

TECNOLÓGICO DE TURISMO Y HOTELERÍA INTERNACIONAL



ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS

**ANÁLISIS DE LA INFRAESTRUCTURA HOTELERA DEL CANTÓN
COTACACHI**

**TRABAJO FIN DE CARRERA PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
TECNÓLOGO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS**

AUTOR:

SALGUERO ALOMOTO DANIEL ALEJANDRO

FECHA:

QUITO, JULIO DEL 2006.

AUTORIA

Yo, Daniel Alejandro Salguero Alomoto, autor del presente Informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente,

Daniel Alejandro Salguero Alomoto

Quito, Julio del 2006.

Señor: Chef Edison Hidrobo

TUTOR DEL TRABAJO FIN DE CARRERA

CERTIFICA

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Tecnológico Internacional de Turismo y Hotelería ITHI, de Quito; por tanto, se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

Chef Edison Hidrobo

Quito, Julio de 2006.

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TESIS DE GRADO

Conste por el presente documento la cesión de los derechos en Tesis de Grado, de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA:

El Señor Edison Hidrobo, por sus propios derechos, en calidad de Tutor de Tesis; y el Señor Daniel Alejandro Salguero Alomoto, por sus propios derechos, en calidad de autor de la Tesis.

SEGUNDA:

UNO. El Señor Daniel Alejandro Salguero Alomoto, realizó la tesis Titulada **“ANÁLISIS DE LA INFRAESTRUCTURA HOTELERA DEL CANTÓN COTACACHI”**, para optar por el título de **TECNÓLOGO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS** en el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional **ITHI**, bajo la tutoría del señor Edison Hidrobo.

DOS. Es política del Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional **ITHI**, que las tesis de grado se apliquen, se materialicen y difundan en beneficio de la comunidad.

TERCERA:

Los comparecientes, Chef Edison Hidrobo, en calidad de Tutor de Tesis, y el señor Daniel Alejandro Salguero Alomoto, como autor de la misma, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en la Tesis de Grado titulada **“ANÁLISIS DE LA INFRAESTRUCTURA HOTELERA DEL CANTÓN COTACACHI”** y conceden autorización para que el **ITHI** pueda utilizar esta tesis en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

CUARTA aceptación:

Las partes declaran que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derechos.

Chef Edison Hidrobo

Sr. Daniel Salguero

Quito, Julio del 2006.

DEDICATORIA

Este trabajo esta dedicado a mis padres que con su esfuerzo y sacrificio me impulsaron a salir adelante y a superarme constantemente, a mis hermanos que con su apoyo moral me dieron fuerzas para seguir en el camino, y a mi novia que siempre estuvo dándome su mano de ayuda.

AGRADECIMIENTOS

A mi tutor que siempre me supo guiar de la mejor manera, aplicando en todo instante sus conocimientos, y a todos los docentes del Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional que me impartieron sus conocimientos para concluir con éxito mis estudios superiores.

INDICE

AUTORIA.....	I
CERTIFICACION.....	II
ACTA DE CESION DE DERECHOS.....	III
DEDICATORIA.....	IV
AGRADECIMIENTOS.....	V
INTRODUCCIÓN.....	1
<u>CAPÍTULO I</u>	
1.- PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	2
1.1 ANTECEDENTES.....	2
1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	3
1.3 PREGUNTA CENTRAL Y SECUNDARIAS.....	4
1.4 JUSTIFICACIÓN.....	4
1.5 OBJETIVOS: GENERAL Y ESPECIFICOS.....	4
<u>CAPÍTULO II</u>	
2 MARCO CONCEPTUAL.....	5
<u>CAPÍTULO III</u>	
3 METODOLOGÍA.....	10
<u>CAPITULO IV</u>	
4.1 INFORMACION GENERAL DEL CANTON COTACACHI.....	11
4.2 POBLACION.....	12
4.2.1 POR SEXO.....	12
4.2.2 POR ETNIA.....	13
4.3 ACTIVIDADES ECONOMICAS.....	13
4.4 SERVICIOS BASICOS.....	13
4.5 PERSONAL QUE LABORA EN EL MUNICIPIO DE COTACACHI.....	14
4.6 CLASIFICACION DEL PERSONAL QUE LABORA EN EL MUNICIPIO DE COTACACHI.....	14
4.7 CONFORMACION DE PERSONAL SEGUN NIVEL EDUCATIVO.....	14
4.8 CONCEJO MUNICIPAL.....	15
4.9 ALCALDÍA.....	15
4.10 SECRETARIA GENERAL.....	15
<u>CAPITULO V</u>	
INFRAESTRUCTURA HOTELERA DEL CANTÓN COTACACHI.....	17
5. ALOJAMIENTO	
5.1 HOSTERIAS.....	17
5.1.1 RANCHO SANTA FÉ.....	17
5.1.1.1 CARTA RANCHO SANTA FÉ.....	18
5.1.2 LA MIRAGE.....	20
5.2 HOSTALES	
5.2.1 SUMAC HUASI.....	21
5.2.2 POSADA MUNAYLLA.....	22
5.2.3 HOSTAL COTACACHI.....	23
5.2.4 PLAZA BOLIVAR.....	24

5.3 HOSTAL RESIDENCIA	
5.3.1 HOSTAL BACHITA.....	25
5.4 ALIMENTOS Y BEBIDAS.....	26
5.4.1 RESTAURANTES DE COMIDA TIPICA	
5.4.1.1 ESPECIALES CARNES COLORADAS.....	26
5.4.1.1.1 CARTA ESPECIALES CARNES COLORADAS.....	27
5.4.1.2 EL COCO.....	27
5.4.1.3 ESPECIALES CARNES COLORADAS.....	28
5.5 RESTAURANTES	
5.5.1 LEÑADOR.....	29
5.5.1.1 CARTA EL LEÑADOR RESTAURANTE	31
5.5.2 PARADERO EL COCO.....	33
5.5.3 LA MARQUEZA.....	33
5.5.3.1 CARTA LA MARQUEZA.....	35
5.5.4LA CASA DEL TURISTA.....	36
5.5.5LA TOLA.....	37
5.5.5.1 CARTA ASADERO LA TOLA.....	39
5.5.6 VIEJO MOLINO STEAK HOUSE.....	40
5.6 CAFETERIAS.....	41
5.6.1 RINCÓN DEL SOL.....	41

CAPITULO VI

ANALISIS DE LA INFRAESTRUCTURA HOTELERA DEL CANTON COTACACHI	
6.1 ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO.....	42
6.2 RESUMEN ESTABLECIMIENTOSDE RESTAURACIÓN.....	43
6.3 NORMAS TECNICAS Y LEYES DE CALIFICACION.....	45
6.4 NORMAS ESPECÍFICAS PARA BATERIA PESADA Y EQUIPAMIENTO DE COCINA.....	46
6.5 CUADRO DE ANALISIS DE ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN.....	48
6.6 CUADRO DE ANALISIS DE ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO.....	49

CAPITULO VII

7.1 CONCLUSIONES.....	50
7.2 RECOMENDACIONES.....	52
7.3 FUENTES BIBLIOGRÁFICAS.....	53
7.3.1 PAGINAS WEB.....	53
7.4 ANEXOS.....	54

CATASTRO TURISTICO ZONA URBANA COTACACHI 2.005	
PLANO DE UBICACION DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS EN EL CATASTRO 2.005 "COTACACHI"	
HOJA DE RECOPIACION DE INFORMACION COTACACHI	
EXTRACTO DEL REGLAMENTO GENERAL DE ACTIVIDADES TURISTICAS	
INSPECCIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS QUE EXPENDEN ALIMENTOS PREPARADOS	
FOTOGRAFÍAS	

INTRODUCCIÓN

El Cantón Cotacachi se encuentra ubicado al norte de Quito, capital del Ecuador, a 120km, en la Provincia de Imbabura, es el cantón más extenso de los seis que conforman la Provincia, con una superficie de 1809 km² aproximadamente.

Este es un pueblo organizado, alegre, multiétnico y pluricultural, en donde prevalece el cuidado de la naturaleza, las habilidades para confeccionar sus artesanías, lo singular de su gastronomía, su diversidad musical, paisajes y rincones hermosos.

Este trabajo se encuentra orientado a conocer el estado actual de la infraestructura hotelera de este cantón, específicamente de la zona urbana, ya que este cantón es muy visitado por turistas nacionales y extranjeros; dentro de este cantón se puede disfrutar de su particular gastronomía, identidad cultural, turística, artesanal y natural.

Cabe aclarar que este estudio esta dirigida a la zona urbana de este cantón, ya que este cantón se encuentra dividido geográficamente en dos partes que son:

- La zona andina, y
- La zona rural tropical.

CAPÍTULO I

1.- PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1 ANTECEDENTES

El Cantón Cotacachi no esta libre de los problemas sociales, económicos y ambientales por los que nuestro país atravesó y atraviesa actualmente. Estos problemas afectan directamente a los diferentes sectores como el agrícola, artesanal, manufacturero y al turismo que es el sector que se encuentra inmerso en este estudio.

Pero desde hace unos cinco años atrás , específicamente desde que empezó la dolarización en nuestro país, aparece un proceso de cambio que se da en este cantón, ya que se retoma la producción del cuero, hay que recalcar que desde hace un año atrás se viene dando la feria del cuero; (ya que anteriormente las tenerías cerraron sus puertas y la producción del cuero era nula, y solo se comercializaba el cuero desde Ambato específicamente desde Quisapincha y desde Pasto); se da a conocer la amplia y rica gastronomía, sus productos manufactureros, entre otros; con lo cual la actividad turística en este cantón empieza a crecer notablemente, por lo que el flujo de turistas aumenta en forma considerable, con lo que se crean nuevos establecimientos hoteleros para poder cubrir las necesidades de los turistas.

Por otra parte los establecimientos con los que cuenta Cotacachi son de tipo familiar en su 95%, ya que todo el personal que trabaja en estos establecimientos incluidos sus dueños son familiares, (esposos, primos, hijos, sobrinos, etc.), los mismos que no son profesionales en el área hotelera, pero se auto preparan para poder servir a los turistas de la mejor manera que los visitan, de manera especial los fines de semana. En cuanto a sus instalaciones físicas se refiere se encuentran en buen estado, ya que hay que considerar que son establecimientos relativamente nuevos.

Mediante las investigaciones que he realizado no he encontrado otros trabajos anteriores que estén encaminados en el mismo marco de este trabajo, ya que solo existe información del cantón pero no de su infraestructura hotelera.

1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

Con la información que se detallo anteriormente es de mucha importancia el realizar un estudio minucioso de la infraestructura hotelera de este cantón; para saber su situación actual, tanto en la prestación de los servicios a los turistas, en su estado de conservación física de estos establecimientos, y en el cumplimiento de los requisitos que se necesitan para su funcionamiento los mismos que son regulados por diferentes entidades tales como: Cámara de Turismo, Municipio de la localidad, Ministerio de Turismo, Cuerpo de Bomberos, Departamento de Higiene de la Dirección de Salud, y SAYCE. Cabe aclarar que los requisitos tomados en cuenta para este trabajo son los del Ministerio de Turismo y los del Departamento de Higiene del Municipio.

A las personas que se acudió para la obtención de información fueron los propietarios y empleados de los establecimientos hoteleros (hostales, hosterías, cafeterías, restaurantes) de la zona andina del cantón Cotacachi; hay que aclarar que solo un 25% de todos los propietarios y empleados de estos establecimientos están preparados técnicamente; se recurrió también a las oficinas del Municipio del Cantón, específicamente a la oficina de Desarrollo Turístico, y a la revista de circulación anual de este Cantón "Magazine Cotacachi".

Este trabajo se lo realizo en el segundo semestre del año 2005, tratando de este modo de hacer un trabajo lo más actual posible que sea útil para los lectores del mismo.

1.3 PREGUNTA CENTRAL Y SECUNDARIAS

¿Cuál es la situación actual la infraestructura hotelera del Cantón Cotacachi?

¿Con qué tipo de personal se prestan los servicios en estos establecimientos a los turistas nacionales y extranjeros?

¿Cumplen los establecimientos hoteleros del cantón con las normas técnicas del Ministerio de Turismo y con las Normas de Higiene del Municipio?

1.4 JUSTIFICACIÓN

Este trabajo es importante por que nos da a conocer el estado en el que se encuentra la infraestructura hotelera del Cantón Cotacachi, ya que el mismo es una de las ciudades más turísticas del país tanto por sus atractivos naturales como las lagunas, las Tolas de Gualimán, Bosque Protector Los Cedros, y el Centro Eco Turístico Nangulví todos estos en la zona subtropical; y el Museo de las Culturas, La Casa de las Culturas Runakunapak Kawsai Wasi, la Asamblea de la Unidad Cantonal, El Municipio de Cotacachi, y el Gobierno Local, todos estos en la zona andina. Por otra parte están las maravillas artesanales, por sus artículos de cuero sin dejar a un lado su exquisita gastronomía.

Con la información que contiene este trabajo investigativo las autoridades competentes y los turistas en general podrán conocer un poco más de este Cantón, específicamente de los establecimientos hoteleros, servicios de alojamiento, gastronomía, y la infraestructura con los que cuenta el mismo.

1.5 OBJETIVOS: GENERAL Y ESPECIFICOS

GENERAL

- Analizar la situación actual en la que se encuentra la infraestructura hotelera del cantón Cotacachi, en la zona andina urbana.

ESPECIFICOS

- Recopilar información acerca de los establecimientos hoteleros con los que cuenta el cantón Cotacachi.
- Determinar el tipo de personal con que se prestan los servicios a los turistas que visitan este Cantón.
- Conocer si se cumplen las normas técnicas y las normas de higiene que se establecen para los diferentes establecimientos hoteleros.

CAPÍTULO II

2.- MARCO CONCEPTUAL

Para que este trabajo tenga una mejor comprensión es necesario tener en consideración algunos conceptos hoteleros que son útiles para comprender la magnitud de la hotelería, todos estos tomados de destacados autores, sin dejar de lado una apreciación y criterio personal hacia dichos conceptos.

El primer concepto por definir es:

Hostal, “es todo establecimiento hotelero que, mediante precio, preste al público en general servicios de alojamiento y alimentación y cuya capacidad no sea mayor de 29 habitaciones ni menor de 12 habitaciones”.¹

De acuerdo al concepto que se plantea en el Reglamento de Actividades Turísticas del Ministerio de Turismo del Ecuador, el cual hace mención al concepto de hostal y con el que estoy de acuerdo plenamente, nos ayuda para poder identificar y seleccionar a este tipo de establecimientos con los que cuenta el cantón Cotacachi, además de poder constatar físicamente si los establecimientos en realidad cumplen con las normas que en este reglamento se plantean.

¹ Reglamento de Actividades Turísticas del Ministerio de Turismo del Ecuador, 2002, art17, Pág. 9

Hostal residencia, “es todo establecimiento que mediante un precio preste al público en general servicios de alojamiento, debiendo ofrecer adicionalmente servicio de desayuno, para cuyo efecto podrá disponer de servicio de cafetería. No podrá ofrecer los servicios de comedor y tendrá máximo 29 habitaciones y mínimo 12 habitaciones”.²

De acuerdo al concepto que se plantea en el Reglamento de Actividades Turísticas del Ministerio de Turismo del Ecuador, en el cual se hace mención al concepto de *hostal residencia* y con el que estoy de acuerdo plenamente, nos ayuda para poder identificar y seleccionar a este tipo de establecimientos con los cuenta el cantón Cotacachi, además podemos constatar físicamente si los establecimientos en realidad cumplen con las normas que en este reglamento se plantean.

Hostería, “es todo establecimiento hotelero, situado fuera de los núcleos urbanos, preferentemente en la proximidades de las carreteras, que esté dotado de jardines, zonas de recreación, y deportes en el que, mediante precio, se preste servicio de alojamiento y alimentación al público en general, con una capacidad no menor a 6 habitaciones”.³

De acuerdo al concepto que se plantea en el Reglamento de Actividades Turísticas del Ministerio de Turismo del Ecuador, en el cual se hace mención al concepto de *hostería* y con el que estoy de acuerdo plenamente, nos ayuda para poder identificar y seleccionar a este tipo de establecimientos con los cuenta el cantón Cotacachi, además podemos constatar físicamente si los establecimientos en realidad cumplen con las normas que en este reglamento se plantean.

² Reglamento de Actividades Turísticas del Ministerio de Turismo del Ecuador, 2002, art22, Pág. 10

³ Reglamento de Actividades Turísticas del Ministerio de Turismo del Ecuador, 2002, art23, Pág. 11

Restaurante, “establecimiento mercantil que sirve al público, mediante precio fijo, comidas y bebidas para ser consumido en el mismo local en un servicio de menú o de carta, su estructura es: comedor, cocina, economato o bodega, administración, otros servicios, bar, cafetería”.⁴

De acuerdo al concepto que se plantea en el Diccionario de Turismo, en el cual se hace mención al concepto de restaurante y con el que estoy de acuerdo plenamente, nos ayuda para poder identificar y seleccionar a este tipo de establecimientos con los cuenta el cantón Cotacachi, además podemos constatar físicamente si los establecimientos en realidad cumplen con las normas y con las divisiones que los autores de este diccionario plantean.

Cafetería, “establecimiento mercantil que mediante precio fijo, sirve al cliente en la barra o en el mostrador o en servicio de mesas, platos fríos o calientes, simples o combinados o para refrigerio rápido, en el horario de apertura fijado por el establecimiento. Asimismo sirve helados, batidos, refrescos, infusiones y bebidas en general”.⁵

La definición que se plantea en el Diccionario de Turismo, es la adecuada para definir lo que es una cafetería con la cual estoy de acuerdo ya que es una definición sencilla pero que se ajusta a la realidad de lo que son consideradas las cafeterías en nuestro país, en donde se mencionan los aspectos fundamentales y las diversas situaciones que se deben tomar en cuenta de una cafetería.

Equipo hotelero, “conjunto de infraestructuras y establecimientos hoteleros de una población, región, provincia o país turístico”.⁶

Esta definición es de vital importancia para entender de mejor manera algunas partes de este trabajo ya que se mencionan aspectos importantes, estoy en total acuerdo con los autores de esta definición de equipo hotelero.

⁴ Montaner J, Antich J, Arcorons R, “Diccionario de Turismo”, 1998, Pág. 307

⁵ Montaner J, Antich J, Arcorons R, “Diccionario de Turismo”, 1998, Pág. 80

⁶ Montaner J, Antich J, Arcorons R, “Diccionario de Turismo”, 1998, Pág. 143

Alimentos y Bebidas, “se utiliza en hotelería para referirse a la unidad que engloba los departamentos relacionados con restauración, como son cocina, bar, cafetería y bodega”.⁷

Este término es muy importante para la realización de este trabajo, y estoy de acuerdo con la definición de este término por sus autores ya que se apega a la realidad actual de lo que está aconteciendo con esta actividad dentro de nuestro país, y nos ayudara entender mejor este trabajo investigativo.

Establecimiento hotelero, “local o instalación mercantil abierta al público, dedicado a prestar, de forma profesional y habitual hospedaje con o sin otros servicios complementarios y de acuerdo con las reglamentaciones específicas”.⁸

Puedo decir que comparto, con la definición de estos autores en los cuales se da a conocer lo que son los establecimientos hoteleros, ya que todo lo que se hace referencia en esta definición en la práctica es cierto y estos autores se enmarcan en la realidad hotelera actual.

Categoría, “clasificación que divide las empresas turísticas según sus instalaciones, infraestructuras, calidades de los servicios ofertados y tipo de productos, la clasificación puede adoptar varios distintivos según el tipo de establecimiento; hoteles por estrellas; apartamentos turísticos por el número de llaves, cafeterías por el número de tazas y los campings por la enumeración correspondientes”.⁹

⁷ Montaner J, Antich J, Arcorons R, “Diccionario de Turismo”, 1998, Pág. 166

⁸ Montaner J, Antich J, Arcorons R, “Diccionario de Turismo”, 1998, Pág. 147

⁹ Montaner J, Antich J, Arcorons R, “Diccionario de Turismo”, 1998, Pág. 90

Algo que no podemos dejar de lado ya que es de vital importancia es la definición de categoría con lo cual nos ayudamos para considerar las diferentes exigencias que se necesitan para estar involucrados dentro de tal o cual categoría según el tipo de establecimiento que se presente, puedo añadir que estoy de acuerdo con la definición que se plantea por los autores de este diccionario.

Haciendo un balance general del marco conceptual puedo decir que estoy de acuerdo con las definiciones que se han dado a los diferentes términos mencionados por varios e importantes autores en sus respectivas obras, al igual que lo que se plantea en el Reglamento General de Actividades Turísticas del Ministerio de Turismo del Ecuador, hay que mencionar que estas definiciones son de mucha ayuda tanto para la investigación como para las personas que van a tener contacto con este importante documento investigativo.

Todas las definiciones expuestas anteriormente han sido analizadas una a una para poder emitir el criterio correspondiente.

CAPÍTULO III

3.- METODOLOGÍA

La presente investigación fue realizada basándose en la investigación de campo la cual consiste en obtener información en la relación directa investigador – realidad, sin controlar o manipular variable alguna.

Se utilizaron varias actividades entre las cuales esta una Investigación de Campo, ya que acudí a la Ciudad de Cotacachi y visite el Departamento de Desarrollo Turístico del Municipio de este cantón, en donde tuve un contacto personal con el Director de este departamento Ing. Marcelo Muñoz, el cual me proporciono información general del Cantón y además el Catastro Turístico de la Zona Urbana de Cotacachi actualizado.

Luego de ello procedí a visitar cada uno de los establecimientos que en el catastro se encontraban registrados, en donde pude recabar la información mediante un cuestionario que se aplico a cada establecimiento, además se me permitió tomar fotografías de estos establecimientos, los cuales a lo largo del trabajo se podrán ir encontrando.

También utilice fuentes bibliográficas, páginas Web, en donde encontré más información de mucha utilidad para el complemento adecuado de este trabajo, la misma que se ira encontrando en el desarrollo del mismo.

CAPITULO IV

4.1 INFORMACION GENERAL DEL CANTON COTACACHI

Cotacachi, la ciudad y el cantón llevan el nombre del majestuoso volcán Cotacachi. En la época colonial Fray Pedro de la Peña, proyecta la creación de un nuevo cantón, este cometido se materializa en 1.824 año en el que territorio de Cotacachi es elevado a la categoría de Ciudad por Simón Bolívar, y finalmente el 6 de julio de 1.861 se logra la Cantonización, iniciando así, su vida política administrativa con el nombre de Santa Ana de Cotacachi. El Cantón Cotacachi está ubicado al norte de Quito, capital del Ecuador, en la Provincia de Imbabura, es el cantón más extenso de los seis que conforman la Provincia con la superficie de 1809 Km² aproximadamente. Limita al norte con el Cantón Urcuquí; al sur con el Cantón Otavalo y la Provincia de Pichincha; al este con el Cantón Antonio Ante y al oeste con la Provincia de Esmeraldas. En el territorio subtropical de Cotacachi, al suroeste del en la convergencia de las Provincias de Esmeraldas e Imbabura, existe una zona no delimitada denominado Recinto “Las Golondrinas”.

La geografía del Cantón es muy variada encontrándose alturas que van desde los 4.939 metros sobre el nivel del mar hasta los 1.600 m.s.n.m. en la zona de Nangulví y 200 m.s.n.m. en la parte más occidental correspondiente al recinto El Progreso. Las características topográficas y climáticas del Cantón permiten diferenciar claramente dos zonas: la Andina y la Subtropical. La zona Andina está ubicada en las faldas orientales volcán Cotacachi, conformado por las parroquias urbanas San Francisco y El Sagrario y las parroquias rurales Imantag y Quiroga. Su clima oscila entre 15 y 20 °C.¹⁰ En la zona urbana de Cotacachi podemos encontrar una variedad de sitios culturales como:

- Museo de las Culturas,
- La Casa de las Culturas Runakunapak Kawsai Wasi,
- La Asamblea de la Unidad Cantonal,
- El Municipio de Cotacachi, y el Gobierno Local.

¹⁰ Plan de Desarrollo Cantonal “Cotacachi”, 2005, Pág. 7

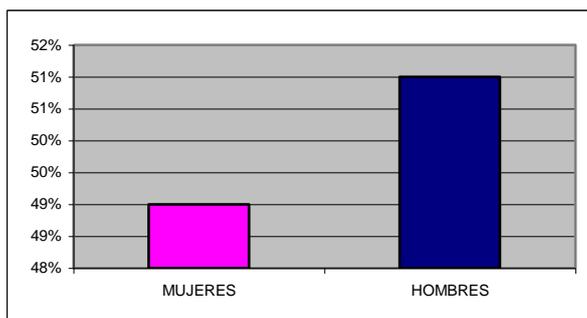
Por otra parte la Iglesia Matriz de Cotacachi constituye un atractivo muy particular por su arquitectura neoclásica de estilo greco-romano; además en el centro del cantón se puede encontrar una variedad gastronómica que va desde la tradicional carne colorada, hasta llegar a la comida Gourmet.

En los últimos años se está desarrollando la Producción Agroindustrial de flores, frutas y espárragos. Estos productos no tradicionales son destinados a la exportación.¹¹

4.2 POBLACION

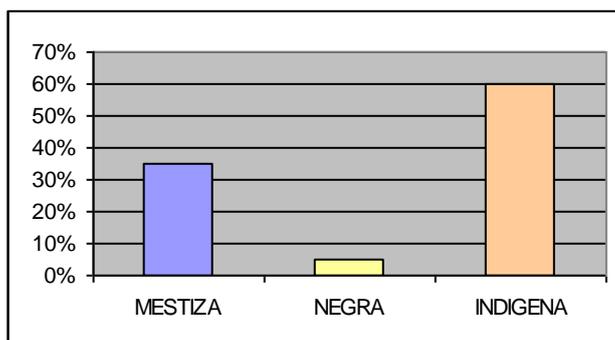
La población del Cantón según los Resultados Preliminares del VI Censo de Población y V de Vivienda realizado en el año 2.001 por el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), es de 37.254 habitantes (18.842 hombres y 18.412 mujeres), la población del área urbana es de 7.361 habitantes y del área rural 29.893 habitantes; pertenecientes a las etnias: mestiza (35%), negra (5%) e indígena (60%).

4.2.1 POR SEXO



¹¹ Plan de desarrollo Cantonal "Cotacachi", 2005, Pág. 7

4.2.2 POR ETNIA



La población de la zona Subtropical de Intag, asciende a 12.087 habitantes (32.4%), mientras que la población de las zonas Andina y Urbana asciende a 25.167 (67.6%). En la zona no delimitada, Recinto "Las Golondrinas", la población asciende a 4.050 habitantes (2.124 hombres, 1.926 mujeres).

En cuanto a la distribución de la población por grupos de edad según las proyecciones del CEPAR-1997, el mayor porcentaje corresponde al grupo de 15 a 49 años (42.5%), mientras los menores de 1 año sólo representan el 3% del total de población.

4.3 ACTIVIDADES ECONOMICAS

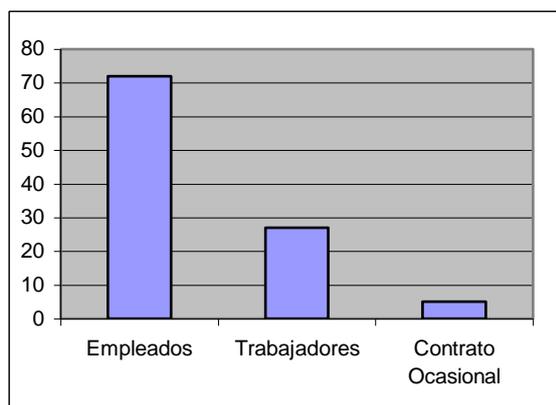
Las actividades económicas más importantes y según el orden establecido son: Producción Agropecuaria, Manufacturera y Artesanal, Turística-Hotelera y Comercial. En los últimos años se está desarrollando la Producción Agroindustrial de flores, frutas y espárragos. Estos productos no tradicionales son destinados a la exportación.

4.4 SERVICIOS BASICOS

Los servicios básicos disponibles al año 1.997 contaban con la siguiente cobertura: agua potable del 50.28%; la de eliminación de aguas servidas por red pública de alcantarillado 23.54%; servicio higiénico 23.82%; servicio eléctrico 39.21%; servicio telefónico 6% y recolección de basura 18.39%.

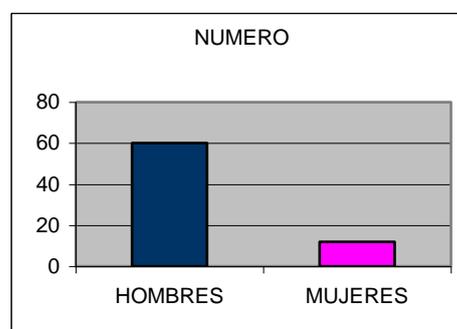
4.5 PERSONAL QUE LABORA EN EL MUNICIPIO DE COTACACHI GOBIERNO LOCAL

TIPO	NUMERO
EMPLEADOS	72
TRABAJADORES	27
CONTRATO OCASIONAL	5
TOTAL	104

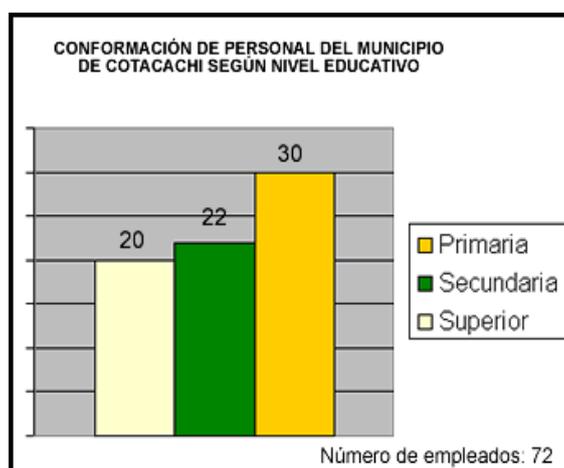


4.6 CLASIFICACION DEL PERSONAL QUE LABORA EN EL MUNICIPIO DE COTACACHI - GOBIERNO LOCAL POR GENERO

SEXO	NUMERO
HOMBRES	60
MUJERES	12



4.7 CONFORMACION DE PERSONAL SEGUN NIVEL EDUCATIVO



4.8 CONCEJO MUNICIPAL

Econ. Auki Tituaña Males

ALCALDE

Dra. Patricia Espinosa

VICEPRESIDENTA DEL

CONCEJO

Dra. Mariana Sarzosa

CONCEJALA

Sra. Concepción Bonilla

CONCEJALA

Lic. Margarita Romero

CONCEJALA

Lic. Liliana Andrade

CONCEJALA

Sr. Luis Robalino

CONCEJAL

Lic. José Luis Paz

CONCEJAL

4.9 ALCALDÍA

Econ. Auki Tituaña Males

ALCALDE DE COTACACHI

Dra. Patricia Espinosa

VICEPRESIDENTA DEL

CONCEJO

4.10 SECRETARIA GENERAL

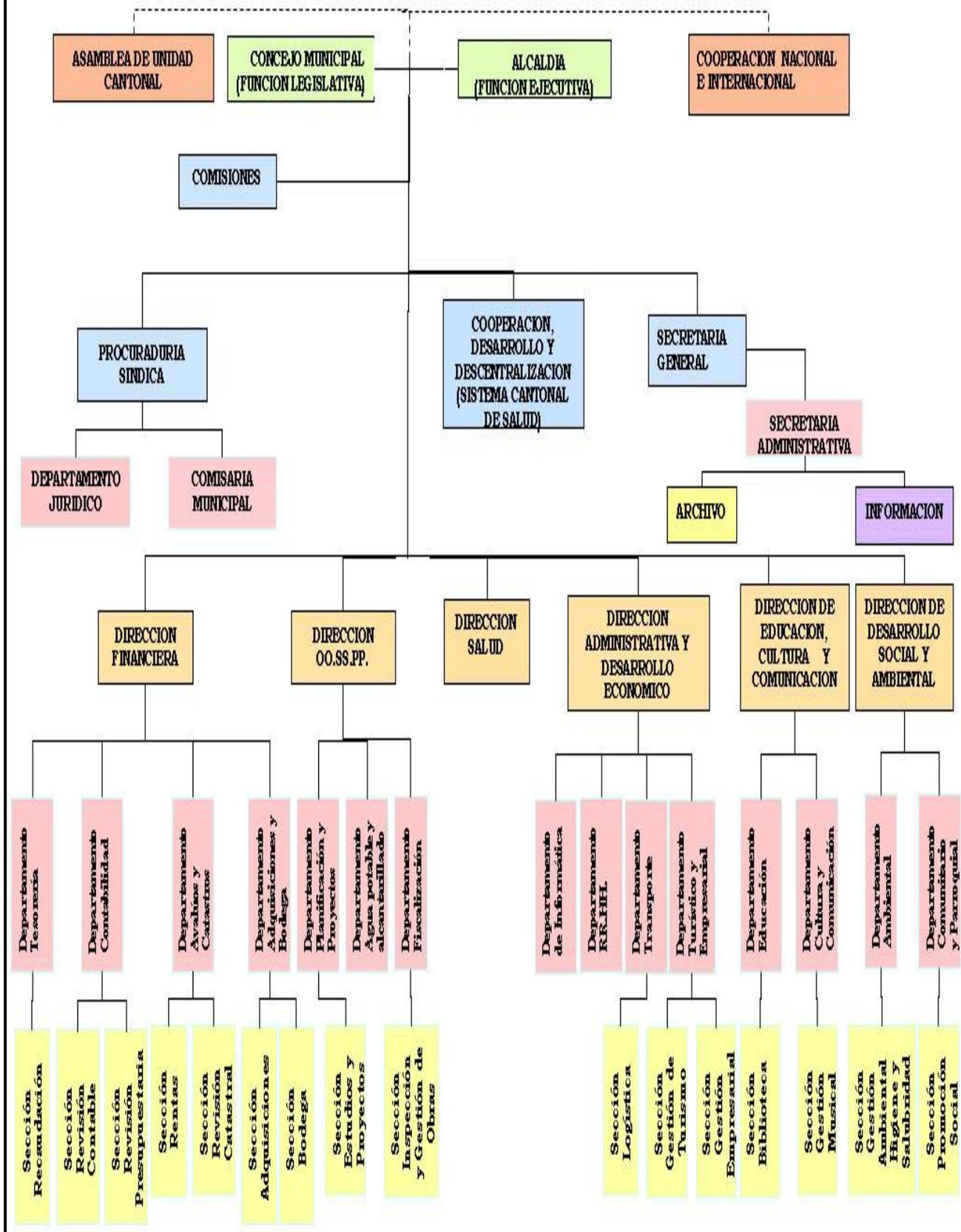
Olga Estrada Saltos

SECRETARIA GENERAL

Patricia Muriel

SECRETARIA ADMINISTRATIVA

ORGANICO ESTRUCTURAL



CAPITULO V

INFRAESTRUCTURA HOTELERA DEL CANTÓN COTACACHI

5. ALOJAMIENTO

5.1 HOSTERIAS

5.1.1 RANCHO SANTA FÉ



Este es un establecimiento hotelero del cantón Cotacachi, es una hostería de primera categoría, el mismo que tiene una capacidad de 44 habitaciones para un total de 120 huéspedes.

Su restaurante tiene una capacidad para 320 personas, cuenta con un número de 18 trabajadores, los mismos que son en un número de 5 profesionales todos a nivel tecnológico y los 13 restantes son empíricos, su principal servicio es el de alojamiento.

Su infraestructura física se encuentra en excelente estado ya que es un establecimiento construido recientemente, siendo una construcción hotelera, construida con materiales de la zona, como son: madera, piedra, cerámica, lodo, etc. El área destinada al servicio de alimentos y bebidas para sus clientes, es adecuada, ya que cuenta con el espacio físico adecuado para una cocina de acuerdo a la categoría de este establecimiento, cuenta con un área de 75mts², mesas de acero inoxidable, cocinas hoteleras, refrigeradoras industriales, congeladores y demás equipos requeridos para brindar este tipo de servicio.

Su área de comedor es de 200mts², con mesas y sillas de alta calidad, con las medidas adecuadas, mantelería de primera calidad; que además cumplen con las normas de calidad e higiene requeridas para este tipo de establecimiento.

En cuanto a sus habitaciones simples tienen una medida de aproximadamente 12mts², y las habitaciones dobles de 17mts², cuentan además con una cama de dos plazas, en el caso de las habitaciones simples; y una cama de 2 plazas y una de plaza y media en la habitaciones dobles; cuenta con ropero, con tv color de canales nacionales y tv cable, baño privado con agua caliente y fría las 24 horas del día.

Cuenta con servicio de recepción las 24 horas del día, atendido por personal capacitado bilingüe (español, inglés), cabinas telefónicas para llamadas locales e interprovinciales, servicio de lavandería, 7 salones para banquetes, conferencias, con una capacidad de 320 personas, piscinas, recreación en general, servicio de cafetería y, botiquín de primeros auxilios, utilizados por sus huéspedes.

5.1.1.1 CARTA RANCHO SANTA FÉ

DESAYUNOS

* CONTINENTAL	\$ 3.00
* AMERICANO AMERICAN	\$ 4.00

ALMUERZOS / CENAS / ENTRADAS

* Ceviche de camarón	\$4.50
* empanadas de queso (3 unid.)	\$1.50
* Sopas, consomé, cremas	\$2.00

FUERTES

* churrasco	\$ 4.00
* Filet mignon	\$ 4.50
* Lomo, pollo o chuleta a la plancha	\$ 3.50
* Lomo, pollo o chuleta con champiñones	\$ 4.50
* Carne colorada	\$ 3.50
* Menestra con carne asada, chuleta o pollo	\$ 4.00
* Cordon blue	\$ 4.50
* Trucha a la plancha	\$ 4.00
* Camarones a la plancha o al ajillo	\$ 5.00
* Corvina santa fe	\$ 5.00
* Corvina a la plancha	\$ 4.50

MENU ALMUERZO O CENA

(Sopa, plato principal, postre, agua con o sin gas un vaso)	\$ 5.00
---	---------

COMBOS

NUGGETS 6 unidades, papas fritas \$3.00

COMBOS SUPER

Sanduche de pollo \$2.00

Sanduche mixto \$2.00

Sanduche de queso \$2.00

Hamburguesa Americana (carne) \$1.80

Hamburguesa Alamo (carne queso) \$2.80

Hamburguesa Santa Fe (doble carne y queso) \$3.80

Hot dog \$1.80

PICADAS

Empanadas de queso (3 unidades) \$ 1.50

Salchipapa \$ 1.50

Papipollo \$ 2.00

Papas fritas \$ 1.00

Canguil \$ 0.50

Mote \$ 0.50

Mote con queso \$1 .00

Arroz \$0.50

POSTRES

* Torta \$ 1.00

* Ensalada de frutas \$ 1.50

* helado: vainilla, fresa, guanábana, chocolate, leche \$ 1.00

* Duraznos al jugo \$ 1.50

* Duraznos con crema \$ 1.50

* Mousse de fresas \$ 1.50

BEBIDAS

Agua con o sin gas \$ 0.80

Coca cola, fanta, spnite, fiora personal \$ 1.00

Cerveza pilsener botella \$ 1.50

Limonada \$ 0.80

Jugo natural \$ 0.80

Chocolate caliente \$ 1.00

Milkshake \$ 1.50

Gaseosa desechable 3 litros \$ 2.50

Gaseosa dietética \$ 1.20

Jarra de limonada (5 vasos) \$ 3.00

Whisky \$ 4.00

Ron \$ 3.00

Vodka \$ 3.00

Vino blanco \$15.00

Copa de vino \$ 3.00

Vino tinto \$15.00

FAVOR AÑADIR EL 12% DE IVA Y EL 10% DE SERVICIOS.

5.1.2 LA MIRAGE



Este es un establecimiento hotelero del cantón Cotacachi, es una hostería de primera categoría, y posiblemente una de las mejores hosterías con las que cuenta Ecuador.

Su principal servicio es el de alojamiento, cuenta con 23 habitaciones y suites, en lo que ha su personal se refiere no tengo información, por que en este establecimiento no dan la información requerida, sus dueños son de origen Danés y de origen Ecuatoriano, que no son profesionales en el área hotelera, pero tienen mucha experiencia debido a su auto educación, viajes que han realizado alrededor del mundo.

Ofrece alimentos y bebidas (comida gourmet), servicio de bar su nombre es Pandora, un Spa único en su género, bicicleta de montaña, canchas de tenis, paseos a caballo y watching, una sala de relajación; todo esto para el disfrute de sus huéspedes, estos como servicio complementarios.

Su infraestructura se encuentra en excelente estado ya que al pertenecer a la cadena hotelera francesa relais & chateaux, tiene que cumplir con los estándares que esta cadena internacional maneja, su tiempo de funcionamiento es de 20 años, se creó en el Ecuador el 19 de Junio de 1986; su construcción armoniza con el lugar en el que se encuentra ubicada, es una construcción hotelera de primera calidad con acabados muy finos y elegantes para el disfrute de sus huéspedes.

La infraestructura de su cocina es de primera calidad tanto en tamaño como en el equipamiento con el que cuenta para la preparación de los manjares que

serán servidos a sus clientes, cumpliendo con las normas de calidad e higiene requeridas para este tipo de establecimiento.

En cuanto a sus habitaciones simples tienen una medida de aproximadamente 18mts², y las suites de 25mts², cuentan además con una cama de dos plazas, en el caso de las habitaciones simples; y una cama de 2 plazas y una de plaza y media en las suites; cuenta con una sala de estar, con un ropero, tv a color de canales nacionales e internacionales, peinadoras con todos sus implementos, baño privado con agua caliente y fría las 24 horas del día, y en algunas habitaciones cuenta con chimenea.

En este establecimiento no nos permitieron acceder a la carta de su restaurante.

5.2 HOSTALES

5.2.1 SUMAC HUASI



Este es un establecimiento hotelero del cantón Cotacachi, es una hostel de segunda categoría, el mismo que tiene una capacidad de 9 habitaciones que se acomodan de acuerdo a la necesidad del huésped.

Cuenta con un número de 2 trabajadores, los mismos que son empíricos, y su experiencia esta dada en el tiempo de funcionamiento del establecimiento; uno de los trabajadores es la dueña que tiene hasta instrucción secundaria; su principal servicio es el de alojamiento; además ofrece una pequeña cafetería para el servicio de desayunos a sus huéspedes, servicio de garaje, esto ofrece como servicios complementarios a sus huéspedes.

Su infraestructura se encuentra en buen estado para el servicio de alojamiento, su tiempo de funcionamiento es de 10 años; su construcción es de cemento armado en su totalidad, siendo una construcción hotelera; en cuanto a sus habitaciones se refiere tienen un área promedio de 15mts², en las habitaciones se ofrece baño privado con agua caliente y fría las 24 horas del día, tv a color con canales nacionales, un ropero.

Las habitaciones con las que cuenta esta hostel se convierten en simples, dobles y triples de acuerdo a las necesidades de los huéspedes que se alojen, por eso hablo de un área promedio por cada habitación.

El área en la que se preparan los alimentos (cocina) para el consumo de los huéspedes es demasiado pequeña ya que no sobrepasa los 10mts², y la norma técnica es de 15mts² para esta categoría de establecimiento, su equipamiento no es el adecuado para esta actividad ya que cuenta con una cocina de 4 quemadores, una refrigeradora y una mesa todos de características caseras, y un solo lavadero par el menaje utilizado por los huéspedes. Este establecimiento cumple con las normas de higiene mínimas requeridas para su funcionamiento.

5.2.2 POSADA MUNAYLLA



Este es un establecimiento hotelero del cantón Cotacachi, es una hostel de tercera categoría, el mismo que tiene una capacidad de 10 habitaciones que se acomodan de acuerdo a la necesidad del huésped.

Cuenta con un número de 4 trabajadores, los mismos que son empíricos, los cuales tienen instrucción secundaria; su principal servicio es el de alojamiento; y ofrece alimentos y bebidas para sus huéspedes en un espacio pequeño,

servicio de lavandería, una sala para reuniones, cabinas telefónicas, Tv cable, esto ofrece como servicios complementarios a sus huéspedes.

Su infraestructura se encuentra en buen estado para el servicio de alojamiento, su tiempo de funcionamiento es de 8 años; su construcción es de cemento armado en su totalidad, siendo una construcción hotelera; en cuanto a sus habitaciones se refiere tienen un área promedio de 12mts², en las habitaciones se ofrece baño privado con agua caliente y fría las 24 horas del día, tv a color con canales nacionales, un ropero. Las habitaciones con las que cuenta esta hostel se convierten en simples, dobles y triples de acuerdo a las necesidades de los huéspedes que se alojen, por eso hablo de un área promedio por cada habitación.

El área de la cocina demasiado pequeña ya que no sobrepasa los 7mts², y la norma técnica es de 15mts² para esta categoría de establecimiento, su equipamiento no es el adecuado para esta actividad ya que cuenta con una cocina de 4 quemadores, una refrigeradora y una mesa todos de características caseras, y un solo lavadero par el menaje utilizado por los huéspedes, este establecimiento cumple con las normas de higiene mínimas requeridas para su funcionamiento.

Esta hostel es un establecimiento familiar en el cual atienden esposo, esposa, un hijo y un primo todos son empíricos, todos tienen instrucción secundaria.

5.2.3 HOSTAL COTACACHI



Este es un establecimiento hotelero del cantón Cotacachi, es una hostel de segunda categoría, su principal servicio es el de alojamiento.

Este hostel por el momento no se encuentra trabajando, las razones para esto no se me dio a conocer ya que la dueña de este hostel no quiso dar información de ningún tipo acerca de su hostel.

Su infraestructura se encuentra en pésimo estado de conservación a pesar de ser de cemento armado en su totalidad pero ha sido dejado en el abandono por que sus propietarios se han dedicado a la venta de artículos de cuero, dejando de lado a la hostel.

5.2.4 PLAZA BOLIVAR



Este es un establecimiento hotelero del cantón Cotacachi, es una hostel de segunda categoría, el mismo que tiene una capacidad de 10 habitaciones que se acomodan de acuerdo a la necesidad del huésped.

Cuenta con un número de 2 trabajadores, los mismos que son empíricos, su principal servicio es el de alojamiento y no ofrece ningún servicio complementario a sus huéspedes.

Su infraestructura se encuentra en regular estado de conservación, siendo de cemento armado en su totalidad, pero no es una construcción hotelera sino al contrario es una casa grande que ha sido readecuada como hostel para el servicio de alojamiento, es uno de los primeros hostales de este cantón, su equipamiento es el adecuado para brindar este tipo de servicio, cumpliendo con las normas mínimas de calidad e higiene requeridas para este tipo de establecimiento. Sus habitaciones son muy pequeñas con un área aproximada de 8mts², cuentan con una cama de 2 plazas, baño privado con agua fría y ducha eléctrica.

5.3 HOSTAL RESIDENCIA

5.3.1 HOSTAL BACHITA



Este es un establecimiento hotelero del cantón Cotacachi, es una hostel residencial de tercera categoría, este hostel residencial no se encuentra trabajando ya que se encuentra en venta y los dueños no me proporcionaron ninguna información.

Su infraestructura se encuentra en regular estado de conservación, siendo de cemento armado en su totalidad, pero no es una construcción hotelera sino al contrario es una casa grande que ha sido readecuada como hostel para el servicio de alojamiento, su tiempo de funcionamiento es de 6 años aproximadamente. Los dueños de este establecimiento son personas de edad avanzada por tal motivo fue difícil recavar información, ya que desconocen del medio hotelero en su totalidad.

5.4 ALIMENTOS Y BEBIDAS

5.4.1 RESTAURANTES DE COMIDA TIPICA

5.4.1.1 ESPECIALES CARNES COLORADAS



Este es un establecimiento de restauración del Cantón Cotacachi, de tercera categoría, tiene una capacidad de 20 personas, cuenta con 4 trabajadoras todas son mujeres empíricas, el cual tiene como servicio principal el de alimentos y bebidas sin brindar ningún servicio complementario a sus clientes.

En cuanto al área de cocina se refiere, puedo decir que su estado actual es malo, porque es un espacio reducido sin alcanzar los 6mts², y sin ningún tipo de protección, y la cocción de los alimentos se lo realiza en una cocina de leña en el patio cubiertos solo con una carpa, en cuanto a su mobiliario solo tienen una mesa de madera en la cual se manipulan los alimentos, además que las personas encargadas en la preparación de los alimentos no son profesionales en esta área, de esta manera no cumple con las normas básicas de higiene y calidad para la manipulación y preparación de los alimentos que aquí se sirven.

La estructura física se encuentra en buen estado, su construcción es de cemento armado en su totalidad, es una construcción de restauración; es uno de los primeros restaurantes de este cantón, su equipamiento del comedor es muy deficiente, y su medida aproximada es de 15mts², cuenta con 4 mesas y 20 sillas de tipo casero, sin tener una mantelería ni cubertería adecuada para el servicio de alimentos y bebidas.

Cuenta con un aparador en donde el cliente cancela su pedido y una refrigeradora con la puerta de vidrio en donde se exhiben las bebidas (gaseosas).

5.4.1.1.1 CARTA ESPECIALES CARNES COLORADAS

Desayunos	\$1.60
Carne colorada	\$3.00
Colas	\$0.50
Cervezas	\$1.00

5.4.1.2 EL COCO



Este es un establecimiento de restauración del cantón Cotacachi, es un restaurante de cuarta categoría con una capacidad de 15 personas.

Cuenta con 2 trabajadores, los mismos que son empíricos y de edad avanzada los mismos que son los dueños, su servicio principal es el de alimentos y bebidas, sin ofrecer ningún otro servicio complementario, es más su único plato que ofrecen es el de las carnes coloradas.

En cuanto al área de cocina se refiere, puedo decir que su estado actual es regular, porque es un espacio reducido, apenas tiene una superficie de 5mts², y la cocción de los alimentos se hace en una pieza que no ha sido construida para ese fin, la preparación de los alimentos se lo realiza en una cocina de tipo casera, además de contar con una refrigeradora casera que es de uso familiar y del restaurante; en cuanto a su mobiliario solo tienen una mesa de madera en la cual se manipulan los alimentos, además que las personas encargadas en la preparación de los alimentos no son profesionales en esta área, además de ser

personas de edad avanzada, de esta manera no cumple con las normas básicas de higiene y calidad para la manipulación y preparación de los alimentos que aquí se sirven.

La estructura física se encuentra en buen estado, su construcción es de cemento armado en su totalidad, es una construcción de restauración; es uno de los primeros restaurantes de este cantón, su equipamiento del comedor es muy deficiente, y su medida aproximada es de 10mts², cuenta con 3 mesas y 15 sillas de tipo casero, sin tener una mantelería, ni cubertería adecuada para el servicio de alimentos y bebidas.

Este establecimiento no cuenta con carta de alimentos para los clientes.

5.4.1.3 ESPECIALES CARNES COLORADAS



Este es un establecimiento de restauración del cantón Cotacachi, es un restaurante de cuarta categoría, el mismo que tiene capacidad para 25 personas.

Cuenta con 6 trabajadores los mismos que son empíricos, tres con instrucción secundaria y tres con ciclo básico; su principal servicio es el de alimentos y bebidas además de ofrecer bar y garaje como servicios complementarios a sus clientes.

En cuanto al área de cocina se refiere, puedo decir que su estado actual es bueno, ya que su medida aproximada es de 10mts², y la cocción de los alimentos se hace en el área destinada para este fin, en cuanto a su mobiliario cuentan con una mesa de acero inoxidable en la cual se manipulan los alimentos, cuenta con una refrigeradora industrial, una cocina industrial, etc.

Además que las personas encargadas en la preparación de los alimentos son capacitados en esta área, pero no son profesionales, de esta manera este establecimiento cumple con las normas básicas de higiene y calidad para la manipulación y preparación de los alimentos que aquí se sirven.

La estructura física se encuentra en buen estado, su construcción es de cemento armado en su totalidad, es una construcción para la restauración, su tiempo de funcionamiento es de 7 años, su equipamiento del comedor es bueno ya que cuenta con 12 mesas y 48 sillas adecuadas para el servicio de alimentos, y su medida aproximada es de 20mts², que va de acuerdo a la capacidad del restaurante; tiene una mantelería, cristalería y cubertería buena para el servicio de alimentos y bebidas. Cuenta con un aparador pequeña en donde se almacenan la mantelería, la cubertería y cristalería.

5.5 RESTAURANTES

5.5.1 EL LEÑADOR



Este es un establecimiento de restauración del cantón Cotacachi, es un restaurante de tercera categoría que tiene una capacidad para 60 personas.

Cuenta con 8 trabajadores, todos hombres y capacitados pero no profesionales en el área restauración, los cuales han realizado cursos; su servicio principal es el de brindar alimentos y bebidas, pero también ofrece: juegos infantiles, bar, garaje, cafetería y área de BBQ, como servicios complementarios para sus clientes. La distribución del personal de este establecimiento es de 4 personas en el área de cocina y 4 personas en el área de servicio.

En cuanto al área de cocina se refiere, puedo decir que su estado actual es bueno, y su medida aproximada es de 15mts², y la cocción de los alimentos se hace en el área destinada para este fin, en cuanto a su mobiliario cuentan con mesas de acero inoxidable en la cual se manipulan los alimentos, cuenta con refrigeradoras industriales, cocinas industriales, etc. además que las personas encargadas en la preparación de los alimentos son capacitados en esta área, de esta manera este establecimiento cumple con las normas básicas de higiene y calidad para la manipulación y preparación de los alimentos que aquí se sirven.

La estructura física se encuentra en buen estado, su construcción es de cemento armado en su totalidad, es una construcción para la restauración; su equipamiento del comedor es muy buen y su medida aproximada es de 40mts², cuenta con 15 de mesas y 60 sillas adecuadas para el servicio de alimentos, tiene una mantelería, cristalería y cubertería adecuada para el servicio de alimentos y bebidas. Cuenta con un aparador en donde se almacenan la mantelería, la cubertería y cristalería. En el bar existen licores nacionales e internacionales que se expenden a los clientes.

El área de BBQ se encuentra en un estado bastante bueno, ya que sus utensilios para la preparación de los alimentos están en buen estado y la manipulación de los alimentos también es bastante buena, ya que las superficies donde se manipulan los alimentos están en excelente estado, y el personal que lo manipula lo hace aplicando las normas de calidad e higiene para realizar esto.

5.5.1.1 CARTA EL LEÑADOR RESTAURANTE

ENTRADAS

Avocado relleno de atún	\$2.80
Avocado príncipe	\$2.90
Avocado con camarones	\$3.90
Ceviche de camarón	\$4.25
Ceviche de trucha	\$3.90
Cóctel de camarón	\$3.90
Crepes de atún o pollo	\$3.80
Omelette de queso	\$3.10
Ensalada mixta fresca	\$3.30

SOPAS

Caldillo de huevos	\$3.40
Caldo de gallina con presa	\$3.90
Consomé de legumbres	\$2.80
Locro de queso	\$3.90
Consomé de pollo	\$2.80
Crema de aguacate o tomate	\$3.40
Crema de champiñones	\$3.60
Sopa del día	\$3.40

CARNES DE RES

Lomo con legumbres	\$4.70
Lomo argentino	\$5.20
Lomo a la plancha	\$4.50
Lomo apanado	\$4.70
Lomo milanese	\$5.30
Filet migñon	\$5.60
Bistec pimienta	\$5.60
Chateaubrian	\$5.60
Churrasco criollo	\$5.00

PLATOS FUERTES (AVES)

Pollo al grill	\$3.90
Pollo apanado	\$4.50
Cordón Blue	\$5.00
Pollo al vino con champiñones	\$5.00
Pollo a la española	\$4.80
Pollo al ajillo	\$5.00
Pollo al curry	\$5.00
Arroz con pollo	\$4.50

(Los platos incluyen papas fritas, arroz y ensalada)
Precios incluidos IVA.

PARRILLADAS

Parrillada número uno	7 carnes	
- Filete de pollo		
- Chuleta de cerdo		
- Lomo de res		
- Longaniza		
- Chorizo blanco		
- Chorizo rojo		
- Morcilla negra		
- Copa de helado		\$8.40

Parrillada numero dos	4 carnes	
- Chuleta de cerdo		
- Lomo de res		
- Chorizo blanco		
- Chorizo rojo		
- Copa de helado		\$6.70
Lomo al grill		\$5.60
Pollo al grill		\$4.25
Filete de pollo al grill		\$4.70
Trucha al grill		\$5.40
Lomo fino de res al grill		\$5.40
Chuleta de cerdo al grill		\$4.70

Nota: Todos los platos llevan ensalada mixta fresca, mote, papas con cáscara aguacate y salsas, queso chimichurri. Precio incluye el 12% de IVA.

CARNES DE CERDO

Chuleta a la plancha	\$4.50
Chuleta apanada	\$4.70
Chuleta champiñones	\$5.00
Chuleta salsa América	\$5.00
Chuleta hawaiana	\$5.00
Chuleta a la diablo	\$5.00
Plato típico leñador	\$6.40
Carnes coloradas	\$5.00

MARISCOS

Chaulafán ecuatoriano	\$5.00
Arroz con camarón	\$5.60
Camarones al ajillo	\$5.60
Camarones rebosados	\$5.60
Camarones a la plancha	\$6.20
Corvina a la plancha	\$5.50
Corvina con champiñones	\$5.80
Corvina marinera	\$6.20
Trucha a la plancha	\$5.60
Trucha con salsa de alcaparra	\$5.60
Trucha al ajillo	\$5.60
Trucha con champiñones	\$5.60
Trucha al vapor	\$5.00
Trucha vasca	\$5.60
Trucha tocineta	\$5.60
Trucha leñador	\$6.20

Todos los platos incluyen arroz, papas fritas y legumbres; Todos los platos incluyen el 12% de IVA.

BEBIDAS, REFRESCOS Y POSTRES

Gaseosa	\$0.80
Agua mineral	\$0.80
Agua pura	\$0.80
Jugos naturales	\$1.30
Cerveza pilsener	\$1.70
Cerveza club	\$1.50
Ensalada de frutas	\$2.80
Helado de copa	\$1.30
Copa leñador	\$3.10
Duraznos al jugo	\$2.80
Banana split	\$3.60

5.5.2 PARADERO EL COCO



Este establecimiento se encuentra ubicado en vía a Cuicocha por lo que es un restaurante de tipo rural.

Este es un establecimiento de restauración del cantón Cotacachi, de categoría cuarta el mismo que estuvo cerrado durante el día de la visita, pero de lo poco que pude observar la infraestructura de este establecimiento es regular ya que no cuenta con el equipamiento necesario para brindar el servicio de alimentos y bebidas, y la estructura física no se encuentra en buen estado, siendo una casa adecuada para atender a los clientes como si fuese un restaurante; además de que cuenta con un área de comedor muy pequeña de aproximadamente unos 8mts², para brindar este tipo de servicio.

5.5.3 LA MARQUEZA



Este es un establecimiento de restauración del cantón Cotacachi, es un restaurante de tercera categoría, el cual tiene una capacidad de 40 personas.

Cuenta con 8 trabajadores 4 hombres y 4 mujeres los mismos que son personal empírico, todos con instrucción secundaria incluidos sus dueños; su servicio principal es de alimentos y bebidas sin ofrecer ningún servicio complementario.

La distribución del personal de este establecimiento es de 3 personas en el área de cocina y 5 personas en el área de servicio, como antes mencione todos empíricos en el área hotelera.

En cuanto al área de cocina se refiere puedo decir que su estado actual es bueno, y su medida aproximada es de 20mts², siendo un espacio adecuado para la cocción de los alimentos que se hace en esta área, en cuanto a su mobiliario cuentan con mesas de acero inoxidable en la cual se manipulan los alimentos, cuenta con refrigeradoras industriales, cocinas industriales, frigoríficos, etc. además que las personas encargadas en la preparación de los alimentos son capacitados en esta área. Algo que es muy importante es que estas personas se auto capacitan para superarse en su trabajo, de esta manera este establecimiento cumple con las normas básicas de higiene y calidad para la manipulación y preparación de los alimentos que aquí se sirven.

La estructura física se encuentra en buen estado, su construcción es de cemento armado en su totalidad, es una construcción para la restauración, su equipamiento del comedor es muy bueno y su medida aproximada es de 30mts², cuenta con 10 mesas y 40 sillas, adecuadas para el servicio de alimentos, que va de acuerdo a la capacidad del restaurante; tiene una mantelería, cristalería y cubertería adecuada para el servicio de alimentos y bebidas. Cuenta con un aparador en donde se almacenan la mantelería, la cubertería y cristalería. Algo que me da que pensar es la categorización que tiene este restaurante, ya que teniendo una infraestructura muy buena esta en la categoría tercera.

5.5.3.1 CARTA LA MARQUEZA

ENTRADAS

Avocado relleno de pollo	\$2.50
Avocado relleno de camarón	\$3.80
Avocado relleno de atún	\$2.50
Ceviche de camarón o mixto	\$4.50
Entrada típica	\$2.50

SOPAS Y CREMAS

Sopa del día	\$1.50
Caldo con presa	\$2.00
Consomé de pollo	\$1.50
Crema de champiñones	\$2.00
Crema de tomate	\$2.00
Crema de camarón	\$2.50
Locro de queso	\$2.20

PLATOS TÍPICOS

Típico de la casa	\$6.00
Carnes coloradas	\$5.00
Llapingachos ibarreños	\$5.50
Parrillada especial	\$7.50

CARNES DE RES

Lomo en champiñones	\$4.50
Lomo argentino	\$4.80
Lomo a la plancha	\$4.20
Lomo apanado	\$4.80
Lomo criollo	\$5.00
Churrasco criollo	\$5.00
Filet Mignon	\$5.00
Bistec pimienta	\$5.00
Cordón blue	\$5.00

CARNES DE CERDO

Chuleta a la plancha	\$4.50
Chuleta en champiñones	\$4.80
Chuleta a la diablo	\$4.80

MARISCOS

Camarones a la plancha	\$5.50
Camarones al ajillo	\$5.00
Camarones reventados	\$5.00
Camarones apanados	\$5.00
Corvina frita	\$4.90
Corvina al vapor	\$4.90
Corvina a la vasca	\$5.50
Corvina apanada	\$4.90
Corvina en champiñones	\$5.00
Trucha a la plancha	\$4.50
Trucha a la vasca	\$5.50
Trucha marinera	\$6.00
Trucha tocineta	\$5.50
Trucha al vapor	\$5.00

ARROCES

Arroz con pollo	\$4.00
Arroz con camarón	\$5.00

SNACKS

Hamburguesas	\$1.80
Sanduche de pollo	\$2.00
Sanduche de jamón	\$1.60
Sanduche mixto	\$2.00
Sanduche de queso	\$1.50
Sanduche mexicano	\$2.20
Salchipapas	\$1.80
Papicarne	\$1.80
Papipollo	\$1.80

POSTRES

Ensalada de frutas con helado	\$2.20
Banana splite	\$2.20
Copa de helado	\$1.50
Fresas con crema	\$2.20

BEBIDAS

Milk shake	\$1.20
Jugos naturales	\$1.00
Gaseosas	\$0.70
Agua con gas	\$0.70
Agua sin gas	\$0.70
Cerveza grande	\$1.50
Cerveza light	\$1.30

Agregar a estos valores el 10% de servicio y el 12% de IVA.

5.5.4 LA CASA DEL TURISTA



Este es un establecimiento de restauración del cantón Cotacachi, es un restaurante de tercera categoría, el mismo que tiene capacidad para 35 personas.

Cuenta con 7 trabajadores los mismos que son empíricos, todos con instrucción secundaria; su principal servicio es el de alimentos y bebidas sin ofrecer ningún servicio complementario a sus clientes.

En cuanto al área de cocina se refiere puedo decir que su estado actual es regular, porque es un espacio reducido y su medida aproximada es de 10mts², y la manipulación de los alimentos se hace en una mesa rectangular de madera vieja, la cocción de los alimentos se lo realiza en una cocina industrial, posee a penas una refrigeradora de tipo casera para el almacenaje de sus productos; además que las personas encargadas en la preparación de los alimentos no son profesionales en esta área y trabajan sin ninguna protección, de esta manera no cumple con las normas básicas de higiene y calidad para la manipulación y preparación de los alimentos que aquí se sirven.

La estructura física se encuentra en buen estado, su construcción es de cemento armado en su totalidad, y es una construcción para la restauración; su equipamiento del comedor es muy bueno y su medida aproximada es de 25mts², cuenta con 7 mesas y 35 sillas, adecuadas para el servicio de alimentos, que va de acuerdo a la capacidad del restaurante; tiene una mantelería, cristalería y cubertería adecuada para el servicio de alimentos y bebidas. Cuenta con un aparador en donde se almacenan la mantelería, la cubertería y cristalería.

Especialidades

Parrilladas

Menú del día

Carnes coloradas

Pollo a la brasa

Platos a la carta

Trucha de río

Mariscos

Carnes al carbón

Platos típicos

5.5.5 LA TOLA



Este es un establecimiento de restauración del cantón Cotacachi, es un restaurante de tercera categoría, el mismo que tiene capacidad para 120 personas.

Cuenta con 4 trabajadores, 2 de los cuales son empíricos, instrucción secundaria, y los otros 2 son profesionales, a nivel técnico; su principal servicio es el de alimentos y bebidas sin ofrecer ningún servicio complementario a sus clientes.

En cuanto al área de cocina se refiere puedo decir que su estado actual es bueno, y su medida aproximada es de 30mts², siendo un espacio adecuado para la cocción de los alimentos, en cuanto a su mobiliario cuentan con una mesa de acero inoxidable en la cual se manipulan los alimentos, cuenta con una refrigeradora casera, una cocina industrial, además que las personas encargadas en la preparación de los alimentos son capacitados en esta área, pero no son profesionales, de esta manera este establecimiento cumple con las normas básicas de higiene y calidad para la manipulación y preparación de los alimentos que aquí se sirven.

La estructura física se encuentra en buen estado, su construcción es de cemento armado en su totalidad, es una construcción para la restauración, su tiempo de funcionamiento es de 6 años, su equipamiento del comedor es bueno ya que cuenta con un número de 15mesas y 75sillas en la planta baja, y su medida aproximada es de 40mts², y 9 mesas y 45 sillas en la planta alta, y su medida aproximada es de 20mts², adecuadas para el servicio de alimentos, que va de acuerdo a la capacidad del restaurante; tiene una mantelería, cristalería y cubertería buena para el servicio de alimentos y bebidas.

Cuenta con un aparador pequeño en donde se almacenan la mantelería, la cubertería y cristalería.

Algo que me deja mucho que pensar es como atienden a 120 personas con solo cuatro empleados, ya que me dijeron que todos hacen diferentes actividades dentro del establecimiento.

5.5.5.1 CARTA ASADERO LA TOLA

ENTRADAS

Aguacate relleno (atún, camarón y jamón)	\$2.00
Tomate relleno (atún, camarón y jamón)	\$2.00
Ceviche de (camarón, concha y corvina)	\$3.50

SOPAS

Consomé de menudencias	\$1.00
Sopa del día	\$1.50
Crema de hongos	\$1.00
Crema de espárragos	\$1.00
Caldo de pollo	\$2.00
Yaguarlocro	\$2.00

PLATOS FUERTES

Parrillada	\$4.50
Lomo de res a la brasa	\$3.50
Chuleta de chancho a la brasa	\$3.50
Carne colorada	\$3.30
Lomo a la argentina	\$3.30
Milanesa	\$3.00
Lomo en champiñones	\$3.80
Pollo a la brasa	\$3.00
Pollo al horno	\$3.00
Trucha apanada	\$4.30
Trucha al ajillo	\$4.30
Trucha en salsa de champiñones	\$4.30
Mar y tierra	\$6.50
Fuente la tola	\$6.50
Menú del día	\$3.30

5.6 CAFETERIAS

5.6.1 RINCÓN DEL SOL



Este es un establecimiento de restauración del cantón Cotacachi, es una cafetería de tercera categoría, la misma que tiene capacidad para 20 personas.

Cuenta con un número de 1 trabajador la misma que es empírica, su principal servicio es el de alimentos y bebidas sin ofrecer ningún otro servicio complementario a sus clientes. Su infraestructura se encuentra en buen estado para el servicio de alimentos a sus clientes, tiene un tiempo de funcionamiento de 5 años,

La estructura física se encuentra en buen estado, su construcción es de cemento armado en su totalidad, es una construcción para la restauración, tiene un tiempo de funcionamiento de 5 años; su equipamiento es bueno ya que cuenta con 4 mesas y 20 sillas de madera aptas para el servicio de alimentos, y su medida aproximada es de 12mts², que va de acuerdo a la capacidad de la cafetería.

El área en donde se preparan los alimentos y los jugos a los clientes deja mucho que desear ya que es un espacio sumamente pequeño, con vista para el cliente; y ahí mismo en ese pequeño espacio se encuentra el lavadero, por lo que la preparación se lo hace un mesón de un 1mt², sin tomar en cuenta ninguna norma de higiene para la preparación de los alimentos, la persona que me atendió es una persona que no tiene la más mínima idea de cómo atender a los clientes por lo que el servicio también deja mucho que desear. Este establecimiento no cuenta con carta de alimentos para los clientes.

CAPITULO VI

ANALISIS DE LA INFRAESTRUCTURA HOTELERA DEL CANTON COTACACHI

6.1 ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO

Luego de haber detallado en forma individual cada uno de los establecimientos de alojamiento hotelero que prestan sus servicios en el cantón Cotacachi, en el cual se ha dado a conocer todas las características favorables y desfavorables de cada uno de estos establecimientos, pongo a conocimiento de usted el estado actual de la infraestructura restauración de este cantón.

Después de haber hecho un balance general de todos los establecimientos hoteleros en estudio puedo decir que el estado actual de las hosterías, hostales y un hostel residencia de Cotacachi es **Buena**, en sus diversas áreas tanto en el servicio de alojamiento, como en el servicio de alimentos y bebidas a sus huéspedes, de los pocos establecimientos que cuentan con este servicio sin dejar de lado la estructura física de los mismos, y su tipo de personal. Hay que aclarar que los dos mejores establecimientos hoteleros son las dos hosterías las mismas que son: La Mirage y el Rancho Santa Fe, que tienen una amplia ventaja sobre todos los demás establecimientos de este cantón.

La profesionalización del personal que brinda los servicios de alojamiento a los turistas, es muy baja ya que un 80% del total de trabajadores (40 trabajadores en total) son personal empírico tanto los dueños como los empleados de los establecimientos hoteleros. Lo cual trae como consecuencias un servicio deficiente, sin aplicar ni cumplir las normas de calidad e higiene mínimas para la prestación de este servicio a los turistas que visitan este cantón, con las excepciones anteriormente descritas.

Otro factor que es preponderante y muy influyente en este cantón es que los establecimientos hoteleros son familiares y por lo general trabajan solo en familia (hijos, sobrinos, primos, etc.), motivo por el cual la profesionalización del personal que labora en estos establecimientos es muy limitada y casi nula, por que no todos los dueños de los establecimientos están interesados en la profesionalización de su personal, y tampoco tienen los medios, e incluso a algunos dueños no les interesa tener un personal profesional ni tampoco cuentan con lugares para la profesionalización de su personal. Al igual que lo anterior con las tres excepciones antes citadas.

Esa es la realidad hotelera del cantón Cotacachi, tomando en cuenta los aspectos antes mencionados e involucrados en este estudio realizado con los dueños de los diferentes establecimientos.

6.2 RESUMEN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

Luego de haber detallado en forma individual cada uno de los establecimientos de restauración que prestan sus servicios en el cantón Cotacachi, en el cual se ha dado a conocer todas las características favorables y desfavorables de cada uno de estos establecimientos, pongo a conocimiento de usted el estado actual de la infraestructura restauración de este cantón.

Después de haber hecho un balance general de todos los establecimientos de restauración en estudio puedo decir que el estado actual de los restaurantes de Cotacachi es **Bueno**, en sus diversas áreas tanto en el servicio, como en la cocina si dejar de lado la estructura física de los mismos, y la profesionalización del personal

La profesionalización del personal que brinda los servicios alimentos y bebidas a los turistas, es muy baja ya que un 95% del total de trabajadores son personal empírico tanto los dueños como los empleados de los establecimientos de restauración. (Total trabajadores 44, 2 profesionales y 42 empíricos).

Lo cual trae como consecuencias un servicio deficiente, además de que en su gran mayoría no aplican ni cumplen las normas de calidad e higiene mínimas para la prestación de este servicio a los turistas que visitan este cantón.

Otro factor que es preponderante y muy influyente en este cantón es que los establecimientos de restauración son familiares y por lo general trabajan solo en familia (hijos, sobrinos, primos, etc.), motivo por el cual la profesionalización del personal que labora en estos establecimientos es muy limitada y casi nula, por que no todos los dueños de los establecimientos están interesados en la profesionalización de su personal, y tampoco tienen los medios, e incluso a algunos dueños no les interesa tener un personal profesional ni tampoco cuentan con lugares para la profesionalización de su personal. Y a esto súmele la edad avanzada de ciertos propietarios de estos establecimientos

Esa es la realidad de la restauración del cantón Cotacachi, tomando en cuenta los aspectos antes mencionados e involucrados en este estudio realizado con los dueños de los diferentes establecimientos.

6.3 NORMAS TÉCNICAS Y LEYES DE CALIFICACIÓN

HOSTALES

STABLECIMIENTO	CATEGORIA	HAB SIM 9MTS ²	HAB DBL 14MTS ²	COMEDOR 1.5MTS ² X C/HAB	ÁREA SOCIAL 1.50MTS ² X C/HAB
COTACACHI	SEGUNDA	NO	NO	NO	NO
PLAZA BOLIVAR	SEGUNDA	NO	NO	SI	SI
SUMAC HUASI	SEGUNDA	SI	SI	SI	SI

STABLECIMIENTO	CATEGORIA	HAB SIM 8MTS ²	HAB DBL 13MTS ²	COMEDOR 1.5MTS ² X C/HAB	ÁREA SOCIAL 1.50MTS ² X C/HAB
POSADA MUNAYLLA	TERCERA	SI	NO	SI	SI

HOSTERÍAS

STABLECIMIENTO	CATEGORIA	HAB SIM 10MTS ²	HAB DBL 15MTS ²	COMEDOR 1.75MTS ² X C/HAB	ÁREA SOCIAL 2.00MTS ² X C/HAB
RANCHO SANTA FE	PRIMERA	SI	SI	SI	SI
LA MIRAGE	PRIMERA	SI	SI	SI	SI

HOSTALES RESIDENCIAS

STABLECIMIENTO	CATEGORIA	HAB SIM 8MTS ²	HAB DBL 13MTS ²	COMEDOR 1.5MTS ² X C/HAB	ÁREA SOCIAL 1.50MTS ² X C/HAB
BACHITA	TERCERA	SI	NO	SI	NO

NOTA: Estos cuadros están realizados tomando en cuenta la norma técnica para hostales, hostales residencias, y hosterías del reglamento general de actividades turísticas

6.4 NORMAS ESPECÍFICAS PARA BATERIA PESADA Y EQUIPAMIENTO DE COCINA

COMEDOR

ESTABLECIMIENTOS	CATEGORIA	PISO LIMPIO Y SIN MANCHAS	PARDES CUBIERTAS CON BALDOSA O CON PINTURA LAVABLE	MESAS CON MANTELES O DE SUPERFICIE LAVABLE	LIMPIEZA DE MESAS CON LIMPIONES ADECUADOS	POSEE ILUMINACIÓN NATURAL O ARTIFICIAL	POSEE VENTILACIÓN NATURAL O ARTIFICIAL	AUSENCIA DE INSECTOS	POSEE SERVICIO HIGIENICO LIMPIO Y CON TODOS LOS MIMPLEMENTOS NECESARIOS
CAFETERIAS									
RINCÓN DEL SOL	CUARTA	SI	NO	SI	SI	NAURAL Y ARTIFICIAL	NATURAL	SI	SI
RESTAURANTES									
LA CASA DEL TURISTA	TERCERA	SI	SI	SI	SI	NATURAL Y ARTIFICIAL	NATURAL	SI	SI
EL LENADOR DE COTACACHI	TERCERA	SI	SI	SI	SI	NATURAL Y ARTIFICIAL	NATURAL	SI	SI
LA MARQUEZA	TERCERA	SI	SI	SI	SI	NATURAL Y ARTIFICIAL	NATURAL	SI	SI
LA TOLA	TERCERA	SI	SI	SI	SI	NASTURAL Y ARTIFICIAL	NATURAL	SI	SI
EL VIEJO MOLINO STEAK HOUSE	TERCERA	SI	SI	SI	SI	NATURAL Y ARTIFICIAL	NARURAL	SI	SI
RESTAURANTES DE COMIDA TÍPICA									
ESPECIALES CARNES COLORADAS	TERCERA	NO	SI	SI	NO	NATURAL Y ARTIFICIAL	NATURAL	SI	NO
LAS AUTENTICAS Y ESPECIALES CARNES COLORADAS	CUARTA	SI	SI	SI	SI	NATURAL Y ARTIFICIAL	NATURAL	SI	SI
EL COCO	CUARTA	SI	NO	SI	SI	NATURAL Y ARTIFICIAL	NATURAL	SI	SI
ESPECIALES CARNES COLORADAS	CUARTA	SI	SI	SI	SI	NATURAL Y ARTIFICIAL	NATURAL	SI	SI
PARADERO EL COCO	CUARTA	NO	NO	NO	NO	NATURAL Y ARTIFICIAL	NATURAL	NO	NO

COCINAS

ESTABLECIMIENTOS	ÁREA MINIMA DE 6MTS²	COCINA EN BUEN ESTADO Y CON VENTILACIÓN NECESARIA	UBICACIÓN DEL CILINDRO DE GAS INTERIOR CON PROTECCIÓN O EXTERIOR	MESONES DE TRABAJO DE SUPERFICIE LISA Y LAVABLE	LAVADERO DE ACERO INOXIDABLE Y ESCURRIDOR DE VAJILLA	TABLAS DE PICAR PLÁSTICAS Y DEBIDAMENTE ETIQUETADAS	UTENSILIOS DE COCINA EN BUEN ESTADO	RECIPIENTE DE BASURA PLÁSTICO, LAVABLE, CON TAPA Y FUNDA PLÁSTICA	AUSENCIA DE INSECTOS, MOSCOS, CUCARACHAS, ETC.
CAFETERIAS									
RINCÓN DEL SOL	NO	SI	INTERIOR SIN PROTECCIÓN	SI	SI	NO	SI	SI	SI
RESTAURANTES									
LA CASA DEL TURISTA	SI	SI	EXTERIOR	SI	SI	NO	SI	SI	SI
EL LEÑADOR DE COTACACHI	SI	SI	EXTERIOR	SI	SI	SI	SI	SI	SI
LA MARQUEZA	SI	SI	INTERIOR CON PROTECCIÓN	SI	SI	SI	SI	SI	SI
LA TOLA	SI	SI	EXTERIOR	SI	SI	NO	SI	SI	SI
EL VIEJO MOLINO STEAK HOUSE	SI	SI	EXTERIOR	SI	SI	SI	SI	SI	SI
RESTAURANTES DE COMIDA TÍPICA									
ESPECIALES CARNES COLORADAS	SI	SI	COCINA DE LEÑA	NO	NO	NO	SI	SI	SI
LAS AUTÉNTICAS Y ESPECIALES CARNES COLORADAS	SI	SI	INTERIOR SIN PROTECCIÓN	SI	SI	NO	SI	SI	SI
EL COCO	NO	SI	INTERIOR SIN PROTECCIÓN	NO	SI	NO	SI	SI	SI
ESPECIALES CARNES COLORADAS	SI	NO	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI
PARADERO EL COCO	NO	NO	COCINA A LEÑA	NO	NO	NO	NO	NO	NO

NOTA: Estos cuadros (comedor y cocina), están realizados tomando en cuenta la información de “inspección sanitaria de establecimientos que expanden alimentos preparados” de la dirección de salud del ecuador.

6.5. CUADRO DE ANALISIS DE ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN SEGUN MUNICIPIO DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO DIRECCIÓN METROPOLITANA DE SALUD “INSPECCIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS PREPARADOS”

ESTABLECIMIENTOS	Cumple con las temperaturas de cocción recomendadas	Cuenta con el equipo apropiado para una cocina	Cumple con las normas de higiene del personal	Tiene un manejo adecuado de los alimentos que se van a preparar	Se aplica la limpieza húmeda en sus procesos productivos	Se aplica la limpieza seca en sus procesos productivos	Al personal se lo hace un control médico general por lo menos una vez al año	Tiene el equipo adecuado para la conservación de los alimentos	El personal cuenta con el espacio necesario para su higiene personal
CAFETERÍAS									
RINCÓN DEL SOL	SI	NO	SI	SI	SI	NO POSEE	SI	SI	NO
RESTAURANTES									
LA CASA DEL TURISTA	NO	SI	SI	SI	NO	NO	NO	SI	SI
EL LEÑADOR DE COTACACHI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	SI
LA MARQUEZA	SI	SI	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI
LA TOLA	SI	NO	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI
EL VIEJO MOLINO STEAK HOUSE	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
RESTAURANTES DE COMIDA TÍPICA									
ESPECIALES CARNES COLORADAS	SI	NO	NO	NO	NO	NO POSEE	SI	NO	SI
LAS AUTÉNTICAS Y ESPECIALES CARNES COLORADAS	SI	SI	SI	NO	SI	NO POSEE	SI	SI	SI
EL COCO	NO	NO	SI	SI	SI	NO POSEE	SI	NO	SI
ESPECIALES CARNES COLORADAS	SI	NO	NO	SI	SI	NO POSEE	SI	SI	NO
PARADERO EL COCO	NO	NO	NO	NO	NO	NO POSEE	NO	NO	NO

**6.6 CUADRO DE ANALISIS DE ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO
SEGÚN
EL REGLAMENTO GENERAL DE ACTIVIDADES TURISTICAS**

HOSTALES

ESTABLECIMIENTO	CATEGORIA	RECEPCION	PISOS	COMEDOR	TELEFONO	LAVANDERIA	BOTIQUIN
COTACACHI	SEGUNDA	SI	SI	NO	SI	NO	SI
PLAZA BOLIVAR	SEGUNDA	SI	SI	NO	NO	NO	SI
SUMAC HUASI	SEGUNDA	SI	SI	SI	SI	SI	SI
POSADA MUNAYLLA	TERCERA	SI	SI	SI	SI	SI	SI

HOSTALES RESIDENCIA

ESTABLECIMIENTO	CATEGORIA	RECEPCION	PISOS	COMEDOR	TELEFONO	LAVANDERIA	BOTIQUIN
BACHITA	TERCERA	SI	SI	NO	NO	NO	SI

HOSTERIAS

ESTABLECIMIENTO	CATEGORIA	RECEP. BILINGÜE	BOTONES	CENTRAL TELEFONICA	COMUNICACIÓN DIRECTA CON HABITACIONES	BOTIQUIN
LA MIRAGE	PRIMERA	SI	SI	SI	SI	SI
RANCHO SANTA FE	PRIMERA	SI	SI	SI	SI	SI

CAPITULO VII

7.1 CONCLUSIONES

Al terminar el presente trabajo expreso las siguientes conclusiones:

- Los propietarios de los establecimientos hoteleros y de restauración poseen conocimientos muy elementales y empíricos de la hotelería motivo por el cual la prestación de su servicio es muy deficiente.
- No existe la suficiente difusión del Cantón con toda la riqueza turística, servicios de hospedaje y gastronomía que este cantón cuenta, motivo por el cual no es explotado de una mejor manera por los prestadores de los servicios.
- La mayoría de establecimientos de alojamiento y de restauración especialmente no cumplen con las normas sanitarias que exige la Dirección Nacional de Salud, en todos sus procesos productivos.
- Cantón Cotacachi realiza un turismo sin las debidas seguridades tanto para los turistas como para los prestadores de servicios turísticos, debido a la falta de conocimientos técnicos que estos tienen.
- No existe un lugar en el cual el turista nacional y extranjero que visita este cantón se pueda informar de los diversos atractivos turísticos, servicios, infraestructura, hospedaje, gastronomía y demás y los implementos que cada uno de ellos debe llevar para el disfrute de los mismos sin poder en riesgos su integridad.
- En este cantón no existe una conciencia de servicio, ya que los pobladores lo toman al turismo solo como una actividad de lucro personal sin importar la calidad del servicio que reciban los turistas que visitan este Cantón.

- No existe los suficientes medios de transportes, para arribar a este cantón, ya que los buses que van para este destino son muy limitados y en su mayoría salen solo desde Otavalo.

7.2 RECOMENDACIONES

Luego de haber realizado este estudio se puede recomendar:

- Una capacitación constante a los propietarios de los establecimientos, para de esta manera alcanzar un servicio de calidad a los turistas nacionales e internacionales que visitan este cantón.
- Promoción y publicidad de todos los atractivos con los que cuenta este cantón para el disfrute total de sus visitantes.
- La realización de un control sanitario constante para verificar el estado de las cocinas y todos sus implementos en los cuales se preparan los alimentos que van hacer consumidos por los visitantes de este cantón.
- Crear un plan de seguridad hotelera en el cual se encuentren inmersos todas las personas que realizan actividades turísticas para salvaguardar la integridad de los visitantes y de las personas que viven del turismo.
- Crear una oficina de información turística para que los visitantes puedan tener acceso a todos los atractivos turísticos, servicios, infraestructura, hospedaje, gastronomía y demás, con la debida información de todos estos lugares.
- Crear en la población una conciencia de servicio a los visitantes de este cantón sin cometer abusos hacia los mismos, y tratándolos de hacerles sentir como en casa.
- Aumentar las frecuencias de salida de los buses que nos llevan a este destino turístico, desde Quito en forma directa a Cotacachi.

7.3 FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

- ♣ REVISTA MAGAZINE COTACACHI AÑO 2005
- ♣ REGLAMENTO GENERAL DE ACTIVIDADES TURÍSTICAS DEL ECUADOR AÑO, 2002
- ♣ PLAN DE DESARROLLO CANTONAL (COTACACHI)
- ♣ DOCUMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA DE LA DIRECCIÓN METROPOLITANA DE SALUD.

7.3.1 PAGINAS WEB

- ♣ www.cotacachi.gov.ec
- ♣ www.viveecuador.com

**ANEXOS
CATASTRO TURÍSTICO ZONA URBANA COTACACHI 2005**

ALOJAMIENTO	PROPIETARIO	REPRESENTANTE LEGAL	DIRECCION	CATEGORIA
HOSTALES				
Cotacachi	FLORES BLANCA	FLORES BLANCA	10 de Agosto 1240 y Bolívar	SEGUNDA
Plaza Bolívar	MUNOZ MARCELO	MUNOZ MARCELO	Bolívar 1226 y 10 de Agosto	SEGUNDA
Sumac Huasi	QUILUMBAQUI JORGE	QUILUMBAQUI JORGE	Juan Montalvo 1109 y Pedro Moncayo	SEGUNDA
Posada Munaylla	MUENALA LUIS	MUENALA LUIS	10 de Agosto y Sucre Esquina	TERCERA
HOSTALES RESIDENCIAS				
Bachita	AYALA LUIS	AYALA LUIS	Sucre 1674 y M. Peñaherrera	TERCERA
HOSTERÍAS				
La Mirage	ESPINOZA JORGE	MIRAGE CÍA. LTDA.	10 de Agosto Prolongación	PRIMERA
Rancho Santa Fe	AYALA ELSA	AYALA ELSA	10 DE AGOSTO FINAL	PRIMERA
COMIDAS Y BEBIDAS				
CAFETERÍAS				
Rincón del Sol	JÁTIVA ELENA	JÁTIVA ELENA	González Suárez 1572 y M. Peñaherrera	TERCERA
RESTAURANTES				
La Casa del Turista	CAICEDO EUGENIO	CAICEDO EUGENIO	Simón Bolívar 1302 y 9 de Octubre	TERCERA
El Leñador de Cotacachi	CAICEDO PABLO	CAICEDO PABLO	Sucre 1012 y Juan Montalvo	TERCERA
La Marqueza	PALACIOS SONNIA	PALACIOS SONNIA	10 de Agosto 1265 y Simón Bolívar	TERCERA
La Tola	GALINDO FRANCISCO	GALINDO FRANCISCO	9 de Octubre y Rocafuerte	TERCERA

El Viejo Molino Steak House	CAICEDO VINICIO	CAICEDO VINICIO	Pedro Moncayo e Imbabura	TERCERA
Paradero El Coco	ECHEVERRIA LUIS	ECHEVERRIA LUIS	Sucre 465 y Segundo Moreno	CUARTA
RESTAURANTES DE COMIDA TÍPICA				
Especiales Carnes Coloradas	UNDA LAURA	UNDA LAURA	Bolívar 1670 y M. Peñaherrera	TERCERA
Las Autenticas y Exquisitas Carnes Coloradas	MEJÍA DIGNA	MEJÍA DIGNA	Sucre 1006 y Juan Montalvo	CUARTA
El Coco	MONTENEGRO MARIO	MONTENEGRO MARIO	Sucre 350 y Segundo Moreno	CUARTA
Especiales Carnes Coloradas	GÓMEZ NELSON	GÓMEZ NELSON	Peñaherrera 1206 y González Suárez	CUARTA

HOJA DE RECOPIACIÓN DE INFORMACIÓN “COTACACHI”

➤ ESTABLECIMIENTO:

➤ TIPO: Hostal... Hostería.... Cafetería.... Restaurante.....

➤ CAPACIDAD:

➤ NUMERO DE EMPLEADOS: H: M: Total:

➤ NUMERO DE EMPLEADOS PROFES: H: M: Total:

➤ NUMERO DE EMPLEADOS EMPÍRICOS: H: M: Total:

➤ SERVICIO PRINCIPAL: ALOJAM..... A & B:

➤ SERVICIO (S) COMPLEMENTARIO (S)

.....
.....

➤ DEPARTAMENTOS DEL ESTABLECIMIENTO

Cocina..... Administrativo.....

Pisos..... Otros.....

No tiene división de departamentos:

➤ ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA

Excelente.... Buena: Regular.... Mala....

OBSERVACIONES

.....
.....
.....

EXTRACTO DEL REGLAMENTO GENERAL DE ACTIVIDADES TURISTICAS

Hostales y pensiones de tres estrellas.- Los hostales y pensiones de tres estrellas deberán contar con los siguientes servicios:

- a) De recepción, permanente atendido por personal capacitado. El recepcionista, además de conocer el idioma español, tendrá conocimientos básicos de inglés. Los botones y mensajeros dependerán de la recepción;
- b) De pisos, para el mantenimiento de las habitaciones, su limpieza y preparación. Estará a cargo de camareras cuyo número guardará relación con la capacidad del establecimiento, a razón de una camarera por cada dieciséis habitaciones, debiendo contar por lo menos con una camarera, cuando la capacidad sea inferior a ese número de habitaciones;
- c) De comedor. El menú deberá permitir al cliente la elección entre tres o más especialidades dentro de cada grupo de platos;
- d) Telefónico, a través de una central atendida permanentemente, pudiendo ocuparse de este servicio el personal de recepción;
- e) De lavandería y planchado, que podrá ser propio del establecimiento o contratado; y,
- f) Botiquín de primeros auxilios.

Hostales y pensiones de dos estrellas.- Los hostales y pensiones de dos estrellas, deberán contar con los siguientes servicios:

- a) De recepción, que deberá estar convenientemente atendido por personal que al mismo tiempo se ocupará del servicio telefónico;
- b) De pisos, para el mantenimiento de las habitaciones, su limpieza y preparación. Estará a cargo de camareras cuyo número guardará relación directa con la capacidad del establecimiento, a razón de una camarera por cada dieciocho habitaciones como mínimo, debiendo contar por lo menos con una camarera, cuando la capacidad sea inferior a ese número de habitaciones;

- c) De comedor. Este servicio deberá permitir a los clientes sustituir uno de los platos que compongan el menú por el que a tal efecto deberá ofrecer el establecimiento en cada comida;
- d) De lavandería y planchado, que podrá ser propio del establecimiento o contratado;
- e) Teléfono público en la recepción; y,
- f) Botiquín de primeros auxilios.

Hostales y pensiones de una estrella.- Los hostales y pensiones de una estrella deberán contar con los siguientes servicios:

- a) Personal necesario para atender debidamente los servicios de recepción, de habitaciones y de comedor;
- b) Teléfono público en la recepción; y,
- c) Botiquín de primeros auxilios.

Hostales residencia.- Es hostel residencia todo establecimiento que, mediante precio, preste al público en general servicios de alojamiento, debiendo ofrecer adicionalmente servicio de desayuno, para cuyo efecto podrá disponer de servicio de cafetería. No podrá ofrecer los servicios de comedor y tendrá un máximo de veintinueve habitaciones y un mínimo de doce.

Los hostales residencia deberán reunir las mismas condiciones exigidas para los hostales de su categoría, excepto en lo referente a los servicios de comedor y cocina.

Hostería, refugios, moteles y cabañas de tres estrellas.- Las hosterías, refugios, moteles y cabañas de tres estrellas, deberán contar con los siguientes servicios:

- a) De recepción las veinticuatro horas del día, atendido por personal capacitado que conocerá, además del español, el idioma inglés. Existirá un mozo de equipaje o mensajero que dependerá de la recepción;

- b) Central telefónica para llamadas locales e interprovinciales, en los lugares donde hubiere este servicio, y para comunicación con las habitaciones. Este servicio podrá estar atendido por el mismo personal de la recepción;
- c) En los refugios y moteles, servicio de cafetería las veinticuatro horas del día; y,
- d) Botiquín de primeros auxilios.

Hosterías, refugios, moteles y cabañas de dos estrellas.- Las hosterías, refugios, moteles y cabañas de dos estrellas, deberán contar con los siguientes servicios:

- a) De recepción las veinticuatro horas del día atendido, por personal calificado. Existirá un mozo de equipaje o mensajero que dependerá de la recepción;
- b) Central de teléfonos para llamadas locales e interprovinciales, en los lugares donde hubiere este servicio, y para comunicación con las habitaciones. Este servicio estará atendido por el personal de la recepción;
- c) En los moteles, servicio de cafetería las veinticuatro horas del día; y,
- d) Botiquín de primeros auxilios.

Hosterías, refugios, moteles y cabañas de una estrella.- Las hosterías, refugios, moteles y cabañas de una estrella, deberán contar con los siguientes servicios:

- a) De recepción, atendido las veinticuatro horas del día por personal capacitado. Existirá un mozo de equipajes y mensajero que dependerá de la recepción;
- b) Teléfono público en la recepción;
- c) En los moteles, servicio de cafetería las veinticuatro horas del día; y,
- d) Botiquín de primeros auxilios.

Servicios comunes en hosterías, moteles, refugios y cabañas.- Las hosterías, moteles, refugios y cabañas; cualquiera sea su categoría, deberán disponer además de servicios comunes de comedor y pisos y, en los refugios, de oxígeno y personal adiestrado para administrarlo.

MUNICIPIO DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO
DIRECCIÓN METROPOLITANA DE SALUD
“INSPECCIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS QUE EXPENDEN ALIMENTOS
PREPARADOS”
REQUERIMIENTOS ESENCIALES

- **AGUA POTABLE:** instalación a la red pública; volumen y presión suficientes en todos los grifos
- **CONEXION ALCANTARILLADO:** rejillas, sifones, desagües, tuberías para eliminación de aguas servidas, en buen estado
- **SS. HH.:** (mínimo uno) limpio; ventilado; agua permanente; lavamanos; jabón; toallas de papel o secador de manos; papel higiénico; basurero con tapa accionada con pedal
- **AUSENCIA DE ALIMENTOS CON SIGNOS DE DESCOMPOSICION**

Sección 1.- ENTORNO

Acera: barrida por lo menos 5 m. a cada lado de la entrada

Ausencia de agua empozada: en la acera o en la calle

Sección 2.- INSTALACIONES BÁSICAS

Eléctricas: cables por ductos; caja de revisión; medidor protegido

Extintor de fuego: con carga no caducada

Sección 3.- INSTALACIONES ESPECÍFICAS

SS.HH. para empleados: limpios; ventilados; alejados de la cocina; lavamanos; jabón; toallas de papel desechables o sacador de manos; papel higiénico; basurero con tapa accionada con pedal.

Vestidores para empleados o roperos: en uso

Bodega de material de limpieza o espacio aislado para almacenaje ordenado de: escobas, trapeadores, mangueras, cepillos, guantes, jabones, insecticidas, detergentes, desinfectantes

Sección 4.- COMEDOR

Piso: limpio; sin manchas, sin basuras y residuos

Paredes: limpias con zócalo 1.20m de o pintura lavable

Mesas: con manteles y servilletas limpias, o con superficie lavable

Limpieza de mesas con paños desechables (de papel)

Iluminación: natural o artificial suficiente

Ventilación: natural o artificial suficiente; ausencia de olores de comida

Mallas de protección: contra insectos y roedores

Ausencia de insectos: (moscas y cucarachas)

Sección 5.- COCINA:

Espacio físico: mínimo 6m

Piso: limpio; baldosa, cemento o vinil, sin grietas, ni rotura y con desagüe central

Paredes: limpias; pintura lavable o zócalo de baldosa 1.50 m sobre el piso

Cocina: en buen estado; limpia; si es a gas con tanque en el exterior o con protección en el interior.

Lavadero de vajilla: amplio; limpio y de acero inoxidable

Mesas o mesones de trabajo: limpios; superficie lisa y lavable

Limpieza de mesas o mesones de trabajo con paños desechables (de papel)

Tablas para picar: de plástico, limpias, de uso específico y etiquetadas o de colores diferentes para los siguientes grupos de alimentos: carnes, pescados y mariscos; pollo; y, verduras

Utensilios: ollas; sartenes; molinos, licuadoras; cucharones; cuchillos; otros, limpios y en buen estado

Canastilla con escurridor para secado de utensilios

Eliminación inmediata de sobras...

Recipientes para basuras: lavables, con funda plástica y tapa; separados para dos tipos de desechos

Mallas de protección: contra insectos y roedores

Ausencia de insectos (moscas, cucarachas)

Sección 6.- CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS FÁCILMENTE PERECIBLES

(Carnes, pescados, mariscos, lácteos, verduras, legumbres, frutas, granos frescos)

Frescos, almacenados en buenas condiciones

Refrigeración. 1º a 5ºC: Congelación: -18º C (en congeladores o frigoríficos para conservación de alimentos por una semana o más)

No existe riesgo de contaminación cruzada (crudos en contacto con cocidos)

Sección 7.- ALMACENAMIENTO DE OTROS ALIMENTOS

(Fideos granos secos, azúcar, sal, enlatados, Conservas, condimentos, etc.)

Bodega o alacena: limpia; con espacio, iluminación y ventilación suficientes; con mallas de protección contra roedores e insectos: con estanterías 50cm, del suelo

Alimentos procesados: ordenados, empacados, etiquetados, en recipientes con tapa Reg. San. Y fecha de caducidad (si corresponde)

Ausencia de insectos (moscas, cucarachas)

Sección 8.- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Lavado de manos del (los) manipulador(es): adecuado

Cocción de carnes o pescados a más de 90° C mínimo 3'

Lavado y desinfección de l y frutas para ensaladas crudas

Alimentos preparados para servir en las próximas 3 horas: protegidos y conservados a 65°C

Sección 9.- HIGIENE DEL (LOS) MANIPULADOR (ES)

(Se refiere a todo el personal, que trabaja en la cocina y el comedor)

Higiene general: pelo corto o recogido, cara afeitada o sin maquillaje, manos limpias, uñas recortadas, sin pintura, sin anillos, ni reloj

Uniforme personal de cocina: gorro, delantal o saco blanco o tono claro

Ausencia de enfermedades visibles; de la piel (granos, lastimaduras); del aparato respiratorio (gripe, tos)

Certificado de capacitación: credencial del manipulador

FOTOGRAFÍAS





