



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE RECURSOS NATURALES
ESCUELA DE INGENIERÍA EN ECOTURISMO

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN
PRODUCTO TURÍSTICO PATRIMONIAL, EN LA COMUNIDAD DE
TAURI, PARROQUIA COMPUD, CANTÓN CHUNCHI, PROVINCIA
DE CHIMBORAZO**

TRABAJO DE TITULACIÓN

**PRESENTADA COMO REQUISITO PARCIAL PARA OBTENER EL
TÍTULO DE INGENIERA EN ECOTURISMO**

CHOGLLO ÁLVAREZ AMANDA MISHEL

RIOBAMBA- ECUADOR

2016

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE RECURSOS NATURALES ESCUELA
ECUELA DE INGENIERÍA EN ECOTURISMO

El Tribunal del Trabajo de Titulación certifica que: El trabajo de investigación: **ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN PRODUCTO TURÍSTICO PATRIMONIAL, EN LA COMUNIDAD DE TAURI, PARROQUIA COMPUD, CANTÓN CHUNCHI, PROVINCIA DE CHIMBORAZO**, de responsabilidad de la señorita Amanda Mishel Choglo Álvarez, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del Tribunal del Trabajo de Titulación, quedando autorizada su presentación.

ING. CHRISTIAM AGUIRRE
DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN



EC. FLOR MARÍA QUINCHUELA
MIEMBRO DEL TRIBUNAL



DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo, Amanda Mishel Choglo Álvarez, declaro que el presente trabajo de titulación es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantes y el documento que provienen de otra fuente están debidamente citados y referenciados.

Como autor, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación.

Riobamba, 19 Mayo del 2016



Amanda Mishel Choglo Álvarez

060422287-7

DEDICATORIA

Dedico mi triunfo profesional a lo más grande que Dios me ha dado, mi familia.

A mi abuelo Jorge, por estar siempre en los momentos más importantes, por ser el ejemplo para surgir por la vida, por todas las lecciones que me ha brindado y que han sido de gran ayuda, por ser una persona admirable, honesto, entregado a su trabajo y un gran líder, pero más que eso, eres un triunfador. Es por ello que hoy te dedico este trabajo de tesis.

A mi abuela Carmelina, por ser una mujer excepcional, que me ayudó en mi crianza, por enseñarme el compromiso absoluto con lo que uno hace, los valores y los aportes que me enseña son invaluable. Por llevarme siempre en tus oraciones.

A mis padres, si bien, hay gran distancia que nos separa, el afecto que nos une es más grande aún. Por ser la luz, que guía mis pasos y sobre todo por su amor, que sobrepasa todas las barreras.

A mi adorado hijo Sebastián, quién me presto su tiempo que le pertenecía para terminar este trabajo. A él, mi esperanza, mi alegría, mi existencia.

AGRADECIMIENTO

Gratitud para con mi padre Dios, ese Dios todopoderoso quien me bendice, me guarda y me protege con su infinito amor todos los días, por haberme acompañado y guiado a lo largo de mi carrera, por ser esa fortaleza en los momentos de debilidad y darme el impulso y coraje para hacer este sueño realidad, una prueba más de tu fidelidad.

A mis abuelos Jorge y Carmelina, más que mis queridos abuelos, son mis segundos padres, son los seres más maravillosos, completos y sabios, gracias por su apoyo para superar los momentos más sombríos. Gracias por confiar en mí, más de lo que yo confío en mí mismo, su amor es mi fuerza.

A mis padres por proporcionarme la mejor educación, por el apoyo, la confianza brindada, y a pesar de la distancia física, siento que están conmigo siempre, y aunque nos faltaron muchas cosas por vivir juntos, sé que este momento hubiera sido tan especial, como lo es para mí.

A toda mi familia, quienes por ellos soy lo que soy.

A mi querida institución ESPOCH, por ser mi casa durante este tiempo y porque en sus aulas recibí las más gratas enseñanzas, para hacer lo que tanto me apasiona.

A mis distinguidos maestros, en especial al Ing. Christiam y a la Ec. Flor María que con nobleza y entusiasmo vertieron su cometido en mi alma.

A mis compañeros, que dieron un toque muy especial a esta travesía, nunca los voy a olvidar.

Con todo mi cariño

Amanda

TABLA DE CONTENIDO

I. ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN PRODUCTO TURÍSTICO PATRIMONIAL, EN LA COMUNIDAD DE TAURI, PARROQUIA COMPUD, CANTÓN CHUNCHI, PROVINCIA DE CHIMBORAZO.....	1
II. INTRODUCCIÓN.....	1
A. IMPORTANCIA.....	1
B. JUSTIFICACIÓN	2
III. OBJETIVOS	4
A. GENERAL	4
B. ESPECÍFICOS.....	4
IV. HIPÓTESIS	5
V. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA	6
A. TURISMO.....	6
B. PATRIMONIO CULTURAL.....	10
C. PRODUCTO TURÍSTICO	15
D. ESTUDIO DE FACTIBILIDAD	17
VI. MATERIALES Y MÉTODOS	26
A. CARACTERIZACIÓN DEL LUGAR	26
1. Localización	26
2. Ubicación geográfica.....	26
3. Características climáticas.....	27
4. Clasificación ecológica	27
5. Características del suelo.....	27
B. MATERIALES Y EQUIPOS	27
1. Materiales.....	27
2. Equipos	28
C. METODOLOGÍA	28
1. Determinar la viabilidad comercial del supuesto	28
2. Determinar la viabilidad técnica del supuesto	31
3. Definir la viabilidad ambiental	32
4. Definir la viabilidad administrativo-legal	32

5. Definir la viabilidad económica-financiera.....	33
VII. RESULTADOS	34
A. DETERMINACIÓN DE LA VIABILIDAD COMERCIAL DE UN PRODUCTO TUÍSTICO PATRIMONIAL	34
1. Análisis de la oferta.....	34
2. Análisis de la demanda	146
3. Análisis de la competencia.....	189
4. Confrontación de la demanda y competencia sustitutiva.....	190
B. VIABILIDAD TÉCNICA DEL PRODUCTO TURÍSTICO PATRIMONIAL.....	192
1. Determinación del producto turístico	192
2. Planificación y diseño técnico del producto turístico:.....	192
3. Requerimientos para el área productiva.....	211
4. Diseño museográfico del Restaurante Temático.....	222
5. Ubicación de los medios interpretativos	233
6. Estudio de Mercadotécnica o Marketing Mix	234
7. Equipamiento necesario, costos y gastos para el área de servicio	247
C. VIABILIDAD AMBIENTAL DEL RESTAURANTE TEMÁTICO.....	252
1. Delimitación del área.....	252
2. Determinación de componentes ambientales, actividades, impactos y criterios de evaluación de la matriz de impactos ambientales Lázaro Lagos.	252
3. Evaluación de la matriz de impactos ambientales de Lázaro Lagos	257
4. Plan de manejo ambiental del Restaurante temático	261
D. ANÁLISIS ADMINISTRATIVO- LEGAL.....	263
1. Estudio administrativo	263
2. Estudio Legal.....	278
E. VIABILIDAD FINANCIERA.....	293
1. Viabilidad económica	293
2. Cálculo de la evaluación financiera.....	309
VIII. CONCLUSIONES	311
IX. RECOMENDACIONES.....	313
X. RESUMEN	314

XI. SUMMARY.....315
XII. BIBLIOGRAFÍA.....316
XIII. ANEXOS319

LISTA DE TABLAS

Tabla 1: Servicio de hospedaje en el cantón Chunchi.....	137
Tabla 2: Servicio de alimentación en el cantón Chunchi.....	138
Tabla 3: Establecimientos de esparcimiento y recreación	139
Tabla 4: Superestructura turística para el cantón Chunchi.....	140
Tabla 5: Características del Restaurante Don Xavi.....	141
Tabla 6: Características del Restaurante Maylin.....	141
Tabla 7: Características del Restaurante Grill Restaurant Maite	141
Tabla 8: Características del Restaurante Fabiancito	142
Tabla 9: Características del Restaurante Café Bar la Choza.....	142
Tabla 10: Características del Restaurante La Estancia del Sabor	143
Tabla 11: Características del Restaurante Turístico.....	143
Tabla 12: Características del Restaurante Las Gaviotas	143
Tabla 13: Características del Restaurante La Costeñita.....	144
Tabla 14: Características del Restaurante Hao Zai Lai.....	144
Tabla 15: Características del Restaurante Marisquería ídolo Restaurant.....	144
Tabla 16: Características del Restaurante El Sabrosón.....	145
Tabla 17: Características del Restaurante Paola	145
Tabla 18: Características del Restaurante La Unión.....	145
Tabla 19: Características del Restaurante Elizabeth.....	146
Tabla 20: Género de los turistas nacionales.....	148
Tabla 21: Edad de los turistas nacionales	149
Tabla 22: Procedencia de los turistas nacionales	150
Tabla 23: Nivel de educación de los turistas.....	151
Tabla 24: Ocupación de los turistas nacionales	152
Tabla 25: Frecuencia de viaje de los turistas nacionales.....	153

Tabla 26: Acompañamiento de los turistas nacionales	154
Tabla 27: Nivel de educación de los turistas nacionales	155
Tabla 28: Disponibilidad de pago de los turistas nacionales	156
Tabla 29: Forma de pago que prefieren los turistas nacionales	157
Tabla 30: Motivación de viaje de los turistas nacionales.....	158
Tabla 31: Conocimiento de Chunchi por parte de los turistas nacionales	159
Tabla 32: Implementación de un producto turístico	160
Tabla 33: Actividades preferidas por los turistas nacionales	161
Tabla 34: Servicios requeridos por los turistas nacionales	162
Tabla 35: Servicio de alimentación preferida por los turistas nacionales	163
Tabla 36: Opciones de alimentación preferida por los turistas nacionales	164
Tabla 37: Servicio de hospedaje preferido por los turistas nacionales	165
Tabla 38: Servicio de guianza preferido por los turistas nacionales	166
Tabla 39: Género de los turistas internacionales.....	167
Tabla 40: Edad de los turistas internacionales	168
Tabla 41: Procedencia de los turistas internacionales.....	169
Tabla 42: Nivel de educación de los turistas internacionales.....	170
Tabla 43: Ocupación de los turistas internacionales.....	171
Tabla 44: Frecuencia de viaje de los turistas internacionales	172
Tabla 45: Acompañamiento de viaje de los turistas internacionales	173
Tabla 46: Medios de información que usan los turistas internacionales.....	174
Tabla 47: Disponibilidad de pago de los turistas internacionales	175
Tabla 48: Forma de pago de los turistas internacionales	176
Tabla 49: Forma de pago de los turistas internacionales	177
Tabla 50: Conocimiento de Chunchi por parte de los turistas internacionales	178
Tabla 51: Implementación de un Restaurante temático	179

Tabla 52: Actividades turísticas preferidas por los turistas internacionales180

Tabla 53: Servicios requeridos por los turistas internacionales181

Tabla 54: Tipo de alimentación preferida por los turistas internacionales182

Tabla 55: Opción de alimentación preferida por los turistas internacionales183

Tabla 56: Tipo de hospedaje preferida por los turistas internacionales184

Tabla 57: Guianza requerida por los turistas internacionales185

Tabla 58: Demanda actual.....188

Tabla 59: Demanda potencial de turistas nacionales188

Tabla 60: Demanda potencial de turistas internacionales188

Tabla 61: Análisis de la competencia sustitutiva189

Tabla 62: Proyección de la competencia sustitutiva para turistas nacionales190

Tabla 63: Proyección de la competencia sustitutiva para turistas internacionales.....190

Tabla 64: Confrontación de la demanda vs. competencia sustitutiva190

Tabla 65: Confrontación de la demanda vs. competencia sustitutiva191

Tabla 66: Demanda objetiva de turistas nacionales191

Tabla 67: Demanda objetiva de turistas internacionales191

Tabla 68: Tamaño del proyecto193

Tabla 69: Requerimientos mínimos de un Restaurante comunitario195

Tabla 70: Decoración.....202

Tabla 71: Requerimiento de instalaciones205

Tabla 72: Entradas208

Tabla 73: Platos fuertes.....208

Tabla 74: Desayunos.....209

Tabla 75: Almuerzos.....209

Tabla 76: Meriendas209

Tabla 77: Bebidas frías y calientes210

Tabla 78: Postres.....	210
Tabla 79: Activos fijos del área productiva	211
Tabla 80: Inversiones diferidas del área comercial.....	212
Tabla 81: Insumos para el área productiva	213
Tabla 82: Materia prima para el área productiva para desayunos, almuerzos y meriendas	214
Tabla 83: Materia prima para el área productiva para entradas, platos fuertes, bebidas tradiciones y postres	218
Tabla 84: Talento humano y remuneración económica para el área productiva.....	221
Tabla 85: Servicios básicos.....	222
Tabla 86: Montaje de los medios interpretativos	233
Tabla 87: Componentes del logotipo	236
Tabla 88: Gama cromática de la empresa	237
Tabla 89: Plan de comercialización para el Restaurante temático	241
Tabla 90: Activos fijos para el área del comedor.....	247
Tabla 91: Activos fijos para el bar	248
Tabla 92: Activos fijos para el baño	248
Tabla 93: Activos fijos para el área infantil.....	249
Tabla 94: Requerimientos de insumos para el comedor	249
Tabla 95: Requerimientos de insumos para el baño.....	249
Tabla 96: Requerimientos de insumos para el bar	250
Tabla 97: Gastos del área de servicio.....	250
Tabla 98: Talento humano y remuneración económica para el área comercial	251
Tabla 99: Aplicación de la matriz de impactos ambientales de Lázaro Lagos	257
Tabla 100: Matriz de cuantificación de impactos ambientales	259
Tabla 101: Plan de manejo ambiental del establecimiento	261
Tabla 102: Manual de funciones para el Gerente general.....	266

Tabla 155: Manual de funciones para el Contador	267
Tabla 104: Manual de funciones para el Cajero.....	268
Tabla 105: Manual de funciones para el Mesero	269
Tabla 106: Manual de funciones para el Barman.....	270
Tabla 159: Manual de funciones para el Chef	271
Tabla 160: Manual de funciones para el Ayudante de cocina	272
Tabla 109: Manual de funciones para el Lavaplatos/ posillero.....	273
Tabla 110: Reglamento para visitantes	274
Tabla 111: Reglamento para empleados	275
Tabla 112: Activos fijos para el área administrativa.....	276
Tabla 113: Talento humano y remuneración económica para el área administrativa	277
Tabla 114: Activos fijos para el área administrativa.....	292
Tabla 115: Activo fijo, diferido y capital de trabajo del establecimiento	293
Tabla 116: Fuentes de financiamiento y uso de fondos	294
Tabla 117: Inversión de activos fijos	295
Tabla 118: Inversión de activos diferidos	295
Tabla 119: Inversión de capital de trabajo	296
Tabla 120: Total de inversión	296
Tabla 121: Financiamiento.....	296
Tabla 122: Depreciación de activos fijos.....	297
Tabla 123: Amortización de activos diferidos	298
Tabla 124: Cálculo del pago de la deuda o amortización del préstamo	299
Tabla 125: Egresos.....	300
Tabla 126: Ingresos por venta de desayunos, almuerzos, meriendas, platos fuertes, entradas y postres	301
Tabla 127: Ingresos totales por venta a turistas nacionales, desayunos, almuerzos, meriendas, platos fuertes, entradas y postres	302

Tabla 128: Ingresos totales por venta a turistas internacionales, desayunos, almuerzos, meriendas, platos fuertes, entradas y postres.....	303
Tabla 129: Ingresos totales durante la vida útil del proyecto.....	304
Tabla 130: Estado de proforma de resultados	305
Tabla 131: Balance de resultados.....	306
Tabla 132: Flujo de caja del proyecto.....	307
Tabla 133: Egresos.....	308
Tabla 134: Calculo del punto de equilibrio.....	309
Tabla 135: Cálculo de la evaluación financiera	309
Tabla 136: Anexo “ficha de registro e inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial INPC, 2011” .	319
Tabla 137: Anexo “Modelo de ficha para el inventario del patrimonio mueble”	321
Tabla 138: Anexo “Análisis de alternativas”	331
Tabla 139: Anexo “Receta número Nro 1. Desayuno, Almuerzo y Merienda”	332
Tabla 140: Anexo “Receta número Nro. 2. Desayuno, Almuerzo y Merienda”	334
Tabla 141: Anexo “Receta número Nro 3. Desayuno, Almuerzo y Merienda”	334
Tabla 142: Anexo “Receta número Nro 4. Desayuno, Almuerzo y Merienda”	338
Tabla 143: Anexo “Receta número Nro 5. Desayuno, Almuerzo y Merienda”	340
Tabla 144: Anexo “Receta número Nro 6. Desayuno, Almuerzo y Merienda”	342
Tabla 145: Anexo “Receta número Nro 7. Desayuno, Almuerzo y Merienda”	344
Tabla 146: Anexo “Receta número Nro 8”	346
Tabla 147: Anexo “Receta número Nro 9”	346
Tabla 148: Anexo “Receta número Nro 10”	347
Tabla 149: Anexo “Receta número Nro 11”	347
Tabla 150: Anexo “Receta número Nro. 12”	348
Tabla 151: Anexo “Receta número Nro. 13”	348
Tabla 152: Anexo “Receta número Nro 14”	349

Tabla 153: Anexo “Receta número Nro. 15”	349
Tabla 154: Anexo “Receta número Nro. 16”	350
Tabla 155: Anexo “Receta número Nro. 17”	350
Tabla 156: Anexo “Receta número Nro. 18”	351
Tabla 157: Anexo “Receta número Nro. 19”	351
Tabla 158: Anexo “Receta número Nro. 20”	352
Tabla 159: Anexo “Receta número Nro. 21”	352
Tabla 160: Anexo “Receta número Nro. 22”	353
Tabla 161: Anexo “Receta número Nro. 23”	353
Tabla 162: Anexo “Receta número Nro. 24”	354
Tabla 163: Anexo “Receta número Nro. 25”	354
Tabla 164: Anexo “Receta número Nro. 26”	354
Tabla 165: Anexo “Receta número Nro. 27”	355
Tabla 166: Anexo “Receta número Nro. 28”	355
Tabla 167: Anexo “Receta número Nro. 29”	356
Tabla 168: Anexo “Receta número Nro. 30”	356
Tabla 169: Anexo “Receta número Nro. 31”	357
Tabla 170: Anexo “Receta número Nro. 42”	357
Tabla 171: Anexo “Receta número Nro. 43”	358

LISTA DE FICHAS

Ficha 1: Inventario “Leyenda de la gallina con pollos”	34
Ficha 2: Inventario “Leyenda del Carbunco”	37
Ficha 3: Inventario “Leyenda de la piedra imán”	40
Ficha 4: Inventario “Leyenda de la Iglesia encantada”	43
Ficha 5: Inventario “Coplas de Carnaval”	46
Ficha 6: Inventario “Juego de gallos”	49
Ficha 7: Inventario “Toros de pueblo”	52
Ficha 8: Inventario “Festividades en honor a San José”	55
Ficha 9: Inventario “Festividades en honor a la Virgen de Guadalupe”	58
Ficha 10: Inventario “Medicina tradicional”	60
Ficha 11: Inventario “Mal aire”	63
Ficha 12: Inventario “Mal de ojo”	66
Ficha 13: Inventario “Cogido del arco iris”	69
Ficha 14: Inventario “Alimentación diaria”	72
Ficha 15: Inventario “Humitas y Chiwiles”	75
Ficha 16: Inventario “Chicha de hongos”	78
Ficha 17: Inventario “Papas con cuy”	80
Ficha 18: Inventario “Rompopo”	83
Ficha 19: Inventario “Salsa de pepa de sambo”	85
Ficha 20: Inventario “Morocho”	88
Ficha 21: Inventario “Zamora”	90
Ficha 22: Inventario “Arroz de cebada seco”	93
Ficha 23: Inventario “Caldo de gallina criolla”	95
Ficha 24: Inventario “Sopa de arroz de cebada”	98
Ficha 25: Inventario “Carne seca”	100

Ficha 26: Inventario “Buñuelos”	103
Ficha 27: Inventario “Queso”	105
Ficha 28: Inventario “Arado con yunta”	108
Ficha 29: Inventario “Peña blanca y peña negra”	111
Ficha 30: Inventario “Casas tradicionales”	114
Ficha 31: Inventario arqueológico “Cuenco ceremonial”	117
Ficha 32: Inventario arqueológico “Tumi”	118
Ficha 33: Inventario arqueológico “Olla globular”	120
Ficha 34: Inventario arqueológico “Olla cáliz”	121
Ficha 35: Inventario arqueológico “Aríbalo”	123
Ficha 36: Inventario arqueológico “Aríbalo”	125
Ficha 37: Inventario arqueológico “Computera de pedestal alto y calado”	127
Ficha 38: Inventario arqueológico “Olla cáliz”	128
Ficha 39: Inventario arqueológico “Cuenco”	130
Ficha 40: Inventario arqueológico “Cántaro”	131
Ficha 41: Inventario arqueológico “Cuenco”	133
Ficha 42: Inventario arqueológico “Piedra de moler”	134
Ficha 43: Inventario arqueológico “Cántaro”	136
Ficha 44: Productos que se cultivan en la zona.....	222
Ficha 45: Origen de la nación Cañari.....	223
Ficha 46: Cerámica de la comunidad- Cántaro	225
Ficha 47: Cerámica de la comunidad- Computera de pedestal alto	225
Ficha 48: Cerámica de la comunidad- Tumi	226
Ficha 49: Cerámica de la comunidad- Cultura Cañari-Inca	227
Ficha 50: Origen de los Incas.....	228
Ficha 51: Cerámica de la comunidad- Cultura Inca.....	230

Ficha 52: Cerámica de la comunidad- Cultura Cañari- Inca232

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Género de los turistas nacionales	149
Figura 2: Edad de los turistas nacionales.....	150
Figura 3: Procedencia de los turistas nacionales.....	151
Figura 4: Nivel de educación de los turistas	152
Figura 5: Ocupación de los turistas internacionales	153
Figura 6: Frecuencia de viaje de los turistas nacionales	154
Figura 7: Acompañamiento de los turistas nacionales.....	155
Figura 8: Nivel de educación de los turistas nacionales	156
Figura 9: Disponibilidad de pago de los turistas nacionales	157
Figura 10: Forma de pago que prefieren los turistas nacionales.....	158
Figura 11: Motivación de viaje de los turistas nacionales	159
Figura 12: Conocimiento de Chunchi por parte de los turistas nacionales	160
Figura 13: Implementación de un producto turístico	161
Figura 14: Actividades preferidas por los turistas nacionales	162
Figura 15: Servicios requerido por los turistas nacionales	163
Figura 16: Servicio de alimentación preferida por los turistas nacionales	164
Figura 17: Opciones de alimentación preferida por los turistas nacionales.....	165
Figura 18: Servicio de hospedaje preferido por los turistas nacionales	166
Figura 19: Servicio de guianza preferido por los turistas nacionales	167
Figura 20: Género de los turistas internacionales	168
Figura 21: Edad de los turistas internacionales.....	169
Figura 22: Procedencia de los turistas internacionales	170
Figura 23: Nivel de educación de los turistas internacionales	171
Figura 24: Ocupación de los turistas internacionales	172
Figura 25: Frecuencia de viaje de los turistas internacionales.....	173

Figura 26: Acompañamiento de viaje de los turistas internacionales	174
Figura 27: Medios de información que usan los turistas internacionales	175
Figura 28: Disponibilidad de pago de los turistas internacionales	176
Figura 29: Forma de pago de los turistas internacionales.....	177
Figura 30: Forma de pago de los turistas internacionales.....	178
Figura 31: Conocimiento de Chunchi por parte de los turistas internacionales.....	179
Figura 32: Implementación de un Restaurante temático.....	180
Figura 33: Actividades turísticas preferidas por los turistas internacionales.....	181
Figura 34: Servicios requeridos por los turistas internacionales	182
Figura 35: Tipo de alimentación preferida por los turistas internacionales	183
Figura 36: Opción de alimentación preferida por los turistas internacionales.....	184
Figura 37: Tipo de hospedaje preferida por los turistas internacionales.....	185
Figura 38: Guianza requerida por los turistas internacionales.....	186
Figura 39: Planta arquitectónica	198
Figura 40: Planta única de distribución de espacios, elevación frontal, elevación frontal izquierda.	199
Figura 41: Planta de cubiertas, planta de instalaciones eléctricas, corte A-A, corte B-B.....	200
Figura 42: Flujograma	207
Figura 43: Ubicación de medios interpretativos	233
Figura 44: Logotipo del Restaurante temático.....	236
Figura 45: Tarjeta de presentación.....	237
Figura 46: Uniforme para el chef.....	238
Figura 47: Uniforme para ayudantes de cocina	238
Figura 48: Uniforme para el mesero	239
Figura 49: Canal de distribución que empleara el Restaurante temático	240
Figura 50: Diseño de la página web para el Restaurante temático	243
Figura 51: Diseño del cupón para descuentos del 10%	244

Figura 52: Diseño de la página en la red social Facebook.....	244
Figura 53: Diseño de la valla publicitaria.....	245
Figura 54: Diseño del volante para la inauguración del establecimiento	245
Figura 55: Diseño de material pop.....	246
Figura 56: Organigrama estructural de Restaurante temático.....	264
Figura 57: Organigrama funcional del Restaurante temático	265
Figura 58: Ingresos totales por venta de desayunos, almuerzos, meriendas, platos fuertes, entradas y postres	304

LISTA DE MAPAS

Mapa 1: Parroquias del cantón Chunchi	26
Mapa 2: Macro localización del producto turístico patrimonial	192
Mapa 3: Micro localización del producto turístico patrimonial	193

I. ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN PRODUCTO TURÍSTICO PATRIMONIAL, EN LA COMUNIDAD DE TAURI, PARROQUIA COMPUD, CANTÓN CHUNCHI, PROVINCIA DE CHIMBORAZO

II. INTRODUCCIÓN

A. IMPORTANCIA

La industria del turismo a nivel mundial ha experimentado un continuo crecimiento y una rápida transformación, hasta convertirse en uno de los sectores que crecen con mayor rapidez, ya que guarda estrecha relación con el desarrollo socioeconómico, por tal motivo se suman nuevos destinos y cada vez son más las personas que viajan con el deseo de interactuar directamente con realidades diferentes a las que acostumbra a experimentar, pudiendo así enriquecer su propia cultura y experiencia personal.(Dotres, 2003)

El Ecuador a pesar de ser un país pequeño se caracteriza por ser un estado pluricultural, que a lo largo del proceso histórico se ha logrado constituir en uno de los sitios que alberga gran riqueza cultural, y está estrechamente relacionado con la arqueología, la historia, etc., y que posibilitan al turista compartir y descubrir a profundidad el misterio de los sitios que a la vez se conjugan con las tradiciones, costumbres y hábitos de un pueblo determinado, donde se permite vivir experiencias distintas y a su vez insertarse en un interesante mundo que refleja la esencia de las mismas. (Jijón, 2013)

El turismo patrimonial se convierte en un mecanismo muy importante a considerar ya que el principal reto que se plantea hoy en día es más bien integrar la protección y valorización del patrimonio cultural, para que de esta forma se constituya en una alternativa económica y social, dada la riqueza de recursos naturales, paisajísticos y culturales de que dispone un lugar, siendo nuestra herencia ancestral que nos cuenta de dónde venimos y quiénes somos por medio de la revalorización. (Pizano, 2013)

La provincia de Chimborazo cuenta con un importantes sitios arqueológicos considerados como un recurso social, cultural y también económico, para su utilización tanto educativa como comercial esta

última de la mano del turismo, a ello se une la multiplicidad de los pueblos con costumbres y tradiciones propias, donde estos dan lugar a la enorme riqueza y singularidad de paisajes, constituyéndose así en componentes ideales para desarrollar el turismo sostenible. (Lucas, 2012)

Dentro de esta provincia se encuentra el cantón Chunchi que está ubicado en el extremo sur de la provincia de Chimborazo, conocido como el Mágico Sillón Andino y que se caracteriza en particular por tener un extenso patrimonio arqueológico. A esto se suma maravillosos paisajes con un clima más que agradable y rodeado de montañas que contienen tierras húmedas y fértiles. Los atardeceres son preciosos lo que al parecer también le dió el nombre al cantón Chunchi que significa atardecer rojo. Además posee gran riqueza cultural como es gastronomía típica, mitos, leyendas, fiestas religiosas, etc. (GADMCH, 2010)

La comunidad de Tauri es considerada como zona agrícola y ganadera, que además está rodeado de espacios naturales, culturales y un sitio arqueológico potencial, que es digno de proteger y contemplar. Hallándose en el sector, todas las características para ser considerado por todos, como un lugar donde la actividad turística puede desarrollarse a plenitud ya que este mágico sitio guarda tesoros invaluables que son imposibles de olvidar.

B. JUSTIFICACIÓN

Actualmente la comunidad, posee una deficiente planificación y gestión de los recursos patrimoniales; debido al desconocimiento, desinterés por parte de las autoridades competentes, falta de organización de los habitantes ya que se han enfocado en la ganadería como actividad cotidiana que genera fuentes de ingresos económicos, motivo por el cual no se desarrolla la actividad turística, sin percibir que puede contribuir de manera complementaria a su actividad diaria.

Frente a esta situación, se ve la necesidad de buscar una alternativa turística de desarrollo rural integral basado en la sostenibilidad, lo cual permitirá conservar la identidad cultural, ser fuente generadora de ingresos económicos y al mismo tiempo garantiza la protección y conservación del patrimonio cultural allí existente.

Por tal razón es necesaria la elaboración de un producto turístico que servirá como un eje dinamizador para la protección, conservación, manejo y puesta en valor de los recursos, con la participación activa de la comunidad.

Para el cumplimiento de este proyecto nos enmarcamos en la Constitución del Ecuador donde se expresa el deber de proteger, conservar, mantener, recuperar el patrimonio cultural, promueve la participación de todos los pueblos, en diferentes actividades económicas, bajo los principios de sustentabilidad, justicia social, respeto que garanticen la realización del Buen Vivir.

Para promover el turismo el proyecto se justifica al estar vinculado con los objetivos estratégicos del PLANDETUR 2020 considerado como herramienta de planificación estratégica que integra, ordena y orienta al desarrollo del turismo sostenible en el Ecuador, para mejorar los recursos y beneficiar a los pueblos, al intentar diversificar la economía, asegurar la igualdad de oportunidades, conservar el ambiente, mejorar la calidad de vida, empoderar y conservar la diversidad de las culturas.

III. OBJETIVOS

A. GENERAL

Elaborar un estudio de factibilidad para la implementación de un producto turístico patrimonial, en la comunidad de Tauri, parroquia Compud, cantón Chunchi, provincia de Chimborazo.

B. ESPECÍFICOS

1. Determinar viabilidad comercial para la implementación de un producto turístico patrimonial para el sector.
2. Establecer la viabilidad técnica de un producto turístico patrimonial.
3. Determinar la viabilidad socio-cultural-ambiental de un producto turístico patrimonial.
4. Determinar la viabilidad administrativo-legal de un producto turístico patrimonial.
5. Determinar la viabilidad económica-financiera de un producto turístico patrimonial.

IV. HIPÓTESIS

Es factible la implementación de un producto turístico patrimonial en la comunidad de Tauri, parroquia Compud, cantón Chunchi, provincia de Chimborazo.

V. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

A. **TURISMO**

1. Definición

Según la ley de turismo manifiesta que: “Turismo es el ejercicio de todas las actividades asociadas con el desplazamiento de personas hacia lugares distintos al de su residencia habitual, sin ánimo de radicarse permanentemente en ellos” (Ley de Turismo, Capítulo I, Art. 2). Congreso Nacional, 1997.

Según (Luque, 2010) sostiene que el turismo es: “Es el conjunto de integraciones humanas como: transporte, hospedaje, diversión, enseñanza derivada de los desplazamientos humanos transitorios, temporales o de transeúntes de fuertes núcleos de población, con propósitos tan diversos como son múltiples los deseos humanos y que abarcan gamas variadas de motivaciones”.

“El turismo comprende las actividades que realizan las personas (turistas) durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, por negocios y otros motivos” (OMT, 2010).

2. Turismo cultural

“El turismo cultural juega un papel muy importante para dar a conocer, preservar y disfrutar el patrimonio cultural y turístico de cada país y en él se interrelacionan tres elementos -patrimonio, turismo y cultura- que son difíciles de equilibrar, ya que mientras que el turismo se ha considerado históricamente como una actividad preponderantemente económica, el patrimonio es una riqueza no renovable que no puede considerarse un producto clásico de consumo. Es necesaria la búsqueda de estrategias encaminadas a fomentar el desarrollo del turismo cultural, no solamente como motor económico de los pueblos, sino también como preservador de los valores y del patrimonio cultural de las naciones, desde una perspectiva que garantice el respeto y la conservación de los mismos a través de un mayor conocimiento entre los turistas, y de intercambios interculturales fructíferos que contribuyan al desarrollo económico, social y cultural de los pueblos" (MCU, 2011).

3. Turismo arqueológico

(Gueren, 2009) menciona que “el arqueoturismo o turismo arqueológico es una modalidad del turismo cultural. Basado en los recursos arqueológico-patrimoniales, el turismo arqueológico es un nicho especializado del mercado turístico que busca la participación de los visitantes en la observación e incluso en la conservación y puesta en valor del patrimonio cultural. Existen diversos proyectos en el espacio iberoamericano que muestran la permanente innovación del diseño de actividades que tienen como objetivo no solo el uso de lúdico del tiempo libre, sino también el aprendizaje y generación de conciencia con respecto a la importancia y sostenibilidad del patrimonio arqueológico.

Se puede señalar que la Arqueología proporciona al común de la gente una mejor comprensión del pasado humano, a través de diferentes medios, como pueden ser libros, exposiciones, museos, programas de televisión, y por supuesto, las visitas a yacimientos arqueológicos.

La Arqueología recrea el desarrollo y evolución de las sociedades y culturas de todos los países del mundo, por lo tanto contribuye al conocimiento y entendimiento de la humanidad en su conjunto, todo lo cual despierta cierta necesidad, interés o simplemente curiosidad, por parte de las personas, las que no solamente se limitan a conocer el pasado de la gente de su país de origen, sino el pasado de toda la humanidad, lo cual hace que la Arqueología sea algo que los seres humanos podamos compartir”.

a. Bienes arqueológicos

“Comprende los vestigios más antiguos (lugares u objetos) dejados por antiguas civilizaciones que ocuparon el actual Ecuador. Pueden encontrarse sueltos o agrupados y corresponder a un asentamiento simple o complejo. Estas evidencias dan cuenta de la vida de los grupos así como de sus estructuras habitacionales, centros ceremoniales y administrativos. Se registran además otros como aldeas, caseríos, residencias aisladas o emplazamientos estacionales como campamentos orientados a diferente micro ambientes en donde se aprovechaban recursos específicos. Los bienes arqueológicos pueden encontrarse en la superficie, enterrados o bajo las aguas.

Se estima que en el Ecuador existen aproximadamente veinte mil sitios y tres mil colecciones arqueológicas, las que podrían contener entre un millón y un millón quinientos mil objetos. Estos bienes se encuentran en todo el país, aunque las provincias de Santa Elena, Manabí, Imbabura, Cañar y del Oriente tienen mayor concentración” (INPC, 2011: p. 15).

1) Tipos de bienes arqueológicos

Según el INPC, (2011) “La tipología de bienes arqueológicos es la siguiente:

a) Yacimiento monumental

Es un emplazamiento sin construcciones arquitectónicas evidentes. Los restos cerámicos, líticos y óseos, que identifican a este tipo de yacimientos, son acumulaciones que se encuentran en el subsuelo. Se trata de restos cerámicos, líticos y óseos en superficie o registrados durante las excavaciones.

b) Yacimiento superficial

Incorpora esta categoría los conjuntos de objetos cerámicos, líticos y óseos de diversas culturas, así como evidencias paleontológicas, conformadas por acumulaciones, a través de la compra o la recuperación in situ. Ejemplos son los museos de arqueología y las colecciones privadas.

c) Colecciones

Se trata de construcciones de tierra de manera anular, localizadas en las bases de cerros o elevaciones de mayor tamaño que capturan en su interior agua de lluvia o escorrentías estacionales para uso doméstico y agrícola durante todo el año.

d) Albarradas

Son los restos o señales de la actividad de organismos animales y vegetales, que han sido reemplazados por minerales. Los fósiles animales más conocidos son los restos de conchas, caparazones y huesos. Los restos vegetales son impresiones de las plantas en rocas sedimentarias y la fosilización de bosques completos. Ejemplos de estos bienes son conchas, caparazones y huesos de animales, bosques y plantas petrificadas.

e) Fósiles animales y vegetales

Se trata de símbolos tallados en rocas, sin un significado identificado, que pueden ser encontrados indistintamente en laderas o planicies tierra adentro, o en el interior de los cauces de ríos con baja cantidad de agua.

f) Petroglifos

La terracería consiste en la modificación de laderas, espolones o estribaciones de cerros de manera escalonada con la finalidad de aumentar terrenos habitables o agrícolas; algunas tienen muros de contención para su refuerzo.

Los camellones son canalizaciones de distinta profundidad y forma para conducir y retener agua en su interior, junto a ríos y lagos, que sirven para mantener una agricultura rotativa y constante durante el año.

g) Terracería agrícola y camellones

Se trata de senderos y carreteras que fueron transitadas por los habitantes en el pasado, utilizadas para atravesar las distintas regiones desde la época prehispánica hasta inicios del siglo XIX. Algunos ejemplos son los tramos del camino del inca, los coluncos, y ciertos caminos carrozables y chaquiñanes.

h) Caminos y vías

Se trata de senderos y carreteras que fueron transitadas por los habitantes en el pasado, utilizadas para atravesar las distintas regiones desde la época prehispánica hasta inicios del siglo XIX. Algunos ejemplos son los tramos del camino del inca, los coluncos, y ciertos caminos carrozables y chaquiñanes.”

B. PATRIMONIO CULTURAL

1. Definición

“El Patrimonio es la herencia que se recibe de los antepasados. Es el resultado de la simbiosis de la riqueza natural y cultural. Estas relaciones entre el espacio geográfico y las manifestaciones culturales fortalecen la identidad, dan sentido de pertenencia, y permiten valorar los que somos y tenemos.

La diversidad humana y geográfica del Ecuador abre la posibilidad de disfrutar de una multiplicidad de producciones culturales desarrolladas por los diversos grupos. Esta gran riqueza cultural, producto del devenir histórico, se expresa en los elementos materiales e inmateriales que cobran significado gracias al sentido dado por las colectividades.

El patrimonio cultural de un pueblo comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores y sabios, así como las creaciones anónimas, surgidas del alma popular, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo; la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los archivos y bibliotecas” (INPC, 2011: p. 7).

2. Importancia del patrimonio cultural

González, (2008) señala que “el hombre ha logrado tener una cultura pero necesita manifestarla y expresar lo que es su historia y mostrar su patrimonio cultural.

El patrimonio cultural es muy importante porque muestra la relación que existe de la gente con la historia y sus legados ancestrales, sus bellezas naturales considerando que en algunos países los legados patrimoniales fueron y son muy generosos. Resaltando que en la actualidad ya no se distingue países para proteger el patrimonio cultural.

La UNESCO se dedica a combatir la guerra también tiene la labor de preservar el patrimonio cultural de los países. El patrimonio cultural en general viene siendo todo lo que relacione con la cultura y el hombre desde las obras de arte sus legados históricos sus edificios históricos como sus ruinas que muestran las civilizaciones anteriores a las nuestras, nuestro folklore, ciudades históricas esto nos

ayuda a entender a otros pueblos o civilizaciones y culturas y como dicen mantener un armoniosa convivencia entre individuos del mundo.

Son considerados patrimonio cultural los monumentos, conjuntos de construcciones y sitios con valor histórico, estético, arqueológico, científico, etnológico y antropológico. Pero esta lista se ha ido ampliando a otros sectores como son las formaciones físicas, biológicas y geológicas extraordinarias, las zonas con valor excepcional desde el punto de vista de la ciencia, de la conservación o de la belleza natural y los hábitats de especies animales y vegetales amenazadas”.

Por otro lado según CINU, (2002) manifiesta que “el patrimonio basa su importancia en ser el conducto para vincular a la gente con su historia. Encarna el valor simbólico de identidades culturales y es la clave para entender a los otros pueblos. Contribuye a un ininterrumpido dialogo entre civilizaciones y culturas, además de establecer y mantener la paz entre las naciones.

Más recientemente, la atención se ha centrado en la conceptualización o diseño de una dimensión complementaria del patrimonio, como resultado de un acercamiento al individuo y a los sistemas de conocimiento, tanto filosófico como espiritual.

Esta dimensión complementaria es llamada patrimonio inmaterial y abarca el conjunto de formas de cultura tradicional y popular o folclórica, las cuales emanan de una cultura y se basan en la tradición. Estas tradiciones se transiten oralmente o mediante gestos y se modifican con el transcurso del tiempo a través de un proceso de recreación colectiva.

Para muchas poblaciones -especialmente para los grupos minoritarios y las poblaciones indígenas-, el patrimonio intangible representa la fuente vital de una identidad profundamente arraigada en la historia y constituye los fundamentos de la vida comunitaria. Sin embargo la protección de este patrimonio es muy vulnerable debido a su índole efímera.

El patrimonio testifica la experiencia humana y sus aspiraciones y debe ser una experiencia compartida que ofrece a cada ser humano la oportunidad del descubrimiento propio como otra persona en ese caudal de conocimiento que no es el propio. El valor más importante del patrimonio cultural es la diversidad. Pero la diversidad de este patrimonio debe tener el propósito de unir a los diversos pueblos del mundo a través del dialogo y el entendimiento, en vez de separarlos”.

3. Clasificación del patrimonio cultural

“El patrimonio cultural se divide en dos tipos: tangibles e intangibles/ material e inmaterial.

a. Patrimonio material

“Está constituido por obras o producciones humanas expresadas en la materialidad de las formas y distribuidas en todo el territorio nacional. Pertenecen a todas las épocas y tienen características únicas, excepcionales e irremplazables.

Son la expresión de una época histórica y social de nuestros pueblos. En este ámbito podemos encontrar: bienes muebles, bienes inmuebles, bienes documentales, bienes, arqueológicos” (INPC, 2011: p.11).

1) Patrimonio tangible mueble

“Son la evidencia material de un proceso de evolución de los pueblos y su entorno y la expresión artística, social, económica y cultural de un período histórico y un ámbito geográfico determinados. Se los llama así porque pueden ser movilizados. Entre ellos se identifican: armamento, carpintería, documentos relevantes, equipo industrial, equipo urbano, escultura, filatelia, instrumentos científicos, instrumentos musicales, metalurgia, mobiliario utilitario, decoración mural, numismática, orfebrería, piedra tallada, pintura de caballete, retablos, textiles, vitrales, yesería, medios de transporte, lapidaria, etcétera” (INPC, 2011: p.12).

2) Patrimonio tangible inmueble

“Están constituidos por obras o producciones humanas, que no pueden ser trasladadas de un lugar a otro y que encierran características y valores particulares a través de los cuales es posible interpretar las formas de pensar, de ser y de hacer de las sociedades a lo largo del tiempo. En esta categoría se ubican los pueblos y ciudades, parques, plazas, caminos, vías y puentes y las arquitecturas: civil, religiosa, militar, monumental, moderna y vernácula; los cementerios, haciendas y molinos, que provienen de diversos momentos de la historia, desde la época colonial hasta nuestros días y que desde sus características estéticas, tecnológicas, constructivas, de autenticidad, valoración social y testimonial, constituyen los conjuntos y paisajes construido” (INPC, 2011: p.13).

b. Patrimonio inmaterial

“Se entiende por “Patrimonio Cultural Inmaterial” los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes que las comunidades, los grupos, y en algunos casos los individuos, reconozcan como parte integrante de su Patrimonio Cultural. Este Patrimonio Cultural Inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad. Contribuye así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana”(INPC, 2011: p.17).

Según Rivera, (2011) “El patrimonio inmaterial está constituido por aquella parte invisible que reside en el espíritu mismo de las culturas. El patrimonio cultural no se limita a las creaciones materiales. Existen sociedades que han concentrado su saber y sus técnicas, así como la memoria de sus antepasados, en la tradición oral. La noción de patrimonio intangible o inmaterial prácticamente coincide con la de cultura, entendida en sentido amplio como “el conjunto de rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan una sociedad o un grupo social” y que, “más allá de las artes y de las letras”. Engloba los “modos de creencias”. A esta definición hay que añadir lo que explica su naturaleza dinámica, la capacidad de transformación que la anima, y los intercambios interculturales en que participa”.

c. Inventario patrimonial

1) Ámbitos del patrimonio inmaterial

a) Tradiciones y expresiones orales

“Es la trasmisión de generación en generación del conocimiento y del saber de las diversas sociedades y grupos que tienen relación directa con relatos de hechos históricos, acontecimientos míticos, y expresiones del sentir popular. Se incorporan aquí los mitos, leyendas, cuentos, las plegarias y expresiones de la poesía popular como coplas, amorfinos, creencias, así como narraciones de la historia local. Las lenguas y dialectos son considerados como vehículos de la trasmisión de los conocimientos.

b) Artes del espectáculo

Son las manifestaciones propias de un pueblo que tiene que ver con la creatividad, que se han ido transmitiendo en generación en generación y que han ido adquiriendo nuevos significados con el pasar del tiempo. Aquí se incluye la puesta en escena de expresiones de danza, música, teatro, literatura y juegos tradicionales.

c) Usos sociales, rituales y actos festivos

Actividades que estructuran la vida de la comunidad y grupos sociales reafirmando su identidad, realizados en espacios públicos o privados, en contextos sagrados o profanos, en el área rural o urbana y que pueden estar asociadas al ciclo vital de los individuos y grupos, al calendario agrícola o estacional y otros sistemas espaciales y temporales entre las que se puede incluir; las fiestas, las practicas comunitarias tradicionales, los ritos.

d) Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo

Es el conjunto de conocimientos, técnicas, competencias, prácticas y representaciones desarrolladas y mantenidas por las comunidades en la interacción con su entorno natural y que se transmiten de generación en generación. Entre ellos están los conocimientos sobre alimentos y cocina (gastronomía), medicina tradicional, espacios simbólicos, toponimia, técnicas productivas tradicionales y sabiduría ecológica tradicional.

e) Técnicas artesanales tradicionales

Conjunto de actividades de carácter esencialmente manual entre las que se encuentran las técnicas artesanales y constructivas. Se trata acaso de las manifestaciones más “tangibles” del Patrimonio Inmaterial; sin embargo, de lo que se ocupa a este ámbito es de los conocimientos y el saber hacer transmitidos de generación en generación más que de los objetos o productos de la artesanía.” (INPC, 2011: p. 18-22).

C. PRODUCTO TURÍSTICO

1. Definición

Middlenton, (1994) señala que: un producto turístico tiene su principal insumo en el atractivo, en torno del cual giran una serie de elementos que permiten que se desarrolle la actividad turística en un espacio determinado. En un sentido más amplio el producto turístico es el conjunto de atractivos, equipamientos, servicios, infraestructuras y organizaciones que satisfacen una necesidad o deseo de los consumidores turísticos. Dicho producto es ofrecido en el mercado turístico y consumido en el lugar de prestación del servicio lo cual supone un desplazamiento del consumidor desde un lugar de origen a uno de destino y su posterior retorno al sitio de partida”.

2. Características del producto turístico

a. Intangibilidad

“Los productos turísticos tienen unas componentes tangibles y otras intangibles. La tangibilidad se observa en la cama de un hotel, el overbooking, la calidad de la comida. La parte tangible la constituye el producto turístico en sí, tal y como es ofrecido por la empresa de servicios turísticos.

La intangibilidad se deduce del hecho de que las características de las componentes de un producto turístico no se pueden testar por medio de los sentidos. Los turistas generan expectativas, imaginan cómo es el producto, qué uso le darán, y qué resultados esperan obtener. Esta componente de intangibilidad hace que los consumidores no estén seguros de lo que compran, ni del beneficio que realmente van a obtener cuando consuman el producto” (Bravo, 2011).

b. Caducidad

Colina, (2011) indica que “los productos turísticos no se pueden almacenar.

c. Agregabilidad y sustituibilidad

El producto turístico se forma a partir de la agregación de varios componentes, alguno de los cuales se puede sustituir por otro de forma inmediata.

d. Heterogeneidad

El producto turístico está formado por muchas partes, y condicionado por muchos factores.

e. Subjetividad, individualidad, inmediatez y simultaneidad de producción y consumo.

Es subjetivo porque depende de las condiciones en que estén clientes y prestatario en el momento del consumo. Las satisfacciones que produce son individuales y distintas de unas personas a otras. Su consumo es simultáneo a su fabricación real, de manera que el producto se crea realmente al mismo tiempo que se consume”.

3. Componentes del producto

Morla, (2011) señala que: “los componentes que conforman el producto turístico son:

- Recursos básicos y singulares
- Alojamiento
- Restaurante
- Equipamientos de ocio, deportivos y turísticos
- Infraestructuras y servicios generales
- Organización y gestión del turismo
- Imagen de marca”.

4. Calidad del producto turístico

Según Estrella, (2011) “un producto turístico de calidad es la combinación adecuada de atractivos, servicios y facilidades, capaz de motivar la decisión de viaje y de brindar una experiencia plenamente satisfactoria al visitante. Esta definición integra los enfoques de oferta y demanda (que son consustanciales al producto turístico) y establece con claridad que su naturaleza está asociada a la experiencia satisfactoria de la visita, es decir, un producto está definido esencialmente por su calidad”.

D. ESTUDIO DE FACTIBILIDAD

1. Definición

Luna y Chaves (2001) manifiestan que “el estudio de factibilidad es el análisis de una empresa para determinar:

- Si el negocio que se propone será bueno o malo, y en cuales condiciones se debe desarrollar para que sea exitoso.
- Si el negocio que se propone será bueno o malo, y en cuales condiciones se debe desarrollar para que sea exitoso.
- Si el negocio propuesto contribuye con la conservación, protección o restauración de los recursos naturales y el ambiente.

Además consideran que: factibilidad es el grado en que lograr algo es posible.

Iniciar un proyecto de producción o fortalecerlo significa invertir recursos como tiempo, dinero, materia prima y equipos. Como los recursos siempre son limitados, es necesario tomar una decisión; las buenas decisiones sólo pueden ser tomadas sobre la base de evidencias y cálculos correctos, de manera que se tenga mucha seguridad de que el negocio se desempeñará correctamente y que producirá ganancias”.

2. Objetivos de un estudio de factibilidad

En 1997 Hernández definió que “los objetivos de dicho estudio son:

Analizar y presentar todas las variables que condicionan la realización de una futura inversión, destacando aquellas que exhiban mayores niveles de complejidad y estableciendo con toda claridad si el resultado analítico garantiza la factibilidad de su ejecución y operación.

Demostrar la rentabilidad económica para el capital invertido y para los recursos económicos nacionales comprometidos en el proyecto a través de su correcta comparación con otras alternativas intra o extra sectoriales”.

3. Estudio de mercado

“La investigación de mercados es la reunión, el registro y el análisis de todos los hechos acerca de los problemas relacionados con las actividades de las personas, empresas y las instituciones en general. En el caso concreto de las empresas privadas, la investigación de mercado ayuda a la dirección a comprender su ambiente, identificar problemas y oportunidades a evaluar y desarrollar alternativas de acceso de marketing. En caso de las organizaciones públicas la investigación de mercado constituye a una mejor comprensión del entorno, a fin de tomar mejores decisiones de tipo político, económico y social.

Por lo tanto, puede afirmarse que la investigación de mercado es una herramienta muy poderosa para la toma de decisiones, que ayuda a disminuir el riesgo que corren las instituciones en general” (Benassini, 2001).

a. Análisis de la demanda

“La demanda se define como la respuesta al conjunto de mercancías o servicios, ofrecidos a un precio en una plaza determinada y que los consumidores están dispuestos a adquirir en esas circunstancias. En este punto interviene la variación que se da por efecto de los volúmenes consumidos. A mayor volumen de compra se debe obtener un menor precio. Es bajo éstas circunstancias como se satisfacen las necesidades de los consumidores frente a la oferta de los vendedores.

Se entiende por Análisis de la demanda la identificación cuantitativa, a partir de análisis históricos y previsiones de evolución, del tamaño de mercado que requiera la tipología de productos o servicios objeto de su idea. En definitiva, hay que entender cuál es el tamaño y volumen de demanda, la capacidad de compra de nuestros clientes objetivos, el consumo medio por cliente, las pautas de comportamiento de la demanda” (Contreras, 2005).

b. Análisis de la oferta

“Oferta es la cantidad de bienes o servicios que un cierto número de oferentes está dispuesto a poner a disposición del mercado a un precio determinado. El propósito que se persigue en el análisis de la oferta es determinar las cantidades y las condiciones en que una economía puede y quiere poner a disposición del mercado un bien o servicio” (Baca, 2000).

1) **Análisis de la competencia**

Contreras, (2005) expresa que “el análisis de la competencia estudia el conjunto de empresas con las que comparte el mercado del mismo producto, para realizar un estudio de la competencia, es necesario establecer quienes son los competidores, cuántos son y sus respectivas ventajas competitivas”.

Mientras que Meneces, (1998) señala que: “El análisis de la competencia es fundamental por varias razones, entre otras, la estrategia comercial que se define para el proyecto no puede ser indiferente a ella. Es preciso conocer la estrategia que sigue la competencia para aprovechar sus ventajas y evitar sus desventajas. Al mismo tiempo, se constituye en una buena parte de información para calcular las posibilidades de captarle mercado y también para el cálculo de los posibles costos involucrados”.

c. **Balance demanda-oferta**

“Se determina las oportunidades cuantitativas del mercado. En esta parte se confronta los datos estadísticos de la demanda a la oferta y que se determina la demanda insatisfecha, que ayuda a realizar una aproximación de la demanda que será cubierta con el proyecto” (Yucta, 2002).

4. **Estudio técnico**

Ocampo, (2003) manifiesta que “el objeto fundamental de integrar la parte técnica en un estudio de viabilidad es diseñar la labor de producción lo mejor posible para que, utilizando los recursos disponibles, se obtenga el producto o servicio demandado a costos mínimos con la calidad que satisfaga a los clientes y competitividad en el mercado”.

Hernandez, (1997) añade que “con la información proporcionada por el estudio de mercado y las variables preestablecidas que existiesen en torno al proyecto se procede a desarrollar el planteamiento técnico del mismo, cuyo objetivo central es definir las características de la futura empresa y de los productos que pondrá en el mercado.

Para ello, sus áreas de análisis se concentrarán en:

a. Localización

En toda inversión turística de equipamiento la localización es fundamental y en ciertos casos como el hotelero se convierte en un factor determinante para el éxito comercial, cualquiera que sea la mezcla segmentaría de mercado que se elija.

b. Programa arquitectónico

De hecho, mediante el programa arquitectónico, se precisa el producto, o productos, que serán puestos en el mercado, su calidad y particularidades físicas. Es a través de este programa que se establecen las edificaciones e instalaciones necesarias para cumplir con los requerimientos del mercado y en particular para situar en una posición adecuada al proyecto en relación con su competencia.

El "plan maestro" con el cual se indican distribuciones espaciales de las distintas obras detectadas en el programa arquitectónico podrá incluirse en este apartado o desarrollarse por separado.

c. Dimensionamientos

Especificada la micro localización y con ella los terrenos o edificaciones (en el caso particular de restaurantes independientes) por disponer; es factible considerar el manejo de dimensiones por departamentos operacionales o "líneas de producción" y por áreas de apoyo y facilitación. Para ello será fundamental apoyarse en el estudio de mercado, que nos deberá informar sobre pautas de comportamiento, gustos y preferencias del futuro consumidor, así como de las soluciones arquitectónicas adoptadas por la competencia.

d. Diseño

El diseño representa en la problemática comercial de un establecimiento turístico un elemento básico para apoyar su éxito en el mercado, ya que aún entre los segmentos motivados por viajes de negocios y convenciones, una empresa turística se encuentra siempre ligada a la idea de placer, descanso y recreación. Por lo tanto, la capacidad para hacer alegre, motivarte y placentero un espacio, no obstante que se use sólo para alojarse durante unas horas es determinante y requiere de un cuidado especial al emprenderse.

A nivel de un estudio de pre inversión es viable enfrentar el diseño a dos niveles de profundidad. El primero, que podría denominarse "bosquejo de intenciones", recurre a planteos preliminares sobre trazos verticales, horizontales, fachadas y esquemas básicos de apariencia y distribución. El segundo, ampliamente conocido como "anteproyecto arquitectónico.

e. Calendarización de inversiones en activos fijos

Una de las informaciones estratégicas en el estudio técnico para la elaboración del estudio financiero y la evaluación de inversiones es precisamente el cálculo de las erogaciones que requerirán las obras físicas del proyecto, complementadas con las correspondientes a la adquisición de terrenos, según el periodo que corresponda, en relación a un programa preliminar de construcciones”.

5. Estudio ambiental

Báez y Acuña, (1998), expresan que: “los estudios de impacto ambiental (EIA), son uno de los métodos más efectivos para determinar cuánto un proyecto será sostenible y si lo es, para elaborar las medidas a tomar para garantizar que seguirá siendo sostenible. Debidamente aplicados los estudios de impacto ambiental pueden minimizar el deterioro de los recursos naturales y la degradación ambiental o social que normalmente acompaña a todo desarrollo.

La evaluación de impactos ambientales debe constar con los siguientes factores de análisis:

- Evaluación de impactos biológicos
- Evaluación de impactos sobre la comunidad local.
- Evaluación de impactos sobre los recursos naturales y el paisaje.
- Evaluación de impactos sobre los recursos económicos”.

6. Estudio administrativo-legal

a. Organización del proyecto (definición de áreas)

Para Cobra, (1998) un proyecto turístico debe “contar con una base administrativa bien estructurada para que funcione adecuadamente, la cual debe cumplir con los siguientes objetivos:

- Conocer quien o quienes administran el proyecto
- Definir la estructura organizativa del proyecto
- Definir funciones y responsabilidades
- Establecer leyes, reglamentos y normas que amparan
- Definir los gastos de constitución de la empresa

La parte administrativa deberá contar a su vez con áreas funcionales que se complementen entre sí para un adecuado funcionamiento de la empresa las áreas sugeridas son:

1) Área comercial

Deberá posicionar el producto en el mercado, creando un plan de marketing y de publicidad, además de establecer políticas de precios y se obligará a innovar permanentemente el producto que se está ofertando.

2) Área de producción

De esta área saldrá un producto de calidad y en donde se llevará a cabo la innovación de producto de acuerdo a los criterios establecidos previamente en el área comercial.

3) Área administrativa

Esta será la base de las demás áreas ya que aquí se contará con toda la información necesaria que permita el trabajo de las otras áreas, a partir de esta área se organizarán y planificarán los procesos, controlando y evaluando los procesos que se realicen.

4) Área financiera

Será la encargada de generar los recursos necesarios para el adecuado funcionamiento económico de la empresa” (Cobra, 1998).

b. Marco legal

“El estudio legal busca determinar la viabilidad de un proyecto a la luz de las normas que el origen en cuanto a localización de productos, subproductos y patentes. También toma en cuenta la legislación laboral y su impacto a nivel de sistemas de contratación, prestaciones sociales y demás obligaciones laborales” (Cobra, 1998).

Muñoz, (2012: p. 25-26) indica que: “se debe realizar un análisis de la Ley de Compañías, de la Ley de Turismo y otros instrumentos legales (reglamentos y ordenanzas), defina según su conveniencia pero ajustado al marco legal correspondiente al tipo del centro: de comandita simple, compañía en nombre colectivo, compañía de economía mixta, compañía anónima, compañía de responsabilidad limitada, otras.

- 1) Determine los requisitos legales para la constitución legal y funcionamiento del centro.
- 2) Defina las obligaciones fiscales del centro.
- 3) Clasifique los egresos que deberá realizar por única vez, antes del funcionamiento del centro e indique las obligaciones fiscales anuales que debe cumplir”.

7. Estudio económico y evaluación financiera

a. Previsión del balance de situación

(Muñoz, 2012: p. 52-56) menciona que: “es otro documento contable de uso generalizado que presenta la situación patrimonial del centro. También hay que realizar una previsión, mensual para los primeros doce meses y anual para el resto de ejercicios.

Hay que realizar una previsión de cómo estará compuesto el activo del centro de interpretación cultural; qué parte estará inmovilizado en maquinaria, instalaciones, etc., qué parte estará en manos de clientes que aún no han pagado, qué parte se retendrá en la tesorería de la empresa. También hay que detallar como se desglosa el pasivo del centro de interpretación cultural, fundamentalmente, qué grado de endeudamiento externo se va a alcanzar y si es una deuda a corto o a largo plazo”.

b. Análisis del punto de equilibrio

Según Didier, (2012) “Para comprender el concepto de punto de equilibrio, se deben identificar los diferentes costos y gastos que intervienen en el proceso productivo. Para operar adecuadamente el punto de equilibrio es necesario comenzar por conocer que el costo se relaciona con el volumen de producción y que el gasto guarda una estrecha relación con las ventas. Tantos costos como gastos pueden ser fijos o variables.

Se entiende por costos operativos de naturaleza fija aquellos que no varían con el nivel de producción y que son recuperables dentro de la operación. Por su parte los gastos operacionales fijos son aquellos que se requieren para poder colocar (vender) los productos o servicios en manos del consumidor final y que tienen una relación indirecta con la producción del bien o servicio que se ofrece. Siempre aparecerán prodúzcase o no la venta. También se puede decir que el gasto es lo que se requiere para poder recuperar el costo operacional.

En el rubro de gastos de ventas (administrativos) fijos se encuentran entre otros: la nómina administrativa, la depreciación de la planta física del área administrativa (se incluyen muebles y enseres) y todos aquellos que dependen exclusivamente del área comercial.

Los costos variables al igual que los costos fijos, también están incorporados en el producto final. Sin embargo, estos costos variables como por ejemplo, la mano de obra, la materia prima y los costos indirectos de fabricación, si dependen del volumen de producción. Por su parte los gastos variables como las comisiones de ventas dependen exclusivamente de la comercialización y venta. Si hay ventas se pagarán comisiones, de lo contrario no existirá esta partida en la estructura de gastos.

El análisis del punto de equilibrio estudia entonces la relación que existe entre costos y gastos fijos, costos y gastos variables, volumen de ventas y utilidades operacionales. Se entiende por punto de equilibrio aquel nivel de producción y ventas que una empresa o negocio alcanza para lograr cubrir los costos y gastos con sus ingresos obtenidos. En otras palabras, a este nivel de producción y ventas la utilidad operacional es cero, o sea, que los ingresos son iguales a la sumatoria de los costos y gastos operacionales. También el punto de equilibrio se considera como una herramienta útil para determinar el apalancamiento operativo que puede tener una empresa en un momento determinado”.

c. Previsión de pérdidas y ganancias

“La cuenta de Pérdidas y Ganancias es otro documento contable básico y de hecho, obligatorio en un centro de interpretación cultural. En ella se describen todos los gastos que va a soportar el centro de interpretación y todos los ingresos que va a generar. Se debe realizar una previsión mensual de ingresos y gastos para el primer año. Para los dos o tres años siguientes bastará con una previsión anual.

Con la relación de ingresos y gastos es fácil calcular el beneficio esperado. Un centro de interpretación cultural cuando empieza no va a generar beneficios necesariamente desde el primer año. Si se prevé que el primer ejercicio se va a cenar con pérdidas, esto se debe reflejar en esta previsión. Sin embargo, hay que tener muy claro cómo se van a recuperar esas pérdidas en los posteriores ejercicios.” (Muñoz, 2011).

d. Elaboración del análisis financiero

Según Muñoz, (2011), alude que para “la elaboración del análisis financiero se trabajará en base al estudio de mercado y se identificará los ingresos y egresos que presentará el estudio técnico y económico.

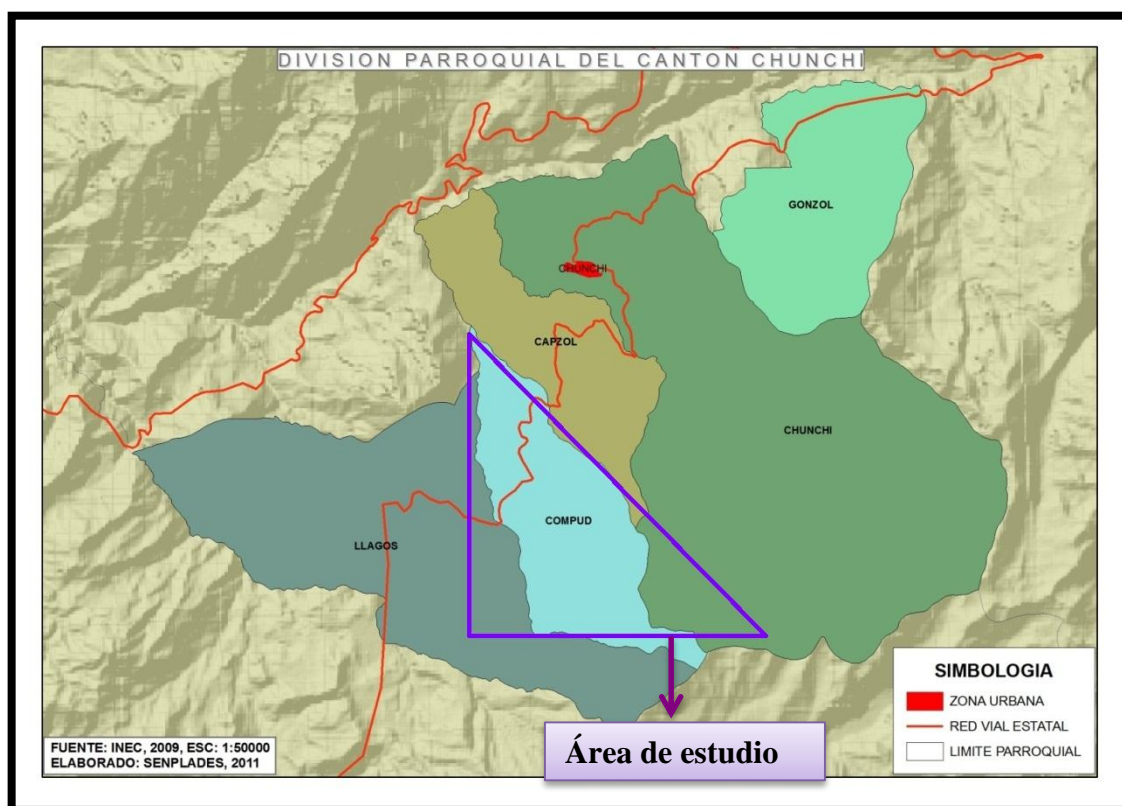
La rentabilidad del proyecto se mostrará tras el cálculo de los indicadores de rentabilidad, como son flujo de caja, relación coste/beneficio, VAN y TIR, y tiempo de recuperación del capital.”

VI. MATERIALES Y MÉTODOS

A. CARACTERIZACIÓN DEL LUGAR

1. Localización

Mapa 1: Parroquias del cantón Chunchi



Fuente: INEC, 2009
Elaborado por: SENPLADES, 2011

La comunidad de Tauri está ubicada en la parroquia Compud, cantón Chunchi, provincia de Chimborazo.

2. Ubicación geográfica

Coordenadas proyectadas UTM zona 175

Datum WGS 84

- a. **X:** 0734476
- b. **Y:** 9739446
- c. **Altitud:** 3300 msnm

3. **Características climáticas**

- a. **Temperatura:** 12- 14 °C
- b. **Precipitación:** entre 500 y más de 3.000 mm/año
- c. **Humedad:** 80%

4. **Clasificación ecológica**

Según MAE, 2012, el área de estudio pertenece a la siguiente clasificación vegetal:

Bosque siempreverde montano del sur de la cordillera oriental de los Andes

5. **Características del suelo**

Los suelos van de pendientes regulares a fuertes, sobre los 3.000msnm se localiza en suelo negro muy profundo de textura luminoso con arena muy fina, en el límite superior, con influencia de neblinas el suelo es pseudo limoso, muy negro con una capacidad de retención de humedad mayor al 200%.

B. **MATERIALES Y EQUIPOS**

1. **Materiales**

- Resma de hojas de papel bond
- Marcadores
- Libreta de campo
- Esferos
- Lápices
- Tinta de impresora
- Cds
- Linterna

- Pilas recargables
- Herramientas para la prospección (estacas, cintas métricas, un tubo de piola, Tubos pvc, palas, picos, fundas ziploc, espátulas, brochas, regletas con medidas)

2. **Equipos**

- Computadora portátil
- Cámara digital
- Filmadora
- Impresora
- Flash memory
- Proyector
- Gps
- Magnetómetro

C. **METODOLOGÍA**

De acuerdo con los objetivos planteados y para el cumplimiento de los mismos, se llevó a cabo de la siguiente manera:

1. **Determinar la viabilidad comercial del supuesto**

Para realizar el estudio de mercado se acudió a fuentes de información secundaria de datos estadísticos existentes en entidades locales regionales como el Ministerio de Turismo. Además mediante una investigación primaria se analizó el comportamiento de la demanda y de la oferta turística.

a. **Análisis de la oferta**

1) **Inventario del patrimonio cultural inmaterial**

Para el inventario del patrimonio cultural inmaterial se tomó en cuenta los ámbitos y sub-ámbitos que propone la UNESCO 2003 para la clasificación del patrimonio cultural, ratificados en el Instructivo de Registro e inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial del INPC 2011. (Ver anexo a)

- Tradiciones y expresiones orales
- Artes del espectáculo
- Usos sociales, rituales y actos festivos
- Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo
- Técnicas artesanales tradicionales

2) Inventario de los bienes arqueológicos

- Yacimiento monumental
- Yacimiento superficial
- Colecciones
- Albarradas
- Fósiles animales y vegetales
- Petroglifos
- Terracería agrícola y camellones
- Caminos y vías

3) Inventario del patrimonio mueble

- Bienes arqueológicos (Ver Anexo b)

b. Análisis de la demanda

Para definir el perfil de la demanda nacional e internacional se procedió a desarrollar los siguientes pasos.

1) Determinación del universo

Se determinó el universo de estudio, que son los turistas nacionales e internacionales que llegaron a la ciudad de Alausí para realizar el recorrido en el ferrocarril durante el año 2014, los cuales se consideran como los consumidores potenciales.

2) **Determinación de la muestra**

Para determinar la muestra se utilizó la fórmula estadística de CANAVOS (1998), con sus respectivas variables que se detalla a continuación.

$$n = \frac{N(P * Q)}{(N - 1) \left(\frac{e}{z}\right)^2 + (P * Q)}$$

Dónde:

n: tamaño de la muestra

N: universo de estudio

e: margen de error o precisión admisible (5%)

z: nivel de confianza (depende de la varianza) (1.96)

p: probabilidad de ocurrencia (0.5)

q: probabilidad de no ocurrencia (0.5)

3) **Caracterización de la demanda turística**

La técnica que se utilizó para recolectar la información fue la encuesta, utilizando como instrumento el cuestionario.

Para la elaboración del cuestionario se tomó en cuenta las variables socio-económicas y variables psicográficas. La encuesta se realizó en español e inglés. (Ver anexo c y d)

4) **Determinación del perfil de visitante**

Una vez aplicadas las encuestas se determinó los gustos y preferencias del visitante nacional e internacional.

c. Confrontación oferta vs demanda

Después de haber realizado las encuestas se efectuó los siguientes pasos:

1) **Proyección de la oferta**

- 2) Proyección de la demanda
- 3) Confrontación de la oferta y demanda
- 4) Demanda insatisfecha

2. **Determinar la viabilidad técnica del supuesto**

Para el desarrollo de este objetivo se tomó en cuenta los siguientes parámetros:

a. **Determinación del producto turístico**

Se realizó talleres previos con los miembros de la comunidad con la finalidad de recopilar información, para priorizar el área del patrimonio cultural que se desee fomentar por parte de la comunidad.

b. **Planificación y diseño técnico del producto turístico:**

Se precisó la planificación y el diseño técnico considerando los datos adquiridos en el estudio de mercado, y para lo cual se estableció:

- 1) **Localización:** se definió la macro localización y micro localización.
- 2) **Tamaño del proyecto:** Se consideró el número de consumidores y el terreno.
- 3) **Tipología de construcción:** se tomó en cuenta condiciones climáticas y las construcciones de la zona.
- 4) **Diseño técnico arquitectónico:** Se consideró los siguientes aspectos, diseño arquitectónico, distribución de la construcción, decoración de interiores, áreas de servicio.
- 5) **Definición del proceso productivo:** se detalló los siguientes aspectos tales como: flujogramas de servicio, recetas del menú, menaje, equipos, retribución económica, servicios básicos, entre otros.

c. Mercadotecnia del producto turístico:

Para lo cual se constituyó:

- 1) Estrategias de posicionamiento: Se identificó el nicho de mercado
- 2) Mediante la combinación del Marketing Mix se realizó el análisis y determinación del producto, el precio, la plaza y la promoción.

3. Definir la viabilidad ambiental

Para determinar la viabilidad ambiental se estableció los posibles impactos ocasionados por la implementación de un producto turístico patrimonial, utilizando la matriz de Lázaro Lagos. Después del análisis ambiental se determinó los impactos y se planteó acciones correctivas con su concerniente presupuesto.

4. Definir la viabilidad administrativo-legal

a. Estudio administrativo: Para realizar el estudio administrativo se consideró los siguientes puntos:

- 1) Formulación filosófica y estratégica de la empresa turística.
- 2) Organigramas estructural y funcional
- 3) Establecimiento de un manual de funciones
- 4) Reglamento para visitantes y empleados
- 5) Talento humano y remuneración económica

b. Estudio legal: para realizar el estudio legal del producto turístico patrimonial se revisó las leyes y reglamentos vigentes como la Constitución de la República, normas del INPC, leyes del Ministerio de Cultura, ordenanzas, etc.

5. Definir la viabilidad económica-financiera

a. Elaboración del estudio económico

Para elaborar el estudio económico se tomó en consideración los siguientes parámetros:

- 1) Presupuesto de inversiones
- 2) Fuentes y usos
- 3) Clasificación de las inversiones
- 4) Financiamiento
- 5) Depreciación de activos fijos
- 6) Amortización de diferidos
- 7) Cálculo de pago de la deuda o amortización
- 8) Estructura de costos para la vida útil del centro/estructura del capital
- 9) Estructura de ingresos
- 10) Estado de proformas de resultados
- 11) Balance general
- 12) Cálculo del flujo de caja del centro
- 13) Costos y gastos
- 14) Cálculo del punto de equilibrio

b. Elaboración del análisis financiero

Para conocer la rentabilidad del producto turístico patrimonial se calculó los siguientes indicadores:

VAN: Valor actual neto

TIR: Tasa interna de retorno

RCB: Relación costo beneficio

PCR: Periodo de recuperación del capital

VII. RESULTADOS

A. DETERMINACIÓN DE LA VIABILIDAD COMERCIAL DE UN PRODUCTO TUÍSTICO PATRIMONIAL

1. Análisis de la oferta

a. Lista de los bienes del patrimonio cultural inmaterial

1) Tradiciones y expresiones orales

Ficha 1: Inventario “Leyenda de la gallina con pollos”


 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL FICHA DE INVENTARIO A1 TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: CHIMBORAZO	Cantón: CHUNCHI
Parroquia: COMPUD	Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input checked="" type="checkbox"/>
Localidad: COMUNIDAD DE TAURI	
Código: IM-06-05-52-001-15-000001	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	
	
Foto: Amanda Chogollo, 2015	

Descripción de la fotografía: Gallina con pollos					
Código fotográfico: IM-06-05-52-001-15-000001_1.JPG					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra (s) denominación (es)			
LEYENDA DE LA GALLINA CON POLLOS		D1	N/A		
		D2	N/A		
Grupo social		Lengua (s)			
MESTIZO		L1	ESPAÑOL		
		L2	N/A		
Subámbito		Detalle del subámbito			
LEYENDAS		LEYENDAS ASOCIADAS A ELEMENTOS NATURALES			
Breve reseña					
Desde antes y hasta la actualidad, el sector conocido como Peña blanca es respetado por el misterio que encierra, debido a que se han encontrado un sinnúmero de huacas o entierros antiguos, además se dice que las personas que transitan muy cerca de este sitio se encantan.					
4. DESCRIPCIÓN					
Reseña del bien					
En el sector denominado Porotoloma la gente que anda por este sitio, cuentan que se aparece una hermosa gallina con tres pollos atrás de un montículo de piedras, la misma que en un segundo desaparece, es por esto que la persona que ve, no debe despistarse en ningún momento y seguirla hasta ver donde entra, para después excavar, ya que la gallina indica el sitio donde se enterraron tesoros.					
Estructura Prosa <input type="checkbox"/> Verso <input type="checkbox"/> Otro <input checked="" type="checkbox"/>					
Fecha o período		Fecha o período			
		N/A			
✓	Anual				
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
✓	Local	Esta leyenda es conocida por algunas personas de la comunidad.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Uso simbólico		Descripción del uso simbólico			
		Esta leyenda muestra la dinámica cultural que existe en la comunidad, además tiene relevancia ya que es valorada y reconocida por los habitantes de la comunidad.			
✓	Narrativo				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de Actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	ADULTOS DE LA COMUNIDAD	N/A	N/A	N/A	COMUNIDAD DE TAURI
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			

✓	Padres-hijos	La leyenda se ha transmitido a través de relatos de los más ancianos a los más jóvenes.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
✓	Padres-hijos	Esta leyenda es contada en reuniones familiares y entre amigos.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro capacitación			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Esta leyenda muestra el valor, el respeto que le dan los habitantes a su entorno natural.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Esta leyenda se mantiene en el recuerdo de las personas adultas que han visto a la gallina, los cuales se encargan de difundirla a sus conocidos.		
	Media			
✓	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Alberto Álvarez	Comunidad de Tauri		Masculino	81
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	Código/ Nombre	
CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	ESPACIOS SIMBÓLICOS	N/A	PEÑA BLANCA Y PEÑA NEGRA	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audios	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO				
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO				
Fecha de inventario: 2015/04/11				
Revisado por: ING. CHRISTIAM AGUIRRE, EC. FLOR QUINCHUELA				

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Ficha 2: Inventario “Leyenda del Carhunco”




1.DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: CHIMBORAZO	Cantón: CHUNCHI
Parroquia: COMPUD	Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input checked="" type="checkbox"/>
Localidad: COMUNIDAD DE TAURI	
Código: IM-06-05-52-001-15-000002	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	
	
Foto: Amanda Choglo, 2015	
Descripción de la fotografía: Sr. Alberto Álvarez relatando la leyenda	
Código fotográfico: IM-06-05-52-001-15-000002_1.JPG	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	Otra (s) denominación (es)
LEYENDA DEL CARHUNCO	D1 N/A
	D2 N/A
Grupo social	Lengua (s)
MESTIZO	L1 ESPAÑOL
	L2 N/A
Subámbito	Detalle del subámbito
EXPRESIONES ORALES	LEYENDAS ASOCIADAS A APARICIONES DE SERES SOBRENATURALES
Breve reseña	
En el sitio rondan muchos relatos ya que sector es conocido como encantado y lleno de riquezas dejadas por los	

antiguos.					
4. DESCRIPCIÓN					
Reseña del bien					
<p>Un día un cierto grupo de personas estaban sembrando cebada, y ya empezaba a caer la noche y no terminaban el trabajo. Entonces deciden que un joven se quede a dormir en una pequeña choza que allí había para que cuide los sembríos.</p> <p>Entonces el joven sale de la choza asustado porque escuchaba que la yunta empezaba a pitar, los caballos y burros a relinchar, y vio que pasa muy cerca de él un pequeño animal con una luz brillante en la cabeza.</p> <p>Al otro día el joven cuenta lo sucedido a una persona mayor, el cual le dice que debía sacarse la chompa y tapar al animal para que se convierta en oro.</p>					
Estructura Prosa <input type="checkbox"/> Verso <input type="checkbox"/> Otro <input checked="" type="checkbox"/>					
Fecha o período			Fecha o período		
	Anual		N/A		
✓	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
✓	Local		Este cuento es conocido solamente por algunas personas en la comunidad.		
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Uso simbólico			Descripción del uso simbólico		
	Ritual		N/A		
	Festivo				
	Lúdico				
	Narrativo				
✓	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de Actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	ADULTOS DE LA COMUNIDAD	N/A	N/A	N/A	COMUNIDAD DE TAURI
Instituciones					
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
✓	Padres-hijos		Este cuento es transmitido de a padres a hijos.		
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
✓	Padres-hijos		Este cuento es narrado en reuniones familiares y con amistades.		
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					

Se cree que es un ser que deja muchas riquezas a las personas sencillas y de buen corazón.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Este relato actualmente solo se mantiene en el recuerdo de las personas mayores.		
✓	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Alberto Álvarez	Comunidad de Tauri		Masculino	81
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	Código/ Nombre	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audios	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO				
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO				
Fecha de inventario: 2015/04/11				
Revisado por: ING. CHRISTIAM AGUIRRE, EC. FLOR QUINCHUELA				

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

Ficha 3: Inventario “Leyenda de la piedra imán”


 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A1 TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: CHIMBORAZO		Cantón: CHUNCHI	
Parroquia: COMPUD		Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input checked="" type="checkbox"/>	
Localidad: COMUNIDAD DE TAURI			
Código: IM-06-05-52-001-15-000003			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Foto: Amanda Chogllo, 2015			
Descripción de la fotografía: Piedra imán.			
Código fotográfico: IM-06-05-52-001-15-000003_1.JPG			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra (s) denominación (es)		
LEYENDA DE LA PIEDRA IMÁN	D1	N/A	
	D2	N/A	
Grupo social	Lengua (s)		
MESTIZO	L1	ESPAÑOL	
	L2	N/A	
Subámbito	Detalle del subámbito		
LEYENDA	LEYENDAS ASOCIADAS A ELEMENTOS NATURALES		
Breve reseña			
En el sitio rondan muchos relatos relacionados con el misterio que posee el lugar.			

4. DESCRIPCIÓN						
Reseña del bien						
<p>Un día un grupo de personas estaban de viaje llevando paja toquilla por la vía de herradura (Culebrillas-Tinajeras-Shillacruz), de pronto escuchan el ladrido de los perros que perseguían unos venados y ellos deciden seguirlos, hasta que observan que los venados ingresan en una laguna y se refugian.</p> <p>Los viajeros miran detenidamente el agua y se dan cuenta, que los venados solo sacaban el hocico para respirar, un impulsivo vaquero coge su beta y lacea un venado. Pelan al venado y lo destripan, ellos ya conocían los relatos de otros vaqueros que en el abdomen de ciertos venados y encuentran piedras preciosas, por esta razón revisan cuidadosamente el estómago del venado y encuentran una piedra de color negro que era la piedra imán.</p>						
Estructura		Prosa <input type="checkbox"/>	Verso <input type="checkbox"/>	Otro <input checked="" type="checkbox"/>		
Fecha o período			Fecha o período			
	Anual	N/A				
✓	Continua					
	Ocasional					
	Otro					
Alcance			Detalle del alcance			
✓	Local	Esta leyenda es contada y conocida solamente en la comunidad.				
	Provincial					
	Regional					
	Nacional					
	Internacional					
Uso simbólico			Descripción del uso simbólico			
	Ritual	El sitio donde gira la leyenda es todavía respetado y se cree que encanta a los vaqueros y personas que pasan por allí.				
	Festivo					
	Lúdico					
✓	Narrativo					
	Otro					
5. PORTADORES / SOPORTES						
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de Actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad	
Individuos						
Colectividades	ADULTOS DE LA COMUNIDAD	N/A	N/A	N/A	COMUNIDAD DE TAURI	
Instituciones						
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia			
✓	Padres-hijos	La leyenda se ha transmitido a través de los relatos de los más ancianos a los más jóvenes.				
	Maestro-aprendiz					
	Centro capacitación					
	Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión			
✓	Padres-hijos	Es narrado principalmente en reuniones familiares o encuentros con amistades.				
	Maestro-aprendiz					
	Centro capacitación					
6. VALORACIÓN						
Importancia para la comunidad						
Es un relato que solamente ha quedado en la memoria de la gente y que todavía se mantiene y se sigue transmitiendo, pero ahora son conscientes que ya no se puede cazar.						
Sensibilidad al cambio						
	Alta	La leyenda es recordada por las personas adultas de la comunidad.				
	Media					

✓	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Jorge Álvarez	Comunidad de Tauri	03 3015617	Masculino	78
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	Código/ Nombre	
CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	ESPACIOS SIMBÓLICOS	N/A	PÁRAMO	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audios	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES				
.				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO				
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO				
Fecha de inventario: 2015/04/11				
Revisado por: ING. CHRISTIAM AGUIRRE, EC. FLOR QUINCHUELA				

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

Ficha 4: Inventario “Leyenda de la Iglesia encantada”




1.DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: CHIMBORAZO	Cantón: CHUNCHI
Parroquia: COMPUD	Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input checked="" type="checkbox"/>
Localidad: COMUNIDAD DE TAURI	
Código: IM-06-05-52-001-15-000004	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	
	
Foto: Amanda Choglo, 2015	
Descripción de la fotografía: Sra. Jesús Calle narrando la leyenda	
Código fotográfico: IM-06-05-52-001-15-000004_1.JPG	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	Otra (s) denominación (es)
LEYENDA DE LA IGLESIA ENCANTADA	D1 N/A
	D2 N/A
Grupo social	Lengua (s)
MESTIZO	L1 ESPAÑOL
	L2 N/A
Subámbito	Detalle del subámbito
LEYENDAS	LEYENDAS ASOCIADAS A ELEMENTOS

		NATURALES			
4. DESCRIPCIÓN					
Reseña del bien					
En el sector conocido como Peña Blanca la gente que habita a sus alrededores, cuentan que a las 12 am y pm, suenan unas campanas dentro de la piedra, ya que las personas que han ingresado a esta especie de túnel o cueva han llegado a una iglesia que encanta debido a que se les aparece objetos brillantes como peines, copas de oro.					
Estructura Prosa <input type="checkbox"/> Verso <input type="checkbox"/> Otro <input checked="" type="checkbox"/>					
Fecha o período		Fecha o período			
	Anual	N/A			
✓	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
✓	Local	N/A			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Uso simbólico		Descripción del uso simbólico			
	Ritual	Este relato muestra que en honor a un acontecimiento trágico el cerro lo recuerda.			
	Festivo				
	Lúdico				
✓	Narrativo				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de Actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	ADULTOS Y ANCIANOS DE LA COMUNIDAD	N/A	N/A	N/A	COMUNIDAD DE TAURI
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
✓	Padres-hijos	Este relato se ha transmitido a través de las narraciones de los más ancianos a los más jóvenes.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
✓	Padres-hijos	Este relato es contado en la comunidad en reuniones familiares, encuentros con amistades o a su vez cuando transitan cerca del cerro.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La importancia de esta leyenda radica porque el sitio es considerado como admirable, respetado y visitado por los habitantes de la comunidad.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Se mantiene en el recuerdo de los adultos y ancianos que se encargan de transmitir a los jóvenes de la comunidad.			
	Media				
✓	Baja				

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Jesús Calle	Comunidad de Tauri		Femenino	90
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	Código/ Nombre	
CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	ESPACIOS SIMBÓLICOS	N/A	PEÑA BLANCA Y PEÑA NEGRA	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audios	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO				
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO				
Fecha de inventario: 2015/04/11				
Revisado por: ING. CHRISTIAM AGUIRRE, EC. FLOR QUINCHUELA				

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

Ficha 5: Inventario “Coplas de Carnaval”

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A1 TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: CHIMBORAZO		Cantón: CHUNCHI	
Parroquia: COMPUD		Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input checked="" type="checkbox"/>	
Localidad: COMUNIDAD DE TAURI			
Código: IM-06-05-52-001-15-000005			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Foto: Amanda Chogollo, 2015			
Descripción de la fotografía: Grupo de jóvenes cantando coplas de carnaval			
Código fotográfico: IM-06-05-52-001-15-000005_1.JPG			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
COPLAS DE CARNAVAL		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	
EXPRESIONES ORALES		COPLAS	
4. DESCRIPCIÓN			
Reseña del bien			
A la voz del carnaval Todo el mundo se levanta Mas conociendo la voz			


De quien suspirando canta					
La maywa con ser maywita En cualquier pena florece El hombre con ser soltero En cualquier cama amanece Lindo lindo es carnaval					
Estructura Prosa <input type="checkbox"/> Verso <input checked="" type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/>					
Fecha o período			Fecha o período		
✓	Anual		En época de Carnaval.		
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
✓	Local		Estas coplas son interpretadas de hogar en hogar en la comunidad.		
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Uso simbólico			Descripción del uso simbólico		
✓	Ritual		Las coplas reflejan la creatividad de la gente para crear y componer coplas un tanto picarescas y divertidas y hacen más amena la fiesta.		
	Festivo				
	Lúdico				
	Narrativo				
	Otro				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de Actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	ADULTOS Y JÓVENES DE LA COMUNIDAD	N/A	N/A	N/A	COMUNIDAD DE TAURI
Instituciones					
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
✓	Padres-hijos		Al momento de componer se reúnen grupos de amigos y familia además cantan las coplas que ya son conocidas.		
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
✓	Otro				
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
✓	Padres-hijos		Cuando se reúnen entre familia y amigos que son quienes componen las coplas.		
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
✓	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Se aprecia la creatividad de los compositores, y hacen del carnaval una fiesta más placentera y divertida.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta		Cada vez se interpretan nuevas coplas y las anteriores ya no se entonan.		
✓	Media				
	Baja				

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Miguel Ángel Caranqui	Comunidad de Tauri		Masculino	53
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	Código/ Nombre	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audios	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO				
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO				
Fecha de inventario: 2015/04/11				
Revisado por: ING. CHRISTIAM AGUIRRE, EC. FLOR QUINCHUELA				

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

2) Artes del espectáculo

Ficha 6: Inventario “Juego de gallos”


1.DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: CHIMBORAZO	Cantón: CHUNCHI
Parroquia: COMPUD	Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input checked="" type="checkbox"/>
Localidad: COMUNIDAD DE TAURI	
Código: IM-06-05-52-002-15-000006	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	
	
Foto: Amanda Chogllo, 2015	
Descripción de la fotografía: Gallo enterrado	
Código fotográfico: IM-06-05-52-002-15-000006_1.JPG	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	Otra (s) denominación (es)
EL JUEGO DE LOS GALLOS	D1 N/A
	D2 N/A
Grupo social	Lengua (s)
MESTIZO	L1 ESPAÑOL
	L2 N/A
Subámbito	Detalle del subámbito

		PRÁCTICAS DEPORTIVAS Y RECREATIVAS			
4. DESCRIPCIÓN					
Origen					
Esta actividad es reciente y es practicada principalmente por jóvenes y los adultos van a observar. Se reúnen en la cancha de la comunidad y es asistida por varios aficionados que vienen de varias comunidades aledañas.					
Fecha o período		Fecha o período			
✓	Anual	Realizan el 19 de Marzo en las festividades de San José.			
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
✓	Local	Muchos aficionados acuden desde comunidades aledañas a participar en la pelea de gallos.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Descripción de la manifestación					
Reseña del bien					
Es un juego que se ejecuta de la siguiente manera: se entierra un gallo, dejando solamente fuera la cabeza y pescuezo, a su vez se venda al participante los ojos, para que con un palo en mano, lance contra el gallo para herirle y matarle.					
Elementos significativos					
Elementos	Tipo	Detalle del elemento			
E1	Animal	Los gallos son comprados o criados en la comunidad.			
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	POBLACIÓN DE LA COMUNIDAD	N/A	N/A	N/A	COMUNIDAD DE TAURI
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
✓	Padres-hijos	N/A			
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
✓	Padres-hijos	N/A			
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Tradicionalmente esta actividad se ha vuelto un elemento que ha permitido la integración social.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	N/A			
	Media				

✓	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Yolanda Salazar	Comunidad de Tauri		Femenino	65
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	Código/ Nombre	
USO RIATUALES Y ACTOS FESTIVOS	FIESTAS	N/A	FESTIVIDADES DE LA COMUNIDAD EN HONOR A SAN JOSE	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audios	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO				
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO				
Fecha de inventario: 2015/04/11				
Revisado por: ING. CHRISTIAM AGUIRRE, EC. FLOR QUINCHUELA				

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Ficha 7: Inventario “Toros de pueblo”

1.DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: CHIMBORAZO	Cantón: CHUNCHI
Parroquia: COMPUD	Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input checked="" type="checkbox"/>
Localidad: COMUNIDAD DE TAURI	
Código: IM-06-05-52-002-15-00007	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	
	
Foto: Amanda Chogllo, 2015	
Descripción de la fotografía: Joven toreando	
Código fotográfico: IM-06-05-52-002-15-00007_1.JPG	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	Otra (s) denominación (es)
TOROS DE PUEBLO	D1 N/A
	D2 N/A
Grupo social	Lengua (s)
MESTIZO	L1 ESPAÑOL
	L2 N/A
Subámbito	Detalle del subámbito
JUEGOS TRADICIONALES	JUEGOS RITUALES O FESTIVOS
4. DESCRIPCIÓN	


Origen					
Esta actividad es considerada como un festejo popular, datando su origen en la conquista española. Aquí los toros no mueren son toreados por los arriesgados, aficionados. En la fiesta no puede faltar la banda de música.					
Fecha o período		Fecha o período			
	Anual	Se realizan en las festividades de la comunidad.			
	Continua				
✓	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
✓	Local	N/A			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Descripción de la manifestación					
Reseña del bien					
<p>Son considerados como una verdadera fiesta que consiste en lidiar con toros bravos dentro de un ruedo o corral, en el que la adrenalina, la euforia, las risas y los gritos se adueñan del lugar, en donde aficionados con capa, chalina, chompa en mano se echan uno que otro lance y donde los jóvenes se exhiben a las chicas que observan en el palco.</p> <p>Esta particular fiesta se inicia con la presencia de la reina que hace la apertura de la plaza, exponiendo las mejores colchas, rosetas, premios económicos que van a ser peleadas por los mejores toreros. Esta fiesta necesariamente tiene que estar acompañada de la banda del pueblo.</p> <p>Aquí además intervienen los dueños de los toros haciendo las veces de enlazadores, donde saltan al ruedo con betas haciendo girar y atrapan al toro para meterlo al corral y sacar otro. En la mitad del ruedo se saca al toro más grande y es quien porta la colcha o roseta a ser disputada por los más valientes.</p> <p>Cabe recalcar que en esta fiesta no se le da muerte al toro, al contrario los toreros son quienes se llevan la peor parte pues resultan con pequeños golpes, moretones, heridas y lo peor en algunos casos encuentran la muerte en el ruedo.</p>					
Elementos significativos					
Nombre		Tipo	Detalle del elemento		
E1	TOROS	ANIMAL	Son toros que han crecido en el páramo casi sin contacto con las personas, se saca uno para que sea toreado y con ayuda de los enlazadores lo regresan al corral y sacan otro.		
E2	BANDA	N/A	La banda es contratada.		
E3	COLCHAS Y ROSETAS	MATERIAL	Son donadas por la gente que recibió una notificación, se las compra en Chunchi o donde deseen. La colcha sale en el lomo del toro más voluminoso y la persona más arriesgada debe quitársela y se la lleva como recuerdo.		
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de Actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	POBLACIÓN DE	N/A	N/A	N/A	COMUNIDAD DE

	LA COMUNIDAD				TAURI
Instituciones					
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
	Padres-hijos	Este juego se da a conocer en las festividades que se organizan en la comunidad.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
✓	Otro				
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
	Padres-hijos	La transmisión en la actualidad se produce cuando los espectadores acuden a las festividades donde se organiza este juego.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
✓	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Los toros de pueblo están tan arraigados en el alma popular, son el ingrediente fundamental de las celebraciones, estando al tanto de que provoca muertes humanas. A pesar de este acontecimiento, la tradición está por sobre todo y se organiza la fiesta brava.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	N/A			
	Media				
✓	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Raúl Castillo	Comunidad de Tauri		Masculino	65	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	Código/ Nombre		
USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	FIESTAS	N/A	FIESTAS DE LA COMUNIDAD EN HONOR A SAN JOSÉ		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audios		
N/A	N/A	N/A	N/A		
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO					
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO					
Fecha de inventario: 2015/04/11					
Revisado por: ING. CHRISTIAM AGUIRRE, EC. FLOR QUINCHUELA					

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

3) Usos sociales rituales y actos festivos

Ficha 8: Inventario “Festividades en honor a San José”

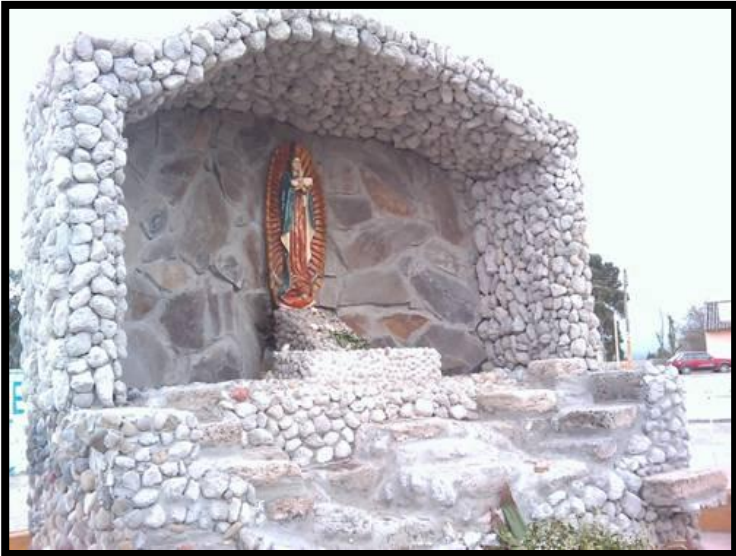
1.DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: CHIMBORAZO	Cantón: CHUNCHI
Parroquia: COMPUD	Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input checked="" type="checkbox"/>
Localidad: COMUNIDAD DE TAURI	
Código: IM-06-05-52-003-15-00008	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	
	
Foto: Amanda Chogllo, 2015	
Descripción de la fotografía: San José patrono de la Comunidad de Tauri	
Código fotográfico: IM-06-05-52-003-15-00008_1.JPG	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	Otra (s) denominación (es)
FIESTAS EN HONOR A SAN JOSÉ	D1 N/A
	D2 N/A
Grupo social	Lengua (s)
MESTIZO	L1 ESPAÑOL
	L2 N/A
Subámbito	Detalle del subámbito

FIESTAS		FIESTAS O CEREMONIAS RELIGIOSAS			
4. DESCRIPCIÓN					
Reseña del bien:					
<p>Esta fiesta se realiza desde el 19 de Marzo, donde se inicia con una misa en honor a San José, realizan jornadas deportivas, concursos, toros de pan, ollas encantadas, toros, gallos, carrera de burros, castillos de frutas, baile y juegos pirotécnicos.</p> <p>La gente coloca sus puestos de comida y los invitados pueden degustar de la comida que brindan los priostes como: hornada, mote, melloco, cola, chicha de avena, caramelos y una que otra bebida alcohólica.</p> <p>Los toros de pueblos son alquilados y en la plaza los valientes se arriesgan para desafiar al toro, también traen baconas para que las mujeres que se arriesguen a torear. La corrida va acompañada con la banda de pueblo que entona canciones alegres y adecuadas para la corrida.</p>					
Fecha o período		Fecha o período			
✓	Anual	Las festividades inician el 19 de Marzo			
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
✓	Local	N/A			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de Actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	POBLACIÓN DE LA COMUNIDAD	N/A	N/A	N/A	COMUNIDAD DE TAURI
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	N/A			
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
✓	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
	Padres-hijos	N/A			
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
✓	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Las fiestas son el ingrediente fundamental para reunir a la familia y amigos, en sí gente de la comunidad y también se nota la presencia de personas de comunidades aledañas.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Cada año se realizan las festividades motivados por la fé depositada en San José.			
	Media				
✓	Baja				

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Rafael Santander	Comunidad de Tauri		Masculino	68
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	Código/ Nombre	
ARTES DEL ESPECTACULO	JUEGOS TRADICIONALES	JUEGOS RITUALES O FESTIVOS	TOROS DE PUEBLO	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audios	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO				
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO				
Fecha de inventario: 2015/04/11				
Revisado por: ING. CHRISTIAM AGUIRRE, EC. FLOR QUINCHUELA				

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Ficha 9: Inventario “Festividades en honor a la Virgen de Guadalupe”

1.DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: CHIMBORAZO	Cantón: CHUNCHI
Parroquia: COMPUD	Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input checked="" type="checkbox"/>
Localidad: COMUNIDAD DE TAURI	
Código: IM-06-05-52-003-15-00009	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	
	
Foto: Amanda Chogllo, 2015	
Descripción de la fotografía: Grua de la Virgen de Guadalupe	
Código fotográfico: IM-06-05-52-003-15-00009_1.JPG	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	Otra (s) denominación (es)
FIESTAS EN HONOR A LA VIRGEN DE GUADALUPE	D1 N/A
	D2 N/A
Grupo social	Lengua (s)
MESTIZO	L1 ESPAÑOL
	L2 N/A
Subámbito	Detalle del subámbito
FIESTAS	FIESTAS O CEREMONIAS RELIGIOSAS
4. DESCRIPCIÓN	

Reseña del bien:					
Es una fiesta con varias actividades organizada para el disfrute de la gente en honor de la Virgen de Guadalupe, realizan jornadas deportivas, concursos, presentación de danzas típicas, ollas encantadas, toros de pan, carrera de burros, castillos de frutas, baile y juegos pirotécnicos.					
La gastronomía no se hace faltar pues la gente instala sus puestos de comida y vende empanadas de queso, papas fritas, chicha de avena, bebidas refrescantes y alcohólicas.					
Fecha o período		Fecha o período			
✓	Anual	Las festividades inician el 1 de Diciembre			
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
✓	Local	N/A			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de Actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	POBLACIÓN DE LA COMUNIDAD	N/A	N/A	N/A	COMUNIDAD DE TAURI
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	N/A			
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
✓	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
	Padres-hijos	N/A			
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
✓	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Las fiestas son el ingrediente fundamental para reunir a la familia y amigos, en sí gente de la comunidad y también se nota la presencia de personas de comunidades aledañas.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Cada año se realizan las festividades motivados por la fé depositada en la Virgen de Guadalupe.			
	Media				
✓	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Espíritu Humala	Comunidad de Tauri		Masculino	60	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	Código/ Nombre		

9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audios
N/A	N/A	N/A	N/A
10. OBSERVACIONES			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO			
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO			
Fecha de inventario: 2015/04/11			
Revisado por: ING. CHRISTIAM AGUIRRE, EC. FLOR QUINCHUELA			

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

4) Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo

Ficha 10: Inventario "Medicina tradicional"


 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: CHIMBORAZO		Cantón: CHUNCHI	
Parroquia: COMPUD		Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input checked="" type="checkbox"/>	
Localidad: COMUNIDAD DE TAURI			
Código: IM-06-05-52-004-15-000010			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Foto: Amanda Chogollo, 2015			

Descripción de la fotografía: Borraja					
Código fotográfico: IM-06-05-52-004-15-000010_1.JPG					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación			Otra (s) denominación (es)		
PLANTAS MEDICINALES			D1	MEDICINA NATURAL	
			D2	N/A	
Grupo social			Lengua (s)		
MESTIZO			L1	ESPAÑOL	
			L2	N/A	
Subámbito			Detalle del subámbito		
MEDICINA TRADICIONAL			N/A		
Breve reseña					
La medicina natural abarca una serie de prácticas o terapias de intención preventiva o curativa utilizando elementos obtenidos de la naturaleza con un bajo o nulo nivel de procesamiento.					
4. DESCRIPCIÓN					
Reseña del bien					
Dolor de riñones: se hace infusión de galguay, cola de caballo y taraxaco.					
Dolor de barriga: beben infusiones de toronjil, manzanilla y menta.					
Gripe: realizan un agua de tilo, borraja, violeta y le añaden unas gotas de limón.					
Cáncer, gastritis: toman aguas de una hierba conocida como carne humana					
Colesterol: hacen agua de hojas de uvilla.					
Cicatrizan heridas, rebajar hinchazón por golpes, reumas: hacen agua y ponen el matico y carne humana la dejan hervir y la retiran del fuego. Cuando éste tibia proceden a lavar las heridas.					
Inflamación: beben infusiones de agua de mortiño o de cola de caballo.					
Diarrea: hacen infusión de trinitaria y beben.					
Fecha o período			Fecha o período		
Anual			N/A		
✓	Continua				
Ocasional					
Otro					
Alcance			Detalle del alcance		
✓	Local		N/A		
Provincial					
Regional					
Nacional					
Internacional					
Elementos		Tipo	Procedencia		Forma de adquisición
E1	Plantas	Vegetal	Páramo, huertas		N/A
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de Actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	POBLACIÓN DE LA COMUNIDAD	N/A	N/A	N/A	COMUNIDAD DE TAURI

Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
✓	Padres-hijos	Esta práctica es transmitida de padres a hijos en los pocos hogares que aún usan esta medicina.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
✓	Padres-hijos	Esta práctica es transmitida de padres a hijos en los pocos hogares que aún usan esta medicina.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La medicina tradicional es importante para algunas personas dentro de la comunidad ya que muchas plantas medicinales se encuentran cerca de sus casas, más antes era la única medicina que se encontraba a su alcance por la razón que no podían acudir a un centro de salud debido a la distancia, por lo cual hasta la actualidad curan sus dolencias con hierbas y plantas.					
Sensibilidad al cambio					
✓	Alta	La mayor parte de la población en especial los hogares jóvenes de la comunidad ya no le dan importancia a esta medicina ya que optan por la medicina occidental para cualquiera de sus dolencias.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Carmelina Álvarez		Comunidad de Tauri	03 3015617	Femenino	79
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Ámbito		Subámbito	Detalle del subámbito	Código/ Nombre	
CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		MEDICINA TRADICIONAL	N/A	MAL AIRE	
CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		MEDICINA TRADICIONAL	N/A	MAL DE OJO	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audios	
N/A		N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO					
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO					
Fecha de inventario: 2015/04/11					
Revisado por: ING. CHRISTIAM AGUIRRE, EC. FLOR QUINCHUELA					

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Ficha 11: Inventario “Mal aire”



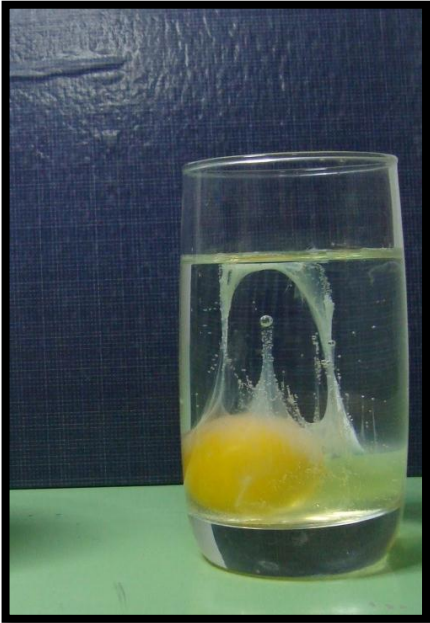
1.DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: CHIMBORAZO	Cantón: CHUNCHI
Parroquia: COMPUD	Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input checked="" type="checkbox"/>
Localidad: COMUNIDAD DE TAURI	
Código: IM-06-05-52-004-15-000011	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	
	
Foto: Amanda Chogllo, 2015	
Descripción de la fotografía: Huevo después de una limpia	
Código fotográfico: IM-06-05-52-004-15-000011_1.JPG	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	Otra (s) denominación (es)
MAL AIRE	D1 MEDICINA NATURAL
	D2 N/A
Grupo social	Lengua (s)
MESTIZO	L1 ESPAÑOL
	L2 N/A
Subámbito	Detalle del subámbito
MEDICINA TRADICIONAL	N/A

Breve reseña					
La medicina natural abarca una serie de prácticas o terapias de intención preventiva o curativa utilizando elementos obtenidos de la naturaleza con un bajo o nulo nivel de procesamiento.					
4. DESCRIPCIÓN					
Reseña del bien					
Se dice que cuando una persona adulta o infante pasa por un lugar que tiene energías pesadas o sobrenaturales como el cementerio, casas abandonadas, cuevas, cuchikusha (lugar donde duermen los chanchos) y presentan síntomas como: dolor de barriga, fatiga, dolor de cabeza, vómito e irritabilidad, se presume que es “mal aire”, la misma que se cura frotando un imperdible o aguja.					
También pasan un huevo fresco por todo el cuerpo de la persona afectada. Mientras se efectúa la limpia se menciona plegarias como el “Padre nuestro” o “Dios te salve María” para de esta manera eliminar el mal, luego de la limpia se rompe el huevo en un vaso de cristal que contenga agua y se lo deja reposar, para luego ser desechado en un lugar lejano del hogar.					
Fecha o período		Fecha o período			
	Anual	N/A			
✓	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	N/A			
	Provincial				
✓	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia		Forma de adquisición
E1	Plantas	Vegetal	Páramo, huertas		N/A
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de Actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	POBLACIÓN DE LA COMUNIDAD	N/A	N/A	N/A	COMUNIDAD DE TAURI
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
✓	Padres-hijos	Esta práctica es transmitida de padres a hijos en pocos hogares de la comunidad.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
✓	Padres-hijos	Esta práctica es transmitida de padres a hijos en pocos hogares de la comunidad.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La medicina tradicional es importante para algunas personas dentro de la comunidad ya muestra el conocimiento que se ha mantenido a lo largo del tiempo y también se dice que puede agravarse si no se cura.					
Sensibilidad al cambio					

	Alta	En la actualidad son pocos los hogares que aun ponen en práctica la medicina ancestral, ya que muchos de los jóvenes de la comunidad ya no le dan importancia a esta práctica y optan por la medicina occidental para cualquiera de sus dolencias.		
✓	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Isabel Guamán	Comunidad de Tauri		Femenino	53
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	Código/ Nombre	
CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	MEDICINA TRADICIONAL	N/A	PLANTAS MEDICINALES	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audios	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO				
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO				
Fecha de inventario: 2015/04/11				
Revisado por: ING. CHRISTIAM AGUIRRE, EC. FLOR QUINCHUELA				

Elaborado por: Choglo, A. 2016




Ficha 12: Inventario “Mal de ojo”

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: CHIMBORAZO		Cantón: CHUNCHI	
Parroquia: COMPUD		Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input checked="" type="checkbox"/>	
Localidad: COMUNIDAD DE TAURI			
Código: IM-06-05-52-004-15-000012			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Foto: Amanda Chogollo, 2015			
Descripción de la fotografía: Huevo después de una limpia			
Código fotográfico: IM-06-05-52-004-15-000012_1.JPG			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
MAL DE OJO		D1	OJEADO
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	

buen estado de ánimo y porque se dice que puede agravarse si no se cura llegando a quitar la vida.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	En la actualidad son pocos los hogares que aun ponen en práctica la medicina ancestral, ya que muchos de los jóvenes de la comunidad ya no le dan importancia a esta práctica y optan por la medicina occidental para cualquiera de sus dolencias.		
✓	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Zoila Santacruz	Comunidad de Tauri		Femenino	70
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	Código/ Nombre	
CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	MEDICINA TRADICIONAL	N/A	PLANTAS MEDICINALES	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audios	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO				
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO				
Fecha de inventario: 2013/11/09				
Revisado por: ING. CHRISTIAM AGUIRRE, EC. FLOR QUINCHUELA				

Elaborado por: Choglo, A. 2016

Ficha 13: Inventario “Cogido del arco iris”


 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: CHIMBORAZO		Cantón: CHUNCHI	
Parroquia: COMPUD		Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input checked="" type="checkbox"/>	
Localidad: COMUNIDAD DE TAURI			
Código: IM-06-05-52-004-15-000013			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Foto: Amanda Chogllo, 2015			
Descripción de la fotografía: Hilos de diferentes colores para bordar.			
Código fotográfico: IM-06-05-52-004-15-000013_1.JPG			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
COGIDO DEL ARCO IRIS		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	
MEDICINA TRADICIONAL		N/A	
Breve reseña			
La medicina natural abarca una serie de prácticas o terapias de intención preventiva o curativa utilizando elementos obtenidos de la naturaleza con un bajo o nulo nivel de procesamiento.			

4. DESCRIPCIÓN					
Reseña del bien					
Esta enfermedad se contrae cuando casualmente una persona lleva una prenda de vestir que sea de uno de los colores del arco iris. Este mal se presenta con debilidad del cuerpo, dolor de cabeza y mareo. Para sanar se debe pasar con huevo y Hacer hervir agua con 7 hilos y cada hilo será del mismo color del arco iris.					
Fecha o período			Fecha o período		
	Anual		N/A		
✓	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
✓	Local		N/A		
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Plantas	Vegetal	Páramo, huertas	N/A	
E2	Huevos	Animal	Crianza	N/A	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	POBLACIÓN DE LA COMUNIDAD	N/A	N/A	N/A	COMUNIDAD DE TAURI
Instituciones					
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
✓	Padres-hijos		Esta práctica es transmitida de padres a hijos en pocos hogares de la comunidad.		
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
✓	Padres-hijos		Esta práctica es transmitida de padres a hijos en pocos hogares de la comunidad.		
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La medicina tradicional es significativa para algunas personas de la comunidad porque es una medicina que se vine practicando desde los antiguos.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	En la actualidad son pocos los hogares que aun ponen en práctica la medicina ancestral, ya que muchos de los jóvenes de la comunidad ya no le dan importancia esta práctica.			
✓	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Carmelina Álvarez		Comunidad de Tauri		Femenino	79
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					

Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	Código/ Nombre
CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	MEDICINA TRADICIONAL	N/A	PLANTAS MEDICINALES
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audios
N/A	N/A	N/A	N/A
10. OBSERVACIONES			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO			
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO			
Fecha de inventario: 2015/04/11			
Revisado por: ING. CHRISTIAM AGUIRRE, EC. FLOR QUINCHUELA			

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

Ficha 14: Inventario “Alimentación diaria”

1.DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: CHIMBORAZO	Cantón: CHUNCHI
Parroquia: COMPUD	Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input checked="" type="checkbox"/>
Localidad: COMUNIDAD DE TAURI	
Código: IM-06-05-52-004-15-000014	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	
	
Foto: Amanda Chogllo, 2015	
Descripción de la fotografía: Papas	
Código fotográfico: IM-06-05-52-004-15-000014_1.JPG	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	Otra (s) denominación (es)
ALIMENTACIÓN DIARIA	D1 N/A
	D2 N/A
Grupo social	Lengua (s)
MESTIZO	L1 ESPAÑOL
	L2 N/A
Subámbito	Detalle del subámbito
GASTRONOMÍA	N/A
4. DESCRIPCIÓN	
Reseña del bien	

Las comidas que se elaboran en la actualidad están hechas a base de productos que se cultivan en la zona como: papa, maíz, cebada, habas, trigo, nabo, acelga, fréjol, arveja, zambo, etc. Además en su dieta no puede faltar el arroz. También se consumen fideos y enlatados como: atún y sardinas.

Las carnes que se consumen son de animales domésticos como el cuy, chanco, gallinas de campo y reses. Y se prepara en caldos, asada, frita y en estofados.

Dentro de su alimentación también se encuentran las harinas hechas a base de granos como la máchica, harina de habas, de arveja, el morocho.

Se utiliza un refrito hecho a base de cebolla blanca, culantro, comino, achiote, ajo y sal para las sopas y estofados.

Fecha o período		Fecha o período	
	Anual	N/A	
✓	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
✓	Local	N/A	
	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de Actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	POBLACION DE LA COMUNIDAD	N/A	N/A	N/A	COMUNIDAD DE TAURI
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
✓	Padres-hijos	Se trasmite de padres a hijos			
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
✓	Padres-hijos	Se trasmite de padres a hijos			
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

En el pasado no existía una buena accesibilidad al pueblo así que aprendieron a preparar lo que sembraban sin químicos para el autoconsumo, además lo complementaban con la crianza de animales domésticos en todas las familias.

Sensibilidad al cambio

	Alta	Cada vez es más fácil adquirir productos preparados en las tiendas y por el tiempo optan por preparar estos.
✓	Media	
	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Elena Humala	Comunidad de Tauri		Femenino	78

8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	Código/ Nombre
USOS RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	FIESTAS	N/A	FESTIVIDADES DE LA COMUNIDAD
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audios
N/A	N/A	N/A	N/A
10. OBSERVACIONES			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO			
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO			
Fecha de inventario: 2013/11/10			
Revisado por: ING. CHRISTIAM AGUIRRE, EC. FLOR QUINCHUELA			

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

Ficha 15: Inventario “Humitas y Chiwiles”


 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: CHIMBORAZO		Cantón: CHUNCHI	
Parroquia: COMPUD		Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input checked="" type="checkbox"/>	
Localidad: COMUNIDAD DE TAURI			
Código: IM-06-05-52-004-15-000015			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Foto: Amanda Chogollo, 2015			
Descripción de la fotografía: Humitas			
Código fotográfico: IM-06-05-52-004-15-000015_1.JPG			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
HUMITAS Y CHIWILES		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	

GASTRONOMÍA		N/A			
4. DESCRIPCIÓN					
Reseña del bien					
Humitas					
<p>Para preparar las humitas se necesita choclo tierno, mismo que se lo corta en la base y se empieza a deshojar porque las mismas hojas servirán para envolver las humitas.</p> <p>Se desgrana el choclo y se muele. Ya teniendo la masa lista se añade manteca de cerdo, mantequilla, cebolla licuada, azúcar, una pisca de sal y se mezcla bien el contenido para formar una masa.</p> <p>El queso se desmenuza y se pone achiote caliente para que se torne de color amarillento. Y se coloca una porción de masa en las hojas y se envuelve. Ya envueltas las humitas se cocinan a vapor sobre una cama de tusas de choclo por espacio de una hora.</p>					
Chiwiles en hoja de huicundo					
<p>Para preparar las humitas se necesita maíz maduro previamente remojado, se procede a moler, ya con la harina lista se coloca en una tina grande y se le da la forma de un volcán con la harina, en el centro se coloca agua con manteca de cerdo mantequilla, ajo licuado y sal, todo este contenido se mezcla bien para obtener una masa uniforme.</p> <p>El queso se desmenuza y se pone achiote caliente para que se torne de color amarillento. Para envolver previamente se tiene listo las hojas de huicundo, donde se coloca una porción de masa, en el centro se coloca el queso y se envuelve. Ya envueltos los chiwiles se cocinan con poco agua y al vapor sobre una cama de tusas de choclo por espacio de una hora.</p>					
Fecha o período		Fecha o período			
	Anual	Se reparte en las fiestas de la comunidad y en reuniones familiares.			
	Continua				
✓	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	N/A			
	Provincial				
	Regional				
✓	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	POBLACIÓN DE LA COMUNIDAD	N/A	N/A	N/A	COMUNIDAD DE TAURI
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
✓	Padres-hijos	Se trasmite de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
✓	Padres-hijos	Se trasmite de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				

	Centro capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Esta bebida ha sido transmitida de generación en generación, en la actualidad se prepara en las fiestas de la comunidad y se reparte a las personas presentes, también se prepara en reuniones familiares.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Esta bebida es preparada en casi todos los hogares de la comunidad.		
	Media			
✓	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Liliana Calle	Comunidad de Tauri		Femenino	34
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	Código/ Nombre	
USOS RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	FIESTAS	N/A	FESTIVIDADES DE LA COMUNIDAD	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audios	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO				
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO				
Fecha de inventario: 2013/11/10				
Revisado por: ING. CHRISTIAM AGUIRRE, EC. FLOR QUINCHUELA				

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Ficha 16: Inventario “Chicha de hongos”

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: CHIMBORAZO	Cantón: CHUNCHI
Parroquia: COMPUD	Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input checked="" type="checkbox"/>
Localidad: COMUNIDAD DE TAURI	
Código: IM-06-05-52-004-13-000016	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	
	
Foto: Amanda Chogllo, 2015	
Descripción de la fotografía: Vaso de chicha y hongos para su elaboración.	
Código fotográfico: IM-06-05-52-004-13-000016_1.JPG	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	Otra (s) denominación (es)
CHICHA DE HONGOS	D1 N/A
	D2 N/A
Grupo social	Lengua (s)
MESTIZO	L1 ESPAÑOL
	L2 N/A
Subámbito	Detalle del subámbito
GASTRONOMÍA	N/A
4. DESCRIPCIÓN	

Reseña del bien					
Esta bebida se sirve principalmente en reuniones familiares como el carnaval y en las festividades de la comunidad a toda la gente que asista y desee degustar. Para elaborar esta bebida se hierve agua y se coloca una panela para que empiece a derretirse, luego se retira del fuego, el siguiente paso es solo esperar mientras el agua se enfría, para colocar en un tacho con tapa, donde los hongos se encargan de fermentar la bebida, al cabo de tres días la chicha estará lista, pero para las personas que desean algo más contundente pueden esperar de 3 a 7 días llegando a convertirse en una bebida que embriaga.					
Fecha o período			Fecha o período		
	Anual		Se reparte en las fiestas de la comunidad y en reuniones familiares.		
	Continua				
✓	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
✓	Local		N/A		
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	POBLACIÓN DE LA COMUNIDAD	N/A	N/A	N/A	COMUNIDAD DE TAURI
Instituciones					
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
✓	Padres-hijos		Se transmite de padres a hijos.		
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
✓	Padres-hijos		Se transmite de padres a hijos.		
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Esta bebida ha sido transmitida de generación en generación, en la actualidad se prepara en las fiestas de la comunidad y se reparte a las personas presentes, también se prepara en reuniones familiares.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Esta bebida es preparada en casi todos los hogares de la comunidad.			
	Media				
✓	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Zoila Maldonado	Comunidad de Tauri		Femenino	73	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	Código/ Nombre		
USOS RITUALES Y	FIESTAS	N/A	FESTIVIDADES DE LA		

ACTOS FESTIVOS			COMUNIDAD
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audios
N/A	N/A	N/A	N/A
10. OBSERVACIONES			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO			
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO			
Fecha de inventario: 2015/04/11			
Revisado por: CHRISTIAM AGUIRRE, FLOR QUINCHUELA			

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Ficha 17: Inventario “Papas con cuy”




 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: CHIMBORAZO		Cantón: CHUNCHI	
Parroquia: COMPUD		Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input checked="" type="checkbox"/>	
Localidad: COMUNIDAD DE TAURI			
Código: IM-06-05-52-004-15-000017			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Foto: Amanda Chogollo, 2015			
Descripción de la fotografía: Cuy con papas			
Código fotográfico: IM-06-05-52-004-15-000017_1.JPG			

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación			Otra (s) denominación (es)		
PAPAS CON CUY			D1	N/A	
			D2	N/A	
Grupo social			Lengua (s)		
MESTIZO			L1	ESPAÑOL	
			L2	N/A	
Subámbito			Detalle del subámbito		
GASTRONOMÍA			N/A		
4. DESCRIPCIÓN					
Reseña del bien					
<p>Primeramente se hace hervir agua y se mata al cuy presionando la cabeza, luego se le saca un ojo para que salga la sangre, se mete al cuy al agua hirviendo y se empieza a pelar rápidamente, luego se lava bien se le retira todos los intestinos y se le aliña con ajo, comino, sal y se lo deja reposar por un día.</p> <p>Al siguiente día se prende la brasa que puede ser carbón o leña, y se coloca al cuy en un palo, se tiene que girar constantemente para que se asé de manera uniforme, a medida que se asa se le va colocando con una cebolla blanca a manera de brocha manteca de color.</p> <p>A parte se cocinan las papas de preferencia la papa chola con sal ya que su arenosidad da un sabor característico al plato. Mientras que para las salsa se tuesta el maní, se pela y se licua con leche, y se hecha en una olla que contiene achiote, cebolla paitaña picada y sal al gusto.</p> <p>Este plato se sirve de la siguiente forma: las papas, una presa de cuy, salsa de maní, una hoja de lechuga y encebollado.</p>					
Fecha o período		Fecha o período			
	Anual	En reuniones familiares.			
	Continua				
✓	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	N/A			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
✓	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	POBLACIÓN DE LA COMUNIDAD	N/A	N/A	N/A	COMUNIDAD DE TAURI
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
✓	Padres-hijos	Se trasmite de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				

	Otro			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
✓	Padres-hijos	Se trasmite de padres a hijos.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
La elaboración de este plato ha sido transmitido de generación en generación, y en la actualidad se prepara en reuniones y fiestas familiares.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Se prepara en casi todos los hogares de la comunidad.		
	Media			
✓	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Rosa Mullulema	Comunidad de Tauri		Femenino	64
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	Código/ Nombre	
USOS RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	FIESTAS	N/A	FESTIVIDADES DE LA COMUNIDAD	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audios	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO				
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO				
Fecha de inventario: 2015/04/11				
Revisado por: ING. CHRISTIAM AGUIRRE, EC. FLOR QUINCHUELA				

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Ficha 18: Inventario “Rompopo”

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: CHIMBORAZO		Cantón: CHUNCHI	
Parroquia: COMPUD		Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input checked="" type="checkbox"/>	
Localidad: COMUNIDAD DE TAURI			
Código: IM-06-05-52-004-15-000018			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Foto: Amanda Chogollo, 2015			
Descripción de la fotografía: Rompopo			
Código fotográfico: IM-06-05-52-004-15-000018_1.JPG			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
ROMPOMPE		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA		N/A	

4. DESCRIPCIÓN					
Reseña del bien					
Se bate bien la clara del huevo de campo a lo que se empieza hacer espuma se añade la yema se vuelve a batir para posteriormente añadir una 3 cucharadas de azúcar y se coloca dos chucharas de agua ardiente.					
Fecha o período		Fecha o período			
	Anual	En reuniones familiares.			
	Continua				
✓	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	N/A			
	Provincial				
✓	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	POBLACIÓN DE LA COMUNIDAD	N/A	N/A	N/A	COMUNIDAD DE TAURI
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
✓	Padres-hijos	Se transmite de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
✓	Padres-hijos	Se transmite de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La elaboración de este plato ha sido transmitido de generación en generación, y en la actualidad se prepara cualquier día.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Se prepara en casi todos los hogares de la comunidad.			
	Media				
✓	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Isabel Álvarez	Comunidad de Tauri		Femenino	70	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	Código/ Nombre		
N/A	N/A	N/A	N/A		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audios		
N/A	N/A	N/A	N/A		

10. OBSERVACIONES
11. DATOS DE CONTROL
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO
Fecha de inventario: 2015/04/11
Revisado por: ING. CHRISTIAM AGUIRRE, EC. FLOR QUINCHUELA

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

Ficha 19: Inventario “Salsa de pepa de sambo”




 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: CHIMBORAZO		Cantón: CHUNCHI	
Parroquia: COMPUD		Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input checked="" type="checkbox"/>	
Localidad: COMUNIDAD DE TAURI			
Código: IM-06-05-52-004-15-000019			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Foto: Amanda Chogllo, 2015			
Descripción de la fotografía: Pepa de sambo			
Código fotográfico: IM-06-05-52-004-15-000019_1.JPG			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
SALSA DE PEPA DE SAMBO		D1	N/A

	D2	N/A			
Grupo social	Lengua (s)				
MESTIZO	L1	ESPAÑOL			
	L2	N/A			
Subámbito	Detalle del subámbito				
GASTRONOMÍA	N/A				
4. DESCRIPCIÓN					
Reseña del bien					
<p>Se cogen los sambos maduros y se retiran las pepas que se tornan de color negro cuando están maduras y listas para ser consumidas, se deja secar las pepas por lo menos un día y se procede a pelar. Se coloca en una sartén y se tuestan sin aceite, cuando empiezan a saltar y a hincharse se retiran del fuego y se colocan en la licuadora con leche o agua.</p> <p>Este contenido se vierte en una olla con cebolla paiteña picada, sal, achiote y se deja hervir aproximadamente 10 minutos.</p> <p>Esta salsa reemplaza al maní en muchos casos y es conocida por que es más ligera y saludable, generalmente esta salsa va acompañada con papas.</p>					
Fecha o período			Fecha o período		
	Anual	N/A			
	Continua				
✓	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
	Local	N/A			
	Provincial				
✓	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	POBLACIÓN DE LA COMUNIDAD	N/A	N/A	N/A	COMUNIDAD DE TAURI
Instituciones					
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
✓	Padres-hijos	Se transmite de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
✓	Padres-hijos	Se transmite de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La elaboración de esta salsa ha sido transmitida de generación en generación y se ha mantenido hasta la					

actualidad, aparte es muy apetecida en la comunidad porque es considerada saludable.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Esta salsa en la actualidad se prepara muy poco ya que existe una baja producción de sambo en la comunidad.		
✓	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Vanessa Álvarez	Comunidad de Tauri	03 3015617	Femenino	18
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	Código/ Nombre	
CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A	ALIMENTACIÓN DIARIA	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audios	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO				
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO				
Fecha de inventario: 2015/04/11				
Revisado por: ING. CHRISTIAM AGUIRRE, EC. FLOR QUINCHUELA				

Elaborado por: Chogillo, A. 2016

Ficha 20: Inventario “Morocho”




 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: CHIMBORAZO		Cantón: CHUNCHI	
Parroquia: COMPUD		Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input checked="" type="checkbox"/>	
Localidad: COMUNIDAD DE TAURI			
Código: IM-06-05-52-004-15-000020			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Foto: Amanda Chogllo, 2015			
Descripción de la fotografía: Olla de morocho			
Código fotográfico: IM-06-05-52-004-15-000020_1.JPG			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
MOROCHO		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	

GASTRONOMÍA		N/A			
4. DESCRIPCIÓN					
Reseña del bien					
El maíz seco se remoja en agua durante un día, para luego moler el maíz, posteriormente se cierne para eliminar las cascara del maíz.					
Se cocina el maíz molido en agua durante 2 horas cuando la esta cocinado se coloca la leche y además se agrega especias como: canela, clavo de olor, pimienta de dulce y panela al gusto.					
Fecha o período		Fecha o período			
	Anual	N/A			
✓	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	N/A			
	Provincial				
	Regional				
✓	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	POBLACION DE LA COMUNIDAD	N/A	N/A	N/A	COMUNIDAD DE TAURI
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
✓	Padres-hijos	Se trasmite de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
✓	Padres-hijos	Se trasmite de padres a hijos			
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Esta bebida tradicional es muy apetecida por su alto valor nutricional, se prepara en todos los hogares.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Esta bebida se prepara en todos los hogares de la comunidad.			
	Media				
✓	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Hilda Castillo	Comunidad de Tauri		Femenino	50	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	Código/ Nombre		
CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADO CON LA	GASTRONOMÍA	N/A	ALIMENTACIÓN DIARIA		

NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audios
N/A	N/A	N/A	N/A
10. OBSERVACIONES			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO			
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO			
Fecha de inventario: 2015/04/11			
Revisado por: ING. CHRISTIAM AGUIRRE, EC. FLOR QUINCHUELA			

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Ficha 21: Inventario “Zamora”


 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: CHIMBORAZO		Cantón: CHUNCHI	
Parroquia: COMPUTUD		Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input checked="" type="checkbox"/>	
Localidad: COMUNIDAD DE TAURI			
Código: IM-06-05-52-004-15-000021			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Foto: Amanda Chogollo, 2015			

Descripción de la fotografía: Zamora preparada.					
Código fotográfico: IM-06-05-52-004-15-000021_1.JPG					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación			Otra (s) denominación (es)		
ZAMORA			D1	LECHE CALOSTRA	
			D2	N/A	
Grupo social			Lengua (s)		
MESTIZO			L1	ESPAÑOL	
			L2	N/A	
Subámbito			Detalle del subámbito		
GASTRONOMÍA			N/A		
4. DESCRIPCIÓN					
Reseña del bien					
<p>Como la comunidad es conocida por ser altamente ganadera, al momento que una vaca pare, se recoge la leche o calostro de los tres primeros días después del nacimiento del ternero.</p> <p>Se coloca en una olla y se cocina con canela, clavo de olor, pimienta dulce y panela, se deja hervir y al momento en que se va a formar los pedazos de leche no se debe mover.</p>					
Fecha o período		Fecha o período			
	Anual	Cuando una vaca tiene una cría.			
✓	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	N/A			
	Provincial				
	Regional				
✓	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	POBLACION DE LA COMUNIDAD	N/A	N/A	N/A	COMUNIDAD DE TAURI
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
✓	Padres-hijos	Se trasmite de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
✓	Padres-hijos	Se trasmite de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					

Importancia para la comunidad				
Esta bebida tradicional es muy apetecida por su alto valor nutricional, se prepara en todos los hogares ya que la comunidad se caracteriza por ser altamente ganadera y obtienen la leche cuando nace una cría.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Esta bebida se prepara en todos los hogares ya que la comunidad se caracteriza por ser altamente ganadera y obtienen la leche cuando nace una cría.		
	Media			
✓	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Leonor Álvarez	Comunidad de Tauri		Femenino	58
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	Código/ Nombre	
CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADO CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A	ALIMENTACIÓN DIARIA	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audios	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO				
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO				
Fecha de inventario: 2015/04/11				
Revisado por: ING. CHRISTIAM AGUIRRE, EC. FLOR QUINCHUELA				

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Ficha 22: Inventario “Arroz de cebada seco”

1.DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: CHIMBORAZO	Cantón: CHUNCHI
Parroquia: COMPUD	Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input checked="" type="checkbox"/>
Localidad: COMUNIDAD DE TAURI	
Código: IM-06-05-52-004-15-000022	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	
	
Foto: Amanda Choglo, 2015	
Descripción de la fotografía: Grano de arroz de cebada.	
Código fotográfico: IM-06-05-52-004-15-000022_1.JPG	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	Otra (s) denominación (es)
ARROZ DE CEBADA SECO	D1 N/A
	D2 N/A
Grupo social	Lengua (s)
MESTIZO	L1 ESPAÑOL
	L2 N/A
Subámbito	Detalle del subámbito
GASTRONOMÍA	N/A
4. DESCRIPCIÓN	
Reseña del bien	

Se cocina en una olla el arroz de cebada, también se añade la mitad de una cebolla paiteña, sal, ajo y comino, una vez ya cocido el arroz de cebada se ponen las papas picadas en cuadritos y se espera que se seque en la misma olla.					
Fecha o período		Fecha o período			
	Anual	N/A			
✓	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	N/A			
✓	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	MUJERES DE LA COMUNIDAD	N/A	N/A	N/A	COMUNIDAD DE TAURI
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
✓	Padres-hijos	Se transmite de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
✓	Padres-hijos	Se transmite de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Este plato es muy apetecido, además es preparado con un producto sano y nutritivo como es la cebada, pues su sabor es característico y se lo consume cualquier día de la semana.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	El arroz de cebada es un producto muy apetecido y es considerado como un producto sumamente arraigado en su alimentación diaria.			
	Media				
✓	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Carmelina Álvarez	Comunidad de Tauri		Femenino	79	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	Código/ Nombre		
CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA	GASTRONOMÍA	N/A	ALIMENTACIÓN DIARIA		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audios		

N/A	N/A	N/A	N/A
10. OBSERVACIONES			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO			
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO			
Fecha de inventario: 2015/04/11			
Revisado por: ING. CHRISTIAM AGUIRRE, EC. FLOR QUINCHUELA			

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Ficha 23: Inventario “Caldo de gallina criolla”

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: CHIMBORAZO		Cantón: CHUNCHI	
Parroquia: COMPUD		Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input checked="" type="checkbox"/>	
Localidad: COMUNIDAD DE TAURI			
Código: IM-06-05-52-004-15-000023			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Foto: Amanda Chogollo, 2015			
Descripción de la fotografía: Caldo de gallina criolla			
Código fotográfico: IM-06-05-52-004-15-000023_1.JPG			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
CALDO DE GALLINA		D1	N/A

	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	N/A	

4. DESCRIPCIÓN

Reseña del bien

Primeramente matan a una gallina de campo cortando la cabeza con un cuchillo, luego se mete en una olla con agua hervida para proceder a desplumar, se lava y se la hace presas.

Para la elaboración del caldo en una olla se coloca el agua, las presas, zanahoria picada, cebolla picada, ajo molido, una ramita de apio y dejamos cocer todo durante 1 hora, o inclusive más porque depende de la edad del animal.

Cuando falten 15 minutos para que el caldo de gallina criolla esté terminado, añadimos el arroz y dejamos que se ponga blando con el resto de ingredientes. A parte se cocina las papas con sal para que acompañen el caldo y se hace un picadillo de culantro, perejil, cebolla blanca y sirve.

Fecha o período		Fecha o período
	Anual	Lo preparan en reuniones familiares y festividades.
	Continua	
✓	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	N/A
	Provincial	
	Regional	
✓	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES




Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	POBLACION DE LA COMUNIDAD	N/A	N/A	N/A	COMUNIDAD DE TAURI
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
✓	Padres-hijos	Se trasmite de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
✓	Padres-hijos	Se trasmite de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad				
Este plato se prepara en las fiestas de la comunidad y en reuniones familiares es muy apetecido por ser preparado con gallina criada en el campo pues su sabor es característico e incomparable.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Es un plato muy difundido a nivel de país.		
	Media			
✓	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Lucrecia Chiriboga	Comunidad de Tauri		Femenino	78
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	Código/ Nombre	
USOS RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	FIESTAS	N/A	FESTIVIDADES DE LA COMUNIDAD	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audios	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO				
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO				
Fecha de inventario: 2015/04/11				
Revisado por: ING. CHRISTIAM AGUIRRE, EC. FLOR QUINCHUELA				

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Ficha 24: Inventario “Sopa de arroz de cebada”

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: CHIMBORAZO		Cantón: CHUNCHI	
Parroquia: COMPUD		Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input checked="" type="checkbox"/>	
Localidad: COMUNIDAD DE TAURI			
Código: IM-06-05-52-004-15-000024			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Foto: Amanda Chogllo, 2015			
Descripción de la fotografía: Sopa de arroz de cebada.			
Código fotográfico: IM-06-05-52-004-15-000024_1.JPG			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
SOPA DE ARROZ DE CEBADA		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMIA		N/A	

4. DESCRIPCIÓN					
Reseña del bien					
Para elaborar este plato se necesita hervir agua en una olla y poner la carne de cerdo, se añade sal, comino, ajo y la cebolla picada. Se mantiene un momento en el fuego para añadir el arroz de cebada y se deja que se cocinen todos los ingredientes para por ultimo agregar las papas, hasta que estas estén suaves. Finalmente, añadir el cilantro y servir.					
Fecha o período		Fecha o período			
	Anual	N/A			
✓	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	N/A			
	Provincial				
	Regional				
✓	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	POBLACIÓN DE LA COMUNIDAD	N/A	N/A	N/A	COMUNIDAD DE TAURI
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
✓	Padres-hijos	Se transmite de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
✓	Padres-hijos	Se transmite de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Este plato es muy apetecido por ser preparado con un producto sano y nutritivo como es la cebada pues su sabor es característico y se lo prepara en cualquier día de la semana.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	El arroz de cebada todavía es uno de los pocos productos que se mantiene arraigado en la alimentación diaria.			
	Media				
✓	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Estela Savedra	Comunidad de Tauri		Femenino	48	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	Código/ Nombre		
CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL	GASTRONOMÍA	N/A	ALIMENTACIÓN DIARIA		

UNIVERSO			
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audios
N/A	N/A	N/A	N/A
10. OBSERVACIONES			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO			
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO			
Fecha de inventario: 2015/04/11			
Revisado por: ING. CHRISTIAM AGUIRRE, EC. FLOR QUINCHUELA			

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Ficha 25: Inventario “Carne seca”

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: CHIMBORAZO		Cantón: CHUNCHI	
Parroquia: COMPUD		Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input checked="" type="checkbox"/>	
Localidad: COMUNIDAD DE TAURI			
Código: IM-06-05-52-004-15-000025			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Foto: Amanda Chogollo, 2015			

Descripción de la fotografía: Carne colgada al sol					
Código fotográfico: IM-06-05-52-004-15-000025_1.JPG					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación			Otra (s) denominación (es)		
CARNE SECA			D1	N/A	
			D2	N/A	
Grupo social			Lengua (s)		
MESTIZO			L1	ESPAÑOL	
			L2	N/A	
Subámbito			Detalle del subámbito		
GASTRONOMÍA			N/A		
4. DESCRIPCIÓN					
Reseña del bien					
<p>Para elaborar este alimento se realizan cecinas grandes y gruesas de carne que puede ser de chanco o de res. Se lava, se frota sal y se saca al sol por un mínimo de una o dos semanas.</p> <p>Para preparar este plato se lava bien la carne y se coloca en una olla con un poco de agua, cebolla, tomate de carne, culantro picados y se le agrega aliños y muy poca sal. Este plato se sirve con papas.</p>					
Fecha o período			Fecha o período		
			Cuando muere un ganado.		
Anual					
Continua					
✓ Ocasional					
Otro					
Alcance			Detalle del alcance		
			N/A		
Local					
Provincial					
✓ Regional					
Nacional					
Internacional					
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de Actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	POBLACIÓN DE LA COMUNIDAD	N/A	N/A	N/A	COMUNIDAD DE TAURI
Instituciones					
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
✓ Padres-hijos			Se trasmite de padres a hijos		
Maestro-aprendiz					
Centro capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
✓ Padres-hijos			Se trasmite de padres a hijos		
Maestro-aprendiz					
Centro capacitación					
Otro					

6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Es un plato es muy apetecido en la comunidad y además se convierte en una forma básica de guardar la carne para degustarla hasta después de semanas.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Se lo realiza cada vez que muere un ganado.		
	Media			
✓	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Leonor Chuqui	Comunidad de Tauri		Femenino	55
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	Código/ Nombre	
CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A	ALIMENTACIÓN DIARIA	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audios	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO				
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO				
Fecha de inventario: 2015/04/11				
Revisado por: ING. CHRISTIAM AGUIRRE, EC. FLOR QUINCHUELA				
Elaborado por: Chogllo, A. 2016				

Ficha 26: Inventario “Buñuelos”

1.DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: CHIMBORAZO	Cantón: CHUNCHI
Parroquia: COMPUD	Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input checked="" type="checkbox"/>
Localidad: COMUNIDAD DE TAURI	
Código: IM-06-05-52-004-15-000026	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	
	
Foto: Amanda Chogllo, 2015	
Descripción de la fotografía: Buñuelos listos para servirse.	
Código fotográfico: IM-06-05-52-004-15-000026_1.JPG	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	Otra (s) denominación (es)
BUÑUELOS	D1 N/A
	D2 N/A
Grupo social	Lengua (s)
MESTIZO	L1 ESPAÑOL
	L2 N/A
Subámbito	Detalle del subámbito
GASTRONOMÍA	N/A

4. DESCRIPCIÓN					
Reseña del bien					
Para elaborar este platillo se baten las claras de los huevos hasta que estén a punto de nieve y luego se añade las yemas y se continúa batiendo. A este contenido se incorpora harina, polvo de hornear, sal, azúcar y se mezcla. A su vez se tiene listo un recipiente con aceite hirviendo donde se va ir añadiendo al aceite una cuchara de la preparación obtenida y freír hasta que se doren. Se sirve con miel hecha a base de panela derretida.					
Fecha o período			Fecha o período		
	Anual		En las festividades que se realizan en la comunidad tales como: Navidad, Carnaval.		
	Continua				
✓	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
	Local		N/A		
	Provincial				
	Regional				
✓	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de Actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	POBLACIÓN DE LA COMUNIDAD	N/A	N/A	N/A	COMUNIDAD DE TAURI
Instituciones					
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
✓	Padres-hijos		Se trasmite de padres a hijos		
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
✓	Padres-hijos		Se trasmite de padres a hijos		
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Es un plato es muy apetecido en la comunidad y además se convierte en una forma básica de guardar la carne para degustarla hasta después de semanas.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Se lo realiza cada vez que muere un ganado.			
	Media				
✓	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Dolores Santander	Comunidad de Tauri		Femenino	66	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	Código/ Nombre		
CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL	GASTRONOMÍA	N/A	ALIMENTACIÓN DIARIA		

UNIVERSO			
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audios
N/A	N/A	N/A	N/A
10. OBSERVACIONES			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO			
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO			
Fecha de inventario: 2015/04/11			
Revisado por: ING. CHRISTIAM AGUIRRE, EC. FLOR QUINCHUELA			

Elaborado por: Chogollo, A. 2016




Ficha 27: Inventario “Queso”

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: CHIMBORAZO		Cantón: CHUNCHI	
Parroquia: COMPUD		Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input checked="" type="checkbox"/>	
Localidad: COMUNIDAD DE TAURI			
Código: IM-06-05-52-004-15-000027			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Foto: Amanda Chogollo, 2015			
Descripción de la fotografía: Queso fresco.			
Código fotográfico: IM-06-05-52-004-15-000027_1.JPG			

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación			Otra (s) denominación (es)		
QUESO/ QUESILLO			D1	N/A	
			D2	N/A	
Grupo social			Lengua (s)		
MESTIZO			L1	ESPAÑOL	
			L2	N/A	
Subámbito			Detalle del subámbito		
GASTRONOMÍA			N/A		
4. DESCRIPCIÓN					
Reseña del bien					
<p>Para elaborar el queso primeramente se calienta la leche, moviéndola para que no se queme, luego se retira del fuego y agrega una pastilla de cuajo en agua con limón, esto se mezcla y se deja reposar hasta que la leche se cuaje, y se procede a mover la leche hasta que se separe las cuajadas del suero. Este contenido se vierte en cernederos y se escurre delicadamente.</p>					
Fecha o período		Fecha o período			
	Anual	N/A			
✓	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	N/A			
	Provincial				
	Regional				
✓	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de Actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	POBLACIÓN DE LA COMUNIDAD	N/A	N/A	N/A	COMUNIDAD DE TAURI
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
✓	Padres-hijos	Se trasmite de padres a hijos			
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
✓	Padres-hijos	Se trasmite de padres a hijos			
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Es un plato es muy apetecido en la comunidad y además se convierte en una forma básica de guardar la carne					

para degustarla hasta después de semanas.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Se lo realiza cada vez que muere un ganado.		
	Media			
✓	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Dolores Borja	Comunidad de Tauri		Femenino	56
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	Código/ Nombre	
CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A	ALIMENTACIÓN DIARIA	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audios	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO				
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO				
Fecha de inventario: 2015/04/11				
Revisado por: ING. CHRISTIAM AGUIRRE, EC. FLOR QUINCHUELA				
Elaborado por: Chogllo, A. 2016				

Ficha 28: Inventario “Arado con yunta”

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: CHIMBORAZO		Cantón: CHUNCHI	
Parroquia: COMPUD		Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input checked="" type="checkbox"/>	
Localidad: COMUNIDAD DE TAURI			
Código: IM-06-05-52-004-15-000028			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Foto: Amanda Chogllo, 2015			
Descripción de la fotografía: Don Tarquino arando.			
Código fotográfico: IM-06-05-52-004-15-000028_1.JPG			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
ARADO CON YUNTA		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	
TÉCNICAS Y SABERES PRODUCTIVAS TRADICIONALES		N/A	

4. DESCRIPCIÓN

Reseña del bien

El arado es utilizado en la agricultura para abrir zanjias y remover la superficie antes de dispersar las semillas. El arado es halado por un par de toros desarrollados conocidos como yunta, actualmente están siendo sucedidos por los tractores.

Los materiales que se usan son: un yugo para uncir la yunta, un arado, una reja que va dentro de la tierra, la clavija que asegura o mantiene el arado, una veta para asegurar el yugo, una puya que es un palo con clavo al inicio para hacer obedecer al toro.

Se empieza haciendo una o dos rayas alrededor del terreno este proceso es conocido como rawado terminando al inicio del terreno, para empezar hacer líneas horizontalmente con la yunta por todo el terreno, después empiezan desde abajo dando más profundidad y atrás de la yunta viene una persona cargada un balde y deja una semilla, atrás de este viene otro que va botando el abono y por ultimo regresa la yunta tapando.



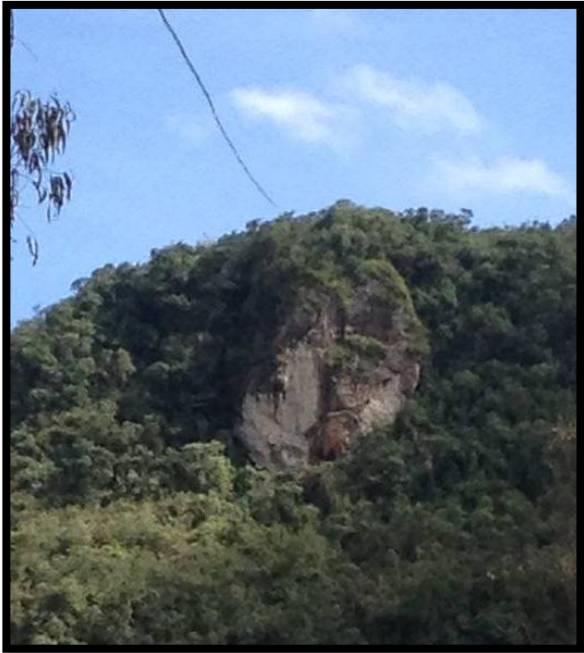
Fecha o período		Fecha o período	
	Anual	N/A	
	Continua		
✓	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
	Local	N/A	
	Provincial		
	Regional		
✓	Nacional		
	Internacional		
Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Yunta	Animal	Comunidad Tauri
			Crianza, mantenimiento y enseñanza.
Herramientas	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Yugo	Material	-
H2	Vetas	Material	.Compran
H3	Arado	Material	Elaboran
H4	Reja	Material	Compran
H4	Puya	Material	Compran
			Elaboran

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	POBLACIÓN DE LA COMUNIDAD	N/A	N/A	N/A	COMUNIDAD DE TAURI
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
✓	Padres-hijos	Se trasmite de padres a hijos ya que son quienes acompañan a realizar sus actividades.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
✓	Padres-hijos	Se trasmite de padres a hijos ya que son quienes acompañan a realizar sus actividades.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				

6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
La población tiene claro que es procedimiento no agresivo con la tierra y quieren volver arar con ayuda de la yunta ya que el costo del alquiler del tractor es alto.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Actualmente usan la yunta en laderas donde no puede entrar el tractor y en los hogares de bajos recursos económicos.		
✓	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Tarquino Barrera	Comunidad de Tauri		Masculino	80
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	Código/ Nombre	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audios	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO				
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO				
Fecha de inventario: 2015/04/11				
Revisado por: ING. CHRISTIAM AGUIRRE, EC. FLOR QUINCHUELA				
Elaborado por: Chogllo, A. 2016				

Ficha 29: Inventario “Peña blanca y peña negra”

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: CHIMBORAZO		Cantón: CHUNCHI	
Parroquia: COMPUD		Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input checked="" type="checkbox"/>
Localidad: COMUNIDAD DE TAURI			
Código: IM-06-05-52-004-15-000029			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Foto: Amanda Chogllo, 2015			
Descripción de la fotografía: Peña blanca			
Código fotográfico: IM-06-05-52-004-15-000029_1.JPG			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
PEÑA BLANCA Y PEÑA NEGRA		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZO		D1	ESPAÑOL
		D2	N/A


Subámbito		Detalle del subámbito			
ESPACIOS SIMBÓLICOS		N/A			
4. DESCRIPCIÓN					
Reseña del bien					
Es una formación rocosa que la gente la relaciona con alguna construcción antigua otros creen que solo es un capricho de la naturaleza ya que posee la forma de un rostro.					
Fecha o período		Fecha o período			
	Anual	N/A			
✓	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
✓	Local	N/A			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de Actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades	POBLACIÓN DE LA COMUNIDAD	N/A	N/A	N/A	COMUNIDAD DE LAUNAG GRANDE
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
✓	Padres-hijos	Se trasmite de padres hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
✓	Padres-hijos	Al ser un lugar visitado por mucha gente la leyenda que rodea este sitio se ha vuelto conocida.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
✓	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Esta formación rocosa es importante para la comunidad ya que de cierta forma le guardan respeto y admiración al sitio por la leyendas y misterios que rodean el sitio.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Al ser considerado un sitio respetado no se enfrenta a mayores cambios sobre sus creencias.			
	Media				
✓	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Jesús Calle	Comunidad de Tauri		Femenino	90	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	Código/ Nombre		

9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audios
N/A	N/A	N/A	N/A
10. OBSERVACIONES			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO			
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO			
Fecha de inventario: 2015/11/14			
Revisado por: ING. CHRISTIAM AGUIRRE, EC. FLOR QUINCHUELA			

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

5) Técnicas artesanales tradicionales

Ficha 30: Inventario “Casas tradicionales”

1.DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: CHIMBORAZO	Cantón: CHUNCHI
Parroquia: COMPUD	Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input checked="" type="checkbox"/>
Localidad: COMUNIDAD DE TAURI	
Código: IM-06-05-52-005-15-000030	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	
	
Foto: Amanda Choglo, 2015	
Descripción de la fotografía: Vivienda antigua	
Código fotográfico: IM-06-05-52-005-15-000030_1.JPG	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	Otra (s) denominación (es)
CASAS TRADICIONALES	D1 N/A
	D2 N/A
Grupo social	Lengua (s)
MESTIZO	L1 ESPAÑOL
	L2 N/A



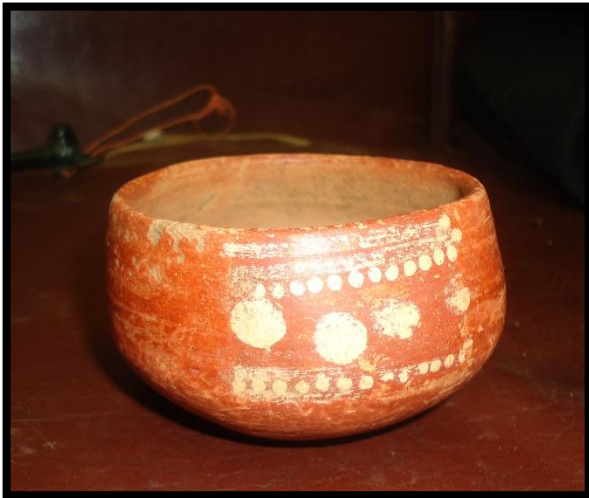
Subámbito		Detalle del subámbito			
TÉCNICAS CONSTRUCTIVAS TRADICIONALES		N/A			
Breve reseña					
Antiguamente era una vivienda muy particular donde no había una clara distribución habitacional, hechas de materiales propios de la zona. Actualmente este tipo de vivienda solo tiene uso para cocina en pocos hogares de la comunidad.					
4. DESCRIPCIÓN					
Reseña del bien					
Hace años la vivienda solo era de materiales como: la paja para el techo, las paredes de bahareque, carrizos y de tapial, las vigas de madera, el pavimento de tierra. Regularmente eran de un solo piso, pequeñas y todo se encontraba distribuido en un único cuarto.					
Hoy por hoy este tipo de viviendas se conservan en ciertos hogares pero con la implementación de nuevos materiales como el zinc. Mientras que en otros hogares se mantiene la construcción tradicional y las usan solamente como cocina.					
Fecha o período		Fecha o período			
	Anual	N/A			
	Continua				
✓	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	N/A			
	Provincial				
	Regional				
✓	Nacional				
	Internacional				
	Productos	Descripción del producto	Uso	Detalle del uso	
P1	Casas tradicionales	Actualmente existen pocos hogares que tienen esta vivienda.	Utilitario	Cocina	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de Actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	ALBAÑILES DE LA COMUNIDAD	N/A	N/A	N/A	COMUNIDAD DE TAURI
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
✓	Padres-hijos	Se trasmite de padres a hijos ya que son quienes acompañan a las labores.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
✓	Padres-hijos	Se trasmite de padres a hijos ya que son quienes acompañan a las labores.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Para las personas que todavía poseen este tipo de vivienda las consideran que guardan cierto equilibrio con el					

entorno y la construcción les resulto más barata, además esta vivienda se caracteriza porque guarda más calor en época invernal.				
Sensibilidad al cambio				
✓	Alta	Ya que cada vez son menos las personas que construyen este tipo de viviendas.		
	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Abelardo Flores	Comunidad de Tauri		Masculino	38
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	Código/ Nombre	
CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	ESPACIOS SIMBÓLICOS	N/A	PÁRAMO	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audios	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO				
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO				
Fecha de inventario: 2015/04/11				
Revisado por: CHRISTIAM AGUIRRE, FLOR QUINCHUELA				

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

b. Listado de bienes arqueológicos

Ficha 31: Inventario arqueológico “Cuenco ceremonial”

 		CÓDIGO:				
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL BIENES CULTURALES PATRIMONIALES MUEBLES FICHA DE INVENTARIO ARQUEOLOGIA		BM-06-05-52-01-15-000001				
		CONTROL DE COLECCIÓN:				
		N/A				
1. INFORMACIÓN TÉCNICA						
Colección: N/A						
Propietario/Responsable: YOLANDA SALAZAR						
Tipo de bien: Cuenco ceremonial		Material: CERÁMICA				
Periodo histórico: Integración		Cronología: 400- 1.500 d.C				
Filiación cultural: Cañari		Fase: Cashaloma				
Dimensiones						
Alto	Largo	Ancho	Diámetro	Espesor	Peso	Fotografía:
4		5	7		100	
Descripción:						
<p>Es un pequeño recipiente, posee una base redondeada, la decoración está hecha en base a pintura crema sobre roja. Donde se puede observar que existen 4 círculos y también puntos.</p> <p>Su funcionalidad era ceremonial ya que no muestra señales de uso para actividades domésticas.</p>						
Descripción de la fotografía: Cuenco, 2015				Código fotográfico: BM-06-05-52-01-15-000001_1.JPG		
Técnica de manufactura: Compresión digital						
Tecina decorativa: Pintura crema sobre roja						
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN						
Provincia: Chimborazo Cantón: Chunchi Parroquia: Compud Comunidad: Tauri						
Contenedor: N/A						
Coordenadas: WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630						
3. REGIMEN DE PROPIEDAD						
Publico:				Privado: X		
4. ESTADO GENERAL DEL BIEN						
Estado de conservación	Bueno <input checked="" type="checkbox"/>	Regular <input type="checkbox"/>	Malo <input type="checkbox"/>			
Estado de integridad	Completo <input checked="" type="checkbox"/>	Incompleto <input type="checkbox"/>	Fragmentado <input type="checkbox"/>	Detalle		
Conservación preventiva (Detección de problemas del lugar de exposición /conservación)						
Ambientales	humedad: alta <input type="checkbox"/> baja <input checked="" type="checkbox"/> temperatura: alta <input type="checkbox"/> baja <input checked="" type="checkbox"/> luz: directa <input type="checkbox"/> indirecta <input checked="" type="checkbox"/>					

Físicas	extintores: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> montaje: adecuado <input type="checkbox"/> inadecuado <input checked="" type="checkbox"/> sistema eléctrico defectuoso <input type="checkbox"/>
Seguridad	alarmas: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> sensores: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> guardias: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
	cámaras: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> accesible: si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
5. OBSERVACIONES	
6. DATOS DE CONTROL	
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO	
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO	
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre, Ec. Flor Quinchuela	Fecha de inventario: 2015/05/04
Registro fotográfico: AMANDA CHOGLLO	Fecha de revisión:

Elaborado por: Chogullo, A. 2016




Ficha 32: Inventario arqueológico “Tumi”

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</small>			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL BIENES CULTURALES PATRIMONIALES MUEBLES FICHA DE INVENTARIO ARQUEOLOGIA				CÓDIGO:	
				BM-06-05-52-01-15-000002	
				CONTROL DE COLECCIÓN:	
				N/A	
1. INFORMACIÓN TÉCNICA					
Colección: N/A					
Propietario/Responsable: YOLANDA SALAZAR					
Tipo de bien: Tumi			Material: Cobre		
Periodo histórico: Integración			Cronología: 400-1.500 d. C		
Filiación cultural: Cañari			Fase: N/A		
Dimensiones					
Alto	Largo	Ancho	Diámetro	Espesor	Peso
15		10			160
Descripción:				Fotografía:	
<p>Este adorno está hecho de cobre ya que es un objeto pesado y grueso.</p> <p>Posee una forma elíptica, de la cual se despliega una cabeza de llama, en la misma que se puede identificar correctamente las facciones del animal. En la parte posterior de la cabeza de la llama posee un pequeño orificio, como una especie de argolla.</p>					
Descripción de la fotografía: Tumi, 2015				Código fotográfico: BM-06-05-52-01-15-000002_1.JPG	
Técnica de manufactura: Laminado, repujado, calado, ensamblaje.					

Tecina decorativa: N/A				
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Chimborazo Cantón: Chunchi Parroquia: Compud Comunidad: Tauri				
Contenedor: N/A				
Coordenadas: WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630				
3. REGIMEN DE PROPIEDAD				
Público:		Privado: X		
4. ESTADO GENERAL DEL BIEN				
Estado de conservación	Bueno <input checked="" type="checkbox"/>	Regular <input type="checkbox"/>	Malo <input type="checkbox"/>	
Estado de integridad	Completo <input checked="" type="checkbox"/>	Incompleto <input type="checkbox"/>	Fragmentado <input type="checkbox"/>	Detalle
Conservación preventiva (Detección de problemas del lugar de exposición /conservación)				
Ambientales	humedad: alta <input type="checkbox"/> baja <input checked="" type="checkbox"/> temperatura: alta <input type="checkbox"/> baja <input checked="" type="checkbox"/> luz: directa <input type="checkbox"/> indirecta <input checked="" type="checkbox"/>			
Físicas	extintores: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> montaje: adecuado <input type="checkbox"/> inadecuado <input checked="" type="checkbox"/> sistema eléctrico defectuoso <input type="checkbox"/>			
Seguridad	alarmas: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> sensores: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> guardias: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>			
	cámaras: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> accesible: si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>			
5. OBSERVACIONES				
6. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO				
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO				
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre, Ec. Flor Quinchuela			Fecha de inventario: 2015/05/04	
Registro fotográfico: AMANDA CHOGLLO			Fecha de revisión:	

Elaborado por: Choglo, A. 2016




Ficha 33: Inventario arqueológico “Olla globular”

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ECUADOR					
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL BIENES CULTURALES PATRIMONIALES MUEBLES FICHA DE INVENTARIO ARQUEOLOGIA		CÓDIGO:					
		BM-06-05-52-01-15-000003					
		CONTROL DE COLECCIÓN:					
		N/A					
1. INFORMACIÓN TÉCNICA							
Colección: N/A							
Propietario/Responsable: ERNESTO SALAZAR							
Tipo de bien: Olla globular			Material: Cerámica				
Periodo histórico: Inca			Cronología: 1460 – 1532 d. C				
Filiación cultural: Inca			Fase: N/A				
Dimensiones							
Alto	Largo	Ancho	Diámetro	Espesor	Peso	Fotografía:	
18			12		21000		
Descripción:							
<p>Este recipiente posee un cuerpo voluminoso y base cónica, terminando la boca en bordes.</p> <p>Su uso fue doméstico, se usaba para la cocción de alimentos</p>							
Descripción de la fotografía: Olla globular, 2015			Código fotográfico: BM-06-05-52-01-15-000003_1.JPG				
Técnica de manufactura: Moldeado							
Técnica decorativa: N/A							
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN							
Provincia: Chimborazo		Cantón: Chunchi		Parroquia: Compud			
Comunidad: Tauri							
Contenedor: N/A							
Coordenadas: WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630							
3. REGIMEN DE PROPIEDAD							
Público:			Privado: X				
4. ESTADO GENERAL DEL BIEN							
Estado de conservación	Bueno <input checked="" type="checkbox"/>	Regular <input type="checkbox"/>	Malo <input type="checkbox"/>				
Estado de integridad	Completo <input checked="" type="checkbox"/>	Incompleto <input type="checkbox"/>	Fragmentado <input type="checkbox"/>	Detalle			
Conservación preventiva (Detección de problemas del lugar de exposición /conservación)							
Ambientales	humedad: alta <input type="checkbox"/> baja <input checked="" type="checkbox"/> temperatura: alta <input type="checkbox"/> baja <input checked="" type="checkbox"/> luz: directa <input type="checkbox"/> indirecta <input checked="" type="checkbox"/>						
Físicas	extintores: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> montaje: adecuado <input type="checkbox"/> inadecuado <input checked="" type="checkbox"/> sistema eléctrico defectuoso <input type="checkbox"/>						
Seguridad	alarmas: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> sensores: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> guardias: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>						

cámaras: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> accesible: si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	
5. OBSERVACIONES	
6. DATOS DE CONTROL	
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO	
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO	
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre, Ec, Flor Quinchuela	Fecha de inventario: 2015/05/04
Registro fotográfico: AMANDA CHOGLLO	Fecha de revisión:

Elaborado por: Chogollo, A. 2016




Ficha 34: Inventario arqueológico “Olla cáliz”

 		CÓDIGO:				
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL BIENES CULTURALES PATRIMONIALES MUEBLES FICHA DE INVENTARIO ARQUEOLOGIA		BM-06-05-52-01-15-000004				
		CONTROL DE COLECCIÓN:				
		N/A				
1. INFORMACIÓN TÉCNICA						
Colección: N/A						
Propietario/Responsable: ERNESTO SALAZAR						
Tipo de bien: Olla cáliz		Material: Cerámica				
Periodo histórico: Inca		Cronología: 1460- 1532 d. C				
Filiación cultural: Inca		Fase: N/A				
Dimensiones						
Alto	Largo	Ancho	Diámetro	Espesor	Peso	Fotografía:
17			14		16100	
Descripción:						
<p>Este objeto consiste en una especie de olla de cuerpo globular que además posee un pie como base. Termina en un borde que no está definido.</p> <p>Se puede notar que hubo un asa para sostener este artefacto.</p> <p>Se sabe que fue un objeto de uso práctico, ya que se evidencia la presencia de manchas negras, es decir fue sometida al fuego.</p>						
Descripción de la fotografía: Olla cáliz, 2015						
Código fotográfico: BM-06-05-52-01-15-000004_1.JPG						
Técnica de manufactura: Moldeado, incrustaciones de cerámica						
Técnica decorativa: N/A						
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN						
Provincia: Chimborazo Cantón: Chunchi Parroquia: Compu Comunidad: Tauri						

Contenedor: N/A				
Coordenadas: WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630				
3. REGIMEN DE PROPIEDAD				
PUBLICO:		Privado: X		
4. ESTADO GENERAL DEL BIEN				
Estado de conservación	Bueno <input type="checkbox"/>	Regular <input checked="" type="checkbox"/>	Malo <input type="checkbox"/>	
Estado de integridad	Completo <input type="checkbox"/>	Incompleto <input checked="" type="checkbox"/>	Fragmentado <input type="checkbox"/>	Detalle
Conservación preventiva (Detección de problemas del lugar de exposición /conservación)				
Ambientales	humedad: alta <input type="checkbox"/> baja <input checked="" type="checkbox"/> temperatura: alta <input type="checkbox"/> baja <input checked="" type="checkbox"/> luz: directa <input type="checkbox"/> indirecta <input checked="" type="checkbox"/>			
Físicas	extintores: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> montaje: adecuado <input type="checkbox"/> inadecuado <input checked="" type="checkbox"/> sistema eléctrico defectuoso <input type="checkbox"/>			
Seguridad	alarmas: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> sensores: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> guardias: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>			
	cámaras: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> accesible: si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>			
5. OBSERVACIONES				
6. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO				
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO				
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre, Ec. Flor Quinchuela			Fecha de inventario: 2015/05/04	
Registro fotográfico: AMANDA CHOGLLO			Fecha de revisión:	

Elaborado por: Choglo, A. 2016



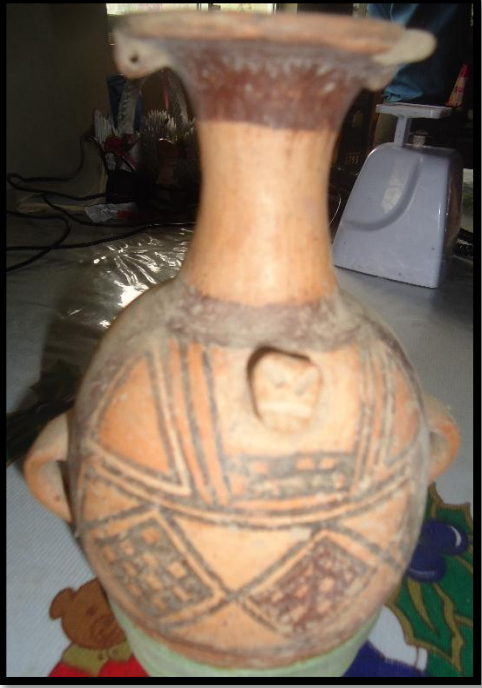
Ficha 35: Inventario arqueológico “Aríbalo”

					
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL BIENES CULTURALES PATRIMONIALES MUEBLES FICHA DE INVENTARIO ARQUEOLOGIA		CÓDIGO:		BM-06-05-52-01-15-000005	
		CONTROL DE COLECCIÓN:		N/A	
1. INFORMACIÓN TÉCNICA					
Colección: N/A					
Propietario/Responsable: ERNESTO SALAZAR					
Tipo de bien: Aríbalo			Material: CERÁMICA		
Periodo histórico: Inca			Cronología: 1.460- 1532 d. C		
Filiación cultural: Inca			Fase: N/A		
Dimensiones					
Alto	Largo	Ancho	Diámetro	Espesor	Peso
21					1400
Descripción:				Fotografía:	
<p>Este objeto posee un cuello largo, en el borde de la boca de la vasija posee 2 asas falsas. Además el cuerpo es voluminoso donde se encuentran 2 asas o agarraderas, la base es cónica y puntiaguda.</p> <p>En la base del cuello tiene una protuberancia de barro cocido que representa una cabeza felina.</p> <p>Su fin era netamente práctico y utilitario: era usado para transportar agua y preparar bebidas como la chicha, así como para almacenar alimentos seco</p>					
Descripción de la fotografía: Aríbalo, 2015				Código fotográfico: BM-06-05-52-01-15-000005_1.JPG	
Técnica de manufactura: Moldeado					
Tecina decorativa: N/A					
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Chimborazo Cantón: Chunchi Parroquia: Compud Comunidad: Tauri					
Contenedor: N/A					
Coordenadas: WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630					
3. REGIMEN DE PROPIEDAD					
Público:			Privado: X		
4. ESTADO GENERAL DEL BIEN					
Estado de conservación	Bueno <input type="checkbox"/>	Regular <input checked="" type="checkbox"/>	Malo <input type="checkbox"/>		
Estado de integridad	Completo <input type="checkbox"/>	Incompleto <input checked="" type="checkbox"/>	Fragmentado <input type="checkbox"/>	Detalle	

Conservación preventiva (Detección de problemas del lugar de exposición /conservación)	
Ambientales	humedad: alta <input type="checkbox"/> baja <input checked="" type="checkbox"/> temperatura: alta <input type="checkbox"/> baja <input checked="" type="checkbox"/> luz: directa <input type="checkbox"/> indirecta <input checked="" type="checkbox"/>
Físicas	extintores: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> montaje: adecuado <input type="checkbox"/> inadecuado <input checked="" type="checkbox"/> sistema eléctrico defectuoso <input type="checkbox"/>
Seguridad	alarmas: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> sensores: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> guardias: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
	cámaras: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> accesible: si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
5. OBSERVACIONES	
6. DATOS DE CONTROL	
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO	
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO	
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre, Ec. Flor Quinchuela	Fecha de inventario: 2015/05/04
Registro fotográfico: AMANDA CHOGLLO	Fecha de revisión:

Elaborado por: Chogollo, A. 2016




Ficha 36: Inventario arqueológico “Aríbalo”

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ECUADOR			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL BIENES CULTURALES PATRIMONIALES MUEBLES FICHA DE INVENTARIO ARQUEOLOGIA		CÓDIGO:		BM-06-05-52-01-15-000006	
		CONTROL DE COLECCIÓN:		N/A	
1. INFORMACIÓN TÉCNICA					
Colección: N/A					
Propietario/Responsable: ERNESTO SALAZAR					
Tipo de bien: Aríbalo			Material: CERÁMICA		
Periodo histórico: Inca			Cronología: 1.460- 1532 d. C		
Filiación cultural: Inca			Fase: N/A		
Dimensiones:					
Alto	Largo	Ancho	Diámetro	Espesor	Peso
20					7000
Descripción:				Fotografía:	
<p>Este objeto tiene un cuello largo, en borde de la boca de la vasija posee 2 asas falsas. Asimismo el cuerpo es voluminoso donde se encuentran 2 asas o agarraderas, la base es cónica y puntiaguda.</p> <p>En la base del cuello tiene una protuberancia de barro cocido que representa una cabeza humana.</p> <p>Su fin era netamente práctico y utilitario: era usado para transportar agua y preparar bebidas como la chicha, así como para almacenar alimentos seco.</p> <p>Presenta decoración en su cuerpo, basada en motivos geométricos, predominando los rombos, triángulos.</p>					
Descripción de la fotografía: Aríbalo,2015				Código fotográfico: BM-06-05-52-01-15-000006_1.JPG	
Técnica de manufactura: Moldeado					
Tecina decorativa: Policroma (Marrón, naranja, café, negro)					
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Chimborazo		Cantón: Chunchi		Parroquia: Compud Comunidad: Tauri	
Contenedor: N/A					
Coordenadas: WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630					
3. REGIMEN DE PROPIEDAD					
Público:			Privado: X		
4. ESTADO GENERAL DEL BIEN					
Estado de	Bueno <input checked="" type="checkbox"/>	Regular <input type="checkbox"/>	Malo <input type="checkbox"/>		

conservación				
Estado de integridad	Completo <input checked="" type="checkbox"/>	Incompleto <input type="checkbox"/>	Fragmentado <input type="checkbox"/>	Detalle
Conservación preventiva (Detección de problemas del lugar de exposición /conservación)				
Ambientales	humedad: alta <input type="checkbox"/> baja <input checked="" type="checkbox"/> temperatura: alta <input type="checkbox"/> baja <input checked="" type="checkbox"/> luz: directa <input type="checkbox"/> indirecta <input checked="" type="checkbox"/>			
Físicas	extintores: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> montaje: adecuado <input type="checkbox"/> inadecuado <input checked="" type="checkbox"/> sistema eléctrico defectuoso <input type="checkbox"/>			
Seguridad	alarmas: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> sensores: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> guardias: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>			
	cámaras: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> accesible: si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>			
5. OBSERVACIONES				
6. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO				
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO				
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre, Ec. Flor Quinchuela			Fecha de inventario: 2015/05/04	
Registro fotográfico: AMANDA CHOGLLO			Fecha de revisión:	

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Ficha 37: Inventario arqueológico “Computera de pedestal alto y calado”

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</small>				
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL BIENES CULTURALES PATRIMONIALES MUEBLES FICHA DE INVENTARIO ARQUEOLOGIA				CÓDIGO:		
				BM-06-05-52-01-15-000007		
				CONTROL DE COLECCIÓN:		
				N/A		
1. INFORMACIÓN TÉCNICA						
Colección: N/A						
Propietario/Responsable: ERNESTO SALAZAR						
Tipo de bien: Computera de pedestal alto y calado				Material: Cerámica		
Periodo histórico: Integración				Cronología: 400- 1.500 d. C		
Filiación cultural: Cañari				Fase: Cashaloma		
Dimensiones						
Alto	Largo	Ancho	Diámetro	Espesor	Peso	Fotografía:
8			11		3062	
Descripción:						
Es una especie de copa, destinada a contener algún líquido.						
Posee un pie como base donde se puede evidenciar un orificio para sostener la copa insertando el dedo índice.						
Además se puede notar líneas paralelas con pigmento de color crema en el cuerpo de la pieza.						
Su uso fue ceremonial						
Descripción de la fotografía: Computera de pedestal alto, 2015				Código fotográfico: BM-06-05-52-01-15-000007_1.JPG		
Técnica de manufactura: Moldeado y calado						
Tecina decorativa: Pintura ocre y encima pigmento blanco						
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN						
Provincia: Chimborazo		Cantón: Chunchi		Parroquia: Compud Comunidad: Tauri		
Contenedor: N/A						
Coordenadas: WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630						
3. REGIMEN DE PROPIEDAD						
Público:				Privado: X		
4. ESTADO GENERAL DEL BIEN						
Estado de conservación	Bueno <input checked="" type="checkbox"/>	Regular <input type="checkbox"/>	Malo <input type="checkbox"/>			
Estado de integridad	Completo <input checked="" type="checkbox"/>	Incompleto <input type="checkbox"/>	Fragmentado <input type="checkbox"/>	Detalle		
Conservación preventiva (Detección de problemas del lugar de exposición /conservación)						
Ambientales	humedad: alta <input type="checkbox"/> baja <input checked="" type="checkbox"/>	temperatura: alta <input type="checkbox"/> baja <input checked="" type="checkbox"/>	luz: directa <input type="checkbox"/> indirecta <input checked="" type="checkbox"/>			

Físicas	extintores: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> montaje: adecuado <input type="checkbox"/> inadecuado <input checked="" type="checkbox"/> sistema eléctrico defectuoso <input type="checkbox"/>
Seguridad	alarmas: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> sensores: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> guardias: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
	cámaras: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> accesible: si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
5. OBSERVACIONES	
6. DATOS DE CONTROL	
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO	
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO	
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre, Ec. Flor Quinchuela	Fecha de inventario: 2015/05/04
Elaborado por: Chogllo, A. 2016	




Ficha 38: Inventario arqueológico “Olla cáliz”

 		CÓDIGO:	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL BIENES CULTURALES PATRIMONIALES MUEBLES FICHA DE INVENTARIO ARQUEOLOGIA		BM-06-05-52-01-15-000008	
		CONTROL DE COLECCIÓN:	
		N/A	
1. INFORMACIÓN TÉCNICA			
Colección: N/A			
Propietario/Responsable: ERNESTO SALAZAR			
Tipo de bien: Olla cáliz		Material: CERÁMICA	
Periodo histórico: Inca		Cronología: 1460- 1532 d. C	
Filiación cultural: Inca		Fase: N/A	
Dimensiones			
Alto	Largo	Ancho	Diámetro
16			13
			Espesor
			10500
Descripción:		Fotografía:	
<p>Se trata de una variedad de olla de cuerpo globular, que también tiene un pie como base. Posee un borde.</p> <p>Se nota claramente un asa para sostener este objeto.</p> <p>Se sabe que fue un utensilio para uso doméstico, ya que se evidencia la presencia de manchas negras, es decir fue sometida al fuego.</p>			
Descripción de la fotografía: Olla cáliz, 2015		Código fotográfico:	BM-06-05-52-01-15-000008_1.JPG
Técnica de manufactura: Moldeado, Incrustación			

Tecina decorativa: N/A			
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo Cantón: Chunchi Parroquia: Compud Comunidad: Tauri			
Contenedor: N/A			
Coordenadas: WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630			
3. REGIMEN DE PROPIEDAD			
Público:		Privado: X	
4. ESTADO GENERAL DEL BIEN			
Estado de conservación	Bueno <input checked="" type="checkbox"/>	Regular <input type="checkbox"/>	Malo <input type="checkbox"/>
Estado de integridad	Completo <input checked="" type="checkbox"/>	Incompleto <input type="checkbox"/>	Fragmentado <input type="checkbox"/> Detalle
Conservación preventiva (Detección de problemas del lugar de exposición /conservación)			
Ambientales	humedad: alta <input type="checkbox"/> baja <input checked="" type="checkbox"/> temperatura: alta <input type="checkbox"/> baja <input checked="" type="checkbox"/> luz: directa <input type="checkbox"/> indirecta <input checked="" type="checkbox"/>		
Físicas	extintores: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> montaje: adecuado <input type="checkbox"/> inadecuado <input checked="" type="checkbox"/> sistema eléctrico defectuoso <input type="checkbox"/>		
Seguridad	alarmas: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> sensores: si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> guardias: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>		
	cámaras: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> accesible: si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>		
5. OBSERVACIONES			
6. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO			
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO			
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre, Ec. Flor Quinchuela			Fecha de inventario: 2015/05/04
Registro fotográfico: AMANDA CHOGLLO			Fecha de revisión:

Elaborado por: Choglo, A. 2016

Ficha 39: Inventario arqueológico “Cuenco”

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ECUADOR			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL BIENES CULTURALES PATRIMONIALES MUEBLES FICHA DE INVENTARIO ARQUEOLOGIA		CÓDIGO:		BM-06-05-52-01-15-000009	
		CONTROL DE COLECCIÓN:		N/A	
1. INFORMACIÓN TÉCNICA					
Colección: N/A					
Propietario/Responsable: ERNESTO SALAZAR					
Tipo de bien: Cuenco			Material: Cerámica		
Periodo histórico: Inca			Cronología: 1460- 1532 d. C		
Filiación cultural: Inca			Fase: N/A		
Dimensiones					
Alto	Largo	Ancho	Diámetro	Espesor	Peso
4			25		1400
Descripción:					
<p>Es un recipiente grande, pero poco profundo, en la parte interna, posee una equis hecha con pintura roja.</p> <p>Se asienta sobre una base redondeada.</p> <p>No muestra señales de uso por eso se cree que era para uso ceremonial.</p>					
Descripción de la fotografía: Cuenco, 2015				Código fotográfico:	BM-06-05-52-01-15-000009_1.JPG
Técnica de manufactura: Moldeado					
Tecina decorativa: Monocromática					
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Chimborazo		Cantón: Chunchi		Parroquia: Compud Comunidad: Tauri	
Contenedor: N/A					
Coordenadas: WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630					
3. REGIMEN DE PROPIEDAD					
Público:			Privado: X		
4. ESTADO GENERAL DEL BIEN					
Estado de conservación	Bueno <input type="checkbox"/>	Regular <input checked="" type="checkbox"/>	Malo <input type="checkbox"/>		
Estado de integridad	Completo <input type="checkbox"/>	Incompleto <input type="checkbox"/>	Fragmentado <input checked="" type="checkbox"/>	Detalle	
Conservación preventiva (Detección de problemas del lugar de exposición /conservación)					
Ambientales	humedad: alta <input type="checkbox"/> baja <input checked="" type="checkbox"/>	temperatura: alta <input type="checkbox"/> baja <input checked="" type="checkbox"/>	luz: directa <input type="checkbox"/> indirecta <input checked="" type="checkbox"/>		
Físicas	extintores: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>	montaje: adecuado <input type="checkbox"/> inadecuado <input checked="" type="checkbox"/>	sistema eléctrico defectuoso <input type="checkbox"/>		
Seguridad	alarmas: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>	sensores: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>	guardias: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>		
	cámaras: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>	accesible: si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>			

5. OBSERVACIONES	
6. DATOS DE CONTROL	
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO	
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO	
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre, Ec. Flor Quinchuela	Fecha de inventario: 2015/05/04
Registro fotográfico: AMANDA CHOGLLO	Fecha de revisión:

Elaborado por: Chogollo, A. 2016




Ficha 40: Inventario arqueológico “Cántaro”

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO: BM-06-05-52-01-15-000010		
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL BIENES CULTURALES PATRIMONIALES MUEBLES FICHA DE INVENTARIO ARQUEOLOGIA				CONTROL DE COLECCIÓN: N/A		
1. INFORMACIÓN TÉCNICA						
Colección: N/A						
Propietario/Responsable: ERNESTO SALAZAR						
Tipo de bien: Cántaro			Material: Cerámica			
Periodo histórico: Integración			Cronología: 400- 1.500 d. C			
Filiación cultural: Cañari			Fase: N/A			
Dimensiones						
Alto	Largo	Ancho	Diámetro	Espesor	Peso	Fotografía:
21					10500	
Descripción: Es una vasija, que presenta un cuerpo redondeado, el cuello se estrecha de manera tenue y la boca es ancha, tiene una base determinada, lo cual permite asentar el objeto donde se quiera. Se usa el color ocre de fondo. Su funcionalidad era para guardar para guardar, conservar y transportar líquidos						
Descripción de la fotografía: Cántaro, 2015				Código fotográfico: BM-06-05-52-01-15-000010_1.JPG		
Técnica de manufactura: Moldeado						
Tecina decorativa: N/A						
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN						

Provincia: Chimborazo Cantón: Chunchi Parroquia: Compud Comunidad: Tauri				
Contenedor: N/A				
Coordenadas: WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630				
3. REGIMEN DE PROPIEDAD				
Público:		Privado: X		
4. ESTADO GENERAL DEL BIEN				
Estado de conservación	Bueno <input checked="" type="checkbox"/>	Regular <input type="checkbox"/>	Malo <input type="checkbox"/>	
Estado de integridad	Completo <input checked="" type="checkbox"/>	Incompleto <input type="checkbox"/>	Fragmentado <input type="checkbox"/>	Detalle
Conservación preventiva (Detección de problemas del lugar de exposición /conservación)				
Ambientales	humedad: alta <input type="checkbox"/> baja <input checked="" type="checkbox"/> temperatura: alta <input type="checkbox"/> baja <input checked="" type="checkbox"/> luz: directa <input type="checkbox"/> indirecta <input checked="" type="checkbox"/>			
Físicas	extintores: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> montaje: adecuado <input type="checkbox"/> inadecuado <input checked="" type="checkbox"/> sistema eléctrico defectuoso <input type="checkbox"/>			
Seguridad	alarmas: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> sensores: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> guardias: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>			
	cámaras: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> accesible: si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>			
5. OBSERVACIONES				
6. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO				
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO				
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre, Ec. Flor Quinchuela			Fecha de inventario: 2015/05/04	
Registro fotográfico: AMANDA CHOGLLO			Fecha de revisión:	

Realizado por: Chogllo Amanda, 2015




Ficha 41: Inventario arqueológico “Cuenco”

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural				
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL BIENES CULTURALES PATRIMONIALES MUEBLES FICHA DE INVENTARIO ARQUEOLOGIA				CÓDIGO:		
				BM-06-05-52-01-15-0000011		
				CONTROL DE COLECCIÓN:		
				N/A		
1. INFORMACIÓN TÉCNICA						
Colección: N/A						
Propietario/Responsable: ERNESTO SALAZAR						
Tipo de bien: Cuenco			Material: Cerámica			
Periodo histórico: Inca			Cronología: 1460 – 1532 d. C			
Filiación cultural: Inca			Fase: N/A			
Dimensiones						
Alto	Largo	Ancho	Diámetro	Espesor	Peso	Fotografía:
17			18		23800	
Descripción:						
<p>Este recipiente posee un cuerpo voluminoso y base cónica no posee bordes.</p> <p>Su uso fue doméstico, se usaba para la cocción de alimentos</p>						
Descripción fotografía: Cuenco, 2015			Código fotográfico: BM-06-05-52-01-15-0000011_1.JPG			
Técnica de manufactura: Moldeado						
Técnica decorativa: N/A						
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN						
Provincia: Chimborazo Cantón: Chunchi Parroquia: Compud Comunidad: Tauri						
Contenedor: N/A						
Coordenadas: WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630						
3. REGIMEN DE PROPIEDAD						
Publico:			Privado: X			
4. ESTADO GENERAL DEL BIEN						
Estado de conservación		Bueno <input type="checkbox"/>	Regular <input checked="" type="checkbox"/>	Malo <input type="checkbox"/>		
Estado de integridad		Completo <input checked="" type="checkbox"/>	Incompleto <input type="checkbox"/>	Fragmentado <input type="checkbox"/>	Detalle	
Conservación preventiva (Detección de problemas del lugar de exposición /conservación)						
Ambientales	humedad: alta <input type="checkbox"/> baja <input checked="" type="checkbox"/>		temperatura: alta <input type="checkbox"/> baja <input checked="" type="checkbox"/>		luz: directa <input type="checkbox"/> indirecta <input checked="" type="checkbox"/>	
Físicas	extintores: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>		montaje: adecuado <input type="checkbox"/> inadecuado <input checked="" type="checkbox"/>		sistema eléctrico defectuoso <input type="checkbox"/>	
Seguridad	alarmas: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>		sensores: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>		guardias: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>	
	cámaras: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>		accesible: si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>			

5. OBSERVACIONES	
6. DATOS DE CONTROL	
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO	
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO	
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre, Ec. Flor Quinchuela	Fecha de inventario: 2015/05/04
Registro fotográfico: AMANDA CHOGLLO	Fecha de revisión:

Elaborado por: Chogllo, A. 2016



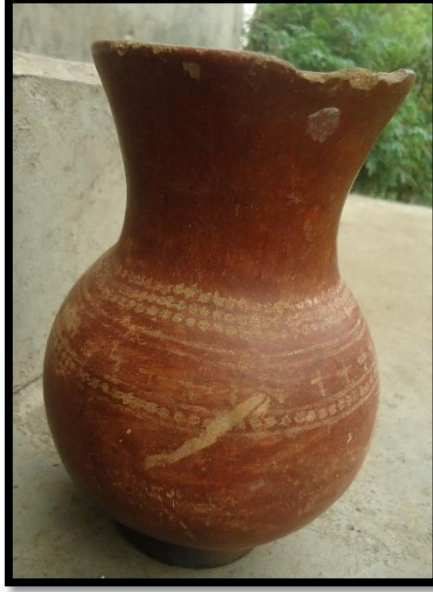
Ficha 42: Inventario arqueológico “Piedra de moler”

 		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL BIENES CULTURALES PATRIMONIALES MUEBLES FICHA DE INVENTARIO ARQUEOLOGIA			
CÓDIGO:		BM-06-05-52-01-15-000012			
CONTROL DE COLECCIÓN:		N/A			
1. INFORMACIÓN TÉCNICA					
Colección: N/A					
Propietario/Responsable: CARMELINA ÁLVAREZ					
Tipo de bien: Piedra de moler		Material: Piedra			
Periodo histórico: Integración		Cronología: 400- 1500 d. C			
Filiación cultural: Cañari		Fase:			
Dimensiones					
Alto	Largo	Ancho	Diámetro	Espesor	Peso
Descripción:					
Este recipiente cóncavo de piedra, servía para triturar y moler diversos alimentos, con ayuda de una pequeña piedra redondeada.					
Determinando que su uso fue doméstico.					
Posee 4 patas.					
Fotografía:					
					
Descripción de la fotografía: Piedra de moler, 2015			Código fotográfico: BM-06-05-52-01-15-000012_1.JPG		
Técnica de manufactura: Tallado					
Tecina decorativa: N/A					
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Chimborazo Cantón: Chunchi Parroquia: Compud Comunidad: Tauri					
Contenedor: N/A					
Coordenadas: WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630					
3. REGIMEN DE PROPIEDAD					

Público:		Privado: X	
4. ESTADO GENERAL DEL BIEN			
Estado de conservación	Bueno <input checked="" type="checkbox"/>	Regular <input type="checkbox"/>	Malo <input type="checkbox"/>
Estado de integridad	Completo <input type="checkbox"/>	Incompleto <input checked="" type="checkbox"/>	Fragmentado <input type="checkbox"/> Detalle
Conservación preventiva (Detección de problemas del lugar de exposición /conservación)			
Ambientales	humedad: alta <input type="checkbox"/> baja <input checked="" type="checkbox"/> temperatura: alta <input type="checkbox"/> baja <input checked="" type="checkbox"/> luz: directa <input type="checkbox"/> indirecta <input checked="" type="checkbox"/>		
Físicas	extintores: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> montaje: adecuado <input type="checkbox"/> inadecuado <input checked="" type="checkbox"/> sistema eléctrico defectuoso <input type="checkbox"/>		
Seguridad	alarmas: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> sensores: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> guardias: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>		
	cámaras: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> accesible: si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>		
5. OBSERVACIONES			
6. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO			
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO			
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre, Ec. Flor Quinchuela			Fecha de inventario: 2015/05/04
Registro fotográfico: AMANDA CHOGLLO			Fecha de revisión:

Elaborado por: Choglo, A. 2016

Ficha 43: Inventario arqueológico “Cántaro”

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural					
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL BIENES CULTURALES PATRIMONIALES MUEBLES FICHA DE INVENTARIO ARQUEOLOGIA		CÓDIGO:					
		BM-06-05-52-01-15-000013					
		CONTROL DE COLECCIÓN:					
				N/A			
1. INFORMACIÓN TÉCNICA							
Colección: N/A							
Propietario/Responsable: CARMELINA ÁLVAREZ							
Tipo de bien: Cántaro			Material: Cerámica				
Periodo histórico: Integración			Cronología: 400- 1.500 d. C				
Filiación cultural: Cañari			Fase: Cashaloma				
Dimensiones							
Alto	Largo	Ancho	Diámetro	Espesor	Peso	Fotografía:	
	15						
Descripción:							
<p>Es un recipiente hecho de barro, cuyo cuerpo es redondeado, el cuello se estrecha de manera sutil y la boca ancha, posee una base definida lo cual permite asentar el objeto donde se desee.</p>							
<p>Se usa el color ocre de fondo y el pigmento blanco para una serie de dibujos consistentes en: puntos alineados paralelos en el cuerpo de las piezas, cruces de brazos iguales (cruz latina).</p>							
<p>Su funcionalidad era para guardar que servía para guardar, conservar y transportar líquidos.</p>							
Descripción de la fotografía: Cántaro, 2015			Código fotográfico:		BM-06-05-52-01-15-000013_1.JPG		
Técnica de manufactura: Moldeado							
Técnica decorativa: Pintura ocre y encima pigmento blanco							
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN							
Provincia: Chimborazo		Cantón: Chunchi		Parroquia: Compud	Comunidad: Tauri		
Contenedor: N/A							
Coordenadas: WGS84 Z17S - UTM : X 0729800 Y 9741416 Z (Altitud) 2630							
3. REGIMEN DE PROPIEDAD							
Público:			Privado: X				
4. ESTADO GENERAL DEL BIEN							
Estado de conservación	Bueno <input checked="" type="checkbox"/>	Regular <input type="checkbox"/>	Malo <input type="checkbox"/>				
Estado de integridad	Completo <input checked="" type="checkbox"/>	Incompleto <input type="checkbox"/>	Fragmentado <input type="checkbox"/>	Detalle			
Conservación preventiva (Detección de problemas del lugar de exposición /conservación)							

Ambientales	humedad: alta <input type="checkbox"/> baja <input checked="" type="checkbox"/> temperatura: alta <input type="checkbox"/> baja <input checked="" type="checkbox"/> luz: directa <input type="checkbox"/> indirecta <input checked="" type="checkbox"/>
Físicas	extintores: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> montaje: adecuado <input type="checkbox"/> inadecuado <input checked="" type="checkbox"/> sistema eléctrico defectuoso <input type="checkbox"/>
Seguridad	alarmas: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> sensores: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> guardias: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
	cámaras: si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> accesible: si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
5. OBSERVACIONES	
6. DATOS DE CONTROL	
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO	
Inventariado por: AMANDA CHOGLLO	
Revisado por: Ing. Christiam Aguirre, Ec. Flor Quinchuela	Fecha de inventario: 2015/05/04
Registro fotográfico: AMANDA CHOGLLO	Fecha de revisión:

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

c. Inventario de la planta turística

De acuerdo a la investigación la parroquia Compud, carece totalmente de planta turística, por lo cual se tomará en cuenta la planta turística existente en la ciudad de Chunchi. Para lo cual se acudió a la Unidad de Turismo del cantón Chunchi para la validación de los prestadores de servicios turísticos.

1) Hospedaje

Tabla 1: Servicio de hospedaje en el cantón Chunchi

NOMBRE	DIRECCIÓN	PRECIO	NRO. DE PLAZAS	TELÉFONO
Hotel "La Estancia"	Av. 4 de Julio	\$ 8,00	30	2936551
Hotel "Chunchi Imperial"	Simón Bolívar y Manuel Reyes	\$ 12,00	70	2936626
Hotel "Deidán"	Montufar y Abdón Calderón	\$ 10,00	30	2936090
Residencial	Simón Bolívar y Capitán Ricaurte	\$ 8,00	30	2936237
Refugio "La Parada del Inca"	Comunidad Launag Grande	\$ 8,00	8	2938 013
Hostería "Paso al Puñay"	Comunidad Verde pamba	\$ 8,00	8	2302473

Fuente: Catastro turístico del cantón Chunchi/ ITUR, 2013.

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

2) Alimentación

Tabla 2: Servicio de alimentación en el cantón Chunchi

NOMBRE	DIRECCIÓN	PLAZAS	TELÉFONO
Restaurante El Dolarazo Mirador	Av. 4 De Julio	30	0958836321
Restaurante El Dolarazo	Av. 4 De Julio	28	0988076283
Restaurante Las Gaviotas	Av. 4 De Julio	60	2936-269
Restaurante Fabiancito	Av. 4 De Julio y Manuel Reyes	40	0993542-463
Restaurante Mayely	Av. 4 De Julio		
Restaurant Don Xavi	Av. 4 De Julio	30	
Restaurant La Estancia del Sabor	Av. 4 De Julio y Capitán Ricaurte	60	2936-551
Restaurant Paola	Av. 4 De Julio	30	2936-617
Restaurant La Unión	Av. 4 De Julio	20	2936-533
Restaurante El Sabrosón	Av. 4 De Julio y General Morales	36	2936-786
Restaurante Piko Pollo	Av. 4 De Julio y Manuel Pinos		
Restaurante La Yapita	Av. 4 De Julio y Manuel Pinos		
Restaurante El Márquez	Calle Quito y Capitán Ricaurte Ricaurte		2936-271
Restaurante Turístico	Av. 4 De Julio	38	2936463
Restaurante Chunchi Imperial	Simón Bolívar y Manuel Reyes	20	2936-482
Donys Fast Food	Montúfar	15	
Pizzeria Italians	Av. 4 De Julio	25	2937-153
Picantería Tropical	Montúfar	15	2936-384
Picantería El Ídolo	Av. 4 De Julio	28	0979120026
Chifa Hao Zai Lai	Av. 4 De Julio y Abdón Calderón	50	2936-641
On The Road Fast Food	Av. 4 De Julio		
Café Bar Ke Bab	Av. 4 De Julio	20	
Pizzeria El Imperio	Av. 4 De Julio	17	2936-088
Torillas Lulu	General Morales		
Tortillas Doña Fabiola	Calle Quito Y Gral. Morales	14	2936-340

Fuente: Catastro turístico del cantón Chunchi/ ITUR, 2013.

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

3) Agencias de viaje

El cantón Chunchi no cuenta con Agencias de viajes y Tour Operadoras.

4) Transporte

El servicio de transporte turístico en la localidad es inexistente, pero se cuenta con la Cooperativa de Transportes de buses CHUNCHI, que presta el servicio de alquiler para viajes de turismo de igual manera existen camionetas y taxis para para transporte para propios y extranjeros.

5) Servicio de Guianza

Dentro del cantón Chunchi existen 5 guías nativos, capacitados por el Ministerio de Turismo con su respectiva licencia.

6) Recreación, diversión y esparcimiento

Tabla 3: Establecimientos de esparcimiento y recreación

NOMBRE	DIRECCIÓN	PLAZAS	TELÉFONO
Bar Cafetería Zadquiel	Cap. Ricaurte y Montufar	15	2936-226
Cabaña Bar	Bermeo Vallejo	50	0992786194
Bar Karaoke Baru Urbano	Bermeo Vallejo	30	0989123300
Complejo "La Familia"	Av. Chimborazo entre Gonzales Suarez y Arturo Ordoñez.	70	2936-244 2936-245

Fuente: Catastro turístico del cantón Chunchi, 2013.

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

d. **Inventario de productos turísticos**

e. **Superestructura turística**

Tabla 4: Superestructura turística para el cantón Chunchi

INSTITUCIÓN	TIPO			ATRIBUCIONES
	PU	PR	CO	
Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Chunchi.	X			Promover la integración de las principales instituciones vinculadas a la gestión del Turismo y del patrimonio natural y cultural; planificar, fomentar, incentivar y facilitar la organización, funcionamiento y competitividad de la actividad turística cantonal y de los establecimientos que prestan servicios en actividades turísticas, así como vigilar el cumplimiento de la normativa vigente concerniente al turismo como es la Ordenanza para Regulación de Actividades Turísticas Sostenibles para el cantón Chunchi.
Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Chimborazo.	X			Planificar, construir y mantener el sistema vial de ámbito provincial, que no incluya las zonas urbanas.
Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial de Compad.	X			Fomentar la inversión y el desarrollo económico, en sectores como la agricultura, ganadería, artesanía y turismo en coordinación con los demás gobiernos autónomos descentralizados e incentivar el desarrollo de actividades productivas comunitarias, la preservación de la biodiversidad y la protección del ambiente.
Ministerio de Turismo Zonal 3	X			El Ministerio de turismo, en coordinación con los organismos seccionales, estará encargado de la regulación a nivel nacional, la planificación, promoción internacional, facilitación, información estadística y control del turismo y actividades turísticas.
Ministerio del Ambiente				El ministerio está encargado de definir políticas y regulaciones a las que se sujetarán la recuperación, conservación, protección, ordenamiento, manejo, uso y aprovechamiento sostenible de los recursos naturales, a fin de asegurar el desarrollo sostenible de manera que se garantice el derecho de todas las personas a gozar de un medio ambiente sano.
Ministerio de Cultura y Patrimonio	X			El ministerio tiene como prioridad fortalecer la identidad Nacional y la Interculturalidad; proteger y promover, incentivar la diversidad cultural; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural, garantizando el ejercicio pleno de los derechos culturales a partir de una nueva relación entre el ser humano y la naturaleza que incidirá en una integración simbólica, contribuyendo al Buen Vivir.

Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC)	X			El INPC es un centro de investigación, que facilita el análisis y aplicación de teorías, metodologías y técnicas para: catalogar y de esta forma proteger y potenciar los bienes patrimoniales, teniendo como finalidad difundir y al mismo tiempo concienciar a la población, sobre la importancia del patrimonio cultural para beneficio de las presentes y futuras generaciones.
--	---	--	--	---

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

f. Análisis de la oferta complementaria

1) Características de los Restaurantes

Tabla 5: Características del Restaurante Don Xavi

Nombre del establecimiento: Don Xavi	
Ubicación:	Av. 4 de Julio
Nro. de plazas:	60
Servicio de alimentación:	Desayunos, almuerzos, platos a la carta, apanado, menestra, churrascos, batidos, pollo broster y asado.
Precio por platillo :	Almuerzos: \$3 Plato a la carta: \$5
Atención:	Diurna
Nro. de turistas anuales:	100

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

Tabla 6: Características del Restaurante Maylin

Nombre del establecimiento: Restaurante Maylin	
Ubicación:	Av. 4 de Julio
Nro. de plazas:	40
Servicio de alimentación:	Desayunos, almuerzos, meriendas, carne asada, chuleta, pollo asado, seco de pollo, bistec de carne, guatita, pescado frito, bandera, papi pollo.
Precio por platillo :	Almuerzos: \$3 Plato a la carta: \$5
Atención:	Hasta las 11 pm
Nro. de turistas anuales:	60

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

Tabla 7: Características del Restaurante Grill Restaurant Maite

Nombre del establecimiento: Grill Restaurante Maite	
Ubicación:	Av. 4 de Julio
Nro. de plazas:	36
Servicio de alimentación:	Desayunos, almuerzos, meriendas, parrilladas, batidos, morochos, papa rellena, guata, encebollado, seco de pollo, caldo de pata, arroz con chuleta.
Precio por platillo :	Almuerzos: \$3 Plato a la carta: \$5
Atención:	Hasta las 9 pm
Nro. de turistas anuales:	75

Elaborado por: Chogillo, A. 2016

Tabla 8: Características del Restaurante Fabiancito

Nombre del establecimiento: Restaurant Fabiancito	
Ubicación:	Av. 4 de Julio
Nro. de plazas:	24
Servicio de alimentación:	Desayunos, almuerzos, encebollados, meriendas, pollo broster y asado, chuleta, guatita, salchipapas, tostadas, aguas aromáticas, café, colas, batidos y jugos.
Precio por platillo:	Almuerzos: \$3 Plato a la carta: \$5
Atención:	24 horas
Nro. de turistas anuales:	50

Elaborado por: Chogillo, A. 2016

Tabla 9: Características del Restaurante Café Bar la Choza

Nombre del establecimiento: Café Bar la Choza	
Ubicación:	Av. 4 de Julio
Nro. de plazas:	24
Servicio de alimentación:	Desayunos, almuerzos, meriendas, seco de pollo y de carne, aguas aromáticas, café, morochos, humitas, tamales, bolones de verde y tostadas.
Precio por platillo :	Almuerzos: \$3 Plato a la carta: \$5
Atención:	Diurna
Nro. de turistas anuales:	200

Elaborado por: Chogillo, A. 2016

Tabla 10: Características del Restaurante La Estancia del Sabor

Nombre del establecimiento: La Estancia del Sabor	
Ubicación:	Av. 4 de Julio
Nro. de plazas:	60
Servicio de alimentación:	Desayunos, almuerzos, meriendas, platos a la carta, seco de pollo y de carne, churrasco, aguas aromáticas, café, colas jugos, batidos y licores.
Precio por platillo :	Almuerzos: \$3 Plato a la carta: \$5
Atención:	24 horas
Nro. de turistas anuales:	300

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

Tabla 11: Características del Restaurante Turístico

Nombre del establecimiento: Restaurante Turístico	
Ubicación:	Av. 4 de Julio
Nro. de plazas:	38
Servicio de alimentación:	Desayunos, almuerzos, meriendas, platos a la carta.
Precio por platillo :	Almuerzos: \$3 Plato a la carta: \$5
Atención:	Hasta las 10 pm
Nro. de turistas anuales:	150

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

Tabla 12: Características del Restaurante Las Gaviotas

Nombre del establecimiento: Restaurante las Gaviotas	
Ubicación:	Av. 4 de Julio
Nro. de plazas:	30
Servicio de alimentación:	Desayunos, almuerzos, meriendas, platos a la carta.
Precio por platillo :	Almuerzos: \$3 Plato a la carta: \$5
Atención:	24 horas
Nro. de turistas anuales:	90

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

Tabla 13: Características del Restaurante La Costeñita

Nombre del establecimiento: La costeñita	
Ubicación:	Av. 4 de Julio
Nro. de plazas:	36
Servicio de alimentación:	Desayunos, almuerzos, meriendas, encebollados, ceviches, churrasco, arroz con menestra y pollo, chuleta, corvina frita.
Precio por platillo :	Almuerzos: \$3 Plato a la carta: \$5
Atención:	Diurna
Nro. de turistas anuales:	60

Elaborado por: Chogillo, A. 2016

Tabla 14: Características del Restaurante Hao Zai Lai

Nombre del establecimiento: Hao Zai Lai	
Ubicación:	Av. 4 de Julio
Nro. de plazas:	50
Servicio de alimentación:	Desayunos, almuerzos, meriendas, parrilladas, batidos, morochos, papa rellena, guata, encebollado, seco de pollo, caldo de pata, arroz con chuleta.
Precio por platillo :	Platos a la carta desde \$4 en adelante
Atención:	Hasta la 11pm
Nro. de turistas anuales:	180

Elaborado por: Chogillo, A. 2016

Tabla 15: Características del Restaurante Marisquería ídolo Restaurant

Nombre del establecimiento: Marisquería ídolo Restaurant	
Ubicación:	Av. 4 de Julio
Nro. de plazas:	20
Servicio de alimentación:	Desayunos, almuerzos, encebollados, ceviche, arroz marinero, menestra, pescado frito, caldo de bagre, cangrejos, seco de carne y pollo, colas, jugos y batidos.
Precio por platillo :	Almuerzos: \$3 Plato a la carta: \$5
Atención:	Diurna
Nro. de turistas anuales:	90

Elaborado por: Chogillo, A. 2016

Tabla 16: Características del Restaurante El Sabrosón

Nombre del establecimiento: El Sabrosón	
Ubicación:	Av. 4 de Julio
Nro. de plazas:	36
Servicio de alimentación:	Desayunos, almuerzos, meriendas, platos a la carta.
Precio por platillo :	Almuerzos: \$3 Plato a la carta: \$5
Atención:	Diurna
Nro. de turistas anuales	100

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Tabla 17: Características del Restaurante Paola

Nombre del establecimiento: Restaurante Paola	
Ubicación:	Av. 4 de Julio
Nro. de plazas:	30
Servicio de alimentación:	Desayunos, almuerzos, meriendas, platos a la carta.
Precio por platillo :	Almuerzos: \$3 Plato a la carta: \$5
Atención:	Diurna
Nro. de turistas anuales	70

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Tabla 18: Características del Restaurante La Unión

Nombre del establecimiento: La Unión	
Ubicación:	Av. 4 de Julio
Nro. de plazas:	30
Servicio de alimentación:	Desayunos, almuerzos, meriendas, platos a la carta.
Precio por platillo :	Desayunos \$2.50 Almuerzos \$ 3
Atención:	Diurna
Nro. de turistas anuales	40

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Tabla 19: Características del Restaurante Elizabeth

Nombre del establecimiento: Restaurante Elizabeth	
Ubicación:	Av. 4 de Julio
Nro. de plazas:	30
Servicio de alimentación:	Desayunos, almuerzos, meriendas, platos a la carta.
Precio por platillo :	Desayunos \$2.50 Almuerzos \$ 3
Atención:	Diurna
Nro. de turistas anuales	120

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

2. Análisis de la demanda

a. Segmentación de mercado

Para el respectivo análisis se tomaron dos segmentos de mercado: los turistas nacionales y los turistas internacionales quienes llegaron motivados por el viaje en tren y realizar la ruta Nariz del Diablo.

1) Mercado Nacional

El segmento de mercado nacional está constituido por los turistas regionales y/o locales, sean estos hombres y mujeres de toda edad, que llegan solos, en grupos organizados y/o familiares, para realizar el recorrido.

2) Mercado Internacional

El segmento de mercado internacional lo componen los turistas extranjeros, sean estos hombres y mujeres de toda edad, que llegan solos, en grupos organizados y/o familiares, para realizar el recorrido en el tren.

b. Universo de estudio

1) Para la demanda nacional

El universo de estudio para el análisis de la demanda se constituyó considerando el total de turistas nacionales que viajaron en tren en la ruta nariz del diablo durante el año 2014. De acuerdo al registro de venta de boletos realizado por la Regional Sur de Alausí de Ferrocarriles del Ecuador Empresa Pública, se obtuvo un universo de 44 748 turistas.

2) Para la demanda internacional

El universo de estudio para el análisis de la demanda se constituyó considerando el total de turistas internacionales, que viajaron en tren en la ruta nariz del diablo durante el año 2014. De acuerdo al registro de venta de boletos realizado por la Regional Sur de Alausí de Ferrocarriles del Ecuador Empresa Pública, se obtuvo un universo de 23 052 turistas.

c. Cálculo de la muestra

1) Cálculo de la muestra de turistas nacionales

$$n = \frac{N.p.q}{(N-1)\left(\frac{e}{z}\right)^2 + (p.q)}$$

$$n = \frac{44748 * (0,5 * 0,5)}{44748 - 1 (0,05/1,96)^2 + (0,5 * 0,5)}$$

$$n = 381$$

2) Cálculo de la muestra de turistas internacionales

$$n = \frac{N \cdot p \cdot q}{(N - 1) \left(\frac{e}{z}\right)^2 + (p \cdot q)}$$

$$\frac{23052 * (0,5 * 0,5)}{23052 - 1 (0,05/1.96)^2 + (0,5 * 0,5)}$$

$$n = 378$$

d. Distribución de las encuestas

Las encuestas están dirigidas a 119 turistas nacionales y 119 turistas extranjeros. Las mismas que fueron aplicadas en la estación del tren de Alausí en la Empresa Pública Ferrocarriles del Ecuador.

e. Técnicas de recopilación

La técnica que se utilizó fue la encuesta que mediante el cuestionario nos permitió determinar información general y específica de los futuros clientes nacionales e internacionales.

f. Características de la demanda

1) Demanda Nacional

a) Género de los turistas nacionales

Tabla 20: Género de los turistas nacionales

Género	Frecuencia absoluta	Frecuencia acumulada	Frecuencia relativa	Frecuencia relativa acumulada
Masculino	198	198	52%	52%
Femenino	183	381	48%	100%

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

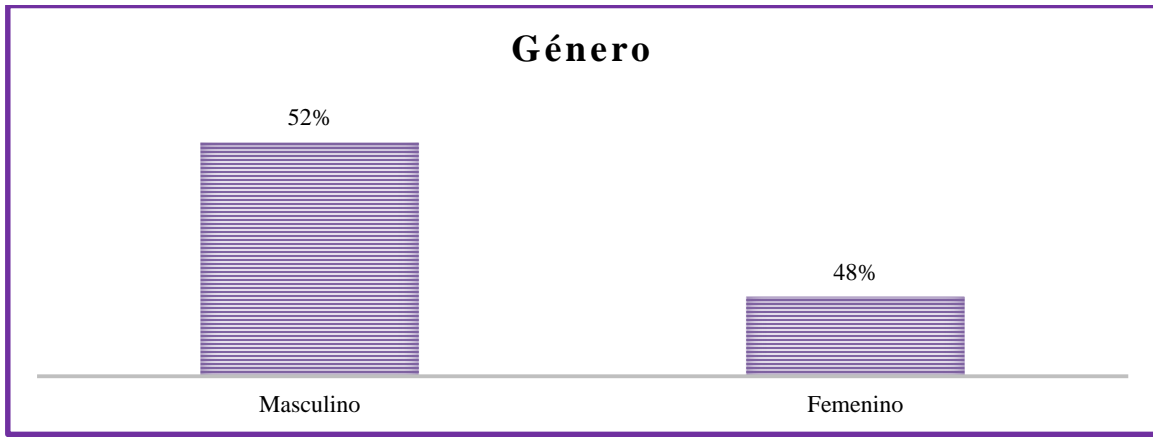


Figura 1: Género de los turistas nacionales

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

Como se muestra en la tabla 20 y figura 1, la mayoría de turistas nacionales son de género masculino en un 52% (198 personas), en tanto que el 48% (183 personas) corresponden al género femenino.

b) Edad de los turistas nacionales

Tabla 21: Edad de los turistas nacionales

Edad	Frecuencia absoluta	Frecuencia acumulada	Frecuencia relativa	Frecuencia relativa acumulada
14 a 24 años	95	95	24,9%	24,9%
25 a 35 años	67	162	17,6%	42,5%
36 a 46 años	46	208	12,1%	55%
47 a 57 años	74	282	19,4%	74,0%
Más de 57 años	99	381	26,0%	100,0%

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

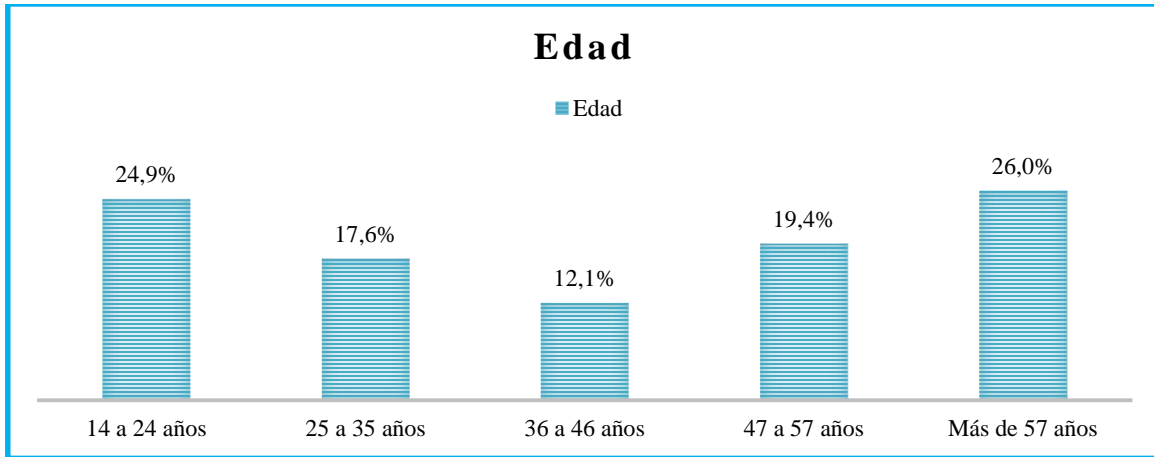


Figura 2: Edad de los turistas nacionales

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

De acuerdo al tabla 21 y figura 2, entre las edades de los turistas encuestados se tiene la más alta incidencia con un 26% (99 personas) en turistas de más 57 años de edad; seguida con un 24,9% (95 personas) en turistas de 14 a 24 años, una concurrencia del 19,4% (74 personas) en turistas de 47 - 57; mientras que el 17,6% (15 personas) son turistas de 25 – 35 años y con un 12,1% (46 personas) en turistas de más de 36 a 46 años.

c) Procedencia de los turistas nacionales

Tabla 22: Procedencia de los turistas nacionales

Procedencia	Frecuencia absoluta	Frecuencia acumulada	Frecuencia relativa	Frecuencia relativa acumulada
Chimborazo	56	56	14,7%	14,7%
Sucumbíos	44	100	11,5%	26,2%
Guayas	99	199	26,0%	52,2%
Pichincha	106	305	27,8%	80,1%
Morona Santiago	14	319	3,7%	83,7%
Azuay	62	381	16,3%	100%

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

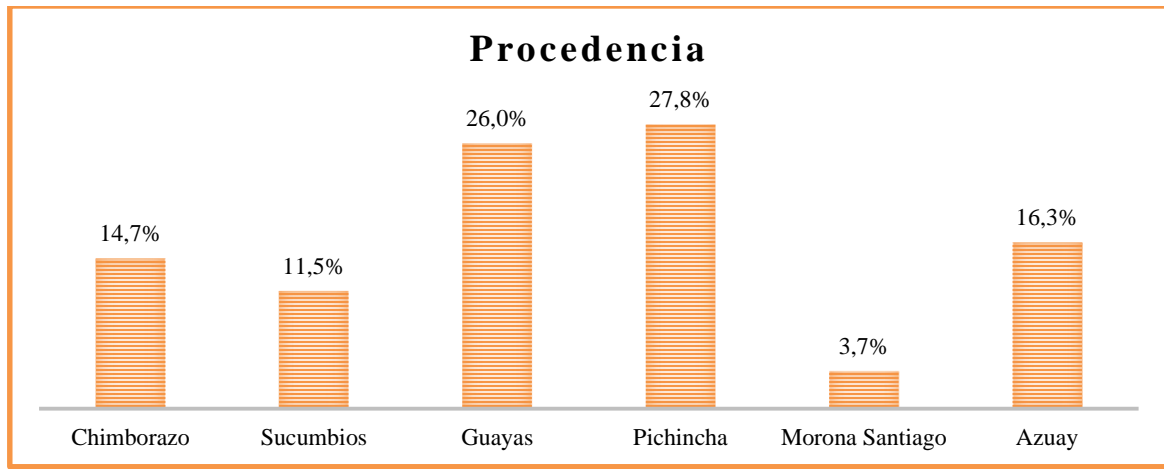


Figura 3: Procedencia de los turistas nacionales

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Como se indica la tabla 22 y la figura 3, en el segmento de mercado nacional, el 27,8 % (106 personas) proceden de la provincia de Pichincha, en tanto que el 26% (99 personas) son turistas originarios de la provincia del Guayas, mientras que el 16,3% (62 personas) son turistas azuayos, así mismo 14,7% (56 personas) son paseantes Chimboracenses, además el 11,5% (44 personas) son oriundos de la provincia de Sucumbíos y el 3,7% (14 personas) pertenecen a la provincia de Morona Santiago.

d) Nivel de educación de los turistas nacionales

Tabla 23: Nivel de educación de los turistas

Nivel de estudios	Frecuencia absoluta	Frecuencia acumulada	Frecuencia relativa	Frecuencia relativa acumulada
Primaria	15	15	3,9%	3,9%
Secundaria	134	149	35,2%	39%
Universitario	198	347	52,0%	91,1%
Post grado	34	381	8,9%	100%

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

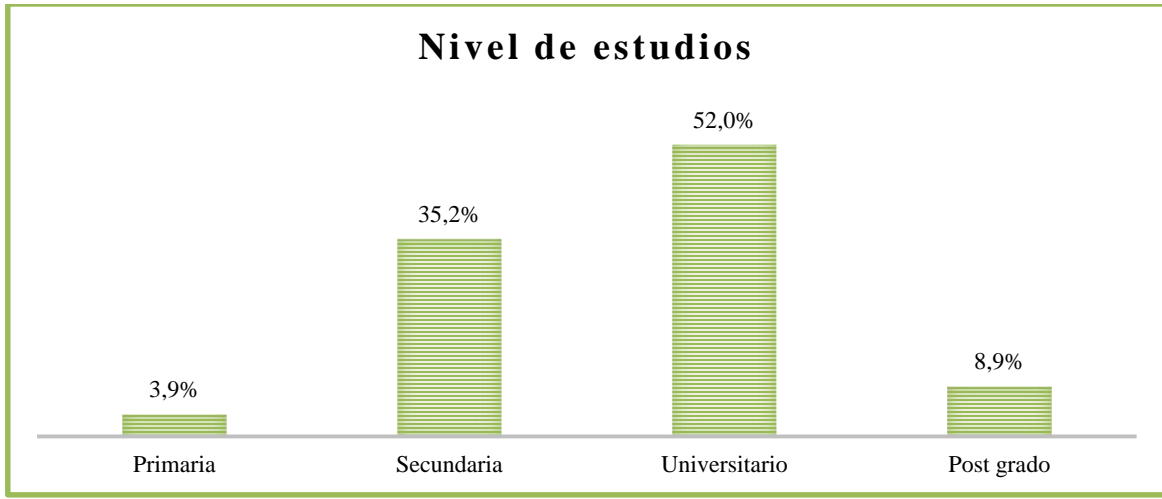


Figura 4: Nivel de educación de los turistas

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

De acuerdo a la tabla 23 y la figura 4, el 52% (198 personas) tienen instrucción Universitaria, el 35,2% (134 personas) corresponden a instrucción secundaria, mientras que el 8,9% (34 personas) han realizado un post-grado y apenas el 3,9% (15 personas) han llegado a la primaria.

e) Ocupación de los turistas nacionales

Tabla 24: Ocupación de los turistas nacionales

Ocupación	Frecuencia absoluta	Frecuencia acumulada	Frecuencia relativa	Frecuencia relativa acumulada
Estudia	93	93	24,4%	24,4%
Trabaja	145	238	38,1%	62,5%
Estudia y Trabaja	97	335	25,5%	87,9%
No Trabaja	2	337	0,5%	88,5%
Jubilado	44	381	11,5%	100,0%

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

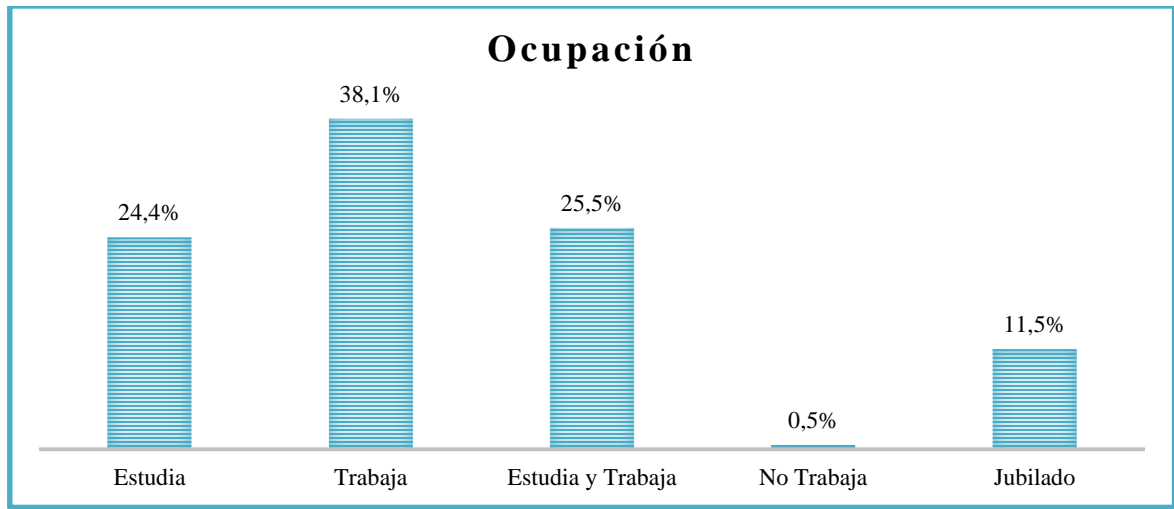


Figura 5: Ocupación de los turistas internacionales

Elaborado por: Chogillo, A. 2016

Según la tabla 24 y la figura 5, la mayoría de turistas nacionales con un porcentaje del 38,1% (145 personas) trabajan; en tanto que el 25,5% (97 personas) corresponde a personas que estudian y trabajan, además el 24,4% (93 personas) son personas que estudian, mientras que el 11,5% (44 personas) son turistas jubilados y el 0,5% (2 personas) no trabajan.

f) Frecuencia de viaje de los turistas nacionales

Tabla 25: Frecuencia de viaje de los turistas nacionales

Frecuencia de viaje	Frecuencia absoluta	Frecuencia acumulada	Frecuencia relativa	Frecuencia relativa acumulada
Semanal	8	8	2,1%	2,1%
Mensual	32	40	8,4%	10,5%
Anual	89	129	23,4%	33,9%
Ocasionalmente	55	184	14,4%	48,3%
Feridos	197	381	51,7%	100,0%

Elaborado por: Chogillo, A. 2016

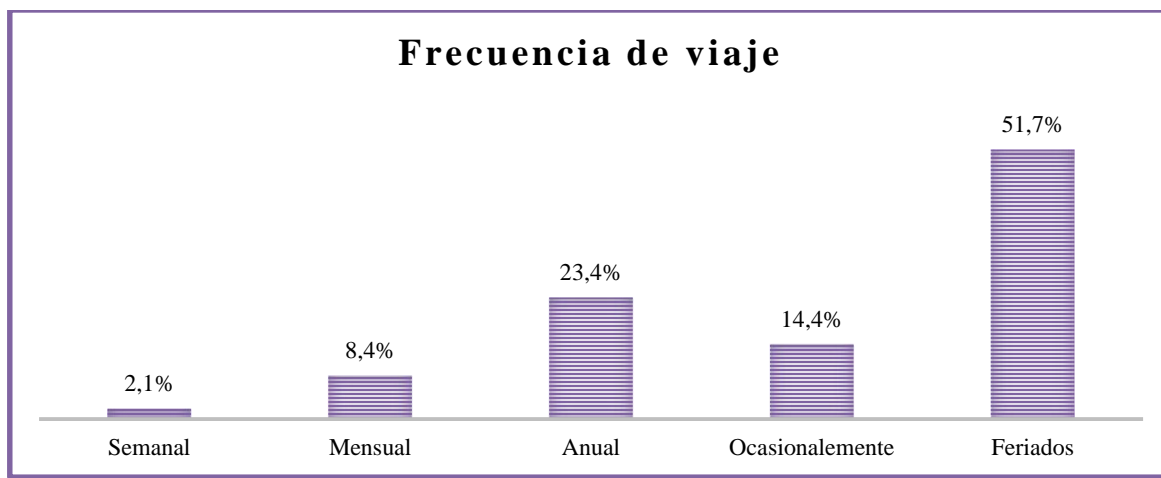


Figura 6: Frecuencia de viaje de los turistas nacionales

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Según la tabla 25 y la figura 6, el 51,7% (197 personas) señalan que aprovechan los feriados para realizar un viaje, el 23,4% (89 personas) salen de forma anual, mientras que el 14,4% (55 personas) viajan de forma ocasional, en tanto que el 8,4% (32 personas) hacen turismo de forma mensual y el 2,1% realizan viajes semanales.

g) Acompañamiento de viaje de los turistas nacionales

Tabla 26: Acompañamiento de los turistas nacionales

Acompañamiento del viaje	Frecuencia absoluta	Frecuencia acumulada	Frecuencia relativa	Frecuencia relativa acumulada
Solo	18	18	4,7%	4,7%
En pareja	54	72	14,2%	19%
En familia	134	206	35,2%	54,1%
Con amigos	175	381	45,9%	100%

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

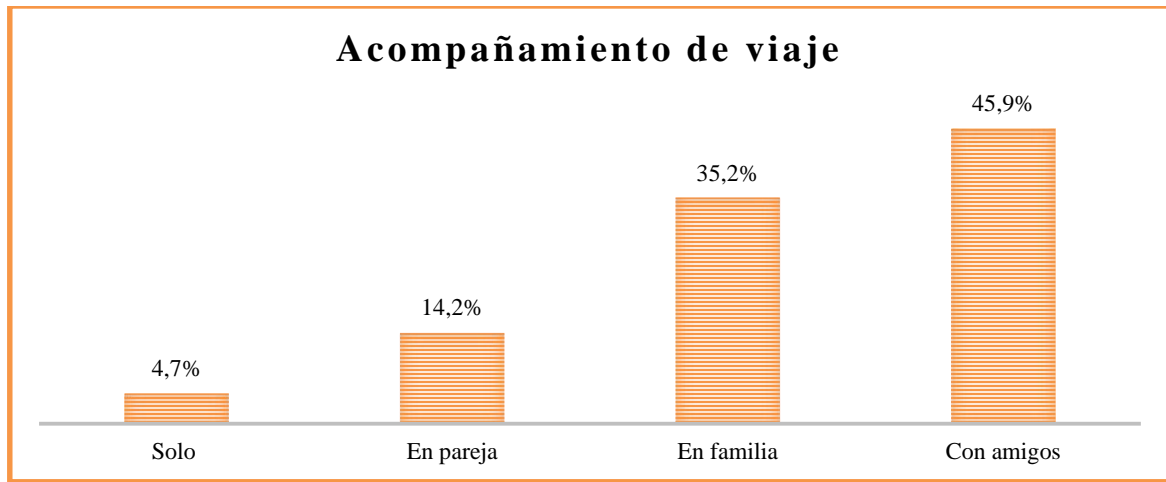


Figura 7: Acompañamiento de los turistas nacionales

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

De acuerdo a la tabla 26 y la figura 7, el 45,9% (175 personas) prefieren la compañía de sus amigos al momento de viajar, seguido del 35,2% (134 personas) realizan viajes en familia, mientras que el 14,2% (54 personas) viajan acompañados de su pareja y tan solo el 4,7% (18 personas) experimentan viajar solos.

h) Medios de información empleados por los turistas nacionales

Tabla 27: Nivel de educación de los turistas nacionales

Medios de información	Frecuencia absoluta	Frecuencia acumulada	Frecuencia relativa	Frecuencia relativa acumulada
Internet	245	245	64,3%	64,3%
Centro de información turística	9	254	2,4%	66,7%
Radio o televisión	108	362	28,3%	95,0%
Revistas especializadas	11	373	2,9%	97,9%
Periódico	8	381	2,1%	100,0%

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

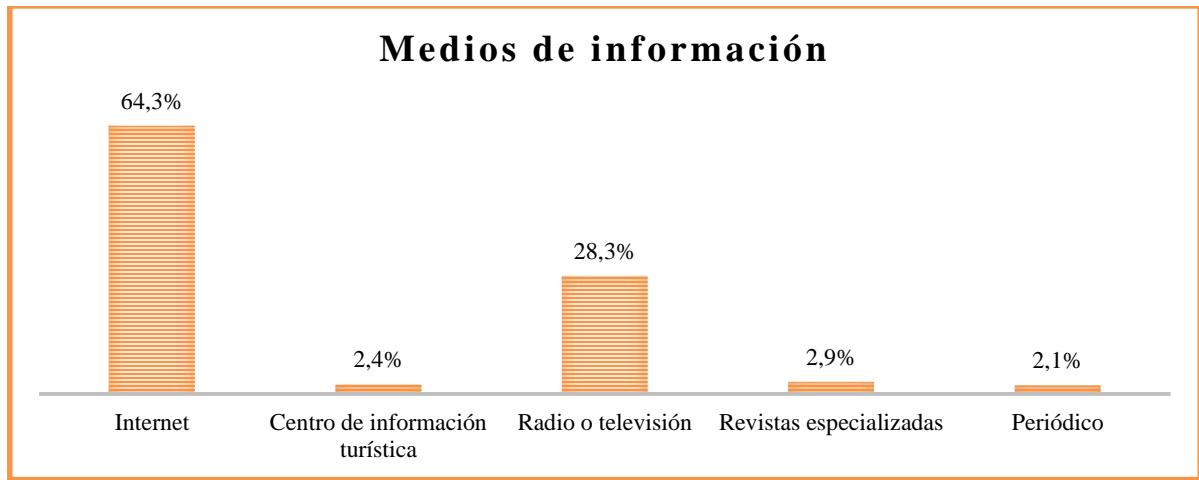


Figura 8: Nivel de educación de los turistas nacionales

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Como se observa en la tabla 27 y la figura 8, los turistas nacionales en un 64,3% (245 personas) prefieren recibir información de sitios turísticos por internet, el 28,3% (108 personas) prefieren recibir la información por radio y televisión, el 2,9% (9 personas) obtienen información mediante revistas especializadas, de igual manera el 2,4% (5 personas) se inclinan por centros de información turística, mientras que el 2,1% (8 personas) señalan que prefieren artículos en el periódico.

i) Disponibilidad de pago por servicio de los turistas nacionales

Tabla 28: Disponibilidad de pago de los turistas nacionales

Disposición de pago	Frecuencia absoluta	Frecuencia acumulada	Frecuencia relativa	Frecuencia relativa acumulada
\$ 3 - 5	307	307	80.6%	80.6%
\$ 6 - 8	60	367	15.7%	96.3%
Más de \$ 8	14	381	3.7%	100.0%

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

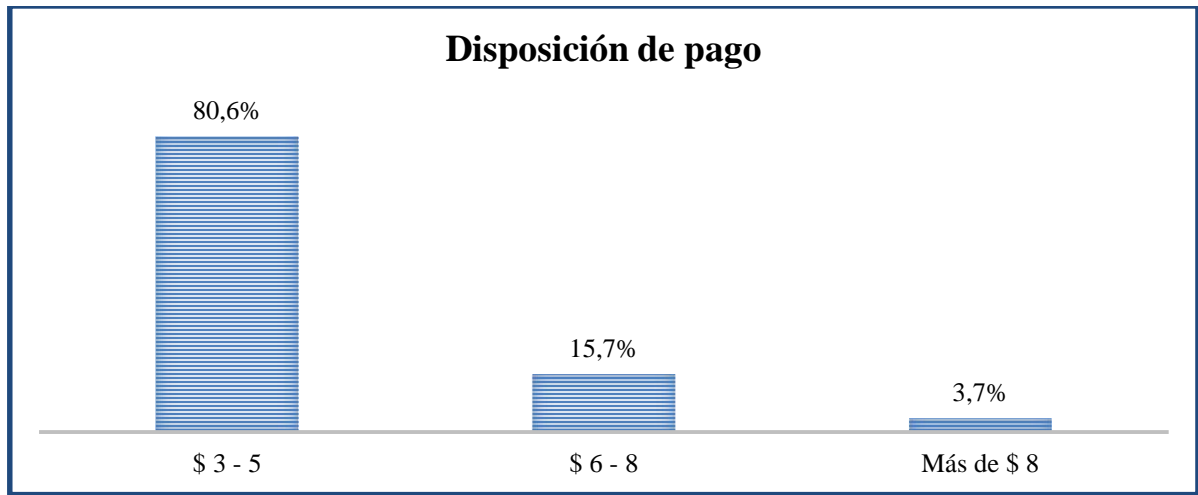


Figura 9: Disponibilidad de pago de los turistas nacionales

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

De acuerdo a la tabla 28 y la figura 9, el 96,3 % (307 personas) de turistas nacionales pagaría de \$3- 5 dólares por el servicio de alimentación y por plato, mientras que el 15,7% (60 personas) gastarían de \$6-8 dólares diarios por el servicio de alimentación y por plato y el restante 3,7% (14 personas) gastan más de 8 dólares por plato.

j) Forma de pago demandada por los turistas nacionales

Tabla 29: Forma de pago que prefieren los turistas nacionales

Forma de pago	Frecuencia absoluta	Frecuencia acumulada	Frecuencia relativa	Frecuencia relativa acumulada
Efectivo	376	376	98,7%	98,7%
Tarjeta de crédito	5	381	1,3%	100%

Nota: Investigación de campo estación del tren Alausí, 2015

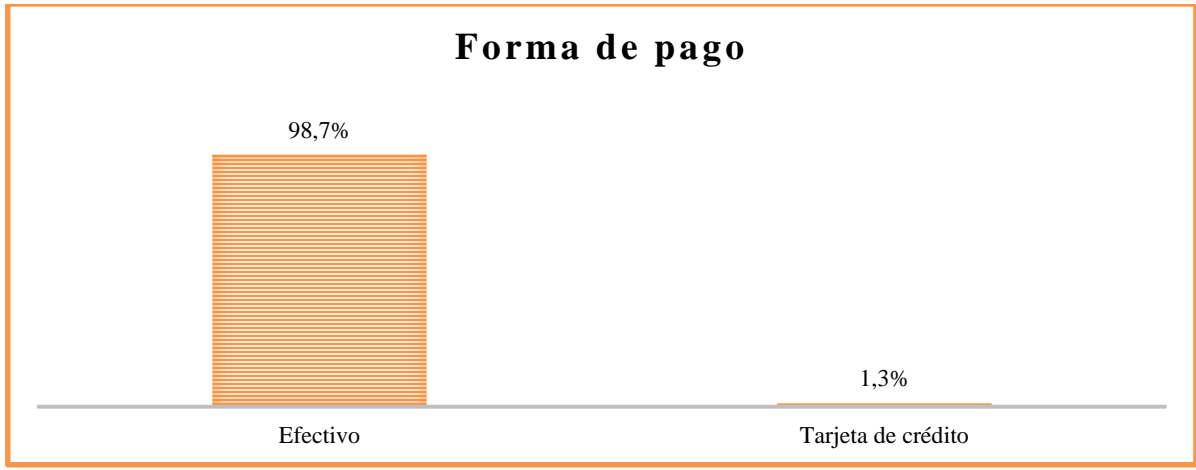


Figura 10: Forma de pago que prefieren los turistas nacionales

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

De acuerdo a la tabla 29 y la figura 10, la preferencia de pago por los turistas encuestados es en efectivo en un 98,7% (376 personas) y el 1,3% (5 personas) prefiere pagar sus servicios con tarjeta de crédito.

k) Motivación de viaje de los turistas nacionales

Tabla 30: Motivación de viaje de los turistas nacionales

Motivación de viaje	Frecuencia absoluta	Frecuencia acumulada	Frecuencia relativa	Frecuencia relativa acumulada
Turismo cultural	198	198	52,0%	52,0%
Turismo arqueológico	67	265	17,6%	69,6%
Turismo de aventura	58	323	15,2%	84,8%
Turismo de naturaleza	58	381	15,2%	100,0%

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

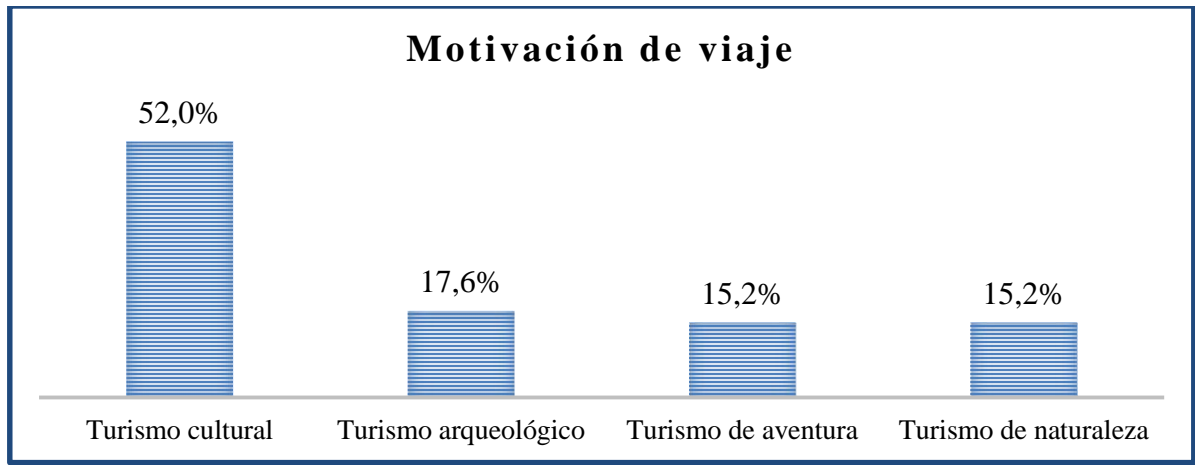


Figura 11: Motivación de viaje de los turistas nacionales

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

De acuerdo a la tabla 30 y la figura 11, el 52% (198 personas) viajan motivados por turismo cultural, en tanto que el 17,6% (67 personas) viajan movidos por el turismo arqueológico, en un 15,2% (58 personas) prefieren viajar por turismo de aventura, mientras que el 15,2% (58 personas) de turistas nacionales están interesados en practicar deportes de aventura.

l) Concomimiento de Chunchi por parte de los turistas nacionales

Tabla 31: Conocimiento de Chunchi por parte de los turistas nacionales

Conocimiento de Chunchi	Frecuencia absoluta	Frecuencia acumulada	Frecuencia relativa	Frecuencia relativa acumulada
Si	102	102	26,8%	26,8%
No	279	381	73,2%	100,0%

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

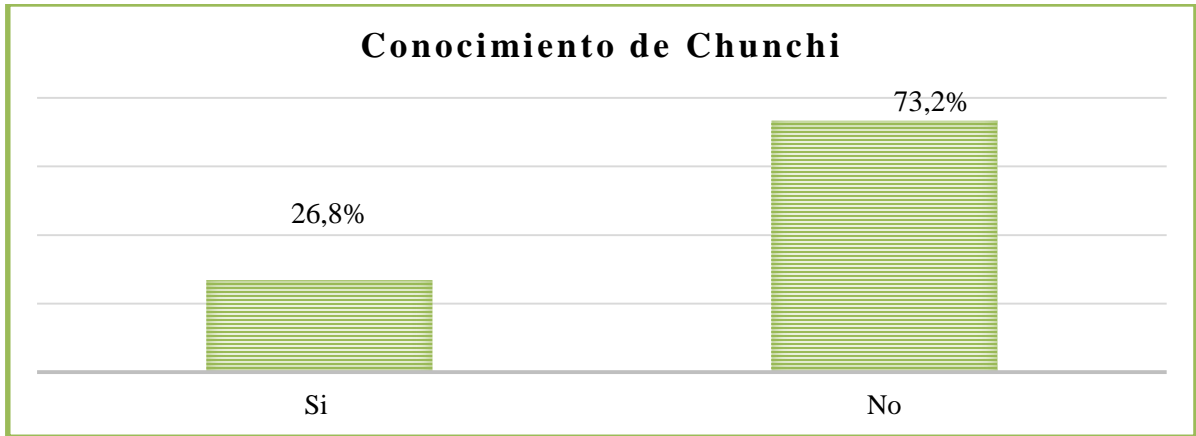


Figura 12: Conocimiento de Chunchi por parte de los turistas nacionales

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

De acuerdo a la tabla 31 y la figura 12, del total de turistas nacionales encuestados, el 73,2% (279 personas) desconocen Chunchi y el restante 26,8% (102 personas), conocen el lugar.

m) Preferencia para la implementación de un producto turístico por los turistas nacionales

Tabla 32: Implementación de un producto turístico

Preferencia implementación del producto turística	Frecuencia absoluta	Frecuencia acumulada	Frecuencia relativa	Frecuencia relativa acumulada
Si	358	358	94,0%	94,0%
No	23	381	6,0%	100,0%

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

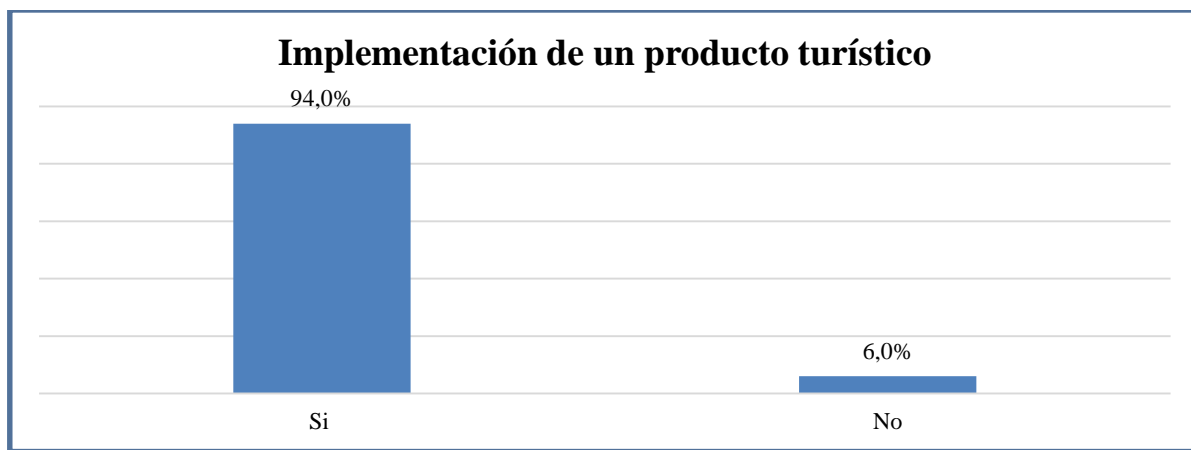


Figura 13: Implementación de un producto turístico

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Según la tabla 32 y el gráfico 13, el 94% (358 personas) de los turistas nacionales encuestados estarían gustosos que se implemente un producto turístico patrimonial a 30 minutos de Chunchi mientras que el 6% (23 personas) no les agradaría visitar.

n) Actividades turísticas preferidas por los turistas nacionales

Tabla 33: Actividades preferidas por los turistas nacionales

Actividades turísticas	Frecuencia absoluta	Frecuencia acumulada	Frecuencia relativa	Frecuencia relativa acumulada
Convivencia comunitaria	111	111	29,1%	29,1%
Participación en las fiestas	46	157	12,1%	41,2%
Visita por el museo	34	191	8,9%	50,1%
Excavaciones arqueológicas	45	236	11,8%	61,9%
Degustación de platos típicos	122	358	32,0%	94,0%
Visita centros ceremoniales	23	381	6,0%	100,0%

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

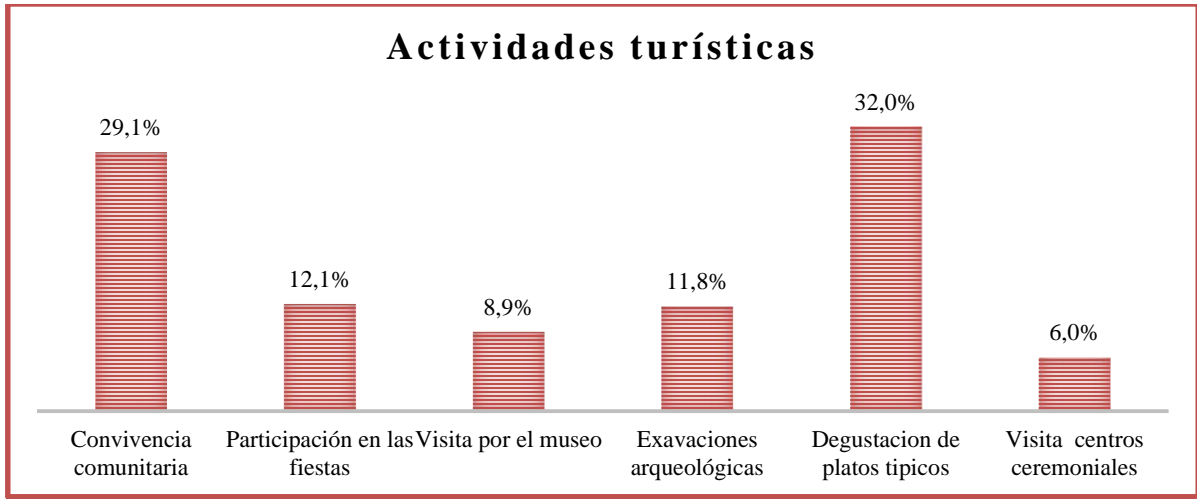


Figura 14: Actividades preferidas por los turistas nacionales

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

De acuerdo a la tabla 33 y la figura 14, el 32% (122 personas) están predispuestos a saborear la comida típica de la zona, mientras que el 29,1% (111 personas) prefieren convivencia comunitaria, el 12,1% (46 personas) de turistas nacionales están dispuestos a participar en las festividades de la localidad, el 11,8% (45 personas) optan por realizar excavaciones arqueológicas, mientras que el 8,9% (34 personas) desean realizar un recorrido por un museo y conocer más de la historia, en tanto que el 6% (8 personas) se inclinan por la visitar centros ceremoniales.

o) Servicios solicitados por los turistas nacionales

Tabla 34: Servicios requeridos por los turistas nacionales

Servicios turísticos	Frecuencia absoluta	Frecuencia acumulada	Frecuencia relativa	Frecuencia relativa acumulada
Alojamiento	111	111	29,1%	29,1%
Alimentación	129	240	33,9%	63,0%
Guianza	50	290	13,1%	76,1%
Transporte	73	363	19,2%	95,3%
Información turística	18	381	4,7%	100,0%

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

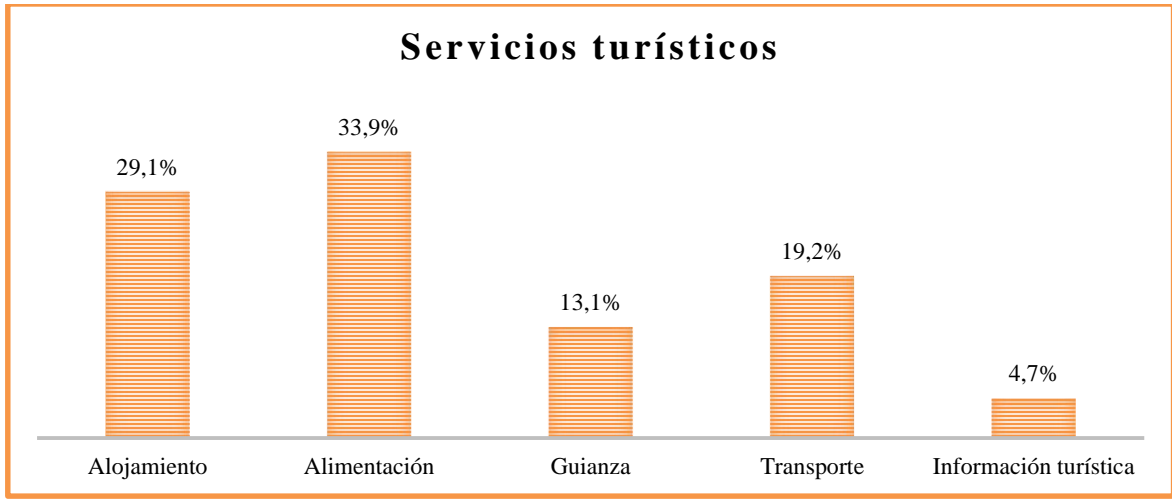


Figura 15: Servicios requerido por los turistas nacionales

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

De acuerdo a la tabla 34 y la figura 15, el 33,9% (129 personas) creen que el servicio más indispensable es la alimentación, mientras que el 29,1% (111 personas) prefieren sitios para pernoctar, además el 19,2% (72 personas) de los turistas nacionales necesitan el servicio de transporte para movilizarse a sus destinos, el 13,1% (50 personas) necesitan guianza, el 4,7% (18 personas) prefiere recibir información turística de calidad.

p) Tipo de alimentación preferida por los turistas nacionales

Tabla 35: Servicio de alimentación preferida por los turistas nacionales

Tipo de alimentación	Frecuencia absoluta	Frecuencia acumulada	Frecuencia relativa	Frecuencia relativa acumulada
Comida típica andina	349	349	91,6%	91,6%
Gourmet	13	362	3,4%	95,0%
Comida internacional	5	367	1,3%	96,3%
Comida vegetariana	14	381	3,7%	100,0%

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

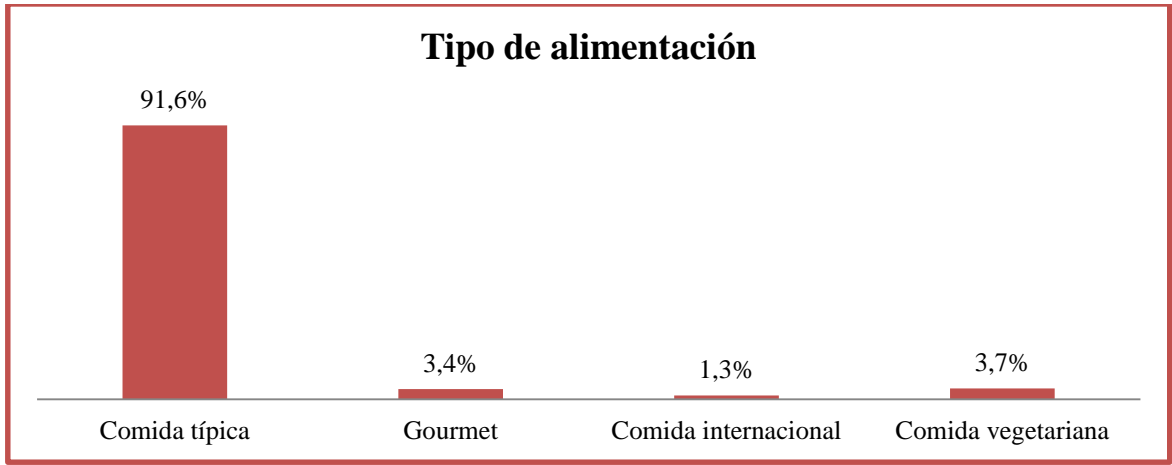


Figura 16: Servicio de alimentación preferida por los turistas nacionales

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

Según la tabla 35 y la figura 16, el 91,6% (349 personas) de los turistas nacionales encuestados prefieren saborear platos típicos, mientras que el 3,7% (14 personas) prefieren degustar comida vegetariana, en tanto que el 3,4% (13 personas) prefieren comida gourmet y tan solo el 1,3% (5 personas) gustan de la comida internacional.

q) Opciones de alimentación típica escogida por los turistas nacionales

Tabla 36: Opciones de alimentación preferida por los turistas nacionales

Tipo de alimentación	Frecuencia absoluta	Frecuencia acumulada	Frecuencia relativa	Frecuencia relativa acumulada
Desayuno	62	62	16.3%	16.3%
Almuerzo	135	197	35.4%	51.7%
Merienda	95	292	24.9%	76.6%
Plato fuerte + bebida tradicional	79	371	20.7%	97.4%
Entradas o postres	10	381	2.6%	100.0%

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

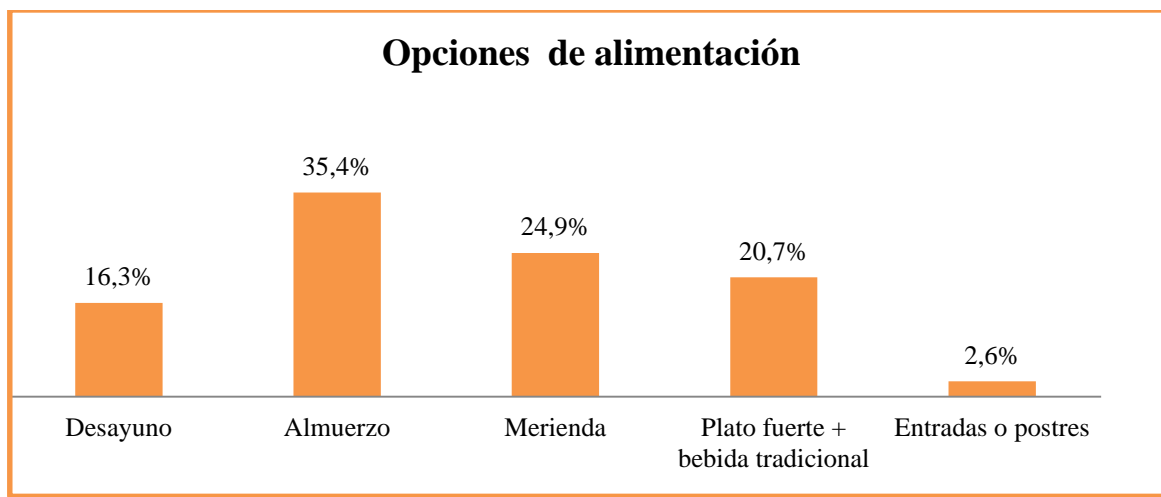


Figura 17: Opciones de alimentación preferida por los turistas nacionales

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

De acuerdo a la tabla 36 y la figura 17, el 35% (135 personas) de los turistas nacionales encuestados prefieren almorzar, en tanto que el 25% (95 personas) prefieren servirse la merienda fuera de su casa, además el 21% (79 personas) optan degustar un plato fuerte y bebida típica de la zona, de igual forma el 16% (62 personas) seleccionan que prefieren el desayuno. Y tan solo el 3% (10 personas) desean una comida pequeña como una entrada o un postre.

r) Tipo de hospedaje preferido por los turistas nacionales

Tabla 37: Servicio de hospedaje preferido por los turistas nacionales

Tipo de hospedaje	Frecuencia absoluta	Frecuencia acumulada	Frecuencia relativa	Frecuencia relativa acumulada
Cabañas típicas	342	342	89,8%	89,8%
Viviendas modernas	17	359	4,5%	94,2%
Casas familiares	22	381	5,8%	100,0%

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

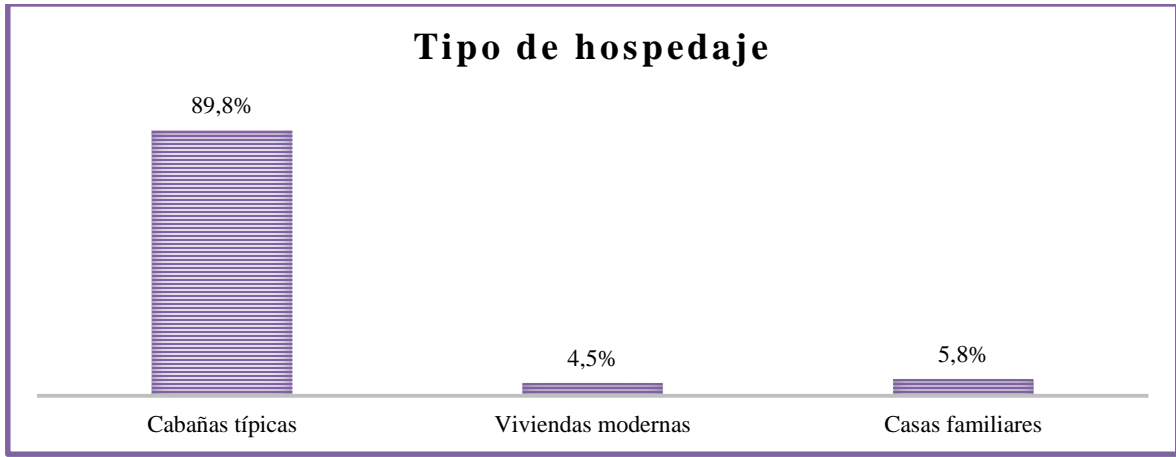


Figura 18: Servicio de hospedaje preferido por los turistas nacionales

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Según la tabla 37 y la figura 18, el 89,8% (342 personas) de los turistas nacionales encuestados optan hospedarse en cabañas típicas de la zona, el 5,8% (22 personas) prefieren alojarse en casas familiares y mientras que el 4,5% (17 personas) estarían dispuestos a pernoctar en viviendas modernas.

s) **Guianza requerida por los turistas nacionales**

Tabla 38: Servicio de guianza preferido por los turistas nacionales

Guianza	Frecuencia absoluta	Frecuencia acumulada	Frecuencia relativa	Frecuencia relativa acumulada
Guía nativo	342	342	89,8%	89,8%
Guía bilingüe	39	381	10,2%	100,0%

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

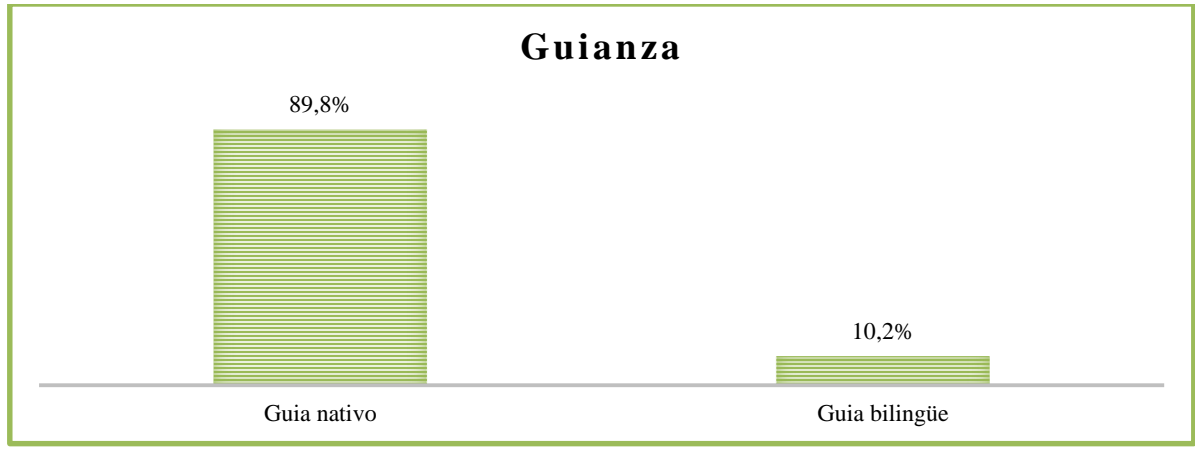


Figura 19: Servicio de guianza preferido por los turistas nacionales

Elaborado por: Chogillo, A. 2016

De acuerdo con la tabla 39 y la figura 19, el 89,8% (342 personas) prefieren ser dirigidos por un guía nativo, mientras que el 10,2% (39 personas) desean que un guía bilingüe les propicie la información oportuna.

2) Demanda Internacional

a) Género de los turistas internacionales

Tabla 39: Género de los turistas internacionales

Género	Frecuencia absoluta	Frecuencia acumulada	Frecuencia relativa	Frecuencia relativa acumulada
Masculino	196	196	52%	52%
Femenino	182	378	48%	100%

Elaborado por: Chogillo, A. 2016

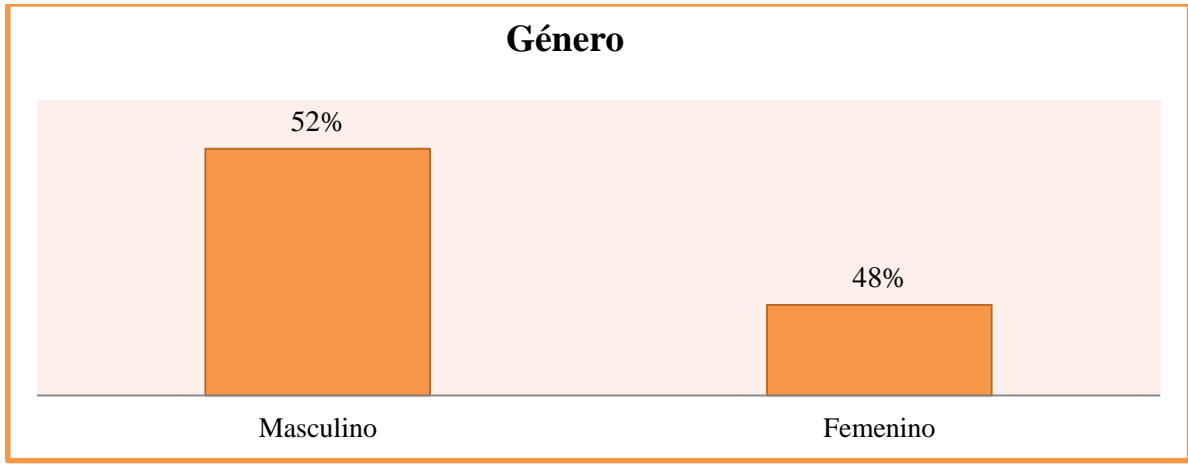


Figura 20: Género de los turistas internacionales

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

Según el cuadro 40 y el gráfico 20, entre el género edades de los turistas encuestados se tiene la más alta incidencia con un 52% (196 personas) que corresponden al género masculino, mientras que el 48% (182 personas) son turistas femeninas.

b) Edad de los turistas internacionales

Tabla 40: Edad de los turistas internacionales

Edad	Frecuencia absoluta	Frecuencia acumulada	Frecuencia relativa	Frecuencia relativa acumulada
14 a 24 años	22	22	5,8%	5,8%
25 a 35 años	65	87	17,2%	23,0%
36 a 46 años	77	142	20,4%	43%
47 a 57 años	132	209	34,9%	55,3%
Más de 57 años	169	378	44,7%	100,0%

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

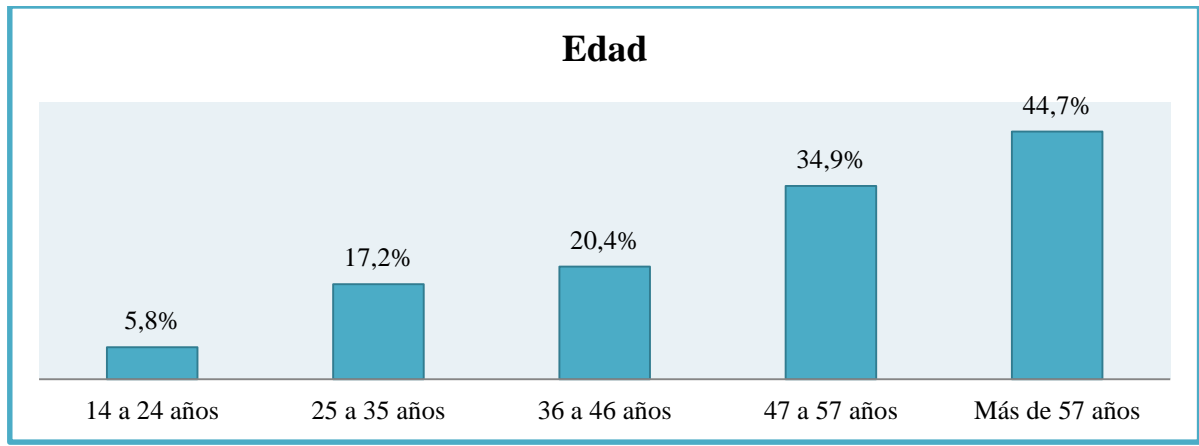


Figura 21: Edad de los turistas internacionales

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

De acuerdo al cuadro 41 y gráfico 21, entre las edades de los turistas encuestados se tiene la más alta incidencia con un 44,7% (169 personas) en turistas de más de 57 años de edad; seguida con un 24,9% (132 personas) en turistas de 47 a 57 años, al igual que el 20,4% (77 personas) en turistas de 36-46 años; con un porcentaje de 17,2% (55 personas) turistas dentro del rango de edad comprendida entre de 25 – 55 años y con lo que respecta a turistas de 14 – 24 años alcanzan un porcentaje del 5,8% (22 personas).

c) Procedencia de los turistas internacionales

Tabla 41: Procedencia de los turistas internacionales

Procedencia	Frecuencia absoluta	Frecuencia acumulada	Frecuencia relativa	Frecuencia relativa acumulada
Estados Unidos	122	122	32,3%	32,3%
Alemania	88	210	23,3%	55,6%
Holanda	33	243	8,7%	64,3%
Inglaterra	64	307	16,9%	81,2%
Francia	46	353	12,2%	93,4%
Canadá	25	378	6,6%	100%

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

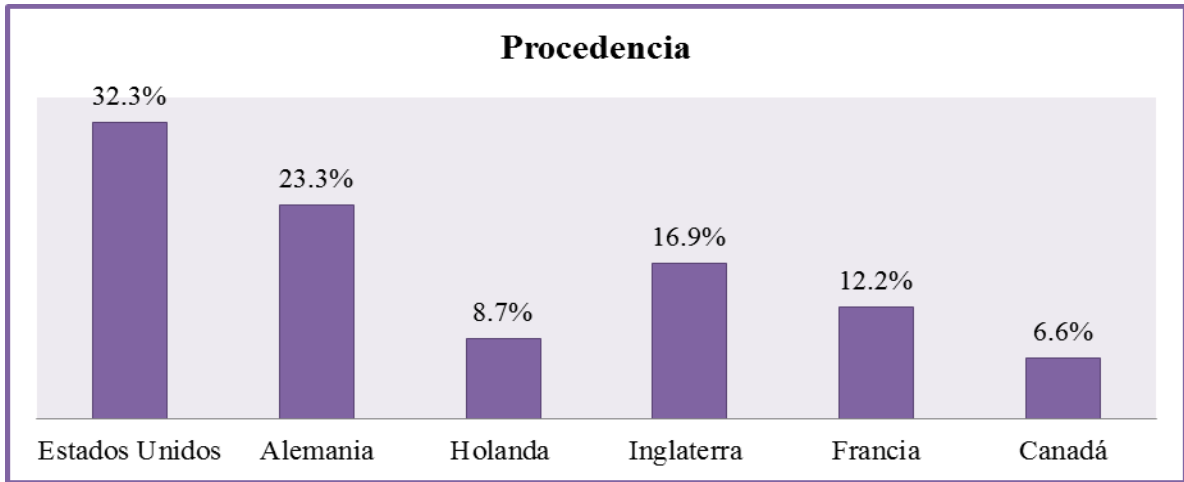


Figura 22: Procedencia de los turistas internacionales

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Según el cuadro 42 y gráfico 22, la mayoría de turistas extranjeros en un porcentaje del 32,3% (122 personas) provienen de Estados Unidos; seguido de los turistas provenientes de Alemania con un 23,3% (88 personas), de origen Inglés el porcentaje es 16,9% (64 personas), en tanto que el 12,2% (46 personas) corresponden a turistas de Francia, de igual manera el 8,7% (33 personas), son turistas provenientes de Holanda y el 6,6% (25 personas) son turistas de Canadá.

d) Nivel de educación de los turistas internacionales

Tabla 42: Nivel de educación de los turistas internacionales

Nivel de estudios	Frecuencia absoluta	Frecuencia acumulada	Frecuencia relativa	Frecuencia relativa acumulada
Primaria	4	4	1,1%	1,1%
Secundaria	69	73	18,3%	19%
Universitario	278	351	73,5%	92,9%
Post grado	27	378	7,1%	100%

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

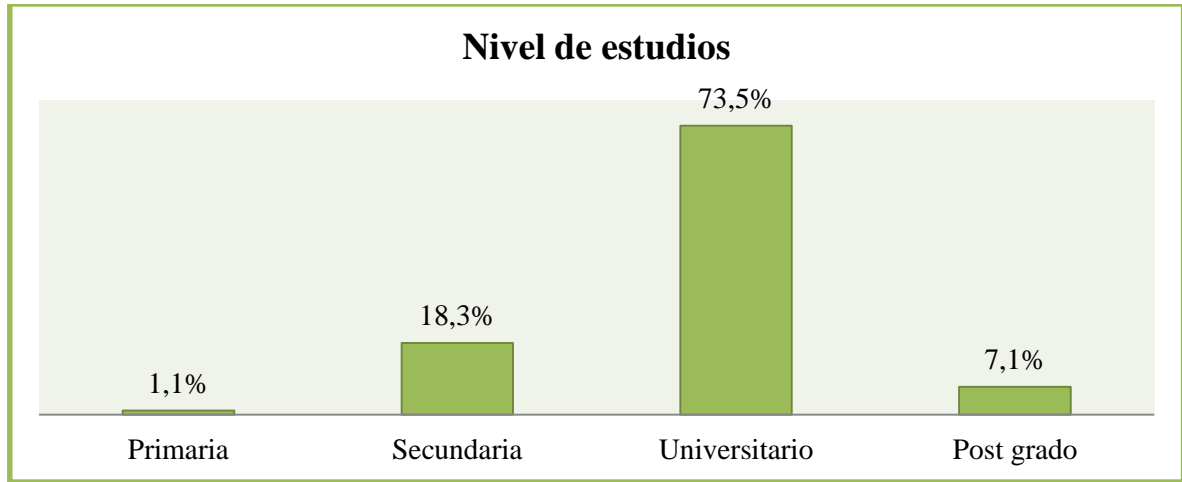


Figura 23: Nivel de educación de los turistas internacionales

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Según el cuadro 43 y el gráfico 23, el 73,5% (278 personas) poseen un nivel de instrucción Universitario, mientras tanto el 18,3% (69 personas) de los encuestados se encuentran en el nivel de secundaria, en cuanto el 7,1% (27 personas) han realizado estudios de Post grado y mientras que EL 1,1% (4 personas) cursan el nivel primario.

e) Ocupación de los turistas internacionales

Tabla 43: Ocupación de los turistas internacionales

Ocupación	Frecuencia absoluta	Frecuencia acumulada	Frecuencia relativa	Frecuencia relativa acumulada
Estudia	82	82	21.7%	21.7%
Trabaja	65	147	17.2%	38.9%
Estudia y Trabaja	53	200	14.0%	52.9%
No Trabaja	0	200	0.0%	52.9%
Jubilado	178	378	47.1%	100.0%

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

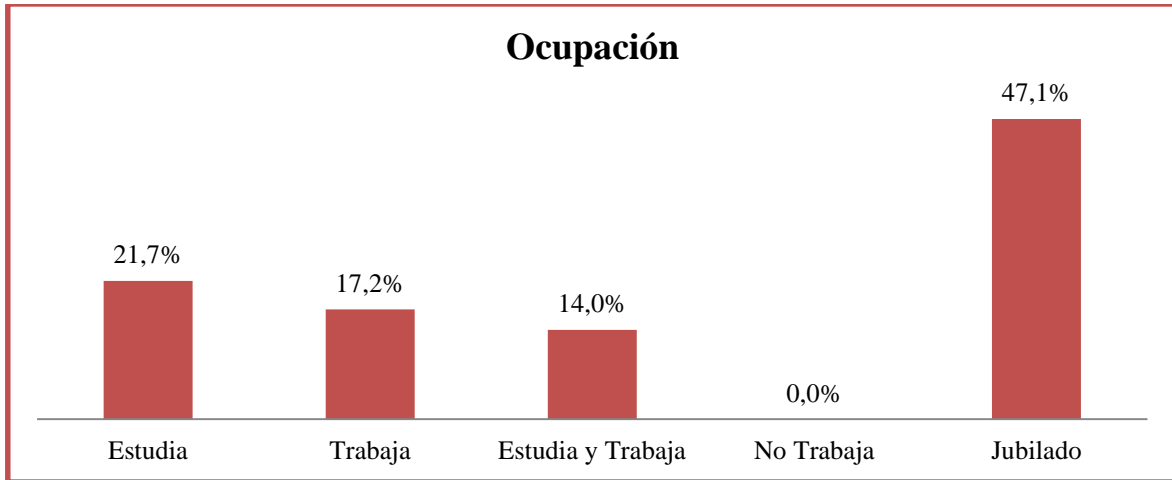


Figura 24: Ocupación de los turistas internacionales

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

De acuerdo al cuadro 44 y el gráfico 24, el 47,1% (178 personas) de los turistas internacionales son jubilados, mientras tanto el 22% (82 personas) de los encuestados estudian actualmente, mientras que 17% (65 personas) tienen un trabajo, así mismo al 14% (53 personas) estudian y trabajan.

f) Frecuencia de viaje de los turistas internacionales

Tabla 44: Frecuencia de viaje de los turistas internacionales

Frecuencia de viaje	Frecuencia absoluta	Frecuencia acumulada	Frecuencia relativa	Frecuencia relativa acumulada
Semanal	0	0	0,0%	0,0%
Mensual	20	20	5,3%	5,3%
Anual	234	254	61,9%	67,2%
Ocasionalmente	112	366	29,6%	96,8%
Feridos	12	378	3,2%	100,0%

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

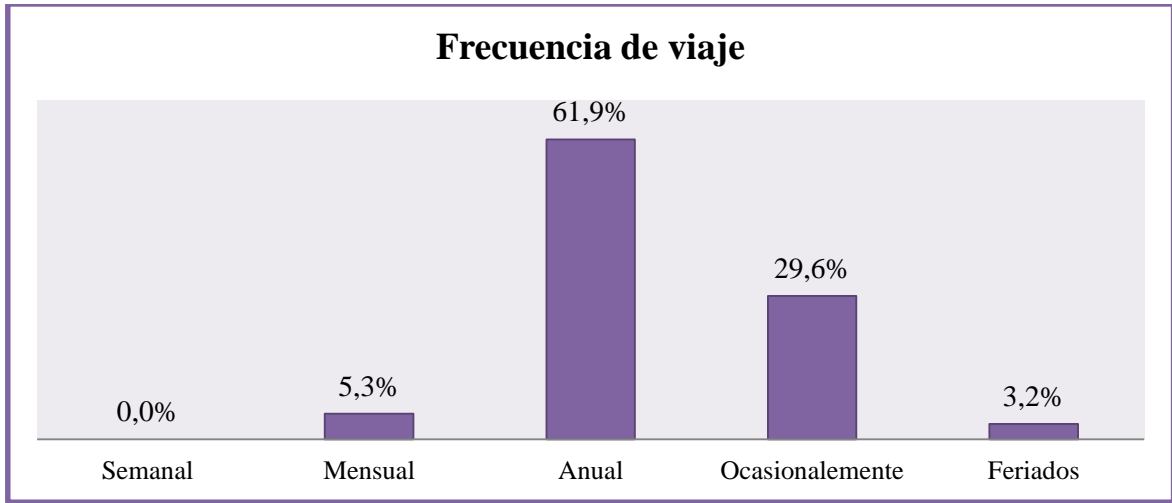


Figura 25: Frecuencia de viaje de los turistas internacionales

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Según el cuadro 45 y el gráfico 25, el 61,9% de los turistas internacionales encuestados efectúan un viaje anual, mientras que el 29,6% organiza viajes ocasionalmente, así mismo el 5,3% viajan de forma mensual, el 3,2% prefieren los feriados para planificar un viaje, y ningún turista internacional viaja de forma semanal.

g) Acompañamiento de viaje preferida de los turistas internacionales

Tabla 45: Acompañamiento de viaje de los turistas internacionales

Acompañamiento de viaje	Frecuencia absoluta	Frecuencia acumulada	Frecuencia relativa	Frecuencia relativa acumulada
Solo	99	99	26,2%	26,2%
En pareja	34	133	9,0%	35,2%
En familia	78	211	20,6%	55,8%
Con amigos	167	378	44,2%	100,0%

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

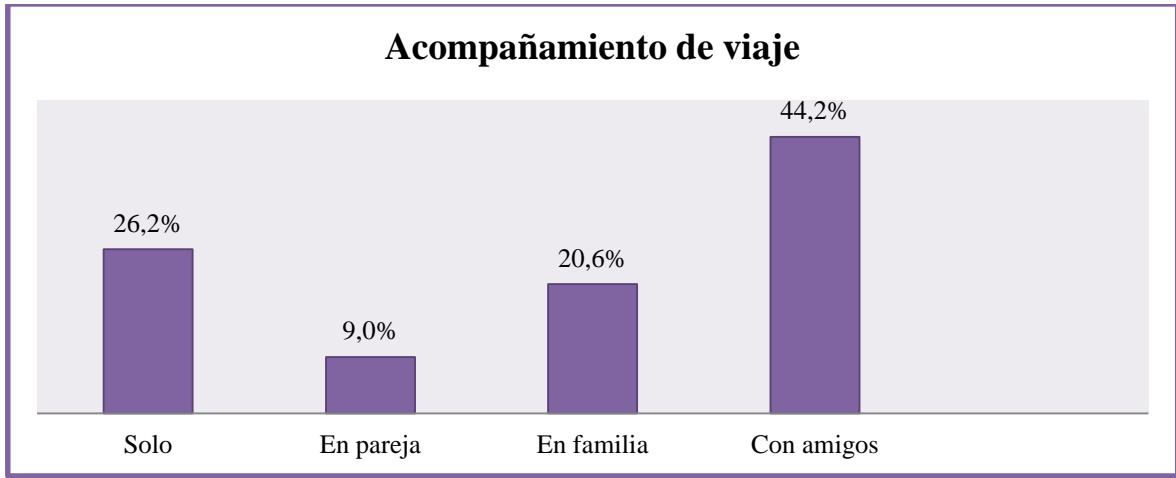


Figura 26: Acompañamiento de viaje de los turistas internacionales

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

De acuerdo al cuadro 46 y al gráfico 26, los turistas internacionales prefieren viajar en grupos de amigos en un 44,2% (167 personas), mientras que el 26,2% (99 personas) viajan solos, en tanto que el 20,6% (78 personas) viajan acompañados de sus familiares y tan solo el 9% (34 personas) viajan acompañados de su pareja.

h) Medios de información que usan los turistas internacionales

Tabla 46: Medios de información que usan los turistas internacionales

Medios de información	Frecuencia absoluta	Frecuencia acumulada	Frecuencia relativa	Frecuencia relativa acumulada
Internet	199	199	52,6%	52,6%
Centro de información turística	79	278	20,9%	73,5%
Radio o televisión	14	292	3,7%	77,2%
Periódico	11	303	2,9%	80,2%
Revistas especializadas	75	378	19,8%	100,0%

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

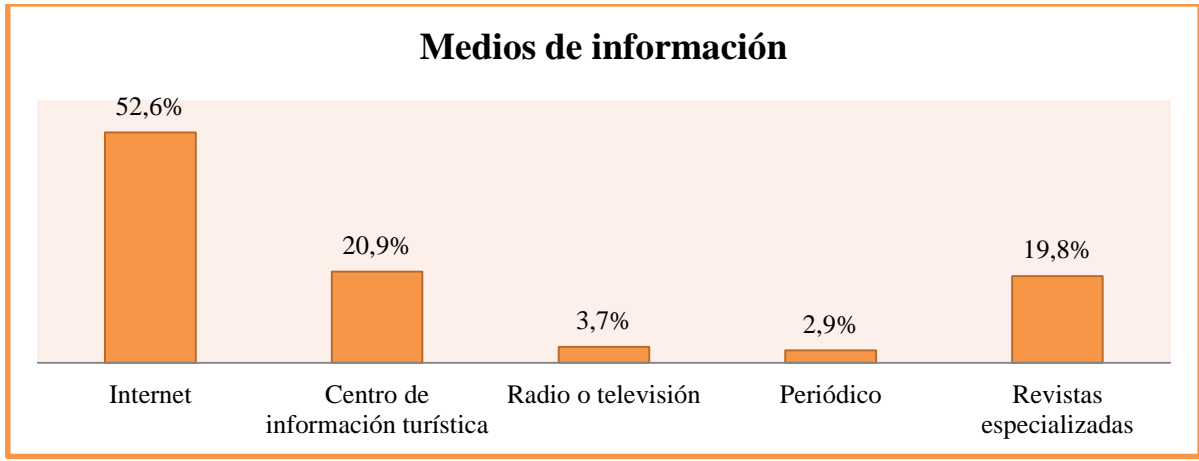


Figura 27: Medios de información que usan los turistas internacionales

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

Como se observa en el cuadro 47 y gráfico 27, los turistas internacionales en un 52,6 (199 personas) prefieren recibir información de sitios turísticos por internet, el 20,9% (79 personas) desean recibir información mediante los centros de información turística, el 19,8% (75 personas) se inclinan por optar por revistas especializadas, el 3,7% (14 personas) prefieren enterarse por radio o televisión mientras que el 2,9% (11 personas) se informan por el periódico.

i) Disponibilidad de pago por parte de los turistas internacionales

Tabla 47: Disponibilidad de pago de los turistas internacionales

Disposición de pago	Frecuencia absoluta	Frecuencia acumulada	Frecuencia relativa	Frecuencia relativa acumulada
\$3- 5	15	15	4.0%	4.0%
\$6- 8	273	288	72.2%	76.2%
Más de \$8	90	378	23.8%	100.0%

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

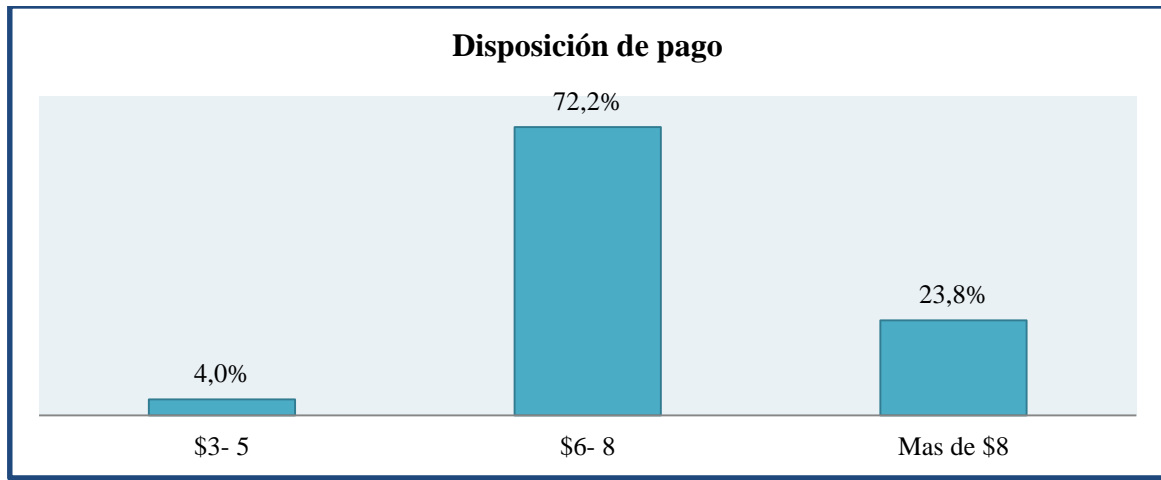


Figura 28: Disponibilidad de pago de los turistas internacionales

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

De acuerdo al cuadro 48 y el gráfico 28, el 80,6% (273 personas) poseen un capacidad de gasto de \$3-5 dólares por el servicio de alimentación por plato, el 23,5% (89 personas) de encuestados gastan de \$10-20 dólares diarios por un servicio turístico y el restante 4,2% (16 personas) gastan más de 30 dólares por un servicio turístico.

j) Forma de pago elegida por los turistas internacionales

Tabla 48: Forma de pago de los turistas internacionales

Forma de pago	Frecuencia absoluta	Frecuencia acumulada	Frecuencia relativa	Frecuencia relativa acumulada
Tarjeta de crédito	159	159	42,1%	42,1%
Efectivo	219	378	57,9%	100%

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

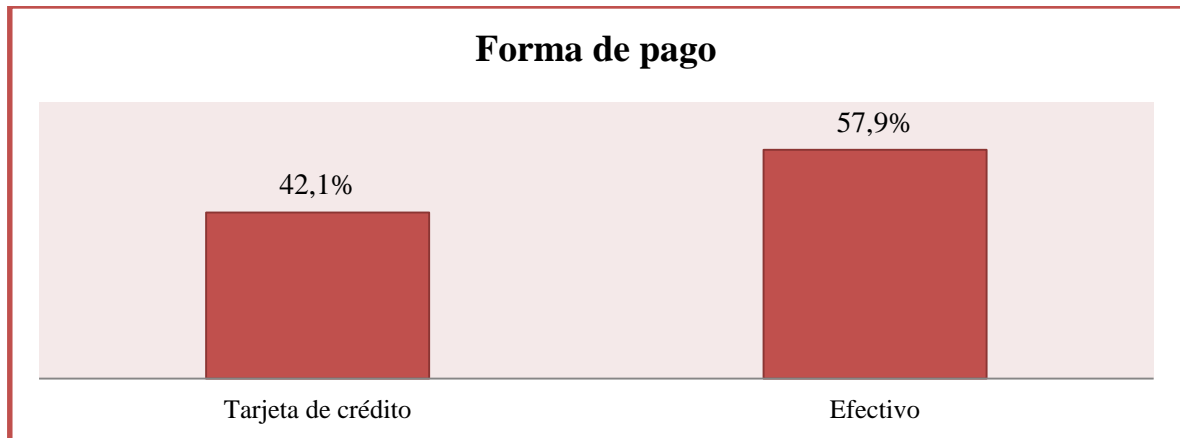


Figura 29: Forma de pago de los turistas internacionales

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Según el cuadro 49 y el gráfico 29, la preferencia en cuanto a la forma de pago de los turistas internacionales encuestados es en efectivo en un 57,9% (219 personas) y el 42,1% (159 personas) prefiere pagar sus servicios con tarjeta de crédito.

k) Motivación de viaje de los turistas internacionales

Tabla 49: Forma de pago de los turistas internacionales

Motivación de viaje	Frecuencia absoluta	Frecuencia acumulada	Frecuencia relativa	Frecuencia relativa acumulada
Turismo cultural	202	202	53,4%	53,4%
Turismo arqueológico	25	227	6,6%	60,1%
Turismo de aventura	89	316	23,5%	83,6%
Turismo de naturaleza	62	378	16,4%	100,0%

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

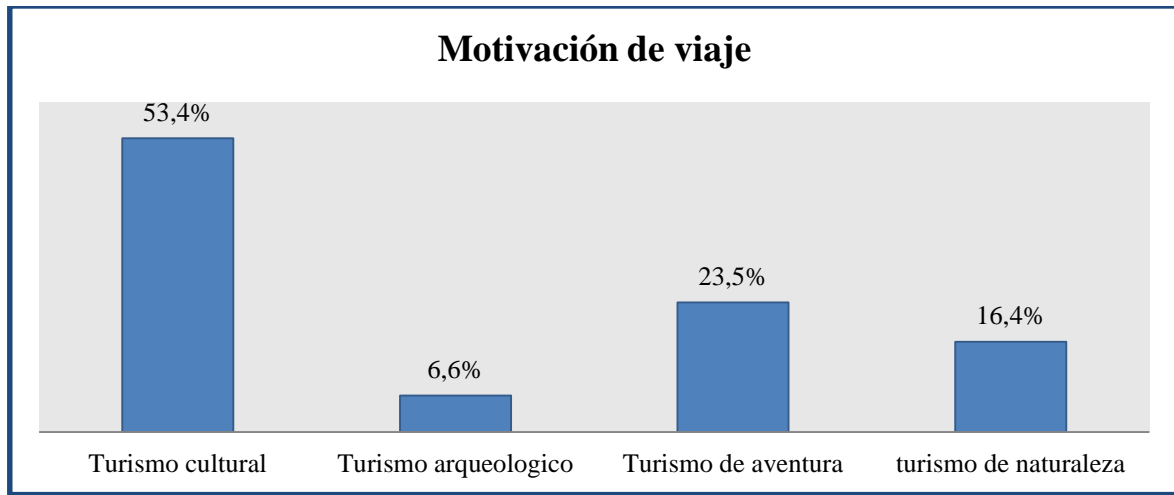


Figura 30: Forma de pago de los turistas internacionales

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

De acuerdo al cuadro 50 y el gráfico 30, el 53,4% (202 personas) de los turistas internacionales viajan en su mayoría movidos por el turismo cultural, el 23,5% (89 personas) viajan por practicar deportes de aventura, seguido del 16,4% (62 personas) que viajan por turismo de naturaleza, mientras que el 6,6% (25 personas) viajan por Turismo arqueológico.

I) Conocimiento de Chunchi por parte de los turistas internacionales

Tabla 50: Conocimiento de Chunchi por parte de los turistas internacionales

Conocimiento de Chunchi	Frecuencia absoluta	Frecuencia acumulada	Frecuencia relativa	Frecuencia relativa acumulada
Si	4	4	1,1%	1,1%
No	374	378	98,9%	100,0%

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

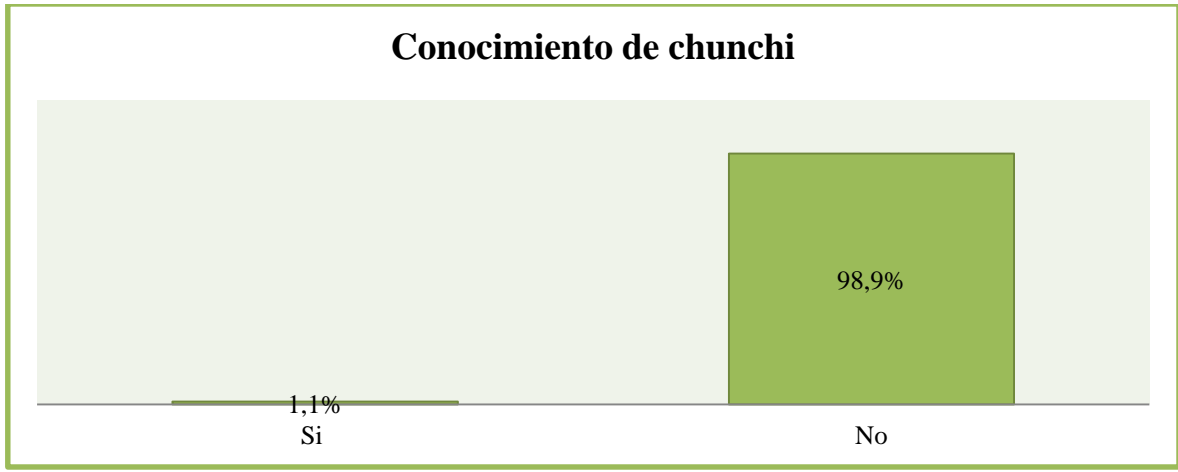


Figura 31: Conocimiento de Chunchi por parte de los turistas internacionales

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Según el cuadro 51 y el gráfico 31, el 98,9% (374 personas) de los turistas encuestados desconocen Chunchi, y tan solo el 1,1% (4 personas) conocen Chunchi.

m) Implementación de un producto turístico por parte de los turistas internacionales

Tabla 51: Implementación de un Restaurante temático

Preferencia por conocer la comunidad	Frecuencia absoluta	Frecuencia acumulada	Frecuencia relativa	Frecuencia relativa acumulada
Si	336	336	88,9%	88,9%
No	42	378	11,1%	100,0%

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

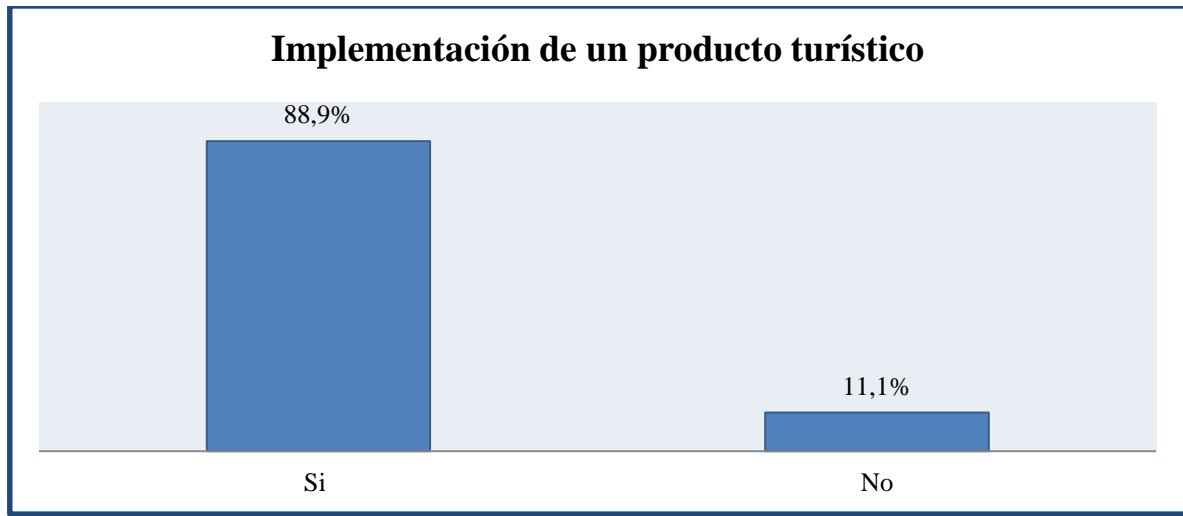


Figura 32: Implementación de un Restaurante temático

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Como es notorio en el cuadro 52 y el grafico 32, el 90% (336 personas) desean que se implemente un producto turístico comunitario, mientras que el 11% (42 personas) no están de acuerdo.

n) Actividades turísticas preferidas por los turistas internacionales

Tabla 52: Actividades turísticas preferidas por los turistas internacionales

Actividades turísticas	Frecuencia absoluta	Frecuencia acumulada	Frecuencia relativa	Frecuencia relativa acumulada
Convivencia comunitaria	189	189	50,0%	50,0%
Participación en las fiestas	18	207	4,8%	54,8%
Visita por el museo	84	291	22,2%	77,0%
Excavaciones arqueológicas	17	308	4,5%	81,5%
Degustación de platos típicos	27	335	7,1%	88,6%
Visita a centros ceremoniales	43	378	11,4%	100,0%

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

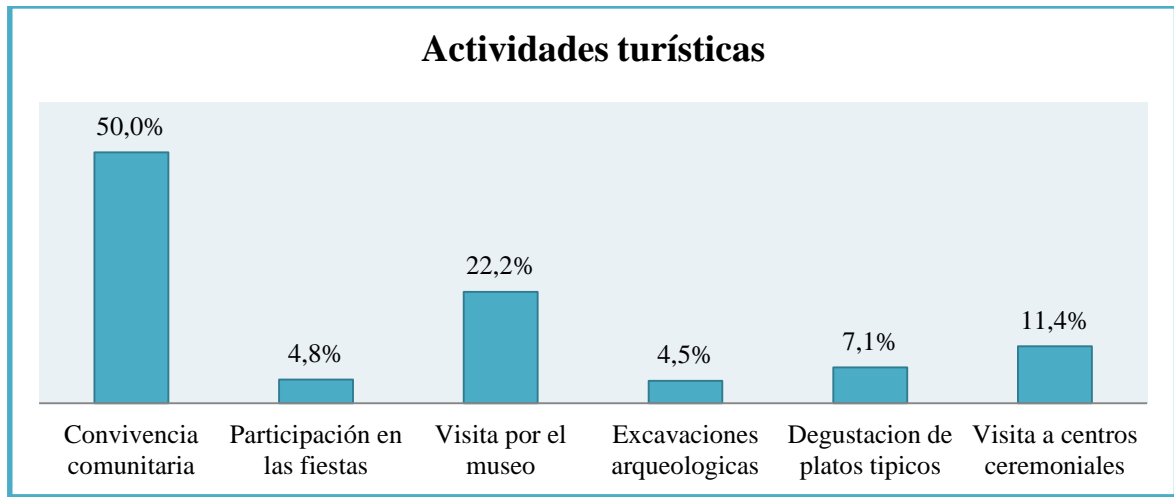


Figura 33: Actividades turísticas preferidas por los turistas internacionales

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

De acuerdo al cuadro 53 y el gráfico 33, el 50% (189 personas) prefieren compartir con las comunidades, mientras que el 22,2% (84 personas) realizar un recorrido o visita al Museo Arqueológico, además el 11,4% (43 personas) de los turistas extranjeros se inclina por visita a centros ceremoniales, el 7,1% (27 personas) prefieren conocer y degustar la comida típica, en tanto que el 4,8% (18 personas) estarían gustosos de participar en las festividades de la localidad y el 4,5% (17 personas) prefiere realizar excavaciones arqueológicas.

o) Servicios requeridos por los turistas internacionales

Tabla 53: Servicios requeridos por los turistas internacionales

Servicios turísticos	Frecuencia absoluta	Frecuencia acumulada	Frecuencia relativa	Frecuencia relativa acumulada
Alojamiento	187	187	49.5%	49.5%
Alimentación	29	216	7.7%	57.1%
Guianza	10	226	2.6%	59.8%
Transporte	117	343	31.0%	90.7%
Información turística	35	378	9.3%	100.0%

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

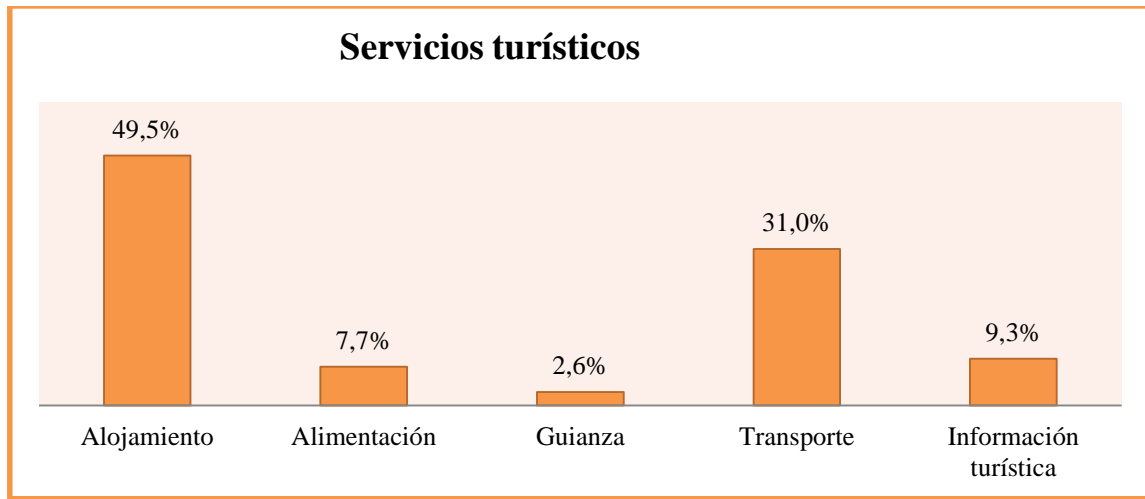


Figura 34: Servicios requeridos por los turistas internacionales

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

De acuerdo al cuadro 54 y el gráfico 34, el 49,5% (187 personas) prefiere sitios de hospedaje, en tanto que el 31% (117 personas) prefieren el servicio de alimentación, mientras que el 9,3% (35 personas) desearían información turística, además con un 5,3% (20 personas) desean el servicio de transporte y únicamente el 5% (19 personas) desearían el servicio de guianza.

p) Tipo de alimentación preferida por los turistas internacionales

Tabla 54: Tipo de alimentación preferida por los turistas internacionales

Tipo de alimentación	Frecuencia absoluta	Frecuencia acumulada	Frecuencia relativa	Frecuencia relativa acumulada
Comida típica	43	43	11,4%	11,4%
Comida internacional	267	310	70,6%	82,0%
Gourmet	45	355	11,9%	93,9%
Comida vegetariana	23	378	6,1%	100,0%

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

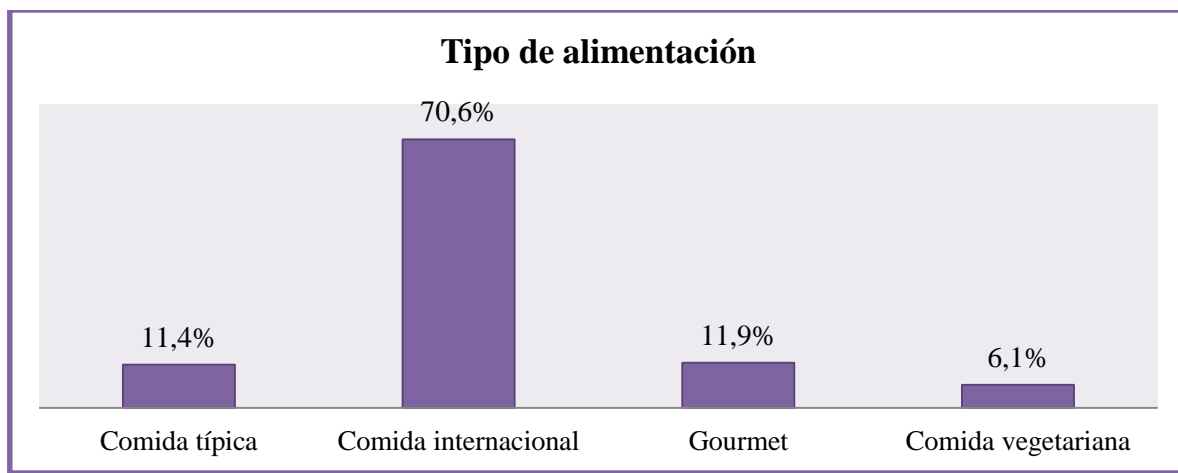


Figura 35: Tipo de alimentación preferida por los turistas internacionales

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

Según el cuadro 55 y el gráfico 35, el 70,6% (267 personas) prefieren servirse comida internacional, mientras que el 11,9% (45 personas) optan comida de tipo gourmet, mientras que el 11,4% (43 personas) por probar nuevos sabores y degustar comida típica y el 6,1% (23 personas) prefieren comida vegetariana.

q) Opciones de comida típica elegida por los turistas internacionales

Tabla 55: Opción de alimentación preferida por los turistas internacionales

Tipo de alimentación	Frecuencia absoluta	Frecuencia acumulada	Frecuencia relativa	Frecuencia relativa acumulada
Desayuno	101	101	26.7%	26.7%
Almuerzo	91	192	24.1%	50.8%
Merienda	67	259	17.7%	68.5%
Plato fuerte + bebida tradicional	24	283	6.3%	74.9%
Entradas o postres	95	378	25.1%	100.0%

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

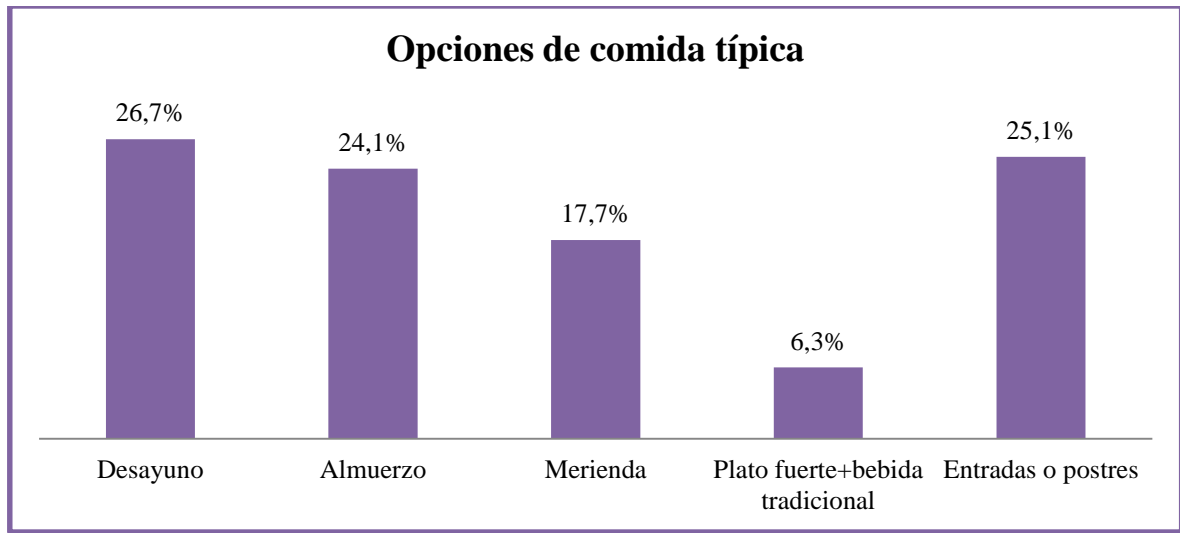


Figura 36: Opción de alimentación preferida por los turistas internacionales

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

De acuerdo al cuadro 56 y el gráfico 36, el 27% (101 personas) de los turistas extranjeros encuestados prefieren el desayuno, el 25% (95 personas) prefieren una comida pequeña como una entrada o un postre, mientras que el 24% (91 personas) optan por un almuerzo. En tanto que el 18% (67 personas) elegirían servirse una merienda y tan solo el 6% (24 personas) estarían dispuestos a degustar un plato típico con una bebida tradicional.

r) Tipo de hospedaje seleccionado por los turistas internacionales

Tabla 56: Tipo de hospedaje preferida por los turistas internacionales

Tipo de hospedaje	Frecuencia absoluta	Frecuencia acumulada	Frecuencia relativa	Frecuencia relativa acumulada
Cabañas típicas	265	265	70,1%	70,1%
Viviendas modernas	89	354	23,5%	93,7%
Casas familiares	24	378	6,3%	100,0%

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

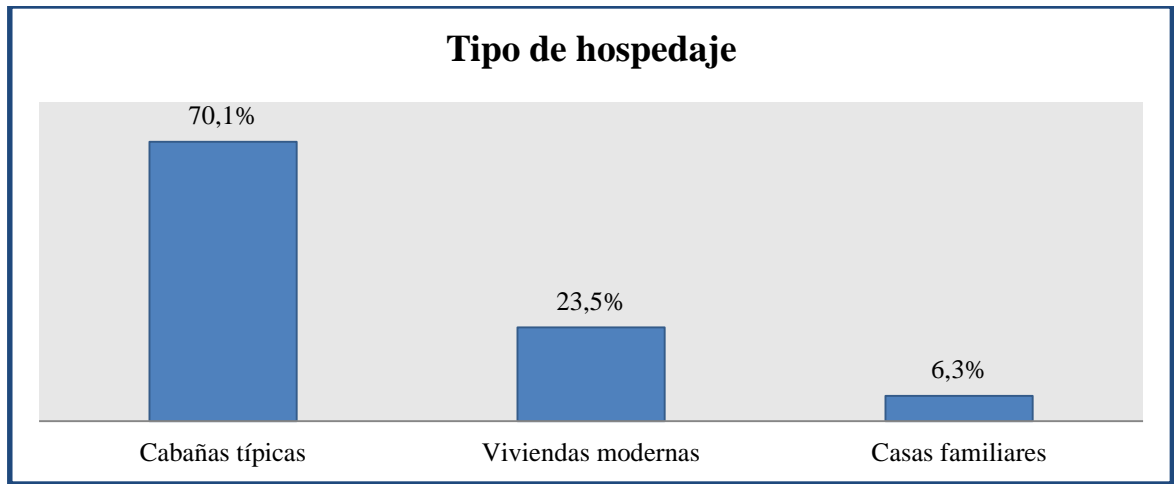


Figura 37: Tipo de hospedaje preferida por los turistas internacionales

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Según el cuadro 57 y el gráfico 37, el 70,1% (265 personas) de los turistas extranjeros encuestados prefieren hospedarse en cabañas típicas de la zona, el 23,5% (89 personas) prefieren alojarse en viviendas modernas y mientras que el 6,3% (24 personas) estarían dispuestos a albergar en viviendas familiares.

s) **Guianza requerida por los turistas internacionales**

Tabla 57: Guianza requerida por los turistas internacionales

Permanencia	Frecuencia absoluta	Frecuencia acumulada	Frecuencia relativa	Frecuencia relativa acumulada
Guía nativo	47	47	12,4%	12,4%
Guía bilingüe	331	378	87,6%	100,0%

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

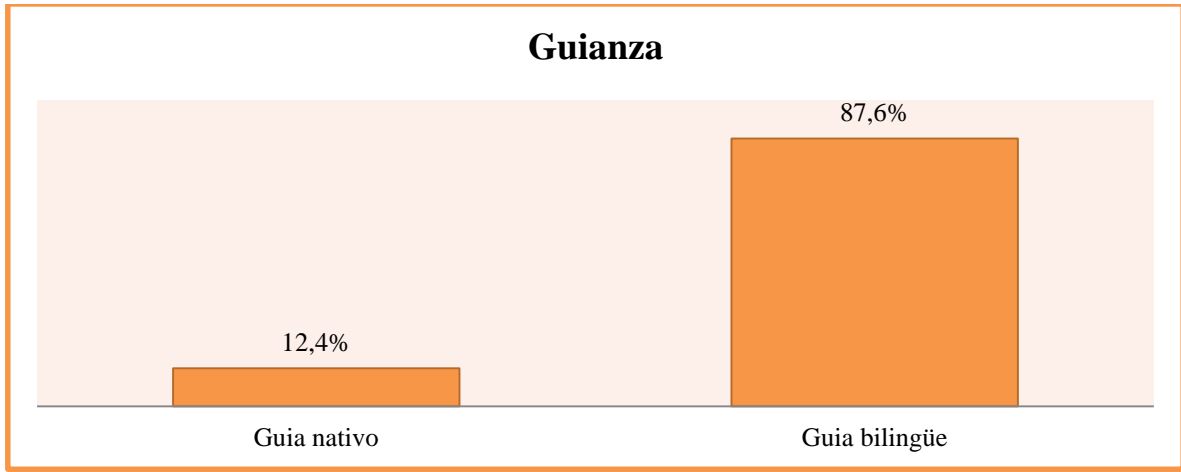


Figura 38: Guianza requerida por los turistas internacionales

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

De acuerdo con el cuadro 58 y el gráfico 38, el 87,6% (331 personas) prefieren ser dirigidos por un guía bilingüe, mientras que el 12,4% (47 personas) desean que un guía nativo les propicie la información correspondiente.

3) Perfil de los turistas

a) **Perfil del turista nacional**

El perfil de la demanda nacional pertenecen al rango de edad de más 57 años (26 %), y en mayoría son de género masculino (52%), provienen de la provincia de Pichincha (27,8%), poseen un nivel de instrucción secundaria (52%). El turista nacional en gran mayoría cuenta con un trabajo (38%).

La motivación principal de viaje es por Turismo cultural (52%), la frecuencia con la que viajan es en feriados (52%), y viajan en su mayoría con amigos (46%) y no conocen o han escuchado acerca de Chunchi (73%) pero si están interesados en conocer un producto turístico que se desarrolle en la comunidad de Tauri, con lo que se establece un nivel de aceptación por parte del turista (94%).

Los medios que utilizan para informarse acerca de destinos turísticos son: el internet (64%) y la radio y televisión (28%). Las actividades que les gustaría realizar son: degustación de platos típicos (32%),

convivencia comunitaria (29%), participación en la festividades de la comunidad (12%), excavaciones arqueológicas (12%), visita por el museo (9%) y visita centros ceremoniales (6%).

Los servicios con los que les gustaría contar son: alimentación (34%), alojamiento (29%), transporte (19%), guianza (13%) e información turística (5%). En cuanto al tipo de alimentación prefieren consumir comida típica de la zona (92%) y en lo que respecta a alojamiento les gustaría alojarse en cabañas típicas (90%) y al momento de realizar recorridos ser dirigidos por guía nativos (90%)

La disponibilidad de pago del turista nacional va de \$ 3-5 (81%) y su preferencia al momento de pago es mediante efectivo (99%)

b) Perfil del turista extranjero

El perfil de la demanda internacional tiene más de 57 años (45%), y son de género masculino (52%), proceden en su mayoría de los EEUU (32%), poseen un nivel de instrucción universitaria (74%), los turista extranjero actualmente son jubilados (47%).

La motivación principal de viaje es el Turismo cultural (53%), la frecuencia con la que viajan es anual (62%), viajan en su mayoría en familia (44%), este segmento de mercado no conocen o han escuchado de Chunchi (99%) pero si están interesados en conocer un producto turístico localizado en la comunidad a, 30 minutos de Chunchi con lo que se establece un nivel de aceptación por parte del turista (89%)

Los medios que utilizan para informarse acerca de destinos turísticos son: el internet (53%) y un centro de información turística (21%). Las actividades que les gustaría realizar son: convivencia comunitaria (50%), visita por el museo (22%), visita a centros ceremoniales (11%), degustación de platos típicos (7%), participación en festividades (5%), excavaciones arqueológicas (5%).

Los servicios con los que les gustaría contar son: alojamiento (50%), transporte (31%), información turística (9,3%), alimentación (8%) y guianza el (3%). En cuanto al tipo de hospedaje les gustaría alojarse en cabañas típicas (70%), durante su estancia le gustaría consumir comida internacional (71%). Y ser conducidos por los diferentes lugares turísticos por un guía bilingüe (88%).

Los turistas nacionales están dispuestos a pagar de \$6 a 8 por servicio y actividades (72%), en lo que tiene que ver con la forma de pago el turista extranjero prefiere el pago en efectivo (58%).

4) Demanda actual

Tabla 58: Demanda actual

TURISTAS	ACEPTACIÓN	PORCENTAJE
Nacionales 44748	94%	42063
Internacionales 23052	89%	20516

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

5) Demanda potencial

La proyección de la demanda potencial se la realizó mediante el método del incremento compuesto cuya fórmula es $C_n = C_o (1+i)^n$, para lo cual se consideró la tasa de incremento turístico del país del año 2014 que es del 0,08%.

a) Demanda potencial de clientes de turistas nacionales para los próximos 5 años

Tabla 59: Demanda potencial de turistas nacionales

Año	Demanda potencial
1	45 428
2	49 062
3	52 987
4	57 226
5	61 804

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

b) Demanda potencial de turistas extranjeros para los próximos 5 años

Tabla 60: Demanda potencial de turistas internacionales

Año	Demanda potencial
1	22157
2	23929
3	25844
4	27911
5	30145

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

3. Análisis de la competencia

a. Competencia sustitutiva

Para el análisis de la competencia sustitutiva se tomó en cuenta a todos los establecimientos ubicados en Chunchi en la Panamericana que ofrecen el servicio de alimentación y que además en su amplio menú poseen algún plato típico.

Tabla 61: Análisis de la competencia sustitutiva

Establecimiento	Nro. de turistas nacionales anuales	Nro. de turistas internacionales anuales
Don Xavi	150	30
Restaurante Maylin	80	10
Grill Restaurante Maite	70	10
Restaurante Fabiancito	75	8
Café Bar la Choza	250	45
La Estancia del sabor	350	50
Restaurante Turístico	200	25
Restaurante las Gaviotas	80	6
La costeñita	50	8
Chifa Hao Zai Lai	300	40
Marisquería Ídolo Restaurant	90	15
El Sabrosón	80	25
Restaurante Paola	60	10
La Unión	40	5
Restaurante Elizabeth	80	8
TOTAL	1.955	295

Elaborado por: Amanda Chogollo, 2015

b. Proyección de la competencia sustitutiva de turistas nacionales

Tabla 62: Proyección de la competencia sustitutiva para turistas nacionales

Año	Competencia
1	2.111
2	2.280
3	2.463
4	2.659
5	2.873

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

c. Proyección de la competencia sustitutiva de turistas internacionales

Tabla 63: Proyección de la competencia sustitutiva para turistas internacionales

Año	Competencia
1	319
2	344
3	372
4	401
5	433

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

4. Confrontación de la demanda y competencia sustitutiva

a. Demanda nacional

Tabla 64: Confrontación de la demanda vs. competencia sustitutiva

Año	Demanda Nacional	Competencia sustitutiva	Demanda Insatisfecha
1	45 428	2.111	43 317
2	49 062	2.280	46 782
3	52 987	2.463	50 524
4	57 226	2.659	54 567
5	61 804	2.873	58 931

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

b. Demanda internacional

Tabla 65: Confrontación de la demanda vs. competencia sustitutiva

Año	Demanda Internacional	Competencia sustitutiva	Demanda Insatisfecha
1	22 157	319	21 838
2	23 929	344	23 585
3	25 844	372	25 472
4	27 911	401	27 510
5	30 145	433	29 712

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

c. Demanda objetiva

Tabla 66: Demanda objetiva de turistas nacionales

Año	Demanda Insatisfecha	Demanda Objetiva (20%)	Demanda mensual	Demanda semanal	Demanda diaria
1	43 317	8 663	722	180	24
2	46 782	9 356	779	195	26
3	50 524	10 105	842	210	28
4	54 567	10 913	909	227	30
5	58 931	11 786	982	245	33

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

Tabla 67: Demanda objetiva de turistas internacionales

Año	Demanda Insatisfecha	Demanda Objetiva (20%)	Demanda mensual	Demanda semanal	Demanda diaria
1	21 838	4 368	364	91	12
2	23 585	4 717	393	98	13
3	25 472	5 094	425	106	14
4	27 510	5 502	459	115	15
5	29 712	5 942	495	124	17

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

B. VIABILIDAD TÉCNICA DEL PRODUCTO TURÍSTICO PATRIMONIAL

1. Determinación del producto turístico

Para la creación de un producto turístico patrimonial se realizaron varios talleres con los miembros de la comunidad de Tauri con la finalidad de recopilar información, dando como resultado un restaurante temático. La idea del servicio comunitario surge con la finalidad de realzar las tradiciones de la comunidad, tratar de producir un cambio significativo para mejorar la identidad cultural, las costumbres y tradiciones convirtiéndose en un centro de atracción para el estímulo y agrado de los clientes. (Ver anexo Nro. 5)

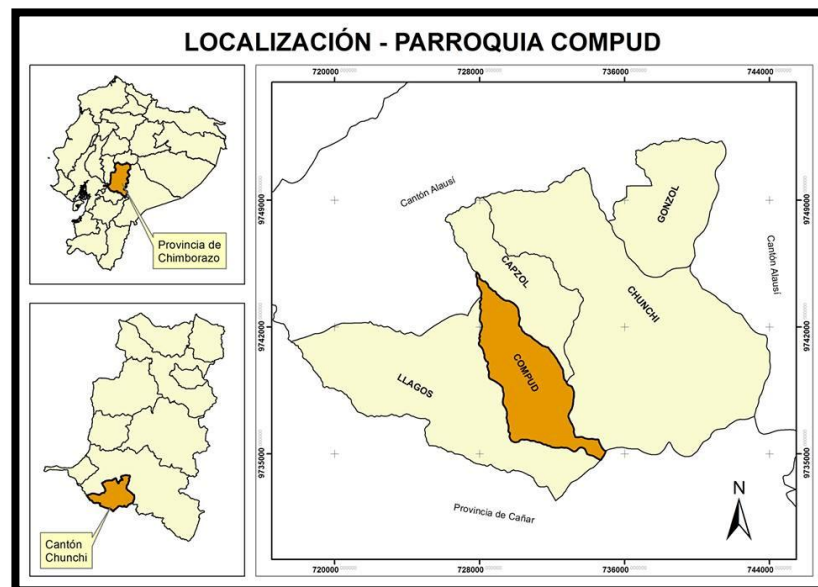
2. Planificación y diseño técnico del producto turístico:

a. Localización del restaurante temático

1) Macro localización

La implementación del restaurante temático se ejecutara en: país Ecuador, provincia Chimborazo, cantón Chunchi, parroquia Compud.

Mapa 2: Macro localización del producto turístico patrimonial

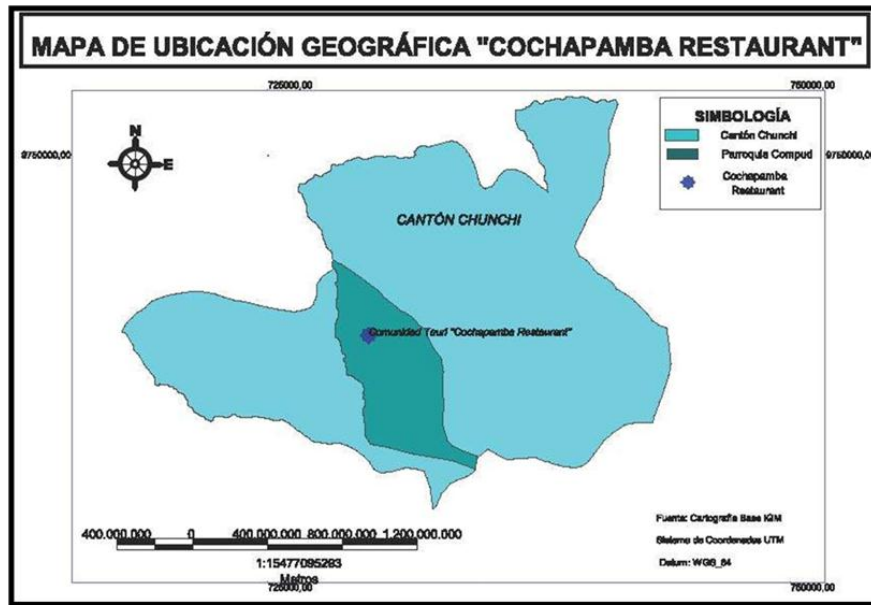


Elaborado por: Choglo, A. 2016

2) Micro localización

El restaurante temático estará ubicado en la comunidad de Tauri en el sector Cochapamba, ubicado junto a la vía panamericana en las coordenadas (UTM 17) 729266 longitud, 97418779 latitud y 2636 m.s.n.m de altitud.

Mapa 3: Micro localización del producto turístico patrimonial



Elaborado por: Chogollo, A. 2016

b. Tamaño del proyecto

Tabla 68: Tamaño del proyecto

PROYECCIÓN DE LOS CLIENTES				
AÑOS	DIARIO	SEMANAL	MENSUAL	ANUAL
1	38	266	1.064	12.768
2	41	287	1.148	13.776
3	44	307	1.228	14.736
4	47	329	1.316	15.792
5	50	350	1.400	16.800

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

c. **Tipología de la construcción**

Para la construcción del restaurante se planteó una construcción de tipo mixta, sitio donde se concentren altos estándares de comodidad y diseños de vanguardia en sus líneas arquitectónicas, manteniendo relación con las construcciones de la época precolombina, haciendo énfasis a la arquitectura Cañari e Inca, además se toma en cuenta, que la construcción guarde relación con el medio ambiente.

Para su determinación se consideraron los siguientes aspectos:

1) **Condiciones ambientales**

- a) **Temperatura:** 12- 14 °C
- b) **Precipitación:** entre 500 y más de 3.000 mm/año
- c) **Humedad:** 88%

2) **Tipo de materiales**

a) **Pétreos**

- **Arena:** Se emplea como componente para el hormigón y el cemento, así como para rellenar espacios, como huecos en las paredes o en los entrepisos.

b) **Metálicos**

- **Hierro:** usado en cimentación y estructuras por su alta resistencia.
- **Acero:** usado como parte integral de los sistemas estructurales.
- **Cobre:** utilizado en instalaciones eléctricas y fontanería.

c) **Orgánicos**

- **Madera:** por ser un material ligero y resistente de fácil manejo se usara en puertas, y marcos además en pasamanos.

d) Materiales que han sufrido algún proceso:

- **Hormigón:** mezcla de cemento, arena, grava y agua
- **Ladrillos:** son utilizados principalmente para construir muros y paredes.
- **Vidrio:** usado en ventadas y puertas conocido por ser un material que posee transparencia óptica, la resistencia y aporta iluminación natural.
- **Cerámica:** Es un acabado estético que logra modificar la apariencia completa de toda la habitación.
- **Adoquines:** los cuales se utilizan para formar pavimentos articulados. A veces, a los adoquinados modernos se les añaden colorantes buscando un mejor resultado estético.

e) Sintéticos

Pinturas, aglomerantes, sellantes, impermeabilizadores, aislantes, barnices, Pvc para tuberías.

d. Diseño técnico arquitectónico

1) Requerimientos mínimos

Los estándares mínimos se han determinado en el “Instructivo para Registro de Centros Turísticos Comunitarios”. Para alimentos y bebidas.

A continuación se detallan las condiciones básicas:

Tabla 69: Requerimientos mínimos de un Restaurante comunitario

REQUERIMIENTOS MINIMOS	
Generalidades	<ul style="list-style-type: none"> - Informará a los visitantes sobre los productos alimenticios locales, la importancia de la diversidad agrícola de la zona, el valor nutricional y su importancia en la seguridad alimentaria. - No se utilizarán productos caducados, deberán ser frescos, naturales, orgánicos y de temporada, que provengan en un alto porcentaje de productores de la comunidad. - Ofrecerá comida casera, local y variada. - Se utilizarán de preferencia productos provenientes de la agricultura orgánica.

	<ul style="list-style-type: none">- No se utilizarán productos de plantas o animales protegidos o prohibidos legalmente en la preparación de alimentos. 9.1.6 Se evitará la compra de alimentos que contengan preservantes.- La mayonesa, leche, mantequilla, quesos, carnes, deberán ser refrigeradas para que permanezcan frescos y en buen estado.- La leche, azúcar, mermelada, mantequilla, queso, yogurt, etc.; se ofrecerán en envases recargables de vidrio o cerámica.- Las áreas de cocina, almacenamiento y restauración estarán limpias y desinfectadas.- Los utensilios de cocina estarán limpios y desinfectados.- Los saleros, pimenteros, azucareros, aceiteras, cestas de pan estarán limpios y en buen estado. Es importante rellenarlos cada vez que se encuentren por la mitad.- Las instalaciones destinadas para comedor o restaurante tendrán un sistema contra insectos; especialmente este requisito durante la época de mayor presencia.- Habrá un margen de dos horas para que los clientes puedan tomar el desayuno y dos horas para el servicio de comidas (almuerzos) y cenas. Esta información estará clara para los visitantes.- Se ofrecerá un menú fijo y distinto para cada día de la semana.- Se solicitará al cliente que confirme su presencia en la cena y advierta si es vegetariano, para dotarle de una alternativa.- Limitar la compra de productos perecibles (de rápida descomposición) y poner atención a su caducidad.- Se debe contar con una lista de proveedores de productos de la zona.- La limpieza de la cocina se la hace cada vez que se haya concluido con los horarios habituales de servicio de alimentos (desayuno, almuerzo y cena) y cada vez que sea necesario.- Hay que evitar fuentes de malos olores provenientes de cocina o desagües. En lo posible, las cocinas no deben estar muy cerca de los comedores.- La cocina del establecimiento tendrá un extintor de incendios.- El personal deberá controlar permanentemente el suministro de gas, electricidad o el combustible utilizado, a fin de evitar fugas y desabastecimiento.- Los alimentos deberán almacenarse en lugares frescos y secos alejados de humedad (según el tipo de ecosistema) y/o fuentes de contaminación.- Colocarán los alimentos perecibles en ambientes fríos y/o congeladores- Los envases de productos de cocina estarán perfectamente identificados con el nombre del producto que se encuentra en su interior y con la fecha de caducidad o de compra. En el caso de enlatados, debe llevarse un control de rotación e inventario para evitar su caducidad.
--	--

Vajilla	<ul style="list-style-type: none"> - Siempre que se preste servicio de comida se dispondrá de una vajilla adecuada, cubertería y platos para el uso exclusivo de los visitantes. - Los vasos serán siempre de cristal incoloro. La vajilla puede ser de porcelana u otro material similar; se evitarán las vajillas de cristal frágil y de plástico. - Se sugiere el uso de una vajilla que tradicionalmente se utilice en el lugar.
Lencería y menaje	<ul style="list-style-type: none"> - Las cortinas, manteles, servilletas han de ser de preferencia de tejidos naturales y estar en buen estado, limpias, sin manchas, sin quemaduras ni rasgaduras. - Se debe adquirir mantelería, servilletas para uso exclusivo de clientes de materiales de calidad y larga duración. - Para las mesas se utilizarán manteles (de tela no de plástico); cuando se utilicen servilletas, de preferencia deberán ser también de tela.

Fuente: Reglamento para centros de turismo comunitario, 2010

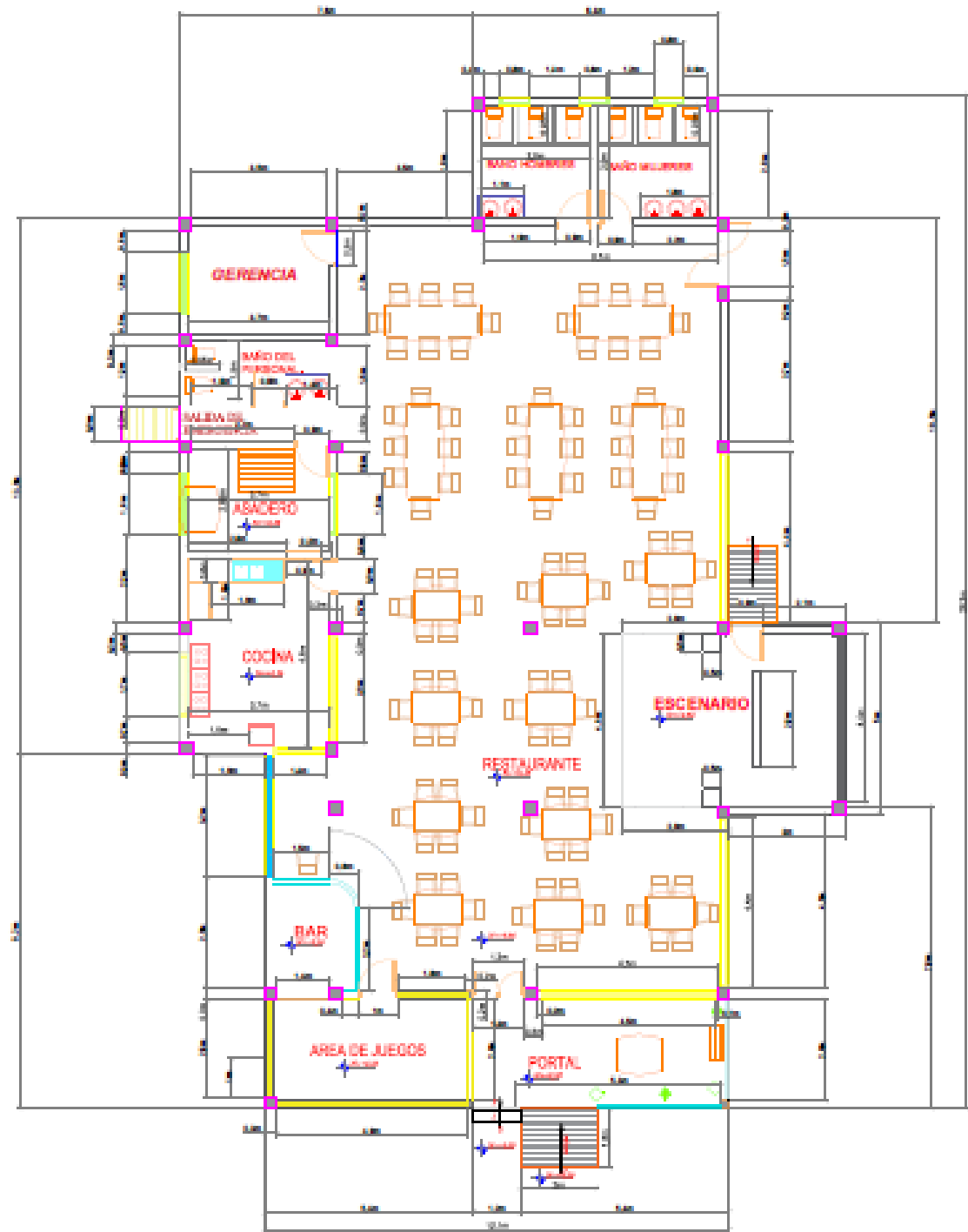
Elaborado por: Chogollo, A. 2016

2) **Diseño arquitectónico**

La fase del diseño arquitectónico lo componen los diferentes planos en los cuales se indica la distribución del restaurante temático

A continuación se detallan las siguientes láminas:

Figura 39: Planta arquitectónica

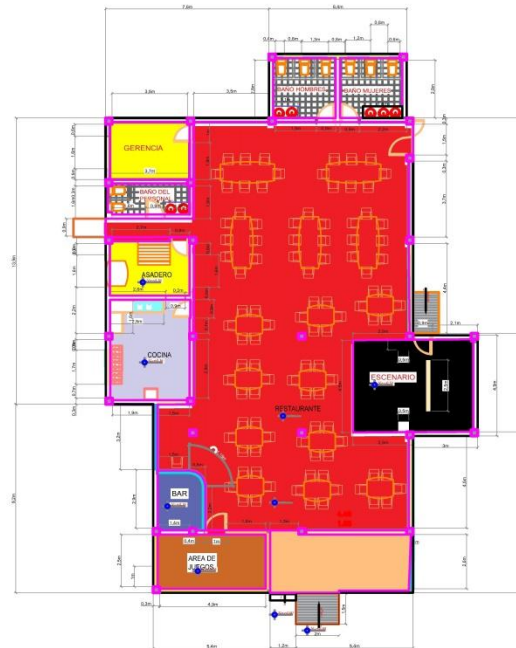


PLANTA UNICA

Figura 40: Planta única de distribución de espacios, elevación frontal, elevación frontal izquierda.



PLANTA UNICA



**PLANTA UNICA
DISTRIBUCION DE ESPACIOS**

ESPACIO	AREA	UNIDAD
Portal	18.39	m ²
Área de Juegos	13.28	m ²
Bar	6.33	m ²
Restaurante	194.74	m ²
Escenario	25.17	m ²
Cocina	18.04	m ²
Asadero	9.98	m ²
Gerencia	10.34	m ²
Baño Personal	5.65	m ²
Baño Hombres	8.48	m ²
Baño Mujeres	8.46	m ²
AREA TOTAL	318.86	M²



ELEVACION FRONTAL



ELEVACION LATERAL IZQ.

RESTAURANTE: MIRADOR

ESCALA 1:100

SELO DE REVISIÓN

DISEÑO: AMANDA MISHTEL ALVAREZ
 DIBUJO: AMANDA MISHTEL ALVAREZ
 REVISIÓN: AMANDA MISHTEL ALVAREZ

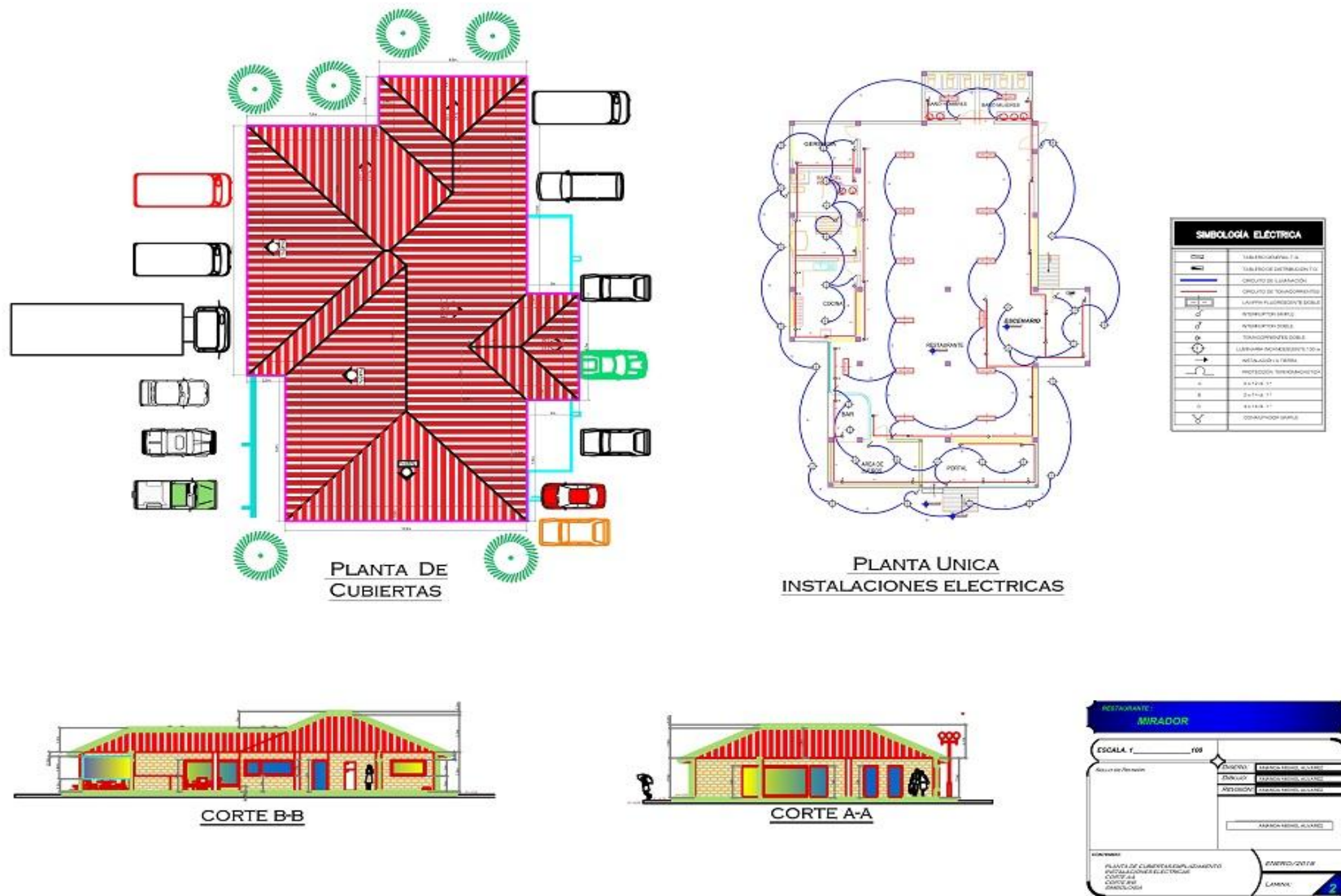
AMANDA MISHTEL ALVAREZ

CONTENIDO:
 PLANTA UNICA
 PLANTA DE ESPACIOS
 ELEVACION FRONTAL
 ELEVACION LATERAL

ENERO/2016

LÁMINA: 2

Figura 41: Planta de cubiertas, planta de instalaciones eléctricas, corte A-A, corte B-B



3) **Distribución y características de la construcción**

El diseño de la infraestructura, posee un estilo rústico que se integra con voz propia en su entorno, para guardar relación con tradiciones y costumbres perpetuadas por la comunidad, ofrece un amplio espacio, buen aislamiento térmico, todo el confort que los comensales requieren.

El área de construcción es de 318.86 m² y su distribución es la siguiente:

- a) **Área de juegos para niños:** Esta área infantil está destinada para que los niños se diviertan. El área cuenta con una extensión de 13.28 m²
- b) **Área de cocina:** zona de preparación de comida en general, a esto se suma un espacio de almacenamiento de productos. Su dimensión es de: 18.04 m²
- c) **Área de administración:** sitio destinado para el personal administrativo del Restaurante. Su extensión es de 10.34 m²
- d) **Área de estacionamiento:** diseñada para vehículos de los clientes tales como: automóviles, buses, busetas, abarca un área de 150 m²
- e) **Comedor:** espacio amplio del restaurante donde están ubicadas las mesas para el servicio a los clientes. Además donde el cliente podrá apreciar cerámica Cañari e Inca. Su superficie es de 194.74 m²
- f) **Bar:** espacio destinado para la producción de bebidas frías o calientes. Tiene a disposición 6 taburetes. Cuenta con un área de 6.33 m²
- g) **Escenario:** El restaurante también ofrece la posibilidad de disfrutar de música y danza, aquí el cliente podrá contemplar aportes artísticos andinos, con presentaciones en un ambiente íntimo. Abarca un espacio de 25.17 m²
- h) **Asadero:** área equipada para la preparación de carne. Cuenta con una extensión de 9.98 m²
- i) **Baño para el personal:** área destinada exclusivamente para el uso del personal que labora en el establecimiento. Su área es de 5.65 m²
- j) **Baños para clientes:** espacio asignado solamente para el uso de los clientes que acudan al restaurant. Su área es de 16.94 m²

4) Decoración

La fórmula del Restaurante temático, traspasa el ámbito de la gastronomía, para convertirse en una experiencia distinta, prestando un servicio de calidad teniendo en cuenta que juega un papel fundamental para que regresen los clientes, además el centro de atención, es el entorno decorado, al estilo Cañari- Inca, ya que estas culturas han estado presentes en el territorio y por el mismo hecho de que son nuestros ancestros pues somos consecuencia de lo que ellos fueron, vivieron y experimentaron.

A continuación se detallan los elementos decorativos que forman parte del restaurante temático:

Tabla 70: Decoración

DECORACIÓN	
Sillas y mesas	
<p>Las mesas serán redondas las medidas serán: para 4 personas (120 x 75 cm) con un diámetro de 105cm, mesas de 6 a 8 comensales (180 x 75 cm) con un diámetro de 150 cm.</p> <p>Las sillas del área del comedor tendrán una medida de 112 x 40 cm y taburetes para el área de bar estarán elaboradas de los siguientes materiales: de madera y cubiertas por fibra provenientes del penco conocidas como cabuya (<i>agave americana</i>), considerando que en la antigüedad esta fibra natural era usada por las culturas precolombinas ubicadas en la sierra.</p>	

Mantelería

La mantelería del Restaurante será colocada de la siguiente manera:

Muletón: hace que el mantel no resbale, protege la mesa y aporta confort al apoyar los brazos.

Mantel: sus medidas son: para mesas de 4 personas 220 x 280cm, mientras que para mesas de 6 a 8 personas 240 x 270 cm (con caída a tierra de 70 cm), es el mantel base de color blanco.

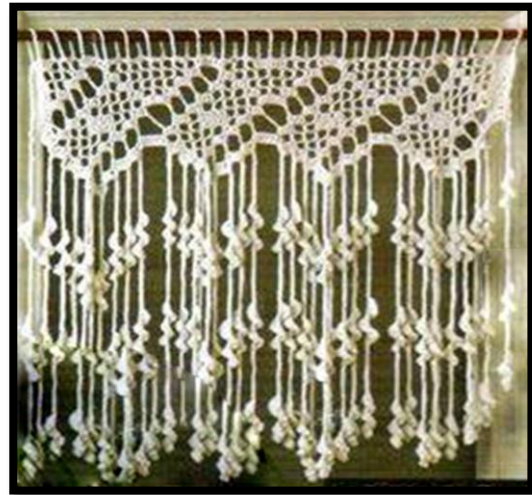
Cubremantel: se utilizarán textiles andinos, donde se podrá apreciar una chakana, misma que constituye en síntesis la esencia del pensamiento andino.



Cortinas

Las cortinas serán de macramé, elaboradas con hilo de algodón, donde se pueden evidenciar llamativas figuras geométricas y nudos en la parte inferior.

El diseño se basa en las técnicas de tejeduría de las culturas Cañari e Inca, que se caracterizan por diseños geométricos, con sentido extraordinario de simetría, asimismo empleaban técnicas de anudado.



Vajilla, floreros, petit menaje

Todos los objetos serán barro, que sin duda nos trasporte por el tiempo, a una extraordinaria época de nuestros antepasados.

Además está comprobado que la cocción en ollas de barro, da a los alimentos ese sabor criollo y ancestral. Teniendo en cuenta que los sabores guardan íntima relación cultural con estos objetos.



Ajiceros

Estos utensilios serán de piedra considerando que los Cañaris e Incas fabricaban objetos de este material, empleados para resolver necesidades de su vida cotidiana y ritual.



5) Análisis de precios unitarios (APU)

Tabla 71: Requerimiento de instalaciones

DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Replanteo y nivelación	m ²	318.86	0.91	290.16
Excavación en cimientos	m ³	113.81	7.41	843.33
Hormigón ciclópeo para cimientos	m ³	67.54	27.96	1888.42
Hormigón simple estructural f _c 210 kg/cm ² (inc. Encofrado)	m ³	35.48	220.43	7820.86
Mampostería de ladrillo mambron 28.5x14x8.5	m ²	260.13	20.81	5413.31
Enlucido interior y exterior	m ²	614.88	13.81	8491.49
Acero de refuerzo en barras f _y =4200 kg/cm ² (alcantarilla de cajón y multiplaca)	Kg	2664.26	2.22	5914.66
Estructura metálica	m ²	459.25	21.7	9965.73
Cubierta de teja vidriada, incluye enduelado y tireado	m ²	459.25	23.76	10911.78
Bajante de agua lluvias pvc 110 mm	Ml	36.9	13.21	487.45
Canal tol galv e = 0.6 mm a=0.60	M	94.24	17.41	1640.72
Punto de iluminación boquilla	Pto	33	30.65	1011.45
Lámpara fluorescente doble 2x40w c. Difusor acril y rapid start	U	15	78.33	1174.95
Tomacorriente doble 110 v inc. Cable neutro a tierra	Pt	38	18.66	709.08
Punto de tv cable teléfono	Pto	9	30.65	275.85
Contra piso de piedra y h.s.=210 kg/cm ²	m ²	412.65	22	9078.3
Cerámica para piso	m ²	109.63	26.67	2923.83
Piso de porcelanato 40 x 40 cm	m ²	257.82	58.56	15097.94
Piso flotante e=7 mm	m ²	38.45	27.23	1046.99
Cerámica de pared	m ²	74.49	28.7	2137.86
Porcelanato en paredes	m ²	51.58	58.56	3020.52
Mesón de cocina e=5cm 210 kg/cm ² + recubrimiento de granito importado	ml	3.5	209.19	732.17
Pintura satinada para exteriores	m ²	488.82	4.11	2009.05
Cielo raso de gypsum	m ²	417.9	27.32	11417.03
Puertas de marco laurel, panel d` mdf d` 12mm	m ²	34.7	47.92	1662.82
Ventanas de aluminio	m ²	61.19	53.13	3251.02
Vidrio claro de 4mm.	m ²	61.19	16.56	1013.31
Punto de agua 1/2"	pto	21	22.9	480.9
Punto de desagüe	pto	21	27.12	569.52
Punto de agua caliente polipropileno 1/2"	pto	3	29.69	89.07
Caja de revisión inst. Sanitarias	u	6	41.01	246.06
Suministro tubería p.v.c. E/c 0.63 mpa d=90mm	m	65	5.67	368.55
Lavadero acero inoxidable doble pozo	u.	1	199.1	199.1
Punto de agua caliente polipropileno 1/2" mezcladora	pto	2	29.69	59.38
Lavabos con pedestal, tubo de abasto y grifería	u	7	78.55	549.85

Inodoro tipo tanque	u	8	116.77	934.16
Closets empotrados/muebles de cocina alto/bajo	m ²	19.7	150.21	2959.14
Adquisición e implantación de plantas ornamentales	m ²	60	25.18	1510.8
Señalización letreros internos	u	15	41.1	616.5
Señalización vehicular	m ²	93.15	5.52	514.19
			TOTAL	\$ 70,840

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

e. Diseño del proceso productivo

1) Flujograma del proceso productivo

En el restaurante temático los servicios a ofrecer son: desayunos, almuerzos, meriendas, y su especialidad platos típicos. A más de esto el cliente puede visitar a la sala arqueológica.

a) **Flujograma del servicio de alimentación**

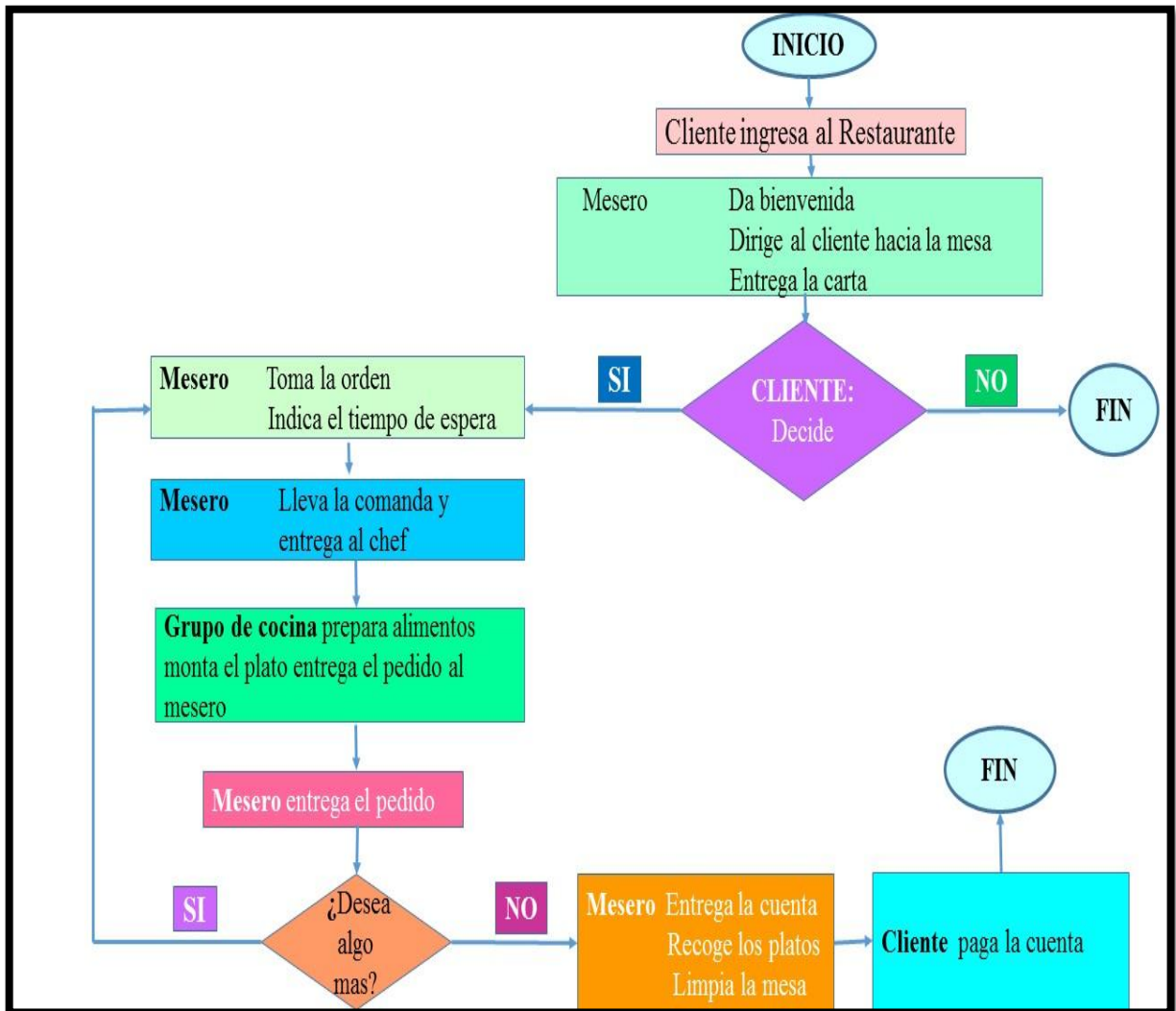


Figura 42: Flujograma

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

b) **Recetas a ofrecer en el menú del Restaurante**

La elaboración de platos típicos, se basa en la utilización de materia prima seleccionada, sembrada y cultivada de manera exclusiva y esmerada, en tanto que las carnes provendrán de animales criados cuidadosamente. Además cabe mencionar que en la elaboración de los menús se ha dado a la recuperación, consumo y utilización de alimentos tradicionales de nuestra cultura andina y a la revalorización de la gastronomía como un importante factor en la construcción de la identidad cultural.

Cada menú del día conformado por desayuno, almuerzo y merienda que cumplen con los requerimientos nutricionales en macronutrientes como proteínas, grasas y carbohidratos a la vez estos alimentos gozan por ser saludables y beneficiosos para la salud puesto que nos proporcionan una alimentación equilibrada.

Tabla 72: Entradas

Entradas	
Mote pillo	Mote pelado, huevo, cebolla blanca, sal, pimienta, especias.
Humitas	Choclos tiernos, mantequilla, azúcar, queso desmenuzado, sal al gusto.
Mote sucio	Mote, paiteña, ajo, mapahuirá, chicharrón, sal, comino.
Empanadas de viento	Harina, mantequilla, agua mineral, queso, azúcar, sal.
Papas chauchas con chimichurri	Papa, ajo, cebolla, vinagre, mostaza, aceite, sal, azúcar, limón.
Chochos con cuero	Chochos, cuero, tomate, limón, sal, cebolla, cilantro.
Naparo	Sangre cocida de chanco chivo o borrego, papas cocidas, cebolla paiteña, ajo, comino, pimienta, manteca de cerdo, cebolla blanca, sal, orégano, perejil.

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Tabla 73: Platos fuertes

Platos fuertes	
Llapingachos	Papas, queso rallado, mantequilla, huevos, cebolla blanca, sal, achiote; para acompañar ensalada de remolacha, lechuga, limón, salsa de maní, aguacate, huevo frito, chorizo.
Fritada	Carne de cerdo, comino, ajo, jugo de naranja, sal, pimienta. Para acompañar tortillas de papa, mote, ensalada de lechuga, tomate, cebolla paiteña, cilantro.
Seco de borrego	Carne de borrego, zanahoria amarilla, chicha de jora, ajo, cebolla paiteña, laurel, cilantro, clavos de olor, raspadura, ají, jugo de naranja, achiote, comino, sal. Para acompañar arroz y aguacate.
Cecinas	Carne de cerdo fileteada, sal comino, yuca, lechuga, cebolla perla, tomate, limón, achiote, cilantro. Porción de arroz
Menestra con arroz y carne de cerdo	Lentejas, cebolla, tomate, cilantro, aliño, sal, arroz, filete de cerdo.
Cuy asado	Cuy, papa cocida, cebolla blanca, ajo, salsa de maní, lechuga, sal pimienta, comino.
Hornado	Carne de cerdo, chicha o cerveza, ajo, sal, comino, pimienta, papas, mote, ensalada.

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Tabla 74: Desayunos

Desayunos
Tortilla vegetariana + vaso de jugo de tomate
Emborrajados de maqueño con quinua+ 1 vaso de leche de soya + huevo
Batido de amaranto y frutilla + huevo de codorniz + pan integral
Panecillo rápido de harina de cebada + huevo a la copa + taza de leche
Torta de zanahoria blanca + taza de chocolate + huevo de codorniz
Galletas de harina de cebada + huevo duro+ chocolate caliente
Tortillas caseras de harina de cebada + taza de café caliente + huevo duro

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

Tabla 75: Almuerzos

Almuerzos
Sopa de legumbres con chocho + menestra de fréjol y plátano verde con filete de carne y arroz + jugo de naranjilla
Crema de quinua y chochos+ chanfaina con arroz + jugo de mora
Sopa de morocho + guatita + jugo de piña
Timbushca + arroz con fréjol entomatado + jugo de guayaba
Sopa de lenteja + rollitos de pollo gratinados con arroz + jugo de frutilla
Sopa de quinua + ensalada de vegetales con aderezo de yogur y carne apanada + jugo de melón
Caldo de patas +filete de carne a la cebolla con ensalada tibia de col morada con manzanas y arroz + jugo de papaya

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

Tabla 76: Meriendas

Meriendas
Crema de acelga con queso + vegetales salteados con pollo + refresco de arroz de cebada
Sopa de arroz de cebada+empanada rellena de melloco + taza de café de haba
Sopa de cebada perlada con queso +Puré de quinua con papa con filete de pollo + taza de agua aromática con miel
Crema de acelga con queso + vegetales salteados con pollo + refresco de arroz de cebada
Arvejas a la crema con apio + tortilla de melloco y papa con carne+ agua aromática
Locro de cebolla verde+ empanada rellena de melloco + amaranto batido con leche y miel
Crema de coliflor y quinua + pollo en salsa de chochos + taza de leche de soya

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

Tabla 77: Bebidas frías y calientes

Bebidas frías	
Chicha de jora	Maíz de jora, cebada, clavo de olor, azúcar.
Horchata	Hiervas secas, zumo de limón, miel o azúcar.
Naranjillazo	Naranja, panela, canela, miel.
Limonada	Zumo de limón, azúcar, hielo.
Chicha de avena	Avena, azúcar, canela, leche, agua, hielo.
Chicha de piña	Panela, corteza de piña, clavo de olor, pimienta dulce, canela.
Jugo de tomate	Tomates maduros, azúcar, agua.
Bebidas calientes	
Morocho	Leche, morocho, clavo de olor, panela, canela, agua.
Canelazo	Limón, puntas, azúcar, agua, canela.
Chocolate	Chocolate, azúcar, leche, canela.
Café	Café, azúcar, agua.
Té	Te, azúcar, agua.
Aguas aromáticas	Hierba aromática, azúcar, agua.

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Tabla 78: Postres

Postres	
Dulce de higo	Higos maduros, bicarbonato, panela, canela, clavo de olor, anís estrellado, pimienta dulce.
Pristiños con miel	Harina, polvo de hornear, huevos, mantequilla, agua, anís, canela, zumo de limón, sal, azúcar.
Dulce de zapallo	Zapallo, panela, canela, clavos de olor, pimienta dulce.
Espumilla	Guayaba, azúcar, claras de huevo, arropo de mora.
Ponche	Leche, yemas de huevo, azúcar, canela, clavo de olor, pimienta dulce, esencia de vainilla, vino y ron.
Maduros en almíbar	Plátanos maduros, mantequilla, canela, azúcar negra, azúcar blanca, nuez moscada, clavos de olor.

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

3. Requerimientos para el área productiva

a. Activos fijos

Tabla 79: Activos fijos del área productiva

Descripción	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Maquinaria y Equipos			
Cocina industrial de 4 quemadores	1	300,00	300,00
Cocina de inducción	1	600,00	600,00
Asador eléctrico de cuyes	1	270,00	270,00
Parrilla	1	100,00	100,00
Refrigeradora	1	800,00	800,00
Licuada oster	1	80,00	80,00
Extractor de olores	1	210,00	210,00
Bombonas de gas industrial (45k)	2	150,00	300,00
Microondas	1	160,00	160,00
Batidora	1	40,00	40,00
Extintor	1	30,00	30,00
SUBTOTAL			2.890
Muebles y encerres			
Mesa	1	70,00	70,00
Estantería	2	120,00	240,00
SUBTOTAL			310,00
Menaje- Utensilios			
Juego de cucharones	2	25,00	50,00
Tablas de picar	2	3,00	6,00
Olla de presión	1	80,00	80,00
Juego de cuchillos	1	30,00	30,00
Juego de cedazos	1	4,00	4,00
Juego de lavacaros	1	7,00	7,00
Juego de sartenes	1	25,00	25,00
Juego de baldes	1	15,00	15,00
Juego de tazones	1	20,00	20,00
Juego de charoles	2	20,00	40,00
Legumbreira	2	10,00	20,00
Tina pequeña	2	8,00	16,00
Rallador	2	2,50	5,00
Espátula	2	2,00	4,00
Plateros	2	20,00	40,00
Recipiente para sal y azúcar	2	4,00	8,00
Pinza para ensalada	2	4,00	8,00
Balanza	1	24,00	24,00
Dispensador de jugo	1	15,00	15,00
Jarra para leche	1	6,00	6,00
Afilador de cuchillos	1	2,50	2,50
Hachuela	1	2,50	2,50
Ollas pequeñas	4	8,00	32,00
Ollas medianas	4	15,00	60,00

Ollas grandes	4	30,00	120,00
Ollas grandes de barro	3	25,00	75,00
Ollas medianas de barro	4	15,00	60,00
Ollas pequeñas de barro	3	8,00	24,00
Tinaja de barro para chicha	2	15,00	30,00
Abre latas	1	5,00	5,00
Docena de platos soperos de barro	4	120,00	480,00
Docena de platos fuertes de barro	4	130,00	520,00
Docena de platos base de barro	4	110,00	440,00
Docena de platos para café de barro	4	90,00	360,00
Docena de cucharitas con mango de madera	4	18,00	72,00
Docena de cucharas con mango de madera	4	18,00	72,00
Docena de tenedores con mango de madera	4	18,00	72,00
Docena cubiertos con mango de madera	4	18,00	72,00
Set Agarradera/ manopla	1	22,00	22,00
Basureros (Orgánica e Inorgánica)	2	10,00	20,00
SUBTOTAL			2.956
SUMA TOTAL			6.156

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

b. Inversiones diferidas

Tabla 80: Inversiones diferidas del área comercial

Denominación	Costo unitario	Costo total
Capacitación al personal	15 días x 3 horas	2 000
TOTAL		2.000

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

c. Costos

1) Requerimientos de insumos para el área productiva

Tabla 81: Insumos para el área productiva

Rubro	Cantidad	Costo Unitario	Costo Anual
Recarga de gas	12	45,00	540,00
Lavavajilla 900g	12	2,00	24,00
Fósforos (1 paq x 10)	8	1,00	8,00
Villeda (1 paq x 3)	4	2,50	10,00
Esponja	12	0,55	7,00
Estropajo	12	0,50	6,00
Guantes	40	1,50	60,00
Toallas absorbentes (1 paq x 5)	6	1,00	6,00
Papel aluminio	8	4,00	32,00
Ziploc	5	4,00	20,00
Tarrinas (1 paq x 25)	15	3,00	45,00
Fundas de papel (1 paq x 10)	10	2,50	25,00
Fundas plásticas (1 paq x 100)	5	3,00	15,00
Fundas de basura	300	0,15	45,00
TOTAL			843,00

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

2) Materia prima

Tabla 82: Materia prima para el área productiva para desayunos, almuerzos y meriendas

Rubro	Unidades	Cantidad Semanal	Cantidad Mensual	Costo Unitario	Costo Semanal	Costo Mensual	Costo Anual
Carne de res	libra	3	12	1.5	4.5	18	\$ 216.00
Mellico	libra	0.5	2	1	0.5	2	\$ 24.00
Amaranto	libra	0.5	2	2	1	4	\$ 48.00
Quinoa	libra	1.5	6	1	1.5	6	\$ 72.00
Queso	unidad	3	12	1.6	4.8	19.2	\$ 230.40
Chochos	libra	2	8	1	2	8	\$ 96.00
Choclos	unidad	4	16	0.25	1	4	\$ 48.00
Frejol	libra	1	4	1	1	4	\$ 48.00
Mote	libra	1.5	6	0.75	1.125	4.5	\$ 54.00
Arroz de cebada	libra	1	4	0.8	0.8	3.2	\$ 38.40
Arvejas	libra	1	4	1	1	4	\$ 48.00
Lentejas	libra	1	4	1	1	4	\$ 48.00
Ajo	libra	1	4	1	1	4	\$ 48.00
Plátano verde	unidad	3	12	0.1	0.3	1.2	\$ 14.40
Cebolla blanca	unidad	27	108	0.05	1.35	5.4	\$ 64.80
Zanahoria	unidad	4	16	0.05	0.2	0.8	\$ 9.60
Zanahoria amarilla	unidad	6	24	0.05	0.3	1.2	\$ 14.40
Tomate riñón	unidad	10	40	0.05	0.5	2	\$ 24.00
Zambo	unidad	1	4	0.5	0.5	2	\$ 24.00
Naranjilla	unidad	4	16	0.1	0.4	1.6	\$ 19.20
Tomate de árbol	unidad	6	24	0.1	0.6	2.4	\$ 28.80
Vainitas	libra	0.5	2	0.25	0.125	0.5	\$ 6.00

Yogurt natural	litros	0.25	1	1	0.25	1	\$ 12.00
Crema de leche	litros	0.25	1	1	0.25	1	\$ 12.00
Leche	litros	8	32	0.5	4	16	\$ 192.00
Mantequilla	libras	3	12	1	3	12	\$ 144.00
Acelga	atado	1	4	0.25	0.25	1	\$ 12.00
Huevos	unidad	1	4	0.15	0.15	0.6	\$ 7.20
Sal	libra	2	8	0.5	1	4	\$ 48.00
Azúcar	libra	5	20	1	5	20	\$ 240.00
Harina de quinua	libra	2	8	2	4	16	\$ 192.00
Harina de amaranto	libra	2	8	2	4	16	\$ 192.00
Harina de trigo	libra	3	12	1.5	4.5	18	\$ 216.00
Soya	libra	1	4	1.5	1.5	6	\$ 72.00
Harina de cebada	libra	3	12	2	6	24	\$ 288.00
Cebolla perla	unidad	4	16	0.1	0.4	1.6	\$ 19.20
Pimiento rojo	unidad	2	8	0.1	0.2	0.8	\$ 9.60
Zuquini	unidad	1	4	1	1	4	\$ 48.00
Limón	unidad	2	8	0.05	0.1	0.4	\$ 4.80
Plátano maqueño	unidad	3	12	0.15	0.45	1.8	\$ 21.60
Canela	gramos	0.05	0.2	0.15	0.0075	0.03	\$ 0.36
Clavo de olor	gramos	0.05	0.2	0.15	0.0075	0.03	\$ 0.36
Hierva luisa	gramos	0.03	0.12	0.15	0.0045	0.018	\$ 0.22
Hoja de naranja	gramos	0.02	0.08	0.15	0.003	0.012	\$ 0.14
Cebolla paiteña	unidad	6	24	0.1	0.6	2.4	\$ 28.80
Col blanca	unidad	1	4	0.4	0.4	1.6	\$ 19.20
Col morada	unidad	1	4	0.5	0.5	2	\$ 24.00
Papa	libra	10	40	0.3	3	12	\$ 144.00
Guayaba	unidad	3	12	0.1	0.3	1.2	\$ 14.40
Pan seco	unidad	1	4	0.15	0.15	0.6	\$ 7.20

Lechuga	unidad	1	4	0.5	0.5	2	\$ 24.00
Pepino	unidad	1	4	0.4	0.4	1.6	\$ 19.20
Coliflor	unidad	2	8	0.4	0.8	3.2	\$ 38.40
Melón	unidad	1	4	1	1	4	\$ 48.00
Papaya	unidad	1	4	1	1	4	\$ 48.00
Manzana	unidad	4	16	0.2	0.8	3.2	\$ 38.40
Café	unidad	1	4	1.5	1.5	6	\$ 72.00
Manteca de color	litros	0.5	2	0.3	0.15	0.6	\$ 7.20
Aceite	litros	1.5	6	1	1.5	6	\$ 72.00
Ablandador de carne	gramos		0	1.5	0	0	\$ 0.00
Esencia de vainilla	gramos	1	4	0.75	0.75	3	\$ 36.00
Miel	litros	1	4	2.5	2.5	10	\$ 120.00
Polvo de hornear	gramos	20	80	0.6	12	48	\$ 576.00
Pimienta	gramos	0.04	0.16	0.15	0.006	0.024	\$ 0.29
Comino	gramos	0.05	0.2	0.15	0.0075	0.03	\$ 0.36
Harina flor	libra	1	4	0.5	0.5	2	\$ 24.00
Pasta de tomate	gramos	10	40	0.8	8	32	\$ 384.00
Filete de res	libra	4	16	2	8	32	\$ 384.00
Café de haba	libra	0.5	2	1.5	0.75	3	\$ 36.00
Cilantro, apio, perejil	atado	1	4	0.25	0.25	1	\$ 12.00
Comino	gramos	0.05	0.2	0.15	0.0075	0.03	\$ 0.36
Costilla de cerdo	libra	2	8	2.5	5	20	\$ 240.00
Chafaina	libra	2	8	2	4	16	\$ 192.00
Huevo de codorniz	unidad	10	40	0.05	0.5	2	\$ 24.00
Morocho seco	libra	2	8	1	2	8	\$ 96.00
Panza de res	libra	2	8	1.5	3	12	\$ 144.00
Orégano	gramos	0.05	0.2	0.15	0.0075	0.03	\$ 0.36
Maní	gramos	0.25	1	1	0.25	1	\$ 12.00

Piña	unidad	1	4	1	1	4	\$ 48.00
Filete de pollo	libra	4	16	1.5	6	24	\$ 288.00
Mora	libra	1	4	1	1	4	\$ 48.00
Frutillas	libra	2	8	1	2	8	\$ 96.00
Carne de chancho	libra	2	8	3	6	24	\$ 288.00
Lomo de res	libra	2	8	2	4	16	\$ 192.00
Lomo fino	libra	2	8	2.5	5	20	\$ 240.00
Pata de res	unidad	2	8	1.5	3	12	\$ 144.00
Arroz	libra	7	28	0.6	4.2	16.8	\$ 201.60
Azúcar morena	libra	3	12	1	3	12	\$ 144.00
Vinagre	litros	0.5	2	0.4	0.2	0.8	\$ 9.60
SUBTOTAL							\$ 7,540.85
IMPREVISTOS 10%							\$ 754.08
TOTAL							\$ 8,294.93

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Tabla 83: Materia prima para el área productiva para entradas, platos fuertes, bebidas tradiciones y postres

Rubro	Unidades	Cantidad Diaria	Cantidad Semanal	Cantidad Mensual	Costo Unitario	Costo Semanal	Costo Mensual	Costo Anual
Gallina	libras	3	9	36	\$ 3.00	27	108	\$ 1,296.00
Carne de cerdo	libras	6	18	72	3	54	216	\$ 2,592.00
Carne de borrego	libras	3	9	36	3	27	108	\$ 1,296.00
Menudo de borrego	libras	2	6	24	2	12	48	\$ 576.00
Cuy	unidad	3	9	36	5	45	180	\$ 2,160.00
Huevos	unidad	15	45	180	0.11	4.95	19.8	\$ 237.60
Sangre de borrego	libras	1	3	12	1	3	12	\$ 144.00
Manteca de cerdo	libras	1	3	12	1.25	3.75	15	\$ 180.00
Leche	litros	3	9	36	0.5	4.5	18	\$ 216.00
Leche evaporada	litros	1	3	12	1	3	12	\$ 144.00
Queso	unidad	1	3	12	1.7	5.1	20.4	\$ 244.80
Cebolla paiteña	unidad	10	30	120	0.1	3	12	\$ 144.00
Cebolla perla	unidad	5	15	60	0.15	2.25	9	\$ 108.00
Cebolla blanca	unidad	15	45	180	0.05	2.25	9	\$ 108.00
Zapallo	unidad	1	3	12	1	3	12	\$ 144.00
Papa nabo	unidad	1	3	12	0.15	0.45	1.8	\$ 21.60
Lechuga	unidad	1	3	12	0.25	0.75	3	\$ 36.00
Tomate	unidad	6	18	72	0.1	1.8	7.2	\$ 86.40
Pimiento	unidad	2	6	24	0.05	0.3	1.2	\$ 14.40
Ají	unidad	2	6	24	0.05	0.3	1.2	\$ 14.40
Zanahoria	unidad	3	9	36	0.1	0.9	3.6	\$ 43.20
Zanahoria amarilla	unidad	3	9	36	0.05	0.45	1.8	\$ 21.60
Zambos	unidad	1	3	12	1	3	12	\$ 144.00
Remolacha	unidad	3	9	36	0.05	0.45	1.8	\$ 21.60

Col	unidad	1	3	12	0.5	1.5	6	\$ 72.00
Papas	libras	5	15	60	0.1	1.5	6	\$ 72.00
Ajo	libras	1	3	12	0.01	0.03	0.12	\$ 1.44
Cilantro, perejil. Apio	atado	1	3	12	0.25	0.75	3	\$ 36.00
Choclo	unidad	25	75	300	0.15	11.25	45	\$ 540.00
Arveja	libras	1	3	12	0.6	1.8	7.2	\$ 86.40
Yuca	unidad	2	6	24	0.25	1.5	6	\$ 72.00
Plátano	unidad	5	15	60	0.5	7.5	30	\$ 360.00
Arroz	libras	3	9	36	1.5	13.5	54	\$ 648.00
Avena	libras	2	6	24	0.5	3	12	\$ 144.00
Cebada	libras	3	9	36	0.75	6.75	27	\$ 324.00
Mote	libras	8	24	96	0.45	10.8	43.2	\$ 518.40
Maíz	libras	4	12	48	0.75	9	36	\$ 432.00
Maíz de jora	libras	2	6	24	1.25	7.5	30	\$ 360.00
Naranja	unidad	3	9	36	0.15	1.35	5.4	\$ 64.80
Mora	unidad	10	30	120	0.02	0.6	2.4	\$ 28.80
Limón	unidad	40	120	480	0.03	3.6	14.4	\$ 172.80
Aguacate	unidad	10	30	120	0.25	7.5	30	\$ 360.00
Higo	unidad	20	60	240	0.05	3	12	\$ 144.00
Orégano	gramos	0.04	0.12	0.48	2	0.24	0.96	\$ 11.52
Comino	gramos	0.01	0.03	0.12	3	0.09	0.36	\$ 4.32
Pimienta de olor	gramos	0.03	0.09	0.36	0.5	0.045	0.18	\$ 2.16
Canela	gramos	0.06	0.18	0.72	0.5	0.09	0.36	\$ 4.32
Panela	unidades	3	9	36	0.5	4.5	18	\$ 216.00
Clavo de olor	gramos	0.05	0.15	0.6	0.5	0.075	0.3	\$ 3.60
Anís estrellado	gramos	0.03	0.09	0.36	0.5	0.045	0.18	\$ 2.16
Menjergue	litros	1	3	12	1.5	4.5	18	\$ 216.00
Sal	libras	2	6	24	0.45	2.7	10.8	\$ 129.60

Azúcar	libras	2	6	24	0.35	2.1	8.4	\$ 100.80
Azúcar morena	libras	2	6	24	0.5	3	12	\$ 144.00
Miel	litros	0.25	0.75	3	2.5	1.875	7.5	\$ 90.00
Aceite	litros	0.5	1.5	6	1.75	2.625	10.5	\$ 126.00
Achiote	litros	0.5	1.5	6	2	3	12	\$ 144.00
Morocho	libras	2	6	24	0.6	3.6	14.4	\$ 172.80
Mantequilla	gramos	0.085	0.255	1.02	2.5	0.6375	2.55	\$ 30.60
Harina	libras	2	6	24	0.45	2.7	10.8	\$ 129.60
Canguil	gramos	0.5	1.5	6	0.6	0.9	3.6	\$ 43.20
Ají peruano	gramos	0.5	1.5	6	0.4	0.6	2.4	\$ 28.80
Cerveza	unidades	1	3	12	1	3	12	\$ 144.00
Vinagre	litros	0.25	0.75	3	0.7	0.525	2.1	\$ 25.20
Mostaza	gramos	0.02	0.06	0.24	0.75	0.045	0.18	\$ 2.16
Maní	libras	1	3	12	0.6	1.8	7.2	\$ 86.40
SUBTOTAL								\$ 16,287.48
IMPREVISTOS 10%								\$ 1,628.75
TOTAL								\$ 17,916.23

Elaborado por: Choglo, A. 2016

3) Talento humano y remuneración económica para el Área productiva

Tabla 84: Talento humano y remuneración económica para el área productiva

CARGO	#	SALARIO MENSUAL	BENEFICIOS DE LEY					REMUNERACION TOTAL
			SALARIO ANUAL	DÉCIMO CUARTO	VACACIONES	FONDO DE RESERVA	APORTE IESS	
				Isbu		8,33%	9,45%	
Cocinero	1	354	4080	340	170	353,85	401,43	5.345,29
Ayudante de cocina	1	354	4080	340	170	353,85	401,43	5.345,29
Lavaplatos	1	354	4080	340	170	353,85	401,43	5.345,29
TOTAL ANUAL								23.056,99

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

4) Servicios básicos


Tabla 85: Servicios básicos

Ítem	Proveedor	Costo mensual	Costo anual
Luz	EERSA	\$ 34,50	\$ 414,00
Agua	GADPC	\$ 80,00	\$ 960,00
Teléfono	CNT	\$ 30,00	\$ 360,00
Internet	CNT	\$ 30,00	\$ 360,00
TOTAL			\$ 2.094

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

4. Diseño museográfico del Restaurante Temático

Ficha 44: Productos que se cultivan en la zona

FICHA DE PRESENTACION DE MEDIOS INTERPRETATIVOS	
TIPO DE MEDIO: Tridimensional	MEDIO Nro. 1
TEMA DEL MEDIO INFORMATIVO: Productos típicos de la zona	
FUNCIÓN: Información acerca la producción agrícola de la zona.	UBICACIÓN: Área central del comedor
DISEÑO GRÁFICO DEL MEDIO	
	
DIMENSIONES	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vertical: 1,20 m ▪ Horizontal: 1 m 	

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ancho: 15 cm 	
CONTENIDO	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Productos que se cultivan en la zona tales como: alverjas, trigo maíz, habas, cebada. 	
DISEÑO ESTRUCTURAL Y MATERIAL	
Panel de madera MDF (Medium Density Fiberboard)	
MANTENIMIENTO: Limpiar regularmente el polvo. Cambiarlo de acuerdo al deterioro.	COSTO: \$ 250

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

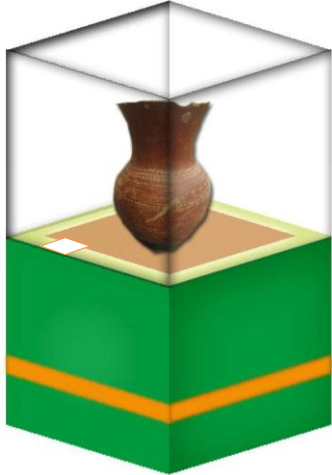
Ficha 45: Origen de la nación Cañari

FICHA DE PRESENTACION DE MEDIOS INTERPRETATIVOS	
TIPO DE MEDIO: Gigantografía	MEDIO Nro. 2
TEMA DEL MEDIO INFORMATIVO: Origen de la nación Cañari	
FUNCIÓN: Información acerca del origen de los Cañaris.	UBICACIÓN: Pared izquierda del área de comedor
DISEÑO GRÁFICO DEL MEDIO	
	
DIMENSIONES	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vertical: 1,20 m ▪ Horizontal: 1 m ▪ Ancho: 15 cm 	
CONTENIDO	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dos gigantografías full color 	

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Texto que relata brevemente el origen de los Cañaris 	
COMPONENTE ESPECIFICO DEL GUIÓN INTERPRETATIVO	
<p>La leyenda de los Cañaris se basa en el gran diluvio universal donde pereció toda la humanidad, excepto dos hermanos quienes subieron a las cumbres del cerro “Huacayñan y se refugiaron en una cueva.</p> <p>Una vez que el agua cedió su ascenso, estos dos hermanos salieron a buscar alimentos, al regreso a la cueva, sorpresivamente encontraron alimentos preparados en maíz y listos para servirse. Esto sucedió al segundo y tercer día al igual.</p> <p>Curiosos por lo acontecido el hermano mayor decidió a quedarse oculto en la cueva para descubrir, al ser misterioso que les proveía el sustento, seguidamente vió llegar a dos guacamayas con rostro de mujer; al querer atraparse de ellas fracaso en su intento.</p> <p>Al tercer día, fue el hermano menor quien volvió hacer el intento, pues al repetirse la escena las guacamayas quisieron escapar, pero este logró atrapar a una de ellas y la tomo como esposa con la cual tuvo seis hijos, tres hombres y tres mujeres dando así el origen a la gran nación Cañari.</p>	
DISEÑO ESTRUCTURAL Y MATERIAL	
<p>Panel de madera MDF (Medium Density Fiberboard)</p> <p>Gigantografía a full color</p> <p>Barniz color roble</p>	
<p>MANTENIMIENTO:</p> <p>Limpiar regularmente el polvo.</p> <p>Cambiarlo de acuerdo al deterioro.</p>	<p>COSTO: \$ 300</p>

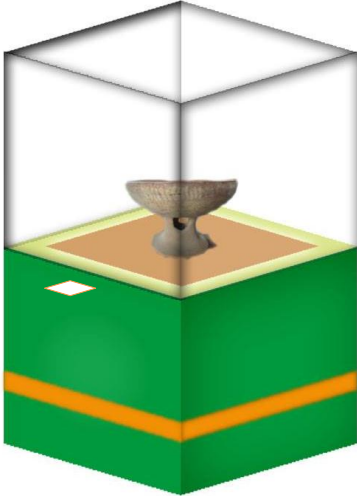
Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Ficha 46: Cerámica de la comunidad- Cántaro

FICHA DE PRESENTACION DE MEDIOS INTERPRETATIVOS	
TIPO DE MEDIO: Tridimensional	MEDIO Nro. 2
TEMA DEL MEDIO INFORMATIVO: Cerámica encontrada en la comunidad	
FUNCIÓN: Dar a conocer los hallazgos en la comunidad, correspondientes a la cultura Cañari.	UBICACIÓN: Parte central del área de comedor
DISEÑO GRÁFICO DEL MEDIO	
	
DIMENSIONES	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Alto total: 1,20 m ▪ Alto de base: 80 cm ▪ Alto superior: 40 cm ▪ Horizontal: 1 m ▪ Profundidad: 1 m 	
CONTENIDO	
Un cántaro Cañari encontrado en la comunidad.	
LEYENDA	
<p>Nombre: Cántaro</p> <p>Técnica: Moldeado</p> <p>Decoración: Pintura ocre y encima pigmento blanco</p>	
DISEÑO ESTRUCTURAL Y MATERIAL	
<p>Base inferior de madera MDF (Medium Density Fiberboard)</p> <p>Pintura esmalte verde y naranja</p> <p>Para la parte superior vidrio blindado antirreflejo de 55mm grosor</p>	
MANTENIMIENTO:	COSTO: \$250
<p>Limpiar regularmente del polvo.</p> <p>Cambiar el vidrio cuando se presente alguna fisura.</p>	

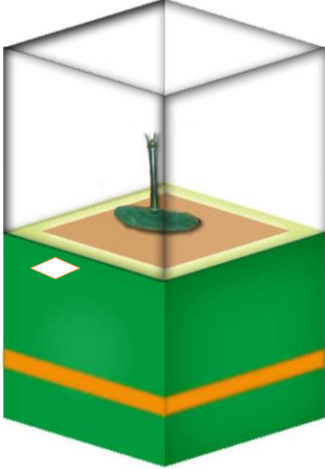
Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Ficha 47: Cerámica de la comunidad- Computera de pedestal alto

FICHA DE PRESENTACION DE MEDIOS INTERPRETATIVOS	
TIPO DE MEDIO: Tridimensional	MEDIO Nro. 3
TEMA DEL MEDIO INFORMATIVO: Cerámica encontrada en la comunidad	
FUNCIÓN: Dar a conocer los hallazgos en la comunidad, correspondientes a la cultura Cañari.	UBICACIÓN: Parte central del área de comedor
DISEÑO GRÁFICO DEL MEDIO	
	
DIMENSIONES	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Alto total: 1,20 m ▪ Alto de base: 80 cm ▪ Alto superior: 40 cm ▪ Horizontal: 1 m ▪ Profundidad: 1 m 	
CONTENIDO	
Una computera de pedestal alto y calado encontrado en la comunidad.	
LEYENDA	
Nombre: Computera de pedestal alto y calado	
Técnica: Moldeado y calado	
Decoración: Pintura ocre y encima pigmento blanco	
DISEÑO ESTRUCTURAL Y MATERIAL	
Base inferior de madera MDF (Medium Density Fiberboard)	
Pintura esmalte verde y naranja	
Para la parte superior vidrio blindado antirreflejo de 55mm grosor	
MANTENIMIENTO: Limpiar regularmente del polvo. Cambiar el vidrio cuando se presente alguna fisura.	COSTO: \$250

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

Ficha 48: Cerámica de la comunidad- Tumi

FICHA DE PRESENTACION DE MEDIOS INTERPRETATIVOS	
TIPO DE MEDIO: Tridimensional	MEDIO Nro. 4
TEMA DEL MEDIO INFORMATIVO: Hallazgos en la comunidad	
FUNCIÓN: Dar a conocer los hallazgos en la comunidad, correspondientes a la cultura Cañari.	UBICACIÓN: Parte central del área de comedor
DISEÑO GRÁFICO DEL MEDIO	
	
DIMENSIONES	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Alto total: 1,20 m ▪ Alto de base: 80 cm ▪ Alto superior: 40 cm ▪ Horizontal: 1 m ▪ Profundidad: 1 m 	
CONTENIDO	
Objeto metálico conocido como Tumi	
LEYENDA	
<p>Nombre: Tumi</p> <p>Técnica: Laminado, repujado, calado, ensamblaje</p> <p>Decoración: N/A</p>	
DISEÑO ESTRUCTURAL Y MATERIAL	
<p>Base inferior de madera MDF (Medium Density Fiberboard)</p> <p>Pintura esmalte verde y naranja</p> <p>Para la parte superior vidrio blindado antirreflejo de 55mm grosor</p>	
MANTENIMIENTO: Limpiar regularmente del polvo. Cambiar el vidrio cuando se presente alguna fisura.	COSTO: \$250

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Ficha 49: Cerámica de la comunidad- Cultura Cañari-Inca

FICHA DE PRESENTACION DE MEDIOS INTERPRETATIVOS	
TIPO DE MEDIO: Tridimensional de pared	MEDIO Nro. 5
TEMA DEL MEDIO INFORMATIVO: Objetos encontrados en la comunidad	
FUNCIÓN: Dar a conocer los hallazgos en la comunidad, correspondientes a la cultura Cañari e Inca.	UBICACIÓN: Al fondo del área de comedor
DISEÑO GRÁFICO DEL MEDIO	
	
DIMENSIONES	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Alto total: 1,20 m ▪ Alto de base: 80 cm ▪ Alto superior: 40 cm ▪ Horizontal: 1 m ▪ Profundidad: 1 m 	
CONTENIDO	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Un cuenco ▪ Dos ollas globulares ▪ Una olla cáliz ▪ Un cuenco ceremonial ▪ Un cántaro ▪ Una piedra de moler 	
LEYENDA	
<p>Nombre: Olla globular Técnica: Moldeado Decoración: N/A</p>	
DISEÑO ESTRUCTURAL Y MATERIAL	
<p>Base inferior de madera MDF (Medium Density Fiberboard) Pintura esmalte verde y naranja Para la parte superior vidrio blindado antirreflejo de 55mm grosor</p>	
MANTENIMIENTO: Limpiar regularmente del polvo. Cambiar el vidrio cuando se presente alguna fisura.	COSTO: \$400

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Ficha 50: Origen de los Incas

FICHA DE PRESENTACION DE MEDIOS INTERPRETATIVOS	
TIPO DE MEDIO: Tridimensional	MEDIO Nro. 6
TEMA DEL MEDIO INFORMATIVO: Origen de los Incas	
FUNCIÓN: Información acerca del origen de la cultura Inca.	UBICACIÓN: Pared izquierda del área de comedor
DISEÑO GRÁFICO DEL MEDIO	
	
DIMENSIONES	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vertical: 1,20 m ▪ Horizontal: 1 m ▪ Ancho: 15 cm 	
CONTENIDO	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dos gigantografías full color ▪ Texto que relata raudamente el origen de los Incas. 	
COMPONENTE ESPECIFICO DEL GUIÓN INTERPRETATIVO	
<p>El sol, viendo el estado penoso de los hombres, creó una pareja: Manco Capac el varón y Mama Ocllo, su esposa y hermana; les colocó un cetro de oro y les ordenó ir por el mundo para civilizar a los pobladores. Les encargó fundar un reino, e implantar en él el culto al sol.</p> <p>Manco Capac y Mama Ocllo salieron de las espumas del Lago Titicaca en la Isla del Sol (Bolivia), y avanzaron hacia el norte. El cetro de oro les serviría para encontrar el lugar ideal para la fundación del Imperio, pues en él se hundiría el bastón hasta desaparecer.</p> <p>Decidieron separarse, marchando Manco Capac al norte y Mama Ocllo al sur del valle, para convocar a la gente</p>	

y someterla. Los habitantes de todo el valle no tardaron en reconocerlos como seres sobrenaturales. Después de un largo recorrido, el cetro se hundió en el cerro Huanacauri. Manco Capac y Mama Ocllo se establecieron allí.

Ambos ayudaron a mejorar el lugar; enseñaron a los hombres que allí vivían a trabajar la tierra, a construir canales. A las mujeres Mama Ocllo les enseñó a hacer coser, cocinar y hacer telares.

DISEÑO ESTRUCTURAL Y MATERIAL

Panel de madera MDF (Medium Density Fiberboard)

Barniz color roble

MANTENIMIENTO:

Limpiar regularmente del polvo.

Cambiarlo de acuerdo al deterioro.

COSTO: \$300

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Ficha 51: Cerámica de la comunidad- Cultura Inca

FICHA DE PRESENTACION DE MEDIOS INTERPRETATIVOS

TIPO DE MEDIO: Tridimensional

MEDIO Nro. 7

TEMA DEL MEDIO INFORMATIVO: Objetos encontrados en la comunidad

FUNCIÓN: Dar a conocer los hallazgos en la comunidad, correspondientes a la cultura Inca.

UBICACIÓN: Frente al aérea de bar

DISEÑO GRÁFICO DEL MEDIO




DIMENSIONES

- **Alto de base:** 50 cm
- **Alto superior:** 40 cm
- **Horizontal:** 1 m
- **Profundidad:** 1 m

CONTENIDO	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dos aríbalos ▪ Una olla cáliz 	
LEYENDA	
<p>Nombre: Aríbalo Técnica: Moldeado Decoración: N/A</p> <p>Nombre: Aríbalo Técnica: Moldeado Decoración: Policromado</p> <p>Nombre: Olla cáliz Técnica: Moldeado e incrustación Decoración: N/A</p>	
DISEÑO ESTRUCTURAL Y MATERIAL	
<p>Base inferior de madera MDF (Medium Density Fiberboard)</p> <p>Para la parte superior vidrio blindado antirreflejo de 55mm grosor</p> <p>Laca color roble.</p>	
<p>MANTENIMIENTO:</p> <p>Limpiar regularmente del polvo.</p> <p>Cambiar el vidrio cuando se presente alguna fisura.</p>	<p>COSTO: \$400</p>

Elaborado por: Choglo, A. 2016

Ficha 52: Cerámica de la comunidad- Cultura Cañari- Inca










FICHA DE PRESENTACION DE MEDIOS INTERPRETATIVOS	
TIPO DE MEDIO: Tridimensional	MEDIO Nro. 8
TEMA DEL MEDIO INFORMATIVO: Objetos encontrados en la comunidad	
FUNCIÓN: Dar a conocer los hallazgos en la comunidad, correspondientes a la cultura Cañari e Inca.	UBICACIÓN: Pared izquierda del área de comedor
DISEÑO GRÁFICO DEL MEDIO	
	
DIMENSIONES	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Alto. 1 m ▪ Horizontal: 1.50 m ▪ Profundidad: 1 m 	
CONTENIDO	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cuatro piedras de moler 	
LEYENDA	
<p>Nombre: Piedra de moler Técnica: Tallado, Moldeado. Decoración: N/A</p>	
DISEÑO ESTRUCTURAL Y MATERIAL	
<p>Piedra Cemento Postes separadores</p>	
MANTENIMIENTO: Limpiar regularmente del polvo.	COSTO: \$400

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

5. Ubicación de los medios interpretativos

El montaje de los medios interpretativos será de la siguiente manera:

Tabla 86: Montaje de los medios interpretativos

Color	Medio Interpretativo
	Tridimensional sobre productos que se cultivan en la comunidad.
	Gigantografía sobre el origen de los Cañaris.
	Gigantografía sobre el origen de los Incas
	Tridimensional- Cerámica de la comunidad-Cántaro
	Tridimensional- Cerámica de la comunidad-Compotera de pedestal alto
	Tridimensional- Cerámica de la comunidad-Tumi
	Tridimensional de pared-Cerámica de la comunidad-Cultura Inca
	Tridimensional de piedra- Cerámica de la comunidad- Cultura Cañari-Inca
	Tridimensional de pared-Cerámica de la comunidad- Cultura Cañari-Inca

Elaborado por: Choglo, A. 2016

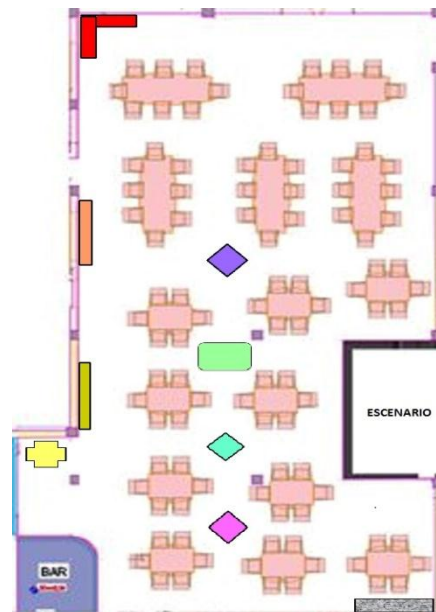


Figura 43: Ubicación de medios interpretativos

Elaborado por: Choglo, A. 2016

6. Estudio de Mercadotécnica o Marketing Mix

a. Estrategias de posicionamiento

1) Identificación del nicho de mercado

A través de la investigación de mercado se identificó los futuros clientes a quienes les gustaría visitar el Restaurante Temático mismo que ofrecerá comida típica, acompañada del diseño y ambiente tan singular del establecimiento y se volverá una experiencia única e inigualable.

A partir del perfil del turista nacional e internacional se identificó los siguientes grupos objetivos:

2) Target nacional

Turistas de la provincia de Pichincha (28%) y además de la provincia del Guayas (26%) principalmente: con un rango de edad del 47 a 57 años de edad (26%) y turistas de 14 a 24 años el (25%).

3) Target internacional

Turistas provienen de los Estados Unidos (32%) y de Alemania (23%) especialmente: con un rango de edad de más de 57 años de edad (50%) y turistas de 47 a 57 años el (35%).

b. Marketing Mix

1) Producto

Cochapamba Restaurant es un establecimiento Temático que encierra a dos culturas precolombinas: Cañari e Inca, y promete un lugar acogedor en medio de un ambiente distinto, con elementos muy nuestros, donde podrá saborear la mejor gastronomía típica hecha a base de alimentos que han poblado nuestra tierra desde tiempo inmemorial, preparada en las tradicionales ollas de barro y servida en platos de barro, para garantizar una experiencia inolvidable.

Mediante la cuidadosa mezcla de sabores, colores, texturas, la comida es el espejo donde vemos nuestro paisaje, nuestra fauna, nuestra historia. Ahí en lo cotidiano, están las maravillas de un pasado que nos dejaron nuestros ancestros, ese pasado que se funde con el presente. Un pasado fértil y exuberante, pero silencioso. El establecimiento Cochapamba Restaurant intenta contarnos la historia de lo que fuimos, de lo que somos, llegando al cuerpo y a las emociones que acompañan el disfrute de la comida andina.

a) Valor diferencial

- i. Es el único Restaurante temático que estará ubicado en la vía Panamericana, abierto para todos los transeúntes.
- ii. La comida que se ofrecerá en el Restaurante, será preparada con productos seleccionados, de calidad y orgánicos la mayoría de estos, cultivados en la comunidad.
- iii. La vajilla en la que se degustará la comida será exclusivamente de barro.
- iv. Posee un área recreativa para niños.
- v. El cliente podrá presenciar danza y música andina los días más concurridos.
- vi. Al cliente nunca se le dejará con una queja o una mala experiencia.
- vii. Generación de empleo para la gente de la zona.
- viii. Podrá realizar un recorrido observando la cerámica perteneciente a dos culturas Cañari e Inca.

b) Branding

Para determinar el nombre del Restaurante se consideró el nombre del sitio que fue transmitido por los ancestros en su idioma kichwa que quiere decir:

❖ **Cocha:** Laguna

❖ **Pamba:** Valle, planicie

c) Slogan

El slogan que identificara el Restaurante temático es: *“Sabor y tradición andina”*, el mismo que describe que la comida de la serranía es el resultado de una deliciosa tradición culinaria, en la que se

mezclan la riqueza de los alimentos, sustancias, aromas y costumbres combinados sabiamente en el crisol del buen gusto popular.

d) Logotipo

El logotipo y el color se formularon pensando en el símbolo de las culturas existentes en la zona y el nombre se dio en base al calificativo del lugar.



Figura 44: Logotipo del Restaurante temático

i. Componente

Tabla 87: Componentes del logotipo

COMPONENTE	SIGNIFICADO
Chakana	La palabra en sí, se deriva del vocablo quichua: que significa puente, es la expresión de la filosofía de los andes, en donde se plasma la hoja de ruta vivencial que han tenido los pueblos originarios milenarios donde se determina de las fases lunares, para así conocer la fecha exacta de siembra y cosecha.
Gorro de chef	Representa el profesionalismo del equipo de cocina, dedicados y comprometidos con lo que hacen, teniendo como prioridad la satisfacción del comensal, tratando de cautivar cada vez más la atención de las personas que disfrutan de la buena comida, pero manteniendo la tradición, ya que se trata de la identidad de la comida.

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

ii. Gama cromática

Tabla 88: Gama cromática de la empresa

COMPONENTE	SIGNIFICADO
Naranja	Como este color es cálido, es considerado como un estimulante. Estimula las emociones e incluso el apetito. Mientras que la wipala andina este color representa la sociedad y la cultura, es la expresión de la cultura, también expresa la preservación de la riqueza patrimonial de la nación, es la salud y la medicina, la formación y la educación, la práctica cultural de la juventud dinámica.
Verde	Se escogió el verde ya que es el color de la Pachamama, representa la producción andina además representa la frescura de los alimentos que serán utilizados en la preparación de la comida.
Blanco	Este color aporta paz, la pureza y confort, alivia la sensación de desespero, ayuda a limpiar y aclarar las emociones, los pensamientos y el espíritu. En la wipala andina representa al tiempo y la expresión del desarrollo y la transformación permanente, el desarrollo de la ciencia y la tecnología, el arte, el trabajo intelectual y manual que genera la reciprocidad y armonía dentro la estructura comunitaria.

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

e) Identidad corporativa

Se diseñó y se precisó gráficos de papelería corporativa como: tarjetas de presentación y los respectivos uniformes que portará el personal.

i. Tarjeta de presentación



Figura 45: Tarjeta de presentación

ii. Uniformes

- Chef



Figura 46: Uniforme para el chef

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

- Ayudante de cocina y lavaplatos



Figura 47: Uniforme para ayudantes de cocina

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

- **Mesero**



Figura 48: Uniforme para el mesero

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

2) Precio

Fijar el precio de los platos a servirse en el Restaurante temático: es sustancial, puesto que se debe de tomar en cuenta el costo de inversión en insumos, así como de recursos y capital humano. (Ver Anexo f)

a) Política de cobro e instrumento de pago

El establecimiento temático denominado Cochapamaba Restaurant ha establecido las siguientes políticas de cobro:

- Cobro al contado
- Reservaciones de grupos de más de 20 personas
- Pago del servicio solo en efectivo

3) Plaza

Después del realizar el estudio de mercado se ha definido el siguiente canal de distribución.

a) Canal directo

El canal de distribución que empleará la empresa, es de forma directa es decir productor - consumidor final, debido a que no se utiliza ningún intermediario para la promoción y la venta de los servicios que se ofrecen en la empresa. Y el precio para el cliente es más conveniente

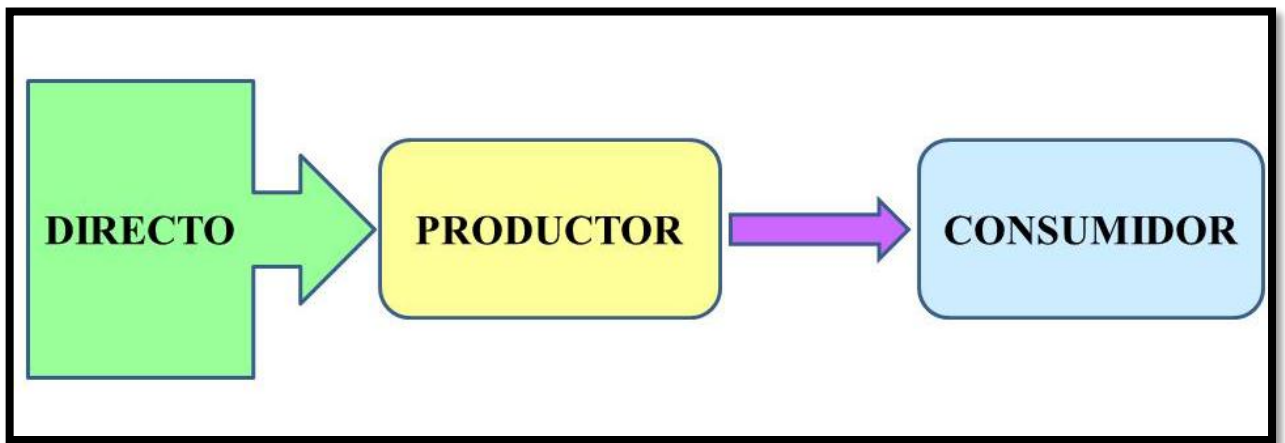


Figura 49: Canal de distribución que empleara el Restaurante temático

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

b) Plan de comercialización

Tabla 89: Plan de comercialización para el Restaurante temático

PLAN DE COMERCIALIZACIÓN							
Target	Canal	Táctica	Política de funcionamiento	Medios publicitarios	Precio de la publicidad		
					Cantidad	Precio unitario	Precio total
Turistas locales, nacionales y extranjeros.	D I R E C T O	Presencia permanente en medios promocionales electrónicos, radiofónicos, publicidad exterior y papelería.	Difundir en los medios públicos de la localidad sobre el establecimiento.	Spot en la radio Santo Domingo Stereo por 2 meses.	42 x semana	\$ 80	160
			Promocionar el establecimiento entregando directamente volantes a los turistas nacionales y extranjeros directamente en la estación del ferrocarril Alausí.	Volantes para turistas nacionales.	500	0.30	150
				Volantes para turistas internacionales.	200	0.30	60
			Implementar publicidad exterior en puntos estratégicos, según la ubicación del establecimiento.	Vallas publicitarias.	3	\$600	\$1800
			Proporcionar información de calidad por internet considerando que es un medio masivo. Además de mantener actualizada y con contenido interesante.	Sitio web del restaurante y página de Facebook.	1	\$ 500	\$ 500

		<p>Presentar la carta con una breve descripción de su contenido y algunas fotografías, lo que le permita al cliente darse una idea de lo que es.</p> <p>Ofrecer degustaciones o cortesías, en donde los clientes prueben algunos de nuestros productos gratis.</p> <p>Descuentos a los cliente por presentar cupones.</p>						
							TOTAL	2.170

Elaborado por: Choglo, A. 2016

4) Promoción

a) Publicidad

Para determinar los medios de publicidad se tomó en cuenta el estudio de la demanda

i. Página web

El establecimiento temático Cochapamba Restaurant ofrecerá su servicio en multimedia en el siguiente web site: www.cochapambarestaurant.com.

Mismo que su diseño se muestra a continuación y cuyo valor de elaboración es de \$200.

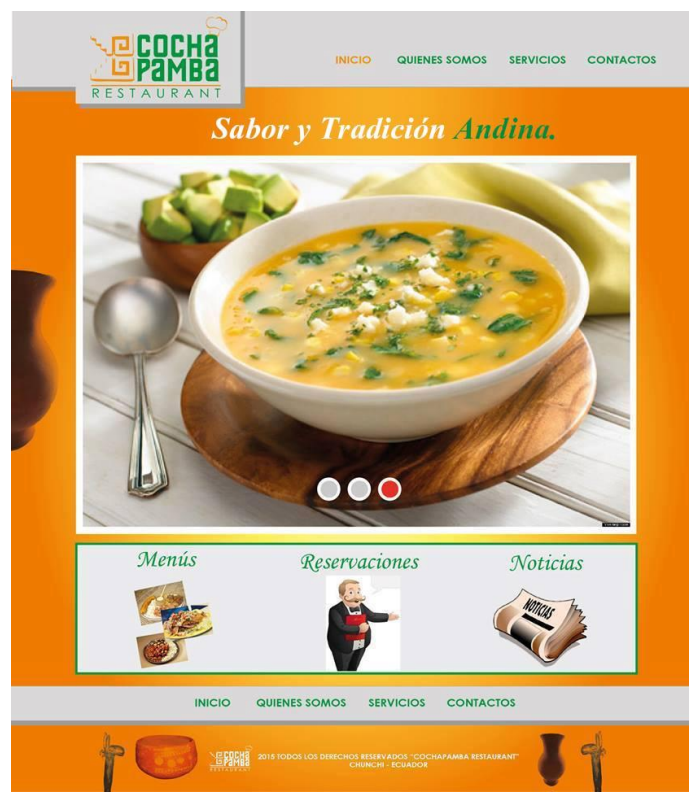


Figura 50: Diseño de la página web para el Restaurante temático

ii. **Cupón para descuento del 10%**



yjFigura 51: Diseño del cupón para descuentos del 10%

iii. **Páginas en redes sociales**



Figura 52: Diseño de la página en la red social Facebook

iv. Valla publicitaria



Figura 53: Diseño de la valla publicitaria

v. Volantes para inauguración



Figura 54: Diseño del volante para la inauguración del establecimiento

vi. Material pop

El objeto de diseñar material pop, es promocionar el Restaurante temático con un llavero que tenga símbolo importante para la comunidad andina y al reverso el logo del establecimiento, así el visitante pueda adquirirlo como un recuerdo.



Figura 55: Diseño de material pop

b) Políticas de promoción

El Restaurante temático tiene las siguientes políticas de promoción:

- Se ofrecerá degustaciones o cortesías, en donde los clientes prueben algunos de los productos gratis.
- Se participará en festivales para revalorar su cocina y hacerla conocida ante la boca de propios y extraños.
- Habrá un descuento del 10% a las personas que impriman un cupón publicado en nuestra página en Internet, y que lo presenten cuando visiten el establecimiento.
- Brindar un descuento del 10% si el cliente recomienda y trae a nuestro negocio a otro cliente.
- En los días festivos tales como el día de la mujer, madre, padre, niño habrá un descuento del 20%.

- En el día de San Valentín por la compra de 2 platos típicos, el segundo tendrá la mitad de precio.
- Por cinco clientes que degusten la comida del Restaurante se obsequiará un llavero.

7. Equipamiento necesario, costos y gastos para el área de servicio

a. Activos fijos

1) Comedor

Tabla 90: Activos fijos para el área del comedor

Descripción	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Muebles y enseres			
Mesas de madera	11	40,00	440,0
Muletón	11	5,00	55,00
Sillas	44	20,00	880,00
Frigorífico	1	400,00	400,00
Estantería	1	300,00	300,00
SUBTOTAL			2 075
Equipos			
Plasma	1	1,900	1,900
Equipo de sonido	1	600,00	600,00
Caja registradora	1	100,00	100,00
Iluminación	24	1,50	6,00
SUBTOTAL			2 506
Menaje			
Cortinas de tela	4	30,00	120,00
Floreros de barro	11	2,50	275,00
Saleros de barro	11	1,00	11,00
Azucareros de barro	11	1,00	11,00
Ajiceros de piedra	11	4,00	44,00
SUBTOTAL			541
SUMA TOTAL			5 122

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

2) Bar

Tabla 91: Activos fijos para el bar

Descripción	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Equipos			
Cafetera	1	150.00	150.00
Cocineta	1	80.00	80.00
SUBTOTAL			230.00
Muebles y enseres			
Taburetes	3	15.00	45.00
Estantería de madera	1	150.00	150.00
SUBTOTAL			340,00
Menaje-Utensilios			
Docena de vasos de barro para bebidas frías.	2	100.00	200.00
Docena de vasos de barro para bebidas calientes.	2	100.00	200.00
SUBTOTAL			400.00
SUMA TOTAL			970.00

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

3) Baños

Tabla 92: Activos fijos para el baño

Descripción	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Útiles de aseo			
Basureros	5	6,00	30,00
Escobas	3	2,50	7,50
Trapeadores	3	2,50	7,50
SUBTOTAL			45,00
Muebles y enseres			
Rodapiés	1	7,00	7,00
Dispensador de jabón	2	30,00	60,00
Dispensador de papel	4	30,00	120,00
Secador de manos eléctrico	2	50,00	100,00
Espejos	1	200,00	200,00
SUBTOTAL			487,00
SUMA TOTAL			532,00

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

4) Área de juegos para niños

Tabla 93: Activos fijos para el área infantil

Descripción	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Muebles y enseres			
Casa de juegos de madera	1	500,00	500,00
Piscina de pelotas	1	60,00	60,00
TOTAL			560,00

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

b. Costos

1) Requerimientos de insumos para el comedor

Tabla 94: Requerimientos de insumos para el comedor

Rubro	Cantidad	Costo Unitario	Costo anual
Servilletas	100	0,50	50,00
Sorbetes	52	1,00	52,00
Palillos	100	0,50	50,00
Carta menú	40	1,50	60,00
Rollo de papel térmico	10	1,00	100,00
TOTAL			212,00

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

2) Requerimientos de insumos para el baño

Tabla 95: Requerimientos de insumos para el baño

Rubro	Cantidad	Costo Unitario	Costo anual
Jabón líquido (Litro)	12	2,50	30,00
Papel higiénico	52 paq x 4	1,50	78,00
TOTAL			108,00

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

3) Requerimientos de insumos para el bar

Tabla 96: Requerimientos de insumos para el bar

Rubro	Cantidad	Costo Unitario	Costo anual
Café	12 u	2,50	30.00
Chocolate	30 lb	2,00	60.00
Azúcar	300 lb	1,00	300.00
Miel	250 lt	1.50	15.00
Té de manzanilla	3 u	1.20	3.60
Té de cedrón	3 u	1,20	3.60
Té negro	3 u	1,20	3.60
Té de menta	3 u	1,20	3.60
Té de hierba luisa	3 u	1,20	3.60
Té de horchata	3 u	1,20	3.60
TOTAL			426.60

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

c. Gastos del área de servicios

Tabla 97: Gastos del área de servicio

Rubro	Cantidad	Costo unitario	Costo anual
Presentación de grupos de danza andina. (Días Viernes)	26 semanas	100	\$ 2600
Presentación de grupo de música andina.(Días Domingo)	26 semanas	100	\$ 2600
TOTAL			\$ 5200

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

d. Talento humano y remuneración económica para el Área de servicio

Tabla 98: Talento humano y remuneración económica para el área comercial

CARGO	#	SALARIO MENSUAL	BENEFICIOS DE LEY					REMUNERACION TOTAL
			SALARIO ANUAL	DÉCIMO CUARTO	VACACIONES	FONDO DE RESERVA	APORTE IESS	
				Isbu		8,33%	9,45%	
Mesero	1	354,00	4080	340,00	170,00	353.85	401.43	5,345.29
Barman	1	354,00	4080	340,00	170,00	353.85	401.43	5,345.29
Cajero	1	354,00	4080	340,00	170,00	353.85	401.43	5,345.29
TOTAL ANUAL								16,035.88

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

C. VIABILIDAD AMBIENTAL DEL RESTAURANTE TEMÁTICO

Para el estudio de impactos ambientales y socio-culturales se aplicó la matriz de Lázaro Lagos la cual es una metodología general para valorar los impactos ambientales que se generan en proyectos, y para lo cual se determinó los componentes ambientales que van a ser afectados por las actividades a realizarse.

1. Delimitación del área

a. Ubicación

El área es de 500m² en el sector de Cochapamba, que forman parte de la comunidad de Tauri, ubicada en el cantón Chunchi, provincia de Chimborazo en las siguientes coordenadas: (UTM 17) 729266 longitud, 9741879 latitud y 2636 m.s.n.m de altitud.

b. Características climáticas

- 1) **Temperatura:** 12- 14 °C
- 2) **Precipitación:** entre 500 y más de 3.000 mm/año
- 3) **Humedad:** 80%

c. Clasificación ecológica

Según MAE, 2012, el área de estudio pertenece a la siguiente clasificación vegetal:

Bosque siempreverde montano del sur de la cordillera oriental de los Andes

2. Determinación de componentes ambientales, actividades, impactos y criterios de evaluación de la matriz de impactos ambientales Lázaro Lagos.

a. Componentes ambientales

Los componentes ambientales que se han considerado que pueden ser afectados son:

1) Aire

Es uno de los factores susceptibles a sufrir impactos por la actividades turísticas realizadas en determinada zona, al ser un elemento importante para el ser humano se debe realizar un estudio responsable del mismo.

2) Suelo

Las actividades que se realicen en la construcción del restaurante y en la fase de operación sin duda causaran impactos negativos sobre el sitio.

3) Agua

La utilización de este recurso es indispensable, razón por la cual se debe dar un uso adecuado al líquido vital en el planeta.

4) Flora y fauna

La presencia de personas en el sector influirá negativamente tanto en las especies florísticas como faunísticas.

5) Socio-económico

La actividad turística promoverá un encuentro cultural, mismo que debe manejarse en términos de respeto a la cultura local, al mismo tiempo el presente proyecto contribuirá con la economía generando fuentes de empleo para las personas de la comunidad.

6) Paisaje

El entorno se modificara a gran escala por la intervención del ser humano con la realización de actividades como: construcción, operación, generación de basura, etc.

b. Actividades

Las actividades que se han considerado que generan un impacto ambiental / socioeconómico se las ha dividido en 4 etapas del proyecto, planificación, ejecución, operación, y abandono, teniendo así las siguientes actividades por etapa.

1) Etapa de planeamiento

a) Trabajo técnico: corresponde a toda la planificación del proyecto.

2) Etapa de ejecución

a) Limpieza del área: corresponde al sitio donde se va instaurar la obra.

b) Movimiento de tierra: se refiere para la colocación de cimientos.

c) Montaje de la obra: concierne a la colocación de pilares, levantamiento de paredes, armado de techo, acabados internos y externos, etc.

d) Implementación de servicios básicos: se refiere a servicios como agua potable, luz eléctrica.

3) Etapa de operación

a) Operación turística: se refiere a la prestación del servicio de alimentación, servicio que será de calidad para esto debe planificarse todo el proceso desde la recepción los alimentos, preparación y conservación hasta su distribución, bajo estándares técnicos y sanitarios, donde se generen alimentos con alto valor nutrición.

b) Educación sobre patrimonio cultural: Educación y Patrimonio constituyen un binomio para el sector de las políticas culturales, porque solo partiendo de la apropiación por parte de la población los valores culturales inherentes a los bienes patrimoniales puede vislumbrarse un horizonte de sostenibilidad en la gestión de los mismos.

c) Eliminación de desechos: se refiere a la eliminación de residuos como: hojas, cascaras, restantes de materia prima, además de esto se genera restos de comida que el cliente no se ha servido, y desechos inorgánicos.

d) Generación de fuentes de trabajo: las personas que laboraran en el restaurante serán de la comunidad, remunerados con un sueldo digno, para mejorar la calidad de vida, la oferta de empleo del restaurant permite la incorporación rápida de jóvenes, mujeres, hombres.

4) Etapa de abandono

a) Replanteo del proyecto: en esta etapa se reformulará, el proyecto de acuerdo a nuevos estudios y según las necesidades que se presenten.

c. Impactos

Los impactos que se han determinado pueden ser positivos o negativos de acuerdo a la acción que ejercen sobre el componente.

1) Aire

- Contaminación por polvo

2) Suelo

- Compactación
- -Contaminación por desechos

3) Agua

- Uso intensivo del agua
- Contaminación con aguas grises y aguas negras

4) Flora y fauna

- Conocimiento de las especies del lugar
- Recuperación de cultivos ancestrales
- Alteración del hábitat

- Alejamiento de especies faunísticas

5) Socio-económico

- Aumento de turismo en la zona
- Generación de empleo
- Sensibilización de turistas y personas de la comunidad
- Intercambio cultural
- Conservación del patrimonio arqueológico
- Salvaguardar el patrimonio gastronómico
- Dinamización a la economía local

6) Paisaje

- Perturbación por ruido
- Modificación del entorno

3. Evaluación de la matriz de impactos ambientales de Lázaro Lagos

Tabla 99: Aplicación de la matriz de impactos ambientales de Lázaro Lagos

COMPONENTES AMBIENTALES	ACTIVIDADES										IMPACTOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN									
	PLANEAMIENTO		ETAPA DE EJECUCIÓN		OPERACIÓN					ABANDONO		1. Naturaleza	2. Magnitud	3. Importancia	4. Certeza	5. Tipo	6. Reversibilidad	7. Duración	8. Tiempo en aparecer	9. Considerado en el proyecto	10. Ponderación
	1) Trabajo técnico	2) Limpieza del área	3) Movimiento de tierra	4) Montaje de la obra	5) Operación turística	6) Actividades turísticas	7) Educación sobre patrimonio cultural	8) Eliminación de desechos	9) Generación de fuentes de trabajo	10) Replanteo del proyecto											
A. AIRE		X	X	X							Contaminación por polvo	(-)	1	0	C	Pr	1	1	C	N	2
B. SUELO				X	X	X		X			Compactación	(-)	1	1	C	Sc	2	3	C	S	6
		X			X	X					Contaminación por desechos sólidos	(-)	1	2	C	Sc	2	2	M	S	6
C. AGUA				X		X					Uso intensivo del agua	(-)	1	2	D	Pr	1	1	M	S	4
				X				X			Contaminación con aguas grises y negras	(-)	1	2	D	Sc	2	1	M	S	5
D. FLORA Y FAUNA	X				X	X	X		X		Conocimiento de las especies del lugar	(+)	2	1	C	Pr	2	3	C	S	7
	X					X	X		X		Recuperación de cultivos ancestrales	(+)	1	2	C	Sc	2	3	M	S	7

	X			X	X	X				X	Alejamiento de especies faunísticas	(-)	2	2	C	Sc	2	2	M	N	8
E. SOCIO-ECONÓMICO						X			X		Aumento de turismo en la zona	(+)	2	2	C	Pr	2	3	M	S	9
	X					X			X		Generación de empleo	(+)	1	2	D	Pr	2	2	C	S	6
	X						X				Sensibilización de turistas y comuneros	(+)	1	2	D	Pr	2	3	L	S	7
						X	X				Intercambio cultural	(+)	1	1	D	Sc	2	3	C	N	6
	X					X	X	X			Conservación del patrimonio arqueológico	(+)	3	2	D	Pr	2	3	M	S	11
	X					X	X		X		Conservar el patrimonio gastronómico	(+)	2	2	D	Sc	2	3	L	S	9
	X								X	X	Dinamización de la economía local	(+)	2	2	C	Sc	2	3	M	S	9
F. PAISAJE		X	X	X		X			X		Perturbación por ruido	(-)	2	2	C	Sc	2	2	M	N	8
		X	X	X			X				Modificación del entorno	(-)	1	2	I	Sc	1	2	C	N	5

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Tabla 100: Matriz de cuantificación de impactos ambientales

COMPONENTES AMBIENTALES	ACTIVIDADES										TOTAL (+)	TOTAL (-)	TOTAL
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
A		-2	-2	-2							----	6	6
B		-6		-6	-6 -6	-6, -6		-6			----	42	42
C				-4-5		-4		-5			----	18	18
D	+7+7-8			-8	+7-8	+7+7 -8	+7+7		+7+7	-8	63	40	103
E	+6+7 +11+9 +9				+11	+9+6 +6+11 +9	+7+6 +11+9		+9 +6 +9+9	+9	169	----	169
F		-8+5	-8+5	-8+5		-8	-5		-8		15	45	60
TOTAL (+)	56	5	5	5	18	55	47	----	47	9	247		
TOTAL (-)	8	16	10	33	20	32	5	11	8	8		151	
TOTAL	64	21	15	38	38	87	52	11	55	17			398

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

a. Interpretación de resultados

Una vez elaborada la matriz de cuantificación de impactos ambientales en base a las actividades que se pretenden efectuar, se pudo identificar que los impactos positivos son mayores que los impactos negativos.

En términos generales, el resultado total obtenido de la matriz es de 398, del cual 247 son positivos, frente a una variable negativa con un valor de 151, mismo que debe disminuir, mediante la implementación de medidas para mitigar su impacto.

El componente que obtuvo mayor puntuación en impactos positivos es el socio-económico, ya que en el proyecto se pretende concebir fuentes de empleo, dinamizar la economía local, salvaguardar el patrimonio arqueológico, mantener las tradiciones de la comunidad, entre otros beneficios.

Mientras tanto el componente que se ve afectado es el de flora y fauna ya que las especies faunísticas se alejarían notando la presencia humana.

Otro componente que se ve afectado es el agua debido el uso intensivo del mismo, ya que usará en actividades propias del servicio de alimentación.

4. Plan de manejo ambiental del Restaurante temático

Tabla 101: Plan de manejo ambiental del establecimiento

COMPONENTE	DAÑO	ACCIONES/ MEDIDAS DE MITIGACIÓN	REQUERIMIENTOS	COSTOS
Aire	-Contaminación por polvo al momento de la construcción de la infraestructura.	Controlar para que los obreros usen utensilios para la protección contra el polvo.	Mascarillas	\$10
	-Implementación de señalética al momento de trabajo.	Señalética que indique usar mascarilla.	Señalética preventiva	\$100
Suelo	-Contaminación por desechos.	Colocar basureros en lugares visibles.	Basureros para desperdicios orgánicos e inorgánicos.	\$200
	-Restos de alimentos que no han sido consumidos por los clientes.	Distribución de los desperdicios para las personas propietarias de porcinos.		
	-Desechos orgánicos de materia prima.	Capacitar al personal y a la comunidad para realizar compostaje.	Material didáctico	\$ 50
Agua	-Uso intensivo de agua	Capacitar al personal sobre el uso consiente del agua.	Material didáctico para la charla.	\$ 100
	-Contaminación con sustancias líquidas.	Utilizar detergentes biodegradables para lavar utensilios de cocina.		
	-Contaminación con desechos como grasas.	Adquisición e instalación de una trampa de grasas.	Trampa de grasas.	\$ 200
Flora y fauna	-Alejamiento de especies faunísticas.	Delimitación de áreas específicas donde los clientes pueden acceder.	Señalética de restricción.	\$ 200

Socio cultural	-Intercambio cultural. -Conservar la identidad y las tradiciones de la comunidad.	Revitalizar la cultura	Plan de revitalización cultural Técnico	\$ 1000
	-Generación de empleo. -Dinamización a la economía local	Capacitar a los miembros de la comandad sobre micro emprendimientos turísticos.	Material didáctico Técnico	\$ 500
	-Conservación del patrimonio arqueológico	Capacitar a la comunidad para proteger los bienes arqueológicos para futuras generaciones	Material didáctico Técnico	\$ 500
TOTAL				\$ 2 860

Elaborado por: Chogillo, A. 2016

D. ANÁLISIS ADMINISTRATIVO- LEGAL

1. Estudio administrativo

a. Formulación estratégica y filosófica del establecimiento

1) Misión

Cochapamba Restaurant, es un establecimiento que pretende satisfacer el paladar, tanto de propios como de extranjeros de una manera diferente, llevándole al comensal sabores cien por ciento milenarios, con un alto nivel de calidad, y calidez humana, que se conjugan en un espacio dedicado al reencuentro permanente, con la identidad ancestral de la Comunidad Tauri, donde se exhibe, la evidencia material del hombre que pobló la comunidad.

2) Visión

Cochapamba Restaurant proyecta ser una asociación comunitaria pionera a nivel nacional, como uno de los mejores restaurantes de comida típica del país, resaltando la cultura y la identidad de la comunidad en los próximos 5 años.

b. Estructura organizativa del restaurante

En base a la estructura organizativa de la empresa, se constituyen cuatro niveles, mismos que deben coordinar entre sí para el progreso exitoso del proyecto. El organigrama estructural es el siguiente:

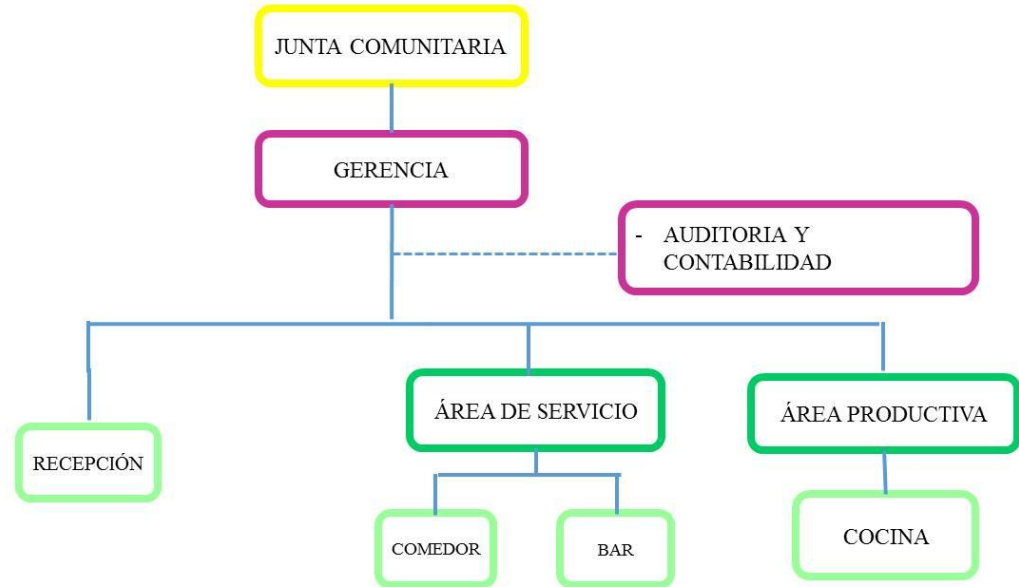


Figura 56: Organigrama estructural de Restaurante temático

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

1) Estructura organizacional del restaurante

Estos niveles son:

- a) **Nivel directivo:** conformado por la junta de socios.
- b) **Nivel administrativo:** integrado por la gerencia
- c) **Nivel de apoyo:** no es un nivel continuo, se puede contar con este nivel de acuerdo a la necesidad en cualquier fase del proyecto.
- d) **Nivel operativo:** constituido por el personal que trabaja en el área productiva y comercial.

2) Estructura funcional

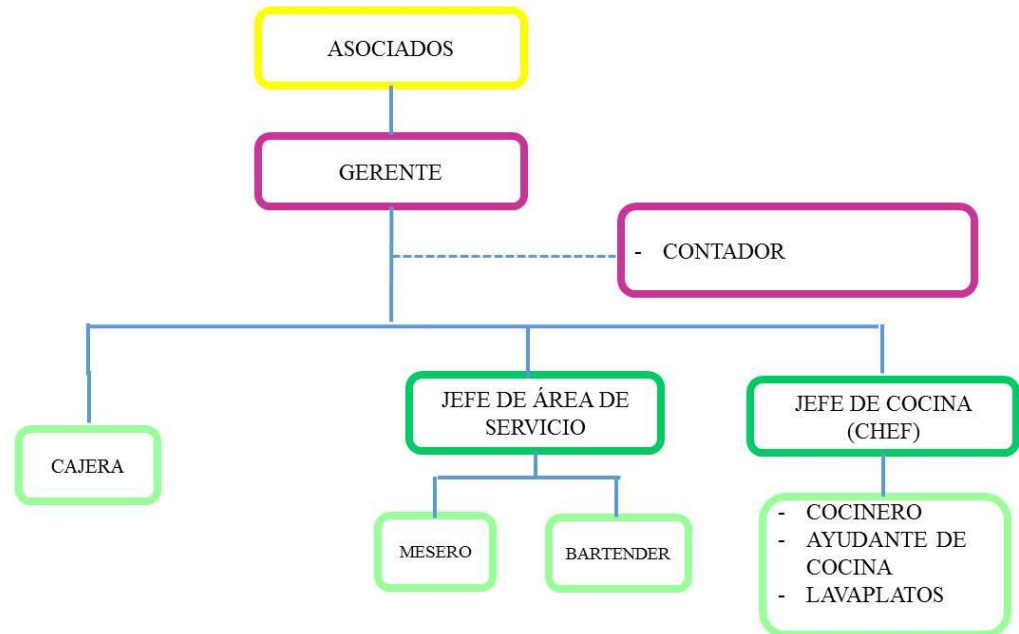


Figura 57: Organigrama funcional del Restaurante temático

Elaborado por: Choglo, A. 2016

c. Manual de funciones

La elaboración del manual de funciones para el restaurante, tiene como propósito definir los, cargos, funciones y responsabilidades para el personal que elaborará en cada área de trabajo.

Tabla 102: Manual de funciones para el Gerente general

Cargo:	Gerente
Áreas de responsabilidad:	Gerencia general
Tiempo de trabajo :	Ocho horas diarias
Función:	
<ul style="list-style-type: none"> - Planificar objetivos y estrategias. - Establecer estrategias y acciones de mercadeo. - Analizar y evaluar resultados para proponer acciones. - Alcanzar objetivos esperados. - Velar por la seguridad y mantenimiento del establecimiento. - Asegurar la satisfacción del cliente. - Liderar el equipo humano de trabajo. - Coordinar con todas las áreas del Restaurante. - Contratar al personal. - Administrar y justificar el presupuesto de la empresa. - Solucionar los problemas que se presentan. -Excelente capacidad de coordinación y gestión de proyectos. - Manejo de quejas y sugerencias. - Capacitar al personal del Restaurante. - Promocionar el Restaurante. - Diseñar la promoción del establecimiento. - Realizar estudios de mercado. - Buscar aliados para la promoción. 	
Perfil:	
<ul style="list-style-type: none"> - Tener visión de negocios - Planificación estratégica - Mantener liderazgo - Propositivo - Trabajo bajo Presión - Negociador y persuasivo -Capacidad de planificar. -Capacidad de representar a la compañía y sus valores. 	
Requisitos:	
<ul style="list-style-type: none"> - Ingeniería en administración de empresas o afines - Buena presencia - Buenas relaciones humanas 	
Experiencia:	

- Mínimo 2 años de experiencia.

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Tabla 103: Manual de funciones para el Contador

Cargo:	Contador
Áreas de responsabilidad:	
Tiempo de trabajo :	Ocho horas diarias
Función:	
<ul style="list-style-type: none"> - Llevar la contabilidad - Verificar los datos de la solicitud de compras - Recibe las facturas por órdenes de compra - Archivar las facturas de compra y venta 	
Perfil:	
<ul style="list-style-type: none"> - Visionario - Propositivo - Trabajo bajo presión - Negociador y persuasivo - Capacidad de síntesis - Tener habilidad numérica y razonamiento lógico - Trabajar en equipo - Buena presencia - Buenas relaciones humanas 	
Título:	
<ul style="list-style-type: none"> - Ingeniería en Contabilidad y auditoría 	
Experiencia:	
<ul style="list-style-type: none"> - Mínimo 2 años de experiencia. 	

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Tabla 104: Manual de funciones para el Cajero

Cargo:	Cajero
Áreas de trabajo:	Área Comercial
Tiempo de trabajo :	Ocho horas diarias
Función:	<ul style="list-style-type: none"> - Recibe de los meseros pagos hechos por los clientes. - Cobra facturas y da el cambio. - Verifica que los billetes no sean falsos.
Perfil:	<ul style="list-style-type: none"> - Trabajo bajo presión - Tener habilidad numérica y razonamiento lógico - Trabajar en equipo - Buena presencia - Buenas relaciones humanas - Maneja de manera ética el dinero que ingrese de la venta. - Conocer los precios
Título:	<ul style="list-style-type: none"> - Título de contador
Experiencia:	<ul style="list-style-type: none"> - Mínimo 1 año de experiencia.

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Tabla 105: Manual de funciones para el Mesero

Cargo:	Mesero
Áreas de trabajo:	Área Comercial
Tiempo de trabajo :	Ocho horas diarias
Función:	
<ul style="list-style-type: none"> - Coloca el complemento de la mesa (petit menaje) - Presenta la carta menú a los clientes. - Facilita y sugiere en caso de ser necesario platos del menú al cliente. - Presenta el pedido al cajero y así poder solicitar al cocinero los platos ordenados por el cliente. - Inspecciona que los platos estén servidos de acuerdo con lo solicitado por el cliente, antes de llevarlos a la mesa. - Sirve los alimentos en la mesa. - Solicita al cajero la cuenta y presenta al cliente para que se realice su pago. 	
Perfil:	
<ul style="list-style-type: none"> - Dominar las técnicas de servicio de alimentos y bebidas. - Hablar inglés nivel medio. - Poseer habilidad y destreza manual. - Organizado en la información - Trabajar bajo presión. - Sociable - Carismático - Confiable - Puntual - Cooperador - Flexible - Minucioso - Conocer los precios 	
Título:	
<ul style="list-style-type: none"> - No requerido 	
Experiencia:	
<ul style="list-style-type: none"> - Mínimo 2 años de experiencia. 	

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

Tabla 106: Manual de funciones para el Barman

Cargo:	Barman
Áreas de trabajo:	Área Comercial
Tiempo de trabajo :	Ocho horas diarias
Función:	<ul style="list-style-type: none"> -Es el encargado del bar. -Prepara bebidas frías o calientes, jugos, cafés e infusiones. -Entrega al mesero las bebidas listas para entregar al cliente. -Se encarga del orden, limpieza y stock de su área.
Perfil:	<ul style="list-style-type: none"> - Tiene gran experiencia en cócteles. - Hablar inglés básico. - Cortez - Honrado - Puntual - Buena presencia. - Dominar las técnicas de servicio de alimentos y bebidas. - Trabajar bajo presión. - Sociable
Título:	<ul style="list-style-type: none"> - No indispensable
Experiencia:	<ul style="list-style-type: none"> - 6 meses

Elaborado por: Choglo, A. 2016

Tabla 107: Manual de funciones para el Chef

Cargo:	Chef
Áreas de trabajo:	Área Productiva
Tiempo de trabajo :	Ocho horas diarias
Función:	
<ul style="list-style-type: none"> - Elabora y compone menús. - Elaborar la programación de la cocina. - Capacitar a su personal - Supervisar cuidados de higiene y seguridad de alimentos. 	
Perfil:	
<ul style="list-style-type: none"> - Habilidad para organizar. - Capacidad para trabajar en equipo. - Actitud de servicio, cooperación. - Destreza para memorizar los requerimientos. - Habilidad para capacitar. - Contar con una buena base formativa. - Conocer métodos de trabajo y perfeccionamiento de las técnicas culinarias. 	
Título:	
- Lcdo. en Gastronomía	
Experiencia:	
- Mínimo 2 años de experiencia.	

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

Tabla 108: Manual de funciones para el Ayudante de cocina

Cargo:	Ayudante de cocina
Áreas de trabajo:	Área Productiva
Tiempo de trabajo :	Ocho horas diarias
Función:	
<ul style="list-style-type: none"> - Mantiene en orden el área de trabajo. - Trabajan bajo mando del chef. - Preparación y buen manejo de alimentos. - Organización general de la cocina. - Pelar, cortar, guardar, conservar, etc. - Organizar la despensa. - Ayuda al chef en la elaboración y preparación de alimentos. 	
Perfil:	
<ul style="list-style-type: none"> - Trabajo bajo presión. - Capacidad para trabajar en equipo. - Actitud de servicio, cooperación. - Colaborador - Honrado - Puntual 	
Título:	
<ul style="list-style-type: none"> - No indispensable 	
Experiencia:	
<ul style="list-style-type: none"> - No indispensable 	

Elaborado por: Choglo, A. 2016

Tabla 109: Manual de funciones para el Lavaplatos/ posillero

Cargo:	Lavaplatos/ Posillero
Áreas de trabajo:	Área Productiva
Tiempo de trabajo :	Ocho horas diarias
Función:	<ul style="list-style-type: none"> - Se encarga de la limpieza de centro de todo el establecimiento. - Mantenimiento y funcionamiento de la maquinaria, propios del departamento. - Lavar la vajilla y cristalería. - Sacar la basura - Secado y guardado de utensilios en las estanterías.
Perfil:	<ul style="list-style-type: none"> - Trabajo bajo presión. - Actitud de servicio, cooperación. - Colaborador - Honrado - Puntual
Título:	- No indispensable
Experiencia:	- No indispensable

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

d. Reglamentos para visitantes y empleados

1) Reglamento para clientes

Tabla 110: Reglamento para visitantes

REGLAMENTO PARA TURISTAS
ÁREA DEL RESTAURANTE
<ul style="list-style-type: none"> - Evitar conducirse sin recato, emitir gritos o vociferar prolongadamente en general actos que molesten a los demás comensales. - Actuar grosera o agresivamente contra, empleados, y aún contra sus propios acompañantes. - Dañar o deteriorar, total o parcialmente, las instalaciones del Restaurante. - Consumir dentro del establecimiento, cigarrillos o sustancias prohibidas por la legislación nacional. - Ingresar al establecimiento con armas de fuego, objetos cortos punzantes, o explosivos. - Ejecutar, promover o incentivar actos discriminatorios contra los clientes y empleados. - Por cuestiones de higiene y de respeto a los demás comensales, no se podrá ingresar con animales de ningún tipo al área de comedor, excepto perros guía. - Cuando los comensales hagan escándalo dentro del establecimiento, el mesero exigirá la inmediata liquidación de los consumos realizados hasta ese momento y la consecuente retirada del establecimiento. - No está permitido fumar en el interior del establecimiento.
RECORRIDO POR LOS MEDIOS INTERPRETATIVOS
<ul style="list-style-type: none"> - Evite generar ruidos molestos y correr junto los medios interpretativos. - Explique a los niños pequeños el objetivo de estas normas. - No toque los objetos de la muestra ni las vitrinas en las que éstos se exponen. - Los registros fotográficos sólo pueden hacerse con autorización previa.

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

2) Reglamento para empleados

Tabla 111: Reglamento para empleados

REGLAMENTO INTERNO
GENERALIDADES
<ul style="list-style-type: none"> - Los empleados deben comunicar al gerente cualquier tipo de inconveniente que se presente en las áreas de trabajo. - El personal del restaurante debe pensar que no trabaja solo, sino en equipo. - En todo momento, el empleado respetará y acatará las órdenes de sus superiores, guardará un comportamiento acorde con las normas de cortesía y buen trato a los superiores, compañeros. - No se puede beber ni fumar durante el servicio: es una falta de educación hacia la clientela. - El servicio se dará prisa, colaborando toda la brigada de trabajo, pero sin perder en ningún momento la presencia y la compostura delante del cliente. - No se deben hacer gestos incorrectos, como rascarse la nariz, cabeza, orejas, etc., ni hablar en voz alta, cantar, etc., que son faltas de respeto. - El empleado del restaurante no deberá adoptar posturas incorrectas, como puedan ser: meter las manos en los bolsillos, apoyarse en las mesas, aparadores, o recostarse en la pared, etc., pues pueden dar impresión de falta de interés. - El personal deberá caracterizarse por la puntualidad y la calidad al momento de prestar los servicios. - Es indispensable que el personal cuide el equipo que se le otorgue en cada área de trabajo. - Los empleados deberán mantener su aspecto e higiene personal correctamente. - Es obligación del empleado portar el uniforme completo y correctamente. - El empleado debe estar en constante capacitación.
ATENCIÓN AL CLIENTE
<ul style="list-style-type: none"> - Atender cortésmente al cliente, con un trato adecuado y afable, haciendo que se encuentre a gusto en el establecimiento. - Ofrecer un trato justo y esmerado a todos los clientes, en sus solicitudes y reclamos. - Ser correcto y educado, teniendo atenciones para con el cliente, como, por ejemplo, acompañarle hasta su mesa, retirarle la silla, tomar los paquetes y abrigos que pudiera llevar. - Aconsejar al cliente cuando solicite ayuda. - Ser servicial, con ánimo de agradar; ser eficaz y atender al cliente en todas sus apatencias. - En caso de que alguno de los comensales presentase alguna emergencia médica el establecimiento llamará a un médico o a los servicios de emergencia, según sea el caso, para la inmediata atención de la persona. - Tener suficiente tacto y psicología para saber tratar al cliente en todo momento. - Ser discreto, evitando escuchar conversaciones y mucho menos intervenir en ellas. - Tener buena memoria y capacidad retentiva para asociar el físico con el nombre, y con los gustos y preferencias de cada cliente.

- Utilizar el lenguaje correcto.
- Invitar al cliente que regrese nuevamente.

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

e. Requerimientos para el área administrativa

1) Activos fijos

Tabla 112: Actvos fijos para el área administrativa

Descripción	Cantidad	Valor unitario	Costo total
Equipos de oficina			
Teléfono	1	60,00	60,00
Calculadora	1	30,00	30,00
Perforadora	1	4,00	4,00
Grapadora	1	4,00	4,00
SUBTOTAL			98,00
Equipo de computo			
Computadora	1	800,00	800,00
Impresora	1	150,00	150,00
SUBTOTAL			950,00
Muebles y enseres			
Silla giratoria	1	50,00	50,00
Escritorio	1	200,00	200,00
Sillas	4	25,00	10,00
Archivador	1	150,00	150,00
Decoración	1	200,00	200,00
Útiles de oficina	1	150,00	150,00
SUBTOTAL			760,00
TOTAL			1.808

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

f. Talento humano y remuneración económica para el Área administrativa

Tabla 113: Talento humano y remuneración económica para el área administrativa

CARGO	#	SALARIO MENSUAL	BENEFICIOS DE LEY					REMUNERACION TOTAL
			SALARIO ANUAL	DÉCIMO CUARTO	VACACIONES	FONDO DE RESERVA	APORTE IESS	
				Isbu		8,33%	9,45%	
Gerente	1	600,00	7,200	586,00	300	599.76	680.4	9,120.16
Contador	1	354,00	4,080	340,00	170,00	353.85	401.43	5,345.29
Chef	1	450,00	6,000	436,00	225,00	449.82	510.3	7,550.12
TOTAL ANUAL								22.015,57

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

2. Estudio Legal

Los habitantes de la comunidad Tauri, de la parroquia Compud han resuelto conformar la asociación Turística “Cochapamba Restaurant” misma que se halla bajo el proceso de constitución del EPS (Economía Popular y Solidaria), siendo una forma de emprendimiento, donde sus integrantes conjuntamente, desean dedicarse a la producción del servicio de alimentación, con el fin de impulsar el autoempleo y generando ingresos, para su subsistencia de quienes la practican, basadas en relaciones de solidaridad, cooperación y reciprocidad, para asegurar una adecuada calidad vida, orientada al Buen Vivir, en armonía con la naturaleza y la conservación del patrimonio cultural.

a. Tipo de empresa

El Restaurante temático se constituirá como una asociación comunitaria ya que en la EPS (2012) manifiesta que: Las organizaciones económicas constituidas por agricultores, artesanos o prestadores de servicios de idéntica o complementaria naturaleza, que fusionan sus escasos recursos y factores individualmente insuficientes, con el fin de producir o comercializar en común y distribuir entre sus asociados los beneficios obtenidos, tales como, microempresas asociativas, asociaciones de producción de bienes o de servicios, entre otras, que constituyen el Sector Asociativo;

1) Reglamento de la Ley de Economía Social y Solidaria

Art. 2.- Asamblea Constitutiva.- Para constituir una de las organizaciones sujetas a la ley, se realizará una asamblea constitutiva con las personas interesadas, quienes, en forma expresa, manifestarán su deseo de conformar la organización y elegirán un Directorio provisional integrado por un Presidente, un Secretario y un Tesorero, que se encargarán de gestionar la aprobación del estatuto social y la obtención de personalidad jurídica ante la Superintendencia.

Art. 3.- Acta Constitutiva.- El acta de la asamblea constitutiva a que se refiere el artículo anterior, contendrá lo siguiente:

1. Lugar y fecha de constitución;
2. Expresión libre y voluntaria de constituir la organización;
3. Denominación, domicilio y duración;

4. Objeto social;
5. Monto del fondo o capital social inicial;
6. Nombres, apellidos, nacionalidad, número de cédula de identidad de los fundadores;
7. Nómina de la Directiva provisional; y,
8. Firma de los integrantes fundadores o sus apoderados.

Art. 4.- Reserva de denominación.- Las asociaciones EPS y cooperativas en formación, reservarán en la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria en coordinación con la Superintendencia de Compañías, el uso de una denominación por el plazo de noventa días dentro de los cuales presentarán la documentación para el otorgamiento de la personalidad jurídica

Art. 5.- Requisitos organizaciones comunitarias.- Las organizaciones comunitarias para la obtención de personalidad jurídica presentarán ante la Superintendencia una solicitud, junto con el acta constitutiva, suscrita al menos por diez miembros fundadores y copia de la cédula de identidad del representante provisional y el certificado de depósito del aporte del fondo social inicial por el monto fijado por el Ministerio de Coordinación de Desarrollo Social.

Art. 6.- Requisitos asociaciones EPS.- Las asociaciones EPS, por su parte presentarán los siguientes documentos:

1. Solicitud de constitución;
2. Reserva de denominación;
3. Acta constitutiva, suscrita por un mínimo de diez asociados fundadores;
4. Lista de fundadores, incluyendo, nombres, apellidos, ocupación, número de cédula, aporte inicial y firma;
5. Estatuto social, en dos ejemplares; y,
6. Certificado de depósito del aporte del capital social inicial, por el monto fijado por el Ministerio de Coordinación de Desarrollo Social, efectuado, preferentemente, en una cooperativa de ahorro y crédito.

Art. 11.- Personalidad jurídica.- La personalidad jurídica otorgada a las organizaciones amparadas por la ley, les confiere la capacidad legal para adquirir derechos, contraer obligaciones y acceder a los beneficios que la ley les concede, en el ejercicio de las actividades de su objeto social.

Art. 12.- Autorización de funcionamiento.- La Superintendencia, simultáneamente con el registro de directivos y representante legal, emitirá la autorización de funcionamiento que será exhibida en la oficina principal de la organización. En la misma forma se procederá con la autorización de funcionamiento de oficinas operativas.

Art. 19.- Órgano directivo.- El órgano directivo de las asociaciones EPS, será electo por el órgano de gobierno y estará integrado por un mínimo de tres y máximo de cinco asociados, quienes se reunirán, ordinariamente, cuando menos, una vez cada trimestre y, extraordinariamente, cuantas veces sea necesario, previa convocatoria efectuada por el Presidente, señalando el orden del día a tratarse.

Art. 21.- Control interno.- El control interno de las asociaciones EPS, además del efectuado por su propio órgano de control, será ejercido por la Auditoría Interna cuando sea procedente de acuerdo a lo previsto en el presente reglamento y conforme lo determinado, para el efecto, en las cooperativas.

Art. 22.- Administrador.- El Administrador, bajo cualquier denominación, será elegido por el órgano de gobierno y será el representante legal de la asociación EPS.

Art. 24.- Ingreso y registro de socios.- El Consejo de Administración de la cooperativa o del organismo de integración, aceptará o rechazará, en un plazo de treinta días, las solicitudes de ingresos de nuevos socios. El Gerente, dentro de los siguientes quince días, solicitará a la Superintendencia el registro de los nuevos socios, adjuntando una certificación del secretario de la cooperativa, que acredite el cumplimiento de los requisitos reglamentarios y estatutarios.

Art. 25.- Pérdida de la calidad de socio.- La solicitud de retiro voluntario surtirá efecto, transcurridos treinta días de su presentación, en caso de falta de aceptación por parte del Consejo de Administración.

Art. 31.- Votaciones.- La elección y remoción de directivos o Gerente y la exclusión de socios, se efectuará en votación secreta.

Art. 32.- Mayorías.- Las resoluciones de la asamblea general y de los consejos, se tomarán con el voto favorable de más de la mitad de los asistentes, salvo los casos previstos en la ley, el presente reglamento y el estatuto social de las cooperativas.

Art. 33.- Elecciones, asambleas, delegaciones de asistencias.- Las elecciones de representantes, la organización y funcionamiento de las asambleas informativas y los aspectos tales como convocatoria, quórum y orden del día; así como las delegaciones de asistencia a las asambleas generales y de representantes serán establecidos por el órgano regulador.

2) Ley de Economía Social y Solidaria

Art.- 1.- Se entiende por economía popular y solidaria, al conjunto de formas y prácticas económicas, individuales o colectivas, auto gestionadas por sus propietarios que, en el caso de las colectivas, tienen, simultáneamente, la calidad de trabajadores, proveedores, consumidores o usuarios de las mismas, privilegiando al ser humano, como sujeto y fin de su actividad, orientada al buen vivir, en armonía con la naturaleza, por sobre el lucro y la acumulación de capital.

Art.- 2.- Son formas de organización de la economía popular y solidaria y, por tanto, se sujetan a la presente ley, las siguientes:

Art.- 3.- Las formas de organización de la economía popular y solidaria, se caracterizan por:

- a) La búsqueda de la satisfacción en común de las necesidades de sus integrantes, especialmente, las básicas de autoempleo y subsistencia;
- b) Su compromiso con la comunidad, el desarrollo territorial y la naturaleza;
- c) La no discriminación, ni concesión de privilegios a ninguno de sus miembros;
- d) La autogestión democrática y participativa, el autocontrol y la auto responsabilidad;
- e) La prevalencia del trabajo sobre el capital; de los intereses colectivos sobre los individuales; y, de las relaciones de reciprocidad y cooperación, sobre el egoísmo y la competencia.

Art.- 4.- Las formas de organización de la economía popular y solidaria, en sus relaciones sociales y actividad económica, se regirán por los valores de justicia, honestidad, transparencia y responsabilidad social y fundarán sus acciones en los principios de la ayuda mutua, el esfuerzo propio, la gestión democrática, el comercio justo y el consumo ético.

Art. 6.- El Estado respeta la pluralidad de formas de organización de la economía popular y solidaria y garantiza su autonomía, independencia, libre desarrollo y ejercicio de cualquier actividad económica lícita, en el marco de la normativa que las regula.

3) Constitución Política de la República del Ecuador

Art. 3.- Son deberes primordiales del Estado:

Líteral 7.- Proteger el patrimonio natural y cultural del país.

Art. 23.- Las personas tienen derecho a acceder y participar del espacio público como ámbito de deliberación, intercambio cultural, cohesión social y promoción de la igualdad en la diversidad. El derecho a difundir en el espacio público las propias expresiones culturales se ejercerá sin más limitaciones que las que establezca la ley, con sujeción a los principios constitucionales.

Art. 56.- Las comunidades, pueblos, y nacionalidades indígenas, el pueblo afro ecuatoriano, el pueblo montubio y las comunas forman parte del Estado ecuatoriano, único e indivisible.

Líteral 15.- Construir y mantener organizaciones que los representen, en el marco del respeto al pluralismo y a la diversidad cultural, política y organizativa. El Estado reconocerá y promoverá todas sus formas de expresión y organización.

Art. 66.- Se reconoce y garantizará a las personas:

Líteral 13.- El derecho a asociarse, reunirse y manifestarse en forma libre y voluntaria.

Líteral 13.- Conservar el patrimonio cultural y natural del país, y cuidar y mantener los bienes públicos.

Líteral 15.- El derecho a desarrollar actividades económicas, en forma individual o colectiva, conforme a los principios de solidaridad, responsabilidad social y ambiental.

Art. 277.- Para la consecución del buen vivir, serán deberes generales del Estado:

Literal 6.- Promover e impulsar la ciencia, la tecnología, las artes, los saberes ancestrales y en general las actividades de la iniciativa creativa comunitaria, asociativa, cooperativa y privada.

Art. 281.- La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiados de forma permanente.

Literal 1.- Impulsar la producción, transformación agroalimentaria y pesquera de las pequeñas y medianas unidades de producción, comunitarias y de la economía social y solidaria.

Literal 6.- Promover la preservación y recuperación de la agro biodiversidad y de los saberes ancestrales vinculados a ella; así como el uso, la conservación e intercambio libre de semillas.

Literal 7.- Precautelar que los animales destinados a la alimentación humana estén sanos y sean criados en un entorno saludable.

Art. 319.- Se reconocen diversas formas de organización de la producción en la economía, entre otras las comunitarias, cooperativas, empresariales públicas o privadas, asociativas, familiares, domésticas, autónomas y mixtas.

Art. 320.- En las diversas formas de organización de los procesos de producción se estimulará una gestión participativa, transparente y eficiente. La producción, en cualquiera de sus formas, se sujetará a principios y normas de calidad, sostenibilidad, productividad sistémica, valoración del trabajo y eficiencia económica y social.

Art. 321.- El Estado reconoce y garantiza el derecho a la propiedad en sus formas pública, privada, comunitaria, estatal, asociativa, cooperativa, mixta, y que deberá cumplir su función social y ambiental.

Art. 377.- El sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. Se garantiza el ejercicio pleno de los derechos culturales.

4) Ley de Patrimonio Cultural

Art. 4.- El Instituto de Patrimonio Cultural, tendrá las siguientes funciones y atribuciones:

Literal a) Investigar, conservar, preservar, restaurar, exhibir y promocionar el Patrimonio Cultural en el Ecuador; así como regular de acuerdo a la Ley todas las actividades de esta naturaleza que se realicen en el país;

Art. 6.- Las personas naturales y jurídicas, las Fuerzas Armadas, la Policía Civil y Aduanera están obligados a prestar su colaboración en la defensa y conservación del Patrimonio Cultural ecuatoriano

Art. 7.- Declárense bienes pertenecientes al Patrimonio Cultural del Estado los comprendidos en las siguientes categorías:

Literal a) Los monumentos arqueológicos muebles e inmuebles, tales como: objetos de cerámica, metal, piedra o cualquier otro material pertenecientes a la época prehispánica y colonial; ruinas de fortificaciones, edificaciones, cementerios y yacimientos arqueológicos en general; así como restos humanos, de la flora y de la fauna, relacionados con las mismas épocas;

Literal j) En general, todo objeto y producción que no conste en los literales anteriores y que sean producto del Patrimonio Cultural de la Nación tanto del pasado como del presente y que por su mérito artístico, científico o histórico que hayan sido declarados bienes pertenecientes al Patrimonio Cultural por el Instituto sea que se encuentren en el poder del Estado, de las Instituciones religiosas o pertenezcan a sociedades o personas particulares.

Art. 9.- A partir de la fecha de la presente Ley, el Estado se hace y es dueño de los bienes arqueológicos que se encontraren en el suelo o el subsuelo y en el fondo marino del territorio ecuatoriano sean estos objetos de cerámica, metal, piedra o cualquier otro material perteneciente a las épocas prehispánica y colonial, incluyéndose restos humanos o de la flora y de la fauna relacionados con las mismas épocas, no obstante el dominio que tuvieren las instituciones públicas o privadas, comprendiendo a las sociedades de toda naturaleza o particulares, sobre la superficie de la tierra donde estuvieren o hubieren sido encontrados deliberadamente o casualmente.

Este dominio exclusivo por parte del Estado se extiende a los bienes mencionados en el inciso anterior, que estuvieren en manos de las instituciones públicas o privadas o de las personas naturales, con anterioridad a la vigencia de la presente Ley, cuya existencia no hubiera sido comunicada al Instituto de Patrimonio Cultural de acuerdo con el Artículo anterior, o no llegare a hacerlo, sin culpa de sus actuales detentadores, dentro de los plazos que para el efecto determine el mencionado Instituto en publicaciones de prensa.

A fin de evitar confusiones, las copias actuales de objetos arqueológicos deberán estar grabadas con sellos en relieve que las identifique como tales.

En el caso de objetos de cerámica, los sellos serán marcados antes de la cocción.

El derecho de propiedad del Estado se ejercerá a través del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, el cual podrá retener para usos culturales los bienes arqueológicos antedichos, o entregar la custodia de los mismos a los demás importantes museos públicos del país.

Art. 11.- La declaración que confiere el carácter de bien perteneciente al Patrimonio Cultural de la Nación constante en el Art. 6 de esta Ley o formulado por el Instituto de Patrimonio Cultural no priva a su propietario de ejercer los derechos de dominio de dicho bien, con las limitaciones que establece la presente Ley.

Art. 13.- No puede realizarse reparaciones, restauraciones ni modificaciones de los bienes pertenecientes al Patrimonio Cultural sin previa autorización del Instituto.

Art. 38.- Los bienes pertenecientes al Patrimonio Cultural del Estado que hubieren sido reunidos por una entidad estatal o por una persona natural o jurídica privada con un criterio coherente podrán ser declarados como colección. La colección constituye un solo bien para efecto jurídico, con carácter indivisible, de manera que los objetos muebles que la integran sólo podrán ser adjudicados a diferentes personas, conservados o exhibidos en lugares distintos con la autorización del Instituto de Patrimonio Cultural.

5) Ley de Turismo

Art. 3.- Son principios de la actividad turística, los siguientes:

Literal d) La conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país.

Literal e) La iniciativa y participación comunitaria indígena, campesina, montubia o afro ecuatoriana, con su cultura y tradiciones preservando su identidad, protegiendo su ecosistema y participando en la prestación de servicios turísticos, en los términos previstos en esta Ley y sus reglamentos.

Art. 4.- La política estatal con relación al sector del turismo, debe cumplir los siguientes objetivos:

Literal a) Reconocer que la actividad turística corresponde a la iniciativa privada y comunitaria o de autogestión, y al Estado en cuanto debe potencializar las actividades mediante el fomento y promoción de un producto turístico competitivo;

Literal b) Garantizar el uso racional de los recursos naturales, históricos, culturales y arqueológicos de la Nación;

Art. 5.- Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades:

Literal b) Servicio de alimentos y bebidas;

Art. 8.- Para el ejercicio de actividades turísticas se requiere obtener el registro de turismo y la licencia anual de funcionamiento, que acredite idoneidad del servicio que ofrece y se sujeten a las normas técnicas y de calidad vigentes.

Art. 9.- El Registro de Turismo consiste en la inscripción del prestador de servicios turísticos, sea persona natural o jurídica, previo al inicio de actividades y por una sola vez en el Ministerio de Turismo, cumpliendo con los requisitos que establece el Reglamento de esta Ley. En el registro se establecerá la clasificación y categoría que le corresponda.

Art. 10.- El Ministerio de Turismo o los municipios y consejos provinciales a los cuales esta Cartera de Estado, les transfiera esta facultad, concederán a los establecimientos turísticos, Licencia única Anual de Funcionamiento; lo que les permitirá:

Literal a) Acceder a los beneficios tributarios que contempla esta Ley;

Literal b) Dar publicidad a su categoría;

Literal c) Que la información o publicidad oficial se refiera a esa categoría cuando haga mención de ese empresario instalación o establecimiento;

Literal d) Que las anotaciones del Libro de Reclamaciones, autenticadas por un Notario puedan ser usadas por el empresario, como prueba a su favor; a falta de otra; y,

Literal e) No tener, que sujetarse a la obtención de otro tipo de Licencias de Funcionamiento, salvo en el caso de las Licencias Ambientales, que por disposición de la ley de la materia deban ser solicitadas y emitidas.

Art. 12.- Cuando las comunidades locales organizadas y capacitadas deseen prestar servicios turísticos, recibirán del Ministerio de Turismo o sus delegados, en igualdad de condiciones todas las facilidades necesarias para el desarrollo de estas actividades, las que no tendrán exclusividad de operación en el lugar en el que presten sus servicios y se sujetarán a lo dispuesto en ésta Ley y a los reglamentos respectivos.

Art. 43.- Definición de las actividades de turismo.- Para efectos de la aplicación de las disposiciones de la Ley de Turismo, las siguientes son las definiciones de las actividades turísticas previstas en la ley:

Literal b) Servicio de alimentos y bebidas: Se entiende por servicio de alimentos y bebidas a las actividades de prestación de servicios gastronómicos, bares y similares, de propietarios cuya actividad económica esté relacionada con la producción, servicio y venta de alimentos y/o bebidas para consumo. Además, podrán prestar otros servicios complementarios como diversión, animación y entretenimiento;

6) Reglamento para los Centros Turísticos Comunitarios

Art. 2.- Los centros de turismo comunitario podrán realizar una o más de las siguientes actividades:

- Alojamiento.
- Alimentos y bebidas.
- Transportación turística.
- Operación.
- Organización de eventos.
- Congresos.
- Convenciones.

Las actividades señaladas en el presente artículo se desarrollarán exclusivamente dentro de los límites de la jurisdicción territorial de la comunidad. La Gestión de la comunidad calificada como CTC se normará dentro de la organización comunitaria y promoverá un desarrollo local justo, equitativo, responsable y sostenible; basado en la revalorización de su identidad, costumbres, tradiciones; a través de un intercambio de experiencias con visitantes, con la finalidad de ofertar servicios de calidad y mejorar las condiciones de vida de las comunidades.

Art. 3.- **Ámbito de aplicación.-** El presente reglamento rige para todas las comunidades que ejerzan o estén interesadas en ejercer actividades turísticas, previstas en el presente reglamento.

Art. 4.- **Personalidad jurídica.-** Los Centros de Turismo Comunitarios, CTC deberán estar constituidos como personas jurídicas, debidamente reconocidas por la autoridad pública competente.

Art. 5.- **De la Gestión.-** La gestión de la actividad turística corresponde a la comunidad, y como tal se procederá a su Registro en el Ministerio de Turismo, previo al inicio de su funcionamiento. Sin embargo, de existir en el territorio comunitario establecimientos turísticos de propiedad privada o familiar que no se involucren en la actividad turística comunitaria, estos deberán respetar y someterse a las normas comunitarias en cuanto al uso y gestión de los atractivos turísticos, y se registrarán en el Ministerio de Turismo en forma privada.

Art. 7.- Prestación directa.- Las actividades turísticas se realizarán de manera directa por la comunidad; por lo tanto, las comunidades legalmente registradas podrán comercializar los servicios autorizados en este reglamento, en la zona de su jurisdicción.

Art. 8.- Requisitos para el Registro de Turismo.- El registro de turismo como Centro de Turismo Comunitario se lo hará en la matriz o en las unidades desconcentradas en el ámbito nacional del Ministerio de Turismo.

Art. 9.- Procedimiento del Registro.- Recibida la solicitud, la oficina correspondiente del Ministerio de Turismo, dispondrá fecha y hora para una inspección a la comunidad a efectos de verificar los datos consignados en la petición. En la referida inspección se procederá a llenar la Hoja de Planta Turística. Con tal información y verificando que se haya cumplido con los requisitos necesarios, se procederá a ingresar los datos de la comunidad al sistema de información del Ministerio de Turismo, creando para el efecto un número de registro y número de folio en el que se ingresa y se apertura el expediente; el mismo que se acompañará de un informe técnico del Ministerio de Turismo, en el que se indicará que el Centro de Turismo Comunitario cumple con los estándares mínimos de calidad que estarán dispuestos en el instructivo.

Una vez concluido este trámite, se procederá a emitir el certificado de registro.

El certificado de registro se otorgará previo al pago del uno por mil de los activos fijos de uso turístico y la cancelación del valor por concepto de registro.

En el caso de las agencias de viajes operadoras, deberán cumplir con los requisitos previstos en el reglamento vigente para las operadoras.

Art. 10.- Licencia anual de funcionamiento.- La licencia anual de funcionamiento será conferida por la Municipalidad de la jurisdicción donde se encuentre el Centro Turístico Comunitario, de haberse descentralizado las competencias del Ministerio de Turismo al Municipio de la jurisdicción; caso contrario, se la expedirá en la dependencia del Ministerio de Turismo competente, adjuntado la constancia de pago de la licencia y el certificado de registro.

Art. 13.- El Ministerio de Turismo promoverá la capacitación técnica y profesional, de quienes ejercen legalmente la actividad turística, de acuerdo al Art. 4 literal e) de la Ley de Turismo.

Art. 15.- Oferta Turística.- Las actividades turísticas comunitarias realizadas por las comunidades registradas, deberán promover y contener particularmente en su oferta turística, los recursos naturales, la preservación de la identidad cultural y la seguridad de las comunidades.

b. Requisitos legales

Para poder instituir el establecimiento turístico se requiere los consiguientes trámites.

1) Registro Único de Contribuyentes (RUC)

Para sociedades:

- Formulario 01A y 01B
- Escrituras de constitución Nombramiento del Representante legal o agente de retención.
- Presentar el original y entregar una copia de la cédula del Representante Legal o Agente de Retención.
- Presentar el original del certificado de votación del último proceso electoral del Representante Legal o Agente de Retención.
- Entregar una copia de un documento que certifique la dirección del domicilio fiscal a nombre del sujeto pasivo

2) Patente Municipal

- Formulario de solicitud de patentes. \$20
- Copia de cédula y papeleta de votación.
- Copia de acta de constitución cuando la el sujeto pasivo tenga personería jurídica.
- Cumplir con los deberes formales establecidos en el Código Tributario; y,
- Facilitar a los funcionarios respectivos las inspecciones o verificaciones tendientes al control del impuesto de patente anual municipal.

3) Permiso Sanitario

- Formulario de solicitud (sin costo) llenado y suscrito por el propietario.
- Registro único de contribuyentes (RUC)

- Cédula de identidad, identidad y ciudadanía, carné de refugiado, o documento equivalente a éstos, del propietario o representante legal del establecimiento.
- Documentos que acrediten la personería Jurídica del establecimiento, cuando corresponda.
- Categorización emitida por el Ministerio de Industrias y Productividad, cuando corresponda.
- Comprobante de pago por derecho de Permiso de Funcionamiento; y,
- Otros requisitos específicos dependiendo del tipo de establecimiento, de conformidad con los reglamentos correspondientes.

4) Registro de actividad Turística Comunitaria

- Solicitud de registro dirigida al Ministerio de Turismo en el que se indicará el o los servicios turísticos a prestar;
- Documento que demuestre la personalidad jurídica de la comunidad;
- Nombramiento que acredite la representación del peticionante;
- Acta de asamblea general de la comunidad en la que conste que ha decidido registrarse en el Ministerio de Turismo, con la firma de los miembros presentes;
- Documentos que demuestren que los responsables de los servicios a prestarse por la comunidad hayan recibido capacitación y/o formación profesional sobre turismo por un mínimo de 40 horas. Adicionalmente es necesario que el CTC entregue al Ministerio de Turismo un documento de estructura orgánica del Centro de Turismo Comunitario;
- Pago del valor de registro estipulado por el Ministerio de Turismo;
- Copia certificada del registro único de contribuyentes, de la persona jurídica solicitante, en la que conste, como uno de sus objetivos la prestación de servicios turísticos; y,
- Informe técnico que justifique la calidad comunitaria de la iniciativa que solicita el registro, expedido por la Secretaría de Pueblos, Movimientos Sociales y Participación Ciudadana.

5) Licencia Anual de Funcionamiento

- Solicitud en especie valorada dirigida al Señor Alcalde;
- Copia del certificado del registro conferido por el Ministerio de Turismo;
- Copia de la patente municipal actualizada;
- Copia del Registro Único del Contribuyente (RUC);
- Copia de la cédula de identidad y certificado de votación actualizado;

- Lista de precios del establecimiento turístico (firmada por el propietario o representante del establecimiento);
- Formulario actualizado de la planta turística. (Hoja de Planta: descripción de habitaciones, servicios y restaurante);
- Certificados de no adeudar al GAD Municipal de Chunchi y a la EPMAPACH;
- Copia del permiso de funcionamiento conferido por el Ministerio de Salud Pública;
- Copia del permiso de funcionamiento conferido por el Benemérito Cuerpo de Bomberos;
- Los demás que las normas legales vigentes respectivas así lo determinen o que la Unidad de Turismo del GAD Municipal juzgue necesarios

c. Costos de los trámites pertinentes

1) Obligaciones por única vez

Tabla 114: Activos fijos para el área administrativa

Gastos	Detalle	Valor
De constitución	Estatuto de constitución	\$ 300.00
	Escritura	\$ 500.00
	Registro de nombramiento legal	\$ 200.00
	Apertura de la cuenta (Banco Nacional de Fomento)	\$ 400.00
	Instituto ecuatoriano de propiedad intelectual	\$ 150.00
	Otras Institucionales (Permisos)	\$ 300.00
	Inscripción en la superintendencia de Compañías	\$ 40,00
De permisos, patentes y licencias	Permisos y patentes municipales	\$ 350.00
	Registro en el MINTUR	\$ 74.00
	Permiso sanitario	\$ 200.00
	LUAF (Licencia Anual de Funcionamiento)	\$ 100.00
	Otras instituciones	\$ 80.00
TOTAL		\$ 2.694

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

E. DETERMINACIÓN DE LA VIABILIDAD FINANCIERA

1. Viabilidad económica

a. Activo fijo, diferido y capital de trabajo de la empresa

Tabla 115: Activo fijo, diferido y capital de trabajo del establecimiento

Rubros	Inversión Realizada	Inversión por realizar	Total de Inversión
Inversiones Fijas			
Terreno	\$10,000.00		\$10,000.00
Edificación y Construcción	\$70,000.00		\$70,000.00
Maquinaria y Equipos		\$5,626.00	\$5,626.00
Muebles y Enseres		\$ 4,532.00	\$ 4,532.00
Equipo de computo		\$ 950.00	\$ 950.00
Menaje o Utensilios		\$ 3,897.00	\$ 3,897.00
TOTAL	\$ 80,000.00	\$ 15,005.00	\$ 95,005.00
Activos Diferidos			
Gastos de Operación		\$ 349.00	\$ 349.00
Gastos de Organización		\$ 7,200.00	\$ 7,200.00
Gastos de Constitución	\$ 2,694.00		\$ 2,694.00
Gastos de Instalación		\$ 2,800.00	\$ 2,800.00
Gastos de promoción y publicidad	\$ 2,170.00		\$ 2,170.00
Intereses	\$ 1,065.96		\$ 1,065.96
TOTAL	\$ 5,929.96	\$ 10,349.00	\$ 16,278.96
Capital de trabajo			
Materia prima		\$ 26,211.16	\$ 26,211.16
Materiales e insumos		\$ 1,732.60	\$ 1,732.60
Sueldos y salarios	\$ 6,341.91		\$ 6,341.91
Mano de Obra	\$ 3,842.83		\$ 3,842.83
Contingencias	\$ 1,000.00		\$ 1,000.00
TOTAL	\$ 11,184.74	\$ 27,943.76	\$ 39,128.50
TOTAL DE INVERSIONES	\$ 97,114.70	\$ 53,297.76	\$ 150,412.46

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

b. Fuentes de financiamiento y usos de fondos

Tabla 116: Fuentes de financiamiento y uso de fondos

Rubros	Uso de fondos	Fuentes de financiamiento		
		Rec. Propios	Banco	Proveed.
Inversiones fijas	\$ 95,005.00	\$ 80,000.00	\$ 15,005.00	
Terreno	\$ 10,000.00	\$ 10,000.00		
Edificación y Construcción	\$ 70,000.00	\$ 70,000.00		
Maquinaria y Equipos	\$ 5,626.00		\$ 5,626.00	
Muebles y Enseres	\$ 4,532.00		\$ 4,532.00	
Equipo de computo	\$ 950.00		\$ 950.00	
Menaje o Utensilios	\$ 3,897.00		\$ 3,897.00	
Activos diferidos	16,278.96	\$ 5,929.96	\$ 10,349.00	
Gastos de Operación	\$ 349.00		\$ 349.00	
Gastos de Organización	\$ 7,200.00		\$ 7,200.00	
Gastos de Constitución	\$ 2,694.00	\$ 2,694.00		
Gastos de Instalación	\$ 2,800.00		\$ 2,800.00	
Gastos de promoción y publicidad	\$ 2,170.00	\$ 2,170.00		
Intereses	\$ 1,065.96	\$ 1,065.96		
Capital de trabajo	\$ 39,128.50	\$ 11,184.74	\$ 27,943.76	
Materia prima	\$ 26,211.16		\$ 26,211.16	
Materiales e insumos	\$ 1,732.60		\$ 1,732.60	
Sueldos y salarios	\$ 6,341.91	\$ 6,341.91		
Mano de Obra	\$ 3,842.83	\$ 3,842.83		
Contingencias	\$ 1,000.00	\$ 1,000.00		
TOTAL	\$ 150,412.46	\$ 97,114.70	\$ 53,297.76	

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

c. Clasificación de las inversiones

1) Inversión de activos fijos

Tabla 117: Inversión de activos fijos

Detalle	Valor
Terreno	\$10,000.00
Edificación y Construcción	\$70,000.00
Maquinaria y Equipos	\$5,626.00
Muebles y Enseres	\$4,532.00
Equipo de computo	\$950.00
Menaje o Utensilios	\$3,897.00
TOTAL ACTIVOS FIJOS	\$95,005.00

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

2) Inversión de activos diferidos

Tabla 118: Inversión de activos diferidos

Detalle	Valor
Gastos de Operación	\$349.00
Gastos de Organización	\$7,200.00
Gastos de Constitución	\$2,694.00
Gastos de Instalación	\$2,800.00
Gastos de promoción y publicidad	\$2,170.00
Intereses	\$1,065.96
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	\$16,278.96

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

3) Inversión de capital de trabajo

Tabla 119: Inversión de capital de trabajo

Detalle	Valor
Materia prima	\$26,211.16
Materiales e insumos	\$1,732.60
Sueldos y salarios	\$6,341.91
Mano de Obra	\$3,842.83
Contingencias	\$1,000.00
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	\$39,128.50

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

4) Total de inversión

Tabla 120: Total de inversión

Detalle	Valor
Activos fijos	\$95,005.00
Activos diferidos	\$16,278.96
Capital de trabajo	\$39,128.50
TOTAL DE INVERSIONES	\$150,412.46

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

5) Financiamiento

Tabla 121: Financiamiento

Financiamiento	
Préstamo	\$53,297.76
Aportación individual (10 socios)	\$9711.471
TOTAL FINANCIAMIENTO:	\$53,297.76
TOTAL APORTE:	\$97,114.70
INVERSIÓN TOTAL:	\$150,412.46

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

d. Depreciación de activos fijos

Tabla 122: Depreciación de activos fijos

Denominación de inversiones	Costo	Depreciación Anual	Valor salvamento	Valor de la depreciación	% depreciación	Años vida útil	Depreciación por ley (años)
Edificación y Construcción	\$ 70,000.00	\$ 14,000.00	\$ 0.00	\$ 70,000.00	100	5	20 años
Maquinaria y Equipos	\$ 5,626.00	\$ 1,125.20	\$ 0.00	\$ 5,626.00	100	5	10 años
Muebles y Enseres	\$ 4,532.00	\$ 906.40	\$ 0.00	\$ 4,532.00	100	5	10 años
Equipo de computo	\$ 950.00	\$ 190.00	\$ 0.00	\$ 950.00	100	5	5 años.
Menaje o Utensilios	\$ 3,897.00	\$ 779.40	\$ 0.00	\$ 3,897.00	100	5	10 años
TOTAL	\$ 85,005.00	\$ 17,001.00					

Elaborado por: Chogillo, A. 2016

e. **Amortización de activos diferidos**

Tabla 123: Amortización de activos diferidos

Denominación	Valor	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Activos diferidos						
Gastos de Operación	\$ 349.00	\$ 69.80	\$ 69.80	\$ 69.80	\$ 69.80	\$ 69.80
Gastos de Organización	\$ 7,200.00	\$ 1,440.00	\$ 1,440.00	\$ 1,440.00	\$ 1,440.00	\$ 1,440.00
Gastos de Constitución	\$ 2,694.00	\$ 538.80	\$ 538.80	\$ 538.80	\$ 538.80	\$ 538.80
Gastos de Instalación	\$ 2,800.00	\$ 560.00	\$ 560.00	\$ 560.00	\$ 560.00	\$ 560.00
Gastos de promoción y publicidad	\$ 2,170.00	\$ 434.00	\$ 434.00	\$ 434.00	\$ 434.00	\$ 434.00
Intereses	\$ 1,065.96	\$ 213.19	\$ 213.19	\$ 213.19	\$ 213.19	\$ 213.19
TOTAL	\$ 16,278.96	\$ 3,255.79	\$ 3,255.79	\$ 3,255.79	\$ 3,255.79	\$ 3,255.79

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

f. Cálculo del pago de la deuda o amortización del préstamo

- 1) **Préstamo:** \$ 53,297.76
- 2) **Plazo:** 5 años
- 3) **Capitalización:** Anualmente
- 4) **Tasa de interés:** 10%

Tabla 124: Cálculo del pago de la deuda o amortización del préstamo

Período	Capital	Interés	Capital pagado	Cuota de pago	Saldo
1 (0)	\$ 53,297.76	\$ 1,065.96	\$ 10,659.55	\$ 11,725.51	\$ 42,638.21
2 (1)	\$ 42,638.21	\$ 852.76	\$ 10,659.55	\$ 11,512.32	\$ 31,978.66
3 (2)	\$ 31,978.66	\$ 639.57	\$ 10,659.55	\$ 11,299.13	\$ 21,319.10
4 (3)	\$ 21,319.10	\$ 426.38	\$ 10,659.55	\$ 11,085.93	\$ 10,659.55
5 (4)	\$ 10,659.55	\$ 213.19	\$ 10,659.55	\$ 10,872.74	\$ 0.00
	TOTAL	\$ 6,453.66	\$ 53,297.76	\$ 59,751.42	

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

g. Estructura de costos para la vida útil del proyecto

Tabla 125: Egresos

Rubros	Años				
	1	2	3	4	5
1. Costos de producción					
Materia Prima	\$ 26,211.16	\$ 26,604.33	\$ 27,003.39	\$ 27,408.44	\$ 27,819.57
Materiales e Insumos	\$ 1,732.60	\$ 1,758.59	\$ 1,784.97	\$ 1,811.74	\$ 1,838.92
Mano de obra	\$ 3,842.83	\$ 960.71	\$ 960.71	\$ 960.71	\$ 960.71
Subtotal	\$ 31,787.59	\$ 29,325.62	\$ 29,752.07	\$ 30,184.89	\$ 30,624.20
2. Costos de administración					
Sueldos y Salarios	\$ 6,341.91	\$ 6,437.04	\$ 6,533.59	\$ 6,631.60	\$ 6,731.07
Servicios Básicos	\$ 349.00	\$ 354.24	\$ 359.55	\$ 364.94	\$ 370.42
Depreciación total	\$ 1,322.99	\$ 1,322.99	\$ 1,322.99	\$ 1,322.99	\$ 1,322.99
Subtotal	\$ 8,014.90	\$ 8,116.27	\$ 8,219.13	\$ 8,323.53	\$ 8,429.48
3. Costos de ventas					
Publicidad y Promoción	\$ 1,200.00	\$ 1,200.00	\$ 1,200.00	\$ 1,200.00	\$ 1,200.00
Subtotal	\$ 1,200.00	\$ 1,200.00	\$ 1,200.00	\$ 1,200.00	\$ 1,200.00
4. Costos financieros					
Intereses bancarios	\$ 397.44	\$ 298.08	\$ 198.72	\$ 99.36	\$ 0.00
Subtotal	\$ 397.44	\$ 298.08	\$ 198.72	\$ 99.36	\$ 0.00
TOTAL	\$ 41,399.93	\$ 38,939.97	\$ 39,369.92	\$ 39,807.78	\$ 40,253.68

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

h. Estructura de ingresos

1) Ingresos por venta de desayunos, almuerzos, meriendas, platos fuertes, entradas y postres

Tabla 126: Ingresos por venta de desayunos, almuerzos, meriendas, platos fuertes, entradas y postres

Turistas Nacionales								
Preferencia del Cliente		Demanda Objetiva		Clientes				
Producto	Porcentaje	Años	Turistas	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Desayunos	11.0	1	8663	953	1029	1112	1200	1296
Almuerzos	22.0	2	9356	1906	2058	2223	2401	2593
Meriendas	17.0	3	10105	1473	1591	1718	1855	2004
Platos Fuertes	48.0	4	10913	4158	4491	4850	5238	5657
Entradas o Postres	2.0	5	11786	173	187	202	218	236
	100%							
Turistas Internacionales								
Preferencia del Cliente		Demanda Objetiva		Clientes				
Producto	Porcentaje	Años	Turistas	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Desayunos	9.0	1	4368	393	425	458	495	535
Almuerzos	18.0	2	4717	786	849	917	990	1070
Meriendas	7.0	3	5094	306	330	357	385	416
Platos Fuertes	61.0	4	5502	2664	2877	3107	3356	3625
Entradas o Postres	5.0	5	5942	218	236	255	275	297
	100%							

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Tabla 127: Ingresos totales por venta a turistas nacionales, desayunos, almuerzos, meriendas, platos fuertes, entradas y postres

Demanda Objetiva Turistas Nacionales	8663	9356	10105	10913	11786
Concepto	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Clientes	953	1029	1112	1200	1296
Precio Producto 1 (Desayunos)	\$4.50	\$4.57	\$4.64	\$4.71	\$4.78
Subtotal Producto 1	\$4,288.19	\$4,700.69	\$5,153.16	\$5,648.69	\$6,192.07
Clientes	1906	2058	2223	2401	2593
Precio Producto 2 (Almuerzos)	\$4.99	\$5.06	\$5.14	\$5.22	\$5.30
Subtotal Producto 2	\$9,510.24	\$10,425.08	\$11,428.56	\$12,527.53	\$13,732.63
Clientes	1473	1591	1718	1855	2004
Precio Producto 3 (Meriendas)	\$4.00	\$4.06	\$4.12	\$4.18	\$4.25
Subtotal Producto 3	\$5,890.84	\$6,457.51	\$7,079.09	\$7,759.81	\$8,506.28
Clientes	4158	4491	4850	5238	5657
Precio Producto 4 (Platos Fuertes)	\$7.50	\$7.61	\$7.73	\$7.84	\$7.96
Subtotal Producto 4	\$31,186.80	\$34,186.82	\$37,477.53	\$41,081.36	\$45,033.23
Clientes	173	187	202	218	236
Precio Producto 5 (Entradas y Postres)	\$3.99	\$4.05	\$4.11	\$4.17	\$4.23
Subtotal Producto 5	\$691	\$758	\$831	\$911	\$998
Ingresos Totales	\$51,567.37	\$56,527.91	\$61,969.09	\$67,928.02	\$74,462.45

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

Tabla 128: Ingresos totales por venta a turistas internacionales, desayunos, almuerzos, meriendas, platos fuertes, entradas y postres

Demanda Objetiva Turistas Internacionales	4368	4717	5094	5502	5942
Concepto	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Clientes	393	425	458	495	535
Precio Producto 1 (Desayunos)	\$4.50	\$4.57	\$4.64	\$4.71	\$4.78
Subtotal Producto 1	\$1,769.04	\$1,939.04	\$2,125.43	\$2,330.10	\$2,554.18
Clientes	786	849	917	990	1070
Precio Producto 2 (Almuerzos)	\$4.99	\$5.06	\$5.14	\$5.22	\$5.30
Subtotal Producto 2	\$3,923.34	\$4,300.36	\$4,713.72	\$5,167.63	\$5,664.61
Clientes	306	330	357	385	416
Precio Producto 3 (Meriendas)	\$4.00	\$4.06	\$4.12	\$4.18	\$4.25
Subtotal Producto 3	\$1,223.04	\$1,340.57	\$1,469.43	\$1,610.93	\$1,765.85
Clientes	2664	2877	3107	3356	3625
Precio Producto 4 (Platos Fuertes)	\$7.50	\$7.61	\$7.73	\$7.84	\$7.96
Subtotal Producto 4	\$19,983.60	\$21,903.98	\$24,009.45	\$26,321.45	\$28,852.80
Clientes	218	236	255	275	297
Precio Producto 5 (Entradas y Postres)	\$3.99	\$4.05	\$4.11	\$4.17	\$4.23
Subtotal Producto 5	\$871	\$955	\$1,047	\$1,148	\$1,258
Ingresos Totales	\$27,770.43	\$30,439.11	\$33,364.99	\$36,577.90	\$40,095.61

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

2) Ingresos totales durante la vida útil del proyecto

Tabla 129: Ingresos totales durante la vida útil del proyecto

Concepto	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos Totales	\$79,337.81	\$86,967.02	\$95,334.08	\$104,505.92	\$114,558.06

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

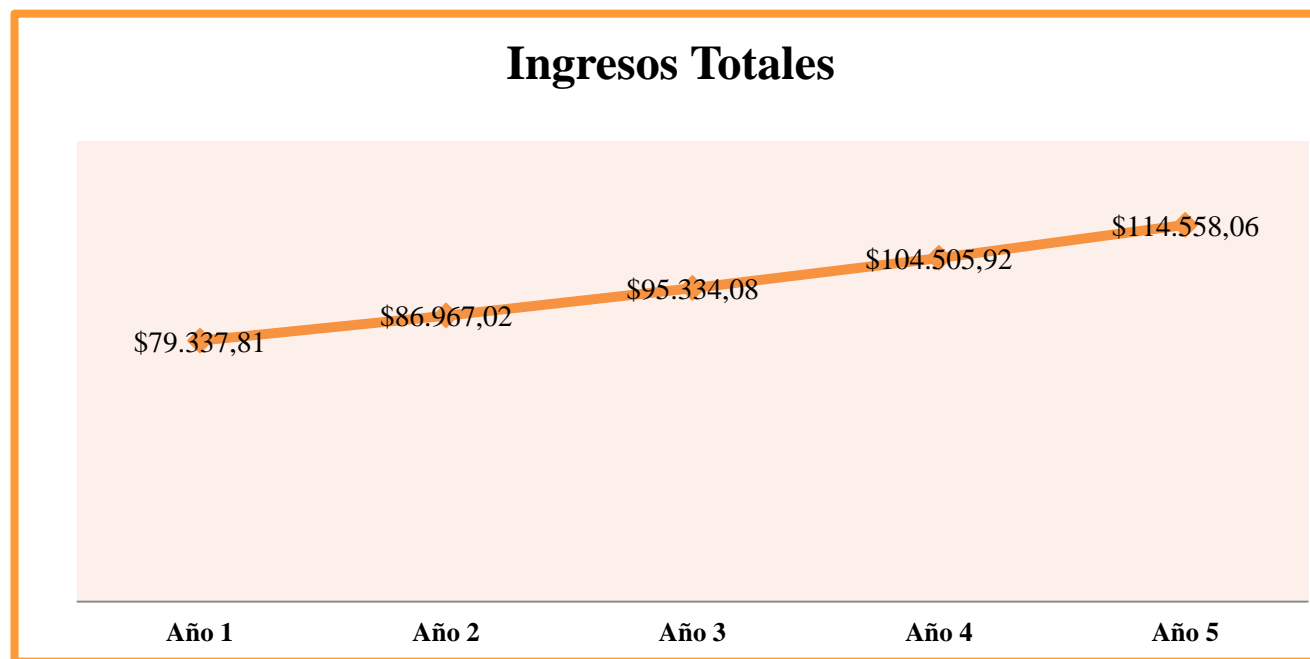


Figura 58: Ingresos totales por venta de desayunos, almuerzos, meriendas, platos fuertes, entradas y postres

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

i. Estado de proforma de resultados

Tabla 130: Estado de proforma de resultados

Rubros	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ventas netas	\$ 79,337.81	\$ 86,967.02	\$ 95,334.08	\$ 104,505.92	\$ 114,558.06
Costos de producción	\$ 31,787.59	\$ 29,325.62	\$ 29,752.07	\$ 30,184.89	\$ 30,624.20
Utilidad Bruta	\$ 47,550.22	\$ 57,641.40	\$ 65,582.01	\$ 74,321.03	\$ 83,933.86
Costos de administración	\$ 8,014.90	\$ 8,116.27	\$ 8,219.13	\$ 8,323.53	\$ 8,429.48
Costos de ventas	\$ 1,200.00	\$ 1,200.00	\$ 1,200.00	\$ 1,200.00	\$ 1,200.00
Utilidad operativa	\$ 38,335.32	\$ 48,325.13	\$ 56,162.88	\$ 64,797.50	\$ 74,304.38
Costo financiero	\$ 397.44	\$ 298.08	\$ 198.72	\$ 99.36	\$ 0.00
Utilidad neta antes de repartición de utilidades	\$ 37,937.88	\$ 48,027.05	\$ 55,964.16	\$ 64,698.14	\$ 74,304.38
Reparto de utilidades 15%	\$ 5,690.68	\$ 7,204.06	\$ 8,394.62	\$ 9,704.72	\$ 11,145.66
Utilidad neta antes de impuestos	\$ 32,247.19	\$ 40,823.00	\$ 47,569.54	\$ 54,993.42	\$ 63,158.73
Impuestos 25%	\$ 8,061.80	\$ 10,205.75	\$ 11,892.38	\$ 13,748.35	\$ 15,789.68
Utilidad neta	\$ 24,185.40	\$ 30,617.25	\$ 35,677.15	\$ 41,245.06	\$ 47,369.04

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

j. Balance general

Tabla 131: Balance de resultados

Detalle	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
ACTIVOS						
Activo corriente (capital de trabajo)	\$ 9,782.13	\$ 385,600.53	\$ 387,275.73	\$ 388,825.42	\$ 391,302.43	\$ 395,036.50
Activo fijo	\$ 95,005.00	\$ 95,005.00	\$ 95,005.00	\$ 95,005.00	\$ 95,005.00	\$ 95,005.00
Depreciación acumulada		\$ 1,043.80	\$ 2,087.60	\$ 3,131.40	\$ 5,219.00	\$ 8,350.40
Activo diferido (valor anual de amortización)	\$ 6,614.96	\$ 5,291.97	\$ 3,968.98	\$ 2,645.98	\$ 1,322.99	\$ 0.00
TOTAL DE ACTIVOS	\$ 111,402.09	\$ 484,853.70	\$ 484,162.11	\$ 483,345.01	\$ 482,411.42	\$ 481,691.10
PASIVOS						
Pasivo corriente (intereses)		\$ 85.92	\$ 76.38	\$ 66.83	\$ 57.28	\$ 47.74
Pasivo a largo plazo (préstamo)	\$ 24,839.94	\$ 19,871.95	\$ 14,903.96	\$ 9,935.98	\$ 4,967.99	
Patrimonio (capital social)	\$ 86,562.15	\$ 86,562.15	\$ 86,562.15	\$ 86,562.15	\$ 86,562.15	\$ 86,562.15
(Utilidad neta)		\$ 378,333.68	\$ 382,619.62	\$ 386,780.06	\$ 390,824.01	\$ 395,081.22
TOTAL PASIVO+PATRIMONIO	\$ 111,402.09	\$ 484,853.70	\$ 484,162.11	\$ 483,345.01	\$ 482,411.42	\$ 481,691.10

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

k. Flujo de caja del proyecto

Tabla 132: Flujo de caja del proyecto

Rubros	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ventas		\$ 79,337.81	\$ 86,967.02	\$ 95,334.08	\$ 104,505.92	\$ 114,558.06
Valor de salvamento						\$ 95,005.00
Costos de producción		\$ 31,787.59	\$ 29,325.62	\$ 29,752.07	\$ 30,184.89	\$ 30,624.20
Costos de administración		\$ 8,014.90	\$ 8,116.27	\$ 8,219.13	\$ 8,323.53	\$ 8,429.48
Costos de ventas		\$ 1,200.00	\$ 1,200.00	\$ 1,200.00	\$ 1,200.00	\$ 1,200.00
Costos financieros		\$ 397.44	\$ 298.08	\$ 198.72	\$ 99.36	\$ 0.00
Amortización de activos diferidos		\$ 1,322.99	\$ 1,322.99	\$ 1,322.99	\$ 1,322.99	\$ 1,322.99
Utilidad neta antes de repartición de utilidades		\$ 36,614.88	\$ 46,704.06	\$ 54,641.17	\$ 63,375.15	\$ 167,986.39
Reparto de utilidades 15%		\$ 5,690.68	\$ 7,204.06	\$ 8,394.62	\$ 9,704.72	\$ 11,145.66
Utilidades antes de impuestos		\$ 30,924.20	\$ 39,500.00	\$ 46,246.54	\$ 53,670.42	\$ 156,840.73
Impuestos 25%		\$ 8,061.80	\$ 10,205.75	\$ 11,892.38	\$ 13,748.35	\$ 15,789.68
Utilidad neta		\$ 22,862.40	\$ 29,294.26	\$ 34,354.16	\$ 39,922.07	\$ 141,051.05
Depreciaciones		\$ 1,043.80	\$ 1,043.80	\$ 1,043.80	\$ 1,043.80	\$ 1,043.80
Amortización de activo diferido		\$ 1,322.99	\$ 1,322.99	\$ 1,322.99	\$ 1,322.99	\$ 1,322.99
Inversión capital e trabajo	\$ 9,782.13					
Inversión total	-\$ 95,005.00					
Recuperación capital de trabajo						\$ 9,782.13
Amortización préstamo		\$ 4,967.99	\$ 4,967.99	\$ 4,967.99	\$ 4,967.99	\$ 4,967.99
FLUJO DE CAJA	-\$ 95,005.00	\$ 20,261.21	\$ 26,693.06	\$ 31,752.96	\$ 37,320.87	\$ 148,231.98

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

1. Estructura de costos para la vida útil del proyecto

Tabla 133: Egresos

Rubros	Años				
	1	2	3	4	5
1. Costos de producción					
Materia Prima	\$ 26,211.16	\$ 26,604.33	\$ 27,003.39	\$ 27,408.44	\$ 27,819.57
Materiales e Insumos	\$ 1,732.60	\$ 1,758.59	\$ 1,784.97	\$ 1,811.74	\$ 1,838.92
Mano de obra	\$ 3,842.83	\$ 3,842.83	\$ 3,842.83	\$ 3,842.83	\$ 3,842.83
Subtotal	\$ 31,787.59	\$ 32,207.75	\$ 32,634.19	\$ 33,067.02	\$ 33,506.32
2. Costos de administración					
Sueldos y Salarios	\$ 6,341.91	\$ 6,341.91	\$ 6,341.91	\$ 6,341.91	\$ 6,341.91
Servicios Básicos	\$ 349.00	\$ 354.24	\$ 359.55	\$ 364.94	\$ 370.42
Depreciación total	\$ 3,255.79	\$ 3,255.79	\$ 3,255.79	\$ 3,255.79	\$ 3,255.79
Subtotal	\$ 9,947.70	\$ 9,953.94	\$ 9,960.25	\$ 9,966.64	\$ 9,973.12
3. Costos de ventas					
Publicidad y Promoción	\$ 2,170.00	\$ 2,170.00	\$ 2,170.00	\$ 2,170.00	\$ 2,170.00
Subtotal	\$ 2,170.00	\$ 2,170.00	\$ 2,170.00	\$ 2,170.00	\$ 2,170.00
4. Costos financieros					
Intereses bancarios	\$ 852.76	\$ 639.57	\$ 426.38	\$ 213.19	\$ 0.00
Subtotal	\$ 852.76	\$ 639.57	\$ 426.38	\$ 213.19	\$ 0.00
TOTAL	\$ 44,758.06	\$ 44,971.26	\$ 45,190.82	\$ 45,416.85	\$ 45,649.44

Elaborado por: Chogollo, A. 2016

m. **Calculo del punto de equilibrio**

Tabla 134: Calculo del punto de equilibrio

Rubro	Total
Costos fijos totales	\$ 46,283.77
Costos variables totales	\$ 153,457.51
Costo variable unitario	\$ 2.01
Unidades a producir	76446
Precio de mercado	\$ 3.00
Ingresos totales	\$ 229,338.00
QE = Punto de equilibrio para las unidades a producir	46629
YE = Punto de equilibrio para los ingresos	\$ 46,283.77
PE = Precio de equilibrio	\$ 2.61
MG = Margen de ganancia	\$ 0.39
U= Porcentaje de producción	\$ 0.61

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

2. **Cálculo de la evaluación financiera**

Tabla 135: Cálculo de la evaluación financiera

Valor actual neto (VAN)	\$74794.94
Tasa interna de retorno (TIR)	31%
Relación beneficio-costo	\$1.83
PRC	3 años y 6 meses

Elaborado por: Chogllo, A. 2016

Para realizar la evaluación financiera se actualizó el flujo de caja del estudio económico, mismo que permite conocer la rentabilidad en el proyecto.

Es así como se obtienen los siguientes resultados:

a. **Valor actual neto**

Generalmente, el VAN se utiliza para estimar si determinada inversión traerá más beneficios a largo plazo que si se invirtiera un monto de dinero equivalente en una caja de ahorros de un banco.

Para calcular el VAN se realiza los siguientes pasos: se determina la inversión inicial, se determina el tiempo a evaluar el proyecto, se estima el flujo de caja para cada año, se determina la tasa de correspondiente, y se descuenta los flujos de caja.

El VAN resultante del Restaurante Temático Cochapamba Restaurant es positivo, para el cual se usó una tasa pasiva del 0,12% y se obtuvo un VAN positivo de \$74794.94 demostrando que el proyecto es factible puesto que genera ganancias.

b. TIR

TIR es una tasa de rendimiento utilizada en el presupuesto de capital para medir y comparar la rentabilidad de las inversiones. La tasa interna de retorno es del 31 % es mayor a la tasa pasiva del 9 % establecida en los bancos, de tal manera que sería más rentable invertir en el proyecto puesto que la ganancia será mayor en relación con la ganancia que se obtendría en los bancos.

c. Relación beneficio costo

La relación beneficio costo se obtiene al dividir el valor actualizado del flujo de ingresos por el valor actualizado de flujo de costos obtenidos, por lo tanto el RBC es de \$ 1,83 ctvs. lo que indica que por cada \$1 dólar invertido se obtendrá una ganancia de \$0,83 ctv. de dólar.

d. Periodo de recuperación del capital

El periodo de recuperación de capital es el periodo en el cual la empresa recupera la inversión realizada en el proyecto. Para el desarrollo de este cálculo se toma en cuenta la inversión neta del proyecto y la utilidad neta de todo el tiempo a evaluar el proyecto. El periodo de recuperación del capital invertido será de 3 años y 6 meses.

VIII. CONCLUSIONES

1. Mediante el levantamiento de información primaria, se ha podido evidenciar que la comunidad cuenta con una amplia riqueza cultural, misma que se ve reflejada en el inventario: en base a los cinco ámbitos del patrimonio inmaterial, quedando demostrado la existencia mayoritaria de conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo haciéndose notar la parte gastronómica de la comunidad.

Los bienes arqueológicos, se han logrado identificar, mediante un riguroso estudio, que pertenecían a culturas milenarias y estas son: Cañari 400- 1500 años d. C e Inca 1460-1532 años d.C.

Mientras que por otra parte el estudio de mercado, permitió conocer los gustos y preferencias de los turistas, y como dato fundamental que hay un 94% (turistas nacionales y un 89 % de turistas internacionales de nivel de aceptación e interés por la implementación de un restaurante temático.

2. Se ha estructurado mediante el perfil del turista, el tamaño del proyecto y demás requerimientos: estableciendo así la construcción del Restaurante Tematico Cochapamba, con una capacidad de 68 plazas, el cual cuenta con 10 áreas, para la satisfacción del cliente. La preparación de alimentos será a base de productos seleccionados y cultivados de manera cuidadosamente. A todo esto se le conjuga la decoración que marca la diferencia.
3. Se estableció que los beneficios ambientales y socio-culturales son en su mayoría positivos, es decir la implementación del Restaurante Temático Cochapamba, aporta al mejoramiento de la calidad de vida de la comunidad, además de permitir otras actividades tales como: educación acerca del patrimonio arqueológico, sensibilización para la conservación y protección de recursos naturales y culturales.
4. Se estableció el número de personal requerido y se detalló las actividades, responsabilidades de cada uno, de manera sencilla y de fácil ejecución.

Para el establecimiento de una organización sólida, se constituirá como: Asociación

Turística, Cochapamba Restaurant, formada bajo la Ley de Economía social y solidaria, donde se busca una nueva sociedad, justa, equitativa, sustentable, respetuosa con la naturaleza y con las generaciones futuras. A su vez el establecimiento también se acoge en las leyes y lineamientos de la Constitución de la República de Ecuador, Ley de Patrimonio Cultural, Ley de Turismo, Reglamentos para Centros Turísticos Comunitarios, con el propósito de que el proyecto quede amparado de manera legal y no exista ningún tipo de inconvenientes al momento de ofrecer el servicio de alimentación.

5. El estudio económico y la evaluación financiera del presente proyecto nos demuestra la factibilidad y rentabilidad del establecimiento Cochapamba Restaurant dado a que actualizados los ingresos y egresos se espera un valor actual neto positivo de \$ 74 794.94, la tasa interna de retorno del negocio es del 31%, el periodo en el que se recupera el capital invertido es a los 3 años y 6 meses. Y de acuerdo a la relación costo beneficio nuestro proyecto si es rentable y por cada dólar invertido se recupera 0,83 dólares.

IX. RECOMENDACIONES

1. Se recomienda seguir con el trabajo de excavaciones arqueológicas para recuperar el material, que existe en la comunidad de Tauri, y así extender el patrimonio arqueológico para exhibirlos en el Restaurante.
2. Considerar cada una de las especificaciones técnicas para poner en marcha la construcción de la infraestructura turística. Par el posicionamiento del producto patrimonial a nivel nacional y extranjero se debe considerar todos los medios y mecanismos estimados en las estrategias de difusión y comercialización del producto.
3. Tomar en cuenta las medidas de mitigación presentadas, con el fin de minimizar los impactos perjudiciales para el ambiente, al momento de iniciación, ejecución de la obra y operación turística.
4. Tener en orden y cumplir con todos los requerimientos legales y todos los trámites pertinentes para su debida operación, para evitar inconvenientes al momento de la implementación y ejecución del proyecto. Asimismo es fundamental que la asociación turística, cuente con personal capacitado, ya que de los mismos depende la calidad de servicio, por lo que se recomienda, que el recurso humano a contratar cumpla con las exigencias expuestas en el estudio administrativo.
5. Gestionar apoyo gubernamental a través de instituciones del estado como el Banco Nacional de Fomento, Ministerio de Turismo, INPC, entre otras instituciones implicadas en el proyecto, en la toma de decisiones relevantes, para la construcción de su propio emprendimiento orientado al Sumak Kawsay, proyecto que está enfocado en el fortalecimiento de la cultura local y la participación de los miembros de la comunidad,

X. RESUMEN

La presente investigación propone: elaborar un estudio de factibilidad para la implementación de un producto turístico patrimonial, en la comunidad de Tauri, parroquia Compud, cantón Chunchi, provincia de Chimborazo; se determinó que el producto turístico es un restaurante temático a cerca de culturas precolombinas, Cañari e Inca; el análisis de la oferta permitió conocer el patrimonio inmaterial existente en la comunidad, considerando que existe riqueza de tradiciones y costumbres, el ámbito más variado corresponde a la parte gastronómica; también se realizó un inventario de 22 piezas arqueológicas encontradas en el sitio; el análisis de la demanda permitió conocer gustos y preferencias de los turistas y sobre todo el nivel de aceptación, para la creación de un restaurante temático; en el estudio técnico se determinó que este ofrecerá: desayunos, almuerzos, meriendas, entradas, platos típicos y bebidas tradicionales, todos elaborados con productos que se cultivan en la zona; en el estudio ambiental y socio-económico se observa que los beneficios ambientales y socio culturales son mayores que los perjuicios causados por la implementación del establecimiento; la empresas se constituirá como la “Asociación Turística Cochapamba Restaurant” bajo la Ley de Economía Social y Solidaria, y además cumple con la normativa legal y reglamentos turísticos: se obtuvo como resultado una TIR 31%, VAN positivo de \$ 74 794.94 y la relación beneficio costo es de \$ 1, 83 es decir que por cada dólar invertido se recupera \$ 0, 83, el periodo de recuperación del capital invertido es a los 3 años y 6 meses.

El proyecto es factible pues existen todas las viabilidades, y genera beneficios sociales, ambientales y económicos.

Palabras claves:< ESTUDIO DE FACTIBILIDAD><GASTRONOMÍA TÍPICA><RESTAURANTE TEMATICO>< PRODUCTO TURÍSTICO PATRIMONIAL>



XI. SUMMARY

This research proposes to: develop a facility to study the implementation of a heritage tourism product in Tauri community, Compud parish, Chunchi canton, Chimborazo province; it was determined that touristic product is a thematic restaurant about the pre-Columbian cultures, Cañari and Inca; the offer analysis allowed knowing immaterial heritage existing in the community, considering that there is a richness of traditions and customs, the area most varied corresponds to the gastronomical party; also it was performed an inventory of 22 archaeological pieces found at the site; the damage analysis allows to know the tourist's tastes and preferences over acceptance level, in order to create a thematic restaurant; in the technic study was determined that this will offer: Breakfasts, lunches, dinner, typical food, desserts and traditional drinks, all elaborated with products grown in the area; the environmental and socioeconomic study shows that environmental and socio-cultural benefits outweigh the harm caused by the implementation of the establishment; the company will be built as "Asociacion turistica Cochapamba Restaurant" under the law of social economy and solidarity also it meets the legal regulations and tourist regulations: It was obtained like results a TIR 31%, VAN positive of \$ 74 794,94 and the relation between benefit and cost is \$ 1,83 that is to say that for each inverted dollar is recovered \$ 0,83, the recovery period of the invested capital is at 3 years and 6 months.

The project is feasible because exist all variability, and it generates social, environmental, and economic benefits.

KEYWORDS:<FEASIBILITY STUDY> <TYPICAL GASTRONOMY> <THEME RESTAURANT> <HERITAGE TOURISM PRODUCT>



XII. BIBLIOGRAFÍA

1. ARBOLEDA, G. (1998). Proyectos, formulación, evaluación y control. Cali-Colombia: AC
2. BACA, G. (2001). Evaluación de proyectos. Cuarta Edición. México: Mc GrawHill. Pp. 13-82.
3. BÁEZ, & ACUÑA. (1998). Guía para las mejores prácticas de ecoturismo en las áreas de Centro América. Primera edición. San José- Costa Rica: CDI
4. BRAVO, J. (2011). Marketing de servicios turístico. Consultado el 11 de octubre de 2014. Disponible en: <http://www.monografias.com/trabajos6/masex/masex.shtml>
5. CENTRO DE INFORMACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS. (2002). La importancia del patrimonio cultural. Consultado el: 2 de octubre de 2014. Disponible en : <http://www.cinu.org.mx/eventos/cultura2002/importa.htm>
6. COBRA, M. (1998). Marketing de servicios. Estrategias para el turismo, finanzas, salud y comunicación. Consultado el 11 de octubre de 2014. Disponible en: www.monografias.com
7. COLINA, J. (2011). Marketing turístico. Consultado el 11 de octubre de 2014. Disponible en: www.monografias.com/trabajos16/marketing-turistico/marketing-turistico/shtml
8. DOTRES, Y. (2005). El desarrollo del turismo en el contexto de un mundo globalizado. Consultado el 4 de Octubre del 2014. Disponible en: <http://www.monografias.com/trabajos15/desarrollo-turismo/desarrollo-turismo.shtml>
9. ESTRELLA, B. (2011). Organización y gestión de empresas turísticas. Consultado el 4 de octubre de 2014. Disponible en: www.unl.edu.ec/juridica/wp-content/uploads/2010/03/M%C3%B3dulo-8-Organizaci%C3%B3n-y-Gesti%C3%B3n-de-Empresas-Tur%C3%ADsticas1.pdf



10. GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO DEL CANTÓN CHUNHI. (2010). Atractivos del cantón Chunchi. Consultado el: 5 de octubre del 2015. Disponible en: www.municipiochunchi.gob.ec
11. GUEREN, M. (2009). Estudio arqueológico y paleontológico de la provincia de Choapa-Chile. pp. 4-6.
12. GONZÁLES, S. (2008). La importancia del patrimonio cultural. Consultado el: 2 de octubre de 2014. Disponible en: <http://patrimoniocultural-estudiantesuabc.blogspot.com/2008/10/la-importancia-del-patrimonio-cultural.html>
13. HERNÁNDEZ, E. (1997). Proyectos turísticos. formulación y evaluación. México: Trillas.. p. 53.
14. INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL. (2011) Manual de uso para el manejo del sistema de información patrimonial. Quito-Ecuador.
15. LEY DE PATRIMONIO CULTURAL. (2004). Patrimonio cultural del Estado. Consultado el: 5 de octubre de 2014. Disponible en: http://www.unesco.org/culture/natlaws/media/pdf/ecuador/ec_codificacion_27_ley_de_patrimonio_cultural_spaorof.pdf
16. LEY DE TURISMO. (2008). Turismo. Consultado el: 5 de octubre de 2014. Disponible en: http://blog.espol.edu.ec/ricardomedina/files/2009/03/ley_turismo.pdfMINTUR.2004
17. LUCAS. (2012). Provincia de Chimborazo. Consultado el 4 de Octubre. Disponible en: <http://chimborazoudlatinformacion.blogspot.com/2012/05/ubicacion-geografica-la-provincia-de.html>
18. LUNA, R. & CAHAVES, D. (2001). Guía para elaborar estudios de factibilidad de proyectos ecoturísticos. Guatemala: editorial. p. 33.
19. LUQUE, Y. (2009). Definición del turismo. Consultado el 2 de octubre de 2014. Disponible en <http://www.monografias.com/trabajos17/turismo/turismo.shtml>.

20. MINISTERIO DEL AMBIENTE DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR, (2012). Sistema de clasificación de los ecosistemas del Ecuador Continental. Consultado el: 3 de octubre de 2014. Disponible en: http://www.ambiente.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/09/LEYENDAECOSISTEMAS_ECUADOR_2.pdf
21. MINISTERIO DE CULTURA DE MADRID, (2011). Turismo cultural. Consultado el 12 de octubre de 2014. Disponible en: <http://www.mcu.es/centrosDocumentacion/docs/MC/guialector14.pdf>
22. MENESES, E. (1998). Preparación y elaboración de proyectos. Tercera Edición. Quito – Ecuador: editorial. p. 215.
23. MINISTERIO DE TURISMO DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR. (2004). Metodología para inventarios de atractivos turísticos. Quito. p. 2, 31.
24. MIDDLETON, V. (1994). Producto turístico. Consultado el: 5 de octubre de 2014. Disponible en: <http://www.eumed.net/libros-gratis/2010a/655/Producto%20turistico.htm>
25. MORLA, J. (2011). Análisis de la demanda. Consultado el: 5 de octubre de 2014. Disponible en: <http://www.monografias.com/trabajos82/sistema-turistico/sistema-turistico.shtml>
26. MUÑOZ E. (2011) Guía metodológica para la formulación y evaluación de proyectos de inversión. Riobamba: ESPOCH.
27. ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE TURISMO. (2005). Concepto de turismo. Consultado el 5 de Octubre del 2014. Disponible en: <http://media.unwto.org/es/content/entender-el-turismo-glosario-basico>
28. PIZANO. (2013). Patrimonio cultural y turismo. Consultado el 5 de Octubre del 2014. Disponible en: <http://procultur-ecuador.blogspot.com/2013/03/patrimoni-turismo.html>
29. YUCTA, P. (2002). Diseño y formulación de proyectos ecoturísticos. Riobamba-Ecuador. p. 25.

XIII. ANEXOS

A. Anexo a “FICHA DE REGISTRO E INVENTARIO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL INPC”



Tabla 136: Anexo “ficha de registro e inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial INPC, 2011”

 PRESIDENCIA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL Ecuador			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO				CÓDIGO	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:			Cantón:		
Parroquia:		Urbana	<input type="checkbox"/>	Rural	<input checked="" type="checkbox"/>
Comunidad:					
Coordenadas WGS84 Z17S UTM		X:	Y:	Altitud:	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
Descripción de la fotografía:					
Código fotográfico:					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Grupo social			Lengua (s)		
Ámbito					
Subámbito			Detalle del Subámbito		
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
Fecha o período.			Detalle de la periodicidad		
	Anual				
✓	Continua				
	Ocasiona				
	Otros				

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	DIRECCIÓN	
Individuos					
Colectivos					
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Sensibilidad al cambio					
	Manifestaciones vigentes				
✓	Manifestaciones vigentes vulnerables				
	Manifestaciones de la memoria				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Codigo/Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Video	Audio		
10. ANEXOS					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Registrado por:			Fecha de registro:		
Revisado por:			Fecha revisión:		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico:					

B. Anexo b “MODELO DE FICHA PARA EL INVENTARIO DEL PATRIMONIO MUEBLE”

Tabla 137: Anexo “Modelo de ficha para el inventario del patrimonio mueble”

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL BIENES CULTURALES PATRIMONIALES MUEBLES FICHA DE INVENTARIO ARMAMENTO Y APAREJOS			
		CÓDIGO	
		CÓDIGO COLEC.	
1. INFORMACIÓN TÉCNICA			
Tipo de bien:			
Nombre:		Otras denominaciones:	
Material: <input type="checkbox"/> Cuero <input type="checkbox"/> Madera <input type="checkbox"/> Metal <input type="checkbox"/> Tela / Textil <input type="checkbox"/> Otros:			
Técnica:			
Armería:		Siglo / Año:	
Procedencia:		Uso:	
Dimensiones: alto: largo: ancho: diámetro: espesor: peso:			
Inscripciones:			
Descripción:			
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia:	Cantón:	Parroquia:	Ciudad:
Contenedor / Inmueble:			
Dirección:		No.	
Dirección electrónica:		Teléfono:	

Disposición en el contenedor:			
Coordenadas contenedor WGSS84Z17S-UTM:	X (Este)	Y(Norte)	Z (Altitud)
Propietario / Responsable:			C.C.:
3. RÉGIMEN DE PROPIEDAD			
Público <input type="checkbox"/>		Privado <input type="checkbox"/>	
4. CONDICIÓN LEGAL DEL BIEN			
Proceso jurídico <input type="checkbox"/>			
5. ESTADO GENERAL DEL BIEN			
Estado de conservación (Indicadores de deterioro)	Bueno <input type="checkbox"/>	Regular <input type="checkbox"/>	Malo <input type="checkbox"/>
hundimientos <input type="checkbox"/>	quemaduras <input type="checkbox"/>	oxidación <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
rasgaduras <input type="checkbox"/>	desfases <input type="checkbox"/>	microorganismos <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Disposición en el contenedor:			
Coordenadas contenedor WGSS84Z17S-UTM:	X (Este)	Y(Norte)	Z (Altitud)
Propietario / Responsable:			C.C.:
3. RÉGIMEN DE PROPIEDAD			
Público <input type="checkbox"/>		Privado <input type="checkbox"/>	
4. CONDICIÓN LEGAL DEL BIEN			
Proceso jurídico <input type="checkbox"/>			
5. ESTADO GENERAL DEL BIEN			
Estado de conservación (Indicadores de deterioro)	Bueno <input type="checkbox"/>	Regular <input type="checkbox"/>	Malo <input type="checkbox"/>
hundimientos <input type="checkbox"/>	quemaduras <input type="checkbox"/>	oxidación <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
rasgaduras <input type="checkbox"/>	desfases <input type="checkbox"/>	microorganismos <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Descripción de la fotografía:			
Código fotográfico:			
8. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora:			
Inventariado por:		Fecha de inventario:	
Revisado por:		Fecha de revisión:	
Aprobado por :		Fecha de aprobación:	
Registro fotográfico:			

C. Anexo c “MODELO DE ENCUESTA APLICADA A TURISTAS NACIONALES”



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE RECURSOS NATURALES
ESCUELA DE INGENIERÍA EN ECOTURISMO**



La presente encuesta tiene por objeto: obtener información para determinar la factibilidad de un producto turístico patrimonial en la comunidad de Tauri, parroquia Compud, cantón Chunchi, provincia de Chimborazo.

Agradecemos a usted por el tiempo dado para responder a estas preguntas.

Datos personales

a) **Género** Masculino Femenino

b) **Edad** 14 a 24 25 a 35 36 a 46 37 a 57 Más de 57

c) **Lugar de procedencia:**.....

1. ¿Cuál es su nivel de educación?

Primaria	<input type="checkbox"/>
Secundaria	<input type="checkbox"/>
Superior	<input type="checkbox"/>
Post grado	<input type="checkbox"/>

2. Ocupación

Estudia	<input type="checkbox"/>
Trabaja	<input type="checkbox"/>
Trabaja y estudia	<input type="checkbox"/>
No trabaja	<input type="checkbox"/>
Jubilado	<input type="checkbox"/>

3. ¿Con que frecuencia realiza actividades turísticas?

Cada semana	<input type="checkbox"/>
Una vez al mes	<input type="checkbox"/>
Una vez al año	<input type="checkbox"/>
Ocasionalmente	<input type="checkbox"/>
Feridos	<input type="checkbox"/>

4. ¿Con quién suele realizar sus viajes?

Solo	<input type="checkbox"/>
Con pareja	<input type="checkbox"/>
En familia	<input type="checkbox"/>
Con amigos	<input type="checkbox"/>

5. ¿Generalmente con cuantas personas viaja cuando visita un lugar?

Solo	<input type="checkbox"/>
1 - 3 personas	<input type="checkbox"/>
4 - 6 personas	<input type="checkbox"/>
7 - 9 personas	<input type="checkbox"/>
More of 10 personas	<input type="checkbox"/>

6. ¿Qué medios utiliza para obtener información turística?

Internet	<input type="checkbox"/>
Centro de información turística	<input type="checkbox"/>
Radio/Televisión	<input type="checkbox"/>
Periódico	<input type="checkbox"/>
Revistas especializadas	<input type="checkbox"/>

7. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por día y por persona por los servicios y actividades turísticas?

10-20 dólares	<input type="checkbox"/>
21-30 dólares	<input type="checkbox"/>
Más de 30 dólares	<input type="checkbox"/>

8. ¿Cómo le gustaría hacer su forma de pago?

Tarjeta de crédito	<input type="checkbox"/>
Efectivo	<input type="checkbox"/>

9. ¿Cuál es su motivo de visita?

Turismo cultural	<input type="checkbox"/>
Turismo arqueológico	<input type="checkbox"/>
Turismo de aventura	<input type="checkbox"/>
Turismo de naturaleza	<input type="checkbox"/>

10.¿Conoce Chunchi?

Si

No

11.¿Le gustaría que se implemente un restaurante temático a 30 minutos de Chunchi?

Si

No

12.¿Qué actividades le gustaría realizar?

Convivencia comunitaria

Participación en las festividades

Visita por el museo

Excavaciones arqueológicas

Degustación de platos típicos

Visita a sitios ceremoniales

13.¿Qué servicios le gustaría que tenga la comunidad?

Alojamiento

Alimentación

Guianza

Transporte

Información turística

14.¿Cuál de las siguientes opciones de servicios le gustaría recibir durante una visita?**a) Alimentación**

Comida típica andina

Gourmet

Comida internacional

Comida vegetariana

1) Si la anterior pregunta fue comida típica? Elija las opciones que le gustaría

Desayuno

Almuerzo

Merienda

Plato fuerte + bebida tradicional

Entradas o postres

b) Alojamiento

Cabañas típicas
Viviendas modernas
Casas familiares

c) Guianza

Guías nativos
Guías bilingües

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

D. Anexo d “MODELO DE ENCUESTA APLICADA A TURISTAS INTERNACIONALES”



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE RECURSOS NATURALES
ESCUELA DE INGENIERÍA EN ECOTURISMO**



The present survey has for object: to obtain information to determine the feasibility of a tourism product in the Tauri community, parish Compud, canton Chunchi, province of Chimborazo.

Thank you for your time

General data:

d) Gender Male Female

e) How old are you? 14 -24 25 - 35 36 - 46 37 - 57 More of 57

f) Where are you from?.....

1. Level of education?

School	<input type="checkbox"/>
High school	<input type="checkbox"/>
University	<input type="checkbox"/>
Master´s degree	<input type="checkbox"/>

2. Occupation?

Student	<input type="checkbox"/>
Work	<input type="checkbox"/>
Work and study	<input type="checkbox"/>
Does not work	<input type="checkbox"/>
Retired	<input type="checkbox"/>

3. How often makes tourism?

Each week	<input type="checkbox"/>
Once a month	<input type="checkbox"/>
Once a year	<input type="checkbox"/>
Occasionally	<input type="checkbox"/>
Holidays	<input type="checkbox"/>

4. When you visit tourist zones, you travel:

Only	<input type="checkbox"/>
In couple	<input type="checkbox"/>
In family	<input type="checkbox"/>
With friends	<input type="checkbox"/>

5. Generally with many persons you travels or visits a place?

Alone	<input type="checkbox"/>
1 - 3 persons	<input type="checkbox"/>
4 - 6 persons	<input type="checkbox"/>
7 - 9 persons	<input type="checkbox"/>
More of 10 persons	<input type="checkbox"/>

6. Why mean would you like receive tourist informaion?

Internet	<input type="checkbox"/>
Tourist information center	<input type="checkbox"/>
Radio/Tv	<input type="checkbox"/>
Magazine	<input type="checkbox"/>

7. How many dollars woul you pay for day and per person by services and tourist activities?

10-20 dollars	<input type="checkbox"/>
21-30 dollars	<input type="checkbox"/>
More of 30 dollars	<input type="checkbox"/>

8. How would you like to make your payment?

Credit blast	<input type="checkbox"/>
Cash	<input type="checkbox"/>

9. Which is your reason for visit?

Cultural tourism	<input type="checkbox"/>
Archaeological Tourism	<input type="checkbox"/>
Adventure tourism	<input type="checkbox"/>
Nature Tourism	<input type="checkbox"/>

10. You know Chunchi?

Yes	<input type="checkbox"/>
Not	<input type="checkbox"/>

11. Would you like a theme restaurant is implemented Chunchi 30 minutes?

Yes	<input type="checkbox"/>
Not	<input type="checkbox"/>

12. What activities you like to do?

Connivance community	<input type="checkbox"/>
Participation at parties	<input type="checkbox"/>
Visit the museum	<input type="checkbox"/>
Archaeological excavations	<input type="checkbox"/>
Taste typical dishes	<input type="checkbox"/>
Visit ceremonial sites	<input type="checkbox"/>

13. What tourist service would you like in the community?

Lodgment	<input type="checkbox"/>
Feeding	<input type="checkbox"/>
Guidance	<input type="checkbox"/>
Transport	<input type="checkbox"/>
Tourist information	<input type="checkbox"/>

14. Which of the following options Service would like to receive during a visit ?

a) Feeding

Typical andean food	<input type="checkbox"/>
Gourmet	<input type="checkbox"/>
International food	<input type="checkbox"/>
Vegetarian food	<input type="checkbox"/>

1) If the previous answer was typical Andean food? Select the options you want

Breakfast	<input type="checkbox"/>
Lunch	<input type="checkbox"/>
Dinner	<input type="checkbox"/>
Strong plate + Traditional drink	<input type="checkbox"/>
Income and desserts	<input type="checkbox"/>

a. Lodgment

Typical huts
Modern housing
Familiar housing

b. Guidance

Native guides
Bilingual Guides

THANKS FOR YOUR COLLABORATION

E. Anexo e “ANÁLISIS DE ALTERNATIVAS”

Tabla 138: Anexo “Análisis de alternativas”

ALTERNATIVAS	Potencial turístico	Oportunidades de mercado	Demanda turística	Percepción comunitaria	TOTAL
Hostal temático	2	3	1	1	7
Restaurante temático	3	3	3	2	11
Restaurante	2	2	2	3	9
Museo arqueológico	3	2	3	1	9
Granja agro eco turística	2	1	1	2	6

Se puede observar en el cuadro de alternativas que la implementación del Restaurante Temático es la opción más adecuada ya que en base a un taller realizado con los miembros de la comunidad, se tomaron en cuenta varias alternativas de negocios y se calificó de 1 a 3 varios parámetros. Por otra parte al poseer un extenso inventario de recursos patrimoniales haciéndose notar la parte gastronómica y a la vez también existen varios bienes arqueológicos, es así como surge la idea de implementar un restaurante temático donde se servirá comida típica andina y cuyo tema central son las culturas precolombinas Cañari e Inca.

F. Anexo f “RECETAS DEL MENÚ A OFRECER EN EL RESTAURANTE TEMÁTICO”

Tabla 139: Anexo “Receta número Nro. 1. Desayuno, Almuerzo y Merienda”

MENU N° 01			
DESAYUNO			PORCIONES : 4
DESCRIPCION: Tortilla vegetariana + vaso de jugo de tomate			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Quinua cocida	Libra	1 taza	0.68
Harina integral de trigo	Libra	½ libra	0.40
Queso rallado	unidad	1 taza	0.37
Huevos	unidad	2	0.24
Mantequilla	Libras	10 gr	0.05
Hojas cocidas de quinua	1 taza	1	0.10
Aceite	cucharada	10 gr	0.04
Sal	Cucharadita	5 gramos	0.05
Tomate	unidad	2	0.20
Azúcar	Libras	10 gramos	0.04
COSTO MATERIA PRIMA PARA 4 PORCIONES			2.17
COSTO DE PRODUCCION (40%)			3.04
COSTO POR PORCION			0.76
PVP (40%)			1.06
ALMUERZO			PORCIONES : 6
DESCRIPCION: Sopa de legumbres con chocho + menestra de frejol y plátano verde con filete de carne y arroz + jugo de naranjilla			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Chochos	Libra	1/2 taza	0.50
Tomate riñón	Unidad	2	0.20
Queso fresco	unidad	¼	0.70
Zambo tierno picado	unidad	1	0.50
Zanahoria amarilla	Unidad	1	0.10
Carne de res	Libra	1/2libra	0.75
Choclo tierno	Unidad	1/2 taza	0.30
Vainitas tiernas	Unidad	1/2 taza	0.18
Cebolla blanca	Unidad	1	0.05
Dientes de ajo	Unidad	5	0.07
Azúcar	cucharadas	6	0.05
Orégano	cucharadita	1/4 cucharadita	0.04
Sal	cucharadita	2 cucharadita	0.04
Arroz	Libra	1 libra	0.60

Aceite	Cucharada	20 gr.	0.04
Cebolla blanca	Unidad	2	0.10
Frejol rojo	Libra	2 tazas	0.45
Plátano verde	Unidad	1	0.20
Pasta de tomate	cucharadas	4	0,17
Naranja	Unidad	4	0.25
Filete de res	Libras	45 gr.	0.30
COSTO MATERIA PRIMA PARA 4 PORCIONES			5.42
COSTO DE PRODUCCION (40%)			7.59
COSTO POR PORCION			1.26
PVP (40%)			1.77
MERIENDA			PORCIONES : 6
DESCRIPCION: crema de acelga con queso + vegetales salteados con pollo + refresco de arroz de cebada			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Acelga	Atado	1	0.50
Queso fresco	unidad	¼	0.70
Zanahoria	unidad	1	0.50
zanahoria amarilla	Unidad	1	0.10
Cebolla blanca	Unidad	1	0.05
Dientes de ajo	unidad	2	0.05
Azúcar	Cucharadas	6	0.05
cebolla perla	unidad	1	0,25
Sal	Cucharadita	2 cucharadita	0.04
Pimiento rojo	unidad	1	0,15
Filete de pollo	gramos	45 gr.	0,50
Aceite	cucharada	20 gr.	0.04
Cebolla blanca	unidad	2	0.10
Zuquini	unidad	1	0,40
Limón	unidad	1	0,05
Arroz de cebada	Libra	1/2 taza	0.30
Cascara de limón rallado	cuchara	1/2 cuchara	
COSTO MATERIA PRIMA PARA 4 PORCIONES			2.43
COSTO DE PRODUCCION (40%)			3.40
COSTO POR PORCION			0.57
PVP (40%)			0.79

Tabla 140: Anexo “Receta número Nro. 2. Desayuno, Almuerzo y Merienda”

MENU N° 02			
DESAYUNO			PORCIONES : 4
DESCRIPCION:: Emborrajados de maqueño con quinua+ 1 vaso de leche de soya + huevo			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Maqueños grandes	Unidad	2	0.68
Harina de quinua	Libra	5 cucharadas	0.40
Harina de trigo	Unidad	5 cucharadas	0.37
Huevos	Unidad	4	0.56
Leche	Libras	1/4 de taza	0.05
Sal	1 Taza	1/4 de cucharadita	0.10
Azúcar	Cucharada	1/4 de cucharadita	0.04
Polvo de hornear	Cucharadita	1 cucharadita	0.05
Aceite	Cucharada	1 cucharada	0.20
Soya	Libra	1	0.35
Vainilla	Cucharada	2 cucharaditas	0.06
Canela	Unidad	4 rajitas	0.05
Clavo de olor, hierba luisa, hojas de naranjo	Unidad	1	0.10
Azúcar	Libras	1 cucharada	0.04
COSTO MATERIA PRIMA PARA 4 PORCIONES			3.05
COSTO DE PRODUCCION (40%)			4.27
COSTO POR PORCION			1.07
PVP (40%)			1.49
ALMUERZO			PORCIONES : 4
DESCRIPCION: Crema de quinua y chochos+ chanfaina con arroz + jugo de mora			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Chochos cocidos	Libra	1/2 taza	0.50
Tomate riñón	Unidad	1	0.20
Taza de harina de quinua	Libra	1/2 taza	0.37
Papas medianas cocidas	Libra	1/2libra	0.20
Cebolla paiteña	Unidad	1/2 taza	0.20
Leche	Litro	2 tazas	0,20
Condimentos	Unidad	1 cucharadita	0.04
Mantequilla	Unidad	1 cucharadita	0.07
Chanfaina(vísceras de cordero)	Libra	2	0,20
Arroz	Libra	1 libra	0.60
Aceite	Cucharada	1	0.04
Mantequilla	Cucharada	2	0.10

Cebolla blanca	Libra	4 cucharadas	0.45
Achiote	Unidad	1/2 cucharadita	0.20
Crema de leche	Litro	1/4 de taza	0,17
Leche	Litro	1/2 taza	0.20
Huevos	Unidad	1	0.25
Pimienta	Unidad	1/4 de cucharadita	0.10
Perejil	Unidad	1/4 de cucharadita	0.05
Sal	Libras	1 cucharada	0.30
Mora	Libras	1	0.37
Azúcar	Libras	1/2 taza	0.10
COSTO MATERIA PRIMA PARA 4 PORCIONES			4.34
COSTO DE PRODUCCION (40%)			6.08
COSTO POR PORCION			1.52
PVP (40%)			2.13
MERIENDA			PORCIONES : 6
DESCRIPCION: Sopa de arroz de cebada+empanada rellena de melloco + taza de café de haba			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Arroz de cebada	Libras	1/2 libra	0.37
Mantequilla	Unidad	1 cucharada	0,04
Achiote	Cucharadita	1/2 cucharadita	0.10
Cebolla	Unidad	1	0,10
Ajo	Unidad	2	0,05
Costilla de chanco	Libra	1/2	1,25
Pimienta	Cucharadita	1/2 cucharadita	0,05
Comino	Cucharadita	1/4 cucharadita	0,05
Papas	Libra	1	0,25
Col blanca	Unidad	2 hojas	0,05
Sal	Libras	1 cucharada	0,05
Cilantro picado	Cucharada	1 cucharada	0.04
Leche	Litro	1/2 taza de leche	0.34
Melloco	Taza	1	0.35
Huevo	Unidad	1	0,12
Cebolla blanca	Unidad	1	0,10
Harina de trigo	Libra	1 taza	0,25
Leche	Litro	1/2 taza	0.34
Mantequilla	Cucharada	2 cucharadas	0,09
Sal	Libra	1/2 cucharadita	0.05
Polvo de hornear	Libras	1 pizca	0.03
Café de haba	Libras	5 cucharadas	0.25

Azúcar	Libras	5 cucharadas	0.50
COSTO MATERIA PRIMA PARA 6 PORCIONES			2.37
COSTO DE PRODUCCION (40%)			3.32
COSTO POR PORCION			0.55
PVP (40%)			0.77

Tabla 141: Anexo “Receta número Nro 3. Desayuno, Almuerzo y Merienda”

MENU N° 03			
DESAYUNO			PORCIONES : 4
DESCRIPCION: Batido de amaranto y frutilla + huevo de codorniz + pan integral			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Pan integral	Unidad	1	0,40
Leche	Litro	1	0,80
Frutillas	Libra	1/2 libra	0.50
Harina tostada de amaranto	Libra	2 cucharadas	0.40
Miel de abeja	Cucharadas	2 cucharadas	0,15
Huevo de codorniz	Unidad	4	0.35
COSTO MATERIA PRIMA PARA 4 PORCIONES			1.25
COSTO DE PRODUCCION (40%)			1.75
COSTO POR PORCION			0.44
PVP (40%)			0.61
ALMUERZO			PORCIONES : 6
DESCRIPCION: Sopa de morocho + guatita + jugo de piña			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Taza de morocho seco	Libra	1 taza	0.25
Aceite	Cucharadas	1 cucharada	0.04
Achiote	Cucharadas	1 cucharada	0.05
Cebolla blanca	Unidad	½	0.10
Comino	Cucharadas	1/4 de cucharada	0.05
Queso fresco	Unidad	¼	0.26
Sal	Cucharadas	1/4 cucharadita	0.07
Panza de res	Libras	1 ½	1.89
Aceite	Cucharadas	2 cucharadas	0.06
Mantequilla	Cucharada	1/2 cucharada	0.06
Ajo	Unidad	2	0.10
Cebolla larga	Unidad	2	0.10
Cebolla paiteña	Unidad	1	0.10
Harina	Libra	1/2 cucharada	0.13

Leche	Litros	1 taza	0.32
Orégano	Cucharadita	1/8	0.05
Comino	Cucharadita	1/8	0.03
Pimienta	Cucharadita	½	0.02
Sal	Cucharadita	1/4 cucharadita	0.03
Cilandro picado	Cucharadita	½	0.03
Perejil	Rama	1/2 cucharada	0.03
Maní tostado	Onza	1	0.35
Papas pequeñas	Libra	1 ½	0.25
Piña	Unidad	½	0.42
Azúcar	Libra	4 cucharadas	0.08
COSTO MATERIA PRIMA PARA 4 PORCIONES			4.87
COSTO DE PRODUCCION (40%)			6.82
COSTO POR PORCION			1.14
PVP (40%)			1.59
MERIENDA			PORCIONES : 6
DESCRIPCION: Sopa de cebada perlada con queso +Puré de quinua con papa con filete de pollo + taza de agua aromática con miel			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Cebada perlada	Libras	1 taza	0.35
Queso rallado	Unidad	1/2 taza	0.23
Mantequilla	Cucharada	1	0.05
Zanahoria amarilla	Unidad	1	0.10
Papas	Libras	1	0.13
Leche	Litros	1 taza	0.18
Cebolla blanca	Unidad	2	0.10
Sal	Cucharada	1	0.04
Quinua	Libras	1 taza	0.36
Papas medianas	Unidad	4	0.22
Leche	Litros	1 taza	0.30
Aceite	Cucharita	1	0.03
Sal	Cucharita	1	0.03
Huevo	Unidad	1	0.12
Pollo	Libras	45 gr.	0.43
Miel	Cucharada	6	0.12
Sobre aromático	Unidad	6	0.10
COSTO MATERIA PRIMA PARA 4 PORCIONES			2.89
COSTO DE PRODUCCION (40%)			4.05
COSTO POR PORCION			0.67
PVP (40%)			0.94

Tabla 142: Anexo “Receta número Nro 4. Desayuno, Almuerzo y Merienda”

MENU N° 04			
DESAYUNO			PORCIONES : 4
DESCRIPCION: Panecillo rápido de harina de cebada + huevo a la copa + taza de leche			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Harina de cebada	Libra	1/2 taza	0.35
Mantequilla	Cucharada	1/4 de taza	0.08
Crema de leche	Litros	1/4 de taza	0.35
Sal	Libras	1/2 cucharadita	0.04
Azúcar	Libras	2 cucharadas	0.05
Polvo de hornear	Cucharada	2 cucharadas	0.03
Huevo	Unidad	4	0.12
Leche	Litro	1/2 litro	0.45
Azúcar	Cucharada	3 cucharadas	0.06
COSTO MATERIA PRIMA PARA 4 PORCIONES			1.53
COSTO DE PRODUCCION (40%)			2.14
COSTO POR PORCION			0.54
PVP (40%)			0.75
ALMUERZO			PORCIONES : 5
DESCRIPCION: Timbushca + arroz con frejol entomatado + jugo de guayaba			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Carne de res	Libra	1/2 libra	0.75
Arroz	Libra	1/4	0.28
Cebolla larga	Unidad	1	0.10
Ajo	Unidad	1	0.05
Manteca roja	Cucharada	1	0.03
Sal	Cucharada	1/2 cucharadita	0.04
Pimienta	Cucharada	1/2 cucharadita	0.03
Comino	Cucharada	1/2 cucharadita	0.03
Papas	Libras	2	0.21
Col	Hojas	2	0.08
Cilandro picado	Cucharada	1/2 cucharadita	0.04
Maní tostado	Libra	1/4	0.28
Leche	Litros	1 taza	0.25
Huevos	Unidad	2	0.12
Frejol seco	Libra	1/2	0.26
Tomate	Unidad	4	0.40
Plátano maqueño	Unidad	1/2	0.20
Cebolla paiteña	Unidad	1	0.10

Ajo	Unidad	3	0.05
Carne de res	Libra	1/2	0.45
Mantequilla	Cucharada	4	0.05
Cilandro	Rama	1	0.03
Sal	Cucharada	1	0.03
Arroz	Libra	1	0.45
Guayaba	Unidad	3	0.45
Azúcar	Cucharada	5	0.10
COSTO MATERIA PRIMA PARA 4 PORCIONES			4.86
COSTO DE PRODUCCION (40%)			6.80
COSTO POR PORCION			1.13
PVP (40%)			1.59
MERIENDA			PORCIONES : 6
DESCRIPCION: crema de acelga con queso + vegetales salteados con pollo + refresco de arroz de cebada			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Acelga	Atado	1	0.50
Queso fresco	Unidad	1/4	0.70
Zanahoria	Unidad	1	0.50
Zanahoria amarilla	Unidad	1	0.10
Cebolla blanca	Unidad	1	0.05
Dientes de ajo	Unidad	2	0.05
Azúcar	Cucharadas	6	0.05
Cebolla perla	Unidad	1	0,25
Sal	Cucharadita	2 cucharadita	0.04
Pimiento rojo	Unidad	1	0,15
Filete de pollo	Gramos	45 gr.	0,50
Aceite	Cucharada	20 gr.	0.04
Cebolla blanca	Unidad	2	0.10
Zuquini	Unidad	1	0,40
Limón	Unidad	1	0,05
Arroz de cebada	Libra	1/2 taza	0.30
Cascara de limón rallado	Cuchara	1/2 cuchara	
COSTO MATERIA PRIMA PARA 4 PORCIONES			2.43
COSTO DE PRODUCCION (40%)			3.40
COSTO POR PORCION			0.57
PVP (40%)			0.79

Tabla 143: Anexo “Receta número Nro 5. Desayuno, Almuerzo y Merienda”

MENU N° 05			
DESAYUNO			PORCIONES : 4
DESCRIPCION: Torta de zanahoria blanca + taza de chocolate + huevo de codorniz			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Puré de zanahoria blanca	Unidad	1	0.20
Azúcar	Libra	3 cucharadas	0.08
Mantequilla	Libras	1 cucharada	0.05
Huevos	Unidad	1	0.12
Harina	Libra	1 cucharada	0.15
Polvo de hornear	Libra	1 cucharada	0.05
Esencia de vainilla	Cucharada	1 cucharadita	0.08
Leche	Litros	1/2	0.40
Huevos	Unidad	8	0.45
COSTO MATERIA PRIMA PARA 4 PORCIONES			1.58
COSTO DE PRODUCCION (40%)			2.21
COSTO POR PORCION			0.55
PVP (40%)			0.77
ALMUERZO			PORCIONES : 6
DESCRIPCION: sopa de lenteja + rollitos de pollo gratinados con arroz + jugo de frutilla			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Lenteja	Libras	1 taza	0.35
Carne de res	Libras	0,25 libras	0.48
Achiote	Cucharada	1 cucharada	0.05
Ajo	Unidad	1	0.05
Cebolla blanca	Unidad	2	0.10
Comino	Cucharada	1/2 cucharadita	0.03
Papas	Libras	1	0.20
Col	Hojas	2 hojas	0.08
Leche	Litros	1 taza	0.35
Arroz cocido	Libras	4 cucharadas	0.45
Harina de trigo	Onzas	8	0.38
Leche	Litros	2 tazas	0.35
Huevos	Unidad	2	0.24
Sal	Cucharadita	1	0.05
Mantequilla	Cucharadita	1	0.05
Carne de pollo	Libras	2 tazas	0.30
Espinaca	Onzas	6	0.15
Cebolla blanca	Unidad	1	0.10

Leche	Litros	1/3	0.28
Huevos	Unidad	1	0.12
Queso	Onzas	4	0.25
Frutilla	Libras	1	0.50
Azúcar	Libras	4 cucharadas	0.20
COSTO MATERIA PRIMA PARA 6 PORCIONES			5.11
COSTO DE PRODUCCION (40%)			7.15
COSTO POR PORCION			1.19
PVP (40%)			1.67
MERIENDA			PORCIONES : 4
DESCRIPCION: arvejas a la crema con apio + tortilla de melloco y papa con carne+ agua aromática			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Arvejas tiernas	Libras	2 tazas	0.50
Apio	Rama	2	0.04
Mantequilla	Cucharada	1	0.05
Harina	Cucharada	2	0.18
Leche	Litros	1 taza	0.35
Azúcar	Cucharadita	1	0.05
Sal	Cucharadita	1	0.03
Huevos	Unidad	4	0.45
Mellocos	Libra	1/2	0.30
Papas	Libras	1	0.25
Queso fresco	Unidad	1/4	0.30
Achiote	Cucharada	1	0.04
Sal	Cucharada	1	0.03
Filete de carne	Gramos	45	0.45
Sobre aromático	Unidad	1	0.05
Miel	Cucharada	4	0.08
COSTO MATERIA PRIMA PARA 4 PORCIONES			3.15
COSTO DE PRODUCCION (40%)			4.41
COSTO POR PORCION			1.10
PVP (40%)			1.54

Tabla 144: Anexo “Receta número Nro 6. Desayuno, Almuerzo y Merienda”

MENU N° 06			
DESAYUNO			PORCIONES : 6
DESCRIPCION: Galletas de harina de cebada + huevo duro+ chocolate caliente			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Harina de cebada	Libras	2 tazas	0.38
Harina de trigo	Libras	1/2 taza	0.28
Leche	Litros	1/2 taza	0.35
Mantequilla	Cucharada	1	0.05
Azúcar	Cucharada	1 taza	0.08
Yema de huevo	Unidad	1	0.12
Leche	Litros	2	0.35
Azúcar	Cucharadas	6	0.08
Huevos	Unidad	6	0.75
COSTO MATERIA PRIMA PARA 4 PORCIONES			2.44
COSTO DE PRODUCCION (40%)			3.42
COSTO POR PORCION			0.57
PVP (40%)			0.80
ALMUERZO			PORCIONES : 6
DESCRIPCION: sopa de quinua + ensalada de vegetales con aderezo de yogur y carne apanada + jugo de melón			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Quinua	Libra	1/2	0.50
Carne de chanco	Libra	1/2	0.66
Ajo	Unidad	2	0.05
Cebolla blanca	Unidad	1	0.10
Manteca roja	Cucharadita	1	0.05
Maní tostado	Onza	1	0.21
Mantequilla	Cucharadita	1	0.03
Leche	Litros	1 taza	0.35
Papas	Libra	1	0.25
Sal	Cucharadita	1	0.04
Pimienta	Cucharadita	1	0.03
Comino	Cucharadita	1	0.03
Lomo fino	Libras	2	0.50
Huevos	Unidad	2	0.24
Pan seco	Unidad	1	0.10
Aceite	Litros	0,25	0.04
Lechuga	Unidad	1	0.05

Pepino	Unidad	1	0.10
Coliflor cocida	Unidad	1	0.25
Tomates	Unidad	2	0.20
Yogur natural	Litros	1 taza	0.27
Perejil	Rama	1	0.04
Melón	Unidad	1	0.30
Azúcar	Cucharadas	4	0.10
Arroz	Libras	1	0.45
COSTO MATERIA PRIMA PARA 4 PORCIONES			4.94
COSTO DE PRODUCCION (40%)			6.92
COSTO POR PORCION			1.15
PVP (40%)			1.61
MERIENDA			PORCIONES : 6
DESCRIPCION: locro de cebolla verde+ empanada rellena de melloco + amaranto batido con leche y miel			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Tallos verdes de cebolla	Unidad	2	0.20
Mantequilla	Cucharadita	1	0.05
Leche	Litros	1 1/2 tazas	0.60
Maní tostado	Onza	1	0.35
Papas	Libras	2	0.30
Cilandro	Cucharadita	1	0.04
Queso desmenuzado	Cucharadita	3	0.35
Sal	Cucharadita		0.05
Pimienta	Cucharadita		0.04
Melloco	Libras	1 taza	0.36
Huevo duro	Unidad	1	0.12
Cebolla blanca	Unidad	2	0.20
Harina de trigo	Libra	1 taza	0.37
Leche	Litros	1/2 taza	0.35
Mantequilla	Cucharada	2	0.05
Sal	Cucharada	1	0.04
Polvo d hornear	Cucharada	1	0.03
Amaranto	Libras	1 taza	0.48
Leche	Litros	4 tazas	0.35
Vainilla	Cucharada	1	0.05
Mantequilla	Cucharada	2	0.04
Miel	Cucharada	5	0.10
COSTO MATERIA PRIMA PARA 6 PORCIONES			4.52
COSTO DE PRODUCCION (40%)			6.33

COSTO POR PORCION	1.05
PVP (40%)	1.48

Tabla 145: Anexo “Receta número Nro 7. Desayuno, Almuerzo y Merienda”

MENU N° 07			
DESAYUNO			PORCIONES : 4
DESCRIPCION: Tortillas caseras de harina de cebada + taza de café caliente + huevo duro			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Harina de trigo	Libras	1 1/2	0.35
Harina de cebada	Libras	1/2	0.41
Sal	Cucharadita	1	0.04
Mantequilla	Cucharadita	4	0.05
Queso desmenuzado	Unidad	1/4	0.32
Azúcar	Libras	1/2 cucharadita	0.08
Café	Cucharadita	4	0.16
Azúcar	Cucharadita	4	0.08
Huevo	Unidad	4	0.45
COSTO MATERIA PRIMA PARA 4 PORCIONES			1.94
COSTO DE PRODUCCION (40%)			2.72
COSTO POR PORCION			0.68
PVP (40%)			0.95
ALMUERZO			PORCIONES : 10
DESCRIPCION: Caldo de patas +filete de carne a la cebolla con ensalada tibia de col morada con manzanas y arroz + jugo de papaya			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Patatas de res	Libras	2 1/2	3.00
Mote cocido	Libras	1 1/2	0.80
Cebolla blanca	Unidad	2	0.20
Ajo	Unidad	2	0.10
Manteca roja	Cucharada	1	0.05
Aceite	Cucharada	1	0.05
Maní	Onzas		0.35
Leche	Litros	1 1/2	1.35
Orégano	Cucharada	1/2	0.05
Sal	Cucharada	1/2	0.05
Pimienta	Cucharada	1/2	0.05
Arroz	Libras	1	0.60
Lomo de res	Libras	1 1/2	0.50

Ablandador de carne	Cucharadita	1	0.10
Cebolla paiteña	Unidad	1	0.10
Aceite	Litros	1/4	0.04
Leche	Litros	1 taza	0.21
Sal	Cucharadita	1	0.05
Aceite	Cucharadita	1	0.05
Col morada pequeña	Unidad	1	0.21
Cebolla perla	Unidad	1	0.05
Manzanas rojas peladas	Unidad	2	0.40
Aceite	Cucharadita	1	0.04
Vinagre	Litros	1/4 taza	0.03
Azúcar morena	Libras	3 cucharadas	0.18
Sal	Cucharadita	1 cucharadita	0.05
Papaya	Unidad	1	0.20
Azúcar	Gramos	50 gr	0.10
COSTO MATERIA PRIMA PARA 10 PORCIONES			8.96
COSTO DE PRODUCCION (40%)			12.54
COSTO POR PORCION			1.25
PVP (40%)			1.76
MERIENDA			PORCIONES : 5
DESCRIPCION: arvejas a la crema con apio + tortilla de melloco y papa con carne+ agua aromática			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Coliflor pequeña	Unidad	1	0,35
Quinua	Libra	1 taza	0.37
Cebolla blanca	Unidad	1	0.10
Ajo	Unidad	1	0.05
Aceite	Cucharadita	1	0.04
Sal	Cucharadita	1	0.04
Pollo	Libras	1/2	0.50
Chochos	Libras	1 taza	0.30
Mantequilla	Cucharadita	1	0.04
Leche	Litros	1 taza	0.36
Cebolla paiteña	Unidad	1	0.10
Harina	Libras	3 cucharadas	0.12
Perejil picado	Rama	1	0.04
Sal	Cucharada	1	0.05
Soya	Libra	1	0.45
Canela	Rajitas	4	0.05
Vainilla	Cucharadita	1	0.05
Miel	Cucharada	4	0.10

COSTO MATERIA PRIMA PARA 5 PORCIONES	2.76
COSTO DE PRODUCCION (40%)	3.86
COSTO POR PORCION	0.77
PVP (40%)	1.08

G. ENTRADAS

Tabla 146: Anexo “Receta número Nro. 8”

RECETA NRO. 1			
Mote pillo			PAX 8
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Mote pelado	Libras	1	1.50
Huevo	Unidad	8	1.00
Cebolla blanca	Unidad	2	0.30
Sal y pimienta	-	-	
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 2.80
COSTO DE PRODUCCION (40%)			\$ 3.92
COSTO POR PORCION			\$ 0.50
PVP (40%)			\$ 0.70

Tabla 147: Anexo “Receta número Nro. 9”

RECETA Nro. 2			
NOMBRE DE LA RECETA: Humitas			PAX 10
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Choclos tiernos	Unidad	10	1,50
Mantequilla	Gramos	112	0,75
Azúcar	Cucharada	1	0.05
Queso	Gramos	250	0,75
Huevos	Unidad	5	0,60
Sal	-		
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 3.65
COSTO DE PRODUCCION (40%)			\$ 5.11
COSTO POR PORCION			\$ 0.51
PVP (40%)			\$ 0.75

Tabla 148: Anexo “Receta número Nro. 10”

RECETA Nro. 3			
NOMBRE DE LA RECETA: Mote Sucio			PAX 10
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Mote	Libras	2.2	2.75
Cebolla paiteña	Gramos	80	0.50
Ajo	Gramos	20	0.15
Mapahuirá	Gramos	300	1
Lonja de cerdo	Libras	2.2	2
Sal y comino	-	-	
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 6.40
COSTO DE PRODUCCION (40%)			\$ 8.96
COSTO POR PORCION			\$ 0.90
PVP (40%)			\$ 1.25

Tabla 149: Anexo “Receta número Nro. 11”

RECETA Nro. 4			
NOMBRE DE LA RECETA: Tostado con chicharrón			PAX 10
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Maíz	Libras	2.2	2.75
Cebolla perla	Unidad	2	0.25
Bacon	Unidad	200	2.00
Chicharrón de cerdo	Libras	200	2.00
Ajo	Unidad	10	0.50
Sal	-		
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 7.50
COSTO DE PRODUCCION (40%)			\$ 10.5
COSTO POR PORCION			\$ 1.05
PVP (40%)			\$ 1.50

Tabla 150: Anexo “Receta número Nro. 12”

RECETA Nro. 5			
NOMBRE DE LA RECETA: Empanada de viento			PAX 10
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Harina	Libras	1	0.55
Mantequilla	Libras	¼	0.45
Agua mineral	Litros	¼	0.5
Queso	Gramos	500	1
Azúcar	Gramos	100	0.25
Sal	Gramos	25	0.05
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 2.80
COSTO DE PRODUCCION (40%)			\$ 3.92
COSTO POR PORCION			\$ 0.40
PVP (40%)			\$ 0.60

Tabla 151: Anexo “Receta número Nro. 13”

RECETA Nro. 6			
NOMBRE DE LA RECETA: Chochos con cuero			PAX 8
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Chochos	Taza	2	1
Cuero	Libras	1	1.25
Tomate	Unidad	2	0.25
Limón	Taza	0.5	0.5
Cebolla blanca	Unidad	1	0.15
Cilantro	Ramita	4	0.1
Sal	-	-	
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 3.25
COSTO DE PRODUCCION (40%)			\$ 4.55
COSTO POR PORCION			\$ 0.60
PVP (40%)			\$ 0.85

Tabla 152: Anexo “Receta número Nro. 14”

RECETA Nro. 7			
NOMBRE DE LA RECETA: Chauchas con chimichurri			PAX 10
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Papa	Libras	4	1.6
Ajo	Unidad	4	0.25
Cebolla paiteña	Unidad	4	0.5
Vinagre	Mililitros	300	1
Mostaza	Gramos	200	0.75
Aceite	Mililitros	500	0.75
Limón	Unidad	15	0.75
Sal	Gramos	100	0.1
Azúcar	Gramos	30	0.02
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 5.72
COSTO DE PREPARACIÓN (40%)			\$ 8.00
COSTO POR PAX			\$ 0.80
P.V.P (40%)			\$ 1.15

Tabla 153: Anexo “Receta número Nro. 15”

RECETA Nro. 8			
NOMBRE DE LA RECETA: Naparo			PAX 8
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Sangre de chanco chivo o borrego	Libras	2	2
Papas	Libras	2	0.8
Cebolla paiteña	Unidad	1	0.15
Ajo	Unidad	2	0.1
Comino	Gramos	30	0.1
Pimienta	Gramos	2	0.05
Manteca de cerdo	Libras	0.5	0.75
Cebolla blanca	Unidad	2	0.1
Sal	Gramos	-	-
Orégano	Gramos	-	-
Perejil	Ramas	-	-
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 4.05
COSTO DE PREPARACIÓN (40%)			\$ 5.67
COSTO POR PAX			\$ 0.71
P.V.P (40%)			\$ 1.00

H. PLATOS FUERTES

Tabla 154: Anexo “Receta número Nro. 16”

RECETA Nro. 9			
NOMBRE DE LA RECETA: Llapingachos			PAX 10
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Papas	Libra	4	\$ 1,00
Queso	Unidad	0.5	\$ 0,75
Mantequilla	Gramos	30	\$ 0,60
Huevos	Unidad	1	\$ 0,15
Cebolla Blanca	Unidad	5	\$ 0,25
Tomate Riñón	Unidad	4	\$ 0,25
Cebolla Paiteña	Unidad	4	\$ 0,50
Lechuga	Unidad	1	\$ 0,25
Limón	Unidad	4	\$ 0,20
Maní	Libra	0.5	\$ 0,50
Huevo	Unidad	10	\$ 1,50
Aguacate	Unidad	2	\$ 0,80
Chorizo	Unidad	10	\$ 2,50
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 9,25
COSTO DE PREPARACIÓN (40%)			\$ 12,95
COSTO POR PAX			\$ 1,30
P.V.P (40%)			\$ 1,85

Tabla 155: Anexo “Receta número Nro. 17”

RECETA Nro. 10			
NOMBRE DE LA RECETA: Fritada			PAX 10
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Carne de Cerdo	Libra	4	\$ 10,00
Ajo	Unidad	2	\$ 0,05
Cebolla Blanca	Unidad	5	\$ 0,50
Comino	Gramos	10	\$ 0,25
Cebolla Paiteña	Unidad	1	\$ 0,15
Jugo de Naranja	Unidad	4	\$ 0,50
Manteca de Cerdo	Libra	0.5	\$ 0,75
Mote	Libra	4	\$ 2,50
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 14,70
COSTO DE PREPARACIÓN (40%)			\$ 20,58
COSTO POR PAX			\$ 2,06
P.V.P (40%)			\$ 2,85

Tabla 156: Anexo “Receta número Nro. 18”

RECETA Nro. 11			
NOMBRE DE LA RECETA: Seco de borrego			PAX 8
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Carne de Borrego	Libra	4	\$ 10,00
Zanahoria Amarilla	Unidad	2	\$ 0,25
Chicha de Jora	Litro	1	\$ 1,00
Ajo	Unidad	10	\$ 0,50
Cebolla Paitaña	Unidad	2	\$ 0,25
Cilantro	Ramita	10	\$ 0,10
Laurel	Unidad	5	\$ 0,25
Clavos de Olor	Unidad	6	\$ 0,25
Naranja	Unidad	4	\$ 0,50
Ají	Unidad	2	\$ 0,10
S/P	-	-	
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 13,20
COSTO DE PREPARACIÓN (40%)			\$ 18,48
COSTO POR PAX			\$ 2,31
P.V.P (40%)			\$ 3,25

Tabla 157: Anexo “Receta número Nro. 19”

RECETA Nro. 12			
NOMBRE DE LA RECETA: Cecinas			PAX 8
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Cerdo fileteado	Libra	3	\$ 7,50
Yuca	Unidad	2	\$ 0,50
Cebolla Perla	Unidad	4	\$ 0,50
Tomate	Unidad	4	\$ 1,00
Limón	Unidad	2	\$ 0,10
Cilantro	Ramita	10	\$ 0,25
Ají	Gramos	10	\$ 0,25
S/P	-	-	
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 10,10
COSTO DE PREPARACIÓN (40%)			\$ 14,14
COSTO POR PAX			\$ 1,77
P.V.P (40%)			\$ 2,50

Tabla 158: Anexo “Receta número Nro. 20”

RECETA Nro. 13			
NOMBRE DE LA RECETA: Menestra de lenteja con arroz y carne			PAX 10
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Lenteja	Libras	1	\$1,25
Tomate	Unidad	1	\$ 0,10
Cebolla	Unidad	1	\$ 0,15
Cilantro	Ramita	5	\$ 0,10
Pimiento	Unidad	1	\$0,15
Achiote	Gramos	10	\$ 0,20
Verde	Unidad	2	\$ 0,10
Sal	Gramos	40	\$ 0,05
Arroz	Libra	3	\$1,80
Carne de cerdo	Libra	3	\$9,00
Aliños	Gramos	50	\$1,00
Orégano	Gramos	10	\$0,10
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 14,00
COSTO DE PREPARACIÓN (40%)			\$ 19,60
COSTO POR PAX			\$ 1,96
P.V.P (40%)			\$ 2,75

Tabla 159: Anexo “Receta número Nro. 21”

RECETA Nro. 14			
NOMBRE DE LA RECETA: Cuy asado			PAX 10
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Cuy	Unidad	5	\$ 30.00
Papa	Libra	5	\$ 1.50
Cebolla Blanca	Unidad	4	\$ 0.60
Ajo	Unidad	4	\$ 0.50
Maní	Gramos	300	\$ 0.75
Lechuga	Unidad	1	\$ 0.40
Comino	Gramos	5	\$ 0.15
Menjuerge	Gramos	300	\$ 1.00
Cerveza	Unidad	1	\$ 1.25
Naranja zumo	Gramos	400	\$ 1.00
S/P	-	-	
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 37.15
COSTO DE PREPARACIÓN (40%)			\$ 52.01
COSTO POR PAX			\$ 5.20
P.V.P (40%)			\$ 6.20

Tabla 160: Anexo “Receta número Nro. 22”

RECETA Nro. 15			
NOMBRE DE LA RECETA: Hornado			PAX 20
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Pierna de Cerdo	Libra	15	\$ 37.50
Zumo de limón	Unidad	3	\$ 0.15
Ajo	Unidad	40	\$ 3.00
Comino	Gramos	10	\$ 0.25
Chicha de Jora (marinar)	Litro	1	\$ 1.00
Cerveza	Unidad	3	\$ 3.75
Manteca de Cerdo	Gramos	300	\$ 1.25
Achiote	Gramos	30	\$ 0.35
Mote	Libra	4	\$ 2.00
Papa	Libra	3	\$ 0.90
S/P	-	-	
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 47.15
COSTO DE PREPARACIÓN (40%)			\$ 62.71
COSTO POR PAX			\$ 3.14
P.V.P (40%)			\$ 3.95

I. BEBIDAS**Tabla 161:** Anexo “Receta número Nro. 23”

RECETA Nro. 23			
NOMBRE DE LA RECETA: Chicha de jora			PAX 40
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Maíz de jora	Libras	2.5	2.25
Cebada	Libras	2.2	2
Clavo de olor	Unidad	10	0.25
Azúcar	Libras	-	-
Agua	Litros	10	-
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 4.50
COSTO DE PREPARACIÓN (40%)			\$ 6.30
COSTO POR PAX			\$ 0.16
P.V.P (40%)			\$ 0.25

Tabla 162: Anexo “Receta número Nro. 24”

RECETA Nro. 24			
NOMBRE DE LA RECETA: Horchata			PAX 20
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Hiervas secas	Ramitas	10	0.50
Limón	Unidad	10	0.50
Azúcar	Libras	-	-
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 1,00
COSTO DE PREPARACIÓN (40%)			\$ 1.40
COSTO POR PAX			\$ 0.07
P.V.P (40%)			\$ 0.10

Tabla 163: Anexo “Receta número Nro. 25”

RECETA Nro. 25			
NOMBRE DE LA RECETA: Naranjillazo			PAX 20
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Naranjilla	Unidad	15	1.5
Panela	Unidad	5	1.25
Canela	Gramos	5	0.1
Miel	Gramos	500	0.5
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 3.35
COSTO DE PREPARACIÓN (40%)			\$ 4.46
COSTO POR PAX			\$ 0.22
P.V.P (40%)			\$ 0.30

Tabla 164: Anexo “Receta número Nro. 26”

RECETA Nro. 26			
NOMBRE DE LA RECETA: Limonada			PAX 20
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Limón	Unidad	15	1.25
Azúcar	Libras	1	0.55
Hielo	Unidad	50	0.25
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 2.05
COSTO DE PREPARACIÓN (40%)			\$ 2.73
COSTO POR PAX			\$ 0.14
P.V.P (40%)			\$ 0.20

Tabla 165: Anexo “Receta número Nro. 27”

RECETA Nro. 27			
NOMBRE DE LA RECETA: Chicha de avena			PAX 20
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Avena	Libras	1	0.75
Azúcar	Libras	1	0.55
Canela	Gramos	1	1.25
Leche	Litros	1	0.65
Agua	Litros	5	-
Hielo	Unidad	50	0.25
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 3.45
COSTO DE PREPARACIÓN (40%)			\$4.83
COSTO POR PAX			\$0.25
P.V.P (40%)			\$0.35

Tabla 166: Anexo “Receta número Nro. 28”

RECETA Nro. 28			
NOMBRE DE LA RECETA: Chicha de piña			PAX 20
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Panela	Unidad	1	1.25
Piña	Unidad	1	1.25
Clavo de olor	Unidad	10	0.05
Pimienta dulce	Unidad	6	0.03
Canela	Gramos	10	0.1
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 2.68
COSTO DE PREPARACIÓN (40%)			\$ 3.75
COSTO POR PAX			\$ 0.19
P.V.P (40%)			\$ 0.30

Tabla 167: Anexo “Receta número Nro. 29”

RECETA Nro. 29			
NOMBRE DE LA RECETA: Refresco de tomate de árbol			PAX 20
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Tomates de árbol	Unidad	10	1.5
Azúcar	Libras	1	0.55
Agua	Litros	5	-
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 2.05
COSTO DE PREPARACIÓN (40%)			\$ 2.87
COSTO POR PAX			\$ 0.14
P.V.P (40%)			\$ 0.20

J. POSTRES**Tabla 168:** Anexo “Receta número Nro. 30”

RECETA Nro. 31			
NOMBRE DE LA RECETA: Dulce de higos			PAX 10
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Higos maduros	Unidad	20	2
Bicarbonato	Gramos	10	0.05
Panela	Gramos	1	1.25
Canela	Gramos	15	0.1
Clavo de olor	Unidad	2	0.05
Anís estrellado	Unidad	2	0.05
Pimienta dulce	Unidad	6	0.05
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 3.55
COSTO DE PREPARACIÓN (40%)			\$ 4.97
COSTO POR PAX			\$ 0.50
P.V.P (40%)			\$ 0.70

Tabla 169: Anexo “Receta número Nro. 31”

RECETA Nro. 33			
NOMBRE DE LA RECETA: Dulce de zapallo			PAX 10
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Zapallo	Unidad	1	1.5
Panela	Gramos	500	1.25
Canela	Gramos	15	0.1
Clavos de olor	Unidad	5	0.1
Pimienta dulce	Unidad	6	0.1
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 3.05
COSTO DE PREPARACIÓN (40%)			\$ 4.27
COSTO POR PAX			\$ 0.43
P.V.P (40%)			\$ 0.60

Tabla 170: Anexo “Receta número Nro. 42”

RECETA Nro. 34			
NOMBRE DE LA RECETA: Pristiños con miel			PAX 8
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Harina	Libras	1	0.6
Polvo de hornear	Gramos	3	0.1
Huevos	Unidad	5	0.6
Mantequilla	Gramos	125	0.75
Limón	Unidad	1	0.05
Canela	Gramos	0.5	0.1
Azúcar	Libras	-	-
Anís	Gramos	0.2	0.05
Sal	Gramos	-	-
Agua	Litros	-	-
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 2.25
COSTO DE PREPARACIÓN (40%)			\$ 3.15
COSTO POR PAX			\$ 0.39
P.V.P (40%)			\$ 0.55

Tabla 171: Anexo “Receta número Nro. 43”

RECETA Nro. 35			
NOMBRE DE LA RECETA: Ponche			PAX 10
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Leche	Litros	2	1.40
Yemas de huevo	Unidad	5	0.60
Azúcar	Libras	0.5	0.30
Canela	Gramos	2	0.10
Clavo de olor	Unidad	5	0.10
Pimienta dulce	Unidad	6	0.10
Esencia de vainilla	Gramos	20	0.20
Leche evaporada	Litros	2	2,00
Ron	-		
COSTO MATERIA PRIMA			\$ 4.80
COSTO DE PREPARACIÓN (40%)			\$ 6.72
COSTO POR PAX			\$ 0.67
P.V.P (40%)			\$ 0.95