



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI**  
**FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS**  
**NATURALES**  
**CARRERA DE ECOTURISMO**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

**Título:**

---

**“ANÁLISIS DE LA PLANTA TURÍSTICA OFERTA ALIMENTACIÓN,  
CANTÓN PUJILÍ”**

---

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

**Autor:**  
Andrade Oña Michael Danny

**Tutora:**  
Rodas Vinuesa Daniela Alejandra Ing. Mg.

**LATACUNGA – ECUADOR**

**Agosto 2021**

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Andrade Oña Michael Danny, con cédula de ciudadanía No. 0550005615, declaro ser autor del presente proyecto de investigación: “Análisis de la planta turística Oferta Alimentación Cantón Pujilí”, siendo la Ingeniera Rodas Vinueza Daniela Alejandra, 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, 14 de agosto del 2021

Michael Danny Andrade Oña  
Estudiante  
CC: 0550005615

Ing. Mg. Daniela Alejandra Rodas Vinueza  
Docente Tutor  
CC: 1722220868

## **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 **ANDRADE OÑA MICHAEL DANNY**, identificado con cédula de ciudadanía **0550005615** de estado civil soltero, a quien en lo sucesivo se denominará **EL CEDENTE**; y, de otra parte, el Ingeniero. Ph.D. 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 **Licenciatura en Ecoturismo**, titular de los derechos patrimoniales y morales sobre el trabajo de grado “**Análisis de la planta turística Oferta Alimentación, Cantón Pujilí**”, la cual se encuentra elaborada según los requerimientos académicos propios de la Facultad; y, las características que a continuación se detallan:

Historial Académico

Inicio de la carrera: Octubre 2016 - Marzo 2017

Finalización: Abril 2021 - Agosto 2021

Aprobación en Consejo Directivo.- 20 de mayo del 2021

Tutor: Ing. Mg. Daniela Alejandra Rodas Vinueza

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

**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** autoriza a **LA CESIONARIA** a explotar el trabajo de grado en forma exclusiva dentro del territorio de la República del Ecuador.

**CLÁUSULA CUARTA.- OBJETO DEL CONTRATO:** Por el presente contrato **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:

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.

La publicación del trabajo de grado.

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

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

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** podrá utilizarla.

**CLÁUSULA OCTAVA.- LICENCIA A FAVOR DE TERCEROS.- LA CESIONARIA** podrá licenciar la investigación a terceras personas siempre que cuente con el consentimiento de **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 14 días del mes de agosto del 2021.

Michael Danny Andrade Oña Ing.

**EL CEDENTE**

Ph.D. Cristian Fabricio Tinajero Jiménez

**LA CESIONARIA**

## **AVAL DE LA TUTORA DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

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

“Análisis de la planta turística oferta alimentación, Cantón Pujilí”, de Andrade Oña Michael Danny, de la carrera de Licenciatura en Ecoturismo, considero que el presente trabajo investigativo es merecedor del Aval de aprobación al cumplir las normas, técnicas y formatos previstos, así como también ha incorporado las observaciones y recomendaciones propuestas en la Pre defensa.

Latacunga, 14 de agosto del 2021

Ing. Mg. Daniela Alejandra Rodas Vinueza

**DOCENTE TUTORA**

CC: 1722220868

## **AVAL DE LOS LECTORES DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

En calidad de Tribunal de Lectores, aprobamos el presente Informe de Investigación de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi; y, por la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales; por cuanto, el postulante: Andrade Oña Michael Danny, con el título del Proyecto de Investigación: “ANÁLISIS DE LA PLANTA TURÍSTICA OFERTA ALIMENTACIÓN, CANTÓN PUJILÍ”, 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, 14 de agosto del 2021

Lector 1 (Presidenta)  
Lcda. Mg. Norma Lucia Benavides Zura  
CC: 1002669644

Lector 2  
Ing. Mgs. Milton Alberto Sampedro Arrieta  
CC: 060263698-7

Lector 3  
Ing. M.Sc. Matius Rodolfo Mendoza Poma  
CC:171044852-1

## **AGRADECIMIENTO**

Esta tesis de Titulación y mi formación como persona, estudiante y próximamente como profesional se la debo a las diferentes personas e instituciones que me enseñaron durante las diferentes etapas de mi vida, en mi mente siempre llevaré todo lo que recibí mientras cruzamos nuestros caminos, en especial quiero agradecer a Dios quien me da la oportunidad de seguir con vida, él es quien día a día me bendice también quiero hacer una mención individual a mi alma mater la Universidad Técnica de Cotopaxi quien en estos últimos años me formo como un futuro profesional con valores.

Michael Danny Andrade Oña



## **DEDICATORIA**

A dos personas muy especiales que están en el cielo como lo es mi abuelo Ruperto y mi tío Luis, así mismo quiero dedicarle mi esfuerzo a mi padre Luis, María Belén y toda mi familia que siempre estuvo a mi lado.

Michael

# **UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI**

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

**TITULO: “ANÁLISIS DE LA PLANTA TURÍSTICA OFERTA ALIMENTACIÓN, CANTÓN PUJILÍ”**

**AUTOR: Andrade Oña Michael Danny**

### **RESUMEN**

La investigación se centró en el mejoramiento de inventarios de servicios alimenticios, por lo cual se desarrolló un análisis al catastro y una investigación de campo, esto con el fin de conocer cuáles son aquellos establecimientos que aún siguen en funcionamiento, además de la realización de un catálogo para una mayor información para los turistas, de esta forma se aporta al crecimiento parcial de la economía del cantón Pujilí y de los propietario.

Para el cumplimiento de la investigación se trabajó con tres objetivos, siendo el primer objetivo la realización de un diagnóstico situacional mediante la recopilación de información primaria y secundaria, con el cual se demostró el estado actual del área de estudio tanto ambiental, socio-cultural, económico y turístico, obteniendo como resultado que la actividad económica se centra en la ganadería, la agricultura y muy pocas personas se dedican a la actividad turística pese a tener grandes recursos naturales y culturales; para el cumplimiento del segundo objetivo se basó en el catastro turístico del Ministerio de Turismo del año 2020 en donde se tiene registrado 15 establecimientos, al momento de la realización del inventario algunos de los establecimientos habían cerrado por motivo de la pandemia que azoto a nivel mundial, obteniendo un total de 29 restaurantes, 6 bares, 6 cafeterías, 0 discotecas, 0 establecimientos móviles, 0 plazas de comida, 0 servicio de catering; para el tercer objetivo se diseñó un catálogo turístico mediante el procesamiento de la información obtenida de la planta turística oferta alimentación del Cantón Pujilí, esto con el fin de tener la información correcta y precisa de los establecimientos inventariados.

Palabras clave: registro, catalogo turístico, planta turística, oferta.

# **TECHNICAL UNIVERSITY OF COTOPAXI**

## **FACULTY OF AGRICULTURAL SCIENCES AND NATURAL RESOURCES**

**TITLE:** "ANALYSIS OF THE FOOD OFFER TOURIST PLANT, CANTÓN PUJILÍ"

**AUTHOR:** Andrade Oña Michael Danny

### **ABSTRACT**

The research was focused on the improvement of food service inventories, for which an analysis of the cadastre and a field investigation were developed, this in order to know which are those establishments that are still in operation, in addition to carrying out a catalog for more information for tourists, in this way it contributes to the partial growth of the economy of the Pujilí canton and of the owners. For the fulfillment of the investigation, three objectives were worked, the first objective being the realization of a situational diagnosis by means of the collection of primary and secondary information, with which the current state of the study area was demonstrated, both environmental, socio-cultural, economic and tourist activity, obtaining as a result that economic activity is centered on livestock, agriculture and very few people are engaged in tourist activity despite having great natural and cultural resources; For the fulfillment of the second objective, it was based on the tourism registry of the Ministry of Tourism of the year 2020 where 15 establishments are registered, at the time of the inventory some of the establishments had closed due to the pandemic that hit worldwide , obtaining a total of 29 restaurants, 6 bars, 6 cafeterias, 0 discotheques, 0 mobile establishments, 0 food courts, 0 catering service; For the third objective, a tourist catalog was designed by processing the information obtained from the food supply tourist plant of the Pujilí Canton, this in order to have the correct and precise information on the inventoried establishments.

**Keywords:** registry, tourist catalog, tourist plant, offer.

## Tabla de contenido

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.....	i
DECLARACIÓN DE AUTORÍA .....	ii
CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR.....	iii
AVAL DE LA TUTORA DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN .....	vi
AVAL DE LOS LECTORES DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN .....	vii
<b>AGRADECIMIENTO</b> .....	viii
<b>DEDICATORIA</b> .....	ix
RESUMEN.....	x
Índice de tablas.....	xiv
Índice de gráficos.....	xv
Índice de apéndices.....	xv
1. INFORMACIÓN GENERAL.....	1
2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO .....	2
3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO.....	3
4. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN .....	3
5. OBJETIVOS .....	4
<b>5.1 General</b> .....	4
6. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS .....	5
7. Fundamentación científico técnico.....	6
<b>7.1 Ley de Turismo</b> .....	6
<b>7.2 Reglamento turístico de alimentos y bebidas</b> .....	6
<b>7.2.1 Categorización</b> .....	8
<b>7.3 Conceptualización</b> .....	9
<b>7.3.1 Modalidad</b> .....	9
<b>7.3.2 Planta turística</b> .....	10
<b>7.3.3 Catastro turístico</b> .....	10
<b>7.3.4 Servicio de alimentación</b> .....	11
<b>7.3.5 Catálogo</b> .....	11
<b>7.4 Turismo en el Ecuador</b> .....	12
8. VALIDACIÓN DE PREGUNTAS CIENTÍFICAS.....	13
9. METODOLOGÍA.....	13
<b>9.1 Metodología cualitativa</b> .....	13
<b>9.2 Técnica de investigación</b> .....	13
<b>9.2.1 Entrevista</b> .....	13

<b>9.2.2 Revisión bibliográfica</b> .....	13
<b>9.3 Métodos de la investigación</b> .....	14
<b>9.3.1 Método analítico</b> .....	14
<b>9.3.2 Método descriptivo</b> .....	14
<b>9.3.3 Metodología para el inventario</b> .....	14
<b>9.4 Metodología para la realización del catálogo</b> .....	15
<b>10. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS</b> .....	15
<b>10.1 Diagnóstico del área de estudio Cantón Pujilí</b> .....	15
<b>10.1.1 Reseña histórica</b> .....	15
<b>10.1.2 Cantonización</b> .....	16
<b>10.1.3 Límites</b> .....	16
<b>10.1.4 Diagnóstico económico</b> .....	18
<b>10.1.5 Diagnóstico Ambiental</b> .....	19
<b>10.1.6 Diagnóstico socio-cultural</b> .....	20
<b>10.1.7 Diagnóstico turístico</b> .....	22
<b>10.2 Inventario de la Planta Turística oferta alimentación</b> .....	24
<b>10.2.1 Resultado del Inventario de la Planta Turística Oferta alimentación del Cantón Pujilí</b> .....	24
<b>10.2.2 Restaurantes del Cantón Pujilí</b> .....	24
<b>10.2.3 Bares del Cantón Pujilí</b> .....	29
<b>10.2.3 Cafeterías del Cantón Pujilí</b> .....	33
<b>10.2.5 Establecimientos de alimentación con permisos de funcionamiento</b> .....	36
<b>10.3 Diseño del catálogo</b> .....	38
<b>10.3.1 Contenido</b> .....	38
<b>9.3.2 Proporciones</b> .....	38
<b>11. IMPACTOS</b> .....	42
<b>11.1 Impacto ambiental</b> .....	42
<b>11.2 Impacto social</b> .....	42
<b>PRESUPUESTO</b> .....	43
<b>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES</b> .....	44
<b>Recomendaciones</b> .....	44
<b>APÉNDICES</b> .....	48

## Índice de tablas

TABLA 1: BENEFICIARIOS DEL CANTÓN PUJILÍ-----	3
TABLA 2: ACTIVIDADES POR OBJETIVO-----	5
TABLA 3: DIAGNÓSTICO ECONÓMICO -----	18
TABLA 4: DIAGNÓSTICO AMBIENTAL-----	19
TABLA 5: DIAGNÓSTICO SOCIOCULTURAL -----	20
TABLA 6: DIAGNÓSTICO SOCIOCULTURAL -----	21
TABLA 7: DIAGNÓSTICO TURÍSTICO-----	22
TABLA 8: DIAGNÓSTICO TURÍSTICO-----	23
TABLA 9: RESULTADO DEL INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICA DEL CANTÓN PUJILÍ.-----	24
TABLA 10: SERVICIOS REGISTRADOS RESTAURANTES-----	25
TABLA 11: TABLA RESUMEN RESTAURANTES DEL CANTÓN PUJILÍ-----	27
TABLA 12: TABLA RESUMEN DE RESTAURANTES DEL CANTÓN PUJILÍ-----	28
TABLA 13: SERVICIOS REGISTRADOS BARES-----	29
TABLA 14: TABLA RESUMEN DE BARES DEL CANTÓN PUJILÍ-----	31
TABLA 15: SERVICIOS REGISTRADOS CAFETERÍAS -----	33
TABLA 16: TABLA RESUMEN DE CAFETERÍAS DEL CANTÓN PUJILÍ-----	35
TABLA 17: ESTABLECIMIENTOS CON PERMISO DE FUNCIONAMIENTO -----	36
TABLA 18: ESTABLECIMIENTOS CON PERMISO DE FUNCIONAMIENTO -----	37
TABLA 19: PRESUPUESTO-----	43

## Índice de gráficos

GRÁFICO 1: UBICACIÓN GEOGRÁFICA DEL ÁREA DE ESTUDIO.....	17
GRÁFICO 2: CATEGORÍA RESTAURANTES .....	26
GRÁFICO 3: CATEGORÍAS BARES .....	30
GRÁFICO 4: CATEGORÍA CAFETERÍAS.....	34
GRÁFICO 6: PORTADA DEL CATÁLOGO TURÍSTICO.....	39
GRÁFICO 7: PRIMERA PÁGINA DEL CATÁLOGO TURÍSTICO.....	40
GRÁFICO 8: CONTRAPORTADA.....	41

## Índice de apéndices

APÉNDICE 1. AVAL DEL CENTRO DE IDIOMAS .....	48
APÉNDICE 2: HOJA DE VIDA DEL EQUIPO DE INVESTIGADORES.....	49
APÉNDICE 3: HOJA DE VIDA DEL ESTUDIANTE.....	50
APÉNDICE 4: FICHAS RESUMEN DE ALIMENTACIÓN .....	51
APÉNDICE 5: FICHAS DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICA .....	52
APÉNDICE 6: REQUISITOS PARA LA CATEGORIZACIÓN .....	75
APÉNDICE 7: CATALOGO TURÍSTICO OFERTA ALIMENTACIÓN, CANTÓN PUJILÍ .....	86

## **1. INFORMACIÓN GENERAL.**

### **Título**

Análisis de la planta turística, oferta alimentación, cantón Pujilí, Provincia de Cotopaxi

### **Lugar de ejecución**

**Provincia:** Cotopaxi

**Cantón:** Pujilí

**Zona:** 3

**Institución:** Universidad Técnica de Cotopaxi

**Facultad Académica:** Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales

**Carrera que auspicia:** Licenciatura en Ecoturismo

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

### **Nombres de equipo de investigadores**

**Tutor:** Ing. Alejandra Rodas

Correo electrónico institucional: [daniela.rodas@utc.edu.ec](mailto:daniela.rodas@utc.edu.ec)

Número telefónico: 0998019555

**Alumno:** Andrade Oña Michael Danny

Correo electrónico institucional: [michael.andrade5615@utc.edu.ec](mailto:michael.andrade5615@utc.edu.ec)

Número telefónico: 0998653029

**Área de Conocimiento:** Servicios

**Sub Área del Conocimiento:** Servicios personales

**Línea de investigación:** Planificación y gestión del turismo sostenible

**Sub línea de investigación:** Análisis del turismo



## **2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO**

Esta investigación se realizó para describir las características y registrar los establecimientos de la oferta de alimentación que se encuentran dentro del cantón Pujilí, con la ayuda de herramientas técnicas de investigación de campo, de esta manera generar una lista actualizada con los establecimientos que ofertan alimentación.

Es necesario analizar la planta turística, oferta alimentación principalmente para identificar los establecimientos que se encuentran activos dentro del catastro turístico y a la vez diferenciar los establecimientos según sus clasificaciones entre los que se puede encontrar: restaurantes, cafeterías, bares, discotecas, plazas de comida, cada uno de estos con sus respectivas categorizaciones, a su vez también enlistar establecimientos que no están en el catastro turístico, pero son muy frecuentados por los turistas.

El catálogo turístico estimulará a los comensales mediante la actualización de los datos de los establecimientos activos como lo son: bares, restaurantes, plazas de comidas, cafeterías y demás. Con esto los turistas podrán elegir y tener claro sus expectativas de cada establecimiento. De igual manera este tipo de investigaciones ayudará a los involucrados en esta a poner en práctica los conocimientos, técnicas, procesos con la cual se obtenga datos, así también esto ayudará a la población del cantón Pujilí a estar implicados en este tipo de análisis los cuales aprenderá más de la planta turística oferta alimentación que tienen a su alrededor, disposición y aprovecharlo de mejor manera.

### 3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO

Los beneficiarios se dividen en dos partes los directos que serían los dueños de los establecimientos de alimentación del cantón Pujilí, turistas nacionales y extranjeros, por otro lado los indirectos que son los estudiantes e la Universidad Técnica de Cotopaxi y habitantes del cantón

*Tabla 1:*

*Beneficiarios del Cantón Pujilí*

---

**BENEFICIARIOS DIRECTOS**

---

**Dueños de los establecimientos de alimentación cantón Pujilí**

---

**Turistas nacionales y extranjeros**

---

**Investigador: 1**

---

**BENEFICIARIOS INDIRECTOS**

---

**Estudiantes de la Universidad Técnica de Cotopaxi: 44**

---

**Cantón: 68 096 habitantes**

---

Elaborado por Danny Andrade

### 4. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

Producto de la pandemia por el Covid 19 el flujo de turistas ha bajado considerablemente, puesto a que en el 2020 según las cifras del Ministerio de Turismo se registró que el número de turistas que ingresaron al país bajo el 76,4% en consideración al año 2019, debido a esta baja en el turismo la economía de los establecimientos turísticos fue duramente golpeada y como consecuencia muchos de estos se vieron obligados a cerrar sus puertas.

El Ministerio de Turismo con sede en Cotopaxi se encarga de tener un registro de los establecimientos turísticos de alimentación de la provincia mientras en el cantón Pujilí el ente encargado en proporcionar los permisos de funcionamiento y de tener un registro actualizado de los establecimientos de alimentación es el Gobierno Autónomo descentralizado del cantón Pujilí, sin embargo estos no tienen actualizado el registro de los establecimientos que están activos e inactivos, esto debido a que los propietarios no han realizado el procedimiento para dar de baja en estos registros y no se ha realizado la actualización de los datos principales de cada entidad.

En el cantón Pujilí existen atractivos culturales y naturales en los cuales se práctica mucho el turismo, de igual forma en sus alrededores existen establecimientos de alimentación los cuales dinamizan la actividad turística, pero no son debidamente aprovechados, esto por el hecho de que no existe un registro donde los turistas adquieran información de los distintos establecimientos que oferten alimentación en el cantón.

## **5. OBJETIVOS**

### **5.1 General**

Analizar la planta turística, oferta alimentación, cantón Pujilí mediante la recopilación de información, para la caracterización de los establecimientos turísticos.

### **5.2 Específicos**

- Realizar un diagnóstico situacional mediante la recopilación de la información primaria y secundaria describiendo el estado actual del área de estudio.
- Inventariar la planta turística de alimentación mediante la aplicación de fichas técnicas obteniendo un registro de todos los establecimientos de servicios alimenticios.
- Diseñar un catálogo turístico mediante el procesamiento de la información obtenida, registrando la planta turística oferta alimentación del cantón Pujilí,

## 6. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS

Tabla 2:

Actividades por objetivo

<b>OBJETIVO</b>	<b>ACTIVIDADES</b>	<b>RESULTADO DE ACTIVIDADES</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD (TÉCNICAS E INSTRUMENTOS)</b>
Realizar un diagnóstico situacional mediante la recopilación de la información primaria y secundaria describiendo el estado actual del área de estudio.	Revisión bibliográfica Recopilación de información, documental y virtual. Análisis de la información	Diagnóstico	Selección de información, documental, bibliográfica y virtual. Catastro del Ministerio de Turismo
Inventariar la planta turística de alimentación mediante la aplicación de fichas técnicas obteniendo un registro de todos los establecimientos de servicios alimenticios.	Salida de campo Visita in situ Realizar entrevista Aplicación de la ficha Registro fotográfico	Inventario	Fichas creadas por parte de la carrera de Licenciatura en Ecoturismo de la Universidad Técnica de Cotopaxi.
Objetivo 3 Diseñar un catálogo turístico mediante el procesamiento de la información obtenida, registrando la planta turística oferta alimentación del Cantón Pujilí,	Establecer el diseño del catálogo Contenidos del catálogo Selección de fotografías para el catálogo Imprimir y replicar	Catálogo	Descripción las características y servicios de los establecimientos y espacios. Catálogo: Sistematización de información, sobre planta turística, alimentación.

## **7. Fundamentación científico técnico**

### **7.1 Ley de Turismo**

Para el estudio de los distintos establecimientos prestadores de servicio que sea relacionado con el turismo, es fundamental la revisión de las leyes vigentes impuestas por el Ministerio de Turismo, conforme en el capítulo II en el artículo 5 en donde se especifica que la persona natural o jurídica que realice las siguientes prestaciones de servicio será considerada como actividades turísticas.

- Alojamiento.
- Servicio de alimentos y bebidas.
- Transportación (En las distintas formas ya sea terrestre, marítimo, entre otras) Cuando las agencias de viajes proporcionen su propio transporte, esa acción se creará parte del agenciamiento.
- Organizadoras de eventos, convenciones entre otras.

Conforme a la ley de turismo en las actividades turísticas se ha considerado a la alimentación, siendo este sector fundamental para los turistas nacionales y extranjeros, dado la constante movilidad de turistas de un lugar a otro, este sector es considerado uno de las mayores actividades económicas del país.

Así mismo se puede observar en el artículo 8 del Ministerio de Turismo, donde se especifica que las actividades turísticas tienen como requisito para su funcionamiento, la obtención del registro de funcionamiento y la licencia de funcionamiento anual, esto conlleva a acreditar el servicio ofertado sujetándose a las normas técnicas y la calidad que esté vigente.

En el artículo 9 se especifica sobre el registro de turismo, el cual se ha conestado de la inscripción del servicio turístico, una vez cumplido con los requisitos la persona ya sea natural o jurídica, presentando previo al inicio de sus actividades, este registro establecerá la clasificación y la categoría a la cual corresponde el establecimiento

### **7.2 Reglamento turístico de alimentos y bebidas**

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

implementar servicios extras.

Art. 14.- De su clasificación.- Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas se clasificarán en:

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

Las cafeterías son consideradas establecimientos en donde se oferta comida de preparación rápida, la cual puede tener presentación fría o caliente, además del expendio de bebidas no alcohólicas y alcohólicas

Los bares son lugares en donde en su mayoría su consumo se basa en bebidas alcohólicas, añadido a esto se ofrece alimentos ligeros como es el caso de bocaditos, entre, otros similares.

Los restaurantes son aquellos establecimientos que preparan y distribuyen alimentos, en estos establecimientos también se puede encontrar servicios similares a las cafeterías y bares.

Las discotecas son establecimientos en donde se puede escuchar música y bailar, también tienen el expendio de bebidas alcohólicas.

El establecimiento móvil es en donde se prepara y distribuye alimentos, de igual manera presenta bebidas que pueden ser calientes o frías, al igual se expende bebidas alcohólicas.

Plazas de comida hace referencia a sitios en donde se agrupan distintos establecimientos, aquellos pueden ser de servicio de alimentos o bebidas, comúnmente estos son vistos en centros comerciales, en donde los distintos establecimientos tienen productos diferentes en su oferta.

Los servicios de catering son los que prestan servicios de alimentos preparados,

estos se destacan, puesto que comúnmente abastece a eventos fiestas, entre otros; este servicio se caracteriza por la preparación de alimentos dependiendo el gusto y elección de cliente.

Todos los establecimientos deben estar regularizados por el Ministerio de Turismo quien es el máximo ente rector, este mismo se encargará de establecer qué tipo de establecimientos son turísticos.

Según el reglamento de alimentos y bebidas los requisitos para estar dentro del registro del Ministerio de Turismo son:

- Personas Jurídicas, escritura de constitución y de existir último aumento de capital y reforma de estatutos, debidamente inscritas en el Registro Mercantil.

- Detalle de inventario valorado de activos fijos de la persona natural o jurídica, para el ejercicio de la actividad comercial; o, el balance presentado a la Superintendencia, si tuviere, y que contenga los activos de su establecimiento a registrar.

- Registro Único de Contribuyentes (RUC) o Régimen Impositivo Simplificado Ecuatoriano (RISE), para persona natural o jurídica, según corresponda.

- Pago del 1 x 1000 sobre el valor de los activos fijos, en los formatos y procedimientos establecidos por a la Autoridad Nacional de Turismo para personas naturales y jurídicas.

- Certificado de informe de compatibilidad positiva o favorable de uso de suelo otorgado por el Gobierno Autónomo Descentralizado. Para el caso de los establecimientos móviles se sujetarán a lo establecido por el Gobierno Autónomo Descentralizado competente, de ser el caso.

- Documento que habilite la situación legal del local si es arrendado, cedido o propio.

### **7.2.1 Categorización**

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

Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas se clasificarán de la siguiente manera:

La categorización de cafeterías es de la siguiente manera: Dos tazas considerada la mayor categoría y una taza la menor.

Para los restaurantes la categorización va desde los cinco tenedores siendo la mayor, cuatro tenedores, tres tenedores, dos tenedores y un tenedor siendo la menor.

En bares y discotecas se categorizan en tres copas como la mayor, dos copas y una copa la menor de las categorías.

Las tres últimas clasificaciones son establecimiento móvil, la plaza de comida y servicio de catering; las cuales se conocen como categoría única.

Art. 26.- Placa de identificación.- Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas deberán contar con una placa donde consta la clasificación categoría, de acuerdo a las especificaciones técnicas que la Autoridad Nacional de Turismo determine. Dicha placa deberá estar exhibida en un lugar visible al público. (Ministerio de Turismo, 2018)

El Ministerio de Turismo de igual forma hace visitas imprevistas a establecimientos que estén dentro y fuera del registro para observar si se están cumpliendo con las medidas mínimas de atención, higiene, etc.

### **7.3 Conceptualización**

#### **7.3.1 Modalidad**

##### **7.3.1.1 Cocina regional**

Las cocinas regionales constituyen una de las expresiones culturales más contundentes de lo que se ha denominado el patrimonio intangible de las sociedades y las comunidades. Dicho patrimonio intangible u oral se distingue por su capacidad de evocar valores, sabores, modos, estilos, sazones que en cada ocasión se materializan en un platillo o una manufactura para el paladar y la celebración (Padilla, 2006).

##### **7.3.1.2 Cocina tradicional**

La cocina tradicional puede ser valorada como una extensión cultural de intercambio que aporta una identidad única a determinada comunidad, que la hace distintiva y consolida identidades; esto da un sentido de pertenencia a un grupo y fortalece las relaciones sociales, los ritos o el reconocimiento del pasado. La gastronomía tradicional es una expresión de filiación que permite exteriorizar el significado histórico y cultural de los pueblos (Troncoso, 2019).



### **7.3.1.3 Cocina oriental**

La Cocina oriental es típica de los países asiáticos. Es muy rica en sabores, ingredientes sanos y frescos. Está catalogada como muy saludable y se caracteriza por ser fruto de una cocina de llama:

### **7.3.1.4 Cocina fusión**

La cocina de fusión es a la vez un fenómeno nuevo y antiquísimo. Como concepto y tendencia, empezó a desarrollarse en Estados Unidos en los años 60-70. Como hecho, es posible encontrar rasgos de fusión culinaria hasta en los platos más ortodoxos de un determinado país (Cisternino, 2002).

### **7.3.1.5 Cocina italiana**

La Cocina italiana está incluida dentro de las denominadas gastronomías mediterráneas y es imitada, así como practicada en todo el mundo. Es muy corriente que se conozca a la gastronomía de Italia por sus platos más famosos que son la pizza, la pasta y los aromas y los sabores del mediterráneo. Se trata de una cocina con fuerte carácter tradicional, muy sectorizada por regiones, heredera de largas tradiciones que ha sabido perpetuar las antiguas recetas (Ecured, 2020).

## **7.3.2 Planta turística**

La planta turística es conocida por el conjunto de servicios básicos y aquellos servicios complementario o adicionales que satisfacen al cliente, esto es regulado por los organismos nacionales para supervisar que sean llevados a cabo con los estándares de calidad impuestos, además de que la oferta cumpla un mejoramiento continuo al brindar los servicios, los rubros son establecidos por los distintos organismos, en la cual se mantienen los servicios turísticos (Alimento, transporte, entre otros).

La planta turística está constituida en categorías de acuerdo a los servicios, personal, diseño, ubicación, infraestructura, estructura, especialización, procesos administrativos y operativos, así como, segmento de mercado, lo cual, es considerado para determinar las tarifas y esquemas de funcionamiento (Flores, 2012).

## **7.3.3 Catastro turístico**

El Catastro es el inventario de la propiedad mueble o inmueble, se constituyen como una base de datos, al servicio de la comunidad, gobierno Local y gobierno Central. Es el producto final del proceso de recopilación de los insumos utilizados, se torna en una

herramienta referencial y de relevante importancia dentro de los procesos para el registro y actualización de datos de los establecimientos legalmente registrados. En la base de datos catastral se describen los bienes mediante un conjunto de características físicas (Anónimo, 2018).

#### **7.3.4 Servicio de alimentación**

En general un Servicio de Alimentación puede definirse como “la organización, que tiene como finalidad elaborar y/o distribuir alimentación científicamente planificada de acuerdo a recomendaciones nutricionales nacionales e internacionales, a través de platos preparados u otras preparaciones culinarias, de acuerdo a estándares técnicos y sanitarios; destinado a pacientes hospitalizados, pacientes ambulatorios, usuarios sanos o clientes en general” (Anónimo, 2014).

Servicio de Alimentación tradicional comprende los restaurantes o casas de comidas que son un negocio individual o social, en los que la principal característica es un comedor múltiple en el que se sirven comidas elaboradas en una cocina común. Dentro de este grupo encontramos, por ejemplo, restaurantes de distinta categoría, autoservicios, bar, buffets, cafeterías, pizzerías, sandwicherías, hamburgueserías etc. (Anónimo, 2014).

#### **7.3.5 Catálogo**

El Diccionario de la Academia Española define el catálogo como “memoria, inventario o lista de personas, cosas o sucesos, puestos en orden”. Etimológicamente procede de la palabra latina “catalogum” y del griego “Katalogos” cuyo significado es “lista o registro”. Se acerca la Academia, más concretamente, al concepto empleado por los bibliotecarios cuando habla de catalogar, al definir dicho término como “apuntar, registrar ordenadamente libros, manuscritos, etc., formando catálogos de ellos” (Clauso, 2015).

Catalogar es describir una obra, en sus partes esenciales, para identificar su contenido y recuperarla en un momento dado, de entre una colección determinada de obras. Un catálogo se definirá, por tanto, como el conjunto ordenado de asientos bibliográficos de los documentos de una colección. Su finalidad es clara: organizar la colección para hacer posible la recuperación de la información en ella contenida, constituyéndose, por todo ello, en la memoria de la biblioteca (Clauso, 2015).

##### **7.3.5.1 Partes de un catálogo**

El catálogo tienen una estructura constituida por tres partes: La. Portada, será la

carta de presentación al ser bien elaborada llamará la atención del cliente, por lo cual se deberá usar colores y elementos que lo hagan agradable; Contenido, cada página deberá contener información relevante, pero a su vez precisa, de forma que sea total mente entendible para el lector; Contraportada, aquí se ubicará las distintas formas de contacto, será la última página del catálogo.

### **7.3.5.2 Catálogo turístico**

Dentro de este tipo de catálogos van los establecimientos turísticos sean estos de alimentos y bebidas, alojamiento, de ocio y recreación, estos sirven para dar a conocer lugares de interés turístico de cierto lugar en específico.

### **7.3.6 Ficha técnica**

La ficha técnica es un documento en él se consolidan las especificaciones técnicas que se requieren para el seguimiento de la producción de algún producto.

Para este tipo de ficha se articulan los procesos con el fin de garantizar la comunicación entre las distintas dependencias involucradas en la transformación de la materia prima para obtener un producto (Catell, 2015).

## **7.4 Turismo en el Ecuador**

Hacia fines de los años 1950 en Ecuador, en el marco de políticas modernas promovidas por el Gobierno de Galo Plaza, se propone al turismo internacional como un instrumento para el desarrollo del país para lo cual se establece una oficina adscrita a la Presidencia de la República. En este sentido, la llamada “misión cultural indígena”, presidida por Rosa Lema, marca un hito relevante orientado a publicitar el país pero especialmente a la zona de Otavalo, en el mercado norteamericano (Prieto, 2011).

Los lugares donde ocurre el turismo –hogares, playas, plazas, fragmentos de ciudades, comunidades, haciendas, parques protegidos, territorios de pueblos indígenas– son lugares con historias y memorias a los cuales se intenta recrearlos, generando nuevos y complejos lazos de interacción económica y social; son lugares que viven la paradoja de ser públicos y privados, a la vez. El turismo ha abierto las puertas de hogares, comunidades, fiestas comunitarias, territorios y similares para que visitantes anónimos puedan hacerse parte, temporalmente, de las sociabilidades y memorias existentes (Prieto, 2011).

## **8. VALIDACIÓN DE PREGUNTAS CIENTÍFICAS**

¿Existe un listado o catastro turístico actualizado de la oferta alimentación del cantón Pujilí?

El Ministerio de Turismo con sede en Cotopaxi es el que se encarga de manejar un catastro turístico de toda la provincia, este se lo actualiza cada año por lo que en ese periodo de tiempo algunos establecimientos ya no están activos en sus servicios, es decir no da un seguimiento adecuado.

## **9. METODOLOGÍA**

### **9.1 Metodología cualitativa**

En sentido amplio, puede definirse la metodología cualitativa como la investigación que produce datos descriptivos: las propias palabras de las personas, habladas o escritas, y la conducta observable (Quecedo, 2002).

En esta investigación se utiliza la metodología cualitativa, ya que se tiene que describir los establecimientos de alimentación en los cuales se identifica las características como ubicación, tipo, servicios y categorización de cada establecimiento.

### **9.2 Técnica de investigación**

#### **9.2.1 Entrevista**

Enfoque cualitativo que no puedo medir y por lo tanto necesito información que me lleve a conocer a fondo a un grupo reducido de personas o investigar por qué presentan tal o cual comportamiento o tal o cual opinión, entonces lo más adecuado será utilizar una entrevista no estructurada (Loubet, 2019).

Esta entrevista fue realizada a las personas que se encontraban a cargo de cada establecimiento donde se mantuvo una conversación sin que haya de por medio un guion previamente realizado, gracias a este tipo de entrevista se obtuvo la información que se necesitaba.

#### **9.2.2 Revisión bibliográfica**

Es un procedimiento científico, un proceso sistemático de indagación, recolección, organización, análisis e interpretación de información o datos en torno a un determinado tema. Al igual que otros tipos de investigación, este es conducente a la construcción de conocimientos (Rizo, 2015).

Se obtendrá información mediante la recolección de datos de los distintos documentos seleccionados para obtener un análisis de la situación actual así como

también las características de los establecimientos.

### **9.3 Métodos de la investigación**

#### **9.3.1 Método analítico**

El método analítico es aquel método de investigación que consiste en la desmembración de un todo descomponiéndolo en sus partes o elementos para observar las causas, naturaleza y los efectos. El análisis es la observación y examen de un hecho en particular (Universidad autónoma del Estado de Hidalgo, 2017).

Este método es muy importante para el desarrollo de la investigación para lo cual se deberá tomar en cuenta todos los medios posibles en los cuales habrá que hacer un análisis de la información obtenida para de esta manera tener un mejor conocimiento del diagnóstico de los establecimientos de alimentación.

#### **9.3.2 Método descriptivo**

En este método la información obtenida en la investigación tanto de observación como de indagación permitirá que sea descrita para el cumplimiento de uno de los objetivos como es la creación del catálogo en esta ira la información necesaria y descrita para los lectores.

#### **9.3.3 Metodología para el inventario**

Para esto se empleará el inventario de la planta turística, este mismo ayudará a la recolección de información concreta que será usada para un mejor manejo de los tipos de establecimientos que existen dentro del cantón, este inventario será realizado con la asistencia de la ficha técnica elaborada por la carrera de Licenciatura en Ecoturismo y según la información que se vaya obteniendo se registrará en esta ficha.

Al momento de realizar el inventario de la planta turística oferta alimentación se cumplieron con los siguientes pasos:

Como primer paso se obtuvo la ficha técnica diseñada por la Carrera de Ecoturismo, con la cual se recopiló información de la planta turística, para conocer la oferta de alimentación en el cantón.

Como segundo paso una vez obtenida la ficha se realizó una salida de campo en la cual se visitó a cada establecimiento, lo cual se realizó de forma personal para la recopilación de datos.

Como tercer paso una vez obtenida la información necesaria se prosiguió a la

creación de un catálogo que contenga los servicios, accesibilidad e infraestructura de cada uno de los establecimientos.

#### **9.4 Metodología para la realización del catálogo**

En la investigación realizada se obtendrá resultados los cuales se debe sistematizar esa información para plasmarla dentro de un catálogo en el cual estará la información más importante de cada establecimiento de la planta turística oferta alimentación del cantón Pujilí esto servirá para conocimiento de la sociedad.

Para esto será necesario la utilización de herramientas como:

- Las fichas borrador, ya que en ellas se harán los apuntes necesarios y en su mayoría utilizar de la mejor manera para no hacer basura.
- Esferos y lápices para llenar la información de cada establecimiento visitado.
- Se necesitará una computadora para la creación del catálogo y edición del mismo.
- Las fotografías del establecimiento visitado

### **10. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS:**

#### **10.1 Diagnóstico del área de estudio Cantón Pujilí**

##### **10.1.1 Reseña histórica**

En el período de la Emancipación Pujilí apoyó con sus habitantes, originarios de este cantón, hacia la disputa por la independencia. Pero fue en el estado Republicano, a veinte años del apartamiento de Ecuador de la Gran Colombia y del consentimiento de la Constitución del Estado Ecuatoriano, cuando Pujilí obtiene el reconocimiento como Cantón, de aprobación con la orden de la sexta Asamblea Nacional Constituyente, congregada en Guayaquil y antecedida por Pedro Moncayo (Avilés, 2014).

El cantón Pujilí ubicado en la provincia de Cotopaxi, el cual desde inicios de la colonia ya se iba conformando, en este cantón sobresale su producción agrícola y ganadera, debido a la fertilidad del suelo conocida de la zona, las costumbres y tradiciones han hecho destacar al cantón y sobre todo a sus habitantes debido a su amabilidad, el cual se ha convertido en un lugar lleno de múltiples encantos en lo que a sus atractivos turísticos respecta, de ellos sobresalen La Laguna del Quilotoa, El Santuario del Niño de Isinche, entre otros (Cotopaxi, 2014).

El cantón Pujilí ha sido conocido por la alfarería que sus habitantes realizan, por lo

cual se ha convertido en uno de los cantones mayormente visitado en el mes de Noviembre por la feria de barros, que año tras año han ido presentando los moradores de la parroquia “La Victoria” (Chiluisa, 2016).

### **10.1.2 Cantonización**

Para Nogales Villavicencio & Tipán Bravo (2014) afirman que:

El 22 de septiembre de 1852 en la sesión de esa fecha, la Asamblea Nacional decreta la cantonización de la Parroquia Pujilí señalando sus parroquias y linderos, dos días después el Presidente de la República José María Urbina sanciona el decreto legislativo. Pujilí deberá celebrar su cantonización el 24 de septiembre. Pero el mensajero llegó con el decreto original el día 14 de Octubre de 1852, día que se celebra su cantonización, de esta manera Pujilí su centenaria existencia como Cantón, uno de los más antiguos del Ecuador.

### **10.1.3 Límites**

El cantón Pujilí tiene una extensión de 1289 kilómetros cuadrados, se prolonga en la zona centro occidental de Cotopaxi, limitando por el norte con los cantones Sigchos, Saquisilí y Latacunga; al sur con el cantón Pangua y las provincias de Bolívar y Tungurahua; al oriente con Latacunga y Salcedo; finalmente al occidente los cantones La Mana y Pangua (GAD Pujilí, 2015).

El cantón Pujilí consta de 7 parroquias, una parroquia urbana que es Pujilí y seis parroquias rurales que son: Guangaje, Tingo, Pilaló, Pujilí, Angamarca, Zumbahua, La Victoria.

*Gráfico 1:*

Ubicación geográfica del área de estudio.



Elaborado por Tapia (2010)



### 10.1.4 Diagnóstico económico

Tabla 3:

*Diagnóstico Económico*

<b>Actividades</b>	<b>Población económicamente activa (%)</b>
<b>Agricultura, ganadería, caza y silvicultura</b>	50%
<b>Explotación de minas y canteras</b>	1.6%
<b>Industrias manufactureras</b>	3%
<b>Construcción</b>	16.3%
<b>Comercio, reparación. Vehículos y efectos personales</b>	3.8%
<b>Hoteles y restaurantes</b>	0.8%
<b>Transporte, almacenamiento y comunicaciones</b>	3.8%
<b>Intermediación financiera</b>	0.2%
<b>Actividades inmobiliarias, empresariales</b>	0.1%
<b>Administración pública y defensa; seguridad</b>	3.7%
<b>Enseñanza</b>	12.3%
<b>Actividades servicios sociales y de salud</b>	0.7%
<b>Otras actividades comunitarias, sociales y personales</b>	1%
<b>Hogares privados con servicio domicilio</b>	2.8%
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>

Adaptado de (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, 2017-2021)

El cantón Pujilí al tener en su territorio más parroquias rurales hace que las personas que viven en esos sectores tomen como principales actividades económicas a la agricultura, la ganadería, y los derivados del trabajo de la tierra y animales, de esta manera se obtienen los ingresos económicos para las familias.

En comparación al 2010, la agricultura ha reducido su participación en la PEA pues al parecer otras actividades productivas tales como la explotación de minas así como la construcción en estos últimos años han absorbido gran parte de la PEA agrícola, lo cual es bueno para el cantón pues permite tener una mayor heterogeneidad de las actividades productivas (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, 2017).

El cantón Pujilí ha ido creciendo no solo en el número de habitantes sino también en sus edificaciones por lo que ahí además se puede observar la necesidad de que haya más personas trabajando en el sector de la construcción este es el reflejo del 16.3% que nos muestra el PDOT, de igual manera al cantón Pujilí siempre se lo ha conocido como la cuna de los docentes profesores que en mucho de los casos enseñan en otras ciudades por eso cuenta con un buen porcentaje en el sector de la enseñanza.

### 10.1.5 Diagnóstico Ambiental

*Tabla 4:*

*Diagnóstico Ambiental*

ANÁLISIS GEOGRÁFICO AMBIENTAL	
FACTOR	RESULTADO
<b>Temperatura</b>	entre los 6 y 28 °C
<b>Precipitación</b>	entre 958 y 2 791 mm anuales
<b>Usos y cobertura de suelo</b>	Páramo: vegetación arbustiva y herbácea 45.95% Pasto cultivado-arboricultura Tropical (70%-30%): agropecuaria 11,20% Pasto cultivado-Vegetación arbustiva (50%-50%): agropecuaria 5,26% Pasto cultivado páramo (70%-30%): agropecuaria 3.65%
<b>Flora</b>	Se puede encontrar especies herbáceas, arbustivas y maderables entre ellas se encuentra: chuquiragua, quinual, amaranto, romerillo, valeriana, chirisiqui, pino, paja de paramo, sunfo.
<b>Fauna</b>	Debido a la variedad de pisos se puede observar varios animales dependiendo de su hábitat como son: pacarana, oso de anteojos, venado de cola blanca, puma, lobo de páramo

Adaptado de (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, 2016-2028)

El páramo al ser la mayor parte de la superficie de que cubre el cantón Pujilí se puede deducir que la fauna y la flora en su mayoría también son pertenecientes al páramo y esta a su vez no es muy utilizada por los habitantes, ya que siguen manteniendo su flora y no ha sido explotada por otra parte el resto del suelo utilizado por los habitantes sea para la agricultura.

En el cantón Pujilí existe varios climas, debido a que varía desde los 8 a 26 ° C esto se debe a que este cantón está ubicado en una zona que cuenta con cuatro pisos climáticos que pasa del frío del páramo a un clima trópico semejante a la de la región Costa esto se debe al cambio de la altitud debido a este, los niveles de precipitación son altos y por lo que la vegetación es muy abundante en estos sectores.

Además gracias a la ubicación geográfica y los pisos climáticos se puede observar gran cantidad de flora y fauna dependiendo en qué lugar de todo el territorio del Cantón Pujilí como puede ser en el páramo o en el sub trópico es un buen lugar en el cual se mantiene un buen hogar para cada animal y para que cada planta se desarrolle según el hábitat en el que se encuentran.

### 10.1.6 Diagnóstico socio-cultural

*Tabla 5:*

*Diagnóstico Sociocultural*

<b>Variable</b>	<b>Descripción</b>	<b>Observaciones</b>
<b>Educación</b>	Para el Cantón Pujilí es muy importante la educación por lo que cuenta con una cobertura de 175 centros educativos, de los cuales 171 son fiscales, 3 particulares y 1 fisco-misional, de estos 22 son de educación bilingüe.	Educación bilingüe 12.7% población hablante kichwa: 42%
<b>Nivel de instrucción</b>	En las parroquias urbanas del cantón el nivel es secundaria mientras que en parroquias rurales la mayoría tienen una instrucción primaria	

Tabla 6:

*Diagnóstico Sociocultural*

Variable	Descripción	Observaciones
<b>Salud</b>	El ente de regular este servicio es el Ministerio de Salud, pero este cantón tiene dos hospitales cantonales uno perteneciente al Ministerio de Salud y otro perteneciente a una ONG	Centros de Tipo salud
		Rafael Ruiz Hospital Cantonal
		La Victoria Sub centro
		San Sub centro
		Juigua Sub centro
		Guangaje Sub centro
		Angamarca Sub centro
		Zumbahua Hospital Cantonal
		El Tingo Sub centro
Píalo Sub centro		
<b>Identidad cultural y sentido de pertenencia</b>	Según la auto identificación tenemos 8 variables en las que se divide la identidad	Indígena 51.77% Negro 0.021% Mulato 0,12% Montubio 9.45% Mestizo 46.12% Blanco 1%
<b>Lengua</b>	La población asentada en el cantón Pujilí habla español y kichwa.	Español 52%
		Kichwa y Español 48%

Adaptado de (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, 2017-2021)

En el diagnóstico sociocultural específicamente en la educación del cantón Pujilí nos muestra un índice bajo en la educación bilingüe, ya que solo hay el 12 %, pero el 42% de la población es hablante kichwa esto nos quiere decir que la gran mayoría de los hablantes kichwas están siendo excluidos de la educación por eso también el alto índice de analfabetismo en el cantón que es de 24 puntos.

Por otro lado el cantón de Pujilí hablando de la identidad y sentido de pertenencia también nos muestra que en su mayoría la gente es indígena, pero hay que tomar en

cuenta que también hay más variedad en su identidad esto por ejemplo las personas que se auto identifican como montubios que también son parte de las parroquias rurales, así mismo en este cantón podemos encontrar un gran número de mestizos sien el 46,12%.

Se puede observar que en cada parroquia sea urbana o rural cuenta con por lo menos un subcentro de salud lo que es muy importante ya sea para el turista o los habitantes que pueden estar seguros de que los atenderán de buena forma y en caso de necesitar una mayor atención el cantón cuenta con dos hospitales cada uno ubicado es trágicamente en Pujilí y en Zumbahua.

### 10.1.7 Diagnóstico turístico

Tabla 7:

*Diagnóstico turístico*

Atractivo turístico	Descripción
<b>Fiesta del Niño de Isinche</b>	Es una fiesta religiosa que se celebra en diciembre en honor al niño de Isinche es conocido por todos sus milagros y en su santuario hay muchas placas de agradecimiento de las familias que ayudo
<b>Octava de Corpus Christi</b>	Se realiza cada mes de junio. Esta conmemoración involucra 9 días de celebración por las calles de Pujilí con atuendos llamativos y colores vistosos, son la marca distintiva de esta tradicional festividad
<b>Cantonización</b>	Se celebra cada 14 de octubre en la cual hay presentación de artistas y juego de luces pirotécnicos
<b>Gastronomía</b>	Morcilla, tortillas de maíz, chahuarmishqui: son de los más representativos platos típicos del Cantón Pujilí
<b>Santuario del Niño de Isinche</b>	Los pueblos no solo son paisajes, comida y naturaleza, también son tradiciones y una de sus manifestaciones es la religiosidad. Este Santuario es muy concurrido y venerado por los pobladores de la región y turistas de todo el Ecuador
<b>Danzante de Pujilí</b>	El baile del Danzante proviene de Anta Citua y Cápac Citua de los Incas, el primero se lo realizaba en julio y el segundo en agosto, ambos eran la expresión de juegos, figuras, manifestaciones solemnes.
<b>Laguna Quilotoa</b>	Esta laguna es de origen volcánico que tiene aproximadamente 3 km de diámetro y posee una altitud de 3.846 msnm; sus aguas verdes y su forma redondeada tan particular son fáciles de reconocer.
<b>Alfarería la Victoria</b>	La Alfarería tiene su origen en talleres en los que se realizan las tejas y tejuelos, hasta las de tipo utilitario y decorativo: como las tinajas, pundos, ollas, vajillas, ceniceros, macetas, alcancías, etc.

Tabla 8:

*Diagnóstico turístico*

Atractivo turístico	Descripción
<b>Pintura de Tigua</b>	Tigua población entre Pujilí y Zumbahua donde las máscaras de madera y pinturas hechas en cuero de borrego son un gran atractivo para el turista.
<b>Sinchaguasin</b>	Consta de 600 gradas de colores vivos por las cuales se asciende hasta alcanzar el mirador en lo alto de la montaña, desde el cual se puede apreciar toda la belleza del sector.
<b>Caporales de Angamarca</b>	tradiciones culturales simbólicas de la fiesta de los caporales de Angamarca y la interpretación del recorrido que combina elementos como la vestimenta, música, danza de los primeros aborígenes del territorio ecuatoriano

Adaptado de (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, 2016-2028)

El gran número de atractivos culturales que posee Pujilí puede ser un enganche por ejemplo los caporales de Angamarca, debido que esta fiesta se muestra cómo fue la vida en otra época, pero a su vez también es una fiesta religiosa, también las pinturas de tigua representa el arte de un pueblo en imágenes con colores vivos y distintivos del lugar.

Este cantón tiene muchos atractivos turísticos que no han sido aprovechados o tomados en cuenta, por lo tanto aún no se encuentra en el listado el cual ayudaría a tener una mejor perspectiva turística del cantón Pujilí

El cantón Pujilí tiene un gran potencial turístico en especial por la cantidad de turistas que lo visitan para las fiestas del Corpus Christi y a la laguna de Quilotoa por lo que se debería manejar de mejor manera para promocionar los diferentes atractivos turísticos que hay en el cantón, así mismo a gastronomía es un punto fuerte para cualquier cantón siempre y cuando tenga algo especial que llame la atención del cliente.

Según el Ministerio de Turismo (2015) afirma que “los turistas nacionales y extranjeros que ingresan al destino turístico Quilotoa, aproximadamente de 8.000 a 9.000 mil turistas mensuales y un anual de 91000 turistas”

El turismo de aventura también forma parte especial del cantón pues las mágicas aguas de la laguna de Quilotoa y su camino para llegar a ella es toda una travesía de igual manera visitar el páramo y la variedad de flora y fauna del lugar. EN la parroquia de Pujilí también encontraos que se puede hacer este tipo de turismo al subir el cerro de Sinchaguasin pues para llegar a su mirador se necesita subir 600 gradas.

## 10.2 Inventario de la Planta Turística oferta alimentación

Para la realización del inventario se necesitó la aplicación de las fichas de levantamiento de información creada por la carrera de Ecoturismo de las cuales se obtuvieron datos reales que a continuación serán analizados por sus diferentes características y así poder demostrar la realidad de los establecimientos de la oferta alimentación del cantón Pujilí.

### 10.2.1 Resultado del Inventario de la Planta Turística Oferta alimentación del Cantón Pujilí.

En la siguiente tabla después de la aplicación de las fichas se puede observar el número de establecimientos que ofertan alimentación.

*Tabla 9:*

*Resultado del inventario de la planta turística del Cantón Pujilí.*

<b>Tipo de Establecimientos</b>	<b>Cantidad</b>
<b>Bar</b>	6
<b>Restaurante</b>	12
<b>Cafetería</b>	3
<b>Fuente de soda</b>	2

Investigación de Campo (Andrade Danny, 2021)

### 10.2.2 Restaurantes del Cantón Pujilí

En el Cantón Pujilí mediante el inventario realizado se identificó 9 establecimientos clasificados como restaurantes los cuales se dividen en las diferentes parroquias del Cantón.

Los establecimientos se encuentran en diferentes parroquias del cantón Pujilí, en esta investigación se pudo observar que no todas las parroquias cuentan con este tipo de oferta en este caso las parroquias son La Victoria, Guangaje, Angamarca, Pilaló.

- **Pujilí** (centro cantonal): 4 establecimientos
- **Zumbahua**: 7 establecimientos
- **Tingo**: 1 establecimiento

Tomando en cuenta que algunos establecimientos están cerrados por la pandemia, pero aún constan en el catastro turístico del Ministerio de Turismo como lo es la “Pizzería Doña Teresita” y “Asadero el Clásico” pero en esta investigación no se los ha tomado en cuenta porque están cerrados indefinidamente, pero existen establecimientos que son frecuentados por turistas los cuales se registró, pero no están dentro del catastro del MINTUR entre ellos podemos encontrar: “Pizzería el Danzante” Y “Parrilladas el Chagra”.

En los establecimientos de la parroquia de Zumbahua donde se hizo el levantamiento de las fichas se pudo evidenciar que expenden comida típica del sector como: caldo de gallina criolla, papas y habas cocinadas mientras en los establecimientos de la parroquia de Pujilí se sirve varios tipos de comida entre los que podemos encontrar: comida gourmet, comida italiana, comida tradicional.

Los establecimientos tienen servicios se detalla en el siguiente cuadro con el respectivo porcentaje:

*Tabla 10:*

*Servicios Registrados restaurantes*

Servicio	% Cuentan con el servicio	% No cuentan con el servicio
<b>Guardia</b>	0,00	100,00
<b>Parqueadero</b>	66,66	33,33
<b>Carta</b>	100,00	0,00
<b>Pago con tarjeta</b>	25,00	75,00
<b>Reservaciones</b>	100,00	0,00
<b>Buzón de sugerencias</b>	25,00	75,00
<b>Caja</b>	100,00	0,00
<b>Guardarropa</b>	33,33	66,66

Investigación de Campo (Andrade Danny, 2021)

Analizando la información obtenida se puede verificar que no todos los establecimientos tienen todos los servicios complementarios para una mejor atención al



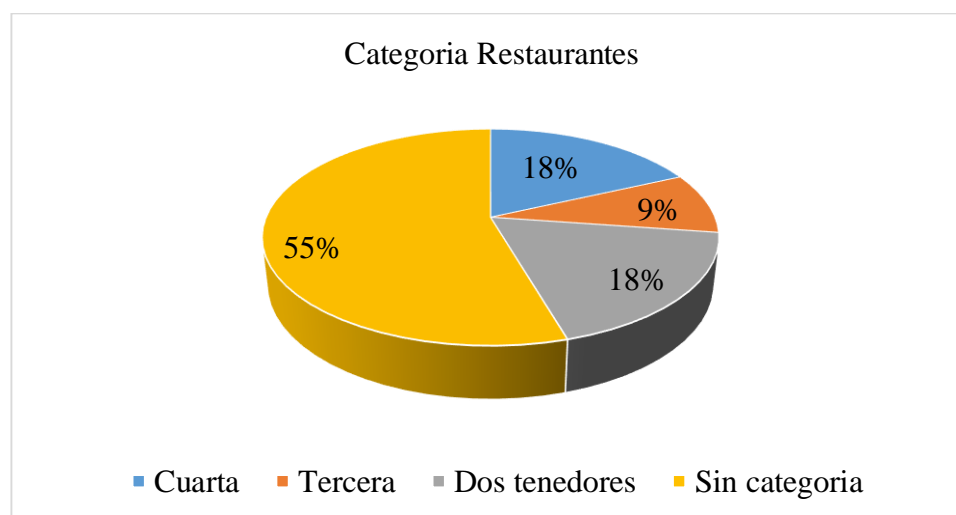
usuario, los 3 ítems los cuales son: carta, reservaciones y caja todos los establecimientos cumplen con el cien por ciento siendo estos por lo que se considera a estos ítems como parte fundamental para el servicio al cliente.

### **Categoría de los restaurantes en Pujilí**

Quien categoriza a los establecimientos restaurantes es el MINTUR (Ministerio de Turismo), dichos establecimientos deben cumplir con los parámetros para ser tomados en cuenta en el catastro (ver Apéndice 6).

*Gráfico 2:*

*Categoría restaurantes*



Investigación de Campo (Andrade Danny, 2021)

En el gráfico se puede visualizar que la mayoría de restaurantes son de tercera y cuarta categoría según la categorización del Ministerio de Turismo que evalúa a cada establecimiento cuando hacen su registro en este ente, para ello deben cumplir con algunos requisitos como infraestructura, insumos y el equipamiento del establecimiento sea de buena calidad y de igual manera el Ministerio de Turismo hace una revisión de la higiene y limpieza de cada establecimiento que presta el servicio por lo que pocos son los establecimientos que son de categoría más alta como los de segunda categoría y de dos tenedores.

A continuación se detalla la ficha resumen de los establecimientos con los datos más relevantes de cada establecimiento.

## Restaurantes del Cantón Pujilí

Tabla 11:

Tabla resumen Restaurantes del Cantón Pujilí

Restaurantes	Parroquia	Número de platos a la carta	Categoría	# de empleados	Infraestructura y equipamiento			Rutas de evacuación	Equipamiento de seguridad	Servicios adicionales					
					Agua, luz, internet	# de mesas	# de plazas			Aire acondicionado	Servicio a domicilio	Bar	Organización de eventos	Área de juegos infantiles	Salón de juegos
KARU ÑAN	ZUMBAHUA	12	4	3	X	5	25	X	X		x		x		
ASADERO EL MANÁ	PUJILÍ, CABECERA CANTONAL	8	4	3	X	4	24	X	X		x		x		
FANNY LU PARADERO LOS GUARUMOS	TINGO	10	2	4	X	10	48	X	X	X	x	x	x	x	
SISA PAKARY	ZUMBAHUA	8	3	3	X	6	24	X	X	X	x		x		
REMEMBRANSAS	PUJILÍ, CABECERA CANTONAL	20	2	2	X	6	30	X	X	X	x	x	x		
PIZZERIA EL DANZANTE	PUJILÍ, CABECERA CANTONAL	14	S/C	3	X	4	20	X	X		x		x		
PARRILLADAS EL CHAGRA	PUJILÍ, CABECERA CANTONAL	9	S/C	4	X	6	24	X	X		x		x		

## Restaurantes del Cantón Pujilí

Tabla 12:

Tabla resumen de Restaurantes del Cantón Pujilí

Restaurantes	Parroquia	Número de platos a la carta	Categoría	# de empleados	Infraestructura y equipamiento			Rutas de evacuación	Equipamiento de seguridad	Servicios adicionales					
					Agua, luz, internet	# de mesas	# de plazas			Aire acondicionado	Servicio a domicilio	Bar	Organización de eventos	Área de juegos	Salón de juegos
ANDEAN HOUSE	ZUMBAHUA	11	S/C	2	X	4	16	X	X		x		x		
THE SPOON QUILOTOA	ZUMBAHUA	10	S/C	2	X	5	24	X	X		x		x		
SHALALA LODGE	ZUMBAHUA	8	S/C	2	X	5	25	X	X		x		x		
KIRUTWA MUCHUC WASI	ZUMBAHUA	8	S/C	2	X	4	20	X	X		x		x		
HOSTERIA CHUKIRAWA	ZUMBAHUA	11	1	2	X	6	24	X	X		x		x		

### 10.2.3 Bares del Cantón Pujilí

En el levantamiento de fichas y junto al catastro del Ministerio de Turismo se identificó seis establecimientos los cuales están categorizados cinco que están dentro del registro del MINTUR y un solo establecimiento que no está dentro de esos registros, estos establecimientos deben tener una infraestructura y equipamiento adecuado para estar dentro del catastro del MINTUR.

Los bares que se registró en esta investigación están ubicadas en las siguientes parroquias:

**Pujilí** (cabecera cantonal): 6 establecimientos

Cabe mencionar que en el catastro del Ministerio de Turismo hay tres establecimientos los cuales al momento de hacer la salida de campo para nuestro respectivo registro se encuentran cerrados (temporalmente o indefinidamente) estos son: Uñaquille Brew Pub, Ruskayas, bar karaoke El Caporal.

Los establecimientos registrados en la ficha levantada tienen los siguientes servicios los cuales se mostrará de manera porcentual.

*Tabla 13:*

*Servicios Registrados bares*

Servicio	% Cuentan con el servicio	% No cuentan con el servicio
<b>Guardia</b>	50,00	50,00
<b>Parqueadero</b>	16,66	83,33
<b>Carta</b>	100	0
<b>Pago con tarjeta</b>	0,00	100,00
<b>Reservaciones</b>	100	0
<b>Buzón de sugerencias</b>	33,33	66,66
<b>Caja</b>	100	0
<b>Guardarropa</b>	16,66	66,66

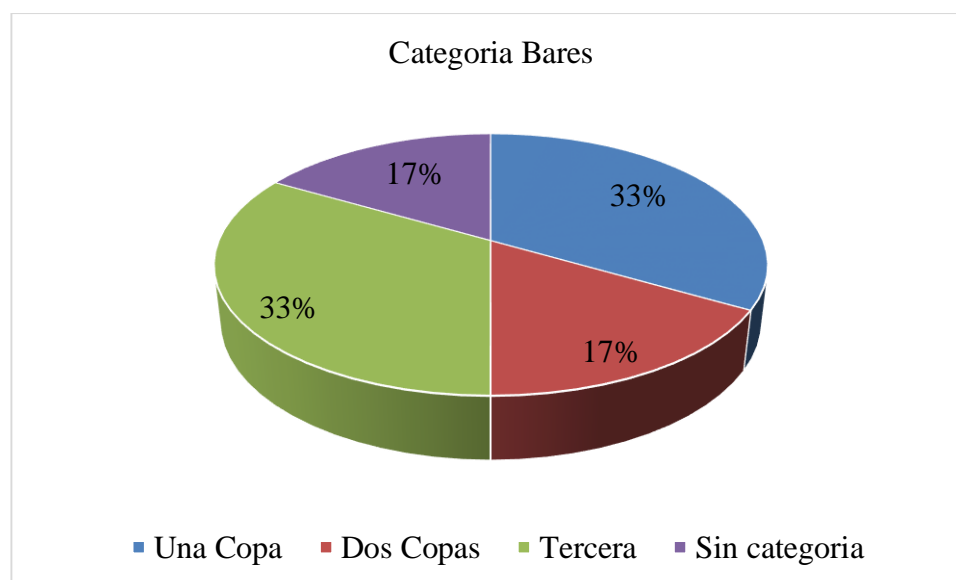
Los bares al igual que los restaurantes en su cien por ciento cumplen en los servicios como lo son carta reservaciones y la caja registradora, pero los bares deberían tener más seguridad debido a que el consumo de licores puede generar que las personas tengan un comportamiento inadecuado y esto puede ser cubierto por un guardia quien este vigilando el tipo de comportamiento de los clientes.

### **Categoría de los bares**

Quien evalúa a los establecimientos y los categoriza es el Ministerio de Turismo mediante algunos requisitos que estos deben cumplir (ver Apéndice 6).

*Gráfico 3:*

Categorías bares



Investigación de Campo (Andrade Danny, 2021)

Las categorías de los bares van desde (2) dos copas hasta la categoría tercera, por lo tanto solo un establecimiento cumple con los estándares para ser considerados establecimientos de primera o (2) dos copas, por otro lado dos establecimientos que representa el cincuenta por ciento de los establecimientos son de tercera y apenas cumplen con los requisitos para estar dentro del catastro turístico del Ministerio de Turismo excepto un establecimiento que esta fuera de dicho registro, por lo tanto no tiene categoría.

A continuación se presenta la ficha de levantamiento de información de forma resumida en los cuales se toma en cuenta los parámetros más importantes.

## Bares del cantón Pujilí

Tabla 14:

Tabla resumen de Bares del Cantón Pujilí

Bares	Parroquia	Número de platos a la carta	Categoría	# de empleados	Infraestructura y equipamiento			Rutas de evacuación	Equipamiento de seguridad	Servicios adicionales					
					Agua, luz, Internet	# de mesas	# de plazas			Aire acondicionado	Servicio a domicilio	Bar	Organización de	Área de juegos infantiles	Salón de juegos
KALU	PUJILÍ, CABECERA CANTONAL	18	1	4	X	5	30	X	X		x	x	x		
EL CAFÉ - TAL	PUJILÍ, CABECERA CANTONAL	15	1	3	X	6	24	X	X		x	x	x		
LA TAVERNA DE CHINO NAVAS	PUJILÍ, CABECERA CANTONAL	14	3	3	X	4	22	X	X		x	x	x		
CAFE BAR EL COMPITA	PUJILÍ, CABECERA CANTONAL	15	3	2	X	4	24	X	X		x	x	x		
ON	PUJILÍ, CABECERA CANTONAL	16	2	2	X	5	20	X	X		x	x	x		

BIRRAS BAR	PUJILÍ, CABECERA CANTONAL	12	S/C	2	X	4	16	X	X			x	x		
------------	---------------------------	----	-----	---	---	---	----	---	---	--	--	---	---	--	--

### 10.2.3 Cafeterías del Cantón Pujilí

En este Cantón se pudo identificar tres establecimientos que son cafeterías en este caso ninguno de estos establecimientos forman parte de los registros del Ministerio de Turismo, dichos establecimientos fueron identificados y se hizo el levantamiento de la ficha técnica elaborada por la dirección de carrera de la Universidad Técnica de Cotopaxi, estos establecimientos se encuentran ubicados en las siguientes parroquias:

- **Pujilí** (cabecera cantonal); 1 establecimiento
- **Zumbahua**: 2 establecimientos

A pesar de que estos establecimientos no están registrados en el MINTUR estos constan de servicios los cuales fueron verificados al momento del levantamiento de información.

Tabla 15:

#### *Servicios registrados cafeterías*

Servicio	% Cuentan con el servicio	% No cuentan con el servicio
<b>Guardia</b>	0	100
<b>Parqueadero</b>	66,66	33,33
<b>Carta</b>	100	0
<b>Pago con tarjeta</b>	0	100
<b>Reservaciones</b>	100	0
<b>Buzón de sugerencias</b>	0	100
<b>Caja</b>	100	0
<b>Guardarropa</b>	0	100

Investigación de Campo (Andrade Danny, 2021)

Como se puede observar en la gran mayoría de establecimientos no se cuenta con los siguientes servicios: guardia, pago con tarjeta, buzón de sugerencias y guardarropa, a pesar de que estos servicios no son totalmente indispensables añaden valor a los establecimientos, sin embargo cuentan con los servicios esenciales como: carta, caja, reservaciones, pero solo dos establecimientos cuentan con el espacio para parqueadero



para clientes.

### **Categorías de las cafeterías del Cantón Pujilí**

Los establecimientos reciben la categoría por el Ministerio de Turismo quien es el ente rector de las actividades turísticas (ver Apéndice 6).

*Gráfico 4:*

*Categoría cafeterías*



Investigación de Campo (Andrade Danny, 2021)

Al no estar registrados en el Ministerio de Turismo estos establecimientos que registramos mediante la ficha técnica no tienen una categoría definida, pero si en caso recibieran una categoría según el equipamiento y los requisitos necesarios existen dos categorías (1) una taza y (2) dos tazas siendo esta la de mayor valoración.

### Cafeteritas del Cantón Pujilí

Tabla 16:

Tabla resumen de Cafeterías del Cantón Pujilí

Cafetería	Parroquia	Número de platos a la carta	Categoría	# de empleados	Infraestructura y equipamiento			Rutas de evacuación	Equipamiento de seguridad	Servicios adicionales					
					Agua, luz, internet	# de mesas	# de plazas			Aire acondicionado	Servicio a domicilio	Bar	Organización de eventos	Área de juegos infantiles	Salón de juegos
EL RINCÓN DEL VERDE	PUJILÍ, CABECERA CANTONAL	6	S/C	3	x	4	14	X	X		X	X			
CAFETERIA MAMAJATABA	ZUMBAHUA	8	S/C	2	x	5	12	X	X			X	X		
SAMANA WASI KIRUTOA	ZUMBAHUA	8	S/C	3	x	5	18	X	X			X	X		

## 10.2.5 Establecimientos de alimentación con permisos de funcionamiento

Tabla 17:

*Establecimientos con permiso de funcionamiento*

<b>Establecimiento</b>	<b>Tipo</b>	<b>Parroquia</b>
Nice Cream	Heladería y cafetería	Pujilí
Gelou Cream	Heladería	Pujilí
Olla de barro	Restaurante	La Victoria
Golden Garden	Restaurante	La Victoria
Asadero Mama Yoli	Restaurante	La Victoria
Asadero La Parva	Restaurante	La Victoria
La curva U Pinchos	Comida rápida	Pujilí
Hornados Bachita	Restaurante	Pujilí
Pizzería D'Angelo	Restaurante	Pujilí
Inge papas	Comida rápida	Pujilí
Pizzería Mía Farina	Restaurante	Pujilí
Fritadas doña Imeldita	Restaurante	Pujilí
Las delicias del Charito	Comida rápida	Pujilí

Tabla 18:

*Establecimientos con permiso de funcionamiento*

<b>Establecimiento</b>	<b>Tipo</b>	<b>Parroquia</b>
Paradero Freddy	Restaurante	Pujilí
Antojitos Niño de Isinche	Restaurante	Pujilí
La pampeñita	Restaurante	Pujilí
Superpapas	Comida rápida	Pujilí
Helados Iglú	Heladería	Pujilí
Cafetería Zumbahua	Cafetería	Zumbahua
La sazón del Chef Juanito	Restaurante	Zumbahua
Comedor Gabrielita	Restaurante	Pilaló

Elaborado por Danny Andrade (2021)

Como resultado de este inventario no existen establecimientos como plazas de comida, esto debido a que no hay un sitio público o privado específico en donde se oferte este tipo de establecimientos.

Por otra parte en el cantón Pujilí todavía no se encuentra regularizado la utilización de establecimientos móviles por parte de Gobierno Autónomo Descentralizado por lo que no hay establecimientos con permisos en regla.

En la investigación realizada por Monte, (2014) afirma que en el catastro turístico existen 6 establecimientos que ofertan servicio de catering, pero al momento de ejecutar la salida de campo de la presente investigación no se obtuvo información acerca de los establecimientos que oferten este tipo de servicio y de igual forma en el catastro turístico del Ministerio de Turismo no constan estos establecimientos por lo menos en este cantón.

## **10.3 Diseño del catálogo**

### **10.3.1 Contenido**

Dentro del catálogo están presente fotos e imágenes que muestran los establecimientos y sus logotipos, al momento de realizarlo se dividió en los 4 tipos de establecimientos que se encontró en la presente investigación como lo son: restaurantes, bares, cafeterías y fuentes de soda, se diseñó un índice el cual facilite encontrar los establecimientos por parroquias, además se detalla los servicios que ofertan dentro de los establecimientos, la infraestructura (Telefonía, conexión a internet, entre otros), y como punto importante la ubicación exacta del establecimiento, asimismo se añade el contacto de los propietarios de los establecimientos con número telefónico y correo electrónico

Los datos obtenidos de la investigación que están dentro del catálogo se presenta de una forma simple y concreta, con la información central, así mismo la tipografía utilizada hace que el lector tenga una buena visualización con eso se logra que exista una buena armonía entre el lector y el documento que no la llena con mucho texto ni muchas imágenes.

### **9.3.2 Proporciones**

El catálogo se lo realizo en hojas formato A4 en el que cada planilla están colocados dos establecimientos con un mismo tipo de letra y formas para que no distorsionen las dimensiones de las hojas, en la parte superior se encuentra qué tipo de establecimientos son con una letra de tamaño 38, también cada uno de los establecimientos cuentas con una pequeña imagen que los identifica, para la descripción general del establecimiento se utilizó recuadros y dentro de estos se ubica la descripción con el tipo de letra Times New Román tamaño 16.

Para la portada se utilizó una imagen representativa del cantón, así mismo cuenta con los logos de la Universidad Técnica de Cotopaxi y de la carrera de Licenciatura en Ecoturismo, en la parte superior de ella el título del catálogo siendo playflair el tipo de letra utilizado y el tamaño de la letra de 47 y en la parte inferior el año de realización del catálogo y el nombre de quien hizo la investigación.

Gráfico 5:

Portada del Catálogo Turístico

**CATÁLOGO DE LA PLANTA  
TURÍSTICA  
CANTÓN PUJILÍ**

OFERTA:  
ALIMENTOS Y BEBIDAS

TU VIAJE COMIENZA HOY

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

LICENCIATURA EN ECOTURISMO

The cover features a large, ornate indigenous figure on the left, a collage of colorful handicrafts in the top right, and a scenic view of a turquoise lake in a valley on the bottom right. The background is a light wood-grain texture.

Gráfico 6:

Página del Catálogo Turístico

3



## Karu Ñan









### PLATOS REPRESENTATIVOS



**Cuy con papas**  
Precio \$ 13.5



**Locro de papas**  
Precio \$ 3.00

### SERVICIOS



Alimentos y Bebidas



Organización de eventos



Servicio a domicilio

**RESTAURANTE**

---

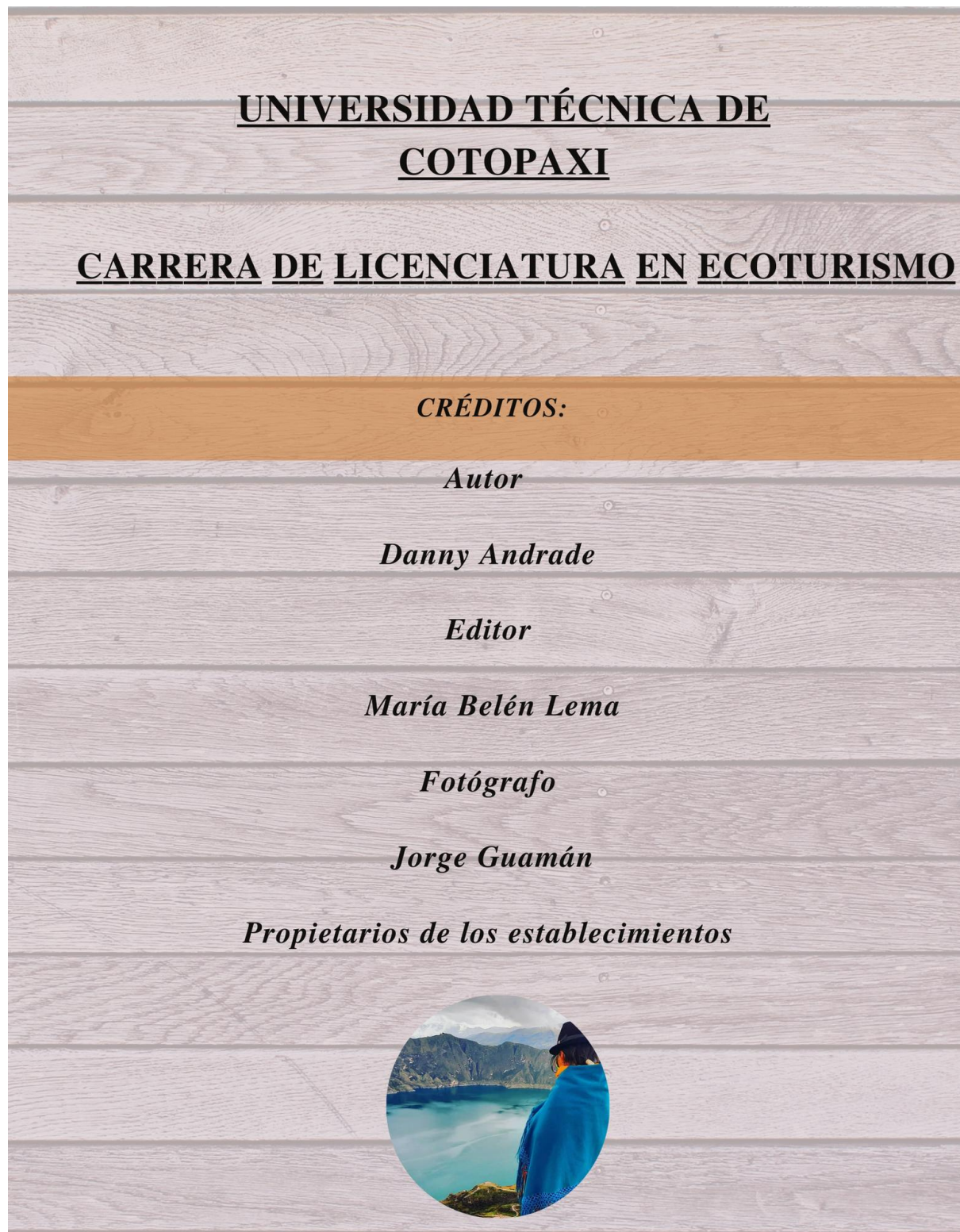

0939186098


hector-pastuña@hotmail.com


Ubicación: Parroquia Zumbahua  
Quilotoa centro

Gráfico 7:

*Contraportada*





## **11. IMPACTOS**

### **11.1 Impacto ambiental**

Al momento de imprimir el catálogo se utilizará papel cuya materia prima viene directamente de los árboles y a su vez los turistas al momento de obtener este catálogo pueden botarlo en la calle cuando ya no lo necesiten generando residuos y mala imagen para el cantón Pujilí

### **11.2 Impacto social**

Una vez finalizada la investigación se puede observar un impacto positivo dentro de la sociedad del cantón, ya que con la información obtenida se puede realizar la entrega del catálogo elaborado, con el fin de que los turistas conozcan los establecimientos que actualmente se encuentran activos, de forma que se logre un desarrollo económico en el cantón, de esta manera los turistas nacionales y extranjeros que visitan los distintos atractivos turísticos del cantón, puedan tener la información correcta acerca de los establecimientos servicios alimenticios, siendo un beneficio para los propietarios dichos establecimientos

**PRESUPUESTO***Tabla 19:**Presupuesto*

<b>Ítem</b>	<b>Detalle</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor Unitario</b>	<b>Valor Total</b>
<b>Diseño del catálogo</b>	Catálogo	4	22,00	88,00
	Software	1	13,99	13,99
	Diseñador gráfico	1	80,00	80,00
	Impresiones	4	15,00	60,00
<b>Proyecto</b>	Resma de papel	2	3,20	6,40
	Anillado	4	1,50	6,00
	Impresiones	4	8,50	34,00
	Empastado	1	16,00	16,00
		<b>Total</b>	160,19	304,39
			Imprevistos (5%)	15,21
			<b>Total Proyecto</b>	319,60

## **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### **Conclusiones**

Mediante la revisión de bibliografía y documentos se puede concluir con el diagnóstico realizado que pese a que en el Cantón Pujilí existen muchos atractivos naturales y culturales de los cuales solo algunos son aprovechados por lo que muy pocas personas se dedican al turismo, pero la población se dedica más a la agricultura y ganadería, esto también debido al nivel de instrucción que es baja especialmente en las parroquias rurales.

En la investigación elaborada se planteó un inventario que conlleva los establecimientos del sector de alimentación, dando como resultado de 41 establecimientos de los cuales se dividen en las siguientes categorías: 29 restaurantes, 6 bares, 6 cafeterías; los cuales se encuentran entre las parroquias de Pujilí, El Tingo, Zumbahua, La Victoria. Sin embargo, de los 15 establecimientos que se encuentran dentro del catastro del MINTUR, tan solo 10 establecimientos se encuentran operando. De igual manera en la investigación de campo realizada, al momento de llevar a cabo el levantamiento de información no se registró establecimientos relacionados a discotecas, establecimientos móviles, plazas de comida o servicio de catering; los cuales tampoco fueron observados en el catastro analizado.

La obtención de los datos permitió que la investigación sea más precisa y sistemática, de esta forma se plasma un catálogo con los distintos establecimientos y su información de servicios, infraestructura y su costo, de manera que esta información llegue al usuario obteniendo múltiples opciones, así también se simplifica el proceso de los establecimientos para ingresar al mercado del sector de alimentación.

### **Recomendaciones**

El municipio del cantón Pujilí debería manejar un registro de todos los establecimientos existentes y tomarlo en cuenta dentro del Plan de Ordenamiento Territorial, ya que la escasa información obtenida por parte del organismo no aporta al crecimiento turístico, por lo cual se debe implementar y mejorar planes para estos establecimientos obtenga mayor reconocimiento.

Es fundamental la participación de los dueños de los distintos establecimientos, en los proyectos de investigación que se realizan, dado que estos apoyan el desarrollo de los establecimientos y buscan la participación de los organismos públicos.

La implementación de servicios adicionales añade valor a estas entidades, por lo cual se debe diagnosticar e implementar de forma que el turista obtenga una mayor satisfacción de servicios ofertados, así mismo la innovación es fundamental para cada establecimiento.

## REFERENCIAS

- Anónimo. (21 de Octubre de 2014). *Cátedra de Alimentación Institucional*. Obtenido de Cátedra de Alimentación Institucional: <https://www.scribbr.es/detector-de-plagio/generador-apa/new/webpage/>
- Avilés, E. (2014). *Enciclopedia del Ecuador*. Obtenido de Enciclopedia del Ecuador: <http://www.encyclopediadelecuador.com/geografia-del-ecuador/pujili/>
- Cabanilla, E. (2016). *Análisis cualitativo del turismo comunitario en el Ecuador*.
- Calvi, M. (2006). *Lengua y comunicación en el español del turismo*. Arco libros.
- Castillo. (2018). *La fiesta del corpus christi*.
- Cerna, M. (2005). *Caracterización botánica del volcán Quilotoa*. La Granja.
- Chiluisa, P. (2016). *Plan de promoción y publicidad turística para dar a conocer las artesanías de barro en la parroquia La Victoria, Provincia de Cotopaxi*. Ambato: Uniandes.
- Cisternino, A. (2002). *Cocina de fusión*. Michelin Guide.
- Clauso, A. (2015). *El producto de la catalogación: los catálogos*. E.U.B.D.Complutense.
- Cornejo, J. (2015). *Análisis de viabilidad de un restaurante de segunda categoría de comida tradicional amazónica del Ecuador en San Antonio de Pichincha*. PUCE.
- Cotopaxi, G. P. (03 de julio de 2014). *GAD Cotopaxi*. Obtenido de GAD Cotopaxi: <https://www.cotopaxi.gob.ec/index.php/2015-09-20-00-13-36/2015-09-20-00-15-41/pujili>
- Criollo, J. (2015). *Abastecimiento de agua potable y su incidencia en la condición sanitaria de los habitantes de la comunidad Shuyo Chico y San Pablo de la parroquia Angamarca, cantón Pujili, provincia de Cotopaxi*.
- Danny, A. (2021). *Investigacon de campo*. Latacunga.
- Ecured. (25 de Marzo de 2020). *Ecured*. Obtenido de [https://www.ecured.cu/Cocina\\_de\\_Italia](https://www.ecured.cu/Cocina_de_Italia)
- Española, D. d. (s.f.).
- Flores, C. (2012). *Elementos Fundamentales en ka Actividad Turistica* . Universidad Autonoma del Estado de Hidalgo.
- Franco, M. (2017). *Análisis de satisfacción. La gastronomía de Samborondón-Ecuador*. Estudios y perspectivas en turismo.
- GAD Pujilí. (2015). Pujilí historia y tradición. *Reista Pujilí*, 4-6.
- Garcia, A. (2015). *Análisis de la aplicación de la realidad aumentada en el sector turístico: una propuesta de mejora*.

- Guimet, J. (2003). *Descripción y teoría general del catastro*. Edición UPC.
- Heredia, I. (2020). *Los costos de producción artesanal para la actividad de alfarería en la Parroquia La Victoria cantón Pujilí*. Recimundo.
- Herrera, A. (2019). *Video documental sobre las representaciones simbólicas del danzante en las octavas de corpus christi de Pujilí*.
- Hinojosa, J. (2013). *EL TURISMO Y LAS MANIFESTACIONES CULTURALES PLAN DE DIFUSIÓN DEL CANTÓN PUJILI PROVINCIA DE COTOPAXI*.
- Llundo, M. B. (2019). *ANÁLISIS DE LA PLANTA TURÍSTICA, OFERTA ALOJAMIENTO EN EL CANTÓN LATACUNGA*. Latacunga.
- López, A. (2017). *Turismo accesible en el Ecuador*.
- Loubet, R. (2019). *geocities*. Obtenido de geocities:  
<http://www.geocities.ws/roxloubet/investigacioncampo.html>
- Martinez, S. (2020). *PROYECTO DE INVERSIÓN: CASO DE ESTUDIO DE CAFETERÍA GOURMET*.
- Mercado, C. (2011). *Representaciones sociales asociadas al consumo hedónico de alimentos en restaurantes*. Revista latinoamericana de Psicología.
- Ministerio de Turismo. (2014). *Ley de turismo*. Ministerio de Turismo.
- Ministerio de Turismo. (2015). *Sistema Inicial de Gestión Organizacional Ecuador*. Ecuador. Obtenido de [http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/06/Manual\\_Implementaci%C3%B3n\\_SIGO.pdf](http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/06/Manual_Implementaci%C3%B3n_SIGO.pdf)
- Ministerio de Turismo. (2018). *Reglameto turistico de alimentos y bebidas*. Ministerio de Turismo.
- Monte, R. (2014). *Procedimientos para diferentes modalidades de servicio de catering en el cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi*. Ambato: Uniandes.
- Natalia Nogales, T. E. (2014). *ESTUDIO DEL IMPACTO SOCIO-ECONÓMICO DE LAS ONG QUE INTERVIENEN EN EL CANTÓN PUJILÍ MEDIANTE CONVENIO CON EL GAD MUNICIPAL Y SU INCIDENCIA EN EL BUEN VIVIR DURANTE EL PERIODO 2010-2012*. Latacunga: Universidad de las Fuerzas Armadas "ESPE".
- Padilla, C. (2006). *Ponencia para el VII Congreso Internacional de Sociología Rural*. Quito: Universidad de Guadalajara.
- Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial. (2017). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Cantón Pujilí*. Pujilí: Gad Pujilí.
- Prieto, M. (2011). *Espacios en disputa: Turismo en el Ecuador*. Quito: Flacso.
- Quecedo, R. (2002). *Introducción a la metodología de investigación cualitativa*. Vitoria-

- Gazteis: Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea.
- Ramírez, M. (2003). *Guía agro-culinaria de Cotacachi, Ecuador y alrededores*.
- Rizo, J. (2015). *Técnicas de investigación documental*. Managua: UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA.
- Salcedo, C. (2013). *Plan de turismo comunitario para la parroquia Zumbahua, cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi*.
- Segura, F. (2017). *Estrategia de posicionamiento para el segmento turismo de recorrido que visita el Bar-Cafetería “El Palatino”*. Facultad Ciencias Económicas. Departamento de Turismo.
- Serrano, A. (2017). *Indicadores Turísticos: oferta y demanda de la ciudad patrimonial de Cuenca–Ecuador*. Revista Latino-Americana de Turismología.
- Tapia, A. (2010). *Provincia de Cotopaxi*. WordPress.
- Troncoso, C. (2019). *Comidas tradicionales: un espacio para la alimentación saludable*. Medellín.
- Universidad autónoma del Estado de Hidalgo. (2017). *Metodo Analitico*. Pachuca: Universidad autónoma del Estado de Hidalgo.
- Vertice Editorial. (2009). *Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante*. Editorial Vertice.

## APÉNDICES

### Apéndice 1.

*Aval del Centro de Idiomas*



### *AVAL DE TRADUCCIÓN*

En calidad de Docente del Idioma Inglés de la Carrera de Pedagogía de los Idiomas Nacionales y Extranjeros Inglés, de la Universidad Técnica de Cotopaxi; en forma legal **CERTIFICO** que:

La traducción del resumen del proyecto de investigación al Idioma Inglés presentado por el Egresado de la Carrera de **LICENCIATURA EN ECOTURISMO** de la **FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES, ANDRADE OÑA MICHAEL DANNY**, cuyo título versa “**ANÁLISIS DE LA PLANTA TURÍSTICA OFERTA ALIMENTACIÓN, CANTÓN PUJILÍ**”, 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 2021

Atentamente,

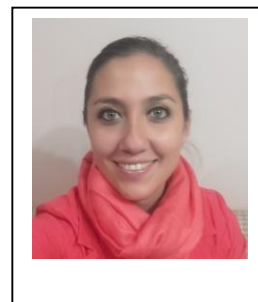
A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'José Ignacio Andrade M.'.

**Mg. José Ignacio Andrade M.**  
**DOCENTE UTC**  
**C.C. 0503010104**



Firma de autenticación emitida por:  
**MARCO PAUL**  
**BELTRAN**  
**SEMBLANTES**



**Apéndice 2:***Hoja de vida del equipo de investigadores***UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI****DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE****DATOS PERSONALES****APELLIDOS:** RODAS VINUEZA**NOMBRES:** DANIELA ALEJANDRA**ESTADO CIVIL:** SOLTERA**CÉDULA DE CIUDADANÍA:** 172222086-8**NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES:** 1**LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:** QUITO, 28 de abril de 1989**DIRECCIÓN DOMICILIARIA:** JOSÉ XIRONZA S2-27 Y FRANCISCO MATIZ**TELÉFONO CONVENCIONAL:** 023194447**TELÉFONO CELULAR:** 0998019555**EMAIL INSTITUCIONAL:** daniela.rodas@utc.edu.ec**ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS**

NIVEL	TÍTULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	Ingeniería en Administración y Dirección de Empresas Hoteleras	06-11-2013	1036-13-1247547
CUARTO	Master Universitario en Gestión Internacional del Turismo mención en Gestión Internacional de Destinos Turísticos	09-03-2017	724197109

**HISTORIAL PROFESIONAL****FACULTAD Y CARRERA EN LA QUE LABORA:** Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales – Ecoturismo**ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA:** Servicios: 81 Servicios personales**PERÍODO ACADÉMICO DE INGRESO A LA UTC:** Abril 2017

-----  
**FIRMA**



**Apéndice 3:***Hoja de vida del estudiante*

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI**  
**DATOS INFORMATIVOS DEL ESTUDIANTE**

---

**DATOS PERSONALES****APELLIDOS:** ANDRADE OÑA**NOMBRES:** MICHAEL DANNY**ESTADO CIVIL:** SOLTERO**CÉDULA DE CIUDADANÍA:** 0550005615**NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES:** 0**LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:** LATACUNGA, 9 de diciembre de 1995**DIRECCIÓN DOMICILIARIA:** Av. ROOSEVELT Y GABRIELA MISTRAL**TELÉFONO CONVENCIONAL:****TELÉFONO CELULAR:** 0998653029**EMAIL INSTITUCIONAL:** michael.andrade5615@utc.edu.ec**ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS**

NIVEL	TÍTULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
ESCUELA	SIMÓN BOLÍVAR		
COLEGIO	RAMÓN BARBA NARANJO		


-----  
**FIRMA**





Apéndice 5:


Fichas de inventario de la planta turística


INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA /ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro MINTUR	Teléfono	E-mail	Página Web		
KARUÑAN	QUILOTOA CENTRO		CUARTA	0504580579	939186098	hector-pastuña@hotmail.com			
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitado	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
1	2	0	3	X					
Infraestructura y Equipamento					Señalización y Equipamento de Seguridad				
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salidad de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
SI	SI	SI	SI	5	25	SI	SI	SI	NO
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Guardaropa		
NO	SI	SI	NO	SI	NO	SI	SI		
MODALIDAD						SERVICIOS ADICIONALES		NUMERO DE PLATOS QUE TIENE LA CARTA	
Cocina Regional		Cocina Internacional		Cocina Contemporanea		Aire Acondicionado		12	
Cocina Tradicional	X	Cocina Oriental		Cocina Fusion		Servicio a domicilio	X		
Cocina Típica		Vegetariana/ Naturalista		Pescados y Mariscos		Bar			
Cocina Argentina		Cocina Italiana		Carnes "Steak House"		Organización de eventos	X		
Cocina Española						Área de juegos infantiles			
						Salón de juegos			

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA /ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro MINTUR	Teléfono	E-mail	Pagina Web		
KALU	GARCIA MOF ;	-0.9539-786.	UNA COPA	XPUJAB-0000	32724446	mariaesthertopa@outloo			
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitado	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
1	1	0	2			X			
Infraestructura y Equipamento					Señalización y Equipamento de Seguridad				
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salidad de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
	X	X	X	5	30	SI	SI	SI	NO
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Guardaropa		
SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO		
MODALIDAD						SERVICIOS ADICIONALES		NUMERO DE PLATOS	
Cocina Regional	X	Cocina Internacional		Cocina Contemporanea		Aire Acondicionado		18	
Cocina Tradicional	X	Cocina Oriental		Cocina Fusion		Servicio a domicilio	X		
Cocina Típica		Vegetariana/ Naturalista		Pescados y Mariscos		Bar	X		
Cocina Argentina		Cocina Italiana		Carnes "Steak House"		Organización de eventos	X		
Cocina Española						Área de juegos infantiles			
						Salón de juegos			


INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA /ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro MINTUR	Teléfono	E-mail	Pagina Web		
ASADERO EL MANA	JOSE JOAQUIN DE OLMEDO		CUARTA	0504500366	99170212	angel_tvs71@hotmail.com			
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitado	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
2	3	0	5	X					
Infraestructura y Equipamento					Señalización y Equipamento de Seguridad				
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salidad de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X	X	4	24	SI	SI	SI	NO
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Guardaropa		
NO	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO		
MODALIDAD						SERVICIOS ADICIONALES		NUMERO DE PLATOS	
Cocina Regional		Cocina Internacional		Cocina Contemporánea		Aire Acondicionado			
Cocina Tradicional	X	Cocina Oriental		Cocina Fusion		Servicio a domicilio	X		
Cocina Típica		Vegetariana/Naturalista		Pescados y Mariscos		Bar			
Cocina Argentina		Cocina Italiana		Carnes "Steak House"		Organización de eventos	X		
Cocina Española						Área de juegos infantiles			
						Salón de juegos			


INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA /ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro MINTUR	Teléfono	E-mail	Pagina Web		
FANNY LU PARADERO LOS GUARUMOS	EL TINGO	; -0.863-791.2	DOS TENEDOS	XPUJAB-0000	32286036	fannycepe.c@gmail.com			
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitado	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
1	2	0	3	X					
Infraestructura y Equipamento					Señalización y Equipamento de Seguridad				
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salidad de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X	X	10	48	SI	SI	SI	SI
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Guardaropa		
Nombre	SI	SI	NO	SI	SI	SI	SI		
MODALIDAD						SERVICIOS ADICIONALES		NUMERO DE PLATOS	
Cocina Regional	X	Cocina Internacional		Cocina Contemporánea		Aire Acondicionado		10	
Cocina Tradicional	X	Cocina Oriental		Cocina Fusión		Servicio a domicilio	x		
Cocina Típica		Vegetariana/ Naturalista		Pescados y Mariscos		Bar	x		
Cocina Argentina		Cocina Italiana		Carnes "Steak House"		Organización de eventos	x		
Cocina Española						Área de juegos infantiles	x		
						Salón de juegos			


INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA /ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro MINTUR	Teléfono	E-mail	Pagina Web		
LA TAVERNA DEL CHINO NAVAS	PUJILÍ, CABE		0 TERCERA	0504500639	33051975	pauljasegov@yahoo.com			
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitado	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
2	1	0	3			X			
Infraestructura y Equipamento					Señalización y Equipamento de Seguridad				
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salidad de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X	X	20	22	Si	Si	Si	Si
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservacione	Buzón de sugerencias	Caja	Guardaropa		
No	No	Si	No	Si	Si	No	No		
MODALIDAD						SERVICIOS ADICIONALES	NUMERO DE PLATOS		
Cocina Regional		Cocina Internacional		Cocina Contemporanea		Aire Acondicionado	14		
Cocina Tradicional		Cocina Oriental		Cocina Fusion		Servicio a domicilio	X		
Cocina Típica		Vegetariana/ Naturalista		Pescados y Mariscos		Bar	X		
Cocina Argentina		Cocina Italiana		Carnes "Steak House"		Organización de eventos	X		
Cocina Española						Área de juegos infantiles			
						Salón de juegos			


INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA /ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro MINTUR	Teléfono	E-mail	Pagina Web		
SISA PAKARY	VIA A CHUGC	0	TERCERA	0504580654	959015442	hosteria2003@live.com			
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitado	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
1	1	0	2	X					
Infraestructura y Equipamento					Señalización y Equipamento de Seguridad				
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salidad de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X	X	6	24	X	X	X	X
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservacione	Buzón de sugerencias	Caja	Guardaropa		
No	Si	Si	Si	Si	Si	No	No		
MODALIDAD						SERVICIOS ADICIONALES		NUMERO DE PLATOS	
Cocina Regional		Cocina Internacional		Cocina Contemporanea		Aire Acondicionado	X	8	
Cocina Tradicional		Cocina Oriental		Cocina Fusion		Servicio a domicilio	X		
Cocina Típica		Vegetariana/ Naturalista		Pescados y Mariscos		Bar			
Cocina Argentina		Cocina Italiana		Carnes "Steak House"		Organización de eventos	X		
Cocina Española						Área de juegos infantiles			
						Salón de juegos			





INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA /ALIMENTOS Y BEBIDAS											
Datos Principales								FOTOGRAFÍA			
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro MINTUR	Teléfono	E-mail	Pagina Web				
CAFE BAR EL COMPITA	GARCIA MOR	0	TERCERA	0504500525	32723011	henrysitovar@hotmail.co					
Talento Humano				Tipo de establecimiento							
Hombre	Mujeres	Discapacitado	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda				
1	2	0	3			X					
Infraestructura y Equipamento					Señalización y Equipamento de Seguridad						
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salidad de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios		
X	X	X	X	4	24	X	X	X	X		
Servicios											
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservacione	Buzón de sugerencias	Caja	Guardaropa				
Si	No	Si	No	Si	No	Si	Si				
MODALIDAD						SERVICIOS ADICIONALES		NUMERO DE PLATOS			
Cocina Regional		Cocina Internacional		Cocina Contemporanea		Aire Acondicionado		15			
Cocina Tradicional		Cocina Oriental		Cocina Fusion		Servicio a domicilio	X				
Cocina Típica		Vegetariana/ Naturalista		Pescados y Mariscos		Bar	X				
Cocina Argentina		Cocina Italiana		Carnes "Steak House"		Organización de eventos	X				
Cocina Española						Área de juegos infantiles					
						Salón de juegos					


INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA /ALIMENTOS Y BEBIDAS											
Datos Principales								FOTOGRAFÍA			
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro MINTUR	Teléfono	E-mail	Pagina Web				
REMEMBRANSAS	VICENTE RO		0 SEGUNDA	0504500422	32723174	byronochoa07@hotmail.c					
Talento Humano				Tipo de establecimiento							
Hombre	Mujeres	Discapacitado	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda				
2	0	0	2	X							
Infraestructura y Equipamento					Señalización y Equipamento de Seguridad						
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salidad de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios		
X	X	X	X	6	30	X	X	X	X		
Servicios											
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservacione	Buzón de sugerencias	Caja	Guardaropa				
Nombre	No	Si	Si	Si	Si	No	No				
MODALIDAD						SERVICIOS ADICIONALES		NUMERO DE PLATOS			
Cocina Regional		Cocina Internacional		Cocina Contemporanea		Aire Acondicionado	X	20			
Cocina Tradicional	x	Cocina Oriental		Cocina Fusion		Servicio a domicilio	X				
Cocina Típica		Vegetariana/ Naturalista		Pescados y Mariscos		Bar	X				
Cocina Argentina		Cocina Italiana		Carnes "Steak House"		Organización de eventos	X				
Cocina Española						Área de juegos infantiles					
						Salón de juegos					


INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA /ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro MINTUR	Teléfono	E-mail	Pagina Web		
ON	PUJILÍ, CABE	; -0.951486; -78.694	(2) Dos copa	XPUJAB-0000	32725365	ohnnysmr11@rocketmail.			
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitado	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
3	0	0	3			X			
Infraestructura y Equipamento					Señalización y Equipamento de Seguridad				
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salidad de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X	X	5	20	X	X	X	X
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservacione	Buzón de sugerencias	Caja	Guardaropa		
Si	No	Si	No	Si	No	No	No		
MODALIDAD						SERVICIOS ADICIONALES	NUMERO DE PLATOS		
Cocina Regional		Cocina Internacional		Cocina Contemporanea		Aire Acondicionado	16		
Cocina Tradicional		Cocina Oriental		Cocina Fusion		Servicio a domicilio	X		
Cocina Típica		Vegetariana/ Naturalista		Pescados y Mariscos		Bar	X		
Cocina Argentina		Cocina Italiana		Carnes "Steak House"		Organización de eventos	X		
Cocina Española						Área de juegos infantiles			
						Salón de juegos			

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA /ALIMENTOS Y BEBIDAS											
Datos Principales								FOTOGRAFÍA			
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro MINTUR	Teléfono	E-mail	Pagina Web				
PIZZERIA EL DANZANTE	PUJILÍ, CABE	0	CUARTA		099 762 4629	culqui_1990@gmail.com					
Talento Humano				Tipo de establecimiento							
Hombre	Mujeres	Discapacitado	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda				
1	2	0	3	X							
Infraestructura y Equipamento					Señalización y Equipamento de Seguridad						
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salidad de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios		
X	X	X	X	4	20	X	X	X	X		
Servicios											
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservacione	Buzón de sugerencias	Caja	Guardaropa				
No	No	Si	No	Si	No	Si	Si				
MODALIDAD						SERVICIOS ADICIONALES		NUMERO DE PLATOS			
Cocina Regional		Cocina Internacional		Cocina Contemporanea		Aire Acondicionado		14			
Cocina Tradicional		Cocina Oriental		Cocina Fusion		Servicio a domicilio	X				
Cocina Típica		Vegetariana/Naturalista		Pescados y Mariscos		Bar					
Cocina Argentina		Cocina Italiana		Carnes "Steak House"		Organización de eventos	X				
Cocina Española						Área de juegos infantiles					
						Salón de juegos					


INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA /ALIMENTOS Y BEBIDAS											
Datos Principales								FOTOGRAFÍA			
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro MINTUR	Teléfono	E-mail	Página Web				
PARRILLADAS EL CHAGRA	AV. VELASCO IBARRA	PUJILÍ, CORDOBA	TERCERA								
Talento Humano				Tipo de establecimiento							
Hombre	Mujeres	Discapacitado	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda				
1	1	0	2	X							
Infraestructura y Equipamento					Señalización y Equipamento de Seguridad						
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salidad de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios		
X	X	X	X	6	24	X	X	X	X		
Servicios											
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Guardaropa				
No	No	Si	No	Si	No	Si	Si				
MODALIDAD						SERVICIOS ADICIONALES		NUMERO DE PLATOS			
Cocina Regional		Cocina Internacional		Cocina Contemporánea		Aire Acondicionado		9			
Cocina Tradicional	x	Cocina Oriental		Cocina Fusion		Servicio a domicilio	X				
Cocina Típica		Vegetariana/ Naturalista		Pescados y Mariscos		Bar					
Cocina Argentina	x	Cocina Italiana		Carnes "Steak House"		Organización de eventos	X				
Cocina Española						Área de juegos infantiles					
						Salón de juegos					


INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA /ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro MINTUR	Teléfono	E-mail	Pagina Web		
BIRRAS BAR	PUJILÍ, CABECERA CANTON		TERCERA		099 978 2380		facebook bir		
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitado	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
1	1	0	2			X			
Infraestructura y Equipamento					Señalización y Equipamento de Seguridad				
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salidad de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
X	X	X	X	4	16	X	X	X	X
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Guardaropa		
No	Si	Si	No	Si	No	No	No		
MODALIDAD						SERVICIOS ADICIONALES	NUMERO DE PLATOS		
Cocina Regional		Cocina Internacional		Cocina Contemporanea		Aire Acondicionado	12		
Cocina Tradicional		Cocina Oriental		Cocina Fusion		Servicio a domicilio			
Cocina Típica		Vegetariana/ Naturalista		Pescados y Mariscos		Bar	X		
Cocina Argentina		Cocina Italiana		Carnes "Steak House"		Organización de eventos	X		
Cocina Española						Área de juegos infantiles			
						Salón de juegos			


INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA /ALIMENTOS Y BEBIDAS											
Datos Principales								FOTOGRAFÍA			
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro MINTUR	Teléfono	E-mail	Pagina Web				
MAMAJATAE	QUILOTOA				998074991	nel_sonpas@gmail.com					
Talento Humano				Tipo de establecimiento							
Hombre	Mujeres	Discapacitado	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda				
1	1		2		x						
Infraestructura y Equipamento					Señalización y Equipamento de Seguridad						
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salidad de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios		
x	x	x	x	5	12	x	x				
Servicios											
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Guardaropa				
NO	SI	SI	NO	SI	NO	SI	NO				
MODALIDAD						SERVICIOS ADICIONALES		NUMERO DE PLATOS			
Cocina Regional		Cocina Internacional		Cocina Contemporánea		Aire Acondicionado		8			
Cocina Tradicional	x	Cocina Oriental		Cocina Fusion		Servicio a domicilio					
Cocina Típica		Vegetariana/ Naturalista		Pescados y Mariscos		Bar	x				
Cocina Argentina		Cocina Italiana		Carnes "Steak House"		Organización de eventos	x				
Cocina Española						Área de juegos infantiles					
						Salón de juegos					


INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA /ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro MINTUR	Teléfono	E-mail	Pagina Web		
SAMANA WASI KIRUTOA	QUILOTOA				979163088	samanakirotua12@outloc			
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitado	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
1	2		3		x				
Infraestructura y Equipamento					Señalización y Equipamento de Seguridad				
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salidad de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
x	x	x	x	5	12	x	x		
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Guardaropa		
NO	SI	SI	NO	SI	NO	SI	NO		
MODALIDAD						SERVICIOS ADICIONALES		NUMERO DE PLATOS	
Cocina Regional	x	Cocina Internacional		Cocina Contemporanea		Aire Acondicionado		8	
Cocina Tradicional	x	Cocina Oriental		Cocina Fusion		Servicio a domicilio			
Cocina Típica		Vegetariana/ Naturalista		Pescados y Mariscos		Bar	x		
Cocina Argentina		Cocina Italiana		Carnes "Steak House"		Organización de eventos	x		
Cocina Española						Área de juegos infantiles			
						Salón de juegos			





INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA /ALIMENTOS Y BEBIDAS											
Datos Principales								FOTOGRAFÍA			
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro MINTUR	Teléfono	E-mail	Pagina Web				
RINCÓN DEL VERDE	PUJILÍ CALLE SIMON BOLIVAR					samanakirotua12@outloc					
Talento Humano				Tipo de establecimiento							
Hombre	Mujeres	Discapacitado	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda				
1	2		3		x						
Infraestructura y Equipamento						Señalización y Equipamento de Seguridad					
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salidad de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios		
x	x	x	x	5	12	x	x				
Servicios											
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Guardaropa				
NO	SI	SI	NO	SI	NO	SI	NO				
MODALIDAD						SERVICIOS ADICIONALES		NUMERO DE PLATOS			
Cocina Regional	x	Cocina Internacional		Cocina Contemporanea		Aire Acondicionado		8			
Cocina Tradicional	x	Cocina Oriental		Cocina Fusion		Servicio a domicilio	x				
Cocina Típica	x	Vegetariana/ Naturalista		Pescados y Mariscos		Bar	x				
Cocina Argentina		Cocina Italiana		Carnes "Steak House"		Organización de eventos	x				
Cocina Española						Área de juegos infantiles					
						Salón de juegos					


INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA /ALIMENTOS Y BEBIDAS											
Datos Principales								FOTOGRAFÍA			
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro MINTUR	Teléfono	E-mail	Pagina Web				
ANDEAN HOUSE	ZUMBAHUA, QUILOTOA				98452711	esther1983@hotmail.com					
Talento Humano				Tipo de establecimiento							
Hombre	Mujeres	Discapacitado	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda				
1	1		2	x							
Infraestructura y Equipamento					Señalización y Equipamento de Seguridad						
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salidad de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios		
x	x	x	x	4	16	x	x				
Servicios											
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Guardaropa				
NO	SI	SI	NO	SI	NO	SI	NO				
MODALIDAD						SERVICIOS ADICIONALES		NUMERO DE PLATOS			
Cocina Regional		Cocina Internacional		Cocina Contemporanea		Aire Acondicionado		11			
Cocina Tradicional	x	Cocina Oriental		Cocina Fusion		Servicio a domicilio	x				
Cocina Típica	x	Vegetariana/ Naturalista		Pescados y Mariscos		Bar					
Cocina Argentina		Cocina Italiana		Carnes "Steak House"		Organización de eventos	x				
Cocina Española						Área de juegos infantiles					
						Salón de juegos					


INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA /ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro MINTUR	Teléfono	E-mail	Página Web		
THE SPOON QUILOTOA	ZUMBAHUA, QUILOTOA				995322471	thespoon_1@gmail.com			
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitado	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
1	1		2	x					
Infraestructura y Equipamento					Señalización y Equipamento de Seguridad				
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salidad de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
x	x	x	x	5	24	x	x		
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Guardaropa		
NO	SI	SI	NO	SI	NO	SI	NO		
MODALIDAD						SERVICIOS ADICIONALES		NUMERO DE PLATOS	
Cocina Regional		Cocina Internacional		Cocina Contemporánea		Aire Acondicionado		10	
Cocina Tradicional	x	Cocina Oriental		Cocina Fusion		Servicio a domicilio	x		
Cocina Típica	x	Vegetariana/ Naturalista		Pescados y Mariscos		Bar			
Cocina Argentina		Cocina Italiana		Carnes "Steak House"		Organización de eventos	x		
Cocina Española						Área de juegos infantiles			
						Salón de juegos			

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA /ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro MINTUR	Teléfono	E-mail	Pagina Web		
SHALALA LODGE	ZUMBAHUA, QUILOTOA				957983243	lobo_soli79@hotmail.com			
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitado	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
1	1		2	x					
Infraestructura y Equipamento					Señalización y Equipamento de Seguridad				
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salidad de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
x	x	x	x	5	25	x	x		
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Guardaropa		
NO	SI	SI	NO	SI	NO	SI	NO		
MODALIDAD						SERVICIOS ADICIONALES		NUMERO DE PLATOS	
Cocina Regional		Cocina Internacional		Cocina Contemporánea		Aire Acondicionado		8	
Cocina Tradicional	x	Cocina Oriental		Cocina Fusion		Servicio a domicilio	x		
Cocina Típica	x	Vegetariana/ Naturalista		Pescados y Mariscos		Bar			
Cocina Argentina		Cocina Italiana		Carnes "Steak House"		Organización de eventos	x		
Cocina Española						Área de juegos infantiles			
						Salón de juegos			


INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA /ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro MINTUR	Teléfono	E-mail	Página Web		
KIRUTOA MUSHUC WASI	ZUMBAHUA, QUILOTOA				999327010	rest.quilotoa56@yahoo.e			
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitado	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
1	1		2	x					
Infraestructura y Equipamento					Señalización y Equipamento de Seguridad				
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salidad de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
x	x	x	x	4	20	x	x		
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Guardaropa		
NO	SI	SI	NO	SI	NO	SI	NO		
MODALIDAD						SERVICIOS ADICIONALES		NUMERO DE PLATOS	
Cocina Regional		Cocina Internacional		Cocina Contemporanea		Aire Acondicionado		8	
Cocina Tradicional	x	Cocina Oriental		Cocina Fusion		Servicio a domicilio	x		
Cocina Típica	x	Vegetariana/ Naturalista		Pescados y Mariscos		Bar			
Cocina Argentina		Cocina Italiana		Carnes "Steak House"		Organización de eventos	x		
Cocina Española						Área de juegos infantiles			
						Salón de juegos			

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA /ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro MINTUR	Teléfono	E-mail	Pagina Web		
HOSTERIA CHUQUIRAWA	ZUMBAHUA, QUILOTOA		1 Estrella		997823988	hosteria_chuquirawa@ho			
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitado	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
1	1		2	x					
Infraestructura y Equipamento					Señalización y Equipamento de Seguridad				
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salidad de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
x	x	x	x	6	24	x	x		
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Guardaropa		
NO	SI	SI	NO	SI	NO	SI	NO		
MODALIDAD						SERVICIOS ADICIONALES		NUMERO DE PLATOS	
Cocina Regional		Cocina Internacional		Cocina Contemporanea		Aire Acondicionado		11	
Cocina Tradicional	x	Cocina Oriental		Cocina Fusion		Servicio a domicilio	x		
Cocina Típica	x	Vegetariana/ Naturalista		Pescados y Mariscos		Bar			
Cocina Argentina		Cocina Italiana		Carnes "Steak House"		Organización de eventos	x		
Cocina Española						Área de juegos infantiles			
						Salón de juegos			

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA /ALIMENTOS Y BEBIDAS											
Datos Principales								FOTOGRAFÍA			
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro MINTUR	Teléfono	E-mail	Pagina Web				
EL CAFÉ TAL	PUJILÍ		1 Copa	XPUJAB-0000	32724852	edwinperezvaca@gmail.com					
Talento Humano				Tipo de establecimiento							
Hombre	Mujeres	Discapacitado	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda				
1	2		3			x					
Infraestructura y Equipamento						Señalización y Equipamento de Seguridad					
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salidad de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios		
x	x	x	x	6	24	x	x				
Servicios											
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Guardaropa				
NO	NO	SI	NO	SI	SI	SI	NO				
MODALIDAD						SERVICIOS ADICIONALES		NUMERO DE PLATOS			
Cocina Regional		Cocina Internacional		Cocina Contemporanea		Aire Acondicionado		15			
Cocina Tradicional	x	Cocina Oriental		Cocina Fusion		Servicio a domicilio	x				
Cocina Típica	x	Vegetariana/ Naturalista		Pescados y Mariscos		Bar	x				
Cocina Argentina		Cocina Italiana		Carnes "Steak House"		Organización de eventos	x				
Cocina Española						Área de juegos infantiles					
						Salón de juegos					

INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA /ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro MINTUR	Teléfono	E-mail	Pagina Web		
NICE CREAM	PUJILÍ	AV. VELASCO IBARRA			099 537 0769	nicecreampuj@gmail.com			
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitado	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
1	1		2				x		
Infraestructura y Equipamento					Señalización y Equipamento de Seguridad				
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salidad de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
x	x	x	x	5	20	x	x		
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Guardaropa		
NO	NO	SI	NO	SI	SI	SI	NO		
MODALIDAD						SERVICIOS ADICIONALES		NUMERO DE PLATOS	
Cocina Regional		Cocina Internacional	x	Cocina Contemporanea		Aire Acondicionado	x	12	
Cocina Tradicional		Cocina Oriental		Cocina Fusion		Servicio a domicilio	x		
Cocina Típica		Vegetariana/ Naturalista		Pescados y Mariscos		Bar			
Cocina Argentina		Cocina Italiana		Carnes "Steak House"		Organización de eventos	x		
Cocina Española						Área de juegos infantiles			
						Salón de juegos			



INVENTARIO DE PLANTA TURÍSTICA /ALIMENTOS Y BEBIDAS									
Datos Principales								FOTOGRAFÍA	
Nombre	Ubicación / Dirección	Coordenadas	Categoría	# de registro MINTUR	Teléfono	E-mail	Pagina Web		
GELOU CREAM	PUJILÍ	CALLE GABRIEL GARCIA MORENO			992028688	geloucream2021@gmail.com			
Talento Humano				Tipo de establecimiento					
Hombre	Mujeres	Discapacitado	Total empleados	Restaurante	Cafetería	Bar	Fuente de soda		
1	1		2				x		
Infraestructura y Equipamento					Señalización y Equipamento de Seguridad				
Agua potable	Luz eléctrica	Baño	Telefonía e Internet	# de mesas	# de plazas	Rutas de evacuación	Salidad de emergencia	Extintor	Botiquín de primeros auxilios
x	x	x	x	6	24	x	x		
Servicios									
Guardia	Parqueadero	Carta	Pago con tarjeta	Reservaciones	Buzón de sugerencias	Caja	Guardaropa		
NO	NO	SI	NO	SI	SI	SI	NO		
MODALIDAD						SERVICIOS ADICIONALES	NUMERO DE PLATOS		
Cocina Regional		Cocina Internacional	x	Cocina Contemporánea		Aire Acondicionado	x	14	
Cocina Tradicional		Cocina Oriental		Cocina Fusion		Servicio a domicilio	x		
Cocina Típica		Vegetariana/ Naturalista		Pescados y Mariscos		Bar			
Cocina Argentina		Cocina Italiana		Carnes "Steak House"		Organización de eventos	x		
Cocina Española						Área de juegos infantiles			
						Salón de juegos			

## Apéndice 6:

### Requisitos para la categorización

<b>ANEXO B. REQUISITOS GENERALES OBLIGATORIOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS – CAFETERÍAS</b>			
<b>No.</b>	<b>REQUISITOS</b>	<b>CUMPLE</b>	<b>NO CUMPLE</b>
1	Tener acceso universal el establecimiento e instalaciones, con facilidades para el uso de personas con discapacidad. (En caso de establecimientos existentes contar con ayudas técnicas o servicio personalizado que haya aprobado el curso de atención al turista con discapacidades emitido por la autoridad competente.		
2	Contar con manejo de desperdicios en contenedores con tapa, identificados por tipo de desperdicio.		
3	Contar con iluminación de emergencia.		
4	Identificar y señalar las zonas de evacuación, puntos de encuentro, salidas de emergencia, extintores y mangueras según las disposiciones de la autoridad competente.		
<b>Contar con el siguiente equipamiento en áreas de preparación de alimentos:</b>			
5	a. Dispensador de jabón con este elemento disponible.		
	b. Dispensador de toallas de mano desechables con este elemento disponible.		
	c. Dispensador de desinfectante con este elemento disponible.		
6	Contar con suministro de agua permanente en el establecimiento.		
7	Contar con alarma de incendios y/o detector de humo.		
8	Los alimentos, deben estar sobre estanterías o repisas limpias y a una distancia mínima de 15 cm. del piso, 50 cm. entre hileras y 15 cm. de la pared. No deben estar en contacto con el piso (nose permite el uso de madera, no oxidadas), deben ser de material de fácil limpieza.		
9	La vajilla, cristalería, cubertería e implementos de cocina deben estar sobre estanterías o repisas en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 15 cm. del piso, 50 cm. entre hileras y 15 cm. de la pared. No deben estar en contacto con el piso.		
10	Exhibir en un lugar visible al consumidor el aforo permitido en el establecimiento de acuerdo a lo establecido por la autoridad competente		
11	Contar con sumideros en áreas de preparación de alimentos.		
12	Contar con baños y/o baterías sanitarias en cumplimiento con el marco legal vigente <b>Nota:</b> se exceptúa para los centros comerciales y/o edificaciones que compartan baños que a su vez cumplan con el marco legal.		
13	Contar con menú de alimentos y bebidas que incluya precio con impuestos, exhibidos al público y legibles.		
14	Contar con personal uniformado de servicio: no uso de joyas, usode uniforme limpio, uñas cortas, limpias, sin pintura de uñas.		

15	Personal que manipula alimentos: no uso de joyas, uñas cortas, limpias, sin pintura de uñas, uniforme limpio y sin maquillaje.		
16	El personal del establecimiento debe usar protector para el cabello.		
17	Contar con un botiquín de primeros auxilios con contenido básico, según lo establecido en este reglamento.		
18	Contar con registros visibles de limpieza diaria de baños y/o baterías sanitarias.		
19	Contar con un registro quincenal de limpieza profunda del establecimiento turístico		
20	Los horarios de atención del establecimiento deben estar exhibidos en un lugar visible al consumidor.		
21	Contar con bodega(s) y/o compartimentos específicos para el almacenamiento de utilería, productos de limpieza y menaje.		
22	Contar con vajilla, cubiertos y cristalería en óptimas condiciones (que no estén rotas, despostilladas, sin signos de deterioro, entre otras).		
23	Contar con un registro documental de control de plagas.		
24	Contar con pisos o elementos antideslizantes en el área de producción (puede aplicar el uso de moquetas antideslizantes).		
25	Todas las áreas de almacenamiento deben mantenerse limpias y protegidas contra ingreso de plagas.		
26	El personal que manipula alimentos de manera directa e indirecta debe contar con un certificado médico actualizado que le habilita poder trabajar en dicha actividad, conforme a lo requerido por la autoridad competente.		
27	Contar con un informativo del correcto lavado de manos en el área de producción.		
28	Exhibir en un lugar visible al consumidor el número del servicio integrado de seguridad ECU 911.		
29	Focos y lámparas de techo deben aislarse con protectores en caso de rotura en áreas de producción.		
30	Las superficies donde se preparan los alimentos son demateriales de fácil limpieza y lavables, resistentes a la corrosión, sin daños evidentes. Está prohibido el uso de madera y cerámica.		
31	Contar con salida(s) de emergencia identificadas y habilitadas.		
32	Contar con suministro continuo de energía eléctrica.		
33	Contar con una política interna en la cual se mencione el horario de atención a proveedores y que no interfiera con la hora de alto tránsito de los clientes.		
34	El personal de servicio conoce el detalle del contenido de la carta.		
35	El personal de cocina conoce el detalle de la preparación de los platos que ofrece el establecimiento.		
36	Cuenta con letreros que promuevan el uso eficiente del agua y energía eléctrica en el establecimiento.		

ANEXO B1. REQUISITOS DE CATEGORIZACIÓN PARA CAFETERÍAS				
Nº	REQUISITOS	SI/NO CUMPLE	PUNTAJE	TIPO DE REQUISITO
1	Cuenta con entrada de consumidores independiente de la del personal de servicio.		2	Infraestructura
2	Cuenta con calefacción y/o aire acondicionado en área de preparación de alimentos.		4	Servicio
19	Cuenta con sistemas de ventilación natural y/o forzada que permita el flujo de aire y la no acumulación de olores.		2	Infraestructura
3	Cuenta con menú en idioma extranjero.		4	Servicio
4	Cuenta con jefe de comedor con conocimientos de un idioma extranjero.		4	Servicio
20	Cuenta con facilidades de pago electrónico (transferencia, pay pal, tarjeta de débito/ crédito y/o dinero electrónico).		4	Servicio
5	Cuenta con parqueadero, propio o contratado, y/o cuenta server parking.		4	Servicio
21	Cuenta con aplicaciones móviles para otorgar el servicio de taxi.		4	Servicio
6	Cuenta con mecanismos informativos que contengan advertencias de alimentos que generan intolerancias o alergias.		4	Servicio
22	Cuenta con un plan de registro de temperaturas.		6	BPM
7	Cuenta con un instrumento para que los consumidores puedan valorar la satisfacción del servicio prestado.		2	Infraestructura
23	Cuenta con vestuario o sala de espera para personas con discapacidad.		4	Servicio
8	Cuenta con servicio de reservas y mesas para mujeres con cambiadores para bebés en los dos géneros.		4	Servicio
9	Contar con cámaras de seguridad integradas al ECU 911		2	Infraestructura
10	Cuenta con un 10% mínimo del personal que acredita el nivel A2 (nivel básico) de conocimiento de un idioma extranjero de acuerdo al Marco Común Europeo para las lenguas.		4	Servicio
11	Cuenta con vestuarios y servicios higiénicos independientes para personal de servicio. Este lugar debe estar iluminado, ventilado y limpio.		2	Infraestructura
12	Cuenta con sistema computarizado de facturación.		4	Servicio
13	Cuenta con un proceso de almacenamiento e identificación de productos o utiliza el manejo de alimentos mediante el principio PEPS y PCPS.		6	BPM
14	Cuenta con sistemas de purificación de agua en áreas de preparación de alimentos.		6	BPM
15	En el área de producción, cuenta al menos con un lavadero exclusivamente para manos y otro para vajilla y menaje de cocina.		6	BPM
16	Cuenta con un barista con título profesional debidamente reconocido por la autoridad competente.		4	Servicio
17	Cuenta con certificación de BPM o HACCP por una empresa calificada.		6	BPM
18	Cuenta con un plan de limpieza.		6	BPM

<b>ANEXO C. REQUISITOS GENERALES OBLIGATORIOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS – BARES</b>			
<b>Nº</b>	<b>REQUISITOS</b>	<b>Cumple</b>	<b>No cumple</b>
1	Tener acceso universal el establecimiento e instalaciones, con facilidades para el uso de personas con discapacidad. (En caso de establecimientos existentes contar con ayudas técnicas o servicio personalizado que haya aprobado el curso de atención al turista con discapacidades emitido por la autoridad competente.		
2	Contar con manejo de desperdicios en contenedores con tapa, identificados por tipo de desperdicio.		
3	Contar con sistema de iluminación de emergencia.		
4	Identificar y señalar las zonas de evacuación, puntos de encuentro, salidas de emergencia, extintores y mangueras según las disposiciones de la autoridad competente.		
<b>Debe contar con el siguiente equipamiento en áreas de preparación de alimentos y bebidas:</b>			
5	a. Dispensador de jabón con este elemento disponible.		
	b. Dispensador de toallas de mano desechables con este elemento disponible.		
	c. Dispensador de desinfectante con este elemento disponible.		
6	Contar con el suministro de agua permanente en el establecimiento.		
7	Contar con alarma de incendios y/o detector de humo.		
8	Los alimentos, deben estar sobre estanterías o repisas limpias y a una distancia mínima de 15 cm. del piso, 50 cm. entre hileras y 15 cm. de la pared. No deben estar en contacto con el piso (no se permite el uso de madera, no oxidadas), deben ser de material de fácil limpieza.		
9	La vajilla, cristalería, cubertería e implementos de cocina deben estar sobre estanterías o repisas en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 15 cm. del piso, 50 cm. entre hileras y 15 cm. de la pared. No deben estar en contacto con el piso.		

10	Exhibir en un lugar visible al consumidor el aforo permitido en el establecimiento.		
11	Contar con sumideros en áreas de preparación.		
12	Contar con suministro de energía eléctrica en el establecimiento.		
13	Contar con baños y/o baterías sanitarias en cumplimiento con el marco legal vigente.		
14	Contar con menú de alimentos y bebidas que incluya precio con impuestos, exhibidos al público y legibles.		
15	Contar con un botiquín de primeros auxilios con contenido básico, según lo establecido en este reglamento.		
16	Los horarios de atención del establecimiento deben estar exhibidos en un lugar visible al consumidor.		
17	Contar con bodega (s) y/o compartimentos específicos para el almacenamiento de utilería, productos de limpieza, menaje y licores, separada del área de preparación de alimentos y bebidas.		
18	Contar con vajilla, cubiertos y cristalería en óptimas condiciones (que no estén rotas, despostilladas, sin signos de deterioro, entre otras).		
19	Contar con un registro documental de control de plagas.		
20	Las áreas del establecimiento deben contar con sistemas de ventilación natural y/o forzada que permita el flujo de aire y la no acumulación de olores.		
21	Contar con pisos o elementos antideslizantes en el área de producción (puede aplicar el uso de moquetas antideslizantes).		
22	Todas las áreas de almacenamiento deben mantenerse limpias y protegidas contra ingreso de plagas.		
23	El personal que manipula alimentos de manera directa e indirecta debe contar con un certificado médico actualizado que le habilite a poder trabajar en dicha actividad, conforme a lo requerido por la autoridad competente.		
24	Contar con un informativo del correcto lavado de manos en el área de producción.		
25	Exhibir en un lugar visible al consumidor el número del servicio integrado de seguridad ECU 911.		
26	Focos y lámparas de techo deben aislarse con protectores en caso de rotura en áreas de producción.		
27	Contar con un plan de contingencia aprobado por la Autoridad Nacional en Gestión de Riesgos o la unidad respectiva de cada Gobierno Autónomo Descentralizado competente.		
28	Las superficies donde se preparan los alimentos son de materiales de fácil limpieza y lavables, resistentes a la corrosión, sin daños evidentes. Está prohibido el uso de madera y cerámica.		
29	Contar con un área específica de bar / cafetería.		
30	Contar con salidas de emergencia identificadas y habilitadas.		
31	Contar con cámaras de seguridad interconectadas con el ECU 911.		
32	Los pisos del área de producción deben ser de un material de fácil limpieza, antideslizantes y lavables (puede aplicar el uso de moquetas antideslizantes).		
33	Mostrar registros visibles de limpieza diaria de baños y/o baterías sanitarias.		

34	Contar con personal uniformado de servicio: no uso de joyas, uso de uniforme limpio, sin pintura de uñas.		
35	Personal que manipula alimentos: no uso de joyas, uñas cortas, limpias, sin pintura de uñas, uniforme limpio y sin maquillaje.		
36	Cuenta con personal de seguridad capacitado y certificado debidamente identificado.		
37	Contar con un registro quincenal de limpieza profunda del establecimiento turístico		

<b>ANEXO C.1 REQUISITOS DE CATEGORIZACIÓN PARA BARES</b>				
<b>No.</b>	<b>REQUISITOS</b>	<b>Si/ No cumple</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>TIPO DE REQUISITO</b>
1	Cuenta con entrada de clientes independiente de la del personal de servicio.		2	Infraestructura
2	Cuenta con calefacción y/o aire acondicionado en área de servicio.		4	Servicio
3	Cuenta con vestuarios y servicios higiénicos independientes para personal de servicio. Este lugar debe estar iluminado, ventilado y limpio.		2	Infraestructura
4	Cuenta con menú en idioma extranjero.		4	Servicio
5	Cuenta con menú de vinos nacionales e importados, vinos espumosos, licores, cervezas y aguardientes.		4	Servicio
6	Cuenta con parqueadero, propio o contratado, y/o servicio de valet parking.		4	Servicio
7	Cuenta con servicio de reserva de mesa.		4	Servicio
8	Cuenta con letreros que promuevan el uso eficiente del agua y energía eléctrica en el establecimiento.		4	Servicio
9	Cuenta con un 10% mínimo del personal que acredita el nivel A2 (nivel básico) de conocimiento de un idioma extranjero de acuerdo al Marco Común Europeo para las lenguas.		4	Servicio
10	Cuenta con un plan de registro de temperaturas en equipos de congelación y refrigeración.		6	BPM
11	Cuenta con sistemas de purificación de agua en áreas de preparación de alimentos y/o bebidas.		6	BPM
12	Cuenta con fuentes de abastecimiento alternativo de energía eléctrica en caso de necesitarlo.		4	Servicio
13	Cuenta con un listado de compañías de taxis de la zona y/o aplicaciones móviles para otorgar el servicio de taxi.		4	Servicio
14	Cuenta con sistema de facturación.		4	Servicio
15	Cuenta con carta de alimentos		4	Servicio
16	Cuenta con área específica para presentaciones en vivo.		4	Servicio
17	Cuenta con una póliza de responsabilidad civil.		4	Servicio
18	Cuenta con plan de limpieza.		6	BPM
19	Contar con facilidades de pago electrónico (transferencia, pay pal, tarjeta de débito/ crédito)		4	Servicio



	y/o dinero electrónico).			
20	Contar con aislamiento acústico que garantice la insonorización a los estándares permitidos		2	Infraestructura
21	Cuenta con área de fumadores		4	Servicio

<b>ANEXO D. REQUISITOS GENERALES OBLIGATORIOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS – <u>RESTAURANTES</u></b>			
<b>No.</b>	<b>REQUISITOS</b>	<b>CUMPLE</b>	<b>NO CUMPLE</b>
1	Tener acceso universal el establecimiento e instalaciones, con facilidades para el uso de personas con discapacidad. (En caso de establecimientos existentes contar con ayudas técnicas o servicio personalizado que haya aprobado el curso de atención al turista con discapacidades emitido por la autoridad competente.		
2	Contar con manejo de desperdicios en contenedores con tapa, identificados por tipo de desperdicio.		
3	Contar con sistema de iluminación de emergencia.		
4	Identificar y señalizar las zonas de evacuación, puntos de encuentro, salidas de emergencia, extintores y mangueras según las disposiciones de la autoridad competente.		
	<b>Debe contar con el siguiente equipamiento en áreas de preparación de alimentos:</b>		
5	a. Dispensador de jabón con este elemento disponible.		
	b. Dispensador de toallas de mano desechables con este elemento disponible.		
	c. Dispensador de desinfectante con este elemento disponible.		
6	Contar con suministro de agua permanente en el establecimiento.		
7	Debe contar con alarma de incendios y/o detector de humo.		
8	Los alimentos, deben estar sobre estanterías o repisas limpias y a una distancia mínima de 15 cm. del piso, 50 cm. entre hileras y 15 cm. de la pared. No deben estar en contacto con el piso (no se permite el uso de madera, no oxidadas), deben ser de material de fácil limpieza.		
9	La vajilla, cristalería, cubertería e implementos de cocina deben estar sobre estanterías o repisas en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 15 cm. del piso, 50 cm. entre hileras y 15 cm. de la pared. No deben estar en contacto con el piso.		
10	Exhibir en un lugar visible al consumidor el aforo permitido en el establecimiento.		
11	Debe contar con sumideros en áreas de preparación de alimentos.		
12	Debe contar con un equipo que garantice la extracción de humos y olores de la zona de cocción.		
12	Debe contar con baños y/o baterías sanitarias en cumplimiento con el marco legal vigente.		
	<b>Nota:</b> se exceptúa para los establecimientos que compartan baños		
14	Contar con menú de alimentos y bebidas que incluya precio con impuestos, exhibidos al público y legibles.		

15	Contar con personal uniformado de servicio: no uso de joyas, uso de uniforme limpio, uñas cortas, limpias, sin pintura de uñas.		
16	Personal que manipula alimentos: no uso de joyas, uñas cortas, limpias, sin pintura de uñas, uniforme limpio y sin maquillaje.		
17	El personal del establecimiento debe usar protector para el cabello.		
18	Contar con un botiquín de primeros auxilios con contenido básico, según lo establecido en este reglamento.		
19	Debe mostrar registros visibles de limpieza diaria de baños y/o baterías sanitarias.		
20	Los horarios de atención del establecimiento deben estarexhibidos en un lugar visible al consumidor.		
21	Debe contar con bodega (s) y/o compartimentos específicos para el almacenamiento de utilería, productos de limpieza y menaje.		
22	Debe contar con vajilla, cubiertos y cristalería en óptimas condiciones (que no estén rotas, despostilladas, sin signos de deterioro, entre otras).		
23	Contar con un registro documental de control de plagas.		
24	Debe contar con pisos o elementos antideslizantes en el área de producción (puede aplicar el uso de moquetas antideslizantes).		
25	Todas las áreas de almacenamiento deben mantenerse limpias, y protegidas contra ingreso de roedores, animales y personas ajenas al servicio.		
26	Deben contar con trampa de grasa en el área de producción y área de lavado de vajilla.		
27	El personal que manipula alimentos de manera directa e indirecta debe contar con un certificado médico actualizado que le habilita poder trabajar en dicha actividad, conforme a lo requerido por la autoridad competente.		
28	Debe contar con un informativo del correcto lavado de manos en el área de producción.		
29	Debe exhibir en un lugar visible al consumidor el número del servicio integrado de seguridad ECU 911.		
30	Focos y lámparas de techo en áreas de producción deben aislarse con protectores en caso de rotura.		
31	Las superficies donde se preparan los alimentos son de materiales de fácil limpieza y lavables, resistentes a la corrosión, sin daños evidentes. Está prohibido el uso de madera y cerámica.		
32	Contar con salida(s) de emergencia identificadas y habilitadas.		
33	Debe contar con suministro continuo de energía eléctrica.		
34	Contar con una política interna en la cual se mencione el horario de atención a proveedores y que no interfiera con la hora de alto tránsito de los clientes.		
35	El personal de servicio conoce el detalle del contenido de la carta.		
36	El personal de cocina conoce el detalle de la preparación de los platos que ofrece el establecimiento.		
37	Cuenta con letreros que promuevan el uso eficiente del agua y energía eléctrica en el establecimiento.		
38	Contar con un registro quincenal de limpieza profunda del establecimiento turístico		

<b>ANEXO D.1. REQUISITOS DE CATEGORIZACIÓN PARA RESTAURANTES</b>				
<b>No.</b>	<b>REQUISITOS</b>	<b>SI /NO CUMPLE</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>TIPO DE REQUISITO</b>
1	Cuenta con entrada de consumidores independiente de la del personal de servicio.		2	Infraestructura
2	Cuenta con guardarropa y/o percheros para los consumidores.		4	Servicio
3	Cuenta con vestíbulo o sala de espera, independiente del comedor del restaurante.		2	Infraestructura
4	Cuenta con zona específica para bar.		2	Infraestructura
5	Cuenta con calefacción y/o aire acondicionado en área de comedor.		4	Servicio
6	Cuenta con menú en idioma extranjero.		4	Servicio
7	Cuenta con menú de vinos nacionales e importados, vinos espumosos, licores, aguardientes y cervezas.		4	Servicio
8	Cuenta con cava de vinos.		4	Servicio
9	Cuenta con jefe de comedor con conocimientos de un idioma extranjero.		4	Servicio
10	Cuenta con somellier o persona con capacidad de explicar el menú de vinos y licores.		4	Servicio
11	Cuenta con parqueadero, propio o contratado, y/o servicio de valet parking.		4	Servicio
12	Cuenta con mecanismos informativos que contengan advertencias de alimentos que generan intolerancias o alergias.		4	Servicio
13	Cuenta con servicio de reserva de mesa.		4	Servicio
14	Cuenta con anfitrión para recepción de consumidores.		4	Servicio
15	Cuenta con una póliza de responsabilidad civil.		4	Servicio
16	Cuenta con un instrumento para que los consumidores puedan valorar la satisfacción del servicio prestado.		4	Servicio
17	Cuenta con un listado de compañías de taxis de la zona y/o aplicaciones móviles para otorgar el servicio de taxi.		4	Servicio
18	Cuenta con personal de seguridad capacitado y certificado debidamente identificado.		4	Servicio
19	Los baños de hombres y mujeres cuentan con cambiadores para bebés en los dos géneros.		4	Servicio
20	Cuenta con letreros que promuevan el uso eficiente del agua y energía eléctrica en el establecimiento.		4	Servicio
21	Cuenta con un 10% mínimo del personal que acredita el nivel A2 (nivel básico) de conocimiento de un idioma extranjero de acuerdo al Marco Común europeo para las lenguas.		4	Servicio
22	Cuenta con vestuarios y servicios higiénicos independientes para personal de servicio. Este lugar debe estar iluminado, ventilado y limpio.		2	Infraestructura
23	Cuenta con sistema computarizado de facturación.		4	Servicio

24	Cuenta con un proceso de almacenamiento e identificación de productos o utiliza el manejo de alimentos mediante el principio PEPS y PCPS.		6	BPM
25	Cuenta con un plan de registro de temperaturas.		6	BPM
26	Cuenta con sistemas de purificación de agua en áreas de preparación de alimentos.		6	BPM
27	Cuenta con fuentes de abastecimiento alternativo de energía eléctrica en caso de necesitarlo.		4	Servicio
28	En el área de producción, cuenta al menos con un lavadero exclusivamente para manos y otro para vajilla y menaje de cocina.		6	BPM
29	Cuenta con un Licenciado en Gastronomía debidamente reconocido por la autoridad competente.		4	Servicio
30	Cuenta con certificación de BPM o HACCP por una empresa calificada.		6	BPM
31	Cuenta con área de pescadería.		6	BPM
32	Cuenta con área de carnicería.		6	BPM
33	Cuenta con área de panadería o pastelería.		6	BPM
34	Cuenta con área separada de cocina caliente y cocina fría.		6	BPM
35	Cuenta con cámaras de refrigeración.		6	BPM
36	Cuenta con cámaras de congelación.		6	BPM
37	Cuenta con facilidades de pago electrónico (transferencia, pay pal, tarjeta de débito/ crédito y/o dinero electrónico).		4	Servicio
38	Debe contar con instrumentos de control de acidez del aceite. Respetando los parámetros del ARCSA en relación de uso del aceite		6	BPM
39	Cuenta con un plan maestro de limpieza.		6	BPM
40	Las áreas de servicio cuentan con sistemas de ventilación natural y/o forzada que permita el flujo del aire y la no acumulación de olores.		4	Servicio
41	Cuenta con vestíbulo o sala de espera, en el cual podrá instalarse un bar independiente del comedor del restaurante		4	Servicio


**Apéndice 7:**

Catálogo turístico oferta alimentación, cantón Pujilí


**CATÁLOGO DE LA PLANTA  
TURÍSTICA  
CANTÓN PUJILÍ**

**OFERTA:  
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

**TU VIAJE COMIENZA HOY**



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI



LICENCIATURA EN ECOTURISMO

## ÍNDICE

### RESTAURANTES

PARROQUIA ZUMBAHUA	3-9
PARROQUIA EL TINGO	10
PARROQUIA PUJILÍ	11-14

### BARES

PARROQUIA PUJILÍ	15-20
------------------	-------

### CAFETERÍAS

PARROQUIA PUJILÍ	21
PARROQUIA ZUMBAHUA	22-25

## SIMBOLOGÍA



Ubicación



Conexión a Internet



Luz eléctrica



Agua Potable



Telefonía



Servicios



Infraestructura



Platos a la carta



Organización de eventos



Servicio a domicilio



### Karu Ñan



#### PLATOS REPRESENTATIVOS

#### SERVICIOS



**Cuy con papas**  
Precio \$ 13.5



Alimentos y Bebidas



Organización de eventos



**Locro de papas**  
Precio \$ 3.00



Servicio a domicilio

**RESTAURANTE**

0939186098

hector-pastuña@hotmail.com

Ubicación: Parroquia Zumbahua  
Quilotoa centro



# ANDEAN HOUSE



## PLATOS REPRESENTATIVOS

## SERVICIOS



**Cuy con papas**  
Precio \$ 13.5



Alimentos y Bebidas



Organización de eventos



**Nachos Guacamole**  
Precio \$ 3.50



Servicio a domicilio



0998452711



esther1983@hotmail.com



Ubicación: Parroquia Zumbahua  
Quilotoa centro





# THE SPOON QUILOTOA



## PLATOS REPRESENTATIVOS

## SERVICIOS



**Tilapia**  
Precio \$ 5.5



Alimentos y Bebidas




Organización de eventos





**Cafés**  
Precio \$ 1.75



Servicio a domicilio

 0995322471

 thespoon\_1@gmail.com

 Ubicación: Parroquia Zumbahua  
Entrada al Quiltoa



6

## HOSTERIA CHUKUIRAHUA



### PLATOS REPRESENTATIVOS



**Parrilladas**  
Precio \$ 7.00



**Yahuarlocro**  
Precio \$ 5.00

### SERVICIOS



Alimentos y Bebidas



Organización de eventos



Servicio a domicilio

☎ 097823988



hosteria\_chuquirawa@hotmail.com



Ubicación: Parroquia Zumbahua  
Quilotoa centro



7

## KIRUTWA MUSHUC WASI



### PLATOS REPRESENTATIVOS

### SERVICIOS



**Cuy con papas**  
Precio \$ 13.5



Alimentos y Bebidas



Organización de eventos



**Habas con choclo**  
Precio \$ 3.00



Servicio a domicilio

☎ 097823988



hosteria\_chuquirawa@hotmail.com



Ubicación: Parroquia Zumbahua  
Quilotoa centro



## SHALALA LODGE



### PLATOS REPRESENTATIVOS

### SERVICIOS



**Fritada con Yuca**  
Precio \$ 4.00



Alimentos y Bebidas



Organización de eventos



**Chuleta**  
**+Habas+Choclo**  
Precio \$ 4.00



Servicio a domicilio

0957983243

[lobo\\_soli79@hotmail.com](mailto:lobo_soli79@hotmail.com)

Ubicación: Parroquia Zumbahua  
A 100mtrs de Quilotoa centro



# SISA PAKARI



## PLATOS REPRESENTATIVOS

## SERVICIOS



**Mote con Chicharron**  
Precio \$ 3.50



Alimentos y Bebidas



Organización de eventos



**Locro de papas**  
Precio \$ 3.00



Servicio a domicilio

☎ 0959015442

✉ [hosteria2003@live.com](mailto:hosteria2003@live.com)

📍 Ubicación: Parroquia Zumbahua  
Quilotoa centro



## FANNY LU PARADERO



### PLATOS REPRESENTATIVOS

### SERVICIOS



**Pescado Frito**  
Precio \$ 3.00



Alimentos y Bebidas



Organización de eventos



**Tilapia**  
Precio \$ 5.00



Servicio a domicilio

☎ 032286036

✉ [fannycepe.c@gmail.com](mailto:fannycepe.c@gmail.com)



Ubicación: Parroquia El Tingo  
A 100mtrs de la casa barrial



## ASADERO EL MANA



### PLATOS REPRESENTATIVOS



**Chuleta + Menestra**  
Precio \$ 3.5



**Sancocho de Pollo**  
Precio \$ 2.00

### SERVICIOS



Alimentos y Bebidas



Organización de eventos



Servicio a domicilio

📞 0991701212

✉️ [angel\\_tvs71@hotmail.com](mailto:angel_tvs71@hotmail.com)

📍 Ubicación: Parroquia Pujilí  
Jose Joaquin de Olmedo y Belisario Quevedo



## REMEMBRANZAS



### PLATOS REPRESENTATIVOS

### SERVICIOS



**Hamburguesa Doble**  
Precio \$ 5.00



Alimentos y Bebidas




Organización de eventos





**Chuleta**  
Precio \$ 3.75



Servicio a domicilio

 032286036

 [byronchoa07@hotmail.com](mailto:byronchoa07@hotmail.com)

 Ubicación: Parroquia Pujilí  
Vicente Rocafuerte Y Morale





## PIZZERIA EL DANZANTE



### PLATOS REPRESENTATIVOS

### SERVICIOS



**Pizza Especial**  
Precio \$ 13.00



Alimentos y Bebidas



Organización de eventos



**Alitas BBQ**  
Precio \$ 5.00



Servicio a domicilio

☎ 099 762 4629

✉ [culqui\\_1990@gmail.com](mailto:culqui_1990@gmail.com)



Ubicación: Parroquia Pujilí  
Avenida Velasco Ibarra



## PARRILLADAS EL CHAGRA



### PLATOS REPRESENTATIVOS

### SERVICIOS



**Chuleta**  
Precio \$ 3.5



Alimentos y Bebidas



Organización de eventos



**Parrillada**  
Precio \$ 7.00



Servicio a domicilio

☎ 0979163888

✉ chagasa2330@gmail.com



Ubicación: Parroquia Pujilí  
Avenida Velasco Ibarra



# KALU



## BEBIDAS REPRESENTATIVAS

## SERVICIOS



**Piña Colada**  
Precio \$ 5.00



Alimentos y Bebidas



Organización de eventos



**Cocteles**  
Precio \$ 3.00



Servicio a domicilio

**BAR**



32724852



mariaesthertopa@outlook.com



Ubicación: Parroquia Pujilí  
A una cuadra del estadio



## EL CAFE TAL



### BEBIDAS REPRESENTATIVOS

### SERVICIOS



**Café con Crema**  
Precio \$ 2.5



Alimentos y Bebidas



Organización de eventos



**Cuba Libre**  
Precio \$ 4.00



Servicio a domicilio

☎ 032854962



edwinperezvaca@gmail.com



Ubicación: Parroquia Pujilí  
A una cuadra del estadio



## LA TAVERNA DE CHINO NAVAS



### BEBIDAS REPRESENTATIVAS



**Caipiriña**  
Precio \$ 4.00



**Micheladas**  
Precio \$ 3.00

### SERVICIOS



Alimentos y Bebidas



Organización de eventos



Servicio a domicilio



033051975



pauljasegov@yahoo.com



Ubicación: Parroquia Pujilí  
García Moreno y Pasaje Gonzalo Herrera



## CAFE BAR EL COMPITA



### BEBIDAS REPRESENTATIVAS

### SERVICIOS



Cocteles  
Precio \$ 3.5



Alimentos y Bebidas



Organización de eventos



Café  
Precio \$ 2.00



Servicio a domicilio

☎ 032723011



henrysitovar@hotmail.com



Ubicación: Parroquia Pujilí  
García Moreno y Vicente Rocafuerte



## ON BAR



### BEBIDAS REPRESENTATIVAS

### SERVICIOS



**Chupitos**  
Precio \$ 6.00



Bebidas



Organización de eventos



**Coctel de Fresa**  
Precio \$ 3.00



Servicio a domicilio

☎ 032725365

✉ ohnny-smr11@rocketmail.com



Ubicación: Parroquia Pujilí  
Calle Juan Salinas



20

## BIRRAS BAR



### BEBIDAS REPRESENTATIVAS

### SERVICIOS



Vinos  
Precio \$ 11.5



Alimentos y Bebidas



Organización de eventos



Tequila  
Precio \$ 3.00



Servicio a domicilio

☎ 0999782380



birrasbar4@gmail.com



Ubicación: Parroquia Pujilí  
Calle Juan Salinas y Luis Rivadeneira





**EL RINCÓN VERDE**



**PLATOS REPRESENTATIVOS**

**SERVICIOS**



**Bistec con verde  
+ Café  
Precio \$ 3.5**



**Alimentos y Bebidas**



**Organización de eventos**



**Bolón+ Café  
Precio \$ 2.00**



**Servicio a domicilio**

**CAFETERÍA**

0947885108



[monic-1984@hotmail.com](mailto:monic-1984@hotmail.com)



**Ubicación: Parroquia Pujili  
Calle Simón Bolívar**



## CAFETERÍA MAMA JATABA



### BEBIDAS REPRESENTATIVOS

### SERVICIOS



Té Especiales  
Precio \$ 1.25



Alimentos y Bebidas



Organización de eventos



Café + Masmelos  
Precio \$ 2.50  
\$2.75



Servicio a domicilio

0998074991

nel\_sonpas@gmail.com

Ubicación: Parroquia Zumbahua  
Quilotoa centro



# SAMANA WASI KIRUTOA

## Cafetería - Restaurante

### SAMANA WASI KIRUTOA



#### BEBIDA Y PLATO REPRESENTATIVOS



**Mochachino**  
Precio \$ 2.5  
\$2.75



**Mote con  
chicharrón**  
Precio \$ 3.00

#### SERVICIOS



Alimentos y Bebidas



Organización de eventos



Servicio a domicilio

☎ 0979163088

✉ [samanakirutua12@outlook.com](mailto:samanakirutua12@outlook.com)



Ubicación: Parroquia Zumbahua  
Quilotoa centro



24

## NICE CREAM



### BEBIDAS REPRESENTATIVAS

### SERVICIOS



**Café + Masmelos**  
Precio \$ 2.75



Alimentos y Bebidas



Organización de eventos



**Mocachino**  
Precio \$ 3.00



Servicio a domicilio

099 537 0769



nicecreampuj@gmail.com



Ubicación: Parroquia Pujilí  
Av. Velasco Ibarra



**GELOU CREAM**



**HELADOS REPRESENTATIVOS**

**SERVICIOS**



**Ensalada con queso**  
**Precio \$ 2.5**



**Alimentos y Bebidas**



**Organización de eventos**



**Helados con Queso**  
**Precio \$ 2.50**



**Servicio a domicilio**

☎ 0992028688



[geloucream2021@gmail.com](mailto:geloucream2021@gmail.com)



Ubicación: Parroquia Pujilí  
Centro

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE  
COTOPAXI**

**CARRERA DE LICENCIATURA EN ECOTURISMO**

***CRÉDITOS:***

***Autor***

***Danny Andrade***

***Editor***

***María Belén Lema***

***Fotógrafo***

***Jorge Guamán***

***Propietarios de los establecimientos***

