



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“ELABORACIÓN DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE
ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA
CIUDAD DE CUENCA PROVINCIA DEL AZUAY 2013”

TESIS DE GRADO

Previa a la obtención del título de:

LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

Angélica María Culcay Martínez

RIOBAMBA - ECUADOR

2015

CERTIFICACIÓN

La presente investigación fue revisada y se autoriza su presentación

.....
Ing. Natalia Veloz
DIRECTORA DE TESIS

CERTICADO

Los miembros de Tesis certifican que el trabajo de investigación titulado “Elaboración de una Guía Gastronómica de Establecimientos de Alimentos y Bebidas en la Ciudad de Cuenca Provincia del Azuay 2013” de responsabilidad de la señorita Angélica María Culcay Martínez, ha sido revisada y se autoriza su publicación.

Ing. Natalia Veloz

.....

DIRECTORA DE TESIS

Lic. Ramiro Estévez

.....

MIEMBRO DE TESIS

Riobamba, 21 de mayo 2015

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por ser mi compañía todos los días, a mi madre quién ha sido mi soporte y me ha dado el impulso para cumplir mi meta. A la Escuela Superior Politécnica del Chimborazo, a la Facultad de Salud Pública y a la Escuela de Gastronomía por haberme abierto las puerta de esta noble institución.

Agradezco a la Ing. Natalia Veloz por haber confiado en mi persona y por la paciencia brindada como directora de éste trabajo, al Lic. Ramiro Estévez por el apoyo, los consejos, por sus enseñanzas y comentarios en todo el proceso de elaboración de la tesis.

Para todos ellos un sincero y grande... GRACIAS.

Angélica Culcay

DEDICATORIA

La realización de este proyecto está dedicado a mi familia en especial a mi madre Amanda Martínez quién en el transcurso de mi formación como profesional a pesar de la distancia ha estado a mi lado siendo mi apoyo incondicional.

RESUMEN

La presente tesis realiza un análisis de la situación de los establecimientos de alimentos y bebidas presentes en la ciudad de Cuenca, con el propósito de elaborar -según los parámetros determinados-, una guía gastronómica de establecimientos de alimentos y bebidas. La presente investigación, fue de tipo exploratorio, ya que se realizaron visitas a cada restaurante, para determinar las condiciones que presentaron los mismos, a través de entrevistas con propietarios o administradores. El diseño de la investigación, fue descriptivo, ya que se pudo obtener la información respectiva en relación a la manipulación de alimentos, servicios, capacidad y conocimientos gastronómicos, lo cual se expresó conjuntamente con los operadores turísticos de la ciudad, con el propósito de determinar su aceptabilidad hacia la guía de establecimientos que se diseñó. Finalmente se encuentra la guía que podrá ser distribuida a los turistas que visiten Cuenca en donde se encontrara los 10 mejores restaurantes de la ciudad en base los parámetros que se establecieron inicialmente, está compuesta también de recetas típicas de la ciudad y lugares turísticos que son imprescindibles visitar. La finalidad de esta guía ha sido el ofrecer a turistas nacionales y extranjeros, información necesaria para conocer aquellos establecimientos en donde se ofrece un producto de calidad en condiciones óptimas y por consiguiente que su experiencia sea única en la Atenas del Ecuador.

ÍNDICE DE CONTENIDO

Portada.....	i
Certificación.....	ii
Agradecimiento.....	IV
Dedicatoria.....	V
Resumen.....	vi
Summary.....	VII
Índice de contenidos.....	VIII
I. INTRODUCCIÓN.....	1
II. OBJETIVOS.....	3
A. GENERAL.....	3
B. ESPECÍFICOS.....	3
III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL.....	4
1.1. Turismo gastronómico.....	4
1.2. Historia de la restauración.....	4
1.3. Cuenca.....	5
1.3.1. Lugares turísticos.....	7

1.3.2.	Gastronomía.....	8
1.4.	Establecimientos de alimentos y bebidas.....	9
1.4.1.	Restaurantes.....	9
1.5.	Guías de restaurantes.....	9
1.5.1.	Guía Michelin.....	10
1.5.2.	The World´S 50 Best Restaurants.....	12
1.5.3.	Registro de establecimientos turísticos Cuenca.....	13
2.	MARCO LEGAL.....	27
3.	MARCO CONCEPTUAL.....	27
IV.	METODOLOGÍA.....	29
A.	LOCALIZACIÓN Y TEMPORIZACIÓN.....	29
B.	VARIABLES.....	29
1.	Identificación.....	29
2.	Definición.....	29
3.	Operacionalización.....	30
C.	TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN.....	31
D.	POBLACIÓN MUESTRA O GRUPO DE ESTUDIO.....	31

E.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS.....	31
V.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	33
	ANÁLISIS DEL ENTORNO FODA.....	33
	Fortalezas.....	33
	Oportunidades.....	35
	Debilidades.....	36
	Amenazas.....	36
	ENCUESTA APLICADA A LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LA CIUDAD DE CUENCA.....	37
	ENCUESTA APLICADA A LAS OPERADORAS TURÍSTICAS DE LA CIUDAD DE CUENCA.....	50
VI.	CONCLUSIONES.....	57
VII.	RECOMENDACIONES.....	58
VIII.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	59
IX.	ANEXOS.....	61

INDICE DE TABLAS

Tabla 01.....	12
Tabla 02.....	13
Tabla 03.....	30
Tabla 04.....	37
Tabla 05.....	39
Tabla 06.....	41
Tabla 07.....	43
Tabla 08.....	44
Tabla 09.....	46
Tabla 10.....	48
Tabla 11.....	50
Tabla 12.....	52
Tabla 13.....	54
Tabla 14.....	55

INDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 01.....	38
Gráfico 02.....	40
Gráfico 03.....	41
Gráfico 04.....	43
Gráfico 05.....	45
Gráfico 06.....	47
Gráfico 07.....	49
Gráfico 08.....	51
Gráfico 09.....	52
Gráfico 10.....	54
Gráfico 11.....	55

I. INTRODUCCIÓN

En el año de 1999 la ciudad de Cuenca fue nombrada Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO, por lo que se ha convertido en una de las ciudades que recibe más turistas en el país; entre extranjeros y nacionales, llegando a generar ingresos millonarios a la economía de la ciudad.

A pesar de esto, aún en la localidad existen restaurantes que no aportan la calidad que el turista espera, llevándolos a caer en lugares que terminarán generando una mala experiencia al visitante.

Según datos de la publicación del Ministerio de Turismo, La Experiencia Turística del Ecuador, el gasto pecuniario del turista interno en el Ecuador -en el sector de comidas y bebidas-, es del 34% siendo el rubro mayor en el gasto del sector turístico. Están registrados a nivel nacional 8.829 restaurantes de los cuáles 1.806 están en la ciudad de San Francisco de Quito, 2.798 en Santiago de Guayaquil y 310 en la ciudad de Santa Ana de los cuatro ríos de Cuenca.

El turista lo que principalmente busca, es probar las delicias de la localidad o vivir la experiencia que ofrece algún restaurante; a pesar de esto, aún existen establecimientos que no brindan las garantías necesarias o su servicio es incompleto; esto se da generalmente a que los turistas no tienen una guía práctica y objetiva en donde se identifique qué establecimientos brindan los servicios que busca.

Consiguientemente, después de lo citado se ve la necesidad de elaborar una guía de establecimientos de alimentos y bebidas para así ofrecer información adecuada a los turistas que visitan la ciudad, y de la misma manera mejorar la calidad alimentaria que brindan los establecimientos de la urbe.

II. OBJETIVOS.

C. GENERAL.

- Elaborar una guía gastronómica de establecimientos de alimentos y bebidas en la ciudad de Cuenca, provincia del Azuay.

D. ESPECÍFICOS.

- Identificar los establecimientos de alimentos y bebidas existentes en la ciudad de Cuenca.
- Determinar los establecimientos idóneos para la venta de alimentos y bebidas.
- Diseñar la guía gastronómica de establecimientos de alimentos y bebidas existentes en la ciudad de Cuenca.

III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL.

1.1 Turismo gastronómico

El turismo gastronómico es una forma en la que las personas conocen la gastronomía de un lugar siendo los establecimientos su atractivo principal. No está dirigido únicamente a chefs o expertos en la cocina, también se encamina a aquellas personas que estén dispuestas a ser maravilladas con los nuevos sabores y preparaciones. Este no solo apunta a visitar restaurantes sino también en acudir a esos lugares en donde se puede sentir la cultura y tradiciones de la ciudad.

1.2 Historia de restauración

Las tabernas existieron desde 1700 a.C. y en Egipto se hallaron pruebas de un comedor público en donde se servían cereales y aves de caza por el año 512 a.C. En aquellas épocas existían normas para ingresar a estos lugares; las mujeres solteras tenían prohibido el ingreso y los niños debían estar acompañados de sus padres.

En la antigua Roma era frecuente comer fuera de casa y existen pruebas de bares en donde servían vinos, quesos, panes, frutos secos y comidas calientes que con la erupción de volcán Vesubio quedaron cubiertos por lava y barro.

Después de la caída del imperio romano las tabernas y posadas eran los lugares predilectos, pero en el siglo XIII ya existían casas de comida en Londres, París en donde vendían platos ya elaborados. En 1650 se podían encontrar cafeterías en las calles de Londres en aquel entonces el café era considerado un remedio

milagroso la América colonial también se volvieron muy populares en Boston, Virginia, New York.

En 1765 se abrió el primer restaurante propiamente dicho con el nombre de Champs d'Oiseau en donde su especialidad era una sopa con propiedades reconstituyentes, que no era más que una perfecta combinación de vegetales yervas que los médicos preparaban en la edad media. Este establecimiento rápidamente fue llamando la atención de la alta sociedad dejando en segundo plano las tabernas de bebidas alcohólicas.

En este momento salió a la luz un nuevo negocio con el tiempo los chefs que trabajaban para la realeza o en casas de familias de la alta sociedad abrieron también sus propios negocios o fueron contratados por un nuevo grupo de empresarios: los restauradores.

1.3. Cuenca

Al sur de la sierra ecuatoriana, en un valle interandino se encuentra Santa Ana de los Cuatro Ríos de Cuenca con una altitud de 2.535 m sobre el nivel del mar, su clima típicamente templado y una temperatura promedio de 17°C.

Se ha forjado de las raíces de pueblos prehispánicos que habitaron la zona austral del Ecuador actual, la profunda religiosidad, el respeto a la tierra, el trabajo de la arcilla y los metales, establecen sin duda parte fundamental de su identidad.

La ciudad se eleva sobre la antigua ciudad inca Tomebamba cuna de Huayna-Capac hijo del emperador Tupac Yupanqui quien decidió fundarla sobre el

asentamiento Cañari de Guapondelic por motivos políticos y su atractiva geografía.

El clima benigno, las colinas en sus paisajes, la abundante hidrografía y la conocida habilidad de sus habitantes en las artesanías definieron la llegada de los primeros europeos al sector en el siglo XVI.

Años más tarde el 12 de abril de 1557 por decreto del virrey de Perú Andrés Hurtado de Mendoza, Gil Ramírez Dávalos fundaron la ciudad bajo el nombre de Santa Ana de los Cuatro Ríos de Cuenca.

Como rasgos claros del mestizaje, está el modelo arquitectónico siendo una combinación del modelo andaluz pero adaptado a materiales del medio en el periodo de la colonia que duró tres siglos se pudo fortalecer la personalidad sensible conservadora de sus bienes laboriosa y tranquila que se fomentó por el comercio de artesanías y el trabajo en metal que hasta ahora se aprecia en la ciudad.

La provincia Azuayo-Cañari pronto alcanzaría importancia económica y política siendo una de las más pobladas del antiguo reino de Quito lo que determinó el movimiento independentista del 3 de noviembre de 1820 que estaba a tono con lo que sucedía en otras principales ciudades del país.

Cuenca posee un ambiente de ciudad mediana casi franciscana y religiosa a pesar de que en Quito y Guayaquil se asientan los poderes políticos y económicos Cuenca es un destino obligado de visitar que genera la promesa de regresar.

1.3.1 Lugares turísticos

Desde el centro de la ciudad, el recorrido inicia en el parque Abdón Calderón en donde se puede apreciar a sus alrededores la Catedral Vieja (1567) y a su frente la imponente Catedral de la Inmaculada Concepción (1885)

Siguiendo hacia el oeste se encuentra la muy conocida Plaza de las Flores que antecede al monasterio y la iglesia de El Carmen de la Asunción.

Continuando en la misma dirección se puede llegar a la Plaza San Francisco zona comercial de tejidos y artesanías tanto locales como nacionales. A una cuadra de la plaza, se encuentra la Calle Larga que en la noche se convierte en zona de entretenimiento por sus restaurantes, bares y discotecas y en el día se puede visitar varios museos entre los cuales se encuentran:

- el Museo Taller del sombrero de paja Toquilla (Galería Paredes);
- Museo Zoológico Amaru (bajada del Centenario);
- el Museo Remigio Crespo Toral (casa Patrimonial de la ciudad en donde reposa el archivo municipal de la historia de Cuenca);
- el Museo del CIDAP (Centro Interamericano de Artes y Artesanías Populares);
- el Museo de las Culturas Aborígenes;
- el Museo de sitio Manuel Agustín Landivar (junto a las ruinas cañaris, Incaicas y españolas de Todos los Santos)

Al terminar el recorrido se encuentra el Museo del Banco Central, que está formado por varias salas de arqueología, arte religioso del siglo XIX, etnología y ciencia; junto a este edificio se encuentra el complejo arqueológico Pumapungo de ruinas incásicas, el más importante de la ciudad.

1.3.2. Gastronomía

La gastronomía campirana refleja la búsqueda de energías a través de los alimentos que ayudan a combatir el dura clima de la sierra, para esto se utiliza productos de todos los climas que combinadas dan como resultado la basta gastronomía azuaya.

Entre los variados ingredientes que podemos encontrar está el trigo para el pan de todos los días y el maíz que forma parte primordial en las mesas cuencanas, la caña de azúcar de tierras calientes es esencial para la elaboración de dulces y el fuerte licor; frutas, hortalizas, lácteos y cereales, se armonizan para elaborar deliciosas recetas.

La cocina cuencana de antaño es una conjugación de cocina española con toques indígenas, variada y exquisita

- Cuy asado, Papas con cuero
- Tamal cuencano,
- Mote-pata o Mote pillo,
- Morocho y Puchero.

1.4. Establecimientos de alimentos y bebidas

Con el mercado cada día cambiante, existe la necesidad de que el área de alimentos y bebidas posea personal profesional, suficientemente capacitado para afrontar cada situación q se presente; lo cual obliga a una educación formal para todas aquellas personal asignadas a tener bajo su responsabilidad la administración, operación, supervisión y control de los productos y servicios que oferta la gran industria de los restaurantes.

Todo desarrollo turístico necesita obligadamente de cuantiosas inversiones, en donde debe interactuar la administración pública mejorando la infraestructura y dando mantenimiento a los atractivos turísticos; por su parte el sector privado está obligado a capacitar al personal y mejorar sus productos y servicios.

1.4.1. Restaurantes

Son los establecimientos que de modo habitual y mediante precio ofertan alimentos preparados y/o bebidas con o sin otros servicios de carácter complementario. Al sector gastronómico abarca todo lo relacionado con el servicio gastronómico, desde su producción hasta el servicio o la venta.

1.5. Guía de restaurantes

A nivel mundial existen innumerables guías de establecimientos en donde se da a conocer los lugares sugeridos en cada ciudad región o país. Entre las más

importantes tenemos a la guía de Michelin o también The Word's 50 Best Restaurants que con el pasar del tiempo han sido una herramienta fundamental para turistas y amantes de la buena comida.

1.5.1. Guía Michelin

Es una de las más prestigiosas guías de restaurantes conocidas a nivel mundial, esto se debe a lo exigente que es al momento de elegir aquellos restaurantes que aparecerán en la guía, una oportunidad interesante para el responsable del establecimiento ya que es una gran oportunidad de promocionar su local.

La guía que se actualiza cada año, pone a disposición información lo más actual y fiable posible, dando desde una a tres estrellas que es la calificación máxima teniendo en cuenta la calidad y creatividad que cada establecimiento ofrece.

Para diseñar cada año la guía; los inspectores visitan los establecimientos siguiendo compromisos que garanticen la objetividad, calidad y honradez al momento de elegir a los más de 45000 hoteles y restaurantes que componen dicho documento.

Anonimato: para asegurar el trato no preferencial al momento de visitar los establecimientos los inspectores acuden de manera anónima y habitual de igual forma pagan la cuenta y en caso de necesitar información adicional revelan su identidad

Independencia: los restaurantes que deseen formar parte de la guía no necesitan pagar ningún, costo al igual que las inspecciones son completamente gratuitas

lo que garantiza dar un punto de vista objetivo; de la misma forma los inspectores, el redactor jefe y director de la guía analizan los resultados y toman decisiones de manera conjunta.





Selección: la guía es el resultado de la aplicación minuciosa de un mismo método en todos los países participantes y está compuesta por los mejores hoteles y restaurantes en las categorías de confort y precio.

Actualización: con el fin de ofrecer información fiable, cada año la guía se revisa y actualiza toda la información práctica de las clasificaciones y distinciones.

En los veintitrés países que cubre la guía Michelin, los establecimientos están distinguidos por estrellas sin importar el tipo de cocina que ofrezca el restaurante, se toma en cuenta la calidad culinaria en base a los siguientes criterios:

- La calidad de los productos,
- El dominio del punto de cocción y de los sabores,
- La personalidad del chef en su cocina,
- La regularidad con la cual se renueva la oferta gastronómica,
- La variedad en el conjunto de la carta.

01 SIMBOLOGÍA UTILIZADA EN GUÍA MICHELÍN

	Cocina de nivel excepcional, ésta mesa justifica el viaje. Establecimiento donde siempre se come bien y en ocasiones maravillosamente.
	Cocina excelente, vale la pena desviarse.
	Muy buena cocina en su categoría. Las mejores direcciones a precios moderados.
	Bib Gourmand: establecimiento que ofrece una cocina de calidad generalmente de tipo regional a precio moderado.

Fuente: <http://mapasyguias.michelin.es/conoce-la-guia-michelin/>

1.5.2. The world'S 50 best restaurants

La compañía William Reed Bussiness Media realiza cada año la publicación de la lista de los 50 mejores restaurants del mundo que inicio en el 2002 con gran acogida.

La lista de los 50 mejores Restaurantes del Mundo es el resultado de las opiniones y experiencias de más de 900 expertos internacionales de la industria de restaurantes. Ella es conocida en todo el mundo como el indicador más fiable de los mejores lugares para comer en todo el planeta y es árbitro de confianza que define qué es lo que importa en la cocina mundial

1.5.3. ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PRESENTES EN CUENCA

Tabla N° 02 CONSOLIDADOS CUENCA AZUAY

	NOMBRE	DIRECCION	-ACTIVIDAD_TURISTICA	-CATEGORIA
1	JARDIN EL	CALLE LARGA Y BORRERO	COMIDAS Y BEBIDAS	LUJO
1.	VILLA ROSA	GRAN COLOMBIA 12-22 Y TARQUI	COMIDAS Y BEBIDAS	LUJO
2.	AEROPUERTO	AV. ESPAÑA AEROPUERTO	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
3.	AUSTRIA	BENIGNO MALO Y JUAN JARAMILLO	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
4.	BALCON QUITEÑO SPORT	AV. ORDOÑEZ LAZO NO. 3-11 Y LOS PINOS	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
5.	BURGER KING	CENTRO COMERCIAL MILENIUM PLAZA	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
6.	CAPULIES LOS	PTE. CORDOVA Y BORRERO ESQUINA	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
7.	CASA DEL MARISCO LA	AV. PAUCARBAMBA Y LUIS MORENO MORA	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
8.	CASONA DEL PUENTE ROTO N 2	CENTRO COMERCIAL MALL DEL RIO	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
9.	CEVICHES DE LA RUMIÑAHUI LOS	C. C. MILENIUM PLAZA	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
10.	CHIFA MAGICO ORIENTAL	C.C. MILENIUM PLAZA	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
11.	DOÑA CHARITO	REMIGIO CRESPO 7-79	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
12.	DOÑA MENESTRA	C.C. MALL DEL RIO	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
13.	DOÑA MENESTRA N2	AV. DEL ESTADIO Y JOSE PERALTA	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
14.	ESQUINA LA	CALLE LARGA Y HERMANO MIGUEL	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
15.	FIESTA RESTAURANT RESFIESTA	AV. OCTAVIO CHACON S/N	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
16.	K.F.C. N1	C.C. MILENIUM PLAZA	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
17.	KENTUCKY FRIED CHICKEN No. 2	CENTRO COMERCIAL MALL DEL RIIO	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
18.	KENTUCKY FRIED CHICKEN No. 3	AV. ELIA LIUT Y GIL RAMIREZ DAVALOS	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
19.	MOLINOS DEL BATAN LOS	AV.12 DE ABRIL Y EL BATAN	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
20.	PANDA COMIDA ORIENTAL	AV. JOSE PERALTA Y CORNELIOS MERCHAN	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
21.	PARRILLADA DEL ÑATO LA	AV. REMIGIO TAMARIZ 2-25	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA

22.	PIO PIO N.3	GRAN COLOMBIA Y UNIDAD NACIONAL	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
23.	PIZZA HUT	FRANCISCO PROAÑO 4-96 REMIGIO CRESPO	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
24.	RANCHO CHILENO PRINCIPAL	AV. ESPAÑA 13-17	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
25.	RANCHO CHILENO SUCURSAL	ELIA LIUT Y AV. ESPAÑA JUNTO AL AEROPUER	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
26.	RESTAURANTE CANORO	CALLE LARGA 4-24 Y VARGAS MACHUCA	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
27.	VEGETARIANO EL PARAISO N 3	GRAN COLOMBIA 11-80 Y TARQUI	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
28.	ALAMO EL	ZHUCAY KM.7	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
29.	ARMADILLO	GRAN COLOMBIA Y E DE TORAL	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
30.	ARUPO EL	DANIEL CORDOVA 2-46 Y FEDERICO PROAÑO	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
31.	ASADOR EL NO 4	AV DE LAS AMERICAS 2-99 Y LOS ALAMOS	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
32.	ASADOR EL N 5	CARLOS ARIZAGA Y AV. DE LAS AMERICAS	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
33.	ASADOR EL NO. 2	AV. JOSE PERALTA 3-47 Y AV. DEL ESTADIO	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
34.	ASADOR N 1	GRAN COLOMBIA 3-95 Y VARGAS MACHUCA	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
35.	AUSTRIA	BENIGNO MALO Y JUAN JARAMILLO ESQUINA	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
36.	BALCON QUITEÑO NO.1	SANGURIMA 6-49	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
37.	BARRACA LA	BORRERO 9-68 Y BOLIVAR	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
38.	BARRANCO EL	BELIZARIO ANDRADE Y JULIO TORRES	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
39.	BERTUCHIS	UNIDAD NACIONAL Y PADUA	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
40.	BOGAVANTE EL	TOMAS ORDOÑEZ ENTRE SUCRE Y PDT.CORDOVA	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
41.	BROSTHER CHICKEN	BORRERO 11-39	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
42.	BUFFET ROMANO	MIGUEL CORDERO 12-47	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
43.	BUFFET ROMANO	MIGUEL CORDERO 12-47	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
44.	BUONO	ESMERALDAS 3-86	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
45.	CALAMAR	AV. GIL RAMIREZ DAVALOS 3-37	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
46.	CAMPANAS LAS	BORRERO 7-69 Y SUCRE	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
47.	CANTARO EL	BOLIVAR 8-50 Y LUIS CORDERO	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
48.	CAPORAL EL	AV. REMIGIO CREPO Y LA EPOCA	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA

49.	CASA DE CAMPO	KM. 4 1/2 VIA A RACAR	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
50.	CHARRUA EL	AGUSTIN CUEVA 1-75 Y 12 DE ABRIL	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
51.	CHE PIBE EL PRINCIPAL.	REMIGIO CRESPO N.- 2-19	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
52.	CHICO EL	AV REMIGIO CRESPO NO 6-152	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
53.	CHIFA CANTON	AV REMIGIO CRESPO Y GUAYAS	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
54.	CHIFA LONG	SUCRE Y BENIGNO MALO	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
55.	CHIFA ORIENTAL	AV. REMIGIO CRESPO 3-27	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
56.	CHIFA OSO PANDA	AV. SOLANO 4-31	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
57.	COPPELIA NO.3	C.C. MILENUM PLAZA	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
58.	CORAL EL	AV. AMERICAS CIRCUNBALACION 6-118	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
59.	CORVEL	SIMON BOLIVAR 8-37 Y LUNTUR	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
60.	CRETA	MALL DEL RIO SHOPPIN CENTER	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
61.	DELIPOLLO	GRAN COLOMBIA 21-156 AV. UNIDAD NACIONAL	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
62.	D'LEON SUC.	AV.SOLANO 8-51 Y ALFONSO MORENO MORA	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
63.	DON PIZZA	UNIDAD NACIONAL Y 12 DE ABRIL	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
64.	DON Q	GRAN COLOMBIA Y 9 DE OCTUBRE	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
65.	EL CARNONAZO	GRAN COLOMBIA Y MANUEL VEGA	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
66.	ESTANCIA CLARA	SANGURIMA 1-56	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
67.	EXPRESO	LUIS CORDERO N.5-107 Y JUAN JARAMILLO	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
68.	FAST BURGER	TERMINAL TERRESTRE	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
69.	FESTIN BUFFETE EL	AV. REMIGIO CRESPO 5-05 Y MIGUEL DIAS	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
70.	FILIDA'S	SUCRE 4-70	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
71.	FORNACE LA	REMIGIO CRESPO 5-13 E IMBABURA	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
72.	FORNACELLA LA	REMIGIO CRESPO 5-12 E IMBABURA	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
73.	GORDITO EL	SANGURIMA N.-6-20 Y HNO. MIGUEL	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
74.	GOURMET SERVICE	FRAY LUIS DE LEON SN Y CRISTOBAL COLON	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
75.	GRAN MURALLA LA	UNIDAD NACIONAL 22-282	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA

76.	GRAN MURALLA LA SUC	REMIGIO CRESPO 2-19 Y FEDERICO PROAÑO	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
77.	GRAN POLLO N1	AV. DE LAS AMERICAS Y AMAZONAS	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
78.	GRAN POLLO N2	AV. HURTADO DE MENDOZA 11-74	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
79.	GRECIA	GRAN COLOMBIA 9-24	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
80.	GRILL EL	GRAN COLOMBIA N.- 2-103 Y TOMAS ORDOÑEZ	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
81.	GUAJIBAMBA	LUIS CORDERO NO. 12-32	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
82.	HERRADURA EXPRESS LA	MALL DEL RIO SHOPPIN CENTER	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
83.	HERRADURA GRILL LA	REMIGIO ROMERO 3-55 Y REMIGIO CRESPO	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
84.	HORNERO EL	PRESIDENTE CORDOVA Y VARGAS MACHUCA	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
85.	HUERTO EL	GRAN COLOMBIA 20-88	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
86.	ITALIANA LA	PRESIDENTE CORDOVA 1-25	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
87.	JOES RIBS	CC MILENIUM PLAZA	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
88.	JVR CAMPANITAS	BORRERO 7-69 Y SUCRE	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
89.	KANIBALES LOS	SUCRE 2-26	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
90.	KANIBALES LOS No 1	SANGURIMA 3-45 Y TOMAS ORDOÑEZ	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
91.	KANIBALES LOS No 2	AV, DE LAS AMERICAS S/N Y AMAZONAS	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
92.	KANIBALES LOS No 3	MAX ULHE 2-78	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
93.	KANIBALES LOS No 4	GRAN COLOMBIA 10-65	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
94.	KOKOPIO	SANGURIMA 1-49	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
95.	MADEROS LOS NO.1	VIA AL TENIS CLUB	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
96.	MADEROS LOS No.1	VIA AL TENIS CLUB	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
97.	MARIA ANTONIA	GRAN COLOMBIA 10-69 Y UNIDAD NACIONAL	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
98.	MC CHIKEN	AV.12DE ABRIL Y FLOREANA	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
99.	MI BELLA ESTACION	HEROES DE VERDELOMA 13-72 Y NICANOR MERC	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
100.	MI ESCONDITE N 2	AV ESPAÑA 12-71 Y ELIA LIUT	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
101.	MONTEBELLO	MIRADOR DE TURI	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
102.	NEW YORK PIZZA	TARQUI 11-45 Y MARISCAL LAMAR	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA

103.	OLIVETO EL	CALLE LARGA Y LUIS CORDERO	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
104.	PANDA COMIDA ORIENTAL # 1	HURTADO DE MENDOZA Y PASEO DE LOS CAÑARIS	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
105.	PASEO DE LOS RIOS	LUIS CORDERO Y JAIME ROLDOS	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
106.	PAVON REAL EL	GRAN COLOMBIA N.- 8-33 Y BENIGNO MALO	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
107.	PERGOLA LA	GRAN COLOMBIA 20-59	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
108.	PIKO RICO	CENTRO COMERCIAL HERMANO MIGUEL	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
109.	PIO PIO No 2	TERMINAL TERRESTRE	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
110.	PIO PIO No.1	LUIS CORDERO 7-61	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
111.	POLLERIA DEL AUSTRO	ANTONIO TAMARIZ 1-41 Y REMIGIO CRESPO	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
112.	POLLOS DE LA REMIGIO	REMIGIO CRESPO Y REMIGIO ROMERO	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
113.	PREDREGAL AZTECA EL	GRAN COLOMBIA 10-20 PADRE AGURRE	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
114.	PRONTO PIZZA	AV.DEL ESTADIO 3-40 Y MANUEL J. CALLE	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
115.	PUNTO EL	AV DE LAS AMERICAS Y MARISCAL LAMAR	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
116.	QUE MENESTRA	AV. ROBRETO CRESPO 1-203	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
117.	RANCHO ALEGRE	KM. 8 1/5 VIA A CUMBE	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
118.	RANCHO DORADO N 3	PRIMERO DE MAYO Y 12 DE OCTUBRE	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
119.	RAYMIPAMBA	BENIGNO MALO 8-59 Y SUCRE	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
120.	RED CRAB	LUIS MORENO MORA 3-63	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
121.	SANKT FLORIAN	CALLE LARGA 7'119	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
122.	SANTANA	GRAN COLOMBIA 20-88 Y CONVENCION DEL 45	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
123.	SAUCES LOS	GUAPONDELIG 6-77	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
124.	SOFIA SUCURSAL	SUCRE 4-70 Y MARIANO CUEVA	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
125.	SOL ORIENTAL	GRAN COLOMBIA 2-19	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
126.	TASCA LA	PASEO TRES DE NOVIEMBRE PUENTE ROTO	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
127.	TAVOLA DI PAULO LA	FEDERICO PROAÑO Y ROBERTO CRESPO	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
128.	TEQUILA 3 DE CARMITA	CARLOS ARIZAGA VEGA. SAN JOAQUIN	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
129.	TEQUILA PRINC.	CARLOS ARIZAGA VEGA (VIA SAN JOAQUIN)	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA

130.	TEQUILA PRINC.	CARLOS ARIZAGA VEGA (VIA SAN JOAQUIN)	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
131.	TODOS LOS SANTOS	CALLE LARGA Y MARIANO CUEVA	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
132.	TRES ESTRELLAS	CALLE LARGA 1-174	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
133.	UNAGI SUSHI TEPANYAKI	EDUARDO CRESPO MALO Y GRAN COLOMBIA	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
134.	VERDE, PINTON Y MADURO	BORRERO 5-33 Y HONORATO VAZQUES	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
135.	VISTA VALLE	TURI	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
136.	ACAPULCO	JUAN JARAMILLO 9-41	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
137.	AFRODISIACO EL	FLORENCIO ASTUDILLO Y AV SOLANO	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
138.	ALCALA	AV. HUAYNA CAPAC S/N Y GONZALEZ SUAREZ	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
139.	ALCATRAZ EL	AZULINA Y ORDONES LAZO	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
140.	ARENAL EL	AV. DE LAS AMERICAS S/N	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
141.	ASADOR EL CANTOR	VICENTE P REYES 5-10 Y COLON	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
142.	ASI ES CUENCA	PRESIDENTE CORDOVA 7-23 Y BORRERO	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
143.	AZUAY	EL RAMAL	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
144.	AZUAYA	ISAURO RODRIGUEZ S/N	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
145.	AZUAYO	HNO. MIGUEL 11-79	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
146.	AZUAYO	AV. JAIME ROLDOS Y VICENTE PERALTA	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
147.	BALCON CUENCANO	SAQNGURIMA 6-25	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
148.	BELLA NAPOLE LA	CALLE SUCRE 7-50 Y LUIS CORDERO	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
149.	BOHEMIA DRINK'S	RICARDO DURAN S/N Y CALLE VIEJA	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
150.	BRASA LA	LUIS RIOS RODRIGUES	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
151.	BRUJO EL	GRAN COLOMBIA 2-15	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
152.	BUCANERO EL No.1	SANGURIMA 6-17	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
153.	BUCANERO EL No.2	SANGURIMA N.- 2-31 Y MANUEL VEGA	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
154.	BUFALO EL	GONZALEZ SUAREZ Y P.DE LOS CAÑARIS	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
155.	CABAÑAS LAS	KM. 7 VIA AL CAJAS	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
156.	CAJAS EL	KILOMETRO 25 VIA AL CAJAS	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA

157.	CAMARON DE ORO EL	AV. PICHINCHA Y LOJA	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
158.	CAMPEON EL	MANUEL VEGA N. - 6-54 Y PRESIDENTE CORDOV	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
159.	CAMPIRANO EL	AV. 12 DE OCTUBRE Y 1RO DE MAYO	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
160.	CANASTA LA	LAS ALCABALAS S/N Y GIL RAMIREZ	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
161.	CANGREJO EL	AV 12 DE ABRIL N 1-50	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
162.	CAPITAN EL SUC.	VARGAS MACHUCA S/N Y GRAN COLOMBIA	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
163.	CAPRICORNIO	MANUEL VEGA N.-8-13	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
164.	CARLITOS	AV. GIL RAMIREZ DAVALOS N.- 3-10	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
165.	CASA VIEJA	KM.18 VIA A MOLLETURO	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
166.	CASANOVA	AV JAIME ROLDOS Y LUIS CORDERO	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
167.	CASCADA LA	AV JAIME ROLDOS Y MANUEL MORENO	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
168.	CAVERNA LA	AV REMIGIO CRESPO Y ALFONSO BORRERO	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
169.	CHAGRA'S EL	CALLE LARGA 9-13 Y BENIGNO MALO	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
170.	CHEER'S BROASTER	BENIGNO MALO 5-39	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
171.	CHIFA ASIA SUCURSAL	LAMAR N.- 3-63 Y VARGAS MACHUCA	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
172.	CHIFA BINGUI	REMIGIO CRESPO Y ESMERALDAS	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
173.	CHIFA CENTRAL	AV. ESPAÑA N.- 4-134	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
174.	CHIFA CHINA	NUÑES DE BONILLA 2-131	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
175.	CHIFA DONG FANG	UNIDAD NACIONAL Y GRAN COLOMBIA	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
176.	CHIFA HONG KONG	BENIGNO MALO N.- 5-39 Y CALLE LARGA	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
177.	CHIFA SHANG DONG	BORRERO N.- 5-33 Y JUAN JARAMILLO	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
178.	CHIFA SIGLO XXI	SUCRE N.-11-71 Y TARQUI	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
179.	CHIFA XIANG JI	MANUEL MORENO FRENTE AL MERCADO	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
180.	CHIVO EROTICO	JAIME ROLDOS N.- 4-18	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
181.	CHORDELEG	MAYOR NEIRA Y CUENCA	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
182.	CHOZA CUENCANA LA	AV DE LAS AMERICAS Y PASEO MEXICO	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
183.	CHOZA LA No.1	TERMINAL TERRESTRE SEGUNDO PISO	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA

184.	CISNE EL	JAIME ROLDOS Y 9 DE OCTUBRE	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
185.	CISNE EL	JAIME ROLDOS S/N Y 9 DE OCTUBRE	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
186.	COLINA LA	AV. DE LAS AMERICAS S/N Y MEDIO EJIDO	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
187.	COLINAS LAS	BENIGNO MALO 12-72	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
188.	COLOMBIANAS NO.2	PRESIDENTE CORDOVA 9-72 Y PADRE AGUI	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
189.	COLOMBIANAS NO.3	GRAN COLOMBIA 12 13 Y TARQUI	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
190.	COLOMBIANAS NO.4	BENIGNO MALO N.10-12	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
191.	COLOMBIANAS PRINCIPAL	PRESIDENTE CORDOVA N.- 8-72 Y B. MALO	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
192.	COLONIAS LAS No.3	HUAYNACAPAC Y AV ESPAÑA	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
193.	COLONIAS LAS NO.4	TARQUI N.-6-20	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
194.	COLONIAS LAS NO.5	LA MAR 6-51	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
195.	CONEJOS	A. ESPAÑA N.- 9-42	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
196.	CONTINENTAL EL	VARGAS MACHUCA N.- 10-40 Y GRAN COLOMBIA	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
197.	CONVERSADOR EL	JAIME ROLDOS 1-21	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
198.	CORDILLERA	CORDILLERA Y RUMIHURCO	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
199.	COSTA AZUL	PRESIDENTE CORDOVA N.- 11-33 Y GENERAL T	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
200.	COSTA AZUL	SUCRE S/N Y TRES DE NOVIEMBRE	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
201.	CRIOLLITO	CONDAMINE 1-02	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
202.	CRISTO DEL CONSUELO	CARLOS ARIZAGA VEGA	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
203.	CRISTO DEL CONSUELO	CARLOS ARIZAGA VEGA	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
204.	CUEVA LA	RICARDO DURAN S/N	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
205.	CUYES LOS	PARROQUIA BAÑOS	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
206.	DE MARKUS	REMIGIO CRESPO 3-27	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
207.	DELICIA LA	DAVILA CHICA Y I. R. RODRIGUEZ	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
208.	DELICIA MANABITA LA	AV. DON BOSCO 1-128	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
209.	DELICIAS DEL CUY	TUNGURAHUA Y GUAYAS	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
210.	DELICIAS LAS	AGUSTIN LANDIVAR 4-124Y AV. DE P.	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA

211.	DIEGUITO	20 DE ENERO E ISIDRO RODRIGUEZ	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
212.	DIEZ DE AGOSTO	AV. 10 DE AGOSTO Y EDUARDO MALO ESQ.	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
213.	D'LEON PRINC.	AV. MAX UHLE S\N Y ALFREDO PAREJA	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
214.	D'MARIO	GONZALO SUAREZ 7-42	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
215.	DON HUGO	GRAN COLOMBIA 18-90 Y ABRAHAN SARMIENTO	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
216.	DOÑA BERTHA	AV DE LAS AMERICAS Y MEXICO	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
217.	DRAGON EL	GRAN COLOMBIA S/N Y LUIS CORDERO	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
218.	EMPERADOR	SANGURIMA Y MANUEL VEGA	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
219.	ENCEBOLLADO AZUL	CALLE LARGA 10 28	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
220.	ENCUENTROS	BENIGNO MALO N.- 5-21 Y CALLE LARGA	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
221.	ESTANCIA LA	BOLIVAR Y 10 DE AGOSTO	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
222.	EXPRESS CHIKEN	AV ESCANDON S/N Y ROBERTO CRESPO	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
223.	FOGATA LA	BENIGNO MALO N.- 12-06 Y SANGURIMA	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
224.	FRUTA CAFE MOMENTOS	GARCIA AVILES 106 Y V.M. RENDON	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
225.	FUENTE DEL SABOR	MARIANO CUEVA 11 67	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
226.	GAVITA	BOLIVAR S/N	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
227.	GENESIS	LAMAR 10-26	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
228.	GLORIA	AV DE LAS AMERICAS Y AMAZONAS	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
229.	GRAN CANTOR EL	AV. DE LAS AMERICAS	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
230.	GRAN CHAPARRAL	AV JAIME ROLDOS Y VIA PRINCIPAL	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
231.	GRAN MANANTIAL EL	PRESIDENTE CORDOVA N.-7-36 Y LUIS CORDER	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
232.	GRANJA LA	AV DE LAS AMERICAS Y AMAZONAS	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
233.	GRILL WILFRIED	AV 3 DE NOVIEMBRE Y BAJADA DE LOS MOLINOS	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
234.	GUAPONDELIG	AV. GUAPONDELIG 7-15	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
235.	GUARIDA LA	AVE. LOJA 5-181 Y DON BOSCO	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
236.	GUAYAS	SANGURIMA 8-20 Y LUIS COPRDERO	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
237.	GUAYAS	GUAYAQUIL Y EDUVIDES SERRANO	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA

238.	GUEVARA	KILOMETRO 26 VIA AL CAJAS	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
239.	GUSTITOS	HURTADO DE MENDOZA N 2-06 Y OLMEDO	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
240.	HELECHOS LOS	5 DE FERBRERO S/N Y JUAN BAUTISTA COBOS	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
241.	HERRERIAS LAS	CALLE LAS HERRERIAS 1-11	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
242.	HOME´ROS	ALFONSO CORDERO 2-23 Y JOSE PERALTA	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
243.	HONG KONG	BENIGNO MALO 5-39	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
244.	HUECO EL	CACIQUE CHAPARRA 2-85	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
245.	INCA EL	SANGURIMA Y VARGAS MACHUCA	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
246.	INCA LOUNGE BISTRO	PASEO 3 DE NOVIEMBRE SECTOR EL BARRANCO	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
247.	JARDIN DEL CAJAS	TERMINAL TERRESTRE (LOCAL INTERIOR)	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
248.	JHON HAIG	GRAN COLOMBIA 13-87	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
249.	KALIPSO	REMIGIO CREPO Y VENEZUELA	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
250.	L´ INCONTRO	ISABELA Y SANTA CRUZ	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
251.	LUIGIS PRINCIPAL	SANGURIMA 8-24 Y LUIS CORDERO	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
252.	LUIGIS SUC.	VARGAS MACHUCA 11-90	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
253.	MAGALY	VEGA MUÑOZ 11-16 Y GENERAL TORRES	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
254.	MAR EL	GRAN COLOMBIA 20-33	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
255.	MARISCOS DEL 2000	AV. RICARDURAN BAÑOS	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
256.	MESON GUALACEÑO	AV. JAIME ROLDOS Y VICENTE PEÑA	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
257.	MI CUENQUITA	AV. CIRCUNVALACION S/N	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
258.	MI ESTACION	EL RAMAL	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
259.	MILANO	PRESIDENTE CORDOVA 9 87	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
260.	MONA LA	GRAN COLOMBIA S/N Y HUAYNA CAPAC	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
261.	MONARCA EL	H DE MENDOZA Y JOSE JOAQUIN DE OLMEDO	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
262.	MY HOUSE	AV. 10 DE AGOSTO Y EDUARDO MALO	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
263.	NANCITA	RICARDO DURAN S/N.Y BAÑOS	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
264.	NIEVES LAS	MANUEL VEGA 9-75	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA

265.	NUTIBARA	LUIS CORDERO 11 98	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
266.	ORO MAR N.1	JOSE JOAQUIN DE OLMEDO Y HURTADO DE MEND	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
267.	ORO MAR N.2	PTE. CORDOVA 13-32	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
268.	PACHAMAMA	PANAMERICA NORTE 2-36	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
269.	PADRINO EL	AV. 12 DE ABRIL Y LOJA	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
270.	PALMAS LAS	LAMAR Y MANUEL DE J. CALLE	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
271.	PARADERO YUNGUILLA	AV. PRINCIPAL VIA GIRON PASAJE	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
272.	PARAISO EL	CACIQUE CHAPARRA S/N Y VIRACOCABAMBA	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
273.	PASO EL	EL RAMAL	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
274.	PATRICIA	AV. 10 DE AGOSTO 5-293	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
275.	PEKIN	TARQUI 6-48	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
276.	PICANTES DE LEO LOS	HNO. MIGUEL 9-38 Y BOLIVAR	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
277.	PICANTES DE LEO LOS N.2	TARQUI 16-15 Y MUÑOZ VERNANZA	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
278.	PICANTES DE LEO LOS N.3	SANGURIMA N.- 1-48 Y MANUEL VEGA	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
279.	PICANTES DEL RECUERDO LOS	SANGURIMA 11-59 Y TARQUI	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
280.	PIZZERIA ARTESANAL DE CASA	HERMANO MIGUEL Y CALLE LARGA	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
281.	PIZZERIA FELLINI	HONORATO VASQUEZ 3-66 Y VARGAS MACHUCA	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
282.	POLI CHIQUEN	LOS ANDES Y H. DE MENDOZA	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
283.	POLLERIA KARNIVOROS	AV ORDOÑEZ LAZO Y DEL SARAR	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
284.	POLLERIA KARNIVOROS	AV ORDOÑEZ LAZO Y DEL SALADO	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
285.	POLLO BROSTER EXPRESS	MANUEL VEGA 11-95 Y SANGURIMA	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
286.	POLLO KAMPESTRE	AV. LOJA Y DON BOSCO ESQ.	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
287.	POLLOS DE LA REMIGIO LOS	REMIGIO CRESPO 2-127 Y MIGUEL M. PALACIO	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
288.	POLLOS DE LA REMIGIO N 2	AV DE LAS AMERICAS Y DON BOSCO	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
289.	POPINJAY	BALTAZARA DE CALDERON 15 20	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
290.	POPULAR	SUCRE Y ABDON CALDERON	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
291.	PORTAL EL	VIA A SAN JOAQUIN	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA

292.	PUERTA AZUL	LA MAR 14-01	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
293.	PUERTO AZUL	JUAN JARAMILLO 9-96	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
294.	PUERTO BOLIVAR	VIA GIRON PASAJE	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
295.	PUERTO JELI	TADEO TORRES N.- 2-33	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
296.	QUINTA LA COLINA	AV.GONZALEZ SUAREZ Y ANTIPLANO	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
297.	QUISQUEYA	PADRE AGUIRRE N.- 6-22	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
298.	RAMAL EL	VIA PRINCIPAL	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
299.	RANCHO GRANDE	AV. DE LAS AMERICAS S/N	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
300.	RAQUELITA	CALLE GUAYAQUIL S.N	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
301.	REDONDEL EL	AV. SOLANO 4-82	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
302.	RENCOR DEL MAR	HNO. MIGUEL 6-56	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
303.	REY CUY	GIL RAMIREZ DAVALOS Y LADERAS	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
304.	REY EL	AV. DON BOSCO Y BARTOLOME RUIZ	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
305.	RINCON AZUAYO	CARLOS ARIZAGA VEGA S/N	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
306.	RINCON DE ESPAÑA	AV. ESPAÑA 17-97	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
307.	RINCON DEL MAR	VEGA MUÑOZ 4 28	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
308.	RINCON DEL MONO EL	TERMINAL TERRESTRE (LOCAL INTERIOR)	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
309.	RINCON EL	MAYOR NEIRA Y CUENCA	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
310.	RINCON LATINO	VEGA MUÑOZ 9-82 Y PADRE AGUIRRE	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
311.	RINCON LOJANITO	VIA A RICAURTE	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
312.	RINCONCITO	AV. ESPAÑA N.- 1-35 Y JOSE JOAQUIN DE OL	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
313.	RINCONCITO DEL RECUERDO	MARIANO CUEVA 13-11	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
314.	SABOR CUENCANO EL	AV. DE LAS AMERICAS S/N	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
315.	SABOR DEL GUAYAS	TERMINAL TERRESTRE (LOCAL INTERIOR)	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
316.	SABOR LATINO	TARQUI 9 30 Y BOLIVAR	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
317.	SABROCITO EL	ELOY ALFARO S/N Y OCTAVIO DIAZ	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
318.	SAGITARIO	AV. DE LAS AMERICAS Y 12 DE ABRIL	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA

319.	SAN FERNANDO	SUCRE Y JESUS ARRIAGA	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
320.	SAN JAVIER	LA UNION	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
321.	SAN SEBAS	SAN SEBASTIAN 1-94 Y MARISCAL SUCRE	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
322.	SANTA BARBARA	AV JAIME ROLDOS Y VIA PRINCIPAL	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
323.	SANTA ISABEL	LA Y EL RAMAL ENTRADA A SANTA ISABEL	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
324.	SAZON DE CASA	MARIANO CUEVA 11-54 Y LA MAR	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
325.	SOFIA PRINCIPAL	ESTEVEZ DE TORAL N.- 11-90 Y SANGURIMA	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
326.	TERRAZA LA	AV RICARDO DURAN BAÑOS	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
327.	TIBURON EL	PLAZOLETA ROTARY	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
328.	TIPICO EL CAMPO	CARLOS ARIZAGA VEGA	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
329.	TIPICO EL CAMPO	CARLOS ARIZAGA VEGA	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
330.	TONNY PIZZA	AMAZONAS Y REPUBLICA DOMINICANA	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
331.	TOREADORA LA	KM. 30 VIA MOLLETURO	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
332.	TRIUNFO EL No 1	LAMAR N.-17-52 Y MIGUEL HEREDIA	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
333.	TRONCOS LOS N.1	HUAYNA CAPAC 4-47	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
334.	TRONCOS LOS N.2	HURTADO DE MENDOZA 11-98	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
335.	TRONQUITOS LOS	AV. JOSE JOAQUIN DE OLMEDO Y AV. ESPAÑA	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
336.	TRONQUITOS LOS SUC	SANGURIMA 6-59 Y HERMANO MIGUEL	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
337.	TROPISALON	AV. RICARDO DURAN S/N	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
338.	TULLPA LA	SANGURIMA 8-44	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
339.	VEGETARIANO EL PARAISO PRINC.	TOMAS ORDOÑEZ 10-45	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
340.	VEGETARIANO EL PARAISO SUC.	TOMAS ORDOÑEZ 5-58	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
341.	VERONICA	LUIS CORDERO 5-87	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
342.	VIÑA LA	JUAN JARAMILLO Y LUIS CORDERO	COMIDAS Y BEBIDAS	TERCERA
343.	DESCANSITO EL	HURTADO MENDOZA 13-69 E INGAPIRCA	COMIDAS Y BEBIDAS	CUARTA
344.	ZA ZA	REMIGIO CRESPO Y AGUSTIN CUEVA	COMIDAS Y BEBIDAS	CUARTA
345.	S Y S	AV DON BOSCO 2-94 Y GASPAR DE CARVAJAL	COMIDAS Y BEBIDAS	CUARTA

346.	PARWANI	ANTONIO DE ULLOA N22-67 Y CARRION	COMIDAS Y BEBIDAS	CUARTA
347.	PORTONCITO EL	GIL RAMIREZ DAVALOS 3-02 ALCABALAS	COMIDAS Y BEBIDAS	CUARTA
348.	SANTA MARIA	SECTOR SANTA MARIA DE SAYAUSI	COMIDAS Y BEBIDAS	CUARTA
349.	COSTEÑITA LA	XXXXX	COMIDAS Y BEBIDAS	CUARTA
350.	VIAJERO EL	AV. JAIME ROLDOS Y FIDEL ANTONIO PIEDRA	COMIDAS Y BEBIDAS	CUARTA
351.	BIN BAN BUM	GRAN COLOMBIA Y VICENTE REYES	COMIDAS Y BEBIDAS	CUARTA
352.	DORADO EL	LUIS RIOS RODRIGUEZ Y AV JAIME ROLDOS	COMIDAS Y BEBIDAS	CUARTA
353.	GERENTE EL	SUCRE Y RODIL	COMIDAS Y BEBIDAS	CUARTA

OPERADORAS TURISTICAS

	NOMBRE	DIRECCION	ACTIVIDAD_TURISTICA	-CATEGORIA
1.	TURISA	GONZALES SUAREZ LAI EMILIANO ZAPATA	AGENCIAS DE VIAJES	OPERADORA TURISTICA
2.	IRMA'S TOURS	AURELIO AGUILAR 1-93 Y AV. SOLANO	AGENCIAS DE VIAJES	OPERADORA TURISTICA
3.	PAZHUCA TOURS	SAN MARCOS, VILLA 62 Y GERARDO CORDERO	AGENCIAS DE VIAJES	OPERADORA TURISTICA
4.	EXPEDICIONES EL ALMIBAR ALMIBA	PRESIDENTE CORDOVA Y MARIANO CUEVA	AGENCIAS DE VIAJES	OPERADORA TURISTICA
5.	TINAMU	BORRERO 7-68 Y SUCRE	AGENCIAS DE VIAJES	OPERADORA TURISTICA
6.	VIP ON LINE	LUIS MORENO MORA 5-49 Y ROBERTO CRESPO	AGENCIAS DE VIAJES	OPERADORA TURISTICA
7.	OPERAZUAY	REMIGIO CRSPY Y EDWIN SACOTO	AGENCIAS DE VIAJES	OPERADORA TURISTICA
8.	ELITE TOURS	REMIGIO CRSPY REDONDEL DE LA UNION	AGENCIAS DE VIAJES	OPERADORA TURISTICA
9.	V & TOURS	FRANCISCO MARTINEZ Y GENERAL ESCANDON	AGENCIAS DE VIAJES	OPERADORA TURISTICA
10.	PAKARIÑAN	SUCRE 14-96 Y CORONEL TALBOT	AGENCIAS DE VIAJES	OPERADORA TURISTICA
11.	OPENAT	AV REMIGIO CRESPO Y LATINOAMERICANA	AGENCIAS DE VIAJES	OPERADORA TURISTICA
12.	TAKE OFF TRAVEL	GRAN COLOMBIA 6-61 Y BORRERO	AGENCIAS DE VIAJES	OPERADORA TURISTICA
13.	POLYLEPIS TOURS	HONORATO VASQUEZ 7-80 Y LUIS CORDERO	AGENCIAS DE VIAJES	OPERADORA TURISTICA

Fuente: Consolidado Nacional 2013, Ministerio de Turismo Ecuador

4. MARCO LEGAL

Según la Constitución de la República del Ecuador; sección novena; las personas usuarias y consumidoras textualmente dice:

Art. 52. Las personas tienen derecho a disponer de bienes y servicios de óptima calidad y a elegirlos con libertad, así como una información precisa y no engañosa sobre su contenido y características.

Art. 54. Las personas o entidades que presten servicios públicos o que produzcan o comercialicen bienes de consumo serán responsables civil y penalmente por la deficiente prestación del servicio, por la calidad defectuosa del producto o cuando sus condiciones no estén de acuerdo con la publicidad efectuada o con la descripción que incorpore.

5. MARCO CONCEPTUAL

ANONIMATO: estado o condición de anónimo.

CULTURA: conjunto de estructuras sociales, religiosas, etc., y de manifestaciones artísticas que caracterizan una sociedad.

FRANCISCANA: relativo a cualquiera de las fundaciones religiosas que observan la regla de la orden de San Francisco de Asís.

GOURMET: es un vocablo francés traducido por la Real Academia Española (RAE) como gastrónomo, una persona entendida en gastronomía o aficionada a las comidas exquisitas. El término se utiliza como adjetivo para calificar a

aquellas comidas de elaboración refinada. Lo gourmet por lo tanto está asociado a lo más excelso de la gastronomía, la calidad de los ingredientes y la forma de preparación es lo que determina que un plato sea considerado gourmet o no.

Los alimentos gourmet son aquellas preparaciones que han sido elaborados con ingredientes exquisitamente seleccionados con exhaustivos cuidados de higiene y de las propiedades organolépticas; además han sido elaborados por personas que después de muchos años de experiencia y una clara pasión por la alta cocina están preparados para ofrecer un producto de calidad y delicadeza.

GUÍA: Norma, indicación que sirve para dirigir u orientar a alguien en algo. //Libro o folleto de indicaciones que contienen datos o instrucciones diversas para información de la persona que lo consulta.

PATRIMONIO: bien que una persona adquiera hereditariamente de sus ascendientes o por cualquier otro parecido.

TURISMO: acción de viajar por placer, deporte o instrucción. // Conjunto de actividades humanas puestas en práctica para realizar éste tipo de viajes.// industria que tiene por objetivo satisfacer las necesidades del turista.

UNESCO: Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura en inglés (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization)

IV. METODOLOGÍA

F. LOCALIZACIÓN Y TEMPORIZACIÓN

La presente investigación se realizó en la ciudad de Cuenca capital de la provincia del Azuay, que se encuentra ubicada al sur de la República del Ecuador, con una duración de 6 meses.

G. VARIABLES

4. Identificación

4.1. Variable independiente: Establecimientos de alimentos y bebidas.

4.2. Variable dependiente: Guía de establecimientos.

5. Definición

5.1. **Guía gastronómica:** Una guía turístico-gastronómica es un documento en donde se puede ver los establecimientos que cumplen con los parámetros de buen funcionamiento, servicio y calidad de una ciudad, país o región.

5.2. **Establecimientos de Alimentos y Bebidas:** lugar en donde se ofrece alimentación al cliente, consta también de un servicio y se puede definir en establecimientos temáticos, tipos de cocina, forma de servicio.

6. Operacionalización

Tabla N° 03: OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

VARIABLE	CATEGORÍA	INDICADOR
Establecimientos de alimentos y bebidas	Categorías	Lujo Primera Segunda
	Servicios ofertados	Seguridad alimentaria Experiencia profesional Capacidad Modificación de menú Precios
Guía de establecimientos	Aceptabilidad	% de aceptabilidad de la guía de establecimientos.

Elaborado por: Culcay A.

Fuente: Propia

H. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

El estudio de la presente investigación es de tipo exploratorio ya que se visitó los establecimientos, en donde se realizó una evaluación de los parámetros que se tomó en cuenta para determinar la calidad de cada uno de los establecimientos. De tipo descriptivo ya que se detalló las características presentes en cada uno de los establecimientos que han ayudado a que formen parte de la guía final de establecimientos en la ciudad de Cuenca.

I. POBLACIÓN MUESTRA O GRUPO DE ESTUDIO

Para obtener la muestra de la población se utilizó un método no probabilístico, siendo la fuente el Ministerio de Turismo del Azuay en el cual se encuentran registrados 353 restaurantes, tomando en cuenta para nuestro estudio 132 establecimientos clasificados en de lujo, primera y segunda categoría, de igual manera se trabajó con las 13 operadoras turísticas existentes en la ciudad de Cuenca (Anexo N°15) dando un total de 145 encuestas realizadas.

J. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

El proceso que se empleó para la elaboración de la guía de establecimientos de alimentos y bebidas, se basó en primer lugar, en la aplicación del instrumento seleccionado para la investigación de éste caso.

Dicho instrumento fue la encuesta que se aplicó a propietarios o gerentes de los restaurantes, que han sido clasificados como de primera, segunda categoría y categoría de lujo, presentes en el casco urbano de la ciudad de Cuenca (Ministerio de Turismo de la provincia del Azuay, 2014)

Con la recolección de dicha información, se procedió a realizar la interpretación de datos y determinar los establecimientos que estarán en la guía, para luego finalizar, determinando la aceptabilidad de la guía, aplicando una encuesta a las operadoras turísticas presentes en la ciudad de Cuenca.

V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

ANÁLISIS DEL ENTORNO FODA

El análisis FODA nos permite visualizar la situación actual del entorno del proyecto que se ha realizado, en este caso de la ciudad de Cuenca en la mayoría de sus aspectos, obteniendo de ésta manera un diagnóstico que nos llevará a la toma de decisiones acertadas permitiéndonos realizar una evaluación de las prioridades para así tratar de determinar beneficios e inconvenientes que intervienen en la investigación.

Fortalezas:

- Los valores históricos y culturales de toda la zona

La ciudad de Cuenca fue nombrada Patrimonio Cultural de la Humanidad en 1999 por la UNESCO gracias a la arquitectura colonial presente en su centro histórico así mismo su peculiar geografía compuesto de barrancos, ríos y colinas.

- Gastronomía

La gastronomía cuencana forma parte clave para la ciudad ya que en ésta constan preparaciones tradicionales que sólo se podrán encontrar en la capital azuaya.

- Diseño vial y arquitectónico.

Cuenca es una ciudad que se ha visto favorecida por un desarrollo vial y arquitectónico, que a través de los años, manifiesta un diseño moderno y en armonía con la naturaleza.

- Capacidad hotelera.

Al contar con hoteles de calidad y diferente variedad de precios, favorece la llegada de los turistas e inversionistas.

- Instituciones financieras.

La ciudad de Cuenca posee instituciones bancarias de larga trayectoria (Pichincha, Guayaquil, Austro, Internacional, etc.) así como agencias para envíos de dinero (Nacionales e internacionales).

- Formas de pago.

La gran mayoría de los comercios de la ciudad de Cuenca (Bares, Artesanías, Tiendas, etc.) aceptan diferentes formas de pago, como ser tarjetas de crédito o débito.

- Aeropuerto Mariscal Lamar.

Su terminal aérea, posee características importantes, para todo tipo de vuelos tanto nacionales como de cabotaje (TAME, LAN, AROGAL, LAC y AVIANCA)

Oportunidades:

- Numerosos accesos al cantón

Cuenca está rodeada de carreteras de primer orden lo que aporta al acceso por vía terrestre así mismo posee un aeropuerto que lo conecta a otras ciudades del país.

- Turismo nacional e internacional.

A Cuenca llegan aproximadamente 200 mil turistas anualmente siendo una de las ciudades más turísticas del país, de igual manera es considerada por muchos extranjeros de Europa y Estados Unidos de Norteamérica como residencia para sus años de jubilación.

- Desarrollo de la demanda turística.

Considerado uno de los principales destinos turísticos; Cuenca es una parada obligada para los turistas principalmente extranjeros que van en busca de sus casas coloniales y las costumbres de su gente.

- Feriados.

Las festividades son fechas en que los turistas tanto locales, nacionales y extranjeros visitan Cuenca para conocer su arquitectura, cultura, gastronomía de gran renombre a nivel nacional como internacional.

- Uso de moneda internacional.

Facilita a los turistas extranjeros, el pago de sus consumos, con una moneda conocida a nivel mundial, evitando las dificultades y/o confusión que se genera en las casas de cambio.

Debilidades:

- Precios elevados.

Los precios de los hoteles y restaurantes de mejor categoría, son exuberantes lo que aparta a los turistas.

- Delincuencia.

El crecimiento de la ciudad, da paso al ingreso de la delincuencia, provocando altos niveles de inseguridad especialmente en los turistas.

Amenazas:

- Abandono de las comunidades aledañas.

En las comunidades aledañas los servicios básicos carecen de óptimas condiciones.

- Competencia regional.

Competencial regional con mejores estándares en la prestación de servicios turísticos.

ENCUESTA APLICADA A LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LA CIUDAD DE CUENCA

La encuesta realizada es el medio por el cual se obtuvo información a través de preguntas claras y concisas. Logrando como resultado datos que fueron de utilidad para elaborar la guía de establecimientos de alimentos y bebidas que será compuesta por restaurantes que cumplan los parámetros posteriormente presentados.

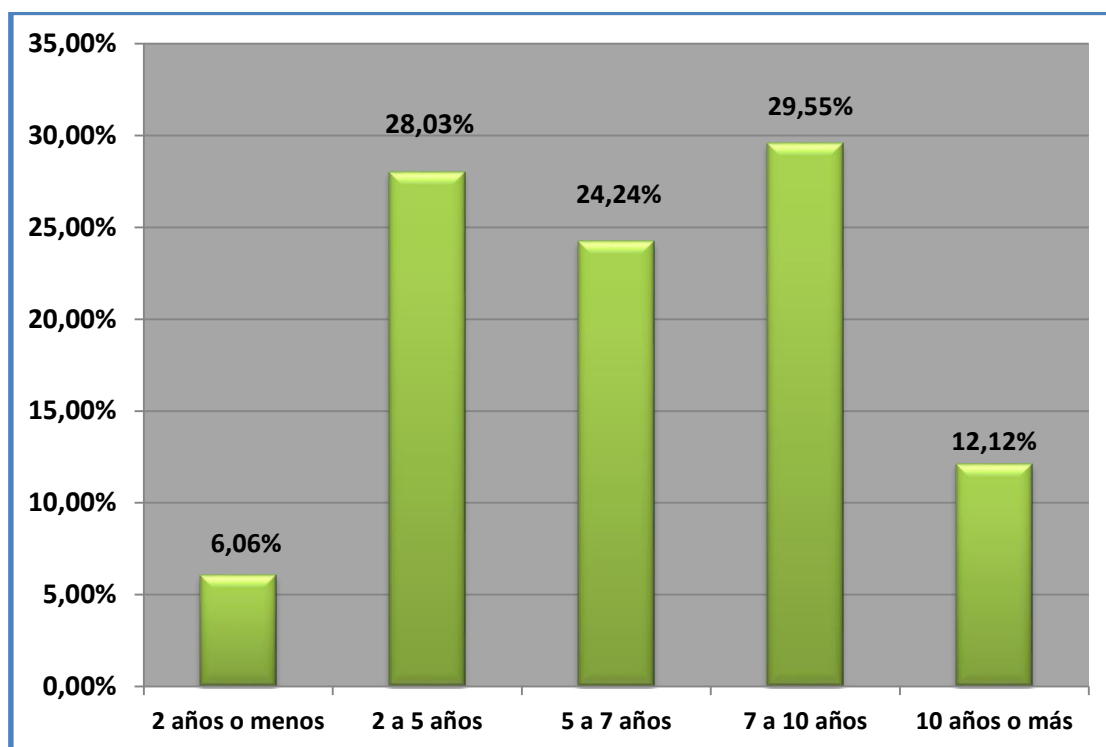
1. ¿Con cuántos años de trayectoria cuenta su establecimiento?

Tabla N° 04: Trayectoria del establecimiento.

Indicador	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
2 años o menos	8	6,06%
2 a 5 años	37	28,03%
5 a 7 años	32	24,24%
7 a 10 años	39	29,55%
10 años o más	16	12,12%
Total	132	100%

Fuente: Encuesta realizada a la muestra seleccionada de la ciudad de Cuenca.
Elaborado por: Culcay, A.

Gráfico N° 01: Porcentaje de trayectoria de los establecimientos.



Fuente: encuesta realizada a la muestra seleccionada de la ciudad de Cuenca.
Elaborado por: Culcay, A.

Con éstos resultados se determinó que el 29,55% representando a 39 de los establecimientos encuestados tienen entre 7 a 10 años de trayectoria, y por último está el 6,06% siendo 16 de los establecimientos tienen una trayectoria de 2 años o menos.

Gracias a éstos resultados se pudo establecer que existe un gran número de establecimientos que tienen una larga trayectoria, lo que significa que se han establecido en la ciudad por años; así mismo se puede determinar que en la ciudad de Cuenca la constitución de nuevos restaurantes es carente lo cual se atribuye al gran número de establecimientos que ya existen.

La trayectoria de un restaurante, se traslada en confianza y seguridad por parte de los clientes, los que habitualmente retornan de manera periódica al establecimiento, generando una fidelidad de mutuo beneficio.

Esta trayectoria, a su vez, se manifiesta en la buena atención, calidad de los alimentos y costos.

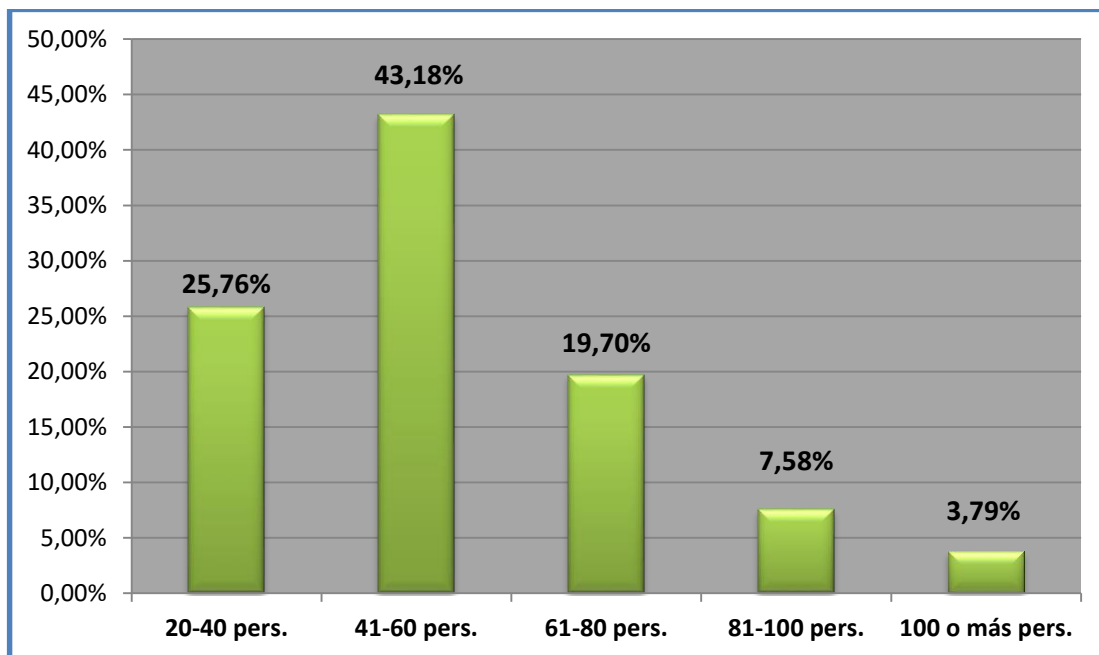
2. ¿Cuál es la capacidad de su establecimiento?

Tabla N° 05: Capacidad del establecimiento.

Indicador	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
20-40 personas	34	25,76%
41-60 personas	57	43,18%
61-80 personas	26	19,70%
81-100 personas	10	7,58%
100 o más personas	5	3,79%
Total	132	100%

Fuente: Encuesta realizada a la muestra seleccionada de la ciudad de Cuenca.
Elaborado por: Culcay, A.

Gráfico N° 02: Capacidad del establecimiento.



Fuente: Encuesta realizada a la muestra seleccionada de la ciudad de Cuenca.
Elaborado por: Culcay, A.

Por medio de estos resultados se ha podido analizar que 57 de los establecimientos lo que corresponde al 43,18% del total de la población encuestada tiene una capacidad de entre 41 a 60 personas, y por último están los establecimientos que tienen una capacidad mayor a 100 personas que representa una mínima cantidad siendo sólo 5 de los lugares encuestados representando el 3,79%.

Con estos datos se puede definir que son pocos los establecimientos de gran capacidad, estos restaurantes tienen como característica el servicio de banquetes para eventos, los restaurantes de menor capacidad se especializan en ofrecer platos a la carta y tienen un horario de atención por lo general nocturno.

La capacidad de un restaurante, también puede ser un condicionante para los clientes, ya que puede interpretarse de forma negativa o positiva, dependiendo del personal que trabaje en el lugar y de la organización y experiencia del establecimiento.

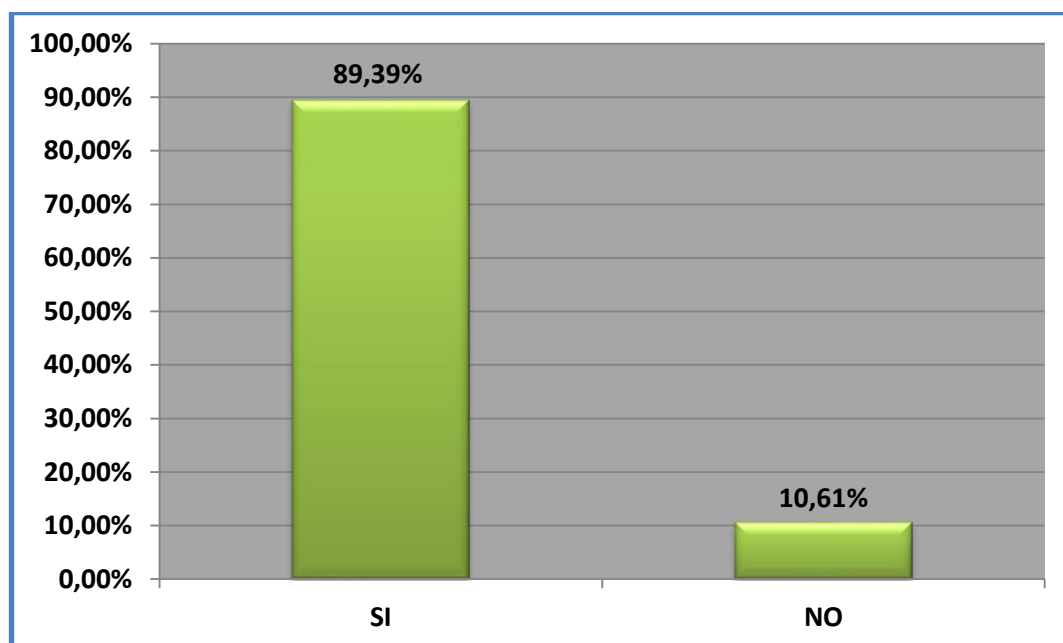
3. ¿Utiliza en su establecimiento un sistema de manipulación de alimentos?

Tabla N° 06: Sistema de manipulación de alimentos utilizados.

Indicador	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
SI	118	89,39 %
NO	14	10,61 %
TOTAL	132	100 %

Fuente: Encuesta realizada a la muestra seleccionada de la ciudad de Cuenca.
Elaborado por: Culcay, A.

Gráfico N° 03: Sistema de manipulación de alimentos utilizados.



Fuente: Encuesta realizada a la muestra seleccionada de la ciudad de Cuenca.
Elaborado por: Culcay, A.

En esta pregunta se puede observar que 89,39% correspondiente a 118 de los establecimientos si utilizan un método de manipulación de alimentos siendo las BPM's el sistema más común, en algunos casos diseñados específicamente para las características propias del establecimiento así mismo las normas INEN 2458.

También se pudo observar que 14 de los establecimientos que corresponde al 10,61% del total de la muestra desconocen algún sistema de manipulación de alimentos o no lo aplican en el establecimiento.

La inocuidad en la industria alimentaria es un objetivo constante en todas sus etapas de producción. Por ello, cumplir con las normas que certifiquen la calidad de sus productos es una inversión que retribuye buenos beneficios.

Las Buenas Prácticas de Manufactura ayudan a prevenir los peligros físicos, químicos y biológicos que pueden surgir de contaminaciones indeseadas dentro de los restaurantes.

El camino hacia la calidad, pareciera que nunca tiene techo. Pero debemos ser conscientes que la obligatoriedad de la implementación de las normas no es un capricho y, aunque muchas veces el costo económico que demanda adaptarse a la normativa vigente es alto, la retribución lo será mucho más en beneficio de los turistas y de los empresarios.

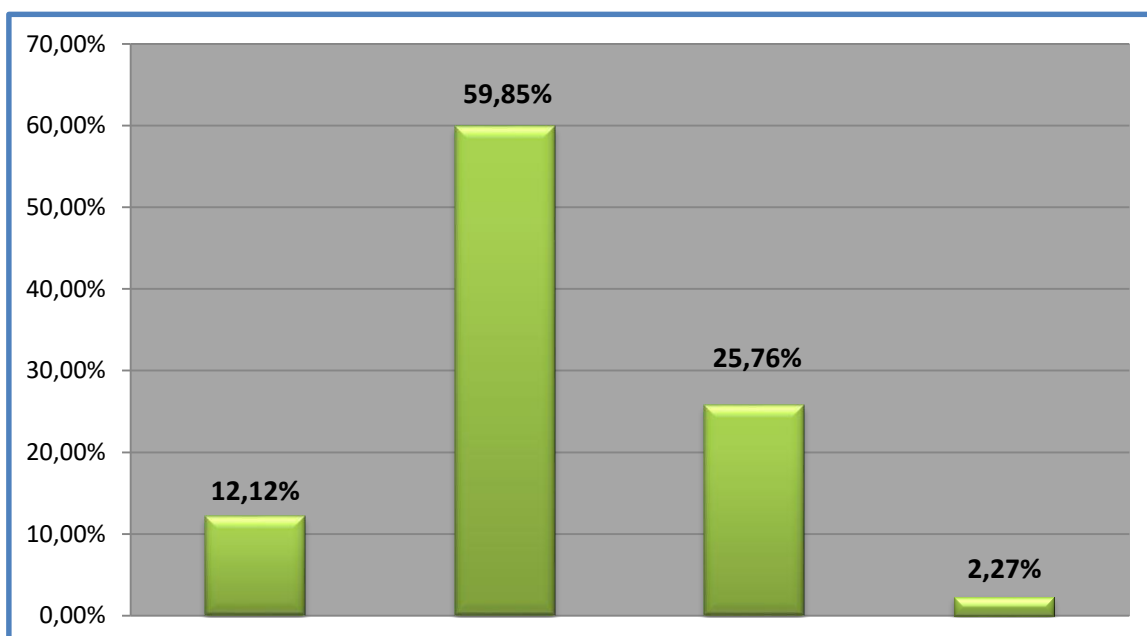
4. ¿La persona encargada del área de producción, que nivel de instrucción tiene?

Tabla Nº 07: Nivel de instrucción del encargado del área de producción.

Indicador	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Bachillerato	16	12,12 %
Chef Certificado	79	59,85 %
Tercer Nivel	34	25,76 %
Cuarto Nivel	3	2,27 %
Total	132	100 %

Fuente: Encuesta realizada a la muestra seleccionada de la ciudad de Cuenca
Elaborado por: Culcay, A.

Gráfico Nº 04: Nivel de instrucción del encargado del área de producción.



Fuente: Encuesta realizada a la muestra seleccionada de la ciudad de Cuenca.
Elaborado por: Culcay, A.

Mediante esta pregunta se pudo determinar que la mayoría de los encargados del área de producción en los establecimientos encuestados tienen el título de Chef Certificado otorgado por una Escuela de Gastronomía siendo 79 de los establecimientos lo que representa el 59,85%. En último lugar están aquellos que han obtenido un título de cuarto nivel referente a la carrera de gastronomía, obteniendo como resultado, que sólo 3 de los establecimientos corresponden al 2,27%.

La actividad gastronómica, tiene sus particularidades y por lo tanto, demanda de habilidades y competencias particulares. Es decir, que cuánto más se domine la actividad, más eficiencia y mejores resultados, se verán a diario. Visto desde el ángulo del cliente, se estarán ofreciendo servicios acorde a lo que realmente desea y visto desde el ángulo del trabajador; se estarán cumpliendo tareas propias del negocio.

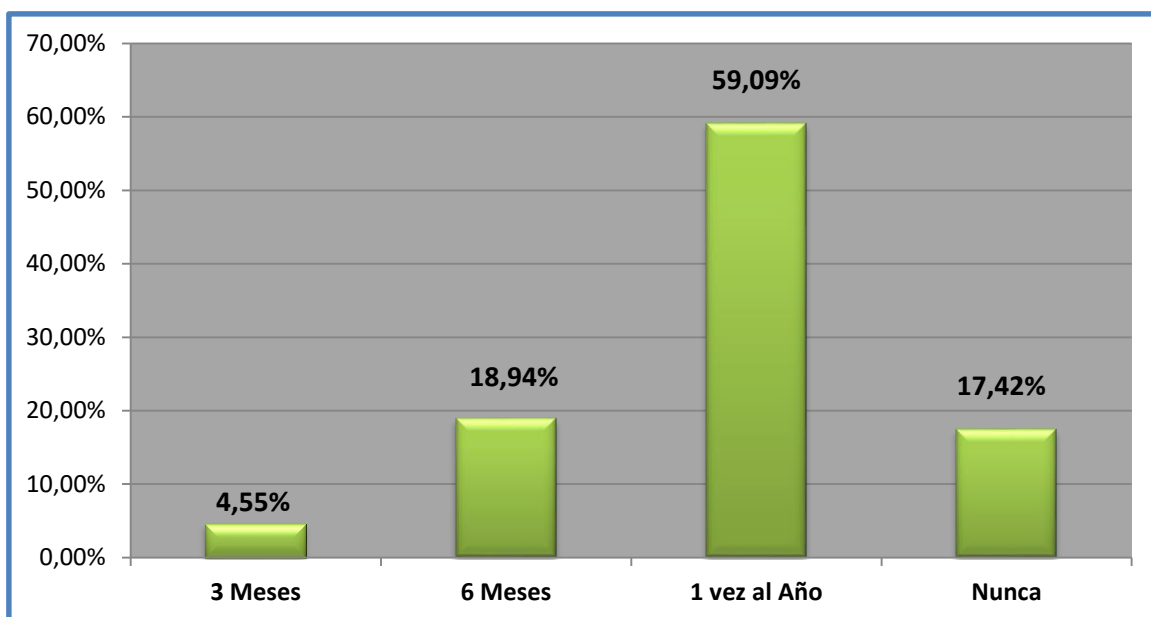
5. ¿Cada qué período realiza una modificación de su carta de menú?

Tabla N° 07: Período de modificación de la carta de menú.

Indicador	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
3 meses	6	4,55%
6 meses	25	18,94%
1 vez al año	78	59,09%
Nunca	23	17,42%
Total	132	100%

Fuente: Encuesta realizada a la muestra seleccionada de la ciudad de Cuenca
Elaborada por: Culcay, A.

Gráfico N° 05: Período de modificación de la carta de menú.



Fuente: Encuesta realizada a la muestra seleccionada de la ciudad de Cuenca.
Elaborada por: Culcay, A.

En base a estos resultados se puede determinar que el 4,55% que comprenden 6 de los restaurantes encuestados se realiza el cambio o modificación de la carta cada 3 meses, modificando o eliminando platos, manteniendo en el menú preparaciones que han sido insignia de su restaurante.

Así mismo se puede observar que el 17,42% de los establecimientos lo que representa a 23 restaurantes encuestados nunca realizan cambios de menú, ya que los establecimientos encuestados, consideran que sus preparaciones son clásicas en sus establecimientos o la especialidad de sus restaurante limita la renovación de su menú.

Es evidente que la importancia de la carta en el restaurante como instrumento de venta, es el medio ideal para ayudar a los clientes a elegir platos que superen sus expectativas, platos que despierten su interés, que les sorprendan y que les transmitan emociones inolvidables.

El factor sorpresa para el cliente al ver una carta de menús renovada, es sin lugar a dudas, un motivo para regresar y consumir permanentemente en el mismo establecimiento.

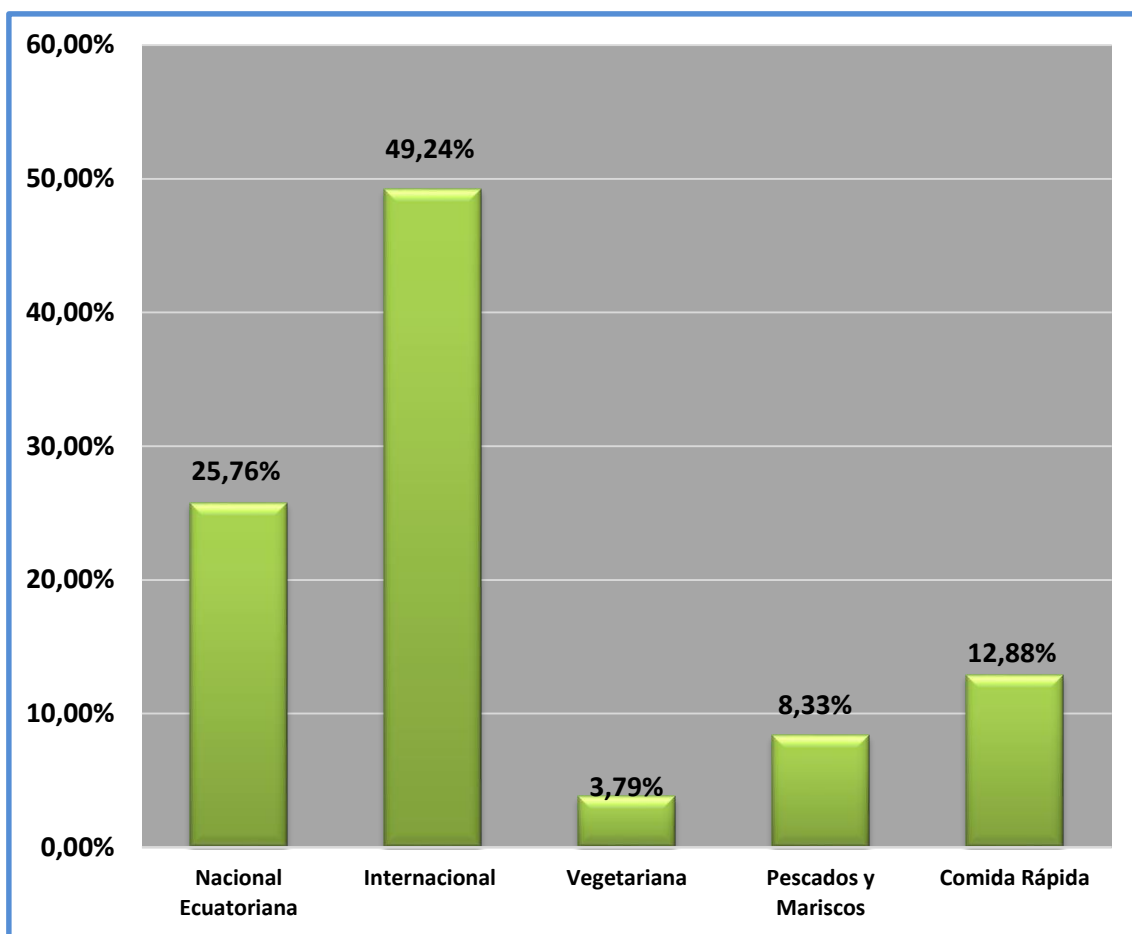
6. ¿Cuál es la especialidad de comida en su restaurante?

Tabla Nº 09: Especialidad de comida en el restaurante.

Indicador	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Nacional Ecuatoriana	34	25,76%
Internacional	65	49,24%
Vegetariana	5	3,79%
Pescados y Mariscos	11	8,33%
Comida Rápida	17	12,88%
Total	132	100%

Fuente: Encuesta realizada a la muestra seleccionada de la ciudad de Cuenca.
Elaborado por: Culcay, A.

Gráfico N° 06: Especialidad de comida en el restaurante.



Fuente: Encuesta realizada a la muestra seleccionada de la ciudad de Cuenca.
Elaborado por: Culcay, A.

Con estos resultados se puede determinar que el 49,24 % siendo 65 de los establecimientos encuestados tiene como especialidad la cocina internacional en especial mediterránea, asiática o cocina fusión.

Seguido por el 25,76 % o 34 de los establecimientos que se especializan en ofrecer comida típica ecuatoriana.

Luego 17 establecimientos, representando el 12,88 %, se especializan en comida rápida por lo general se encuentran ubicados en patios de comida de los principales centros comerciales de la ciudad.

La importancia de la oferta gastronómica, está caracterizada por su variedad, fruto de la diversidad regional ecuatoriana, tanto en lo cultural como en las materias primas. Este concepto asegura también, el flujo permanente de clientes y su satisfacción.

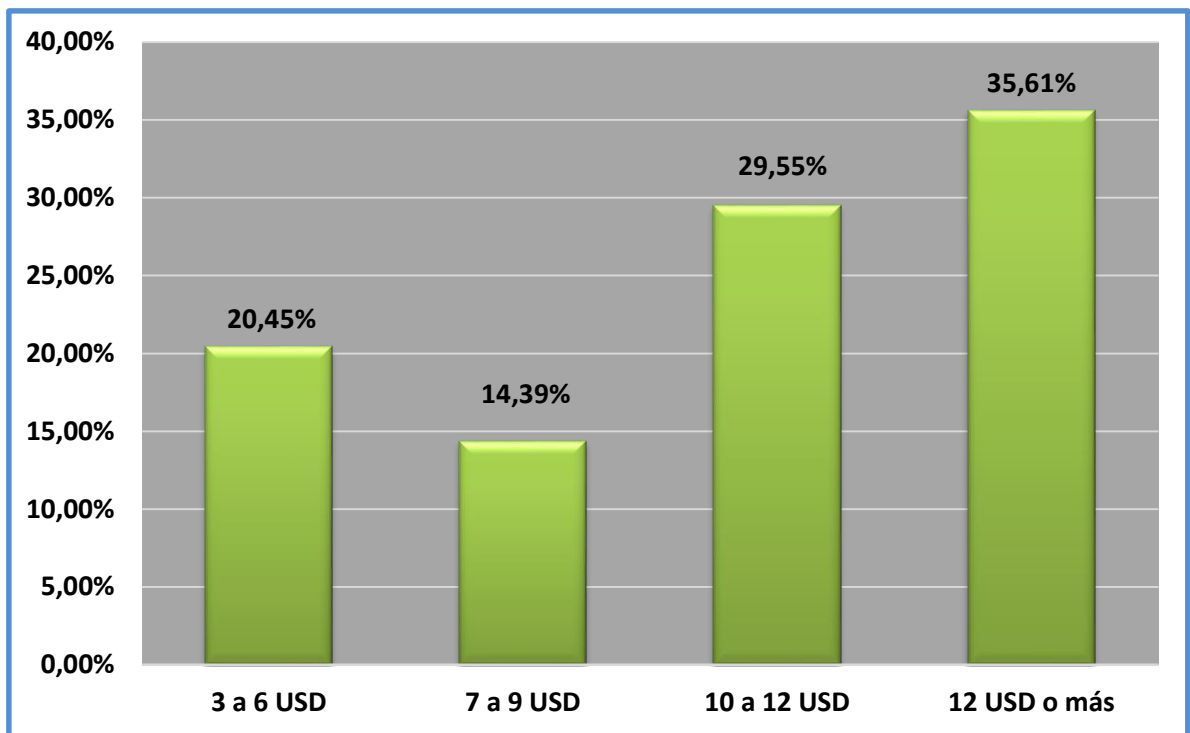
7. ¿En qué rango de precios se encuentra las preparaciones de su carta?

Tabla N° 10: Rango de precios.

Indicador	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
3 a 6 USD	27	20,45%
7 a 9 USD	19	14,39%
10 a 12 USD	39	29,55%
12 USD o más	47	35,61%
Total	132	100%

Fuente: Encuesta realizada a la muestra seleccionada de la ciudad de Cuenca
Elaborado por: Culcay, A.

Gráfico N° 07: Rango de precios.



Fuente: Encuesta realizada a la muestra seleccionada de la ciudad de Cuenca.
Elaborado por: Culcay, A.

Por medio de estos resultados se pudo determinar que el 35,61% representado por 47 de los establecimientos encuestados tienen un precio promedio en sus platos de 12 Dólares o más lo que determina que el costo en sus preparaciones es elevado y a la clientela a la que se enfoca es de un nivel socioeconómico alto. Se observa también, que el 20,45%, representado por 27 establecimientos, ofrecen platos desde 3 hasta 6 Dólares.

El precio es un componente vital de un restaurante y/o comercio relacionado con el turismo nacional e internacional; y ésta información, ofrece las características del mercado. Es importante destacar, que el precio, nunca es sinónimo de calidad y es por eso que se evaluó de forma general.

ENCUESTA APLICADA A LAS OPERADORAS TURÍSTICAS DE LA CIUDAD DE CUENCA

Con el fin de determinar la aceptabilidad de la guía de establecimientos de alimentos y bebidas se realizó una encuesta a las operadoras turísticas presentes en la ciudad de Cuenca ya que estas tienen contacto con los turistas y conocen las cualidades que busca el turista en un establecimiento de alimentos y bebidas.

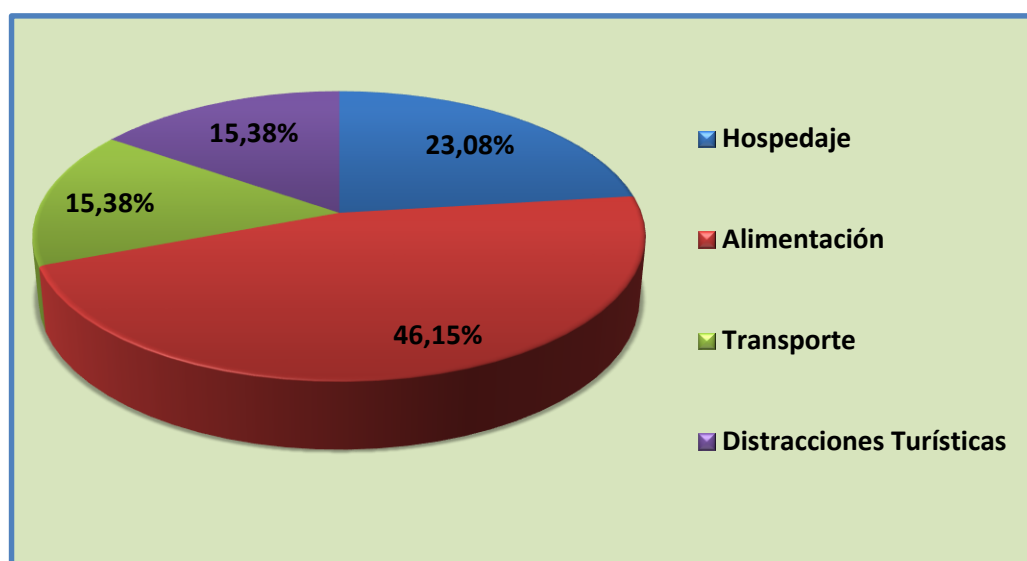
1.- ¿Cuál cree usted que es el rubro en el que más invierte un turista en la ciudad de Cuenca?

Tabla N° 11: Inversión de turista.

Indicador	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Hospedaje	3	23,08 %
Alimentación	6	46,15 %
Transporte	2	15,38 %
Distracciones Turísticas	2	15,38 %
Total	13	100 %

Fuente: Encuesta realizada a la muestra seleccionada de la ciudad de Cuenca
Elaborado por: Culcay, A.

Gráfico N° 08: Inversión de turista.



Fuente: Encuesta realizada a la muestra seleccionada de la ciudad de Cuenca
Elaborado por: Culcay, A.

Por medio de los resultados obtenidos en la primera pregunta de la encuesta que se realizó se pudo observar que el 46,15% o 6 de las 13 operadoras turísticas presentes en la ciudad de Cuenca determinaron que la alimentación es el rubro en el que más invierte un turista quedando el hospedaje en segundo lugar con un resultado del 23,08% que representa 3 operadoras turísticas, por último el transporte y las distracciones turísticas con el mismo resultado de 15,38% correspondiente a 2 establecimientos.

En el turismo, la información estadística se hace imprescindible para la adopción de cualquier decisión por parte de quienes han de dirigir un restaurante. Es bastante complejo y difícil comparar a niveles regionales como internacionales, las diferentes circunstancias y caracteres que tipifican y diversifican los rasgos de las distintas variables.

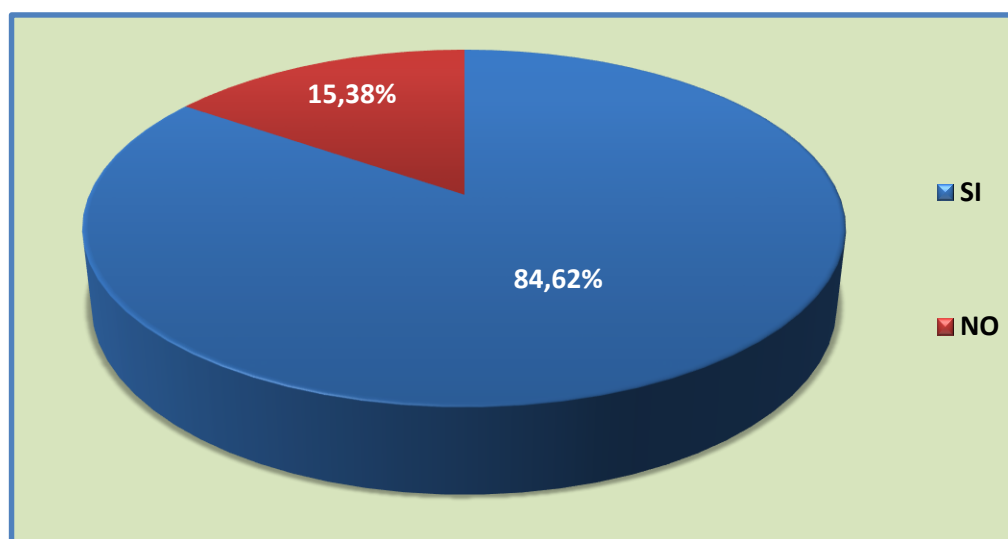
2.- ¿Cree usted que se debería realizar una guía de establecimientos de alimentos y bebidas en donde consten los mejores restaurantes de la ciudad de Cuenca?

Tabla N° 12: Aceptabilidad de la guía.

Indicador	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
SI	11	84,62 %
NO	2	15,38 %
Total	13	100 %

Fuente: Encuesta realizada a la muestra seleccionada de la ciudad de Cuenca
Elaborado por: Culcay, A.

Gráfico N° 09: Aceptabilidad de la guía.



Fuente: Encuesta realizada a la muestra seleccionada de la ciudad de Cuenca
Elaborado por: Culcay, A.

Como resultado de la segunda pregunta podemos observar que el 84,62% lo que corresponde a 11 de las operadoras turísticas encuestadas aprueban la elaboración de una guía de establecimientos de alimentos y bebidas para fomentar el consumo de los turistas que visitan la ciudad promoviendo a los establecimientos que mejores servicios ofrezcan.

El 15,38% siendo 2 de las operadoras turísticas encuestadas aportaron una respuesta negativa ya que opinan que en muchos de los casos los restaurantes presentes en las guías no deberían formar parte de estas ya que se cobra un monto por constar en estas y no representan la realidad de los establecimientos.

Las guías generalmente están pensadas para ser utilizadas durante la realización de un viaje real por lo que suelen tener tamaños medianos o pequeños. La guía turística suele contener información detallada sobre los centros y actividades culturales de la zona - museos, teatros, parques de ocio -, así como sus principales monumentos y lugares turísticos que el viajero puede visitar.

A menudo la guía incorpora mapas con diverso detalle sobre la localidad o la zona geográfica, incluyendo callejeros y puntos de mayor interés. En ocasiones, también introducen itinerarios recomendados. A menudo, la guía contiene también información histórica y cultural de la ciudad, país o región. Todo esto demuestra, que en pocas ocasiones, incluyen la información de restaurantes; y esto es sumamente beneficioso para el desarrollo del turismo local.

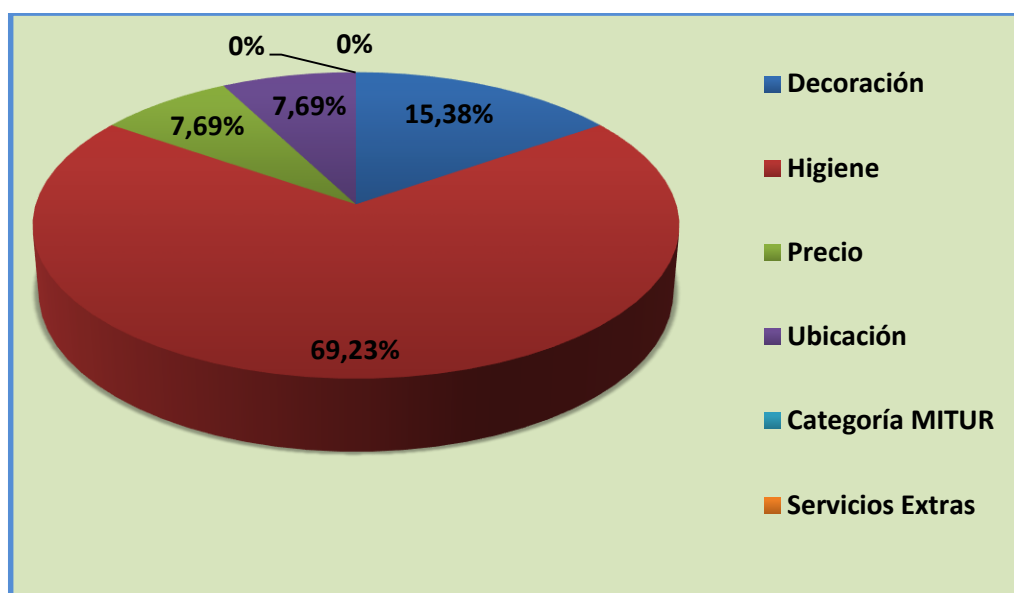
3.- ¿Cuáles considera usted son las características más importantes que debe tener un restaurante para que forme parte de una guía de establecimientos de alimentos y bebidas?

Tabla N° 13: Carácter más importante para contar en una guía.

Indicador	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
Decoración	2	15,38 %
Higiene	9	69,23 %
Precio	1	7,69 %
Ubicación	1	7,69 %
Categoría otorgada por el MITUR	0	0 %
Servicios Extras	0	0 %
Total	13	100 %

Fuente: Encuesta realizada a la muestra seleccionada de la ciudad de Cuenca
Elaborado por: Culcay, A.

Gráfico N° 10: Carácter más importante para contar en una guía.



Fuente: Encuesta realizada a la muestra seleccionada de la ciudad de Cuenca.
Elaborado por: Culcay, A.

Para los turistas lo más importante es la higiene que exponga el establecimiento con el 69,23% seguido de la decoración con el 15,38% ya que es la primera impresión que tiene el turista de un restaurante seguido del precio y la ubicación 7,69%; también se puede determinar que la categoría otorgada por el Ministerio de Turismo ni los servicios extras son tomados en cuenta por un turista para acudir a un restaurante.

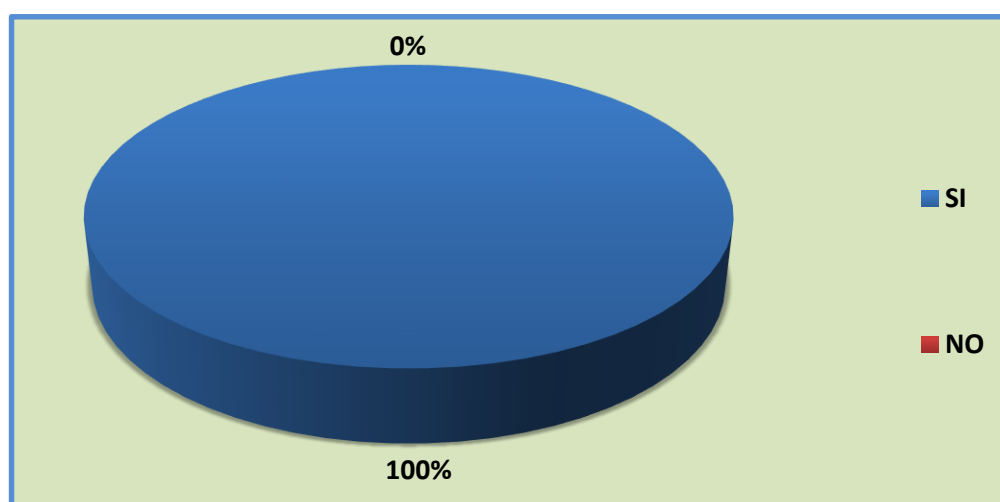
4.- ¿Cree usted que se debería actualizar la información presente en la guía cada año?

Tabla N° 14: Actualización de la guía.

Indicador	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
SI	13	100 %
NO	0	0 %
Total	13	100 %

Fuente: Encuesta realizada a la muestra seleccionada de la ciudad de Cuenca
Elaborado por: Culcay, A.

Gráfico N° 11: Actualización de la guía.



Fuente: Encuesta realizada a la muestra seleccionada de la ciudad de Cuenca
Elaborado por: Culcay, A.

Como resultado de la pregunta 4 se pudo observar la aprobación unánime de los encuestados quienes aprobaron una renovación constante de la guía de establecimientos con el fin incentivar al mejoramiento de los restaurantes que no consten en ella y de no perder la calidad de los que ya forman parte de la misma.

Es evidente que el mundo globalizado utiliza otras herramientas de comunicación y promoción. Pero, el documento impreso como tal, sigue siendo un formato cómodo, accesible en todo momento y lugar y cumple la función de souvenir que los turistas siempre atesoran.

VI. CONCLUSIONES

Por medio de esta investigación se ha podido establecer que en la ciudad de Cuenca existen alrededor de 353 restaurantes categorizados según el Ministerio de Turismo de Azuay en categoría de lujo 2, en primera 26, segunda 108 y en tercera 207 y en cuarta categoría 10 establecimientos.

Mediante la herramienta de investigación se ha logrado recolectar información con respecto a capacidad, sistema de manipulación alimentaria, el precio promedio de sus preparaciones, que tan a menudo renuevan su carta de menú así mismo como los datos de cada restaurante, para integrarlos a la guía de establecimientos de alimentos y bebidas.

Al elaborar la guía de establecimientos de alimentos y bebidas, se pudo conjugar en un documento a aquellos restaurantes que se han considerado ejemplo de calidad y que deben ser destinos obligados para los turistas que visitan la ciudad de Cuenca.

VII. RECOMENDACIONES

Se recomienda implementar este proyecto en cada ciudad del país con el fin de promover un turismo consciente ofreciendo a los visitantes un producto de calidad.

Se sugiere también al Ministerio de Turismo actualizar los parámetros con los que se otorga la categoría a los establecimientos de alimentos y bebidas y de esta manera, garantizar los productos y servicios que se ofrecen.

En base a esta investigación se puede proponer una capacitación a todos los establecimientos por parte de entidades gubernamentales referentes a calidad alimentaria con el fin de mejorar sus servicios.

VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. **Altes, C.** El Turismo en América Latina y el Caribe y la Experiencia del BID, Massachusetts: BID. 2006.
2. **Biagi, M.** Investigación Científica: Guía Práctica para Desarrollar Proyectos y Tesis. México: Juruá. 2010
3. **Gallego, J. F.** Manual Práctico de Cafetería y Bar. España: Paraninfo. 2006.
4. **GASTRONOMIA (CUENCA)**
<http://www.ecuadorinmediato.com>
(2013-06-01)
5. **Gonzales Trujillo, G. S.** Desarrollo de Productos Turísticos Gastronómicos de la Ciudad de Cuenca, Provincia del Azuay, 008 Tesis Licenciada en Gestión Gastronómica. Riobamba: ESPOCH. 2008.
6. **Gurría Di Bella, M.** Introducción al Turismo. México: Trillas. 1991.
7. **Hernández Sampier, R. Fernández Collado, C. Baptista Lucio, P.** Metodología de la Investigación México: McGraw Hill Interamericana. 1991.

8. **Jiménez, C. Logroño, M. Rodas, R. Yépez, E.** Programa de
Capacitación en el Liderazgo Educativo Módulo Tutorial I. Quito
Unidad Técnica. EB/PRODEC-AFEFCE. 1999.
9. **Jumbo J., A.D.** Gastronomía Ecuatoriana un Producto Turístico. Revista
Turística Cruz Del Sur Riobamba: Ministerio de Turismo 2013.
10. **LUGARES TURISTICOS (CUENCA)**
<http://www.cuenca.com.ec>
(2013-05-29)
11. **Morfín Herrera, M.C.** Administración de Comedor y Bar México: Trillas.
2001.
12. **NORMAS ISO 9000 (RESTAURANTES)**
<http://www.iso.org>
(2013-06-01)
13. **Ramírez Blanco, M.** Teoría General de Turismo, México: Diana 1981.
14. **TURISMO CUENCA (ESTADÍSTICA)**
<http://www.eltiempo.com.ec>
(2013-05-20)
15. **Vásquez Méndez, G.** Guía Turística y Ecológica Ecuador en la Mitad
El Mundo Quito: Voluntad. 2011.

IX. ANEXOS

Anexo N° 1: Restaurante “La esquina”.



Fuente: Investigación propia.

Elaborado por: Culcay A.

Anexo N° 2: Restaurante “El jardín”.



Fuente: Investigación propia.

Elaborado por: Culcay A.

Anexo N° 3: Catedral de la ciudad.



Fuente: Investigación propia.

Elaborado por: Culcay A.

Anexo N° 4: Restaurante “El pedregal Azteca”



Fuente: Investigación propia.

Elaborado por: Culcay A.

Anexo N° 5: Restaurante “Villa Rosa”.



Fuente: Investigación propia.

Elaborado por: Culcay A.

Anexo N° 6: Restaurante “Creta”.



Fuente: Investigación propia.

Elaborado por: Culcay A.

Anexo N° 7: Casa Chaguarchimbana



Fuente: Investigación propia.

Elaborado por: Culcay A.

Anexo N° 8: Restaurante “Unagi Tepanyaki Sushi”.



Fuente: Investigación propia.

Elaborado por: Culcay A.

Anexo N° 9: Restaurante “La Riera”.



Fuente: Investigación propia.

Elaborado por: Culcay A.

Anexo N° 10: Restaurante “El Oliveto”.



Fuente: Investigación propia.

Elaborado por: Culcay A.

Anexo N° 11: Iglesia de todos santos.



Fuente: Ilustre Municipio de Cuenca.

Anexo N° 12: Restaurante “Raymipampa”.



Fuente: Investigación propia.

Elaborado por: Culcay A.

Anexo N° 13: Restaurante “Todos Los Santos”.



Fuente: Investigación propia.

Elaborado por: Culcay A.

Anexo N° 14: Entrevista al Gerente del Restaurante “Raymipampa”.



Fuente: Investigación propia.

Elaborado por: Culcay A.

Anexo N° 15: Lista de establecimientos de alimentos y bebidas en donde se aplicó la encuesta

RESTAURANTES DE CATEGORIA DE LUJO EN LA CIUDAD DE CUENCA

Fuente: Consolidado Nacional 2013, Ministerio de Turismo Ecuador

	NOMBRE	DIRECCION	-ACTIVIDAD_TURISTICA	-CATEGORIA
1.	JARDIN EL	CALLE LARGA Y BORRERO	COMIDAS Y BEBIDAS	LUJO
2.	VILLA ROSA	GRAN COLOMBIA 12-22 Y TARQUI	COMIDAS Y BEBIDAS	LUJO

RESTAURANTES DE PRIMERA GATEGORIA

1.	AEROPUERTO	AV. ESPAÑA AEROPUERTO	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
3.	AUSTRIA	BENIGNO MALO Y JUAN JARAMILLO	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
4.	BALCON QUITEÑO SPORT	AV. ORDOÑEZ LAZO NO. 3-11 Y LOS PINOS	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
5.	BURGER KING	CENTRO COMERCIAL MILENIUM PLAZA	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
6.	CAPULIES LOS	PTE. CORDOVA Y BORRERO ESQUINA	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
7.	CASA DEL MARISCO LA	AV. PAUCARBAMBA Y LUIS MORENO MORA	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
8.	CASONA DEL PUENTE ROTO N 2	CENTRO COMERCIAL MALL DEL RIO	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
9.	CEVICHES DE LA RUMIÑAHUI LOS	C. C. MILENIUM PLAZA	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
10.	CHIFA MAGICO ORIENTAL	C.C. MILENIUM PLAZA	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
11.	DOÑA CHARITO	REMIGIO CRESPO 7-79	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
12.	DOÑA MENESTRA	C.C. MALL DEL RIO	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
13.	DOÑA MENESTRA N2	AV. DEL ESTADIO Y JOSE PERALTA	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
14.	ESQUINA LA	CALLE LARGA Y HERMANO MIGUEL	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
15.	FIESTA RESTAURANT RESFIESTA	AV. OCTAVIO CHACON S/N	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA

16.	K.F.C. N1	C.C. MILENIUM PLAZA	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
17.	KENTUCKY FRIED CHICKEN No. 2	CENTRO COMERCIAL MALL DEL RIIO	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
18.	KENTUCKY FRIED CHICKEN No. 3	AV. ELIA LIUT Y GIL RAMIREZ DAVALOS	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
19.	MOLINOS DEL BATAN LOS	AV.12 DE ABRIL Y EL BATAN	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
20.	PANDA COMIDA ORIENTAL	AV. JOSE PERALTA Y CORNELIOS MERCHAN	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
21.	PARRILLADA DEL ÑATO LA	AV. REMIGIO TAMARIZ 2-25	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
22.	PIO PIO N.3	GRAN COLOMBIA Y UNIDAD NACIONAL	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
23.	PIZZA HUT	FRANCISCO PROAÑO 4-96 REMIGIO CRESPO	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
24.	RANCHO CHILENO PRINCIPAL	AV. ESPAÑA 13-17	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
25.	RANCHO CHILENO SUCURSAL	ELIA LIUT Y AV. ESPAÑA JUNTO AL AEROPUER	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
26.	RESTAURANTE CANORO	CALLE LARGA 4-24 Y VARGAS MACHUCA	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA
27.	VEGETARIANO EL PARAISO N 3	GRAN COLOMBIA 11-80 Y TARQUI	COMIDAS Y BEBIDAS	PRIMERA

Fuente: Consolidado Nacional 2013, Ministerio de Turismo Ecuador

RESTAURANTES DE SEGUNDA CATEGORIA

1.	ALAMO EL	ZHUCAY KM.7	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
2.	ARMADILLO	GRAN COLOMBIA Y E DE TORAL	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
3.	ARUPO EL	DANIEL CORDOVA 2-46 Y FEDERICO PROAÑO	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
4.	ASADOR EL NO 4	AV DE LAS AMERICAS 2-99 Y LOS ALAMOS	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
5.	ASADOR EL N 5	CARLOS ARIZAGA Y AV. DE LAS AMERICAS	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
6.	ASADOR EL NO. 2	AV. JOSE PERALTA 3-47 Y AV. DEL ESTADIO	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
7.	ASADOR N 1	GRAN COLOMBIA 3-95 Y VARGAS MACHUCA	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
8.	AUSTRIA	BENIGNO MALO Y JUAN JARAMILLO ESQUINA	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
9.	BALCON QUITEÑO NO.1	SANGURIMA 6-49	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
10.	BARRACA LA	BORRERO 9-68 Y BOLIVAR	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA

11.	BARRANCO EL	BELIZARIO ANDRADE Y JULIO TORRES	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
12.	BERTUCHIS	UNIDAD NACIONAL Y PADUA	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
13.	BOGAVANTE EL	TOMAS ORDOÑEZ ENTRE SUCRE Y PDT.CORDOVA	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
14.	BROSTHER CHICKEN	BORRERO 11-39	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
15.	BUFFET ROMANO	MIGUEL CORDERO 12-47	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
16.	BUFFET ROMANO	MIGUEL CORDERO 12-47	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
17.	BUONO	ESMERALDAS 3-86	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
18.	CALAMAR	AV. GIL RAMIREZ DAVALOS 3-37	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
19.	CAMPANAS LAS	BORRERO 7-69 Y SUCRE	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
20.	CANTARO EL	BOLIVAR 8-50 Y LUIS CORDERO	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
21.	CAPORAL EL	AV. REMIGIO CREPO Y LA EPOCA	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
22.	CASA DE CAMPO	KM. 4 1/2 VIA A RACAR	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
23.	CHARRUA EL	AGUSTIN CUEVA 1-75 Y 12 DE ABRIL	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
24.	CHE PIBE EL PRINCIPAL.	REMIGIO CRESPO N.- 2-19	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
25.	CHICO EL	AV REMIGIO CRESPO NO 6-152	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
26.	CHIFA CANTON	AV REMIGIO CRESPO Y GUAYAS	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
27.	CHIFA LONG	SUCRE Y BENIGNO MALO	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
28.	CHIFA ORIENTAL	AV. REMIGIO CRESPO 3-27	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
29.	CHIFA OSO PANDA	AV. SOLANO 4-31	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
30.	COPPELIA NO.3	C.C. MILENUM PLAZA	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
31.	CORAL EL	AV. AMERICAS CIRCUNBALACION 6-118	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
32.	CORVEL	SIMON BOLIVAR 8-37 Y LUNTUR	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
33.	CRETA	MALL DEL RIO SHOPPIN CENTER	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
34.	DELIPOLLO	GRAN COLOMBIA 21-156 AV. UNIDAD NACIONAL	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
35.	D'LEON SUC.	AV.SOLANO 8-51 Y ALFONSO MORENO MORA	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
36.	DON PIZZA	UNIDAD NACIONAL Y 12 DE ABRIL	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
37.	DON Q	GRAN COLOMBIA Y 9 DE OCTUBRE	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA

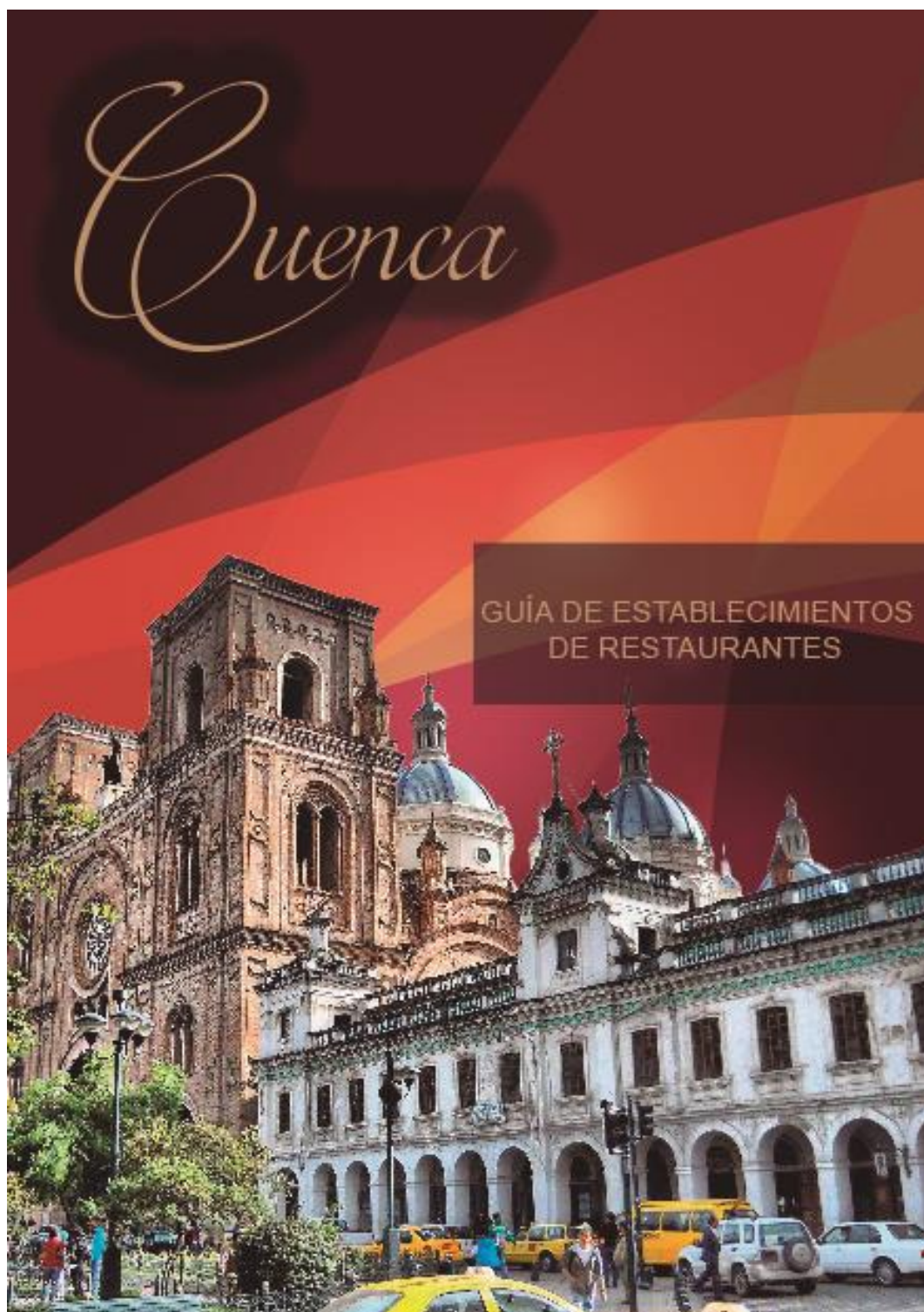
38.	EL CARNONAZO	GRAN COLOMBIA Y MANUEL VEGA	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
39.	ESTANCIA CLARA	SANGURIMA 1-56	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
40.	EXPRESO	LUIS CORDERO N.5-107 Y JUAN JARAMILLO	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
41.	FAST BURGER	TERMINAL TERRESTRE	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
42.	FESTIN BUFFETE EL	AV. REMIGIO CRESPO 5-05 Y MIGUEL DIAS	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
43.	FILIDA'S	SUCRE 4-70	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
44.	FORNACE LA	REMIGIO CRESPO 5-13 E IMBABURA	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
45.	FORNACELLA LA	REMIGIO CRESPO 5-12 E IMBABURA	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
46.	GORDITO EL	SANGURIMA N.-6-20 Y HNO. MIGUEL	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
47.	GOURMET SERVICE	FRAY LUIS DE LEON SN Y CRISTOBAL COLON	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
48.	GRAN MURALLA LA	UNIDAD NACIONAL 22-282	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
49.	GRAN MURALLA LA SUC	REMIGIO CRESPO 2-19 Y FEDERICO PROAÑO	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
50.	GRAN POLLO N1	AV. DE LAS AMERICAS Y AMAZONAS	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
51.	GRAN POLLO N2	AV. HURTADO DE MENDOZA 11-74	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
52.	GRECIA	GRAN COLOMBIA 9-24	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
53.	GRILL EL	GRAN COLOMBIA N.- 2-103 Y TOMAS ORDOÑEZ	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
54.	GUAJIBAMBA	LUIS CORDERO NO. 12-32	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
55.	HERRADURA EXPRESS LA	MALL DEL RIO SHOPPIN CENTER	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
56.	HERRADURA GRILL LA	REMIGIO ROMERO 3-55 Y REMIGIO CRESPO	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
57.	HORNERO EL	PRESIDENTE CORDOVA Y VARGAS MACHUCA	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
58.	HUERTO EL	GRAN COLOMBIA 20-88	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
59.	ITALIANA LA	PRESIDENTE CORDOVA 1-25	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
60.	JOES RIBS	CC MILENIUM PLAZA	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
61.	JVR CAMPANITAS	BORRERO 7-69 Y SUCRE	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
62.	KANIBALES LOS	SUCRE 2-26	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
63.	KANIBALES LOS No 1	SANGURIMA 3-45 Y TOMAS ORDOÑEZ	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
64.	KANIBALES LOS No 2	AV, DE LAS AMERICAS S/N Y AMAZONAS	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA

65.	KANIBALES LOS No 3	MAX ULHE 2-78	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
66.	KANIBALES LOS No 4	GRAN COLOMBIA 10-65	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
67.	KOKOPIO	SANGURIMA 1-49	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
68.	MADEROS LOS NO.1	VIA AL TENIS CLUB	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
69.	MADEROS LOS No.1	VIA AL TENIS CLUB	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
70.	MARIA ANTONIA	GRAN COLOMBIA 10-69 Y UNIDAD NACIONAL	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
71.	MC CHIKEN	AV.12DE ABRIL Y FLOREANA	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
72.	MI BELLA ESTACION	HEROES DE VERDELOMA 13-72 Y NICANOR MERC	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
73.	MI ESCONDITE N 2	AV ESPAÑA 12-71 Y ELIA LIUT	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
74.	MONTEBELLO	MIRADOR DE TURI	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
75.	NEW YORK PIZZA	TARQUI 11-45 Y MARISCAL LAMAR	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
76.	OLIVETO EL	CALLE LARGA Y LUIS CORDERO	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
77.	PANDA COMIDA ORIENTAL # 1	HURTADO DE MENDOZA Y PASEO DE LOS CAÑARIS	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
78.	PASEO DE LOS RIOS	LUIS CORDERO Y JAIME ROLDOS	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
79.	PAVON REAL EL	GRAN COLOMBIA N.- 8-33 Y BENIGNO MALO	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
80.	PERGOLA LA	GRAN COLOMBIA 20-59	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
81.	PIKO RICO	CENTRO COMERCIAL HERMANO MIGUEL	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
82.	PIO PIO No 2	TERMINAL TERRESTRE	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
83.	PIO PIO No.1	LUIS CORDERO 7-61	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
84.	POLLERIA DEL AUSTRO	ANTONIO TAMARIZ 1-41 Y REMIGIO CRESPO	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
85.	POLLOS DE LA REMIGIO	REMIGIO CRESPO Y REMIGIO ROMERO	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
86.	PREDREGAL AZTECA EL	GRAN COLOMBIA 10-20 PADRE AGURRE	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
87.	PRONTO PIZZA	AV.DEL ESTADIO 3-40 Y MANUEL J. CALLE	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
88.	PUNTO EL	AV DE LAS AMERICAS Y MARISCAL LAMAR	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
89.	QUE MENESTRA	AV. ROBRETO CRESPO 1-203	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
90.	RANCHO ALEGRE	KM. 8 1/5 VIA A CUMBE	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
91.	RANCHO DORADO N 3	PRIMERO DE MAYO Y 12 DE OCTUBRE	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA

92.	RAYMIPAMBA	BENIGNO MALO 8-59 Y SUCRE	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
93.	RED CRAB	LUIS MORENO MORA 3-63	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
94.	SANKT FLORIAN	CALLE LARGA 7'119	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
95.	SANTANA	GRAN COLOMBIA 20-88 Y CONVENCION DEL 45	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
96.	SAUCES LOS	GUAPONDELIG 6-77	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
97.	SOFIA SUCURSAL	SUCRE 4-70 Y MARIANO CUEVA	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
98.	SOL ORIENTAL	GRAN COLOMBIA 2-19	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
99.	TASCA LA	PASEO TRES DE NOVIEMBRE PUENTE ROTO	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
100.	TAVOLA DI PAULO LA	FEDERICO PROAÑO Y ROBERTO CRESPO	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
101.	TEQUILA 3 DE CARMITA	CARLOS ARIZAGA VEGA. SAN JOAQUIN	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
102.	TEQUILA PRINC.	CARLOS ARIZAGA VEGA (VIA SAN JOAQUIN)	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
103.	TEQUILA PRINC.	CARLOS ARIZAGA VEGA (VIA SAN JOAQUIN)	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
104.	TODOS LOS SANTOS	CALLE LARGA Y MARIANO CUEVA	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
105.	TRES ESTRELLAS	CALLE LARGA 1-174	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
106.	UNAGI SUSHI TEPANYAKI	EDUARDO CRESPO MALO Y GRAN COLOMBIA	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
107.	VERDE, PINTON Y MADURO	BORRERO 5-33 Y HONORATO VAZQUES	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA
108.	VISTA VALLE	TURI	COMIDAS Y BEBIDAS	SEGUNDA

Fuente: Consolidado Nacional 2013, Ministerio de Turismo Ecuador

**ANEXO Nº 16: GUIA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LA
CIUDAD DE CUENCA**





Introducción



Cuenca ha sido una ciudad privilegiada, en donde el clima y su distintiva geografía han hecho de esta un destino turístico obligado visitar para turistas tanto extranjeros como ecuatorianos, que consideran a la ciudad una joya de la arquitectura colonial digna de conservar; y es en estas mismas casas coloniales de siglos de antigüedad en donde se ubican gran parte de los mejores establecimientos, ofreciendo alimentos de calidad.

La decisión de elaborar esta guía de establecimientos de alimentos y bebidas en donde se da a conocer los establecimientos de restauración de más alta calidad, tiene el fin de ofrecer a los turistas información básica de los mejores restaurantes que se encuentran en la ciudad, no solo por las delicias de sus preparaciones sino tomando en cuenta información adicional que evitar una mala impresión.

Introduction

Cuenca has been a privileged city, where climate and its distinctive geography has made it into a tourist destination almost impossible to miss by both ecuadorian travelers and international tourists, and city being considered an architectural colonial gem, worthy of conservation; and in these same century old colonial houses are where some of the best establishments are located, offering high quality gastronomy.

The decision to create this guide of establishments of food and beverages, where we exhibit the locations with the highest quality restaurant services, has the main objective of offering tourists basic information of the best restaurants that can be found in the city, not only because of their delicious preparations but also taking into account additional information to avoid having negative experiences.

Índice



CRÉDITOS	1
PRESENTACIÓN	
ATRACTIVOS TURÍSTICOS DE LA CIUDAD DE CUENCA	3
RECETAS TRADICIONALES DE LA CIUDAD DE CUENCA	4
ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	7
AGRADECIMIENTO	12





Créditos

Edición e Investigación

Angélica Culcay Martínez
Ministerio de Turismo de Azuay
Municipalidad de Cuenca

Fotografías Turísticas

Angélica Culcay Martínez
Cuenca.com.ec

Aporte Investigativo

Ministerio de Turismo de Azuay

Gracias a los establecimientos que abrieron sus puertas para la realización de esta guía, y a las personas que generosamente aportaron con la información necesaria.



Presentación

Con el propósito de promover el turismo gastronómico en la ciudad de Cuenca se ha buscado diseñar esta guía compuesta de los diez mejores restaurantes presentes en la urbe cuencana en donde se fusiona el buen gusto por la gastronomía con la calidad de los establecimientos con fin de ofrecer la información necesaria para que el turista pueda elegir la mejor opción en cuanto a alimentación se refiere así también incluye información turística necesaria para hacer su visita una experiencia inolvidable con la esperanza de un pronto regreso.

With the main goal to promote gastronomic tourism in the city of Cuenca, I have designed this guide of a compilation of the 10 best restaurants present in the metropolitan area of Cuenca, where both excellent gastronomic taste mixes with high quality establishments and as a result offer the necessary information so the tourist can choose the best choice as well as include other touristic information to make their experience unforgettable and hope they will be inclined to return in the future.

Presentation

With the main goal to promote gastronomic tourism in the city of Cuenca, I have designed this guide of a compilation of the 10 best restaurants present in the metropolitan area of Cuenca, where both excellent gastronomic taste mixes with high quality establishments and as a result offer the necessary information so the tourist can choose the best choice as well as include other touristic information to make their experience unforgettable and hope they will be inclined to return in the future.



1.- La Esquina

Ubicado en el centro histórico en una antigua casa de adobe contrarrestando con su minimalista decoración ofrece como especialidad cocina argentina en disco, variedad de postres y una extensa carta de vinos.

Cocina argentina al disco
Cata de vinos
Postres

Located in the historical center in an old adobe house, offset by its minimalist decoration, it offers Argentine cuisine on a disc, a variety of desserts and an extensive wine selection.

Argentine Cuisine au Disc
Wine Tasting
Desserts

Dirección: Calle Larga 5-90 y Hermano Miguel esquina

Teléfono: 072845344

Página web: www.laesquina.ec

Morario de atención:

lunes a sábado 12:00 – 18:00 // 18:00 a 00:00

Domingo 12:00 a 18:00.

Precio promedio: \$13,00



2.- El Jardín

Con una hermosa vista al río Tomebamba este restaurante conjuga el buen gusto y las delicias de su carta con el fin de ofrecer una experiencia inolvidable en el histórico sector del barranco.

Sopa de cebolla
Cordon bleu
Blackberry sorbete

Horario de atención: lunes a domingo 11

With an incredible view towards Tomebamba River, this restaurant blends good taste with delicacies of its menu with the goal to offer an unforgettable experience in the historic area of the river banks.

Onion Soup
Cordon Bleu
Blackberry Sorbet

Horario de atención: lunes a domingo 11

Dirección: Calle Larga y Borrero

Teléfono: 072827401

Página web: www.eljardincuenca.com

Horario de atención:

lunes a domingo 11:00 -15:00 // 18:00 22:00

Precio promedio: \$19,00

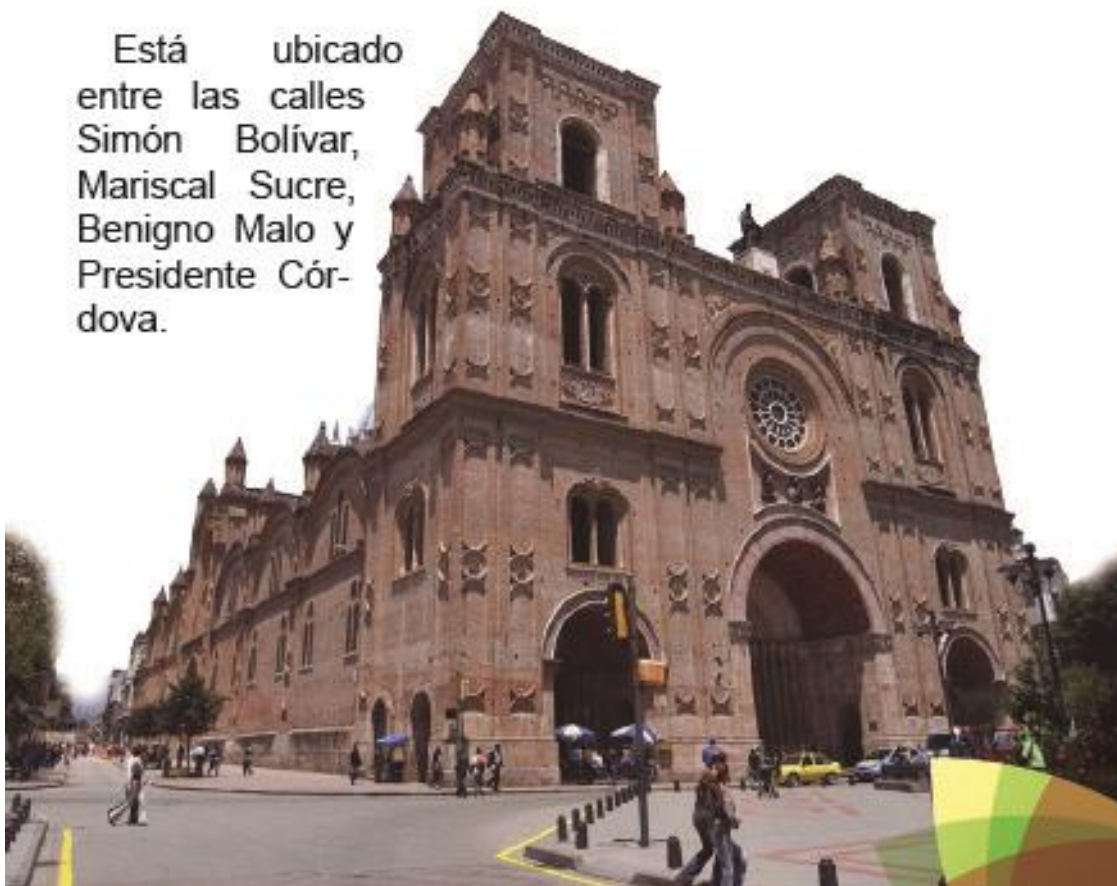




Catedral de ciudad

El parque se encuentra en pleno centro histórico de Cuenca y constituyendo el eje del estilo damero para la construcción de la ciudad en los primeros años de la ciudad española. A su alrededor tiene edificios como la catedral, el municipio y la fundación turismo para Cuenca en medio del parque está la estatua en honor a Abdón Calderón, a su alrededor están los 8 pinos traídos desde Chile y sembrados por el propio presidente Luis Cordero.

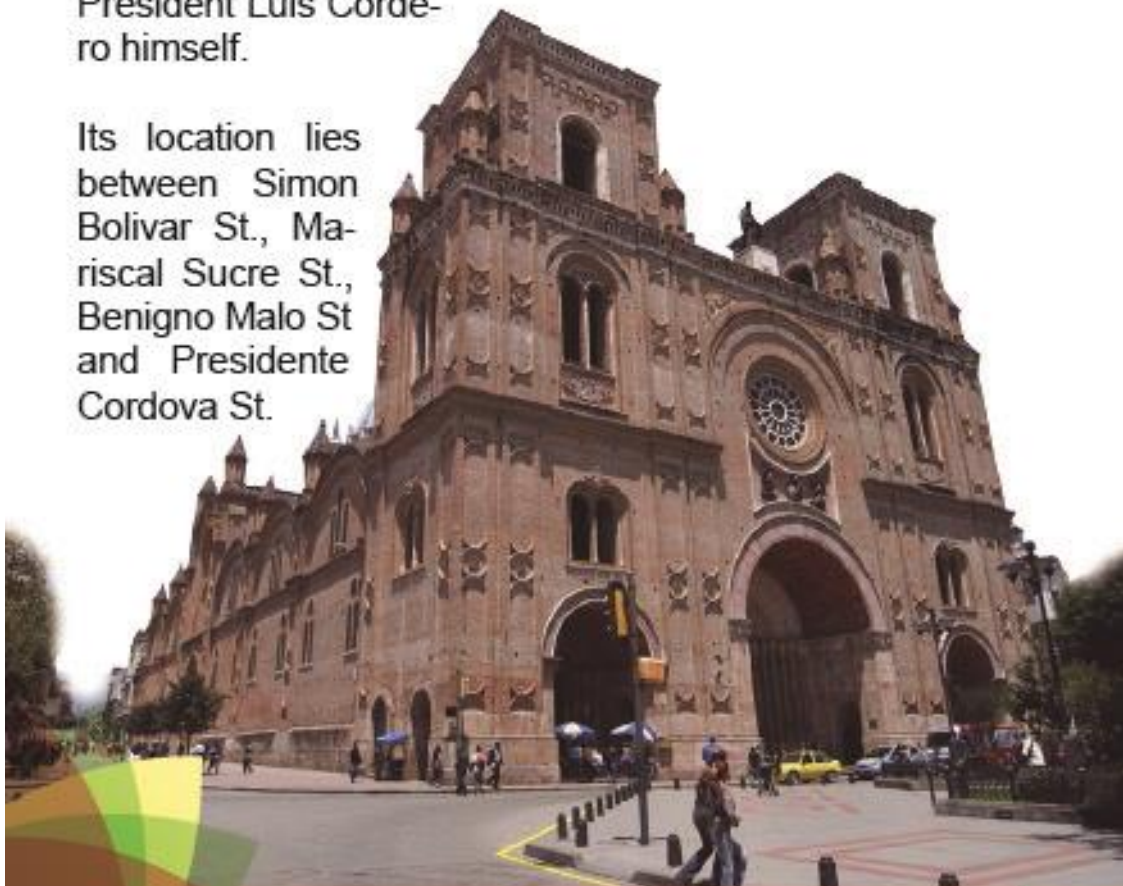
Está ubicado entre las calles Simón Bolívar, Mariscal Sucre, Benigno Malo y Presidente Córdova.



Calderon park

The park can be found right in the historic center of Cuenca, constituting the axis of colonial style for the construction of the city in the first years of its spanish colonization. Bordering the park, there are emblematic buildings like the cathedral, the town hall, and the foundation dedicated to tourism in Cuenca. In the center of the park lies a statue representing Abdon Calderon, and around it there are eight pine trees, gifted and brought from Chile, and planted directly by President Luis Corde-
ro himself.

Its location lies between Simon Bolivar St., Mariscal Sucre St., Benigno Malo St and Presidente Cordova St.





3.- El Pedregal Azteca

Es una empresa familiar con más de 25 años de experiencia, ofrece cocina tradicional mexicana en un ambiente típico.

This is a family owned business with more than 25 years of experience, and offers traditional Mexican cuisine in traditional environment.

Sopa de tortilla
Mole de pollo
Micheladas y margaritas

Tortilla Soup
Chicken Mole
Micheladas and Margaritas

Dirección: Gran Colombia 10-29 y Padre Aguirre

Teléfono: 072823652

Página web:

www.facebook.com/ELPEDREGAL1989

Horario de atención:

lunes a sábado 12:00 a 15:00 // 18:30 a 23:00



4.- Villa Rosa

Villa rosa es un clásico restaurante con gran historia ubicada en el centro de Cuenca, su gran capacidad y exquisita comida nacional e internacional hacen de este lugar ideal.

Medallones de lomo
Bife de chorizo
Tartar de trucha

Villa Rosa is a classical restaurant with great history located in the center of Cuenca; its great capacity and exquisite national and international dishes make this an ideal place.

Beef Medallions
Sirloin Strip Steak
Trout Tartar





5.- Creta

Ubicado en el centro comercial Mall del Rio Creta está compuesta por 3 ambientes en donde se puede degustar de la mejor comida mediterránea en una elegante decoración.

Risotto Provenzal
Fillet Mignon
Ensalada Cesar

Located in Mall del Rio Shopping Center, Creta is made up of three environments where you are able to taste the best Mediterranean food in an elegant decor.

Provenzal Risotto
Fillet Mignon
Caesar Salad

Dirección: Centro Comercial del Rio

Teléfono: 072881477

Página web:

www.facebook.com/CretaRestaurante

Horario de atención:

lunes a domingo 10:00 a 22:00

Precio promedio: \$9,00



Casa Chaguarchimba

Su nombre significa "lugar menos profundo del río" y se debe a que se asienta en la parte baja de las orillas del río Yanuncay. Se la considero en su época como una de las casas más elegantes de Cuenca, debido a que su locación se encontraba entre la ciudad y el campo. Muchos la consideraron una quinta o una hacienda. Fue restaurada en el año de 1922 y ahora funciona el museo de tierra y artes de fuego.

Está ubicada en la calle de las Herrerías, entre 10 de Agosto y del Arupo.





Chaguarchimbana House

Its name signifies "most shallow place in the river" and its relevance lies in where it is situated, sitting at the low parts of the Yanuncay River banks. It was considered in its time to have been one of the most elegant houses in Cuenca, due to its location and to its relative proximity to both urban and rural parts of Cuenca. Many considered it a country house at the period. It was restored in the year 1922 and now functions as an art museum of land and fire.

It is located on Herrerias St., between 10 de Agosto Ave. and Arupo Ave.



6.- Unagi Tepanyaki Sushi

Especializado en cocina japonesa adaptada a los paladares cuencanos, con una decoración rústica y una extensa gama de sushi clásicos así como creaciones propias utilizando productos comunes de la zona.

Ramen
Sushi Tempura
Tomebamba Roll

Specialized in Japanese cuisine, adapted to Cuenca's taste pallet, with a rustic decoration and an extensive variety of classic sushi dishes, as well as their own creations of sushi using ingredients found in the area.

Ramen
Tempura Sushi
Tomebamba Roll





7.- "La Pergola"

Combina la cocina internacional con la ubicación al frente del puente roto y una vista espectacular, en un ambiente acogedor, un servicio de calidad y una deliciosa comida para cualquier ocasión.

Ternera a la piedra
Pulpo al olivo
Brownie

Located in an urban center called Bellavista 5 minutes away from the historic centre. La Pergola Restaurant Lounge offers an exquisite variety of gourmet gastronomy. A creative kitchen pertinent to the most demanding pallets of the 21 st Century

Dirección: calle larga y Vargas machuca

Teléfono: 072837280

Página web:

www.facebook.com/larierarestaurante

Horario de atención:

martes a domingo 12:00 a 15:00 // 18:00 a 23:00

Precio promedio: \$9,00



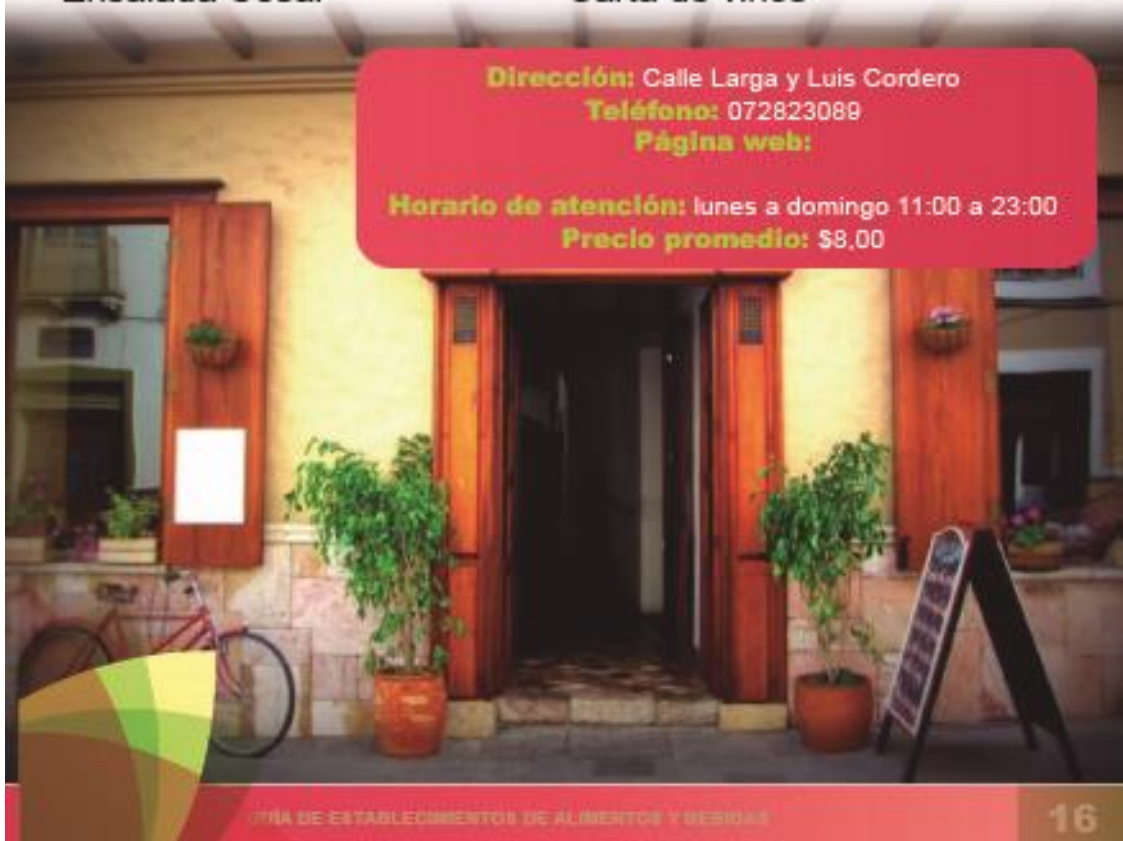
8.- El Oliveto

Oliveto restaurante, es un culto a la gastronomía italiana en la ciudad de Cuenca en un ambiente elegante se puede disfrutar de las más exquisitas recetas italianas conjugándolos con vinos selectos.

Ravioles De Langostinos
Ensalada Cesar

The Oliveto Restaurant is a landmark of Italian cuisine in the city of Cuenca, in an elegant ambient you are able to enjoy the most delicious italian recipes mixing with select wines.

Ravioles De Langostinos
Ensalada Cesar
Carta de vinos





Todos Santos

Se conoce que en tiempos de las colonias, funcionaba aquí una capilla provisional en donde se celebró la primera misa tras la llegada de los españoles. La actual iglesia fue construida en 1924 y presenta un estilo ecléctico, destacándose en su fachada la alta torre del campanario. El interior del templo posee una peculiar característica: el piso se encuentra dividido en varios niveles para de esta manera, jerarquizar al altar y al presbiteriano. Existen otros detalles interesantes que despertan la curiosidad de los visitantes, como el pequeño atrio triangular ubicado frente a la entrada principal en el que se encuentra la cruz de todos los santos.

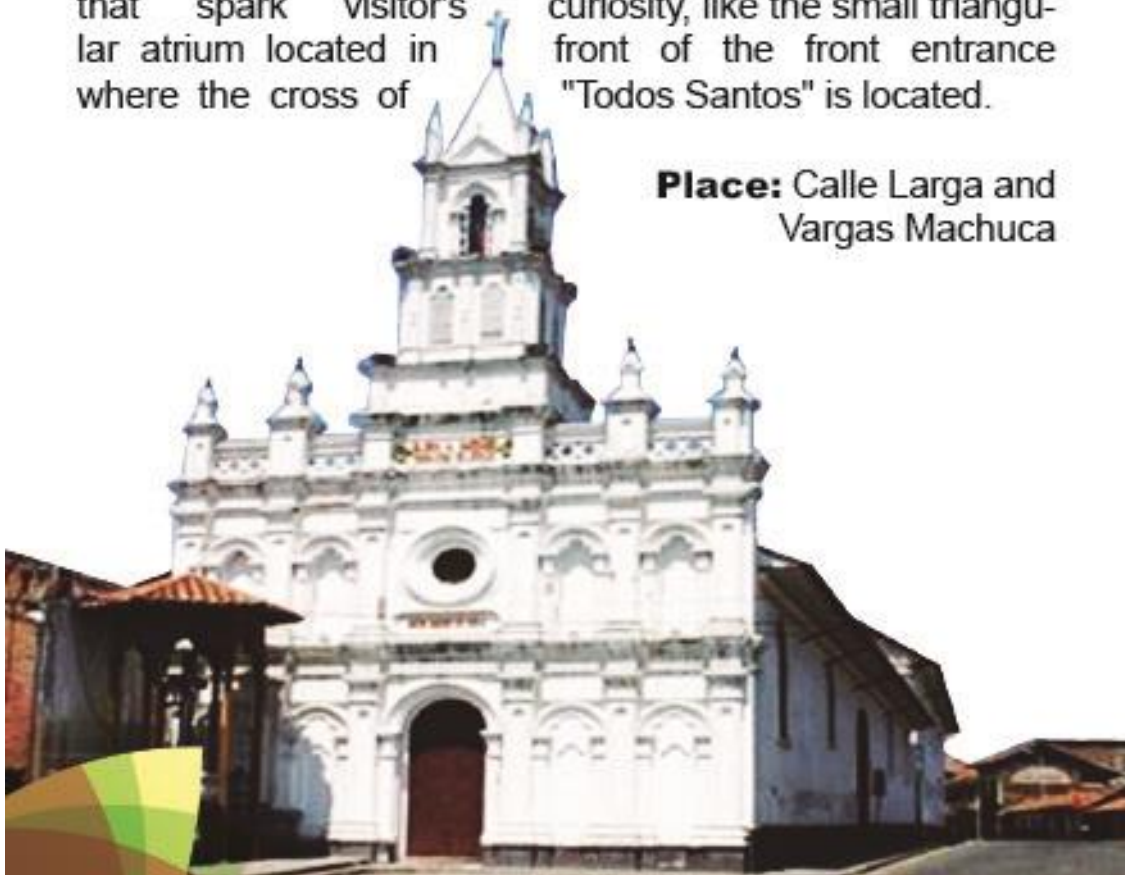
Ubicación:
Calle Larga y
Vargas Machuca



"Todos Santos"

It is known that in colonial times, there was a provisional chapel here, where the first mass was held after the arrival of the Spanish. The church that stands there now was constructed in 1924 and presents an eclectic style, emphasizing in its facade the high bell tower. The interior of the temple possesses a peculiar characteristic: the floor is divided in various levels, that way creating a hierarchy of the altar and the presbyterian. Other interesting details exist that spark visitor's curiosity, like the small triangular atrium located in front of the front entrance where the cross of "Todos Santos" is located.

Place: Calle Larga and Vargas Machuca





9.- Raymipampa

Es una verdadera tradición en Cuenca. Ubicado junto a la catedral nueva su carta permite disfrutar de los platillos tradicionales de la localidad en un ambiente cálido y acogedor.

Plato Típico (Mote Pillo Y Lomo De Cerdo)
Locro Cuencano
Crep de Canela Tibia

A true tradition in Cuenca, located next to the new cathedral, its menu lets you enjoy local traditional plates in a warm and cozy environment.

Typical Plate (includes "mote pillo" and pork loin)
Locro from Cuenca
Warm Cinnamon Crepe



10.- Todos los Santos

Junto a la iglesia del mismo nombre se encuentra restaurante, acompañado del silencio del convento de las Madres Oblatas quienes recrearon el ambiente con el fin de transmitir su tranquilidad, junto al buen gusto e sus preparaciones.

Matambre

Lomo asado de res, ahumado

Next to the church with the same name, you can find this restaurant, mixed in with the silence of the convent "las Madres Oblatas" who recreated the environment with the goal to transmit their tranquility, mixed with good taste and preparations.

Matambre

Smoke Roasted Beef Loin

Dirección: Calle Larga y Mariano Cueva

Teléfono: 072845344

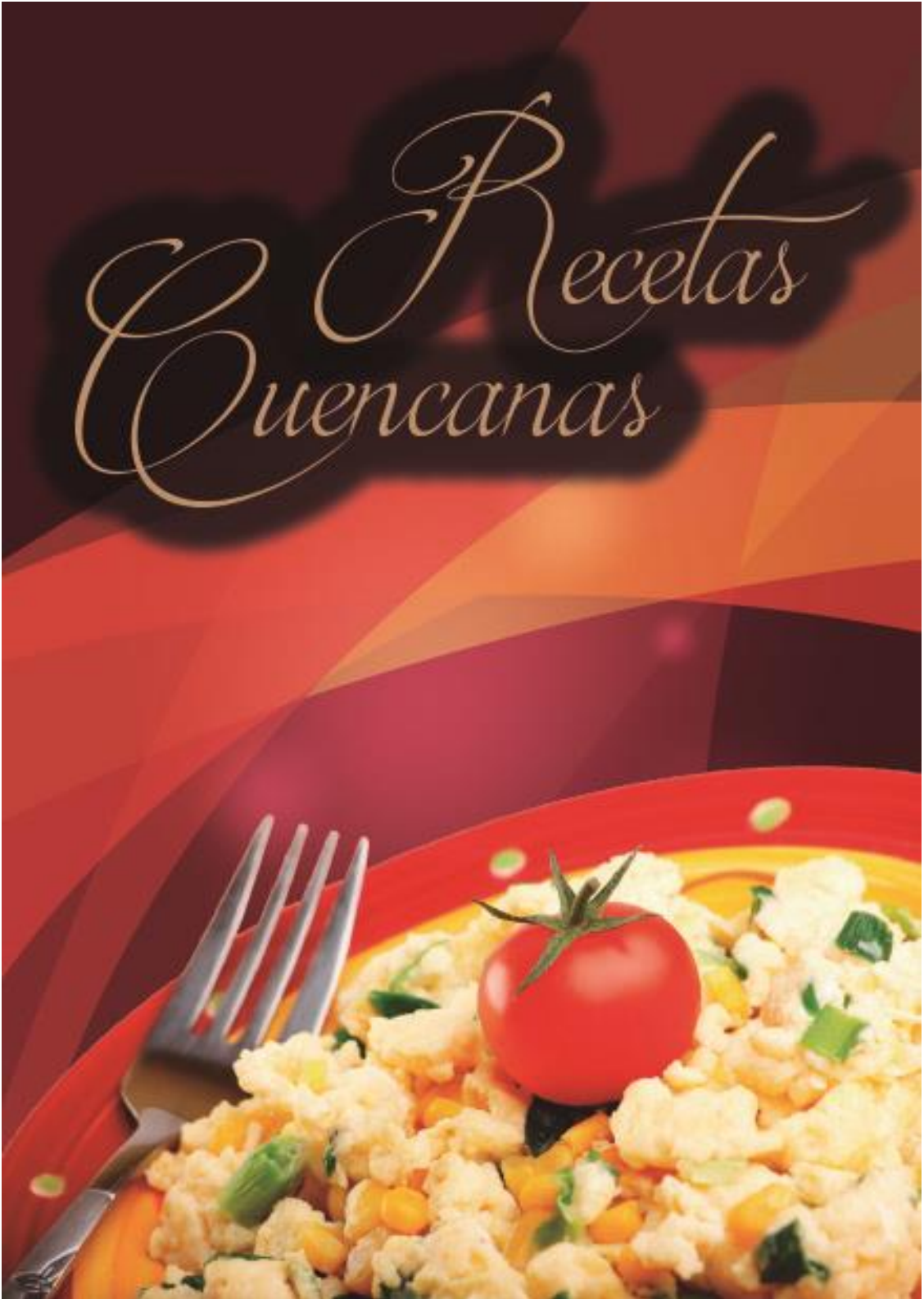
Página web:

Horario de atención:

lunes a domingo 08:00 a 00:00

Precio promedio: \$13,00





Mote casado

Porciones: 6 personas

Ingredientes

500 gr. Carne de cerdo	250 gr. Chorizo
250 gr. Tocino	500 gr. Mote cocido
500 gr. Fréjol cocido	20 gr. Cebolla blanca picada
1 cdita cilantro picado	1 cdita ajo machacado
2 cdas aceite con achiote	50 gr. Maní tostado y molido
500 ml leche	Comino molido al gusto
Sal al gusto	

Elaboración

Ponga las carnes en una olla con agua y cocínelas hasta que estén suaves; retírelas y corte la carne y el tocino en pedazos pequeños, y el chorizo en rodajas; reserve el caldo y las carnes por separado.

Haga un refrito en una olla con el aceite, la cebolla, el ajo, el culantro, sal y comino. Añada el mote y el fréjol. Agregue el caldo de la cocción de las carnes, el maní y la leche. Cocine todo junto durante 10 minutos. Incorpore las carnes y cocine hasta que el guiso espese. Sirva caliente, acompañado de arroz.



Mote casado

Portions: 6 servings

Ingredients:

500 grams Pork Meat
250 grams of Bacon
500 grams Cooked Beans
1 teaspoon chopped Cilantro
2 teaspoons of Achiote
(also known as Annato)
500 ml Milk
Sprinkle of Salt

250 grams of Chorizo
500 grams of cooked Corn Kernels
20 grams of diced Onions
1 teaspoon of Mashed Garlic Cloves
50 grams of toasted ground
Peanuts
Sprinkles of Cumin

Elaboration

Put all the meats in a pot with water and cook them until they are tender; take them off the stove and cut the meat and the bacon in small pieces, and slice the Chorizo; save the meats and the stock separately.

Fry the Achiote oil, the onion, the garlic, the cilantro, salt and cumin in a pot. Add the cooked Corn Kernels and beans. Add the stock left over from boiling the meats, the toasted ground peanuts and the milk. Cook everything together for 10 minutes. Incorporate the meats and cook until the soup thickens. Serve hot accompanied with rice.

Chumales cuencanos

Porciones: 14 personas



Ingredientes

12 unidades choclos gruesos desgranados no muy tiernos, con todas sus hojas verdes	170 gr. Queso fresco rayado
110 gr. Manteca de chanco	10 gr. Anís de castilla
140 gr. Mantequilla	1 cda anisado (licor de anís) opcional
6 unidades yemas de huevo	5 unid claras de huevo batidas a punto de nieve
170 gr. Cebolla blanca picada	sal y azúcar al final.

Elaboración

Cortar las hojas del choclo a unos 2 cm. De su base, dándoles una vuelta circular al cuchillo, hasta que se desprenda de una en una parte para evitar romperlas. Guardar las de mayor tamaño para envolver los chumales.

Entonces desgranar los choclos y muélalos, junto con la cebolla picada y el queso o quesillo.

Batir las yemas con la manteca y la mantequilla desleídas, en tazón, junto con la sal, el anisado, el azúcar y el anís, hasta producir espuma. Agregar la masa de choclo y al último las claras, en forma envolvente para evitar que se baje el volumen.

Para hacer el chumal, sostenga la hoja con una mano y manténgala abierta. Con la otra mano, coloque dos cucharadas llenas de masa y doble la hoja cuatro veces.

Poner luego la tamalera con agua y cuando esta hierva, colocar los chumales ligeramente levantados sobre las "tusas" del mismo choclo, sobre la parrilla de la tamalera.

Cocinar al vapor durante 30 minutos más o menos y sívalos calientes, sobre la misma hoja abierta, junto con ají preparado con tomate de árbol.



Chumales Cuencanos

Portions: 14 servings



Ingredients:

12 Thick Cobs of Corn Kernels, not to tender, with all its green leafs	170 grams of Grated White Cheese
110 grams of Pork butter	10 grams Anis of Castilla
140 grams of Butter	1 tablespoon of Anis Liquor (optional)
6 Egg Yolks	5 Whipped Egg Whites
170 grams of White Onion diced	Sprinkles of Salt and Sugar

Cut the corn leaves about 2 centimeters from its base, rounding around with the knife, until it comes off part by part to avoid tearing them. Save the bigger pieces to wrap the "chumales."

Then thresh the Corn from the Cobs and grind, with the diced onions and the white cheese.

Beat the egg yolks with the pork butter and the butter dissolved, in a bowl, with the salt, the anise liquor, the sugar and the Anise, until it makes foam.

Add the dough produced and at the end, add the egg whites, in an encompassing way, in order to avoid decreasing the volume of the mixture.

To make the "chumal," hold one leaf with your hand and maintain it open. With the other hand, put to tablespoons filled with the dough and fold the leaf four times.

Later, put water in the "tamalera" (a special pot to make tamales) and when it boils, place the "chumales" lightly over the cobs of the threshed corn, over the grill of the "tamalera."

Steam for about 30 minutes and serve them hot, over the same corn leaf, accompanied with chilli sauce made from tree tomatoes.

Papas locas

Porciones: 6 personas

Ingredientes



13 unidades papas medianas
peladas
700 gr. De cuero de puerco
sin grasa
1 lt de leche
200 gr de maní molido
4 cucharadas de manteca

2 ramas de cebolla blanca picada
6 dientes de ajo molidos
1 manojo pequeño de orégano
verde
Agua
Sal
Achiote

Elaboración

Cocine las papas, cúbralas con un mantel, cocine el cuero en agua.

Retire el cuero y córtelo en pedazos pequeños.

Haga un refrito con la manteca, la cebolla, el ajo y la sal, luego añada la leche y el manojo de orégano verde amarrado con un hilo.

Mezcle el maní con un poco de leche fría. Vierta en el caldo y añada el cuero con las papas.

Pinte con achiote, y cocine a fuego lento hasta que el caldo se espese.



Papas Locas

Portion: 6 servings

Ingredients:



13 medium sized skinned
potatoes
700 grams of pork
skin without fat
1 liter of Milk
200 grams of ground Peanuts
4 tablespoons of pork butter

2 diced white onions
6 grounded cloves of garlic
1 small handful of green oregano
Water
Salt
Achiote (commonly known as anotte)

Elaboration

Cook the potatoes, cover them with a cloth, cook the pork skin in water.

Take the pork skin off and cut it in small pieces.

Fry the pork butter, the onion, the garlic and the salt, and later add milk and the handful of green oregano (the handful of green oregano should be tied together with a string)

Mix the peanuts with a little bit of cold milk, put it in the stock and add the pork skins with the potatoes.

Place a little of Achiote oil to give it color and cook on a low flame until the stock thickens.

Puchero

Porciones: 6 personas

Ingredientes



200 gr. de tocino	Un poco de col picada
500 gr. de carne de chancho	2 unidades camotes dulces cocinados
850 gr. de papas	Especerías al gusto
1 cucharada de mantequilla	200 ml de leche
2 unidades tomates	
250 gr. de arvejas tiernas	

Elaboración

Hacer un refrito con el tocino cortado y cocinar la carne añadiendo agua hasta que este suave añade todo lo demás, menos los camotes y el tomate.

Para servir, se pone en cada plato la sopa preparada, luego una rodaja de tomate, una rebanada de camote cocinado.



Puchero

Portions: 6 Servings

Ingredients:



200 grams of bacon
500 grams of Pork Meat
850 grams of potatoes
1 tablespoon of butter
2 tomatoes

250 grams of tender peas
A little of chopped Cabbage
2 Cooked Sweet Potatoes
Favorite spices
200 mL of milk

Elaboration

Fry the diced bacon and cook it with the pork meat adding water until it is soft. Add everything else, except for the sweet potato and the tomato.

To serve, put the prepared soup in each bowl, later one slice of tomato and un slice of the cooked sweet potato.



