fotografías,

Tiraje,

Marca UTC y logo Carrera

Turismo

Gráfico 10 Mapa de ubicación de los establecimientos en el cantón Sigchos



Los establecimientos que están ubicados por cada parroquia.

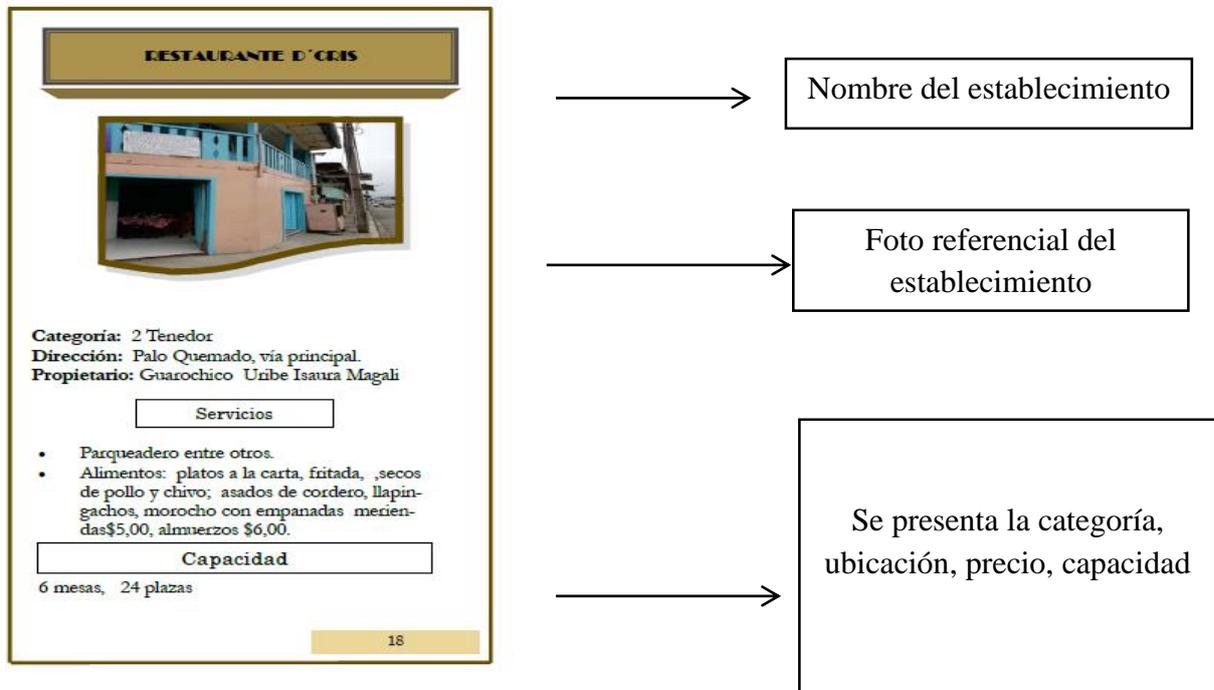
Gráfico 11 Hoja de presentación de las categorizaciones a tratarse

Foto referencial del tipo de establecimientos que se va a presentar en dicha sección.

Nombre del tipo de categoría que se está presentando.

Tipos de categorías que se va a encontrar en la sección.

Gráfico 12 Diseño de la hoja con la información de cada establecimiento



11. IMPACTOS

El presente proyecto tiene un impacto positivo en el aspecto turístico; debido a que la presente investigación y sus resultados permitirán conocer la oferta y demanda de los distintos establecimientos, tanto del cantón con de sus parroquias a través del catálogo, logrando incrementar la economía y la demanda turística.

Por otro lado, en lo sociopolítico se recabó información muy importante sobre cuestiones legales de permisos que los establecimientos poseen, logrando identificar que a la mayoría de las entidades la autoridad competente no realiza el debido control para su funcionamiento.

12. PRESUPUESTO

La tabla de presupuesto representa cada uno de los recursos que se utilizó para la elaboración del catálogo, para esto en la siguiente tabla se va a conocer cada uno de los valores presupuestados que va desde el diseñador hasta la impresión del catálogo.

Tabla 7 Recursos necesarios para la elaboración del catálogo

Recursos	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Diseñador	1	\$ 70,00	\$ 70,00
Papel Couche De 200g Mate Y Brillante 100hojas A4 Imp. Laser	1 paquete	\$ 10,00	\$ 10,00
Impresión del Catalogo	18	7\$	\$126
<i>SUB TOTAL</i>			\$ 206
<i>IMPREVISTOS 10%</i>			\$ 20,60
TOTAL			\$ 226,60

Elaborado Por: Carlos Changelombo

En la (**tabla 7**) se observa que los recursos necesarios para la impresión de 18 Catálogos con un costo total de \$ 226,60, incluido otros gastos, donde \$ 70,00 se destinó a las horas de trabajo realizadas por el profesional de diseño gráfico, \$10,00 se destinaron a la compra de papel Couche, de 200g \$126 en la impresión a láser, mismos que están destinados de la siguiente manera dos Catálogos para la presentación del proyecto, una para los lectores y las quince para la entrega a los establecimientos (restaurantes, cafetería y bares) seleccionados en el cantón Sigchos provincia de Cotopaxi.

13. CONCLUSIONES

El diagnóstico permitió identificar por componentes la situación actual del cantón y conocer la demanda turística de los bienes y servicios que pueden ser adquiridos por parte de los turistas; de tal forma que en el aspecto socio-cultural se evidenció que la mayoría de la población se auto identifica como mestiza, también que la mayoría de los bienes inmateriales registrados pertenecen a la riqueza cultural de la parroquias rurales, además en la parte económica se identificó que las actividades de la población que más ingresos genera es la agricultura, ganadería y manufacturas; en cuanto a la parte ambiental sobre el uso de suelo que representa el 47% está en función a los cultivos y finalmente la parte turística el cantón presenta una acogida del 58% en actividades de turismo comunitario.

Se logró evidenciar que dentro del catastro existente en el departamento de turismo del cantón Sigchos y mismo que se presentó en el PDyOT del año 2018, solo se encuentran registrados 27 establecimientos de alimentación; mismos que tiene categoría designada; de tal manera que el trabajo de campo se registraron 43 establecimientos entre alimentos y

bebidas a este se tomó en cuenta debido que es parte de la oferta turística del cantón, para lo cual se ayudó con la aplicación de la ficha técnica de inventario de planta turística/alimentos y bebidas, obteniendo una cafetería, 6 bares y 36 restaurantes, se consideraron tres parámetros de caracterización como fueron: buenas prácticas y manipulación de alimentos, servicio seguridad e infraestructura; de los cuales solo quedaron al final 15 establecimientos que fueron considerados en el catálogo, una cafetería, 4 bares y 10 restaurantes.

La propuesta del diseño del catálogo para los sitios seleccionados fue centrada fundamentalmente en dar a conocer; la categorización, fotografías, infraestructura, nombre del propietario de cada establecimiento, productos y servicios con los que cuenta en lugar permitiendo de esta manera informar directamente con el cliente de los servicios que ofrece los establecimientos, y que el visitante opte por el de su elección.

14. RECOMENDACIONES

Se recomienda evaluar, controlar y dar seguimiento por parte de las autoridades o personal encargado de esta área, a los diferentes establecimientos de recreación y así mismo a los espacios naturales que poseen todas las parroquias rurales con el fin de ofrecer un servicio y espacios adecuados al visitante.

Al inventariar los establecimientos de alimentación a través de una fichas técnica, permitió conocer la realidad de las parroquias rurales y la cantidad y calidad de oferta turística en establecimientos de alimentación y bebidas que posee Sigchos, misma que por falta de apoyo no son tomadas en cuenta para que sus servicios, espacios y establecimientos de todo tipo de planta turística sean registrados y puedan cumplir con los diversos reglamentos de funcionamiento y así asegurar la calidad del servicio frente a la demanda potencial que existe en el cantón.

Promover la actualización permanente de los catastros de los diversos tipos de establecimientos turísticos que oferta la misma, mediante convenios de apoyo interinstitucional tanto, por autoridades competentes de la institución como promoviendo la participación y apoyo de los estudiantes de la carrera de Turismo al cantón Sigchos.

15. REFERENCIAS

- Aguilar, (2019). Catálogo, tics y su ejecución. Obtenido de <https://www.prestashop.com/es/blog/catalogo-de-productos>
- Bacon, (2015). El funcionamiento del sistema turístico <http://imgbiblio.vaneduc.edu.ar/fulltext/files/TC059962.pdf>
- Cámara, M. (2014). Metodología para la identificación, clasificación y evaluación de los recursos territoriales turísticos del centro de ciudad de Fort-de-France. http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1815-58982014000100005.
- Cajal, (2018). Diseño de folletos turísticos. <https://www.mabelcajal.com/2018/02/como-hacer-folletos-turisticos.html/>
- Chuman, (2018). Recursos Turísticos: inventario, clasificación, jerarquización, evaluación. Obtenido de <https://es.scribd.com/doc/46927500/Recursos-Turisticos-inventario-clasificacion-jerarquizacion-evaluacion>
- Chuman, (sf). Planta turística. Obtenido de <https://es.scribd.com/doc/57604500/planta-turistica>
- Chuman, (2019). FORMAS DE TURISMO. Obtenido de <https://es.scribd.com/doc/3157035/FORMAS-DE-TURISMO>
- Eloy, (2016). Clasificación de los restaurantes. Disponible en: <https://eloyrodriguez.com/tipos-de-restaurantes/>
- Fabbry, (2010). Técnica de la observación. Obtenido de https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/56049637/Las_tecnicas_de_investigacion._Por_Prof._Maria_Soledad_Fabbri_.pdf?1520987226=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DLas_tecnicas_de_investigacion_la_observa.pdf&Expires=1598670858&Signature=fkM0mUzw9HnEjd8p11CAJgzHSgp1b3cdC~6RoeYvlV5TrM0unJBhonPNwOi65B2TZsnCFu23f5c0Vok4XS4KsFS63gn5Kyr4CWX XUy6dNySn09Wa99tJXnfp8BAZ4xuN0E2YY3HYr52wgMR-rNO94IYKk2I1W9cRlglwdcOtXhalFUx1kTCG0gcFxdWCx2IfjC~kzWRCf7fIHigOh MKbK86qcFYE-4AaImQ5q0ZACvMfACa~REen5TTvUYvTdlUagagyDE~iCnDy44DgLYlrCdBDqbB5u9MN39DvSklp-YmT0yI~uurSzhn4Wsd3a0AtL59gL1-q2CQUhTHrS8pEb7A__&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA
- Infomed, (2002). Tics básicos y sus aplicaciones. Obtenido de <http://www.bmns.sld.cu/que-son-las-tic>
- Luna, (2015). Las Tics. Obtenido de <https://www.entrepreneur.com/article/308917>
- MINTUR, (2017). Inventario de atractivos turísticos http://servicios.turismo.gob.ec/descargas/InventarioAtractivosTuristicos/Parte1_GuiaMetodologicaInventarioGeneracionEspacioTuristico2017_2daEd.pdf

- Melo, Navas, (2016). Planta turística, desarrollo turístico, factibilidad. Disponible en: <http://repo.uta.edu.ec/handle/123456789/23290>
- OMT, (2019), El turismo. Obtenido de <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284421237>
- Prado, (2018). Técnica de la entrevista por un encuestador. Obtenido de <https://blogs.imf-formacion.com/blog/prevencion-riesgos-laborales/actualidad-laboral/tecnicas-de-investigacion-la-entrevista-o-dialogo-con-el-trabajador/#:~:text=El%20di%C3%A1logo%20con%20el%20trabajador,con%20una%20o%20varias%20personas.&text=Es%20%20%209Cla%20obtenci%C3%B3n%20de%20informaci%C3%B3n,una%20conversaci%C3%B3n%20de%20naturaleza%20profesional%20%20%20>
- Sucre, (2019). Planta turística y su importancia. Obtenido de <http://turismosucre20.blogspot.com/2017/06/la-planta-turistica.html>
- UAIM, (. (2015). <http://uaim.edu.mx/web-carreras/carreras/TURISMO2012/TRIM-03/TURISMO.pdf>.
- Ucha (2009). Catálogo y sus características. Obtenido de <https://www.definicionabc.com/general/catalogo.php>
- UIDE, (2016). Cuaderno de campo. Obtenido de <https://deconceptos.com/ciencias-sociales/cuaderno>
- Web foto, (2014). Características de una cámara fotográfica. Obtenido de <http://www.thewebfoto.com/1-introduccion/103-que-es-una-camara-de-fotos>

16. APÉNDICES

Apéndice 1: Aval de traducción al idioma inglés



Universidad
Técnica de
Cotopaxi

CENTRO DE IDIOMAS

AVAL DE TRADUCCIÓN

En calidad de Docente del Centro de Idiomas de la Universidad Técnica de Cotopaxi; en forma legal **CERTIFICO** que: La traducción del resumen del proyecto de investigación al Idioma Inglés presentado por el / la señor Egresado de la Carrera de **INGENIERÍA EN ECOTURISMO** de la **FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES, CHANGALOMBO VALENCIA CARLOS ALBERTO**, cuyo título versa **“CARACTERIZACIÓN DE LA PLANTA TURÍSTICA, OFERTA ALIMENTACIÓN DEL CANTÓN SIGCHOS, PERIODO 2020-2020.”**, lo realizó bajo mi supervisión y cumple con una correcta estructura gramatical del idioma.

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad y autorizo al peticionario hacer uso del presente certificado de la manera ética que estimare conveniente.

Latacunga, septiembre del 2020.

Atentamente,

Lic. Marcelo Pacheco Pruna Mg.

DOCENTE CENTRO DE IDIOMAS

C.C. 050261735-0



CENTRO
DE IDIOMAS

Apéndice 2: Hojas de vida del equipo de trabajo



HOJA VIDA UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE



DATOS PERSONALES

Apellidos: Álvarez Lema

Nombres: Freddy Anaximandro

Estado Civil: Casado

Cedula De Ciudadanía: 1712930328

Número De Cargas Familiares: 2

Lugar Y Fecha De Nacimiento: Quito, 1976/12/08

Dirección Domiciliaria: Conjunto Bolonia Casa # 63

Teléfono Convencional: (03) 2663-451 **Teléfono Celular:** 0995 845012

Email Institucional: freddy.alvarez@utc.edu.ec

Tipo De Discapacidad: N/D

De Carnet Conadis: N/D

ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	Ingeniero en Ecoturismo	17-09-2002	1002 -02-206520
	Guía Profesional de Turismo	13-08-2010	1002 -10-1010985
CUARTO	Diploma Superior en Auditoría y Gestión Energética	09-12-2008	1020-08-684831
	Magíster en Desarrollo Humano Sostenible con Perspectiva Local	28-07-2010	1020-10-713950

PUBLICACIONES RECIENTES

Autor/ Coautor de artículo indexado	Nombre del Artículo	Nombre de la revista	Lugar (País-ciudad)	Fecha de la publicación
Abarca-Zaquinula Manuel Álvarez-Lema Freddy; Sampedro Arrieta Milton; Unaicho Chaluisa Bertha; Chicaiza Ronquillo José	Alternativas de turismo sostenible en sectores priorizados de la provincia de Cotopaxi, Ecuador	Killkana	Ecuador – Cuenca	Julio 2019
Mendoza-Pérez Melquiades, Álvarez-Lema Freddy, otros	La Práctica Pre Profesional en el desarrollo de habilidades profesionales	Ciencias Sociales UTEQ	Ecuador – Quevedo	Enero 2017
Álvarez-Lema Freddy, Sampedro-Arrieta Milton	Planificación del espacio natural en el sector Yungañán, parroquia La Esperanza, cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi,	Memorias científicas Congresos Internacionales de	Ecuador – Latacunga	Noviembre 2015

HISTORIAL PROFESIONAL

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

PERÍODO ACADÉMICO DE INGRESO A LA UTC: Abril – agosto 2004

FIRMA



HOJA DE VIDA DE LA INVESTIGADOR
UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
DATOS INFORMATIVOS DEL ESTUDIANTE



DATOS INFORMATIVOS.

Apellidos: Changalombo Valencia

Nombre: Carlos Alberto

Dirección: Barrió Satán Chico Parroquia Ignacio Flores Cantón Latacunga

Provincia o estado: Cotopaxi

Estado civil: Soltero

Fecha de nacimiento: 23 -05-1991

C.I.:050349014-6

Celular: 0992982340

E-mail: carlos.changalombo6@utc.edu.ec

Tipo de Discapacidad: N/A

De Carnet Conadis: N/A

ESTUDIOS REALIZADOS

Primaria	Escuela Fiscal Dr. Alfredo Vaquerizo Moreno
Secundaria:	Técnico Industrial Dr. Trajano Naranjo Iturralde

SEMINARIOS

- ✓ I Congreso Internacional de Planificación Turística y Conservación de Recursos Naturales.
- ✓ XI Seminario Internacional Desarrollo Sostenible Patrimonio y Turismo.
- ✓ “ Las Primeras Jornadas Internacional de Turismo Sostenible”
- ✓ “ III Campamento de la Carrera de Ingeniería en Ecoturismo”

.....

FIRMA



HOJA DE VIDA LECTOR 1
UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE



DATOS PERSONALES

APellidos: SAMPEDRO ARRIETA

Nombres: MILTON ALBERTO

Estado Civil: CASADO

Cédula 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	TÍTULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	Ingeniero En Ecoturismo	24-10-2004	1002 -04-533659
TERCER	Guía Profesional De Turismo	08-08-2011	1002-11-1077036
CUARTO	Magister En Educación Y Desarrollo Social	09-09-2013	1032-13-86039100

PUBLICACIONES RECIENTES

Autor/ Coautor	Nombre del Artículo	Nombre de la revista	Lugar (País/ciudad)	Fecha de la publicación
Autor	“Estudio de la incidencia en el desarrollo local de corredores turísticos. Caso de estudio cantón Pallatanga, provincia Chimborazo, Ecuador”	“TURyDES, Turismo y Desarrollo Local” (ISSN: 1988-5261), LATINDEX, C.I.R.E.T	Málaga	18 de julio de 2017.
Aut	“La exportación de cereal de quinua orgánica al mercado de Hamburgo- Alemania”, como parte del libro “ <i>FACETAS ACADÉMICAS</i> ”	“FACETAS ACADÉMICAS” Libro bajo el ISBN: 9789942-759-51-1	Guayaquil	18 de diciembre de 2017
Autor	“Las relaciones de género en la formación Humanista en Ecuador”	“Revista Caribeña de las Ciencias Sociales”, (ISSN: 2254-7630),	Málaga	9 de mayo de 2016.
Coautor	“La Capacidad de Carga Turística como una herramienta de planificación en turismo”	ESPE	Ecuador-Latacunga	2016
Coautor	Planificación para la conservación de sitios del turismo sostenible, caso bosque de Leonan, provincia de Chimborazo.	UTCiencia	Ecuador - Latacunga	Aprobado para publicación, volumen 4
Coautor	Diagnóstico ornitológico en el campus Salache	Libro	Ecuador - Latacunga	Aprobado para publicación digital

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 2006

FIRMA



HOJA DE VIDA LECTOR 2
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: JOSÉ XIRONZA S2-27 Y FRANCISCO MATIZ

TELÉFONO CONVENCIONAL: 023194447

TELÉFONO CELULAR: 0998019555

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

TIPO DE DISCAPACIDAD:

DE CARNET CONADIS:

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	06-11-2013	1036-13-1247547
CUARTO	Master Universitario en Gestión Internacional del Turismo mención en Gestión Internacional de Destinos Turísticos	09-03-2017	724197109

HISTORIAL PROFESIONAL

Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales

ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA:

Administración de Empresas Hoteleras / Gestión de Turismo Internacional

FECHA DE INGRESO A LA UTC: Abril 2017

FIRMA



HOJA VIDA LECTOR 3
UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE



DATOS PERSONALES

APELLIDOS: Armijos Ango

NOMBRES: Sara Alejandra

ESTADO CIVIL: Soltera

CEDULA DE CIUDADANÍA: 1803993995

NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 0

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: 31/10/1987

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: Pasaje Velastegui y Av. Manuelita Sáenz

TELÉFONO CONVENCIONAL: 032587277

TELÉFONO CELULAR: 0992734236

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

TIPO DE DISCAPACIDAD: N/A

DE CARNET CONADIS: N/A

ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TECNICO	Técnica Ejecutiva Guía Nacional de Turismo	2009-08-21	1042-09-942055
TECNOLÓGICO SUPERIOR	Tecnóloga en Administración Turística y Hotelera	2011-06-24	1042-11-1062692
TECNOLÓGICO SUPERIOR	Músico mención Violoncelo Nivel Tecnológico	2010-10-06	2276-10-127423
TERCER	Ingeniera en Administración y Dirección de Empresas Turísticas y Hoteleras	2011-08-25	1042-11-1082092
CUARTO	Master Universitario en Dirección y Planificación del Turismo	2017-02-07	724195638

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: Abril – Agosto 2019

.....

FIRMA

Apéndice 3 : Caracterización del cantón Sigchos

Gráfico 13 Mapa de relieve del lugar de estudio



Fuente: <http://gadmsigchos.gob.ec/RendicionCuentas2015/Planificacion%20POA%20al%20PDOT.pdf>

Tabla 8 Comparativo de los usos de suelo

Cuadro BF1	Comparativo de los usos de suelo					
	2000		2008		Diferencia ha	Diferencia %
	Área ha	%	Área ha	%		
Área poblada	39.00	0.03	53.94	0.04	14.94	0.01
Área sin cobertura vegetal	721.00	0.53	278.15	0.20	442.85	0.33
Bosque nativo	70748.00	52.10	69674.20	51.31	1073.8	0.79
Cultivo anual	2431.00	1.79	1434.80	1.06	996.2	0.73
Mosaico agropecuario	46953.00	34.58	49594.60	36.52	2641.6	1.95
Natural	355.00	0.26	360.08	0.27	5.08	0.00
Páramo	7271.00	5.35	4701.52	3.46	2569.5	1.89
Pastizal	3922.00	2.89	6729.71	4.96	2807.7	2.07
Plantación forestal	158.00	0.12	87.01	0.06	70.99	0.05
Vegetación arbustiva	1286.00	0.95	1539.57	1.13	253.57	0.19
Vegetación herbácea	1900.00	1.40	1129.46	0.83	770.54	0.57
Cultivo semipermanente		100	200.96	0.15		
Total	135784.00		135784.00	100		

Fuente: MAE

Elaborado Por: Carlos Chagalombo

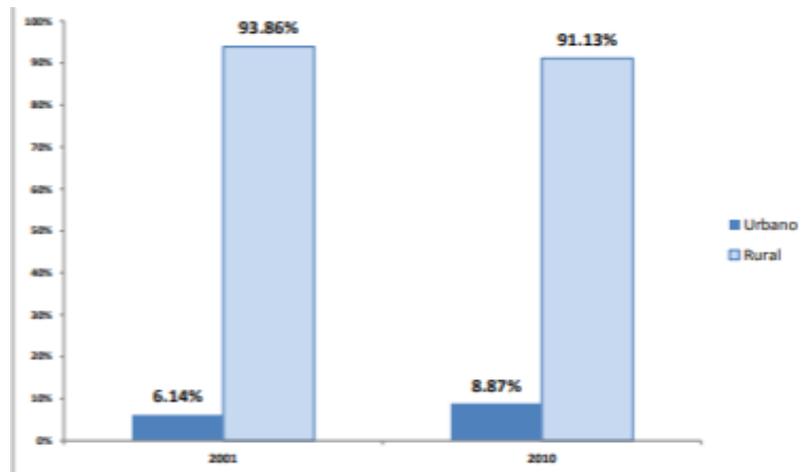
Tabla 9 Tasa de crecimiento de la población

Cuadro SC1	Tasa de crecimiento de la población	
	1990-2001	2001-2010
Tasa de crecimiento	Nd	0,64

Fuente:(INPC-Abaco)

Elaborado Por: Carlos Chagalombo

Gráfico 14 Población urbana y rural 2001 y 2010



Fuente:(INPC-Abaco)

Elaborado Por: Carlos Changalombo

Tabla 10 Densidad demográfica

Densidad demográfica			
Parroquia	Población	extensión territorial(km2)	densidad demográfica (hab/km2)
Sigchos	7933	65029.00	0.12
Isinvili	3227	8567.00	0.38
Chugchilan	7811	26334.00	0.30
Palo Quemado	1030	12670.00	0.08
Las Pampas	1943	127964.00	0.02
Total		240564.00	0.09

Fuente:(INPC-Abaco)

Elaborado Por: Carlos Changalombo

Tabla 11 Patrimonio cultural

Cuadro SC12	Patrimonio cultural	
Patrimonio inmaterial		
Tipo de Patrimonio intangible	Grupo social	Ubicación
Arte y tallado en madera	Mestizo	Isivilin
Leyenda del Quilotoa	panzaleo	Chugchilan
Historia local sobre los primeros habitantes de Sigchos	Mestizo	Sigchos
Leyenda de la pela Topalivi	panzaleo	Sigchos
Fiesta religiosa	Mestizo	Sigchos
Historia de la situación socio económico de los habitantes de Sigchos	Mestizo	Sigchos
Leyenda del origen del nombre de Sigchos	Mestizo	Sigchos
Chicha de jora	panzaleo	Sigchos
Bienes inmuebles		
Casa de hacienda Pilapuchin	No aplica	Chugchilan

Fuente:(INPC-Abaco)

Elaborado Por: Carlos Changalombo

Tabla 12 Clasificación Industrial Internacional Uniforme de todas las Actividades Económicas del cantón

Componente Económico				
Primario				
Agricultura	Ganadería	caza,	Silvicultura	Pesca
Secundaria				
Explotación de minas y canteras	Suministro de electricidad, gas y agua.	Industria manufacturera	Construcción.	
Terciaria				
Comercio al por mayor y al por menor.	Hoteles y restaurantes.	Transporte, almacenamiento y comunicaciones.	Servicios inmobiliarios, empresariales y de alquiler.	Administración pública, defensa y seguridad social.
Intermediación financiera. Educación.	Servicios comunitarios, sociales y personales.	Servicios sociales y de salud.	Servicio de organizaciones extraterritoriales.	Servicios a los hogares y servicio doméstico.

Fuente: PDyOT, (2018)

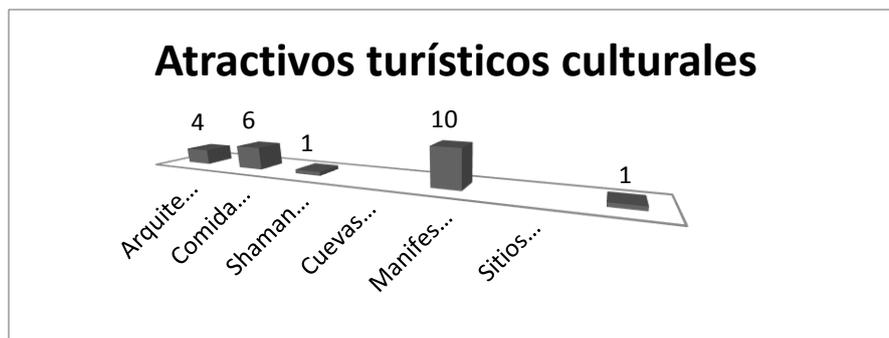
Elaborado Por: Carlos Changalombo

Tabla 13 Infraestructura y equipamiento de servicios sociales

Cuadro SC10	Infraestructura y equipamiento de servicios sociales	
Infraestructura	Parroquia – circuito	Número
Acogimiento institucional	Chugchilan	1
Gerontológico	Parroquia Sigchos	1
Upc	Chugchilan	1
	Palo Quemado	1
	Parroquia Sigchos	1
Cibv	Todas las parroquias	10
Infocentro	Parroquia Sigchos	1
Bombero	Parroquia Sigchos	1

Fuente: INEC, 2010

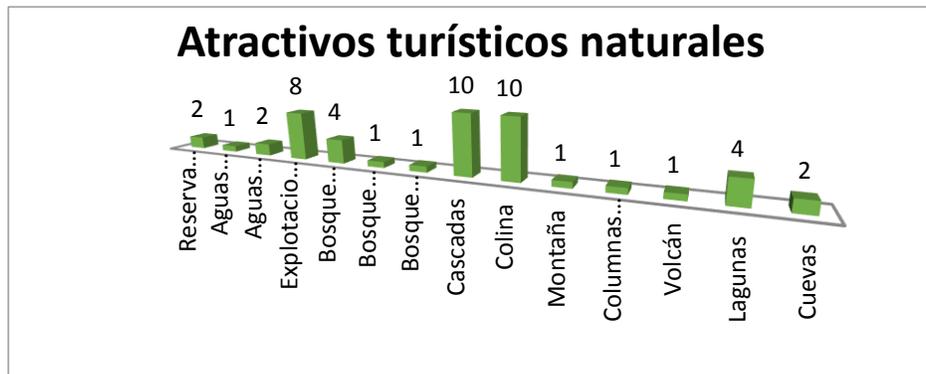
Elaborado Por: Carlos Changalombo

Gráfico 15 Atractivos turísticos culturales del Cantón Sigchos

Fuente: PDOT 2015-2065

Elaborado Por: Carlos Changalombo

Gráfico 16 Atractivos turísticos culturales del Cantón Sigchos

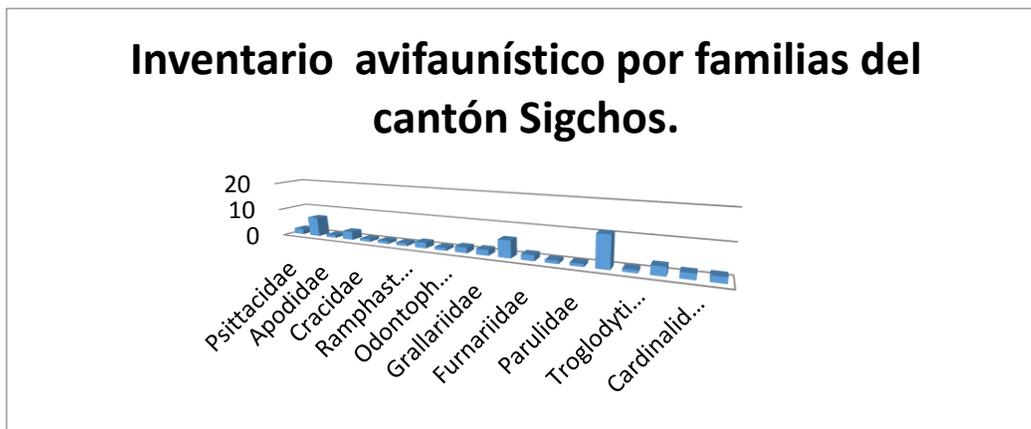


Fuente: PDOT 2015-2065

Elaborado Por: Carlos Changalombo

Es importante resaltar como parte de los diferentes atractivos turísticos que conforman al cantón, se encuentra registrado diferentes especies de aves, las cuales son parte del desarrollo del aviturismo del mismo, permitiendo a los pobladores desarrollar esta actividad.

Gráfico 17 Inventario faunístico por familias del cantón Sigchos



Fuente: PDOT 2015-2065

Elaborado Por: Carlos Changalombo

Apéndice 4: Fichas de inventario de la planta turística, oferta alimentación del cantón Sigchos

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
CAFFIBAR GIACOMO ANDINO ANALUISA LIDIA MELANIA	GRAL. RUMIÑAHUI	UTM zona 17S	CAFÉ-BAR	01	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
2	1	0	3		X				
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		5	20	NO	NO	NO	SI
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	NO	NO	NO	NO	NO	SI	NO		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
BAR-KARAOKE AYALA OLMOS MILTON FERNANDO	CALLE RUMIÑAHUI Y GUAYAQUIL	UTM zona 17S	BAR	02	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
1	2	0	3			X			
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		5	20	SI	SI	SI	SI
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
BAR RESTAURANTE LASTEÑITA	LAS PAMPAS	UTM zona 17S	RESTAURANTE	03	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
	1	0	1	X					
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		5	20	NO	NO	NO	NO
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
LICORERIA EL MEXICANO CURCO CHITALOGRO CLAUDIO	CARLOS HUGO PAEZ Y 14 DE NOVIEMBRE	UTM zona 17S	LICORERÍA A	04	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
	2	0	2			X			
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		5	20	SI	SI	SI	NO
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
LICORERIA DIAZ UMAJINGA MARITZA MAGALY	RIO TOACHI Y GUAYAQUIL	UTM zona 17S	LICORERIA	05	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
1	1	0	2			X			
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		4	16	NO	SI	SI	NO
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
BAR RESTAURANTE PAQUITA	SIGCHOS	UTM zona 17S	RESTAURANTE	06	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
1	5	0	6	X					
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		9	36	NO	NO	SI	SI
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
COMIDA RAPIDA SUPER TASTY CAISAPANTA PACHECO NARCISA DEL ROCIO	CALLE RUMIÑAHUI	UTM zona 17S	RESTAURANTE	07	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
	5	0	5	X					
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		10	40	NO	NO	SI	NO
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
COMEDOR "JOEL" ESCUADERO SILVA HÉCTOR ANÍBAL	LAS PAMPAS - CALLE PRINCIPAL	UTM zona 17S	RESTAURANTE	08	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
1	4	0	5	X					
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		4	16	NO	NO	SI	NO
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
COMIDA RAPIDA CRESPO JAYA MARIA LAURA	CALLE TUNGURAHUA	UTM zona 17S	RESTAURANTE	09	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
	5	0	5	X					
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		7	28	NO	NO	SI	NO
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
PENKO CATERING SERVICE RESTAURANTE GRANDES ROMAN LOURDES EUGENIA	CALLE CARLOS HUGO PAEZ	UTM zona 17S	RESTAURANTE	10	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
4	6	0	9	X					
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		12	48	NO	SI	SI	SI
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	SI	NO	SI	SI	NO	NO	NO		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
PARADERO EL JARDIN LOPEZ GUERRA FREDDY FERNANDO	VELASCO IBARRA	UTM zona 17S	RESTAURANT E	11	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
4	4	0	8	X					
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		6	24	NO	NO	SI	SI
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	SI	NO	NO	SI	NO	NO	NO		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
HORNADOS ELVITA QUEVEDO NOGALES ELVIA TOMASA	LOS ILINIZAS	UTM zona 17S	RESTAURANTE	12	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
0	2	0	2	X					
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		7	28	NO	NO	SI	SI
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
No	Si	No	No	No	No	No	No		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
COMEDOR ROSITA ARTOS VALVERDE KLEVER ELADIO	LAS PAMPAS - CALLE PRINCIPAL	RESTAURAN TE	13	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
	2	0	2	X					
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		5	20	NO	NO	NO	NO
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
COMEDOR COMO EN CASA	LAS PAMPAS CALLE PRINCIPAL	RESTAURANTE	14	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
	1	0	1	X					
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		5	16	NO	NO	NO	NO
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
RESTAURANTE D'CRIS GUAROCHICO URIBE ISAURA MAGALI	PALO QUEMADO VIA PRINCIPAL	RESTAURANTE	15	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
1	1	0	2	X					
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		5	20	NO	NO	NO	NO
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
BAR LEMA RUIZ MARIA GLORIA	LAS PAMAPAS	UTM zona 17S	BAR	16	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
1	3	0	4			X			
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		5	20	SI	SI	SI	SI
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
LIRIK'S BAR KARAOKE RUEDA PORRAS JUAN CARLOS	LAS PAMAPAS	UTM zona 17S	BAR	17	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
1	3	0	4			X			
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		5	20	SI	SI	SI	SI
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
LICORERIA PICHUCHO HILER GUADALUPE DEL PILAR	TUNGURAHUA Y RUMIÑAHUI (SIGCHOS)	UTM zona 17S	LICORERIA	18	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
1	1	0	2			X			
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		4	16	NO	SI	SI	NO
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
RESTAURANTE ANDINO PIN OMAR GERARDO	RODRIGO ITURRALDE Y GRAL. RUMIÑAHUI	UTM zona 17S	RESTAURANTE	19	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
1	5	0	6	X					
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		7	28	NO	NO	SI	SI
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
RESTAURANTE "SAN MIGUELITO" SALGADO CORDOVA AZUCENA MACRINA	14 DE NOVIEMBRE Y CARLOS HUGO PAEZ	UTM zona 17S	RESTAURANTE	20	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
1	3	0	4	X					
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		8	28	NO	NO	SI	NO
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
RESTAURANTE "MARTHITA" MACHAY SAMARITA	LAS PAMPAS - VIA PRINCIPAL	UTM zona 17S	RESTAURANTE	21	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
1	3	0	4	X					
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		6	24	NO	NO	SI	NO
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	NO	NO	NO	NO	N	NO	NO		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
RESTAURANTE CASILLAS ALULEMA LOURDES BEATRIZ	CALLE LOS ILINIZAS Y JOSE G. TERAN V.	UTM zona 17S	RESTAURANTE	22	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
	4	0	4	X					
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		7	28	NO	NO	SI	SI
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
COMIDA RAPIDA CATOTA ANTE KARINA IMELDA	JUAN SEGASTIBELZA Y TUNGURAHUA	UTM zona 17S	RESTAURANTE	23	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
	2	0	2	X					
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		4	16	NO	NO	NO	NO
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
RESTAURANTE CHUGCHILAN PAULA IRALDA MARITSA	ILINIZA Y TUNGURAHUA	UTM zona 17S	RESTAURAN TE	24	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitad os	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
	3	0	3	X					
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergenci a	Extinto r	Botiquí n de primero s auxilios
X	X	X		6	24	NO	NO	NO	NO
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservacion es	Buzón de sugerenci as	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
RESTAURANTE SUSANITA DOICELA SUSANA MERCEDES	GUAYAQUIL Y GRAL. RUMIÑAHUI	UTM zona 17S	RESTAURANTE	25	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
2	1	0	3	X					
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		4	16	NO	NO	SI	NO
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
COMIDA RAPIDA GRANJA SANTACRUZ LUPE AMERICA	VIA A QUILLOTUÑA	UTM zona 17S	RESTAURANT E	26	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
1	3	0	4	X					
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		6	24	NO	NO	NO	NO
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	SI	NO	NO	SI	NO	NO	NO		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
COMIDA RAPIDA ORDOÑEZ NAVAS KEVIN ALEXANDER	VELASCO IBARRA	UTM zona 17S	RESTAURANTE	27	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
0	4	0	4	X					
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		6	24	NO	NO	SI	SI
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
RESTAURANTE MARIA MARTHA CAMPAÑA PERES GUSTAVO GERARDO	CALLE GALO ATIAGA	UTM zona 17S	RESTAURANT E	28	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
1	5	0	6	X					
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		9	36	NO	NO	SI	SI
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
RESTAURANTE MARIA QUEVEDO TIPANLUISA MARIA SABINA	JUAN SEGASTIBELSA	UTM zona 17S	RESTAURANTE	29	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
0	3	0	3	X					
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		4	16	NO	NO	SI	SI
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
EL SABROSITO ROMAN GRANJA AIDA DELFINA	GALO ATIAGA	UTM zona 17S	RESTAURANTE	30	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
0	5	0	5	X					
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		14	56	NO	NO	SI	SI
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
RESTAURANTE SALGADO CORDOVA AZUCENA MACRINA	UTM zona 17S	RESTAURANTE	31	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
0	4	0	4	X					
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		8	32	NO	NO	SI	SI
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
COMIDA RAPIDA SANCHEZ IZA CARMEN AMELIA	HUGO ARGUELLO	UTM zona 17S	RESTAURANTE	32	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
0	5	0	5	X					
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		6	24	NO	NO	NO	NO
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
ASADERO EL LEÑERO TOPANTA NEGRETE FANNY AMPARO	RODRIGO ITURRALDE Y QUILOTOA	UTM zona 17S.	RESTAURANTE	33	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
2	4	0	6	X					
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		10	40	NO	NO	NO	NO
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
CUNUHAY TOAPANTA MARIA CLARA	CHUGCHILAN	-0.798065, -78.916472	RESTAURANTE	34	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
	3	0	3	X					
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		9	36	NO	NO	NO	NO
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
SALCHIPAPAS SILLO ILAQUINCHE	CHINIALO ALTO- CHUGCHILAN	UTM zona 17S	RESTAURANT E	35	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
	1	0	1	X					
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		3	6	NO	NO	NO	NO
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
COMIDA RAPIDA TOQUIZA CUBUHAY SEGUNDO	CHUGCHILAN- CENTRO	UTM zona 17S	RESTAURANT E	36	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
	1	0	1	X					
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		4	8	NO	NO	NO	NO
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
COUNTRIS-BAR VACA MEJIA EVA MARINA	CHUGCHILAN	-0.799919, -78.921989	RESTAURANTE	37	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
	2	0	2	X					
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		5	15	NO	NO	NO	NO
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
RESTAURANTE SEMANATE SALAZAR ELVIA MARINA	GUANTUALO-ISINLIVI	UTM zona 17S	RESTAURANTE	38	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
	1	0	1	X					
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		5	20	NO	NO	NO	NO
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
RESTAURANTE MINI SEMANATE SALAZAR MELIDA OLIVIA	GUANTUALO-PLAZA CENTRAL ISINLIVI	UTM zona 17S	RESTAURANTE	39	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
	1	0	1	X					
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		5	15	NO	NO	NO	NO
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
VENTA DE COMIDA BALZECA DIAZ JENNY ALEXANDRA	GUANTUALO-PLAZA CENTRAL ISINLIVI	RESTAURANTE	40	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
	1	0	1	X					
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		5	20	NO	NO	NO	NO
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
COMEDOR ANDERSON GUAMANI MASAPANTA GLORIA ALICIA	LAS PAMPAS CALLE PRINCIPAL	RESTAURANTE	41	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
	1	0	1	X					
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		5	16	NO	NO	NO	NO
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
VENTA DE COMIDA MENA ELSA GRACIELA	LAS PAMPAS	RESTAURANTE	42	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
	2	0	2	X					
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		4	16	NO	NO	NO	NO
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA/ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro	Teléfono	E-mail	Página Web		
RESTAURANTE SUZANITA GRANJA MONICA SUZANA	PALO QUEMADO VIA PRINCIPAL	RESTAURANTE	43	NO	NO	NO		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapitados	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
	2	0	2	X					
Infraestructura y Equipamiento						Señalización y Equipamiento de Seguridad			
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salida de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X		5	20	NO	NO	NO	NO
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Plato o bebida de la casa		
NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO		