



CARRERA ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA HOTELERA

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA  
ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO  
HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA  
FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

Proyecto de investigación previo a la obtención de título de tecnólogo en

Administración Turística y Hotelera

Autor: BRYAN LEONEL TAIPE ALCOCER

Tutor: Ing. Santiago Coronel

Quito, Enero 2019

## ACTA DE APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Quito, 26 de Noviembre del 2018

El equipo asesor del trabajo de Titulación del Sr. (Srta.) **TAIPE ALCOCER BRYAN LEONEL**, de la carrera de **Administración Turística y Hotelera**, cuyo tema de investigación fue: **DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN**, una vez considerados los objetivos del estudio, coherencia entre los temas y metodologías desarrolladas; adecuación de la redacción, sintaxis, ortografía y puntuación con las normas vigentes sobre la presentación del escrito, resuelve: **APROBAR** el proyecto de grado, certificando que cumple con todos los requisitos exigidos por la institución.



MSc. Santiago Coronel  
**Tutor de Proyecto**  
INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR  
"CORDILLERA"  
CONSEJO DE CARRERA  
  
Adm. Turística y Hotelera  
Lcda. Marlene Andrade  
**Delegado Unidad de Titulación**



Mg. Jorge Vizúete  
**Lector de Proyecto**  
INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR  
"CORDILLERA"  
DIRECCIÓN DE CARRERA  
  
Adm. Turística y Hotelera  
MSc. Carlos Guizarro  
**Director de Carrera**

**CAMPUS 1 - MATRIZ**

r. de la Prensa N45-268 y  
Logroño  
Teléf.: 2255460 / 2269900  
stituto@cordillera.edu.ec  
www.cordillera.edu.ec

**CAMPUS 2 - LOGROÑO**

Calle Logroño Oe 2-84 y  
Av. de la Prensa (esq.)  
Edif. Cordillera  
Teléf.: 2430443 / Fax:  
2433649

**CAMPUS 3 - BRACAMOROS**

Bracamoros N15-163  
y Yacuambi (esc.)  
Teléf.: 2262041

**CAMPUS 4 - BRASIL**

Av. Brasil N46-45 y  
Zamora  
Teléf.: 2246036

**CAMPUS 5 - YACUAMBI I**

Yacuambi  
Oe2-36 y  
Bracamoros  
Teléf.: 2249994

**CAMPUS 6 - YACUAMBI II**

Yacuambi  
Oe1-122 y  
Bracamoros  
Teléf.: 2249994

## **DECLARATORIA DE AUTORIA**

Declaro que la investigación es absolutamente original, autentica, personal, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes. Las ideas, doctrinas resultados y conclusiones a los que he llegado son de mi absoluta responsabilidad.



Taipe Alcocer Bryan Leonel

CC 172278878-1

## LICENCIA DE USO NO COMERCIAL

Yo, **Bryan Leonel Taipe Alcocer** portador de la cédula de ciudadanía signada con el No. 172632365-0 de conformidad con lo establecido en el Artículo 110 del Código de Economía Social de los Conocimientos, la Creatividad y la Innovación (INGENIOS) que dice: “En el caso de las obras creadas en centros educativos, universidades, escuelas politécnicas, institutos superiores técnicos, tecnológicos, pedagógicos, de artes y los conservatorios superiores, e institutos públicos de investigación como resultado de su actividad académica o de investigación tales como trabajos de titulación, proyectos de investigación o innovación, artículos académicos, u otros análogos, sin perjuicio de que pueda existir relación de dependencia, la titularidad de los derechos patrimoniales corresponderá a los autores. Sin embargo, el establecimiento tendrá una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra con fines académicos. Sin perjuicio de los derechos reconocidos en el párrafo precedente, el establecimiento podrá realizar un uso comercial de la obra previa autorización a los titulares y notificación a los autores en caso de que se traten de distintas personas. En cuyo caso corresponderá a los autores un porcentaje no inferior al cuarenta por ciento de los beneficios económicos resultantes de esta explotación. El mismo beneficio se aplicará a los autores que hayan transferido sus derechos a instituciones de educación superior o centros educativos.”, otorgo licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial del proyecto denominado Diseño de una ruta turística-gastronómica de la elaboración de la cerveza artesanal en el Centro Histórico de Quito, provincia de Pichincha con la finalidad de conocer su evolución, con fines académicos al Instituto Tecnológico Superior Cordillera.

**FIRMA**



**NOMBRE**

Bryan Leonel Taipe Alcocer

**CÉDULA**

172278878-1

Quito, enero de 2019

---

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA  
ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO  
HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA  
FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

## AGRADECIMIENTO

Gracias a Dios, a mis padres, a mis hermanos, amigos y especialmente a mi novia por el apoyo brindado durante todo el transcurso del semestre y al Ing. Jorge Vizuite, por el valioso aporte profesional, técnico y humano brindado en el transcurso de este semestre en favor de la culminación de esta retadora carrera que después de mucho sacrificio voy a culminar.

Gracias a todo el personal docente, mis queridos maestros que al fin verán los frutos de sus enseñanzas.

## **DEDICATORIA**

A mis padres por su apoyo incondicional

A mis hermanos por su calor filial y su compañerismo

A mi esposa por su infinito amor y comprensión

A mi hijo por su eterna inspiración

---

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA  
ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO  
HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA  
FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

## ÍNDICE GENERAL

<b>DECLARATORIA DE AUTORIA .....</b>	<b>i</b>
<b>LICENCIA DE USO NO COMERCIAL.....</b>	<b>ii</b>
<b>AGRADECIMIENTO .....</b>	<b>iii</b>
<b>DEDICATORIA.....</b>	<b>iv</b>
<b>ÍNDICE GENERAL .....</b>	<b>v</b>
<b>ÍNDICE TABLAS .....</b>	<b>ix</b>
<b>ÍNDICE DE FIGURAS.....</b>	<b>xi</b>
<b>ÍNDICE DE ANEXOS .....</b>	<b>xiii</b>
<b>RESUMEN EJECUTIVO .....</b>	<b>xiv</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xv</b>
<b>INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>xvi</b>
<b>CAPÍTULO I.....</b>	<b>1</b>
1.0 Antecedentes .....	1
1.01 Contexto.....	4
1.02 Justificación.....	7
<b>CAPÍTULO II .....</b>	<b>12</b>
2.0 Análisis de involucrados .....	12
2.01 Mapeo de involucrados .....	12

---

2.02 Matriz de análisis de involucrados .....	14
<b>CAPÍTULO III.....</b>	<b>17</b>
3.0 Problemas y Objetivos .....	17
3.01 Árbol de problemas .....	17
3.02 Árbol de objetivos .....	19
<b>CAPÍTULO IV .....</b>	<b>20</b>
4.0 Análisis de alternativas .....	20
4.01 Matriz de análisis de alternativas .....	20
4.02 Matriz de análisis de impactos de objetivos.....	23
4.03 Diagrama de estrategia .....	26
4.04 Matriz de marco lógico .....	28
<b>Capítulo V .....</b>	<b>29</b>
5.0 Propuesta.....	29
5.01 Antecedentes de la herramienta o metodología que propone como solución	29
5.01.01 Análisis FODA.....	38
5.01.02 Investigación de Mercado: .....	39
5.01.03 Población y muestra: .....	40
5.01.04 Instrumento de investigación: .....	44
5.01.05 Análisis de información .....	77
5.02 Descripción (de la herramienta o metodología que propone como solución)	90
5.02.01 Planificación de la ruta:.....	91

---

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

---

5.02.02 Descripción del itinerario del día .....	93
5.02.03 Itinerario Técnico .....	94
5.02.04 Costos del Paquete Turístico .....	96
5.02.05 Tríptico: .....	97
5.02.06 Material Digital: .....	97
5.02.07 Video: .....	97
5.03 Formulación (de la herramienta o metodología que propone como solución).....	98
5.03.01 Logo y eslogan .....	98
5.03.02 Promoción turística .....	99
<b>Capítulo VI .....</b>	<b>102</b>
6.0 Aspectos administrativos .....	102
6.01 Recursos .....	102
6.01.01 Recursos Materiales .....	102
6.01.02 Recursos Tecnológicos.....	103
6.01.03 Recursos Humanos.....	104
6.02 Presupuesto .....	105
6.02.01 Presupuesto de elaboración de la propuesta.....	105
6.02.02 Presupuesto y Aplicación del proyecto .....	106
6.03 Cronograma.....	107
<b>Capítulo VII.....</b>	<b>109</b>

---

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

---

7.0 Conclusiones y recomendaciones .....	109
7.01 Conclusiones .....	109
7.02 Recomendaciones.....	110
<b>7.03 Anexos .....</b>	<b>111</b>
<b>Bibliografía .....</b>	<b>125</b>

---

## ÍNDICE TABLAS

<b>Tabla 1 Escalas .....</b>	<b>8</b>
<b>Tabla 2 Matriz de Análisis T .....</b>	<b>9</b>
<b>Tabla 3 Mapeo de involucrados .....</b>	<b>13</b>
<b>Tabla 4 Matriz de análisis de involucrados .....</b>	<b>14</b>
<b>Tabla 5 Categorías .....</b>	<b>20</b>
<b>Tabla 6 Matriz de análisis de alternativas .....</b>	<b>21</b>
<b>Tabla 7 Matriz de análisis de objetivos .....</b>	<b>23</b>
<b>Tabla 8 Matriz de marco lógico .....</b>	<b>28</b>
<b>Tabla 9 Planta hotelera del Centro Histórico de Quito .....</b>	<b>36</b>
<b>Tabla 10 Bares de cerveza artesanal .....</b>	<b>37</b>
<b>Tabla 11 Restaurantes .....</b>	<b>37</b>
<b>Tabla 12 Análisis de FODA .....</b>	<b>38</b>
<b>Tabla 13 Converciones de estadística .....</b>	<b>41</b>
<b>Tabla 14 Desarrollo de l fórmula .....</b>	<b>41</b>
<b>Tabla 15 Fórmula de población finita equivalente .....</b>	<b>41</b>
<b>Tabla 16 Parque Alameda .....</b>	<b>48</b>
<b>Tabla 17 Parque Itchimbia .....</b>	<b>50</b>
<b>Tabla 18 Parque El Arbolito .....</b>	<b>52</b>
<b>Tabla 19 Parque El Ejido .....</b>	<b>55</b>
<b>Tabla 20 Iglesia de San Francisco .....</b>	<b>58</b>
<b>Tabla 21 Iglesia la Compañía .....</b>	<b>61</b>
<b>Tabla 22 Catedral Metropolitana .....</b>	<b>64</b>
<b>Tabla 23 Iglesia San Agustín .....</b>	<b>67</b>

---

---

<b>Tabla 24 Iglesia San Blas</b> .....	70
<b>Tabla 25 Mercado Central</b> .....	72
<b>Tabla 26 Género</b> .....	77
<b>Tabla 27 Edad</b> .....	78
<b>Tabla 28 Primera pregunta</b> .....	79
<b>Tabla 29 Segunda pregunta</b> .....	80
<b>Tabla 30 Tercera pregunta</b> .....	81
<b>Tabla 31 Cuarta pregunta</b> .....	82
<b>Tabla 32 Quinta pregunta</b> .....	83
<b>Tabla 33 Sexta pregunta</b> .....	84
<b>Tabla 34 Séptima pregunta</b> .....	85
<b>Tabla 35 Octava Pregunta</b> .....	86
<b>Tabla 36 Novena pregunta</b> .....	87
<b>Tabla 37 Décima Pregunta</b> .....	88
<b>Tabla 38 Décima Primera pregunta</b> .....	89
<b>Tabla 39 Itinerario Técnico</b> .....	95
<b>Tabla 40 Recursos Materiales</b> .....	102
<b>Tabla 41 Recursos Tecnológicos</b> .....	103
<b>Tabla 42 Talento Humano</b> .....	104
<b>Tabla 43 Presupuesto de Elaboración de la propuesta</b> .....	105
<b>Tabla 44 Presupuesto de elaboración de la propuesta</b> .....	106
<b>Tabla 45 Cronograma</b> .....	107

---

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1 Mapeo de involucrados .....</b>	<b>12</b>
<b>Figura 2 Árbol de problemas .....</b>	<b>17</b>
<b>Figura 3 Árbol de objetivos .....</b>	<b>19</b>
<b>Figura 4 Diagrama de estrategias .....</b>	<b>26</b>
<b>Figura 5 Carta de Justificación .....</b>	<b>43</b>
<b>Figura 6 Género .....</b>	<b>77</b>
<b>Figura 7 Edad .....</b>	<b>78</b>
<b>Figura 8 Primera pregunta .....</b>	<b>79</b>
<b>Figura 9 Segunda Pregunta .....</b>	<b>80</b>
<b>Figura 10 Tercera Pregunta .....</b>	<b>81</b>
<b>Figura 11 Cuarta Pregunta .....</b>	<b>82</b>
<b>Figura 12 Quinta Pregunta .....</b>	<b>83</b>
<b>Figura 13 Sexta Pregunta .....</b>	<b>84</b>
<b>Figura 14 Séptima Pregunta .....</b>	<b>85</b>
<b>Figura 15 Octava Pregunta .....</b>	<b>86</b>
<b>Figura 16 Novena Pregunta .....</b>	<b>88</b>
<b>Figura 17 Decima Pregunta .....</b>	<b>89</b>
<b>Figura 18 Décima Primera Pregunta .....</b>	<b>90</b>
<b>Figura 19 Ruta Turística .....</b>	<b>93</b>
<b>Figura 20 logo y eslogan de la ruta .....</b>	<b>99</b>
<b>Figura 21 Frente del tríptico .....</b>	<b>99</b>
<b>Figura 22 Parte posterior del tríptico .....</b>	<b>100</b>
<b>Figura 23 Página Wix .....</b>	<b>100</b>

---

<b>Figura 24 Ruta de cerveza artesanal .....</b>	<b>101</b>
<b>Figura 25 Video de la ruta de cerveza artesanal.....</b>	<b>96</b>

## ÍNDICE DE ANEXOS

<b>Anexo 1 Carta de Aval</b> .....	111
<b>Anexo 2 Carta Aval</b> .....	112
<b>Anexo 3 Encuesta</b> .....	113
<b>Anexo 4 Encuesta</b> .....	114
<b>Anexo 5 Encuesta</b> .....	115
<b>Anexo 6 Encuesta</b> .....	116
<b>Anexo 7 Encuesta</b> .....	117
<b>Anexo 8 Factura</b> .....	118
<b>Anexo 9 Factura</b> .....	119
<b>Anexo 10 Iglesia San Francisco</b> .....	120
<b>Anexo 11 Iglesia Compañía</b> .....	120
<b>Anexo 12 Plaza de Independencia</b> .....	121
<b>Anexo 13 Bar Santa Rosa</b> .....	121
<b>Anexo 14 Iglesia San Agustín</b> .....	122
<b>Anexo 15 Bar Bandido Brewing</b> .....	122
<b>Anexo 16 Mercado Central</b> .....	123
<b>Anexo 17 Iglesia San Blas</b> .....	123

## RESUMEN EJECUTIVO

El siguiente proyecto tiene como objetivo la elaboración de una ruta gastronómica de la elaboración de cerveza artesanal en el centro histórico de la ciudad de Quito utilizando como herramienta nuevas técnicas de información, esto ayudara a los turistas nacionales que conozcan su proceso de producción.

El objetivo principal es incrementar su producción, técnicas de elaboración y conocer que este tipo de cerveza es 100% natural y respetuoso con el medio ambiente, y también como se elaboró por primera vez en la ciudad, de esta manera incrementar el turismo y la economía del país.

Este proyecto está basado en promocionar una ruta turística gastronómica relacionada a la elaboración de cerveza artesanal lo que será la primera y mejor ruta de Quito.

Para realizar esta investigación y la elaboración de dicha ruta ocupe algunos recursos bibliográficos, encuestas, otras rutas, etc.

---

## ABSTRACT

The following project aims to develop a gastronomic route of artisan cherry making in the historic center of the city of Quito using new information techniques as a tool, this will help national tourists who know their production process.

The main objective is to increase their production, processing techniques and know that this type of beer is 100% natural and respectful with the environment, and also how it is made for the first time in the city, thus increasing tourism and economy of the country.

This project is based on promoting a gastronomic tourist route related to the production of artisan cherry, which will be Quito's first and best route.

To carry out this investigation and the elaboration of this route it occupies some bibliographical resources, surveys, other routes, etc.

---

## INTRODUCCIÓN

Esta ruta está localizada en el Centro Histórico y sus alrededores en la ciudad de Quito. El nombre actual que se le conoce a Quito es (oficialmente San Francisco de Quito) la cual es considerada la ciudad más importante y fluyente de turismo y además es la capital del Ecuador ya que esta es considerada la ciudad más antigua no solo del país sino de toda Sudamérica, también es la segunda ciudad de Ecuador con mayor población después de la ciudad de Guayaquil, ya que cuenta con 1 607 734 habitantes entre (parroquias urbanas) y 2 239 191 habitantes en todo el Distrito Metropolitano.

En este trayecto se puede observar una gran variedad de atractivos turísticos culturales, y a su vez conocer un poco sobre la historia de cómo llegó a nuestra ciudad la primera receta para elaboración de la cerveza artesanal y en qué lugar fue elaborada los cuales pueden contribuir como una fuente adicional de ingresos para la localidad y promover su desarrollo mediante el turismo histórico.

Este proyecto está basado en la recopilación de información e identificación de que la cerveza no se vea solo como un producto más de consumo sino el poder darle una nueva

## **CAPÍTULO I**

### **1.0 Antecedentes**

Diseño de una ruta turística gastronómica de la elaboración de cerveza artesanal en el Centro Histórico de Quito provincia de Pichincha con la finalidad de conocer su evolución

**Tema: NORMATIVA MINISTERIO DE TURISMO**

**Autor:** Ministerio de Turismo

**Año:** 27 de Abril de 2016

**Institución:** Ministerio de Turismo

**Conclusiones:** con esta normativa tendremos la factibilidad de relacionar los trabajos laborales con las normativas relacionadas al turismo ya que se encargan de brindar diferente servicio para poder realizar el proyecto.

**Tema: Calles, casas y gente del Centro Histórico de Quito “Protagonistas y calles en sentido oriente-occidente, de 1534 a 1950, de la calle Rocafuerte a la calle Portilla”**

**Autor:** Fernando Jurado Noboa

**Institución:** Biblioteca Básica de Quito

**Año:** 2012

---

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

**Conclusión:** este libro sirve como un gran aporte para conocer un poco sobre las costumbres de la gente, edificaciones y como fue evolucionando el turismo en esta parroquia ya que sus edificaciones dieron una gran relevancia para despertar interés en turistas extranjeros ya que eran atraídos por el estilo que tenían las iglesias y a la vez las calles que fueron construidas por la piedra volcánica de volcán Pichincha.

**Título: Bebidas de Antaño en Quito**

**Autor:** Javier Gomezjurado Cevallos

**Institución:** Instituto Metropolitano de Patrimonio

**Año:** 2014

**Conclusión:** en este libro sirve de aporte ya que permite conocer El consumo de las bebidas en el área urbana: las prácticas socio-culturales en torno al consumo de las bebidas alcohólicas. Producción, comercialización y consumo del aguardiente en el Quito colonial. El control de la economía del aguardiente, el aguardiente Post-Colonial. La historia de la cerveza; la orden franciscana y su vínculo con la cerveza; la producción cervecera en el ecuador. Las tres grandes cerveceras quiteñas en el siglo XIX Y XX; la cultura de la bebida en Quito; otras bebidas de antaño en Quito; la bebida en la tradición literaria. Aguardiente que canta. La música y la bebida. Costumbres y usos en torno a las bebidas. Espacios de consumo y expendio de bebidas alcohólicas en Quito. Algunas recetas de las bebidas de antaño.

---

**Tema:** Planta piloto para cerveza artesanal

**Autor:** Jorge Alberto Medina Criollo

**Institución:** Universidad Central del Ecuador

**Año:** 2015

**Conclusión:** Esta tesis permite conocer que el mercado mundial se ha vuelto común encontrar una gran variedad de cervezas, en parte, esta diversificación se agradece a la creciente producción de cervezas artesanales, que principalmente destacan por la amplia gama de aromas, gustos, colores y contenido alcohólico, esto es logrado variando principalmente el tipo de malta a usar o también la proporción de granos a usar, ya que es muy común emplear trigo solo o en mezcla con malta para la elaboración de cerveza, además de incorporar aditivos a la preparación, estos consisten en: frutas, plantas, raíces, especias, jarabes, melazas, entre varios otros.

Este tipo de cervezas pueden ser elaboradas en forma casera con equipos más o menos rudimentarios para consumo y degustación personal de quien las elabora. A mayor escala nos encontramos con: casas de cerveza, micro cervecerías.

### 1.01 Contexto

Ecuador es conocido oficialmente como la República del Ecuador, es uno de los países más pequeños que podemos encontrar en Sudamérica ya que tiene una superficie de 256.370 km cuadrados y su población es de 16 millones de habitantes que reside actualmente. Ecuador está ubicado al noreste de América del sur, tiene límites territoriales con ciertos países como son al sureste con Perú y al norte con Colombia. Además, tiene una gran parte delimitada con el océano Pacífico. Ya que en esta delimitación encontramos a las islas Galápagos reconocidas como una de las maravillas naturales del mundo. (Bembibre, definicion abc, 2009).

El Distrito Metropolitano de Quito tiene imitaciones importantes como son

**Norte:** Provincia de Imbabura

**Sur:** cantones Rumiñahui y Mejía

**Este:** cantones Pedro Moncayo, Cayambe y Provincia de Napo

**Oeste:** cantones Pedro Vicente Maldonado, Los Bancos y Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas. (Gobierno de la Provincia de Pichincha, 2017)

La ciudad de Quito fue declarada como la primera ciudad del Ecuador en Patrimonio Cultural de la Humanidad Quito por las Naciones Unidas en el año 1978. Su Centro Histórico tiene un aspecto de transportar a la época colonial debido a sus calles y aceras empedradas. En el siglo XIX la ciudad se encontraba limitada por fronteras del Centro Histórico. Pero en la actualidad este sector solo constituye a una pequeña parte de toda la ciudad, pero sin dudas, el Centro Histórico es el sector más rico visto desde un punto histórico y cultural. Y las plazas que hoy visitan turistas y ciudadanos fueron escenarios de batallas. (Halberstadt, Ecuador Explorer, 2018)

---

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

La ciudad de Quito posee uno de los sectores más grandes y mejor conservados de América que es el Centro Histórico. El cual fue declarado junto al centro histórico de Cracovia (Polonia), como Patrimonio Cultural de la Humanidad por la Unesco el 18 de septiembre de 1978. El Centro Histórico se encuentra en la parte centro sur de la ciudad en una superficie de trescientas veinte hectáreas. En toda la zona podemos encontrar 130 edificaciones monumentales (donde se conserva una diversidad de arte pictórico y escultórico, de tiene característica de arte religioso) y cinco mil inmuebles de bienes patrimoniales. Debido al descuido que estuvo durante algunos años sus edificaciones comenzaron a deteriorarse y sus calles a causa que fueron invadidas por vendedores ambulantes. Esto provocó a que exista desinterés de visitas a la zona y no era muy seguro para ese entonces. Pero en la actualidad han existido programas que ayudaron a embellecer el Centro histórico y mejorar toda la infraestructura de sus arquitecturas para que puedan ser visitadas. (mi lindo Ecuador, 2018).

Quito tiene su eje Longitudinal que comienza desde la Panamericana Norte que mientras avanzamos llegamos a la Av. Galo Plaza Lasso. Pero esta avenida cambia de nombre cuando pasamos la parada del terminal “El Labrador” (parada del trolebús y metro de Quito actualmente), mientras ya nos adentramos más a la ciudad pasará a ser la Av. 10 de Agosto, cuando esta vía llega al Centro Histórico Quito esta ya toma una forma estrecha y es la calle Guayaquil que llega ser una de las calles antiguas y es la vena principal del Centro de Quito después continúa el Eje Longitudinal hacia el sur cuando la calle Guayaquil y la calle Rocafuerte se unen, para dar inicio a la Av. Pedro Vicente Maldonado, ésta es la vía más extensa que recorre toda la parte

---

sur de la ciudad hasta convertirse en la Panamericana Sur. Llega hasta su parada que es en Guamaní. (quitoadventure, 2018)

En el trayecto de la ruta podemos encontrar una gran variedad de atractivos naturales y culturales.

Entre los atractivos naturales que son los siguientes:

- Parque la Alameda
- Parque Itchimbia
- Parque El Arbolito

Entre los atractivos culturales tenemos:

- Iglesia de San Francisco
- Iglesia La Compañía
- Catedral Metropolitana
- Iglesia de San Agustín
- Iglesia La Merced
- Iglesia de San Blas

## 1.02 Justificación

La ruta gastronómica de la elaboración de cerveza artesanal partirá desde el convento de San Francisco que se encuentra ubicado en el Centro Histórico de Quito hasta la parroquia de Itchimbia se plantea mediante esta propuesta incentivar a los turistas para que entre el interés de conocer cómo nace la cerveza en nuestro país.

La cerveza artesanal tiene una preparación más amigable con el medio ambiente ya que en su elaboración lo realiza a través de materiales no contaminantes y es más saludable para la salud.

Esta cerveza posee más grados de alcohol que la cerveza normal, esto se obtiene mediante el proceso de la fermentación, siendo este un producto de poco consumo ya que no es muy conocido en la actualidad.

A través de esta ruta se tratara de impulsar el conocimiento y degustación de la cerveza artesanal en lugares fuera del centro histórico de Quito y con ello mejorar el turismo beneficiando a los propietarios de los locales generando ingresos positivos y económicos.

## Definición del Problema Central (Matriz T)

¿Qué es una Matriz T?

La matriz T es una herramienta para facilitar el proceso de conceptualización, diseño, ejecución y evaluación de proyectos cuyo propósito es brindar la estructura al proceso de planificación y comunicar información esencial relativa al proyecto, se puede utilizar en todas las etapas de comités de revisión, ejecución y evaluación ex – post. Debe elaborarse con la participación inicial del equipo y luego evolucionar con la participación activa del prestatario, de sus consultores de proyecto, de la representación y del ejecutor. Se modifica y mejora repetidas veces tanto durante la preparación como durante la ejecución del proyecto. (Banco Mundial, 2014).

**Tabla 1**  
**Escalas**

1	Bajo
2	Medio bajo
3	Medio
4	Medio alto
5	Alto

**Elaborado por:** Bryan Taipe

### **Análisis:**

En esta tabla se detallan las escalas que se utilizarán, la cual 1 representa bajo, 2 medio bajo, 3 medio, 4 medio alto y 5 representa alto para calificar el cuadro de la matriz T.

**Tabla 2**  
**Matriz Análisis T**

<b>Problema Agravado</b>	<b>Problema Central</b>				<b>Problema Resuelto</b>
Escaso conocimiento sobre el origen y cómo es el proceso de elaboración de la primera cerveza artesanal en nuestro país.	Escasa promoción turística sobre como evoluciono el proceso de elaboración de la cerveza artesanal en nuestro país.				Promoción turista de como evoluciono el proceso de elaboración de la cerveza artesanal con la creación de la ruta turística gastronómica.
<b>Fuerzas Impulsadoras</b>	I	P. C.	I	P. C.	<b>Fuerzas Bloqueadoras</b>
Gestionar una colaboración directa con los propietarios de los bares y restaurantes para implementar la ruta turística gastronómica.	2	4	5	2	Desinterés de los propietarios de los bares y restaurantes para efectuar la ruta gastronómica.
Empoderamiento del proyecto por parte de la ciudadanía	1	3	5	2	Escaza participación de la ciudadanía para realizar el proyecto
Conocimiento de los turistas sobre el proceso de elaboración de la primera cerveza artesanal y maridaje con platillos típicos de la zona.	2	5	3	1	Insuficiente información sobre cómo fue elaborado la primera cerveza artesanal y maridaje con platillos típicos de la zona.
Captación de recursos económicos para invertir en publicidad	2	4	4	2	Escaza inversión de recursos en material publicitario

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

Delinear adecuadamente la ruta turística gastronómica con la adecuada señalización para la movilidad del turista	2	4	4	3	Vías con difícil acceso, carencia de estacionamiento,
	3	5	5	2	Escaza señalización y rutas poco amigables para la movilidad del turista.

**Elaborado por:** Bryan Taipe

### **Análisis:**

En esta tabla se ha tomado en cuenta los aspectos de mayor relevancia que afectan para que no se pueda promocionar turísticamente la evolución del proceso de elaboración de la cerveza artesanal en el sector. En la parte superior central de la tabla se detalla el problema principal que tiene la escasa promoción turística sobre como evoluciono el proceso de elaboración de la cerveza artesanal en nuestro país y pueda ser una actividad económica importante para la ciudadanía, en la parte superior izquierda se menciona la situación empeorada en la que se describe de forma negativa el problema principal y en la parte superior derecha se indica la situación mejorada detallando de forma positiva el estado de la problemática central.

En el lado izquierdo se localiza las Fuerzas Impulsadoras, aquí se toma en cuenta los aspectos en forma positiva que puedan mejorar las situaciones para poder llegar a la situación actual. En el lado derecho se encuentra las Fuerzas Bloqueadoras, aquí tomamos en cuenta los aspectos de manera negativa en donde se especifican los mismos aspectos de las fuerzas impulsadoras, pero en una condición agravada. Los parámetros de calificación son “I” (Intensidad) y “P. C.” (Potencial de Cambio),

estos parámetros se miden en una escala de 1 a 5, según sea la importancia de la intensidad y el cambio que se pueda lograr analizadas en cada fuerza registrada, como se indica en la Tabla N° 1.

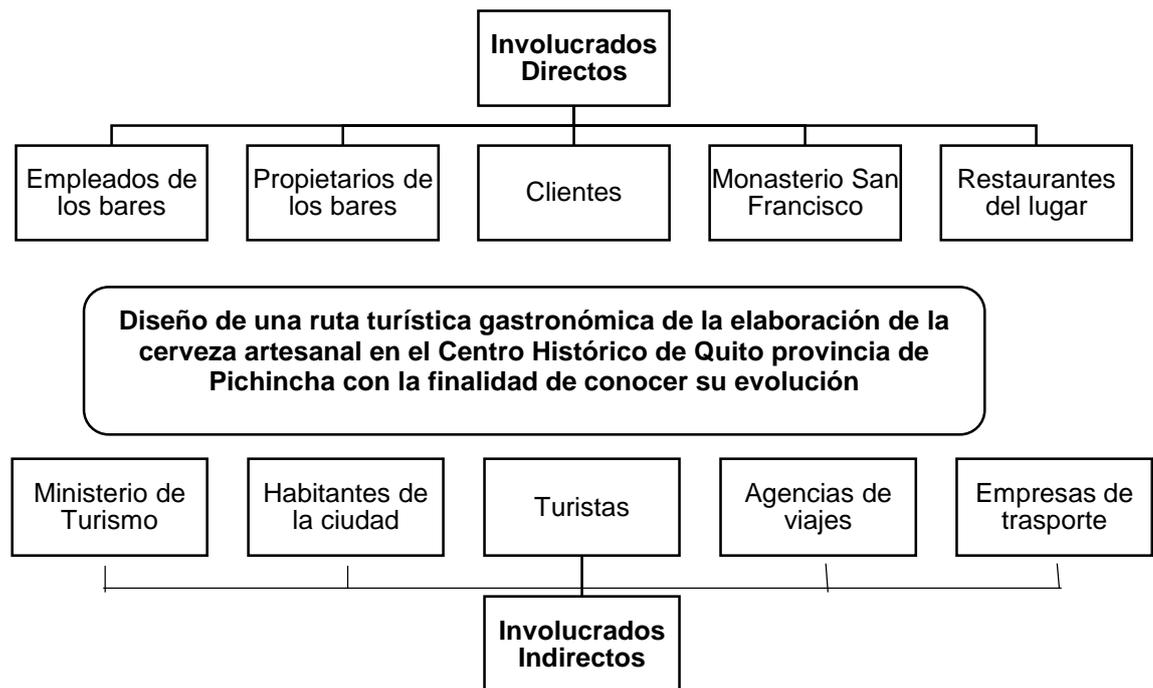
La ruta turística gastronómica se encuentra localizada en el Centro Histórico y la parroquia Itchimbia en la ciudad de Quito, provincia de Pichincha, la que cuenta con mucha historia de sus costumbres y tradiciones que puede ser promocionada, el problema que se ha evidenciado en el lugar es la limitada difusión de información sobre darle un ámbito turístico al proceso de evolución de preparación de la cerveza artesanal y su maridaje con platillos típicos de la zona. Razón por la cual existe un desconocimiento por parte de la ciudadanía nacional y extranjera, esto ocasiona el escaso interés de la ciudadanía, además de no tener una entidad turística óptima que pueda promocionar, de esta manera no permite un desarrollo eficiente de la actividad turística como tal, mediante esta actividad se puede contribuir con ingresos adicionales para los propietarios y así conseguir un gran auge de turistas en los establecimientos.

Esto se puede alcanzar por medio de promoción impresa que sea distribuida en agencias de viajes por el ministerio de la ciudad, que deseen impulsar el proceso de evolución elaboración de la cerveza artesanal y mediante un esfuerzo en conjunto con unidades educativas con carreras en el ámbito turístico se podría incluir salidas técnicas para su impulso turístico.

## CAPÍTULO II

### 2.0 Análisis de involucrados

#### 2.01 Mapeo de involucrados



**Figura 1**  
**Mapeo de involucrados**  
Elaborado por: Bryan Taipe

#### Análisis:

En esta figura se detalla el mapeo de involucrados tanto directos como indirectos en el tema planteado. Entre los involucrados directos podemos encontrar a los propietarios de los bares, empleados de los bares, clientes, monasterio de San Francisco y restaurantes del sector. Entre los involucrados indirectos tenemos al Ministerio de Turismo, habitantes de la ciudad, turistas, agencias de viajes, empresas de transporte.

**Tabla 3**  
**Mapeo de involucrados**

<b>Beneficiarios</b>	<b>Directos</b>	<b>Indirectos</b>	<b>%</b>
Propietarios de los bares	X		25%
Empleados de los bares	X		15%
Clientes	X		15%
Monasterio de San Francisco	X		5%
Habitantes de la ciudad		X	10%
Turistas		X	5%
Ministerio de Turismo		X	0%
Agencias de viajes		X	5%
Restaurantes del lugar	X		15%
Empresas de transporte		X	5%
<b>Total</b>			100%

**Elaborado por:** Bryan Taipe

### **Análisis:**

En esta tabla se detalla de mapeo de involucrados proporcionando un porcentaje de favorecimiento a cada uno de ellos, teniendo como principal beneficiario los Propietarios de los bares con el 25% y con la menor representación el MINTUR con el 0% ya que no incurre directamente en el proyecto.

En el intermedio de esta valoración encontramos a los empleados de los bares, los habitantes de la ciudad, clientes y restaurantes del lugar con un porcentaje del 15% cada uno ya que con una mayor afluencia de turistas podrán incrementar sus ingresos ofertando sus servicios a más personas y a la vez siendo generadores de empleo para los habitantes de la ciudad.

## 2.02 Matriz de análisis de involucrados

**Tabla 4**  
**Matriz de análisis de involucrados**

<b>Actores Involucrados</b>	<b>Interés sobre el problema central</b>	<b>Problemas percibidos</b>	<b>Mandatos</b>	<b>Interés sobre el proyecto</b>	<b>Conflictos potenciales</b>
Propietarios de los bares	Incrementar demanda de turistas	Desconocimiento de los turistas de la elaboración de la primera cerveza artesanal	Artículo 16 correspondiente al Capítulo IV (Del Ministerio de Turismo) de la Ley de Turismo	Percibir más recursos económicos por el turismo	Carencia de promoción de los lugares
Empleados de los bares	Brindar un buen servicio a los turistas	Personal no capacitado para explicar sobre la cerveza	Art. 1 En los establecimientos de hoteles, bares y restaurantes de primera y segunda categorías Del país se cobrará, a partir de la vigencia del presente Decreto, el 10% adicional al consumo.	Percibir remuneración extra por buen trato a los turistas	Desinterés por brindar buen servicio al momento de estar lleno el bar
Ministerio de Turismo	Aprovechar los atractivos culturales	La actividad turística no representa un aporte significativo para los habitantes de la ciudad	Artículo 17 correspondiente al Capítulo IV (Del Ministerio de Turismo) de la Ley de Turismo	Contar una mayor acogida de turistas nacionales	Carencia de publicidad y de brindar las condiciones necesarias para poder elaborar la ruta turística

Habitantes de la ciudad	Generar mayores recursos económicos	Habitantes del lugar escasamente involucrados con el turismo	Art. 23 correspondiente a la Normativa Constitucional Sección Cuarta (Cultura y Ciencia) del Ministerio de Cultura	Obtener más ingresos mediante el proyecto turístico.	Desconocimiento de la población sobre la cerveza artesanal.
Habitantes de la ciudad	Beneficiarios de la información del investigador	Desconocimiento de información por parte de las habitantes de la ciudad.	Art. 23 correspondiente a la Normativa Constitucional Sección Cuarta (Cultura y Ciencia) del Ministerio de Cultura del Ecuador	Adquirir conocimientos sobre los lugares que elaboran la cerveza artesanal	Habitantes no conocen la existencia de la ruta cervecera
Turistas	Asistencia frecuente y constante de turistas a los bares	El turista desconoce el origen de la primera cerveza en el Ecuador	Artículo 46 correspondiente al Capítulo X (Protección al consumidor de servicios turísticos) de la Ley de Turismo	Recorrer una nueva ruta conociendo un nuevo producto	Interés limitado por conocer los lugares donde se distribuye dicho producto
Agencias de viajes	Extender sus paquetes operacionales	La ruta marcada no brinda una seguridad de alta calidad	Art. 87 correspondiente al Capítulo II (De las agencias de viajes) del Reglamento General de Actividades Turísticas	Lograr que sus productos sean uno de los mejores a nivel nacional	En la ruta señalada no se encuentra la lista de los proveedores
Restaurantes del lugar	Mayores ingresos económicos	Elevado costo de sus productos y mal servicio a los turistas	Artículo 7 correspondiente al Capítulo II (De las actividades turísticas y de quienes las ejercen) de la Ley de Turismo	Mayor demanda de turistas, establecimiento cuenta con las condiciones necesarias para brindar servicio de calidad.	Vender sus productos a precios elevados y establecimientos en pésimas condiciones

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

Empresas de transporte	Transportar a una cantidad estable de turistas	Carencia unidades de transporte	Art. 5C.- transportación cuando se dedica principalmente al turismo, inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito	Unidades adecuadas para brindar el servicio de alta calidad	Unidades en mal estado, pésimo servicio a los turistas y falta de protección a los turistas
------------------------	------------------------------------------------	---------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------

**Elaborado por:** Bryan Taipe

### **Análisis:**

En esta tabla se proporciona soluciones a los problemas e intereses planteados en la investigación mediante las leyes que rigen la actividad turística en el Ecuador con la intervención de organismos estatales.

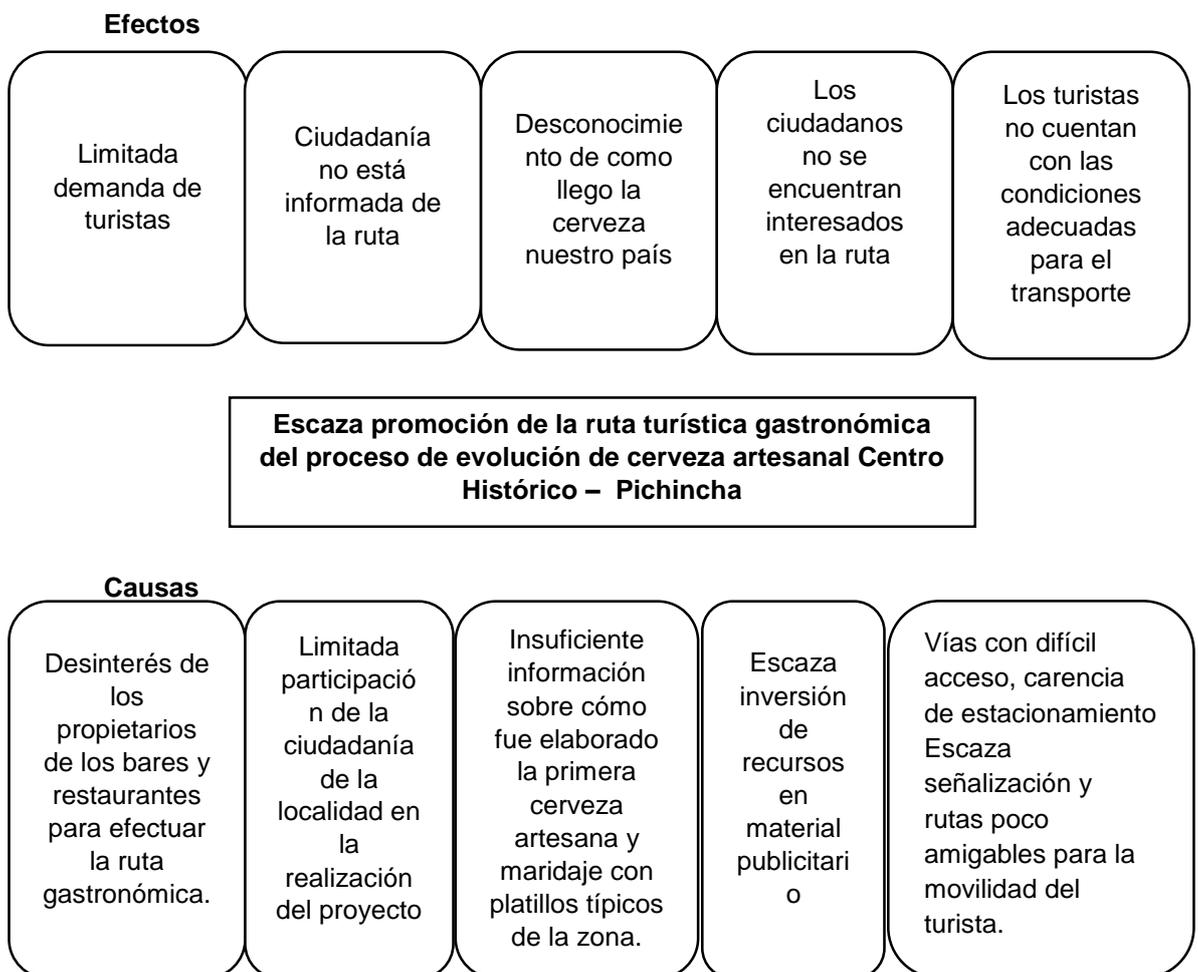
Todos los actores que intervienen en la propuesta tienen como finalidad que esta actividad pueda tener un impulso y un desarrollo sostenible, beneficiando a cada uno de ellos como como por ejemplo a la Junta Parroquial con la captación de más dinero para realizar obras dentro de la parroquia y los pobladores de la misma con plazas de empleo y apertura de negocios a fines al turismo que permitan un incremento en sus ingresos y se empoderen de esta actividad.

A los turistas nacionales y extranjeros con un lugar que ofrezca las condiciones y servicios adecuados para poder visitar la localidad y hacer de la misma una experiencia enriquecedora e inolvidable.

## CAPÍTULO III

### 3.0 Problemas y Objetivos

#### 3.01 Árbol de problemas



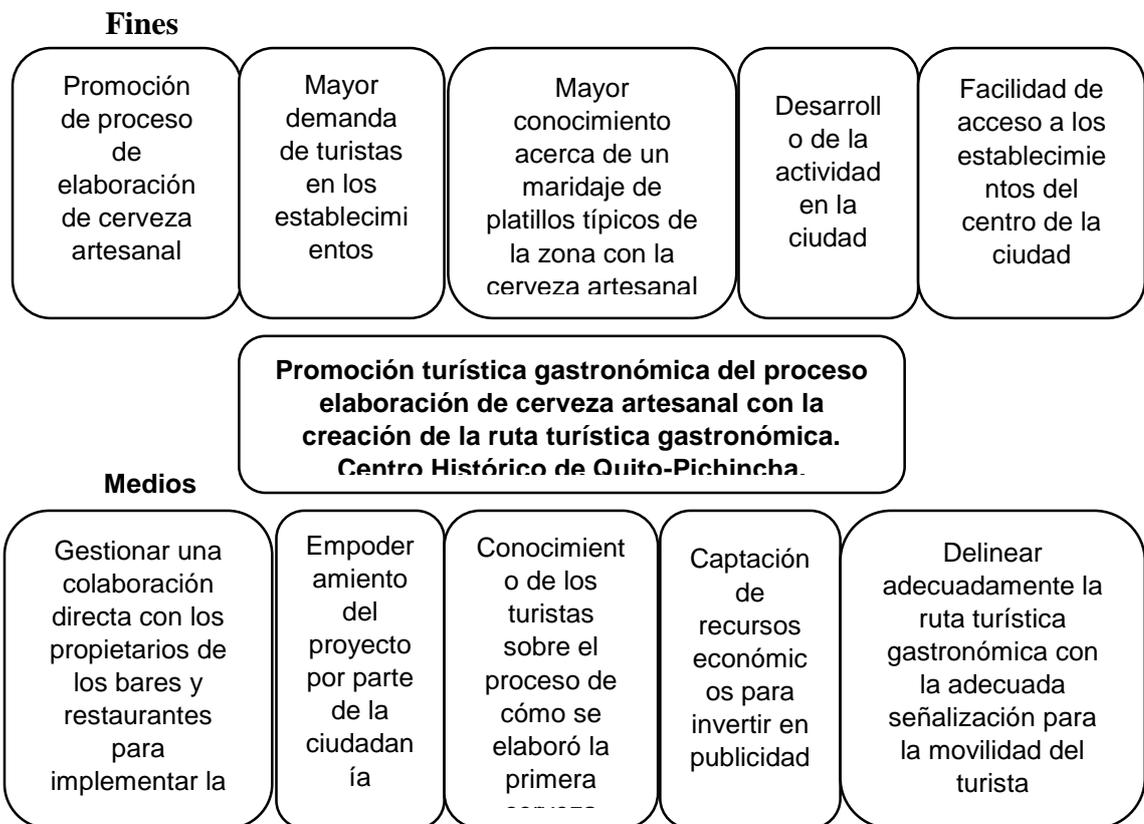
**Figura 2**  
**Árbol de problemas**  
**Elaborado por:** Bryan Taipe

**Análisis:**

En esta figura se detalla mediante el árbol de problemas los impedimentos percibidos durante el análisis, en la actividad turística debido que exista un desinterés por parte de los propietarios para poder promocionar sus bares a los turistas y culturalizar a la ciudadanía para que puedan saber cómo tener un buen maridaje entre cerveza artesanal con un platillo típico de la zona y a la vez esto sea beneficioso para los propietarios tanto de los bares como para los restaurantes.

En el árbol de problemas se desglosa las causas con sus respectivos efectos por la cual la promoción del proceso de elaboración de la cerveza artesanal no ha existido, por ende, los turistas no acuden en un número significativo a los establecimientos ya que desconocen de la existencia de la misma y no brindan las condiciones necesarias para realizar turismo.

### 3.02 Árbol de objetivos



**Figura 3**  
**Árbol de objetivos**  
**Elaborado por:** Bryan Taípe

#### **Análisis:**

En esta figura se indica mediante el árbol de objetivos los aspectos a solucionar verificando su factibilidad social, económica y ambiental mencionada en el mismo por medios y fines que pretenden que exista una promoción de la ruta turística gastronómica y el proceso de elaboración de cerveza artesanal, para que se la pueda considerar como una fuente adicional de ingresos a los propietarios

Mediante una mayor demanda de turistas nacionales y extranjeros se captaría mayores recursos económicos y a la vez dar información sobre el maridaje adecuado con la cerveza artesanal.

## CAPÍTULO IV

### 4.0 Análisis de alternativas

Una vez ya concluido el árbol de objetivos se comienza a despejar muchas inquietudes pero teniendo una idea clara de lo que se desea alcanzar con el proyecto. Cuando empezamos a utilizar el análisis de alternativas se puede valorar cada uno de los fines en diversos aspectos, y llegamos a la conclusión de que la investigación hecha se la puede aplicar en un proyecto que ofrece las condiciones y los resultados para que se pueda implementar en la localidad donde se realiza el estudio.

#### 4.01 Matriz de análisis de alternativas

**Tabla 5**  
**Categorías**

1-5	Bajo
6-11	Medio bajo
12-17	Medio alto
18- ?	Alto

**Elaborado por:** Bryan Taipe

#### **Análisis:**

En esta tabla se detallan las escalas del análisis de alternativas, en la cual de 1 – 5 representa bajo, de 6 – 11 medio bajo, de 12 – 17 medio alto y de 18 - ? alto. Para que el proyecto pueda ser considerado factible la escala debe proporcionar como resultado un valor igual o superior a 12.

**Tabla 6**  
**Matriz de análisis de alternativas**

<b>Objetivos</b>	<b>Impacto sobre el proyecto</b>	<b>Factibilidad técnica</b>	<b>Factibilidad financiera</b>	<b>Factibilidad social</b>	<b>Factibilidad política</b>	<b>Total</b>	<b>Categoría</b>
Gestionar una colaboración directa con los propietarios de los bares para implementar la ruta	4	3	2	4	5	18	Alto
Captación de recursos económicos para invertir en publicidad	4	4	2	3	3	16	Medio Alto
Implementar como actividad turística la evolución de proceso de cerveza artesanal en la ciudad	4	3	3	5	2	17	Medio Alto
Realizar el diseño de la ruta del proceso de cerveza artesanal	3	3	2	3	3	14	Medio Alto
Contar con una mayor demanda de turistas en los establecimientos	5	3	2	4	3	17	Alto
<b>Total</b>	20	16	14	18	15	82	

**Elaborado por:** Bryan Taipe

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

---

**Análisis:**

En la presente tabla se realiza un análisis de los objetivos planteados en el proyecto, otorgando una categoría a cada uno de ellos en la misma que se analizan aspectos técnicos, financieros, sociales y políticos.

Ya que el primer objetivo tiene un puntaje de 18 que equivale a alto siendo un objetivo 100% factible.

El segundo objetivo posee un puntaje de 16 que equivale a medio alto siendo factible para el proyecto.

El tercer objetivo posee un puntaje de 17 que equivale a medio alto siendo factible para la ruta turística.

El cuarto objetivo posee un puntaje 14 equivalente a medio alto siendo factible para el proyecto.

El quinto objetivo tiene un puntaje de 17 que equivale a alto

Cada uno de estos objetivos es de categoría medio alto teniendo como resultado una suma total de 82 puntos lo que significa que la propuesta de una ruta gastronómica del proceso de evolución de cerveza artesanal en la ciudad es factible.

#### 4.02 Matriz de análisis de impactos de objetivos

**Tabla 7**

**Matriz de análisis de impactos de objetivos**

OBJETIVOS	Factibilidad de lograrse Alto – Medio – Bajo (4 – 2 – 1)	Impacto en género Alto – Medio – Bajo (4–2–1)	Impacto ambiental Alto – Medio – Bajo (4 – 2 – 1)	Relevancia Alto – Medio – Bajo (4 – 2 – 1)	Sostenibilidad Alto – Medio – Bajo (4 – 2 – 1)	Total
Gestionar una colaboración directa con los propietarios de los bares para implementar la ruta gastronómica para promocionar el proceso de elaboración de la cerveza artesanal	Con la participación de los propietarios y la ciudadanía se podrá realizar la ruta	Intervención de hombres y mujeres sin exclusión de género(4)	Impacto ambiental por incluir exóticos ingredientes, como hierbas y especias interesantes	Ingresos económicos para los propietarios de los bares y restaurantes	Remodelación en bares y restaurantes por recursos económicos generados por la actividad turística	33 – 44 Medio Bajo
Empoderamiento del proyecto por parte de la ciudadanía para una mayor demanda de turistas en los establecimientos	La ciudadanía está interesada en realizar la ruta	Apoyo logístico de Intervención de personas	Capacitación en cambio ambiental por medio de las 5R (reducir, reutilizar, reciclar, reparar y regular)	Reducir el uso de impresión de papel que afecte al medio ambiente	Cumplir con las normas ambientales que consta de los pilares de la sostenibilidad	33 – 44 Medio Bajo
Interés de combinar la cerveza artesanal con platillos típicos de la zona para Mayor conocimiento acerca de un maridaje	Interés de las personas por combinar el sabor de la cerveza artesanal con platillos típicos de la zona	Intervención de personas con capacidades limitadas, grupos GLBTI, mujeres y hombres	Implementación de planes de utilizar material de vidrio en vez de plástico	Plantación de productos exóticos utilizados en la elaboración de la cerveza	Charlas de concienciación a los habitantes que elaboran cerveza artesanal no afecta al medio ambiente(2)	45 – 66 Medio Alto

Captación de recursos económicos para invertir en publicidad y desarrollar la actividad en la zona	El proyecto recibe un gran apoyo por parte de los propietarios	Promover una campaña publicitaria masiva e inclusiva	Causar el menor impacto ambiental mediante la reducción de publicidad impresa	Información pública disponible para el público en general	Reduce el uso de máquinas industriales y evita la emisión de CO2 al ambiente	45 - 66 Alto
Delinear adecuadamente la ruta turística gastronómica con la accesibilidad adecuada que proporcione las condiciones necesarias para realizar esta actividad cómodamente	Personas interesadas en utilizar en realizar una caminata nocturna por los lugares	Utilizar un recorrido nocturno para evitar el exceso de vehículos a la zona	Reducir el uso de vehículos para no contaminar el aire	Las personas pueden llegar con facilidad a los lugares sin necesidad de preguntar información	Los propietarios de los bares y restaurantes se interesan en mejorar las fachadas de sus negocios para atraer a la ciudadanía	67 - ? Alto
<b>Promoción turística gastronómica del proceso elaboración de cerveza artesanal con la creación de la ruta turística gastronómica. Centro Histórico de Quito - Pichincha</b>	15	15	15	16	18	81

Elaborado por: Bryan Taipe

---

**Análisis:**

En esta tabla se verifica la viabilidad del proyecto en diferentes aspectos tales como el social, el económico y el ambiental.

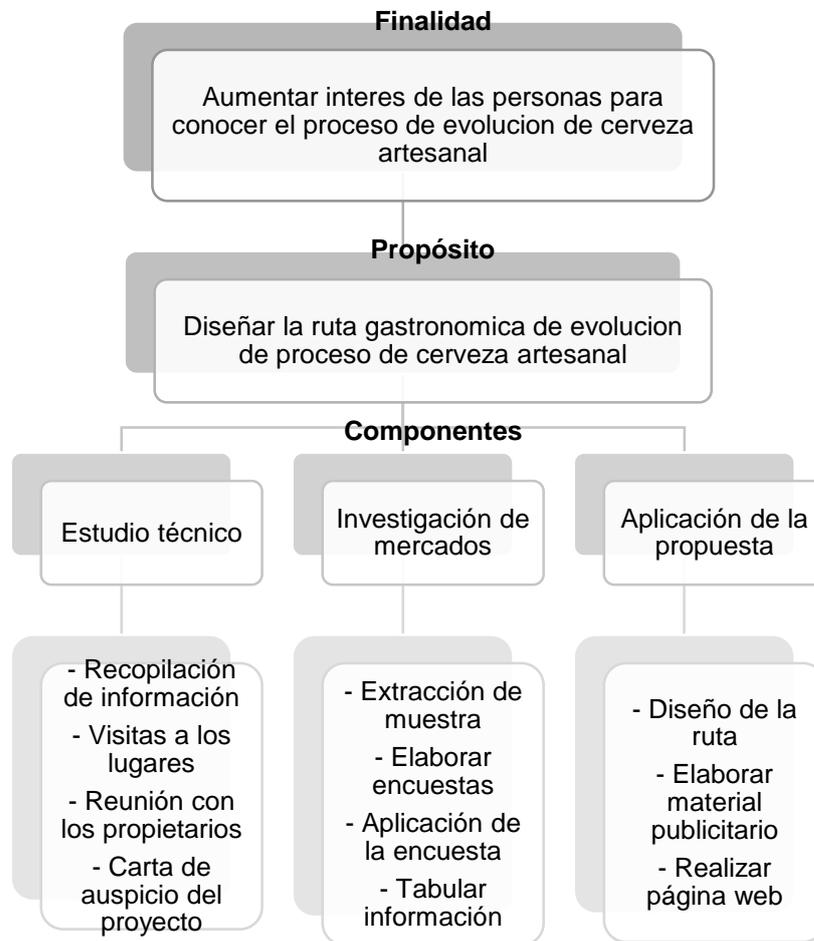
En lo que concierne al impacto que causará en el género se cuenta con el empoderamiento de los diferentes grupos de la sociedad, los mismos que intervendrán en las diversas etapas del tema planteado.

En lo que se refiere al impacto ambiental lo que se propone es causar la menor alteración posible mediante la reducción de publicidad impresa, efectuar planes de reforestación y capacitar permanentemente a los ciudadanos turistas sobre el reciclaje por medio de las 5 R (reducir, reutilizar, reciclar, reparar y regular).

La relevancia del proyecto es significativa ya que se favorece a los propietarios con la captación de más recursos económicos, también se proporciona información correspondiente a la ruta a disposición del público en general.

Para la sostenibilidad de este proyecto se cumplirá con las normas ambientales establecidas, además de ofrecer charlas de concienciación ambiental. Una vez concluido el análisis del impacto de los objetivos la puntuación de la tabla es de 81 lo que significa que el proyecto cuenta con la factibilidad para desarrollarlo, posteriormente implementarlo.

#### 4.03 Diagrama de estrategia



**Figura 4**  
**Diagrama de estrategias**  
**Elaborado por:** Bryan Taipe

#### Análisis:

En esta figura observamos las estrategias que se utilizarán y que están distribuidas en cuatro niveles que van desde la parte inferior a la parte superior y se empieza por:

Las actividades son las que se deben realizar en un corto plazo de tiempo, entre las cuales se tiene a la recopilación de información, visitas a los lugares, reunión con los propietarios, elaboración y presentación de la carta de auspicio del proyecto,

---

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

degustación de la muestra, elaboración de encuestas, aplicación de las encuestas, tabular información, diseño de la ruta, además de realizar el correspondiente material publicitario.

Mediante las actividades detalladas se obtiene la información correspondiente para realizar el diseño de la ruta turística gastronómica de la elaboración de cerveza artesanal en el Centro Histórico de Quito

En el siguiente nivel de la figura se encuentra a los componentes los cuales son el estudio técnico, la investigación de mercados y la aplicación de la propuesta, los mismos que son de gran importancia para el propósito de este proyecto que se indicará en el siguiente nivel.

Como tercer nivel se tiene al propósito del tema el cual es diseñar una ruta turística gastronómica de proceso de elaboración de cerveza artesanal para que posteriormente pueda ser implementada por los propietarios de los establecimientos, con la finalidad de que se incremente la afluencia de turistas nacionales y extranjeros posesionando a la cerveza artesanal como nueva fuente turística para generar ingresos y que los propietarios de los establecimientos se involucren en el desarrollo de este producto como tipo de turismo mediante la creación de negocios y los servicios que puedan proporcionar a los turistas.

De esta manera obtendrán un aumento en sus ingresos lo que implicará un mejoramiento en su promoción turística gracias a los recursos económicos percibidos por el turismo realizado en el lugar.

#### 4.04 Matriz de marco lógico

**Tabla 8**  
**Matriz de marco lógico**

<b>Objetivo</b>	<b>Indicadores</b>	<b>Medios de verificación</b>	<b>Supuestos</b>
<b>Finalidad</b>  Aumentar la afluencia de turistas a los establecimientos	Conseguir el 100% de ciudadanos interesados en la evolución de preparación de cerveza artesanal 2019	_Encuestas _Estadísticas	Obtener el patrocinio de las autoridades para promover una campaña publicitaria
<b>Propósito</b>  Implementación de la ruta turística gastronómica de proceso de evolución de cerveza artesanal	Desarrollar la promoción turística al 100% para el año 2019	_Encuestas _Visitas a los establecimientos	Captar los recursos necesarios para promocionar la ruta gastronómica de proceso de evolución de cerveza artesanal
<b>Componentes</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estudio técnico</li> <li>• Investigación de mercados</li> <li>• Aplicación de la propuesta</li> </ul>	Concluir el proceso de titulación al 100% para diciembre del año 2018	Proyecto de titulación impresa	Desarrollar y fomentar la propuesta planteada
<b>Actividades</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recopilación de información</li> <li>• Reunión con los propietarios</li> <li>• Elaboración y tabulación de encuestas</li> <li>• Elaborar material publicitario y pagina web</li> </ul>	Encuestas: \$5.80 Material impreso: \$56.37 Material digital: \$10.30	_Proformas _Facturas	Contar con la información necesaria para promocionar la ruta gastronómica de proceso de evolución de la cerveza artesanal

**Elaborado por:** Bryan Taipe

#### **Análisis:**

En la presente tabla se detalla cada uno de los niveles del diagrama de estrategias mediante indicadores que permitirán valorar el avance y la implementación de la propuesta, medios de verificación que se han utilizado en el proyecto tales como encuestas, facturas, entre otros. En la tabla también se indica mediante los supuestos lo que se espera conseguir en el proyecto.

## **CAPÍTULO V**

### **5.0 Propuesta**

Diseño de una ruta turística gastronómica de la elaboración de cerveza artesanal en el Centro Histórico de Quito provincia de Pichincha con la finalidad de conocer su evolución

#### **5.01 Antecedentes de la herramienta o metodología que propone como solución**

La ciudad de Quito fue declarada como la primera ciudad del Ecuador en Patrimonio Cultural de la Humanidad Quito por las Naciones Unidas en el año 1978. Su Centro Historico tiene un aspecto de transportar a la época colonial debido a sus calles y aceras empedradas. En el siglo XIX la ciudad se encontraba limitada por fronteras del Centro Historico. Pero en la actualidad este sector solo constituye a una pequeña parte de toda la ciudad, pero sin duda, el Centro Historico es el sector más rico visto desde un punto histórico y cultural. Y las plazas que hoy visitan turistas y ciudadanos fueron escenarios de batallas. (Halberstadt, ecuador explorer, 2018)

En la actualidad se mejoró la seguridad en esta zona y esto atrae a los turistas extranjeros a visitar, ya que existen establecimientos para todos lo presupuesto de las personas pero que sin dudar los mejores bares y restaurantes están en el centro histórico. (Halberstadt, ecuadorexplorer.com, 2013).

El Centro Histórico de Quito es uno de los sitios que mejor se han conservado del continente sudamericano en los últimos tiempos. Lo que más resalta entre sus atractivos es la presencia de material volcánico en las fachadas de sus edificaciones republicanas, monasterios, conventos e iglesias que denotan la influencia barroca y gótica de la época y se han convertido en uno de sus principales atractivos. ( Laines, 2017)

La ciudad cuenta con algunos puntos resaltantes e importantes que no se puede olvidar de visitar cuando se camine por el centro histórico como es: El Panecillo Museo de la Ciudad, Catedral Metropolitana de Quito, Calle de las Siete Cruces, Mercado de San Francisco, Iglesia y plaza de la Merced, Iglesia y plaza de San Agustín, Iglesia y plaza de Santo Domingo ( Laines, 2017)

Desde el momento que llego la cerveza artesanal al país no toda la ciudadana mostro interés sobre como era su proceso de elaboración y que esto podría ser una gran fuente de ingreso ya que a su vez es una gran oportunidad para combinar la cerveza artesanal con un platillo autóctono de la ciudad.

**Plan:**

Consiste en una serie de procedimientos que buscan alcanzar un objetivo planteado pero para llegar a ese objetivo se debe diseñar un plan y a este se le conoce como planificación ya que la planificación es la que requiere de operaciones mentales complejas como la aplicación de escenarios y el cómo reaccionar a ellos pero también es la que se encarga en definir claramente los objetivos y las acciones que se deben tomar para llegar a alcanzarlos. (conceptodefinicion.com, 2014)

**Promoción:**

Es un método que las empresas utilizan para dar a conocer su producto al mercado competente, utilizan una información sobre lo que se requiere vender, se trata de convencer al cliente para que tenga la voluntad de adquirirlo por el precio que se le oferta. Promoción proviene del verbo “Promover” por lo que es claro comprender según su etimología que se trata de una estrategia de comunicación de parte de las compañías que producen bienes y servicios con el fin de que la sociedad lo conozca. (conceptodefinicion.com, 2014)

**Itinerario turístico:**

Es una secuencia donde intervienen varios puntos de interés ya que se encarga de describir el camino que se va a recorrer. El término itinerario viene del latín, itinerarius. El itinerario no tiene un tiempo mínimo ni máximo pero pueden intervenir muchos factores durante el trayecto como lugares, paradas y accidentes. (significados.com, 2017)

**Ruta turística:**

Ruta consiste en una carretera o camino pero turísticamente es una actividad que consiste en realizar un viaje que se puede o no pernoctar en un lugar diferente al habitual, generalmente por ocio o placer, también se le conoce a la ruta turística como un camino o recorrido que se destaca por visitar atractivos para el desarrollo del turismo. Estas rutas tienen una característica que consiste en permitir el acceso a un patrimonio cultural o histórico de importancia. (asesores1turismo, 2016)

**Turismo:**

El turismo es un fenómeno social, cultural y económico que consiste en que las personas se desplazan a otros lugares fuera de su residencia ya sea por motivos de ocio o turismo. Las personas que se consideran visitantes es porque pueden ser turistas o excursionistas; residentes o no residentes ya que interviene en el turismo porque generan gasto turístico. (Organización Mundial de Turismo, 2018)

**Administración:**

La administración es una ciencia que tiene como objetivo el estudio de las organizaciones y las técnicas de planificación, organización, dirección y control de los recursos ya sea (humanos, financieros, materiales, tecnológicos) de una organización, para obtener el máximo beneficio posible que puede ser social, económico, dependiendo de los fines perseguidos por la organización. (Jaimes, 2017)

**Potencial:**

El potencial consiste en las aptitudes y conocimientos sobre algo que se puede mejorar para expulsarlo al máximo y sacar un beneficio de eso para mejorar nuestro estilo de vida y el mundo tome conciencia de que todo es posible, de hecho desarrollar nuestro potencial humano es mejorar el mundo porque si nosotros somos mejores personas el resto del mundo lo va a notar. (Cruz, 2013)

**Atractivo:**

Es la noción atractivo se refiere a aquello que consigue atraer la atención de una manera de desearlo y atraer hacia ti. Un atractivo turístico es un sitio o lugar que genera interés de los visitantes par que pueda ser visitado. (Merino, Definicion.de, 2016)

**Clasificación de atractivo:**

Son diferentes formas ya se tangible que impacte al visitante para que pueda llegar a ser visitado como son

- **Sitios Naturales:** montañas, planicies, valles, quebradas, cañones, lagos, lagunas, pantanos, ríos, caídas de manantiales, costas, grutas, cavernas, áreas protegidas, entre otros.
- **Manifestaciones Culturales:** museos, arquitectura y espacios urbanos, lugares históricos, restos arqueológicos y pueblos.
- **Folklore:** manifestaciones religiosas y populares, ferias, mercados, música, danza, artes, artesanías, gastronomía.
- **Realizaciones técnicas científicas:** explotaciones mineras, explotaciones agropecuarias y pesqueras, explotaciones industriales, obras de arte y técnica; pintura, escultura, artesanías, diseño industrial, arquitectura, realizaciones urbanas, obras de ingeniería, cine, TV, observatorios, centro científico y técnicos: zoológicos y acuarios, botánicos y planetarios.
- **Acontecimientos programados:** artísticos: música, teatro, festivales de cine, deportivos, fiestas religiosas y profanas, concurso de belleza, convenciones, corrida de toros, ferias y exposiciones, etc. (Cano, 2014)

---

## **Clasificación de Patrimonio:**

### **Patrimonio Cultural:**

Es el conjunto de bienes tangibles e intangibles, que constituyen la herencia de un grupo humano, que refuerzan emocionalmente su sentido de comunidad con una identidad propia y que son percibidos por otros como característicos. El Patrimonio Cultural como producto de la creatividad humana, se hereda, se transmite, se modifica y optimiza de individuo a individuo y de generación a generación.

(fundacion ILAM, 2013)

### **Patrimonio Tangible**

Está constituido por objetos que tienen sustancia física y pueden ser conservados y restaurados por algún tipo de intervención; son aquellas manifestaciones sustentadas por elementos materiales productos de la arquitectura, el urbanismo, la arqueología, la artesanía, entre otros.

### **Patrimonio Intangible:**

Puede ser definido como el conjunto de elementos sin sustancia física, o formas de conducta que proceden de una cultura tradicional, popular o indígena; y el cual se transmite oralmente o mediante gestos y se modifica con el transcurso del tiempo a través de un proceso de recreación colectiva. Son las manifestaciones no materiales que emanan de una cultura en forma de: saberes (conocimientos y modos de hacer enraizados en la vida cotidiana de las comunidades), celebraciones (rituales, festividades, y prácticas de la vida social), formas de expresión (manifestaciones literarias, musicales, plásticas, escénicas, lúdicas, entre otras) y lugares (mercados,

ferias, santuarios, plazas y demás espacios donde tienen lugar prácticas culturales).  
(fundacion ILAM, 2013)

### **Patrimonio Natural:**

Es el conjunto de bienes y riquezas naturales que ha ido manteniendo en estado puro debido a q existido a su gran valor ancestral que tenido como son los monumentos naturales constituidos por formaciones físicas y biológicas o por grupos de esas formaciones que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista estético o científico, las formaciones geológicas y fisiográficas y las zonas estrictamente delimitadas que constituyan el hábitat de especies animal y vegetal, amenazadas o en peligro de extinción, los lugares naturales o las zonas naturales estrictamente delimitadas (como parques nacionales, áreas de conservación, entre otros) que tengan un valor excepcional desde el punto de vista de la ciencia, de la conservación o de la belleza natural. (fundacion ILAM, 2013)

### **Sostenibilidad:**

ISA entiende a la sostenibilidad como un enfoque a los negocios ya que esto permite a las empresas gestionar las oportunidades de manera transparente y responsable que le permite a la empresa de manera responsable para generar impactos y riesgos económicos, medioambientales y sociales. Para esto crea valores de interés para mantener una ventaja competitiva para contribuir al desarrollo de las sociedades donde tiene presencia. (ISA, 2014).

### Gestión:

Del latín *gestiō*, consiste a una forma de administrar o gestionar algo. Al respecto, hay que decir que se trata de llevar a cabo acciones que hagan posible gestionar es llevar a cabo diligencias que hacen posible la realización de una operación comercial o de un anhelo cualquiera. Administrar, por otra parte, abarca las ideas de gobernar, disponer dirigir, ordenar u organizar una determinada cosa o situación. (Merino, Definiciones.de, 2014)

**Tabla 9**  
**Planta hotelera del Centro Histórico de Quito**

Hotel	Dirección	Categoría
<b>Hotel San Francisco de Quito</b>	Av. Sucre y Guayaquil	3 estrellas
<b>Secret Garden</b>	Av. Los Rios y Jose de Antepara	1 estrella
<b>Hotel Yumbo imperial</b>	Av. Guayaquil entre Bolivar y Sucre	1 estrella
<b>Hostal Escocie</b>	Av. Luis Vargas Torres entre Esmeraldas y Manabí	Económico
<b>Bigmum Homestay</b>	Calle Manabi OE3-72	Económico
<b>Hotel Catedral Internacional</b>	Av. Mejía Centro Histórico	3 estrellas
<b>Hotel Boutique Portal de Cantuña</b>	Av. Bolívar y Cuenca	Económico
<b>Hotel Plaza Grande</b>	Av. Chile OE-22	5 estrellas
<b>Hostal Puerta del Sol</b>	Av. Guayaquil S1-76	Económico
<b>Hotel Casa Gardenia</b>	Av. Benalcázar y Oriente	4 estrellas
<b>Hotel el Relicario del Carmen</b>	Calle Venezuela y José Joaquín de Olmedo	4 estrellas
<b>Hotel Real Audiencia</b>	Av. Simón Bolívar y Guayaquil	3 estrellas
<b>Friends Hostel Quito</b>	Calle Junín y Gral. Juan José Flores	2 estrellas

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

<b>Hotel Interamericano</b>	Av. Maldonado y Rocafuerte	3 estrellas
<b>Grand Hotel</b>	Calle Vicente Rocafuerte y Pontón	2 estrellas
<b>Casa San Marcos</b>	Calle Juan Pío Montufar y Junín	3 estrellas

**Fuente:** Mintur

**Elaborado por:** Bryan Taipe

**Tabla 10**  
**Bares de cerveza artesanal**

<b>Bares</b>	<b>Dirección</b>	<b>Categoría</b>
Cervecería Santa Rosa	Calle Mejía Oe3-06	Segunda
Bandido Brewing	Calle José J. Olmedo La Tola	Segunda
La oficina Brewery	Calle José de Antepara	Segunda
Cerveza Abysmo	Av. 12 de Octubre E9-05 y Mariscal Foch	Segunda
Los Tres Monjes	Av. Ladrón de Guevara E13-235	Segunda

**Fuente:** Mintur

**Elaborado por:** Bryan Taipe

**Tabla 11**  
**Restaurantes**

<b>Restaurante</b>	<b>Dirección</b>	<b>Categoría</b>
Hasta la vuelta Señor	Centro Comercial Palacio Arzobispal	Primera
Juan Fogonero	Calle Chile Oe4 56 Centro Historico	Primera
Mea Culpa	Calle Venezuela Oe4 56	Primera
Notansanto Art	Calle Venezuela entre calle Chile y Mejía	Segunda
Pecaráz	Calle Venezuela	Segunda

**Fuente:** Mintur

**Elaborado por:** Bryan Taipe

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

### 5.01.01 Análisis FODA

**Tabla 12**  
**Análisis FODA**

	<b>FORTALEZAS</b>	<b>DEBILIDADES</b>
Factor Interno Factor Externo	1) En el centro Histórico se puede visitar varios bares de cerveza artesanal  2) Se puede degustar una variedad de sabores de cerveza artesanal en los bares  3) Cuento con los establecimientos para realizar la ruta de cerveza artesanal	1) los propietarios de los bares no brindan información sobre sus cervezas  2) No es posible visitar los bares en la noche debido a la inseguridad de la zona  3) A los turistas no les guste el sabor la cerveza artesanal del Centro Histórico
<b>OPORTUNIDADES</b>	Estrategias FO	Estrategias DO
1) Crear la ruta turística gastronómica de bares que elaboren cerveza artesanal  2) Los turistas se interesen en la ruta y visiten los bares para degustar las cervezas artesanales  3) Implementar una buena promoción turística sobre los bares de cerveza artesanal	(F1,O2) Los turistas se interesen en la ruta y pueden visitar los bares de cerveza artesanal que existe en el Centro Histórico  (F2,O1) Con la creación de la ruta turística gastronómica de cerveza artesanal, los turistas podrán degustar las cervezas de cada bar y elegir su favorita  (F3,O3) Hacer una buena promoción turística de la ruta de bares que elaboren cerveza artesanal y promocionar en redes sociales	(D1,O2) los propietarios de los bares se benefician del proyecto y brindan una buena información sobre las cervezas a los turistas  (D2,O1) Realizar la ruta por vías seguras para llegar a los bares y no atentar contra la vida de los turistas  (D3,O3) Hacer una buena promoción sobre la cerveza artesanal para informar a los turistas de que el producto es novedoso
<b>AMENAZAS</b>	Estrategias FA	Estrategias DA
1) Los turistas no les interese la ruta debido al precio elevado de la cerveza artesanal  2) Los meseros de los bares brindan un mal servicio a los turistas  3) Los turistas no quieren visitar los bares debido a	(F3,A1) Propietarios de los bares brindan una cortesía a los turistas para incentivar a visitar los bares  (F1,A3) Pedir más seguridad en la zona para que los turistas puedan visitar los bares en la noche	(D3,A1) Inducir a los turistas que la cerveza artesanal es de buena calidad y que existen varios sabores para probar  (D1,A2) Inducir a los propietarios que la ruta beneficiara al bar para que puedan dar charlas sobre la cerveza artesanal y ellos puedan explicar a los turistas

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

la inseguridad que existe en la zona	(F2,A2) Capacitar a los meseros para que puedan recibir cordialmente a los turistas e informar un poco sobre la cerveza	(D2,A3) No realizar la ruta en altas horas de la noche para no exponer a los turistas al peligro
--------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------

**Elaborado por:** Bryan Taipe

### **Análisis:**

En el Análisis FODA tenemos dos factores que son el interno y el externo en los internos tenemos las fortalezas que es realizar la ruta de bares que realicen cerveza artesanal y los turistas podrán degustar una variedad de sabores y el factor externo las oportunidades que los propietarios de los bares estén interesados para el desarrollo del proyecto, juntos estos dos factores tienen una estrategia la cual es diseñar la ruta turística gastronómica incluyendo los bares que elaboren cerveza artesanal y que sea difundido en las redes sociales, siendo una amenaza la inseguridad que exista en la noche, al juntar la fortaleza y la amenaza forma otra estrategia que es solicitar más seguridad en la zona para que los turistas puedan visitar ciertos lugares.

Los propietarios de los bares capaciten a los meseros para que puedan dar una información sobre la cerveza artesanal. Otro factor interno es la debilidad la cual es que a los turistas no les guste el sabor de la cerveza artesanal.

### **5.01.02 Investigación de Mercado:**

Es un método que permite obtener información de cualquier aspecto que se desee para después interpretar y hacer uso de ello. Sirve de gran importancia para que el empresario pueda realizar una buena toma de decisiones para que el cliente se sienta satisfecho. (Aguirre, 2016)

### **5.01.03 Población y muestra:**

#### **Población:**

Se define como un estudio total de personas que contienen características similares que se debe cuantificarse para un determinado estudio integrando un conjunto N de entidades que participan de una determinada característica, se denomina a la población como un conjunto total de individuos, objetos o medidas que poseen algunas características comunes observables en un lugar y en un momento determinado, donde se desarrollará la investigación. (Tamayo, 2013)

#### **Muestra:**

Es una pequeña parte que se toma para que los investigadores puedan saber cuántos individuos necesitan ser estudiados para tener un resultado eficiente para y encontrar una diferencia entre grupos de estudio, suponiendo que existiese realmente. Pero para hacer el cálculo del tamaño se necesita realizar una función matemática entre variables que consiste en una cantidad de participantes. La muestra de un estudio debe ser representativa de la población de interés. Los factores estadísticos que determinan el tamaño de la muestra son: hipótesis, error alfa, error beta, poder estadístico, variabilidad, pérdidas en el estudio y el tamaño del efecto.

Se revisan las fórmulas utilizadas para el cálculo del tamaño de la muestra en las situaciones más frecuentes en investigación, así como la revisión de fórmulas para un cálculo más rápido. Se incluyen ejemplos de investigación en educación médica. (García, 2013)

### Calculo el tamaño de una muestra finita

Tabla 13

Conversión de estadística

Confianza	75%	80%	85%	90%	95%	98%	99%
Z	1,15	1,28	1,44	1,65	1,95	2,24	2,58

**Caso:**

Tabla 14

Desarrollo de la formula

N	Z	E	P	q
Población	90%	7%	50%	50%
2.239.191	1,65	0,07	0,5	0,5

Elaborado por: Bryan Taipe

### Fórmula de población finita

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

Tabla 15

Fórmula de población finita equivalencia

Letra	Representa
N	Tamaño de la muestra
N	Población o universo
Z	Base al nivel de confianza 95% = (1,95)
P	Probabilidad del éxito 50%
Q	Probabilidad de fracaso 50%
E	Margen de error 5%

Elaborado por: Bryan Taipe

**Aplicación de la fórmula**

<b>Resultados Censo Poblacional</b>	
Hombres	1.088.811
Mujeres	1.150.380
Total	2.239.191

**Fuente:** INEC 2010**Elaborado por:** Bryan Taipe

$$n = \frac{2.239.191 * 0.25(1,95)^2}{(2.239.191 - 1)(0.05)^2 + 0.50 * 0.50(1.95)^2}$$

$$n = \frac{2.239.191 * 0.50 * 0.50(3.80)}{(2.239.190)(0.0025 + 0.25(3.80))}$$

$$n = \frac{2.239.191 * 0.50 * 0.50(3.80)}{(2.239.190)(0.0025) + 0.25(3.80)}$$

$$n = \frac{2'127231,45}{5598 + 0,93}$$

$$n = 380$$

**Análisis:**

Con la fórmula establecida el presente dato estadístico de los habitantes de la ciudad de Quito con el 7% de extracción la muestra que refleja un resultado de 380 personas a quienes se aplicara las encuestas a realizar sobre el diseño de la ruta turística gastronómica del proceso de elaboración de la cerveza artesanal, y así contestando las once preguntas con relación a ello lograr recopilar en que porcentajes apoyan los habitantes del sector a esta innovadora idea.

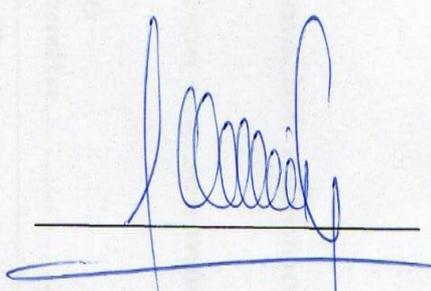
## Documento para validación de encuestas

Me dirijo a usted, con la finalidad de solicitar su colaboración, dada su experiencia en el área temática, para la revisión, evaluación y validación del presente cuestionario que será aplicado para realizar un trabajo de investigación titulado: “Diseño de una ruta turística gastronómica de la elaboración de cerveza artesanal en el Centro Histórico de Quito provincia de Pichincha” la misma que será aplicada a jóvenes y personas adultas de la zona, debido a que la gente no conoce el proceso de elaboración de la cerveza artesanal.

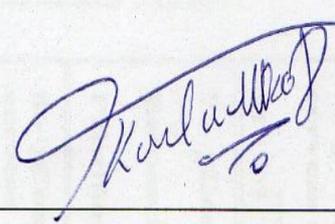
De ante mano mis imperecederos agradecimientos por el tiempo prestado.



Ing. Patricio Acuña



Ing. Diego Jarrin



Lic. Karla Ulloa

**Figura 5**  
**Carta de Justificación**  
**Elaborado por:** Bryan Taipe

**DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.**

### 5.01.04 Instrumento de investigación:

**Investigación de campo:** Constituye un proceso sistemático de recolección de datos mediante la investigación. Para este proceso se necesita del diseño de una encuesta con un gran conjunto de preguntas para conocer con qué tipo de personas estaremos trabajando en el proyecto o al conjunto total de la población estadística en estudio, formada a menudo por personas, empresas o entes institucionales, con el fin de conocer estados de opinión, características o hechos específicos. (Schotborgh, 2014)

### Levantamiento de información de Atractivos del Centro Historico de Quito

FICHA NUCLEO DE POBLACIÓN					
1. LOCALIDAD		2. FICHA N°		3. FICHA ASOCIADAS	
Centro Historico Quito		1			
4. ACCESOS					
Desde	Distancia	Tipo de vía	Estado	Medios de transporte	Tiempo
Machachi	39,1 km	Asfaltado	Bueno	Bus, carro, furgoneta, camioneta	51 min
Cumbaya	19,5 km	Asfaltado	Bueno	Bus, carro, furgoneta, camioneta	31 min
5. DESCRIPCIÓN					
<p>Quito posee el centro histórico más grande de Sudamérica y es patrimonio de la Humanidad. Con la llegada de los conquistadores en 1534, la ciudad fue dividida en cuatro cuartos para satisfacer a las cuatro órdenes religiosas presentes en el momento: Mercedarios, Agustinos, Franciscanos y Dominicos. Curiosamente, la iglesia más famosa de Quito, la Iglesia de la Compañía. Por sus paredes recubiertas de oro—no pertenece a ninguna de éstas, sino a los Jesuitas, que llegaron más tarde a Perú, en 1574. Caminar por este lugar es encontrarse con interesantes museos llenos de</p>					

tradiciones y reseñas culturales e históricas, uno de los más importantes es el Museo Nacional de Cultura y el Museo del Palacio de Gobierno.

Categoría	Tipo	Subtipo	Recurso/Atractivo	Fi ch a N°
<b>Manifestaciones Naturales</b>	Sistema protegido	Parque	Parque Alameda	01
			Parque Itchimbia	02
			Parque El Arbolito	03
			Parque El Ejido	04
<b>Manifestaciones Culturales</b>	Histórica	Arquitectura Religiosa	Iglesia San Francisco	05
			Iglesia La Compañía	06
			Catedral Metropolitana	07
			Iglesia San Agustín	08
	Iglesia San Blas	09		
	Etnografía	Feria y mercado	Mercado Central	10

#### 7. Infraestructuras y Equipamiento Generales

<b>AGUA CONSUMO HUMANO</b>	POTABLE	ENTUBADO	TRATADA	DE POZO	HORARIO SERVICIO
	X	X			Libre
<b>ENERGÍA ELÉCTRICA</b>	SISTEMA INTERCONECTADO	GENERADOR	OTRO	VOLTAJE	HORARIO SERVICIO

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

	X				Libre
<b>ALCANTARILLO</b>	RED PÚBLICA	POZO SÉPTICO	OTRO		
	X				
<b>TELEFONÍA PÚBLICA</b>	SERVICIO PÚBLICO	COBERTURA CELULAR	CABINAS	VENTAS DE TARJETAS	
	X	X		X	
<b>TRANSPORTE PÚBLICO</b>	GASOLINERAS	AUXILIO MECÁNICO	BANCOS	HORARIO DE ATENCIÓN	CAJEROS AUTOMÁTICOS
			X	9:00-16:00	X
<b>CENTRO DE SALUD</b>	FARMACIA	SEGURIDAD	CENTRO EDUCATIVO	CENTRO CULTURAL	CENTROS DEPORTIVOS
	X	X	X	X	
<b>ESPACIOS RECREATIVOS</b>	OTROS				
	X				
<b>8. Equipamiento y Servicios para el Turismo</b>					
<b>Actividad</b>	<b>Tipo de Establecimiento</b>	<b>Nombre</b>		<b>Categoría</b>	
<b>Alojamiento</b>	Hotel	San Francisco de Quito		3 estrellas	
	Hotel	Secret Garden		1 estrella	
	Hotel	Plaza Grande		5 estrellas	
	Hotel	Casa Gardenia		4 estrellas	
	Hotel	Relicario del Carmen		4 estrellas	
	Hotel	Casa San Marcos		3 estrellas	
	Hotel	Interamericano		3 estrellas	

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

	Hotel	Real Audiencia	3 estrellas
	Hotel	Friends Hostel Quito	2 estrellas
	Hotel	Grand Hotel	2 estrellas
	Hotel	Yumbo Imperial	1 estrella
	Hotel	Catedral Internacional	3 estrellas
	Hostal	Escocie	Económico
	Hotel Boutique	Portal de Cantuña	Económico
<b>Centros de Alimentos y Bebidas</b>	Restaurante	Hasta la vuelta Señor	Primera
	Restaurante	Juan Fogonero	Primera
	Restaurante	Mea Culpa	Primera
	Restaurante	Notansanto Art	Segunda
	Restaurante	Pecaraz	Segunda
<b>Centro de Diversión</b>	Cervecería artesanal	Santa Rosa	Segunda
	Cervecería artesanal	Bandido Brewing	segunda
	Cervecería artesanal	Oficina Brewery	Segunda
	Cervecería artesanal	Abysmo	Segunda
	Cervecería artesanal	Los Tres Monjes	Segunda
<b>9. FUENTES DOCUMENTALES E INFORMATIVAS</b>			
Ministerio de Turismo			
<b>10. Realizada por:</b> Bryan Taipe <b>12. Fecha:</b> Septiembre/2018			
<b>11. Supervisor evaluador:</b> Ing. Jorge Vizuet			

**Tabla 16  
Parque Alameda**

FICHA DE RECURSOS TURÍSTICOS								
1. NOMBRE		2. FICHA N°	3. FICHAS ASOCIADAS					
Parque Alameda		01	NINGUNA					
4. CATEGORÍA	4.1 Tipo	4.2 Subtipo	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO	5.1 Estado de Conservación del Entorno	5.2 Declaración de Patrimonio	5.3 Nivel de Protección	5.4 Entidad que lo Declara	5.5. Estado de Interés
	Sitios Naturales	Bosque		Parque	bueno	BUENO	NO	PARCIAL
6. UBICACIÓN Y CLIMA								
6.1 Latitud	6.2 Longitud	6.3 Altitud	6.4 Estacionalidad / PERÍODO SECO			6.5 Estacionalidad / PERÍODO HUMEDO		
			Época	Temperatura Media °C	Precipitación Pluviométrica (cm3)	Época	Temperatura Media °C	Precipitación Pluviométrica (cm3)
-0°12'50"S	-78°30'06"W	-2807	Junio a Septiembre	10°C a 27°C	2800 m s. n. m.	Octubre a Mayo	14 grados	2800 m s. n. m.
6.6 Provincia	6.7 Cantón	6.8 Parroquia	6.9 Sector	6.10 Zona	6.11 Calle	6.12 No.	6.13 Transversal	6.14 Otras Referencias
Pichincha	Quito	Centro Historico	Centro		Gran Colombia	S/N	Luis Isidro y Guayaquil	Parque
7. ACCESO								
7.1 Desde	7.2 Distancia	7.3 Tipo de acceso	7.4 Subtipo	7.5 Estado de la vía	7.6 Medio de Transporte	7.7 Frecuencia Transporte Público	7.8 Horario	7.9 Observaciones
Machachi	51 min	PEATONAL, VEHICULAR	Público	Bueno	Transporte público y privado.	Buses y Trolebus	24 horas libre	El sitio cuenta con guardiana en la noche si se desea visitar
7.10. Horario de Ingreso	7.11 Precios (USD.)	7.13 Requisitos de Ingreso		7.14. Propietario	7.15 Persona de Contacto	7.16 Teléfono	7.17 Correo Electrónico	7.18 Página Web
libre	El alquiler de botes \$3 y fotos \$2			Empresa EPMMOP		022907005		<a href="https://aplicacionesweb.epmmop.gob.ec:8445/EPMMOPAtencionCiudadana/">https://aplicacionesweb.epmmop.gob.ec:8445/EPMMOPAtencionCiudadana/</a>

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

8. DESCRIPCIÓN								
El parque Alameda está rodeado de entes gubernamentales como es el ministerio de Turismo y el Banco Central el cual es el primer banco del país y se puede hacer recorrido en bote por la laguna para apreciar peces y poder ver el observatorio Astronómico de Quito que se encuentra en el centro del parque								
9. ACTIVIDADES TURÍSTICAS / RECREATIVAS ACTUALES								
Recorrido en bote Visita al Observatorio Astronómico								
10. TIPO DE PÚBLICO / CLIENTE / VISITANTE								
10. Meses de temporada alta	10.2 Tipo	10.3 Procedencia	10.4 Edad	10.5 Género	10.6 Estancia de los turistas por actividad	10.7 Medio por el que identificó el lugar		
Junio Agosto	NACIONAL	NACIONAL	ADULTOS, JOVENES	Masculino y femenino	Un día	Investigaciones		
11. SERVICIOS								
11.1 Estacionamiento	11.2 Alimentación	11.3 Alojamiento	11.4 Baterías Sanitarias	11.5 Servicio de guía	11.6 Alquiler de equipos	11.7 Señalización para llegar	11.8 Rutas Auto guiadas	11.9 Señalización Interna
Si	Si	NO	Si	NO	Si	NO	NO	NO
11.10 Tipo de Señalización Interna	11.11 Contenedores de Basura	11.12 Seguridad	11.13 Mantenimiento	11.15 Información sobre el Recurso		11.16 Folletos Informativos	11.17 Venta de Souvenirs	<b>Observaciones</b>
NO	Si	Si	SI	NO		NO	NO	
11.18 Teléfono Público	11.19 Cobertura de Celular	11.20 Formas de Pago Admitidas	11.21 Servicio WIFI	<b>Servicio al cliente</b>				
NO	Si	NO	Si	Está disponible para todo el público				
12. EMPRESAS / PERSONAS QUE OPERAN								
12.1 Nombre de la Empresa Operadora / Personas	12.2 Actividad	12.3 Permiso de Operación						
NO	NO	NO						
14. FUENTES DOCUMENTALES E INFORMATIVAS								
Ministerio de Turismo								

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

15. OBSERVACIONES				
el borde del parque esta con impedimento del paso debido a la construcción del Metro				
16. CRÉDITOS INSTITUCIONALES				
	16.1 Levantamiento de Información	16.2 Procesamiento	16.3 Revisión	16. 4 Aprobación
Fecha:	Septiembre 2018	Octubre 2018	Octubre 2018	Noviembre 2018
Nombre:	Bryan Taipe	Bryan Taipe	Ing. Santiago Coronel	Ing. Jorge Vizueté
Función:	Estudiante	Estudiante	Tutor	Lector
Institución:	ITSCO	ITSCO	ITSCO	ITSCO
Firma:				

Elaborado por: Bryan Taipe

**Tabla 17**  
**Parque Itchimbia**

FICHA DE RECURSOS TURÍSTICOS								
1. NOMBRE		2. FICHA Nº	3. FICHAS ASOCIADAS					
Parque Itchimbia		02	NINGUNA					
4. CATEGORÍA	4.1 Tipo	4.2 Subtipo	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO	5.1 Estado de Conservación del Entorno	5.2 Declaratoria de Patrimonio	5.3 Nivel de Protección	5.4 Entidad que lo Declara	5.5, Estado de Interés
	Sitios Naturales	Bosque		Parque	bueno	BUENO	NO	PARCIAL
6. UBICACIÓN Y CLIMA								
6.1 Latitud	6.2 Longitud	6.3 Altitud	6.4 Estacionalidad / PERÍODO SECO			6.5 Estacionalidad / PERÍODO HUMEDO		
			Época	Temperatura Media °C	Precipitación Pluviométrica (cm3)	Época	Temperatura Media °C	Precipitación Pluviométrica (cm3)
0°13'12" S	-78°29'56" W	2883	Junio a Septiembre	10°C a 27°C	2800 m s. n. m.	Octubre a Mayo	14 grados	2800 m s. n. m.
6.6 Provincia	6.7 Cantón	6.8 Parroquia	6.9 Sector	6.10 Zona	6.11 Calle	6.12 No.	6.13 Transversal	6.14 Otras Referencias
Pichincha	Quito	Centro Historico	Centro		El Dorado	S/N	S/N	Parque
7. ACCESO								
7.1 Desde	7.2 Distancia	7.3 Tipo de acceso	7.4 Subtipo	7.5 Estado de la vía	7.6 Medio de Transporte	7.7 Frecuencia Transporte Público	7.8 Horario	7.9 Observaciones

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

Machachi	48 min	PEATONAL, VEHICULAR	Público	Bueno	Transporte público y privado.	Buses	24 horas libre	El sitio cuenta con guardiana en la noche si se desea visitar
7.10. Horario de Ingreso	7.11 Precios (USD.)	7.13 Requisitos de Ingreso		7.14. Propietario	7.15 Persona de Contacto	7.16 Teléfono	7.17 Correo Electrónico	7.18 Página Web
libre	La comida del restaurante \$3			Empresa EPMMOP		022907005		<a href="https://aplicacionesweb.epmmop.gob.ec:8445/EPMMOPAtencionCiudadana/">https://aplicacionesweb.epmmop.gob.ec:8445/EPMMOPAtencionCiudadana/</a>
<b>8. DESCRIPCIÓN</b>								
El parque Itchimbia ocupa la cima y las laderas de la loma del Itchimbia, está rodeado de barrios tradicionales como el Dorado, La Tola y San Blas. Es un mirador único que ofrece una vista de 360° de Quito y su entorno. Si el cielo está despejado se puede divisar la ciudad, los valles de Turubamba y de Tumbaco, el Pichincha, el Cayambe, el Antisana, el Atacazo, El corazón y los Illinizas								
<b>9. ACTIVIDADES TURÍSTICAS / RECREATIVAS ACTUALES</b>								
Visita al palacio de Cristal Ver muchas especies de aves								
<b>10.TIPO DE PÚBLICO / CLIENTE / VISITANTE</b>								
10. Meses de temporada alta	10.2 Tipo	10.3 Procedencia	10.4 Edad	10.5 Género	10.6 Estancia de los turistas por actividad	10.7 Medio por el que identificó el lugar		
Junio Agosto	NACIONAL	NACIONAL	ADULTOS, JOVENES	Masculino y femenino	Un día	Investigaciones		
<b>11. SERVICIOS</b>								
11.1 Estacionamiento	11.2 Alimentación	11.3 Alojamiento	11.4 Baterías Sanitarias	11.5 Servicio de guía	11.6 Alquiler de equipos	11.7 Señalización para llegar	11.8 Rutas Auto guiadas	11.9 Señalización Interna
SI	SI	NO	SI	NO	SI	SI	NO	SI
11.10 Tipo de Señalización Interna	11.11 Contenedores de Basura	11.12 Seguridad	11.13 Mantenimiento	11.15 Información sobre el Recurso		11.16 Folletos Informativos	11.17 Venta de Souvenirs	<b>Observaciones</b>
SI	SI	SI	SI	SI		SI	NO	No se puede coger ninguna especie propia del parque
11.18 Teléfono Público	11.19 Cobertura de Celular	11.20 Formas de Pago Admitidas	11.21 Servicio WIFI	<b>Servicio al cliente</b>				
NO	SI	NO	SI	Está disponible para todo el publico				

**DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.**

12. EMPRESAS / PERSONAS QUE OPERAN				
12.1 Nombre de la Empresa Operadora / Personas	12.2 Actividad	12.3 Permiso de Operación		
NO	NO	NO		
				
14. FUENTES DOCUMENTALES E INFORMATIVAS				
Ministerio de Turismo				
15. OBSERVACIONES				
Seguir las rutas como lo indica las señaléticas para evitar peligros en el parque				
16. CRÉDITOS INSTITUCIONALES				
	16.1 Levantamiento de Información	16.2 Procesamiento	16.3 Revisión	16.4 Aprobación
Fecha:	Septiembre 2018	Octubre 2018	Octubre 2018	Noviembre 2018
Nombre:	Bryan Taipe	Bryan Taipe	Ing. Santiago Coronel	Ing. Jorge Vizuite
Función:	Estudiante	Estudiante	Tutor	Lector
Institución:	ITSCO	ITSCO	ITSCO	ITSCO
Firma:				

**Elaborado por:** Bryan Taipe

**Tabla 18**  
**Parque El Arbolito**

FICHA DE RECURSOS TURÍSTICOS								
1. NOMBRE		2. FICHA Nº	3. FICHAS ASOCIADAS					
Parque El Arbolito		03	NINGUNA					
4. CATEGORÍA	4.1 Tipo	4.2 Subtipo	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO	5.1 Estado de Conservación del Entorno	5.2 Declaratoria de Patrimonio	5.3 Nivel de Protección	5.4 Entidad que lo Declara	5.5, Estado de Interés
	Sitios Naturales	Bosque		Parque	bueno	BUENO	NO	PARCIAL
6. UBICACIÓN Y CLIMA								
6.1 Latitud		6.3 Altitud		6.4 Estacionalidad / PERÍODO SECO			6.5 Estacionalidad / PERÍODO HUMEDO	

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

	6.2 Longitud		Época	Temperatura Media °C	Precipitación Pluviométrica (cm3)	Época	Temperatura Media °C	Precipitación Pluviométrica (cm3)	
	0°12'39" S	78°29'48" W	N/E	Junio a Septiembre	10°C a 27°C	2800 m s. n. m.	Octubre a Mayo	14 grados	2800 m s. n. m.
6.6 Provincia	6.7 Cantón	6.8 Parroquia	6.9 Sector	6.10 Zona	6.11 Calle	6.12 No.	6.13 Transversal	6.14 Otras Referencias	
Pichincha	Quito	Centro Historico	Centro			S/N		Parque	
<b>7. ACCESO</b>									
7.1 Desde	7.2 Distancia	7.3 Tipo de acceso	7.4 Subtipo	7.5 Estado de la vía	7.6 Medio de Transporte	7.7 Frecuencia Transporte Público	7.8 Horario	7.9 Observaciones	
Machachi	48 min	PEATONAL, VEHICULAR	Público	Bueno	Transporte público y privado.	Buses	24 horas libre	El sitio cuenta con guardiana en la noche si se desea visitar	
7.10. Horario de Ingreso	7.11 Precios (USD.)	7.13 Requisitos de Ingreso	7.14. Propietario	7.15 Persona de Contacto	7.16 Teléfono	7.17 Correo Electrónico	7.18 Página Web		
libre	Cine Casa de la Cultura \$4		Empresa EPMMOP		022907005		<a href="https://aplicacionesweb.epmmop.gob.ec:8445/EPMMOPAtencionCiudadana/">https://aplicacionesweb.epmmop.gob.ec:8445/EPMMOPAtencionCiudadana/</a>		
<b>8. DESCRIPCIÓN</b>									
En las dos últimas décadas, como escenario político de la ciudad, en el parque se han pulido estrategias para derrocar a gobiernos y se han reunido los protagonistas de golpes de Estado. Así la parte posterior del Teatro Prometeo es el escenario abierto para los ensayos que a diario realiza el grupo cultural multidisciplinario en el bien cuidado césped se reúnen jóvenes estudiantes y parejas y sus esculturas, permiten a los niños un momento de diversión.									
<b>9. ACTIVIDADES TURÍSTICAS / RECREATIVAS ACTUALES</b>									
Visitar la Casa de la Cultura Ecuatoriana									
Visitar el museo Benjamín Carrión									
<b>10. TIPO DE PÚBLICO / CLIENTE / VISITANTE</b>									
10. Meses de temporada alta	10.2 Tipo	10.3 Procedencia	10.4 Edad	10.5 Género	10.6 Estancia de los turistas por actividad	10.7 Medio por el que identificó el lugar			

**DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.**

Junio	NACIONAL	NACIONAL	ADULTOS, JOVENES	Masculino y femenino	Un día	Investigaciones		
<b>11. SERVICIOS</b>								
11.1 Estacionamiento	11.2 Alimentación	11.3 Alojamiento	11.4 Baterías Sanitarias	11.5 Servicio de guía	11.6 Alquiler de equipos	11.7 Señalización para llegar	11.8 Rutas Auto guiadas	11.9 Señalización Interna
NO	Si	NO	Si	NO	Si	SI	NO	SI
11.10 Tipo de Señalización Interna	11.11 Contenedores de Basura	11.12 Seguridad	11.13 Mantenimiento	11.15 Información sobre el Recurso		11.16 Folletos Informativos	11.17 Venta de Souvenirs	<b>Observaciones</b>
SI	Si	NO	SI	NO		SI	NO	No es posible visitar en este momento el parque por la construcción del Metro
11.18 Teléfono Público	11.19 Cobertura de Celular	11.20 Formas de Pago Admitidas	11.21 Servicio WIFI	<b>Servicio al cliente</b>				
NO	Si	NO	Si	Está disponible para todo el publico				
<b>12. EMPRESAS / PERSONAS QUE OPERAN</b>								
12.1 Nombre de la Empresa Operadora / Personas	12.2 Actividad	12.3 Permiso de Operación						
NO	NO	NO						
			<b>El Telégrafo</b>					
<b>14. FUENTES DOCUMENTALES E INFORMATIVAS</b>								
Ministerio de Turismo								
<b>15. OBSERVACIONES</b>								

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

Que no es recomendable caminar por el parque hasta altas horas de la noche

#### 16. CRÉDITOS INSTITUCIONALES

	16.1 Levantamiento de Información	16.2 Procesamiento	16.3 Revisión	16. 4 Aprobación
Fecha:	Septiembre 2018	Octubre 2018	Octubre 2018	Noviembre 2018
Nombre:	Bryan Taipe	Bryan Taipe	Ing. Santiago Coronel	Ing. Jorge Vizúete
Función:	Estudiante	Estudiante	Tutor	Lector
Institución:	ITSCO	ITSCO	ITSCO	ITSCO
Firma:				

Elaborado por: Bryan Taipe

**Tabla 19**  
**Parque El Ejido**

FICHA DE RECURSOS TURÍSTICOS								
1. NOMBRE		2. FICHA Nº	3. FICHAS ASOCIADAS					
Parque El Ejido		04	NINGUNA					
4. CATEGORÍA	4.1 Tipo	4.2 Subtipo	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO	5.1 Estado de Conservación del Entorno	5.2 Declaratoria de Patrimonio	5.3 Nivel de Protección	5.4 Entidad que lo Declara	5,5, Estado de Interés
	Sitios Naturales	Bosque		Parque	bueno	BUENO	NO	PARCIAL
6. UBICACIÓN Y CLIMA								
6.1 Latitud	6.2 Longitud	6.3 Altitud	6.4 Estacionalidad / PERÍODO SECO			6.5 Estacionalidad / PERÍODO HUMEDO		
			Época	Temperatura Media °C	Precipitación Pluviométrica (cm3)	Época	Temperatura Media °C	Precipitación Pluviométrica (cm3)
0°12'30" S	78°29'51" W		Junio a Septiembre	10°C a 27°C	2800 m s. n. m.	Octubre a Mayo	14 grados	2800 m s. n. m.
6.6 Provincia	6.7 Cantón	6.8 Parroquia	6.9 Sector	6.10 Zona	6.11 Calle	6.12 No.	6.13 Transversal	6.14 Otras Referencias

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

Pichincha	Quito	Itchimbia	Centro		Patria	S/N	10 de Agosto	Parque
<b>7. ACCESO</b>								
7.1 Desde	7.2 Distancia	7.3 Tipo de acceso	7.4 Subtipo	7.5 Estado de la vía	7.6 Medio de Transporte	7.7 Frecuencia Transporte Público	7.8 Horario	7.9 Observaciones
Machachi	48 min	PEATONAL, VEHICULAR	Público	Bueno	Transporte público y privado.	Buses	24 horas libre	El sitio cuenta con guardiana en la noche si se desea visitar
7.10. Horario de Ingreso	7.11 Precios (USD.)	7.13 Requisitos de Ingreso		7.14. Propietario	7.15 Persona de Contacto	7.16 Teléfono	7.17 Correo Electrónico	7.18 Página Web
libre				Empresa EPMMOP		022907005		<a href="https://aplicacionesweb.epmmop.gob.ec:8445/EPMMOPAtencionCiudadana/">https://aplicacionesweb.epmmop.gob.ec:8445/EPMMOPAtencionCiudadana/</a>
<b>8. DESCRIPCIÓN</b>								
<p>El Parque El Ejido, en el centro de la capital ecuatoriana, es uno de los más tradicionales de la Ciudad de Quito y cuenta con una biblioteca que busca promover la lectura en los niños, jóvenes y adultos. No existe nada más reconfortante que leer un buen libro acompañado de la naturaleza. Conoce la literatura ecuatoriana rodeado del maravilloso marco que es Quito. Basta un libro y un árbol al que arrimarse para ser feliz. Enamórate de Quito, enamórate de Ecuador.</p>								
<b>9. ACTIVIDADES TURÍSTICAS / RECREATIVAS ACTUALES</b>								
<p>Visitar monumento memoria muerte Eloy Alfaro</p> <p>Monumento Arco del triunfo</p>								
<b>10. TIPO DE PÚBLICO / CLIENTE / VISITANTE</b>								
10. Meses de temporada alta	10.2 Tipo	10.3 Procedencia	10.4 Edad	10.5 Género	10.6 Estancia de los turistas por actividad	10.7 Medio por el que identificó el lugar		
Junio Agosto	NACIONAL	NACIONAL	ADULTOS, JOVENES	Masculino y femenino	Un día	Investigaciones		
<b>11. SERVICIOS</b>								
11.1 Estacionamiento	11.2 Alimentación	11.3 Alojamiento	11.4 Baterías Sanitarias	11.5 Servicio de guía	11.6 Alquiler de equipos	11.7 Señalización para llegar	11.8 Rutas Auto guiadas	11.9 Señalización Interna
Si	Si	NO	Si	NO	Si	SI	NO	SI

**DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.**

11.10 Tipo de Señalización Interna	11.11 Contenedores de Basura	11.12 Seguridad	11.13 Mantenimiento	11.15 Información sobre el Recurso	11.16 Folletos Informativos	11.17 Venta de Souvenirs	<b>Observaciones</b>
SI	Si	Si	SI	SI	SI	NO	Evitar permanecer en el parque solo hasta altas horas de la noche
11.18 Teléfono Público	11.19 Cobertura de Celular	11.20 Formas de Pago Admitidas	11.21 Servicio WIFI	<b>Servicio al cliente</b>			
NO	Si	NO	Si	Está disponible para todo el publico			
<b>12. EMPRESAS / PERSONAS QUE OPERAN</b>							
12.1 Nombre de la Empresa Operadora / Personas	12.2 Actividad	12.3 Permiso de Operación					
NO	NO	NO					
<b>14. FUENTES DOCUMENTALES E INFORMATIVAS</b>							
Ministerio de Turismo							
<b>15. OBSERVACIONES</b>							
Seguir las rutas como lo indica las señaléticas para evitar peligros en el parque							
<b>16. CRÉDITOS INSTITUCIONALES</b>							
	16.1 Levantamiento de Información	16.2 Procesamiento	16.3 Revisión	16. 4 Aprobación			
Fecha:	Septiembre 2018	Octubre 2018	Octubre 2018	Noviembre 2018			
Nombre:	Bryan Taipe	Bryan Taipe	Ing. Santiago Coronel	Ing. Jorge Vizquete			
Función:	Estudiante	Estudiante	Tutor	Lector			

**DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.**

Institución:	ITSCO	ITSCO	ITSCO	ITSCO
Firma:				

Tabla 20

**Iglesia de San Francisco**

FICHA DE RECURSOS TURÍSTICOS									
1. NOMBRE		2. FICHA N°	3. FICHAS ASOCIADAS						
Iglesia de San Francisco		05	NINGUNA						
4. CATEGORÍA	4.1 Tipo	4.2 Subtipo	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO		5.1 Estado de Conservación del Entorno	5.2 Declaratoria de Patrimonio	5.3 Nivel de Protección	5.4 Entidad que lo Declara	5.5, Estado de Interés
	Manifestaciones Culturales	Históricas	Arquitectura Religiosa	bueno	BUENO	NO	PARCIAL		LOCAL, NACIONAL e INTERNACIONAL
6. UBICACIÓN Y CLIMA									
6.1 Latitud	6.2 Longitud	6.3 Altitud	6.4 Estacionalidad / PERÍODO SECO			6.5 Estacionalidad / PERÍODO HUMEDO			
			Época	Temperatura Media °C	Precipitación Pluviométrica (cm3)	Época	Temperatura Media °C	Precipitación Pluviométrica (cm3)	
0°13'13''S	78°30'55''W		Junio a Septiembre	10°C a 27°C	2800 m s. n. m.	Octubre a Mayo	14 grados	2800 m s. n. m.	
6.6 Provincia	6.7 Cantón	6.8 Parroquia	6.9 Sector	6.10 Zona	6.11 Calle	6.12 No.	6.13 Transversal	6.14 Otras Referencias	
Pichincha	Quito	Centro Histórico	Centro		Cuenca	S/N	Simón Bolívar	Parada metro	
7. ACCESO									
7.1 Desde	7.2 Distancia	7.3 Tipo de acceso	7.4 Subtipo	7.5 Estado de la vía	7.6 Medio de Transporte	7.7 Frecuencia Transporte Público	7.8 Horario	7.9 Observaciones	

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

Machachi	48 min	PEATONAL, VEHICULAR	Público	Bueno	Transporte público y privado.	Buses	24 horas	El museo tiene un horario establecido y tiene un costo La iglesia tiene horarios y no tiene costo
7.10. Horario de Ingreso	7.11 Precios (USD.)	7.13 Requisitos de Ingreso		7.14. Propietario	7.15 Persona de Contacto	7.16 Teléfono	7.17 Correo Electrónico	7.18 Página Web
09:00-17:30 lunes a viernes	Museo Niños1\$ Adulto2\$ Tercera edad 0.50\$	No entrar con alimentos al museo ni a la iglesia			Pablo Rodríguez Administrador museo	(+593 2) 295 9911	<a href="mailto:museopedrogocia@hotmail.com">museopedrogocia@hotmail.com</a>	
<b>8. DESCRIPCIÓN</b>								
Atractivos como el altar mayor del templo, las capillas laterales y el púlpito son de excepcional belleza en esta iglesia. Es el conjunto arquitectónico más grande, existente en los centros históricos de las ciudades de Iberoamérica (comprende tres hectáreas y media). Los frailes franciscanos fueron los primeros que se establecieron en Quito								
<b>9. ACTIVIDADES TURÍSTICAS / RECREATIVAS ACTUALES</b>								
Visita al museo								
<b>10.TIPO DE PÚBLICO / CLIENTE / VISITANTE</b>								
10. Meses de temporada alta	10.2 Tipo	10.3 Procedencia	10.4 Edad	10.5 Género	10.6 Estancia de los turistas por actividad	10.7 Medio por el que identificó el lugar		
Junio Agosto	NACIONAL	NACIONAL	ADULTOS, JOVENES	Masculino y femenino	Un día	Investigaciones		
<b>11. SERVICIOS</b>								
11.1 Estacionamiento	11.2 Alimentación	11.3 Alojamiento	11.4 Baterías Sanitarias	11.5 Servicio de guía	11.6 Alquiler de equipos	11.7 Señalización para llegar	11.8 Rutas Auto guiadas	11.9 Señalización Interna
Si	Si	NO	Si	SI	Si	SI	NO	SI
11.10 Tipo de Señalización Interna	11.11 Contenedores de Basura	11.12 Seguridad	11.13 Mantenimiento	11.15 Información sobre el Recurso		11.16 Folletos Informativos	11.17 Venta de Souvenirs	<b>Observaciones</b>

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

SI	Si	Si	SI	SI	SI	NO	Seguir las normas y reglamentos que comuniquen el guía
11.18 Teléfono Público	11.19 Cobertura de Celular	11.20 Formas de Pago Admitidas	11.21 Servicio WIFI	<b>Servicio al cliente</b>			
NO	Si	NO	Si	Está disponible para todo el publico			
<b>12. EMPRESAS / PERSONAS QUE OPERAN</b>							
12.1 Nombre de la Empresa Operadora / Personas	12.2 Actividad	12.3 Permiso de Operación					
NO	NO	NO					
<b>14. FUENTES DOCUMENTALES E INFORMATIVAS</b>							
Ministerio de Turismo							
<b>15. OBSERVACIONES</b>							
Seguir las señaléticas por el museo para evitar inconvenientes con administración del museo							
<b>16. CRÉDITOS INSTITUCIONALES</b>							
	16.1 Levantamiento de Información	16.2 Procesamiento	16.3 Revisión	16. 4 Aprobación			
Fecha:	Septiembre 2018	Octubre 2018	Octubre 2018	Noviembre 2018			
Nombre:	Bryan Taipe	Bryan Taipe	Ing. Santiago Coronel	Ing. Jorge Vizquete			
Función:	Estudiante	Estudiante	Tutor	Lector			
Institución:	ITSCO	ITSCO	ITSCO	ITSCO			
Firma:							

**Elaborado por:** Bryan Taipe

**DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.**

**Tabla 21**  
**Iglesia La Compañía**

FICHA DE RECURSOS TURÍSTICOS								
1. NOMBRE		2. FICHA N°	3. FICHAS ASOCIADAS					
Iglesia la Compañía		06	NINGUNA					
4. CATEGORÍA	4.1 Tipo	4.2 Subtipo	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO	5.1 Estado de Conservación del Entorno	5.2 Declaratoria de Patrimonio	5.3 Nivel de Protección	5.4 Entidad que lo Declara	5,5, Estado de Interés
	Manifestaciones Culturales	Históricas		Arquitectura Religiosa	bueno	BUENO	NO	PARCIAL
6. UBICACIÓN Y CLIMA								
6.1 Latitud	6.2 Longitud	6.3 Altitud	6.4 Estacionalidad / PERÍODO SECO			6.5 Estacionalidad / PERÍODO HUMEDO		
			Época	Temperatura Media °C	Precipitación Pluviométrica (cm3)	Época	Temperatura Media °C	Precipitación Pluviométrica (cm3)
0°13'14" S	78°30'50" W		Junio a Septiembre	10°C a 27°C	2800 m s. n. m.	Octubre a Mayo	14 grados	2800 m s. n. m.
6.6 Provincia	6.7 Cantón	6.8 Parroquia	6.9 Sector	6.10 Zona	6.11 Calle	6.12 No.	6.13 Transversal	6.14 Otras Referencias
Pichincha	Quito	Centro Histórico	Centro		García Moreno	S/N		Museo Numismático
7. ACCESO								

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

7.1 Desde	7.2 Distancia	7.3 Tipo de acceso	7.4 Subtipo	7.5 Estado de la vía	7.6 Medio de Transporte	7.7 Frecuencia Transporte Público	7.8 Horario	7.9 Observaciones
Machachi	48 min	PEATONAL, VEHICULAR	Público	Bueno	Transporte público y privado.	Buses	24 horas	El museo y la iglesia tiene un horario establecido y tiene un costo
7.10. Horario de Ingreso	7.11 Precios (USD.)	7.13 Requisitos de Ingreso	7.14. Propietario	7.15 Persona de Contacto	7.16 Teléfono	7.17 Correo Electrónico	7.18 Página Web	
09:30-17:30 lunes a viernes	Museo universitarios 1\$ Adulto 2\$ Secundarios 0.50\$	No entrar con alimentos al museo		Juan Girón Gutiérrez Administrador museo	(593 2) 258 4175 / 258 1895	<a href="mailto:sistemademuseosquito@gmail.com">sistemademuseosquito@gmail.com</a>	<a href="http://www.museosquito.gob.ec/index.php/contactos">http://www.museosquito.gob.ec/index.php/contactos</a>	
<b>8. DESCRIPCIÓN</b>								
<p>La Iglesia de la Compañía de Jesús de Quito, cumbre del barroco latinoamericano, fue construida por destacados jesuitas entre 1605 y 1765, inspirada en 2 emblemáticos templos jesuitas romanos: Il Gesú y San Ignacio.</p> <p>El templo fue levantado con las manos de innumerables artistas de la Escuela Quiteña, quienes perpetuaron su habilidad y entrega para tallar y dorar con finas láminas de oro de 23 quilates cada centímetro de la Iglesia.</p>								
<b>9. ACTIVIDADES TURÍSTICAS / RECREATIVAS ACTUALES</b>								
<p>Visita al museo con guía</p> <p>Fotografías</p>								
<b>10. TIPO DE PÚBLICO / CLIENTE / VISITANTE</b>								
10. Meses de temporada alta	10.2 Tipo	10.3 Procedencia	10.4 Edad	10.5 Género	10.6 Estancia de los turistas por actividad	10.7 Medio por el que identificó el lugar		
Junio Agosto	NACIONAL	NACIONAL	ADULTOS, JOVENES	Masculino y femenino	Un día	Investigaciones		
<b>11. SERVICIOS</b>								
11.1 Estacionamiento	11.2 Alimentación	11.3 Alojamiento	11.4 Baterías Sanitarias	11.5 Servicio de guía	11.6 Alquiler de equipos	11.7 Señalización para llegar	11.8 Rutas Auto guiadas	11.9 Señalización Interna
Si	Si	NO	Si	SI	Si	SI	NO	SI

**DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.**

11.10 Tipo de Señalización Interna	11.11 Contenedores de Basura	11.12 Seguridad	11.13 Mantenimiento	11.15 Información sobre el Recurso	11.16 Folletos Informativos	11.17 Venta de Souvenirs	<b>Observaciones</b>
SI	Si	Si	SI	SI	SI	NO	
11.18 Teléfono Público	11.19 Cobertura de Celular	11.20 Formas de Pago Admitidas	11.21 Servicio WIFI	<b>Servicio al cliente</b>			
NO	Si	NO	Si	Está disponible para todo el publico			
<b>12. EMPRESAS / PERSONAS QUE OPERAN</b>							
12.1 Nombre de la Empresa Operadora / Personas	12.2 Actividad	12.3 Permiso de Operación					
NO	NO	NO					
<b>14. FUENTES DOCUMENTALES E INFORMATIVAS</b>							
Ministerio de Turismo							
<b>15. OBSERVACIONES</b>							
Seguir las señaléticas por el museo para evitar inconvenientes con administración							
<b>16. CRÉDITOS INSTITUCIONALES</b>							
	16.1 Levantamiento de Información	16.2 Procesamiento	16.3 Revisión	16.4 Aprobación			
Fecha:	Septiembre 2018	Octubre 2018	Octubre 2018	Noviembre 2018			
Nombre:	Bryan Taipe	Bryan Taipe	Ing. Santiago Coronel	Ing. Jorge Vizuite			
Función:	Estudiante	Estudiante	Tutor	Lector			
Institución:	ITSCO	ITSCO	ITSCO	ITSCO			

**DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.**

Firma:				
--------	--	--	--	--

Elaborado por: Bryan Taípe

**Tabla 22**  
**Catedral Metropolitana**

FICHA DE RECURSOS TURÍSTICOS								
1. NOMBRE		2. FICHA Nº	3. FICHAS ASOCIADAS					
Catedral Metropolitana		07	NINGUNA					
4. CATEGORÍA	4.1 Tipo	4.2 Subtipo	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO	5.1 Estado de Conservación del Entorno	5.2 Declaratoria de Patrimonio	5.3 Nivel de Protección	5.4 Entidad que lo Declara	5.5, Estado de Interés
	Manifestaciones Culturales	Históricas		Arquitectura Religiosa	bueno	BUENO	NO	Bueno
6. UBICACIÓN Y CLIMA								
6.1 Latitud	6.2 Longitud	6.3 Altitud	6.4 Estacionalidad / PERÍODO SECO			6.5 Estacionalidad / PERÍODO HUMEDO		
			Época	Temperatura Media °C	Precipitación Pluviométrica (cm3)	Época	Temperatura Media °C	Precipitación Pluviométrica (cm3)
0°13'13" S	78°30'45" W		Junio a Septiembre	10°C a 27°C	2800 m s. n. m.	Octubre a Mayo	14 grados	2800 m s. n. m.
6.6 Provincia	6.7 Cantón	6.8 Parroquia	6.9 Sector	6.10 Zona	6.11 Calle	6.12 No.	6.13 Transversal	6.14 Otras Referencias
Pichincha	Quito	Centro Histórico	Centro		Eugenio Espejo	S/N	Venezuela	Palacio Carondelet
7. ACCESO								

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

7.1 Desde	7.2 Distancia	7.3 Tipo de acceso	7.4 Subtipo	7.5 Estado de la vía	7.6 Medio de Transporte	7.7 Frecuencia Transporte Público	7.8 Horario	7.9 Observaciones
Machachi	48 min	PEATONAL, VEHICULAR	Público	Bueno	Transporte público y privado.	Buses	24 horas	
7.10. Horario de Ingreso	7.11 Precios (USD.)	7.13 Requisitos de Ingreso	7.14. Propietario	7.15 Persona de Contacto	7.16 Teléfono	7.17 Correo Electrónico	7.18 Página Web	
09:30-17:00 lunes a viernes	Museo Universitarios, niños 1\$ Adulto 2\$ Recorrido completo 4\$	No entrar con alimentos al museo					<a href="http://www.museosquito.gob.ec/index.php/contactos">http://www.museosquito.gob.ec/index.php/contactos</a>	
<b>8. DESCRIPCIÓN</b>								
La Catedral Metropolitana de Quito es un templo católico ubicado en el Centro Histórico de la ciudad de Quito DM. Es la sede de la Arquidiócesis Primada de Quito y ocupa todo el flanco sur de la llamada Plaza de la Independencia de la ciudad, la que se ha convertido en su vista más famosa a pesar de no ser su ingreso principal. En 1995 fue elevada a <i>Catedral Primada de Ecuador</i> , lo que la convierte en el templo católico de mayor jerarquía en el país.								
<b>9. ACTIVIDADES TURÍSTICAS / RECREATIVAS ACTUALES</b>								
Visita al museo con guía Fotografías								
<b>10. TIPO DE PÚBLICO / CLIENTE / VISITANTE</b>								
10. Meses de temporada alta	10.2 Tipo	10.3 Procedencia	10.4 Edad	10.5 Género	10.6 Estancia de los turistas por actividad	10.7 Medio por el que identificó el lugar		
Junio Agosto	NACIONAL	NACIONAL	ADULTOS, JOVENES	Masculino y femenino	Un día	Investigaciones		
<b>11. SERVICIOS</b>								
11.1 Estacionamiento	11.2 Alimentación	11.3 Alojamiento	11.4 Baterías Sanitarias	11.5 Servicio de guía	11.6 Alquiler de equipos	11.7 Señalización para llegar	11.8 Rutas Auto guiadas	11.9 Señalización Interna
Si	Si	NO	Si	SI	Si	SI	NO	SI

**DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.**

11.10 Tipo de Señalización Interna	11.11 Contenedores de Basura	11.12 Seguridad	11.13 Mantenimiento	11.15 Información sobre el Recurso	11.16 Folletos Informativos	11.17 Venta de Souvenirs	<b>Observaciones</b>
SI	Si	Si	SI	SI	SI	NO	
11.18 Teléfono Público	11.19 Cobertura de Celular	11.20 Formas de Pago Admitidas	11.21 Servicio WIFI	<b>Servicio al cliente</b>			
NO	Si	NO	Si	Está disponible para todo el publico			
<b>12. EMPRESAS / PERSONAS QUE OPERAN</b>							
12.1 Nombre de la Empresa Operadora / Personas	12.2 Actividad	12.3 Permiso de Operación					
NO	NO	NO					
<b>14. FUENTES DOCUMENTALES E INFORMATIVAS</b>							
Ministerio de Turismo							
<b>15. OBSERVACIONES</b>							
Seguir las señaléticas por el museo para evitar inconvenientes con administración							
<b>16. CRÉDITOS INSTITUCIONALES</b>							
	16.1 Levantamiento de Información	16.2 Procesamiento	16.3 Revisión	16. 4 Aprobación			
Fecha:	Septiembre 2018	Octubre 2018	Octubre 2018	Noviembre 2018			
Nombre:	Bryan Taipe	Bryan Taipe	Ing. Santiago Coronel	Ing. Jorge Vizquete			
Función:	Estudiante	Estudiante	Tutor	Lector			
Institución:	ITSCO	ITSCO	ITSCO	ITSCO			

**DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.**

Firma:				
--------	--	--	--	--

Elaborado por: Bryan Taipe

**Tabla 23**

**Iglesia San Agustín**

FICHA DE RECURSOS TURÍSTICOS								
1. NOMBRE		2. FICHA N°	3. FICHAS ASOCIADAS					
Iglesia San Agustín		08	NINGUNA					
4. CATEGORÍA	4.1 Tipo	4.2 Subtipo	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO	5.1 Estado de Conservación del Entorno	5.2 Declaratoria de Patrimonio	5.3 Nivel de Protección	5.4 Entidad que lo Declara	5.5, Estado de Interés
	Manifestaciones Culturales	Históricas		Arquitectura Religiosa	bueno	BUENO	NO	Bueno
6. UBICACIÓN Y CLIMA								
6.1 Latitud	6.2 Longitud	6.3 Altitud	6.4 Estacionalidad / PERÍODO SECO			6.5 Estacionalidad / PERÍODO HUMEDO		
			Época	Temperatura Media °C	Precipitación Pluviométrica (cm3)	Época	Temperatura Media °C	Precipitación Pluviométrica (cm3)
0°13'11" S	78°30'40" W		Junio a Septiembre	10°C a 27°C	2800 m s. n. m.	Octubre a Mayo	14 grados	2800 m s. n. m.
6.6 Provincia	6.7 Cantón	6.8 Parroquia	6.9 Sector	6.10 Zona	6.11 Calle	6.12 No.	6.13 Transversal	6.14 Otras Referencias
Pichincha	Quito	Centro Histórico	Centro		Chile	S/N	Guayaquil	Banco Pacífico
7. ACCESO								
7.1 Desde	7.2 Distancia	7.3 Tipo de acceso	7.4 Subtipo	7.5 Estado	7.6 Medio de Transporte	7.7 Frecuencia	7.8 Horario	7.9 Observaciones

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

				de la vía		Transporte Público		
Machachi	48 min	PEATONAL, VEHICULAR	Público	Bueno	Transporte público y privado.	Buses	24 horas	
7.10. Horario de Ingreso	7.11 Precios (USD.)	7.13 Requisitos de Ingreso	7.14. Propietario	7.15 Persona de Contacto	7.16 Teléfono	7.17 Correo Electrónico	7.18 Página Web	
09:30-12:00 14:00-17.00 lunes a viernes  Sábados 09:00-13:00	Museo  Universitarios, niños 0.50\$  Adulto 1\$	No entrar con alimentos al museo	Comunidad Agustina		(+593 2) 2955 525	<a href="mailto:migueldesantiago@uio.delconet.net">migueldesantiago@uio.delconet.net</a>	<a href="http://www.museosquito.gob.ec/index.php/contactos">http://www.museosquito.gob.ec/index.php/contactos</a>	
<b>8. DESCRIPCIÓN</b>								
Tiene un valor histórico imprescindible, además del valor social y político debido a que en este recinto tuvo lugar el 15 de Agosto de 1809 la reunión de los participantes para la firma del Acta de la Independencia de la revolución del 10 de Agosto de 1810 que fueron depositados en el osario de la Sala Capitular y restaurado en 1988.								
<b>9. ACTIVIDADES TURÍSTICAS / RECREATIVAS ACTUALES</b>								
Visita al museo con guía  Fotografías								
<b>10. TIPO DE PÚBLICO / CLIENTE / VISITANTE</b>								
10. Meses de temporada alta	10.2 Tipo	10.3 Procedencia	10.4 Edad	10.5 Género	10.6 Estancia de los turistas por actividad	10.7 Medio por el que identificó el lugar		
Junio Agosto	NACIONAL	NACIONAL	ADULTOS, JOVENES	Masculino y femenino	Un día	Investigaciones		
<b>11. SERVICIOS</b>								
11.1 Estacionamiento	11.2 Alimentación	11.3 Alojamiento	11.4 Baterías Sanitarias	11.5 Servicio de guianza	11.6 Alquiler de equipos	11.7 Señalización para llegar	11.8 Rutas Auto guiadas	11.9 Señalización Interna
Si	Si	NO	Si	SI	Si	SI	NO	SI
11.10 Tipo de Señalización	11.11 Contenedores de Basura	11.12 Seguridad	11.13 Mantenimiento	11.15 Información sobre el Recurso	11.16 Folletos Informativos	11.17 Venta de Souvenirs	<b>Observaciones</b>	

**DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.**

Interna							
SI	Si	Si	SI	SI	SI	NO	
11.18 Teléfono Público	11.19 Cobertura de Celular	11.20 Formas de Pago Admitidas	11.21 Servicio WIFI	<b>Servicio al cliente</b>			
NO	Si	NO	Si	Está disponible para todo el publico			
<b>12. EMPRESAS / PERSONAS QUE OPERAN</b>							
12.1 Nombre de la Empresa Operadora / Personas	12.2 Actividad	12.3 Permiso de Operación					
NO	NO	NO					
<b>14. FUENTES DOCUMENTALES E INFORMATIVAS</b>							
Ministerio de Turismo							
<b>15. OBSERVACIONES</b>							
Seguir las señaléticas por el museo para evitar inconvenientes con administración							
<b>16. CRÉDITOS INSTITUCIONALES</b>							
	16.1 Levantamiento de Información	16.2 Procesamiento	16.3 Revisión	16. 4 Aprobación			
Fecha:	Septiembre 2018	Octubre 2018	Octubre 2018	Noviembre 2018			
Nombre:	Bryan Taipe	Bryan Taipe	Ing. Santiago Coronel	Ing. Jorge Vizquete			
Función:	Estudiante	Estudiante	Lector	Lector			
Institución:	ITSCO	ITSCO	ITSCO	ITSCO			

**DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.**

Firma:				
--------	--	--	--	--

Elaborado por: Bryan Taipe

**Tabla 24**  
**Iglesia San Blas**

FICHA DE RECURSOS TURÍSTICOS								
1. NOMBRE		2. FICHA N°	3. FICHAS ASOCIADAS					
Iglesia San Blas		09	NINGUNA					
4. CATEGORÍA	4.1 Tipo	4.2 Subtipo	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO	5.1 Estado de Conservación del Entorno	5.2 Declaratoria de Patrimonio	5.3 Nivel de Protección	5.4 Entidad que lo Declara	5.5, Estado de Interés
	Manifestaciones Culturales	Históricas		Arquitectura Religiosa	bueno	BUENO	NO	Bueno
6. UBICACIÓN Y CLIMA								
6.1 Latitud	6.2 Longitud	6.3 Altitud	6.4 Estacionalidad / PERÍODO SECO			6.5 Estacionalidad / PERÍODO HUMEDO		
			Época	Temperatura Media °C	Precipitación Pluviométrica (cm3)	Época	Temperatura Media °C	Precipitación Pluviométrica (cm3)
0°13'5''S	78°30'16''W		Junio a Septiembre	10°C a 27°C	2800 m s. n. m.	Octubre a Mayo	14 grados	2800 m s. n. m.
6.6 Provincia	6.7 Cantón	6.8 Parroquia	6.9 Sector	6.10 Zona	6.11 Calle	6.12 No.	6.13 Transversal	6.14 Otras Referencias
Pichincha	Quito	Centro Histórico	Centro		Chile	S/N	Guayaquil	Banco Pacífico
7. ACCESO								
7.1 Desde	7.2 Distancia	7.3 Tipo de acceso	7.4 Subtipo	7.5 Estado de la vía	7.6 Medio de Transporte	7.7 Frecuencia Transporte Público	7.8 Horario	7.9 Observaciones

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

Machachi	48 min	PEATONAL, VEHICULAR	Público	Bueno	Transporte público y privado.	Buses	24 horas	Pasada las 8 e la noche no hay líneas de buses solo trole bus
7.10. Horario de Ingreso	7.11 Precios (USD.)	7.13 Requisitos de Ingreso		7.14. Propietario	7.15 Persona de Contacto	7.16 Teléfono	7.17 Correo Electrónico	7.18 Página Web
		No entrar con alimentos a la iglesia					<a href="mailto:migueldesantiago@uio.delconet.net">migueldesantiago@uio.delconet.net</a>	<a href="http://www.museosquito.gob.ec/index.php/contactos">http://www.museosquito.gob.ec/index.php/contactos</a>
<b>8. DESCRIPCIÓN</b>								
Iglesia de San Blas es la más vieja de Quito. Fue construida en una ladera que lleva al Itchimbia y próximo a los pastizales reales de Ñaquito (actualmente Parque de La Alameda) y aunque fue reconstruida, su diseño original fue una cruz, pero con paredes piramidales (1620). Además, fue la primera iglesia de la capital que contó con un sacerdote mestizo, es por eso que el servicio se oficiaba en kichwa y el párroco era versado tanto en este idioma como en otras lenguas nativas. En uno de sus costados había un antiguo cementerio católico.								
<b>9. ACTIVIDADES TURÍSTICAS / RECREATIVAS ACTUALES</b>								
Visita al museo con guía Fotografías								
<b>10. TIPO DE PÚBLICO / CLIENTE / VISITANTE</b>								
10. Meses de temporada alta	10.2 Tipo	10.3 Procedencia	10.4 Edad	10.5 Género	10.6 Estancia de los turistas por actividad	10.7 Medio por el que identificó el lugar		
Junio Agosto	NACIONAL	NACIONAL	ADULTOS, JOVENES	Masculino y femenino	Un día	Investigaciones		
<b>11. SERVICIOS</b>								
11.1 Estacionamiento	11.2 Alimentación	11.3 Alojamiento	11.4 Baterías Sanitarias	11.5 Servicio de guía	11.6 Alquiler de equipos	11.7 Señalización para llegar	11.8 Rutas Auto guiadas	11.9 Señalización Interna
SI	SI	NO	SI	SI	SI	SI	NO	SI
11.10 Tipo de Señalización Interna	11.11 Contenedores de Basura	11.12 Seguridad	11.13 Mantenimiento	11.15 Información sobre el Recurso		11.16 Folletos Informativos	11.17 Venta de Souvenirs	<b>Observaciones</b>
SI	SI	SI	SI	SI		SI	NO	
11.18 Teléfono Público	11.19 Cobertura de Celular	11.20 Formas de Pago Admitidas	11.21 Servicio WIFI	<b>Servicio al cliente</b>				
NO	SI	NO	SI	Está disponible para todo el publico				

**DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.**

12. EMPRESAS / PERSONAS QUE OPERAN				
12.1 Nombre de la Empresa Operadora / Personas	12.2 Actividad	12.3 Permiso de Operación		
NO	NO	NO		
				
<b>14. FUENTES DOCUMENTALES E INFORMATIVAS</b>				
Ministerio de Turismo				
<b>15. OBSERVACIONES</b>				
Seguir las señaléticas por el museo para evitar inconvenientes con administración				
<b>16. CRÉDITOS INSTITUCIONALES</b>				
	16.1 Levantamiento de Información	16.2 Procesamiento	16.3 Revisión	16.4 Aprobación
Fecha:	Septiembre 2018	Octubre 2018	Octubre 2018	Noviembre 2018
Nombre:	Bryan Taipe	Bryan Taipe	Ing. Santiago Coronel	Ing. Jorge Vizquete
Función:	Estudiante	Estudiante	Tutor	Lector
Institución:	ITSCO	ITSCO	ITSCO	ITSCO
Firma:				

Elaborado por: Bryan Taipe

**Tabla 25**  
**Mercado Central**

FICHA DE RECURSOS TURÍSTICOS								
1. NOMBRE		2. FICHA Nº	3. FICHAS ASOCIADAS					
Mercado Central		10	NINGUNA					
4. CATEGORÍA	4.1 Tipo	4.2 Subtipo	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO	5.1 Estado de Conservación del Entorno	5.2 Declaratoria de Patrimonio	5.3 Nivel de Protección	5.4 Entidad que lo Declara	5.5, Estado de Interés
	Manifestaciones Culturales	Etnografía		Mercado	bueno	BUENO	NO	
6. UBICACIÓN Y CLIMA								
6.1 Latitud		6.3 Altitud		6.4 Estacionalidad / PERÍODO SECO			6.5 Estacionalidad / PERÍODO HUMEDO	

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

	6.2 Longitud		Época	Temperatura Media °C	Precipitación Pluviométrica (cm3)	Época	Temperatura Media °C	Precipitación Pluviométrica (cm3)
	0°13'56" S	78°30'16" W	Junio a Septiembre	10°C a 27°C	2800 m s. n. m.	Octubre a Mayo	14 grados	2800 m s. n. m.
6.6 Provincia	6.7 Cantón	6.8 Parroquia	6.9 Sector	6.10 Zona	6.11 Calle	6.12 No.	6.13 Transversal	6.14 Otras Referencias
Pichincha	Quito	Centro Histórico	Centro		Pichincha	S/N		Banco Pacífico
<b>7. ACCESO</b>								
7.1 Desde	7.2 Distancia	7.3 Tipo de acceso	7.4 Subtipo	7.5 Estado de la vía	7.6 Medio de Transporte	7.7 Frecuencia Transporte Público	7.8 Horario	7.9 Observaciones
Machachi	48 min	PEATONAL, VEHICULAR	Público	Bueno	Transporte público y privado.	Buses	24 horas	Pasada las 8 e la noche no hay líneas de buses solo trolebus
7.10. Horario de Ingreso	7.11 Precios (USD.)	7.13 Requisitos de Ingreso	7.14. Propietario	7.15 Persona de Contacto	7.16 Teléfono	7.17 Correo Electrónico	7.18 Página Web	
		No entrar con alimentos a la iglesia				<a href="mailto:migueldesantiago@uio.delconet.net">migueldesantiago@uio.delconet.net</a>	<a href="http://www.museosquito.gob.ec/index.php/contactos">http://www.museosquito.gob.ec/index.php/contactos</a>	
<b>8. DESCRIPCIÓN</b>								
El primero es el Mercado Central, surgido tras un incidente que afectó a decenas de familias. Ocurrió que en aquella época funcionaban 2 ferias al aire libre en lo que por entonces era el extremo nororiental del Quito urbano consolidado; La Vicentina, El Dorado, La Floresta y La Mariscal constituían apenas parches aislados de una ciudad que soñaba con expandirse más allá del Centro Histórico.								
<b>9. ACTIVIDADES TURÍSTICAS / RECREATIVAS ACTUALES</b>								
Gastronomía quiteña								
Fotografías								
<b>10. TIPO DE PÚBLICO / CLIENTE / VISITANTE</b>								
10. Meses de temporada alta	10.2 Tipo	10.3 Procedencia	10.4 Edad	10.5 Género	10.6 Estancia de los turistas por actividad	10.7 Medio por el que identificó el lugar		

**DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.**

Junio	NACIONAL	NACIONAL	ADULTOS, JOVENES	Masculino y femenino	Un día	Investigaciones		
Agosto								
<b>11. SERVICIOS</b>								
11.1 Estacionamiento	11.2 Alimentación	11.3 Alojamiento	11.4 Baterías Sanitarias	11.5 Servicio de guianza	11.6 Alquiler de equipos	11.7 Señalización para llegar	11.8 Rutas Auto guiadas	11.9 Señalización Interna
SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	SI
11.10 Tipo de Señalización Interna	11.11 Contenedores de Basura	11.12 Seguridad	11.13 Mantenimiento	11.15 Información sobre el Recurso		11.16 Folletos Informativos	11.17 Venta de Souvenirs	<b>Observaciones</b>
SI	SI	SI	SI	SI		SI	NO	
11.18 Teléfono Público	11.19 Cobertura de Celular	11.20 Formas de Pago Admitidas	11.21 Servicio WIFI	<b>Servicio al cliente</b>				
NO	SI	NO	SI	Está disponible para todo el publico				
<b>12. EMPRESAS / PERSONAS QUE OPERAN</b>								
12.1 Nombre de la Empresa Operadora / Personas	12.2 Actividad	12.3 Permiso de Operación						
NO	NO	NO						
<b>14. FUENTES DOCUMENTALES E INFORMATIVAS</b>								
Ministerio de Turismo								
<b>15. OBSERVACIONES</b>								
Seguir las señaléticas por el museo para evitar inconvenientes con administración								
<b>16. CRÉDITOS INSTITUCIONALES</b>								

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

	16.1 Levantamiento de Información	16.2 Procesamiento	16.3 Revisión	16. 4 Aprobación
Fecha:	Septiembre 2018	Octubre 2018	Octubre 2018	Noviembre 2018
Nombre:	Bryan Taipe	Bryan Taipe	Ing. Santiago Coronel	Ing. Jorge Vizueté
Función:	Estudiante	Estudiante	Tutor	Lector
Institución:	ITSCO	ITSCO	ITSCO	ITSCO
Firma:				

**Elaborado por:** Bryan Taipe

## Encuesta:

Es un método que se utiliza en la investigación de mercado ya que nos permite tener información de fuentes fiables. Pero sin embargo para poner en marcha este método se debe conocer primero el significado de la misma para poder tener un panorama más completo de la misma. (Thompson, 2014).

## ENCUESTA

El objetivo de esta encuesta es obtener información relacionada, para implementar una ruta sobre proceso de elaboración de la cerveza artesanal en el Centro Histórico de la ciudad de Quito.

**Género:** M  F   
**Edad:** 18-21 22-24 25-40

**Nacionalidad:** ..... **Nivel de estudio:**.....

1.- ¿Ha escuchado Ud. Sobre la cerveza artesanal?

SI                      ¿Dónde?.....                      NO

2.- ¿Conoce Ud. Dónde se elaboró la primera cerveza artesanal en la ciudad de Quito?

---

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

---

SI  ¿Dónde?..... NO

3.- ¿Ha escuchado Ud. Sobre un bar que elaboren cerveza artesanal en el Centro Histórico de Quito?

SI  Nombre del lugar..... NO

4.- ¿Considera Ud que el proceso de elaboración de cerveza artesanal afecta al medio ambiente?

SI  NO

5.- ¿Ha escuchado de las siguientes cervezas artesanales?

Ale camino	<input type="checkbox"/>	Rio negro stout	<input type="checkbox"/>
Honey ginger	<input type="checkbox"/>	Hop rey Hipa	<input type="checkbox"/>
Alta Amber	<input type="checkbox"/>	Sinners Brewery	<input type="checkbox"/>

6.- ¿Conoce Ud. Si existe un maridaje de platillos típicos de Quito con la cerveza artesanal?

SI  NO

7.- ¿Con qué platillo Ud. Combinaría la cerveza artesanal?

Empandas de morocho	<input type="checkbox"/>	Empanada de viento	<input type="checkbox"/>
Pristiños	<input type="checkbox"/>	Sanduche pernil	<input type="checkbox"/>

8.- ¿Considera Ud que el Centro Histórico de Quito existe buena calidad de cerveza artesanal?

SI  NO

9.- ¿Según el Dr Santiago Epifanio de la Universidad Nacional de la Plata considera que la cerveza artesanal aporta más proteínas que la cerveza industrial. ¿Considera un dato importante para consumir cerveza artesanal en lugar de la industrial?

SI  NO

10.- Con qué frecuencia Ud. Consume cerveza artesanal?

Nunca	<input type="checkbox"/>	4-6 veces a la semana	<input type="checkbox"/>
1-3 veces a la semana	<input type="checkbox"/>	7 a la semana	<input type="checkbox"/>

11.- ¿Le interesaría participar de una ruta turística gastronómica de cerveza artesanal en el Centro Histórico de Quito

SI  NO

---

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

### 5.01.05 Análisis de información

#### Genero del encuestado

Tabla 26  
Género

Opciones	Datos	%
masculino	213	56,05
femenino	167	43,95
EX	380	100

Elaborado por: Bryan Taipe

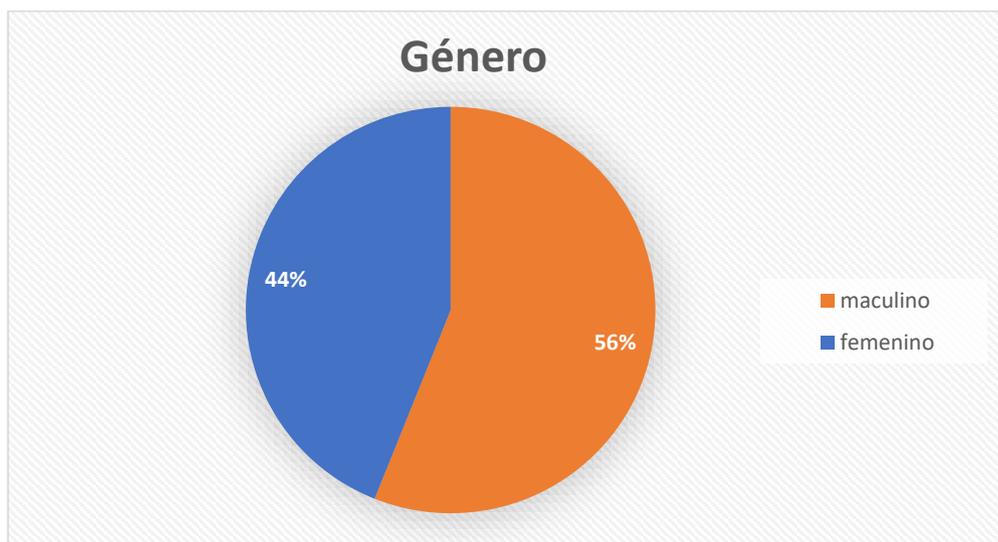


Figura 6  
Género

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

Elaborado por: Bryan Taipe

## Análisis

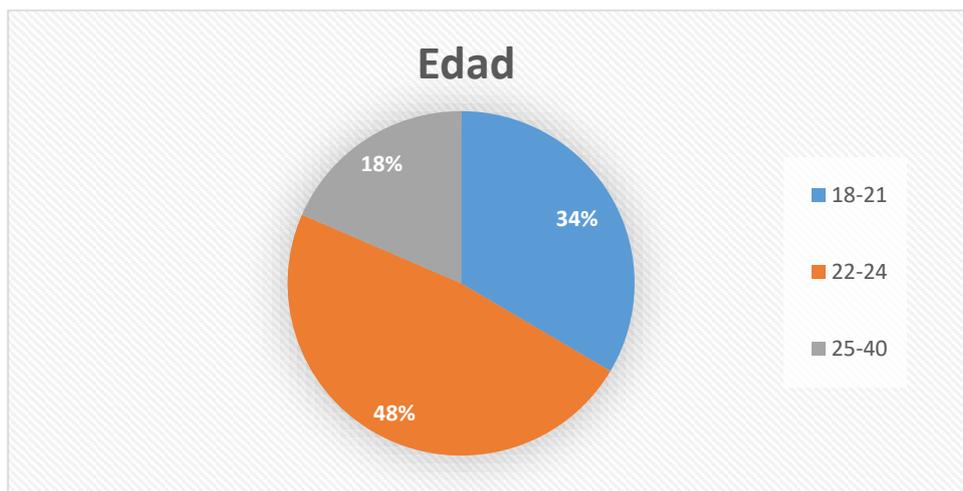
En la encuesta realizada según el género se reflejó que de los 380 de los cuales 213 son hombres y 167 mujeres con un porcentaje de hombres en 57.89 y en mujeres 42.11 por ciento dando la suma del 100%.

## Edad del Encuestado

**Tabla 27**  
**Edad**

Opciones	Datos	%
18-21	127	21,05
22-24	183	47,37
25-40	70	31,58
Ex	380	100

Elaborado por Bryan Taipe



**Figura 7**  
**Edad**

Elaborado por: Bryan Taipe

## Análisis

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

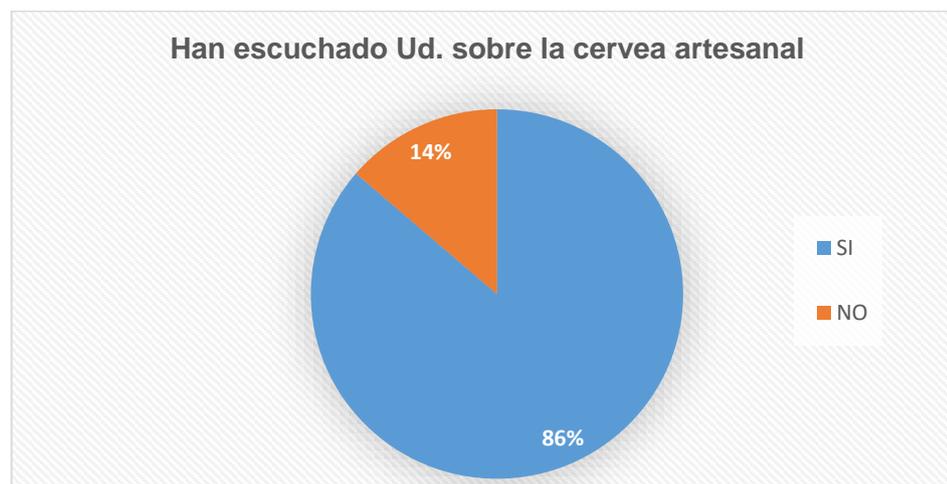
El 21,05% se encuentra en el rango de edad (18-21 años), el 31,58 pertenecen al rango de edad (25-40 años) y en mayor porcentaje, el 47,37 forman parte del rango (22-24 años). Con esta información se puede mencionar que a las personas jóvenes les atrae visitar bares que elaboren cerveza artesanal para conocer un poco de su proceso.

### 1.- ¿Ha escuchado Ud. Sobre la cerveza artesanal?

**Tabla 28**  
**Primera pregunta**

Opciones	Datos	%
SI	328	86,32
NO	52	13,68
EX	380	100

Elaborado por: Bryan Taipe



**Figura 8**  
**Primera pregunta**  
Elaborado por: Bryan Taipe

### Análisis:

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

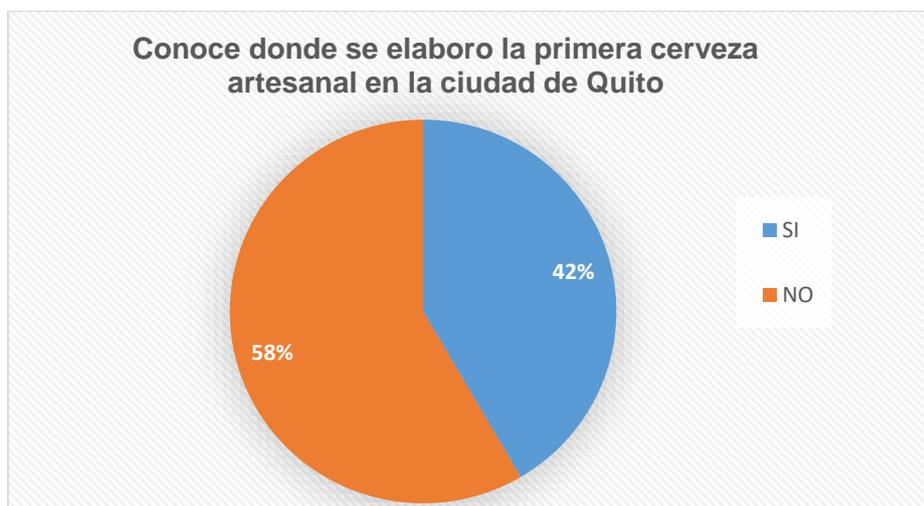
En la encuesta realizada según la pregunta seis hecha anteriormente de las 380 personas encuestadas, 328 personas dijeron que SI han escuchado sobre la cerveza artesanal con un porcentaje de 86.32% y los 52 personas dijeron que NO han escuchado sobre la cerveza artesanal dando un porcentaje de 13.68% dando un resultado del 100%. Esta información nos ayuda para adentrarnos más al tema de la cerveza artesanal y darle una promoción turística a nivel nacional y así las personas puedan conocer el lugar donde degustar cerveza artesanal.

## 2.- ¿Conoce Ud. Dónde se elaboró la primera cerveza artesanal en la ciudad de Quito?

**Tabla 29**  
**Segunda Pregunta**

Opciones	Datos	%
Si	158	41,58
No	222	58,42
Ex	380	100

**Elaborado por:** Bryan Taipe



**Figura 9**  
**Segunda Pregunta**  
**Elaborado por:** Bryan Taipe

### **Análisis:**

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

En la encuesta realizada según la pregunta dos de las 380 personas encuestadas 158 personas dijeron que SI conocen donde se elaboró la primera cerveza artesanal en la ciudad de Quito con un porcentaje de 41.58% y 222 personas dijeron que NO conocen dando un porcentaje 58.42% dando un resultado del 100%. Esta información no ayuda para promocionar la cerveza artesanal y a la vez dar a conocer su origen y como apporto en la economía de la ciudad.

### 3.- ¿Ha escuchado Ud. Sobre un bar que elaboren cerveza artesanal en el Centro Histórico de Quito?

**Tabla 30**  
**Tercera Pregunta**

Opciones	Datos	%
SI	293	77,11
NO	87	22,89
	380	100

**Elaborado por:** Bryan Taipe



**Figura 10**  
**Tercera Pregunta**  
**Elaborado por:** Bryan Taipe

### Análisis:

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

En la encuesta realizada según la pregunta tres hecha anteriormente de las 380 personas encuestadas 293 personas dijeron que SI conocen un bar que elabore cerveza artesanal con un porcentaje de 77.11% y los 87 personas dijeron que NO conocen dando un porcentaje de 22.89% dando un resultado del 100%. Esta información nos ayuda para entender que las personas conocen un bar que elabore cerveza artesanal y también nos permite dar a conocer a las personas otros bares que la elaboran que contienen diferente temática y variedad de sabores de cerveza artesanal y que se encuentran en el Centro Histórico.

#### 4.- ¿Considera Ud. que el proceso de elaboración de cerveza artesanal afecta al medio ambiente?

**Tabla 31**  
**Cuarta Pregunta**

Opciones	Datos	%
SI	34	8,95
NO	346	91,05
Ex	380	100

Elaborado por: Bryan Taipe



**Figura 11**  
**Cuarta Pregunta**  
Elaborado por: Bryan Taipe

#### Análisis:

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

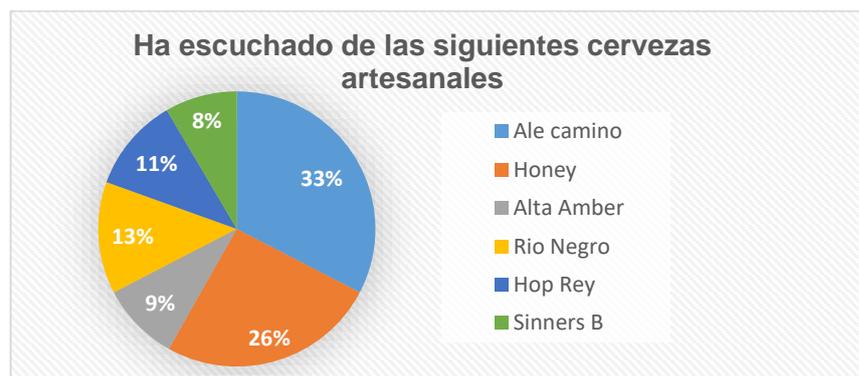
En la encuesta realizada según la pregunta cuatro hecha anteriormente de las 380 personas encuestadas 34 personas consideran que SI afecta al medio ambiente el proceso de elaboración de la cerveza artesanal con un porcentaje de 8.95% y 346 personas consideran que NO afecta al medio ambiente el proceso de elaboración de cerveza artesanal con un porcentaje de 91.05% dando un resultado del 100%. Esta información nos ayuda para dar a conocer a las personas como es el proceso de elaboración de la cerveza artesanal y puedan dar un criterio si afecta o no al medio ambiente.

### 5.- ¿Ha escuchado de las siguientes cervezas artesanales?

**Tabla 32**  
**Quinta Pregunta**

Opciones	Datos	%
Ale camino	124	32,63
Honey	97	25,53
Rio Negro	50	13,16
Hop Rey	42	11,05
Alta Amber	35	9
Sinners B	32	8,42
EX	380	100

**Elaborado por:** Bryan Taipe



**Figura 12**  
**Quinta Pregunta**  
**Elaborado por:** Bryan Taipe

### Análisis:

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

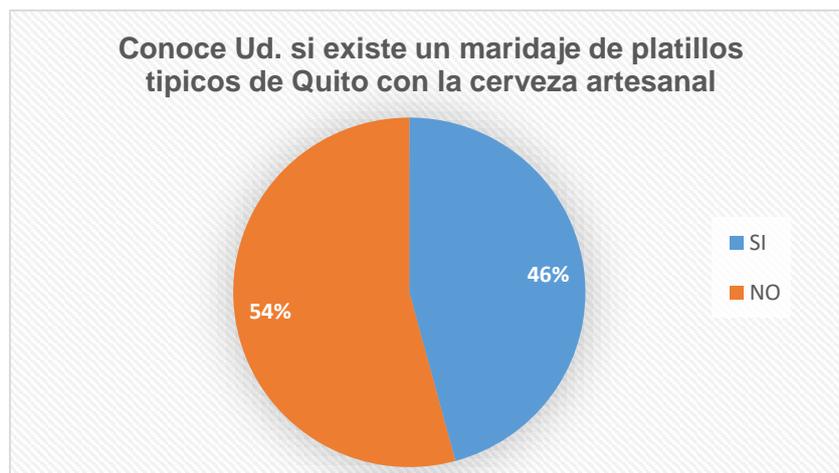
De los 380 personas encuestados 124 personas dijeron que han consumido la cerveza Ale Camino con un porcentaje de 32.63%, en cambio 97 personas dijeron que han consumido la cerveza Honey con un porcentaje de 25.53%, 50 personas dijeron que han consumido la cerveza artesanal Rio Negro con un porcentaje de 13.16%, y las 42 personas dijeron que han consumido la cerveza artesanal Hop Rey con un porcentaje de 11.05%, 35 personas dijeron que consumieron la cerveza artesanal Alta Amber con un porcentaje de 9%, y las 32 personas dijeron que han consumido la cerveza artesanal Sinners Brewery con un porcentaje de 8% dando la suma de 100%.

#### 6.- ¿Conoce Ud. Si existe un maridaje de platillos típicos de Quito con la cerveza artesanal?

**Tabla 33**  
**Sexta Pregunta**

Opciones	Datos	%
SI	174	45,79
NO	206	54,21
ex	380	100

**Elaborado por:** Bryan Taipe



**Figura 13**  
**Sexta Pregunta**  
**Elaborado por:** Bryan Taipe

### Análisis:

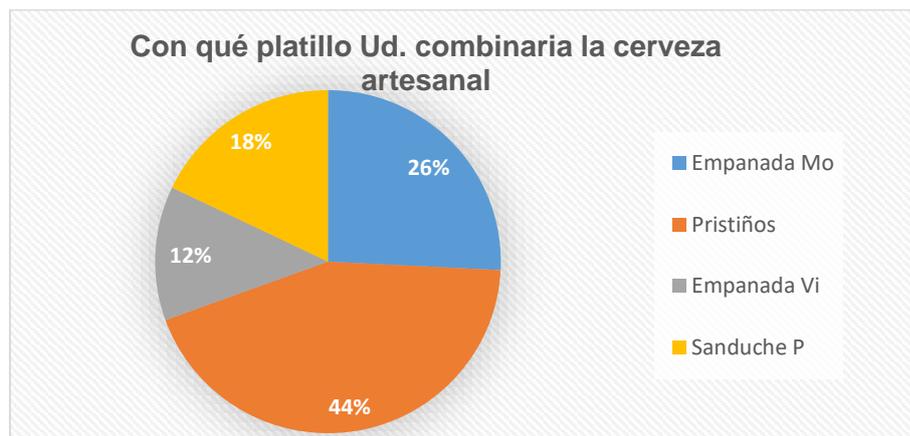
En la encuesta realizada según la pregunta seis hecha anteriormente de las 380 personas encuestadas 174 personas dijeron que SI existe un maridaje de platillos típicos de la ciudad de Quito con la cerveza artesanal con un porcentaje de 45.79% y las 206 personas dijeron que NO existe un maridaje dando un porcentaje de 54.21% dando un resultado de 100%. Esta información nos ayuda a determinar que existen varios restaurantes que ofrecen un platillo típico de Quito con cerveza artesanal.

### 7.- ¿Con qué platillo Ud. Combinaría la cerveza artesanal?

**Tabla 34**  
**Séptima Pregunta**

Opciones	Datos	%
Empanada Morocho	98	25,79
Pristiños	166	43,68
Empanada Viento	48	13
Sanduche Pernil	68	17,89
Ex	380	100

Elaborado por: Bryan Taipe



**Figura 14**  
**Séptima Pregunta**  
Elaborado por: Bryan Taipe

### Análisis:

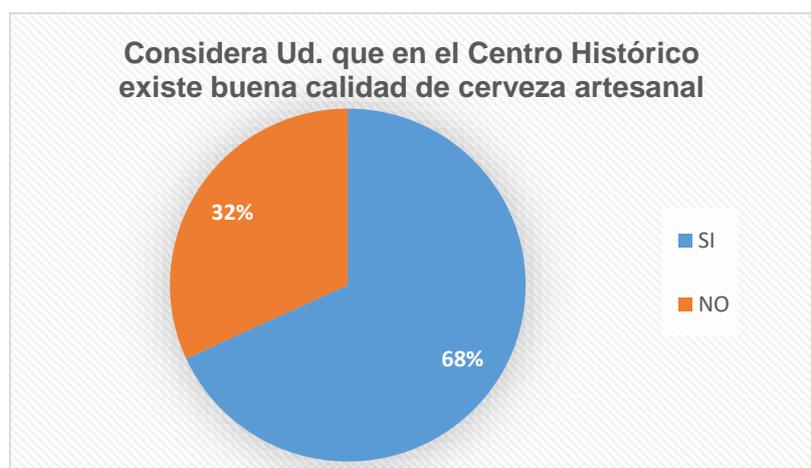
Según la encuesta realizada anteriormente de la pregunta siete de las 380 personas encuestadas 98 personas dijeron que combinarían la cerveza artesanal con Empanadas de Morocho reflejando un porcentaje de 25.79%, 166 personas optaron que combinarían la cerveza artesanal con Pristiños reflejando un porcentaje de 43.68%, 48 personas optaron que combinarían la cerveza artesanal con Empanada de Viento reflejando un porcentaje de 13% y 68 personas optaron por combinar la cerveza artesanal con Sanduche de Pernil reflejando un porcentaje de 17.89%. Esta información nos permite analizar que las personas degustan más la cerveza artesanal con bocadillos típicos de Quito.

### 8.- ¿Considera Ud. que el Centro Histórico de Quito existe buena calidad de cerveza artesanal?

**Tabla 35**  
**Octava Pregunta**

Opciones	Datos	%
SI	259	68,16
NO	121	31,84
Ex	380	100

**Elaborado por:** Bryan Taipe



**Figura 15**  
**Octava Pregunta**

---

**Elaborado por:** Bryan Taipe

### **Análisis:**

En la encuesta realizada según la pregunta ocho hecha anteriormente de las 380 personas encuestadas 259 personas dijeron que SI existe buena calidad de cerveza artesanal en el Centro Histórico con un porcentaje de 68.16% y las 121 personas dijeron que NO existe buena calidad de cerveza en el Centro Historico dando un porcentaje de 31.84% dando un resultado de 100%. Esta información nos ayuda para poder promocionar los bares que existen en la zona ya que cuentan con una buena calidad de cerveza artesanal.

**9.- ¿Según el Dr. Santiago Epifanio de la Universidad Nacional de la Plata considera que la cerveza artesanal aporta más proteínas que la cerveza industrial. ¿Considera un dato importante para consumir cerveza artesanal en lugar de la industrial?**

**Tabla 36  
Novena Pregunta**

Opciones	Datos	%
SI	236	62,11
NO	144	37,89
Ex		100

**Elaborado por:** Bryan Taipe



**Figura 16**  
**Novena Pregunta**  
**Elaborado por:** Bryan Taipe

**Análisis:**

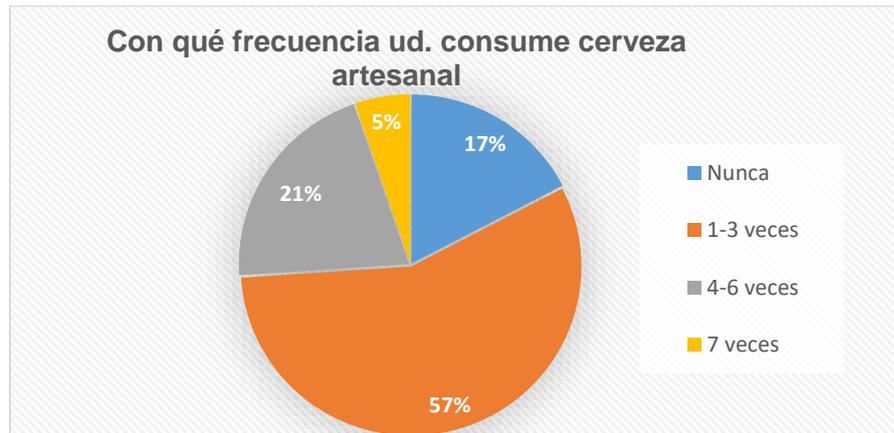
En la encuesta realizada según la pregunta nueve hecha anteriormente de las 380 personas encuestadas 236 personas dijeron que SI consideran un dato importante que la cerveza brinde más proteínas con un porcentaje de 62.11% y las 144 personas dijeron que NO consideran un dato importante que la cerveza brinde más proteínas dando un porcentaje de 37.89% dando un resultado de 100%. Esta información nos ayuda a promocionar la cerveza artesanal ya que existen hechos reales de que la cerveza brinda proteínas al cuerpo más que la cerveza industrial.

**10.- Con qué frecuencia Ud. Consume cerveza artesanal?**

**Tabla 37**  
**Decima Pregunta**

Opciones	Datos	%
1-3 veces a la semana	215	56,58
Nunca	66	17,37
4-6 veces a la semana	79	20,79
7 veces a la semana	20	5,26
Ex	380	100

**Elaborado por:** Bryan Taipe



**Figura 17**  
**Decima Pregunta**  
**Elaborado por:** Bryan Taipe

### **Análisis:**

Según la encuesta realizada anteriormente a 380 personas encuestadas podemos observar con qué frecuencia consumen la cerveza artesanal a la semana 215 personas dijeron que consumen cerveza artesanal de 1-3 veces por semana reflejando un porcentaje de 56.58%, otras 66 personas dijeron que Nunca han consumido cerveza artesanal reflejando un porcentaje de 17.37%, otras 79 personas dijeron que consumen cerveza artesanal 4-6 veces por semana reflejando un porcentaje de 20.79%, y otras 20 personas dijeron que consumen cerveza artesanal 7 veces reflejando un porcentaje de 5.26%. Esta información nos permite analizar que las personas visitan 3 veces a la semana bares para degustar cerveza artesanal en el Centro Historico de Quito.

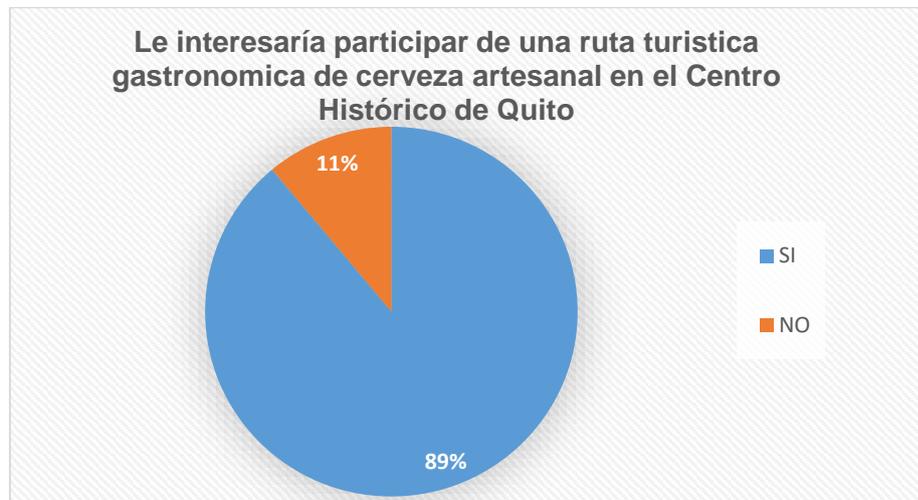
### **11.- ¿Le interesaría participar de una ruta turística gastronómica de cerveza artesanal en el Centro Histórico de Quito**

**Tabla 38**  
**Décima Primera Pregunta**

Opciones	Datos	%
SI	338	88,95
NO	42	11,05

Ex	380	100
----	-----	-----

Elaborado por: Bryan Taipe



**Figura 18**  
**Décima Primera Pregunta**  
Elaborado por: Bryan Taipe

### Análisis:

En la encuesta realizada según la pregunta hecha anteriormente de los 380 personas encuestados 338 personas dijeron que SI les interesa participar en la ruta turística gastronómica de cerveza artesanal con un porcentaje de 88.95% y los 42 dijeron que NO dando un porcentaje de 11.05% dando un resultado de 100%. Esta información nos ayuda a determinar que existen personas que les interesa conocer sobre la cerveza artesanal y es posible que el proyecto tenga buena acogida.

### 5.02 Descripción (de la herramienta o metodología que propone como solución)

#### Misión

Fomentar el turismo en el Centro Histórico de Quito y sus alrededores para que los turistas conozcan el proceso de elaboración de la cerveza artesanal y puedan

---

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

---

hacer un maridaje con platillos típicos de la ciudad e incrementar la cultura ecuatoriana.

### **Visión**

Desarrollar una promoción turística de los diferentes bares de cerveza artesanal, dar a conocer una ruta turística que sea de interés para que los turistas puedan realizarla y también que las agencias de viajes, tomen en cuenta esta ruta para que puedan incluir en sus paquetes turísticos.

### **Objetivo General**

Diseñar una ruta turística gastronómica de la elaboración de cerveza artesanal y un maridaje con platillos típicos de Quito, implementando una información real de los bares de cerveza artesanal a visitar y que sea conocida a nivel nacional.

### **Objetivos Específicos**

- Elaborar un producto turístico que combine la cerveza artesanal con la gastronomía de Quito y genere interés en los turistas para que puedan visitar los bares y generar ingresos a los propietarios.
- Presentar una promoción turística sobre la cerveza artesanal para incentivar a los turistas nacionales a visitar y degustar en bares que elaboren este producto innovador.

#### **5.02.01 Planificación de la ruta:**

##### **Plaza San Francisco Quito**

1. Encuentro en la plaza de San Francisco
2. Explicación turística de San Francisco e historia de la cerveza

---

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

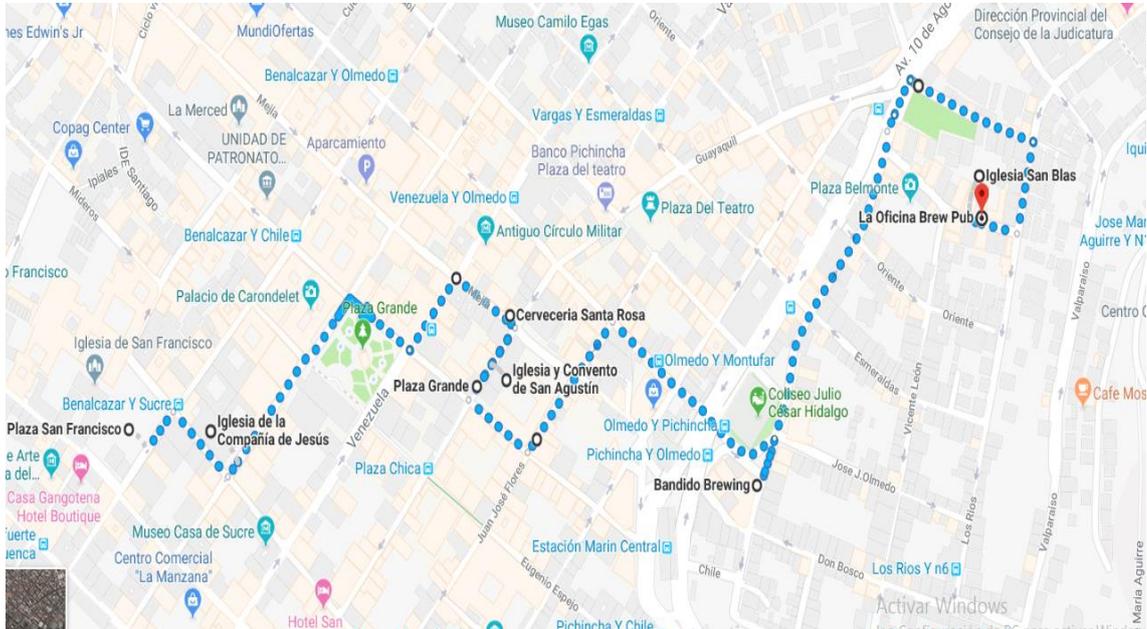
- 
3. Inicio de la ruta turística “tiempo estimado 2 horas”
  4. Explicación sobre iglesia la Compañía de Jesús
  5. Explicación sobre Plaza de la Independencia
  6. Visita al Bar Artesanal Santa Rosa
  7. Explicación sobre la iglesia San Agustín
  8. Visita Bar Artesanal Bandido Brewing
  9. Explicación sobre el Mercado Central
  10. Explicación sobre la Iglesia de San Blas
  11. Visita Bar Artesanal Oficina de Brew Pub

**Análisis:**

El encuentro es en la plaza de San Francisco con un máximo de 10 personas, las salidas se realizarían desde los días miércoles a sábado debido a que los bares tienen su apertura desde ese día, la ruta inicia en la plaza de San Francisco recibiremos una explicación de la historia sobre la cerveza artesanal, de ahí recibimos explicación de la iglesia La Compañía, la Catedral Metropolitana, Plaza de la Independencia hasta llegar al Bar Santa Rosa donde recibimos explicación sobre proceso de elaboración de la cerveza y degustación de la misma, recibimos explicación sobre iglesia y museo de San Agustín después partimos al Bar Bandido Brewing y degustamos la cerveza, recibimos explicación turística del mercado Central, recibimos explicación

de la iglesia de San Blas hasta llegar al Bar Oficina Brew Pub donde igual nos explican sobre cómo se elabora la cerveza y también degustaremos la cerveza.

### Ruta Cerveza Artesanal



**Figura 19 Ruta Turística**  
Elaborado por: Bryan Taipe

#### 5.02.02 Descripción del itinerario del día

El recorrido se realizará desde los días miércoles a sábado a partir de las 4 de la tarde con un máximo de 10 personas y se partirá desde la plaza de San Francisco

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

---

donde habrá una explicación sobre la historia de la cerveza artesanal, después nos dirigimos a la iglesia La Compañía y recibimos explicación sobre la iglesia, seguimos avanzando hasta la Plaza de la Independencia recibimos explicación sobre la plaza, llegamos a la cervecería Santa Rosa aquí el propietario del bar nos explica como es el proceso de elaboración de la cerveza artesanal y los tipos de cerveza que tiene en el bar y podemos degustar la cerveza que más le interese acompañado de unas picaditas, después nos seguimos avanzando hasta la iglesia San Agustín y recibimos historia sobre la iglesia, llegamos al bar Bandido Brewing aquí nos explican cómo es el proceso de elaboración de su cerveza y podrán degustar la cerveza que más le guste acompañado de unas picadas, pasamos por el mercado Central y recibimos explicación sobre el mercado, después avanzamos a la iglesia de San Blas y recibimos explicación sobre la iglesia hasta llegar al bar La Oficina de Brew Pub aquí podemos observar los materiales utilizados para elaborar cerveza artesanal nos explican sobre la elaboración de sus cervezas artesanales y cuál es la especialidad de la casa después degustaremos la cerveza y si alcanzamos podemos disfrutar de música en vivo, aquí terminamos las actividades.

### **5.02.03 Itinerario Técnico**

---

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

**Tabla 39**  
**Itinerario Técnico**

HORA	ACTIVIDADES	LOCALIDAD	PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS	CONTACTOS
16:00	Encuentro en la Plaza de San Francisco	Quito	Bryan Taipe	0998253003
16:20	Explicación sobre el origen de la cerveza artesanal		Bryan Taipe	0998253003
16:50	Salida de Plaza San Francisco		Bryan Taipe	0998253003
17:00	Visita Bar Santa Rosa		Bryan Taipe	0998253003
17:10	Explicación sobre proceso de elaboración de la cerveza artesanal y degustación		Cervecería Santa Rosa	(02) 511-5023
17:40	Salida del Bar San Rosa		Bryan Taipe	0998253003
18:00	Visita Bar Bandido Brewing		Bryan Taipe	0998253003
18:20	Explicación sobre proceso de elaboración de la cerveza artesanal y degustación		Cervecería Bandido Brewing	(02) 228-6504
19:00	Salida del Bar Bandido		Bryan Taipe	0998253003
19:15	Visita Bar La Oficina de Brew Pub		Bryan Taipe	0998253003
19:30	Charla sobre proceso de elaboración de la cerveza artesanal y degustación		Cervecería La Oficina de Brew Pub	096714 5478
20:00	Salida del Bar La Oficina		Bryan Taipe	0998253003

**Elaborado por:** Bryan Taipe

### **Análisis:**

En el itinerario técnico podemos encontrar un cronograma con horas establecidas que harán cumplir todas las actividades dispuestas a realizar y visitar los bares acordados en la ciudad. También la tabla cuenta con proveedores como el transporte, los bares con un número de contacto de cada persona responsable.

### 5.02.04 Costos del Paquete Turístico

Cuentas	Costo neto	IVA 12%	Q/Fees	Impuesto servicio 10%	Costo individual	Costo grupal	Frecuencia	Total
cerveza	2,34	0,36		0,3	3	30	3	90
Guía	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
Alimentación	3.12	0.48		0.40	4	40	3	120
							<b>COSTO TOTAL</b>	210
							<b>Utilidad 15%</b>	31.50
							<b>Imprevistos 5%</b>	10.50
							<b>PRECIO TOTAL GRUPAL</b>	252
							<b>Costo unitario</b>	21
							<b>PRECIO VENTA UNITARIO</b>	25.20

Elaborado por: Bryan Taipe

#### Análisis:

Luego de hacer el costo del paquete turístico basándose en todo lo que se va a utilizar en la ruta turística de cerveza artesanal el costo unitario refleja 25.20 dólares por persona, incluyendo todos los impuestos de servicio y sería en base a 10 personas.

Para 20 pax = 25.20

Para 15 pax = 24

#### **5.02.05 Tríptico:**

Una hoja A4 en forma vertical, en la portada va información sobre el origen de la cerveza y una imagen de copas de cerveza con su logotipo y la iglesia de San Francisco y en la parte baja tenemos la ruta a recorrer con los puntos a observar y los bares a visitar y en la parte de atrás tenemos la descripción de cada bar con sus horarios de apertura y recomendaciones para visitar cada uno de ellos.

#### **5.02.06 Material Digital:**

En la página de Wix encontramos fotos de los tipos de cerveza que ofrece cada bar de cerveza artesanal así como los horarios de apertura y cierre, la ubicación de los mismos y recomendaciones para cuando los visiten y no existe ningún inconveniente con su vehículo.

#### **5.02.07 Video:**

Tiene una duración de 8 min donde observamos la ruta que se va a recorrer y las explicaciones que brinda cada bar sobre el proceso de la cerveza artesanal y la degustación de diferente tipo de cerveza.

## 5.03 Formulación (de la herramienta o metodología que propone como solución)

### 5.03.01 Logo y eslogan



**Figura 20**  
**Logo**  
**Elaborado por:** Bryan Taipe

#### **Descripción:**

“Disfruta la cerveza Quiteña” es el eslogan que se dio porque al beber la cerveza se puede percibir aromas y sabores, ya que cada artesano tiene contacto directo con la preparación de la cerveza y puede combinar diferentes especias de plantas exóticas para dar un sabor diferente a la cerveza artesanal. En cuanto al logo contiene imagen de la iglesia de San Francisco y copas de cerveza la copa grande con cerveza rubia y la copa pequeña de cerveza negra.

### 5.03.02 Promoción turística

#### Tríptico



Figura 21  
Frente del tríptico  
Elaborado por: Bryan Taipei

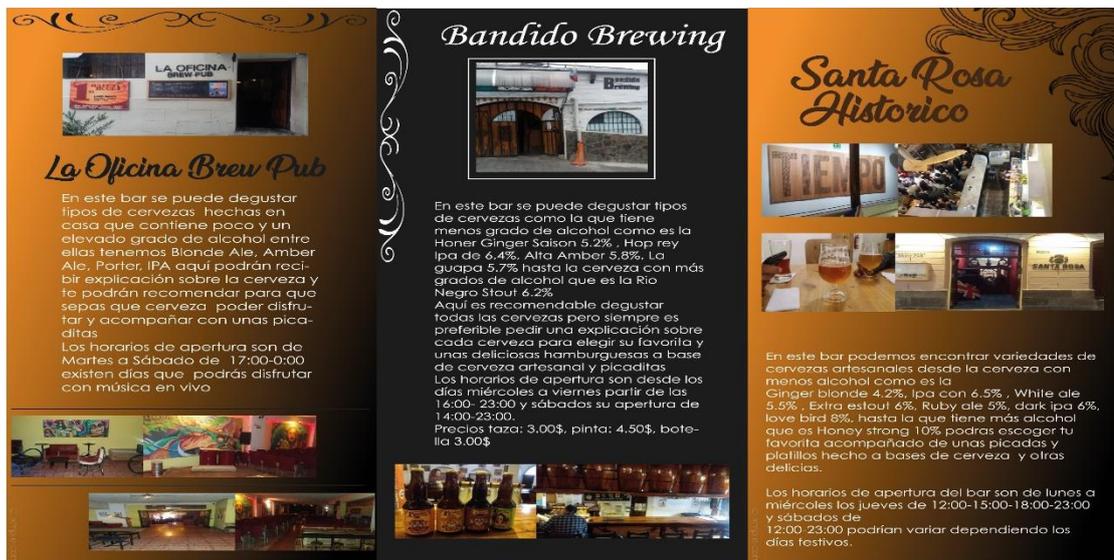


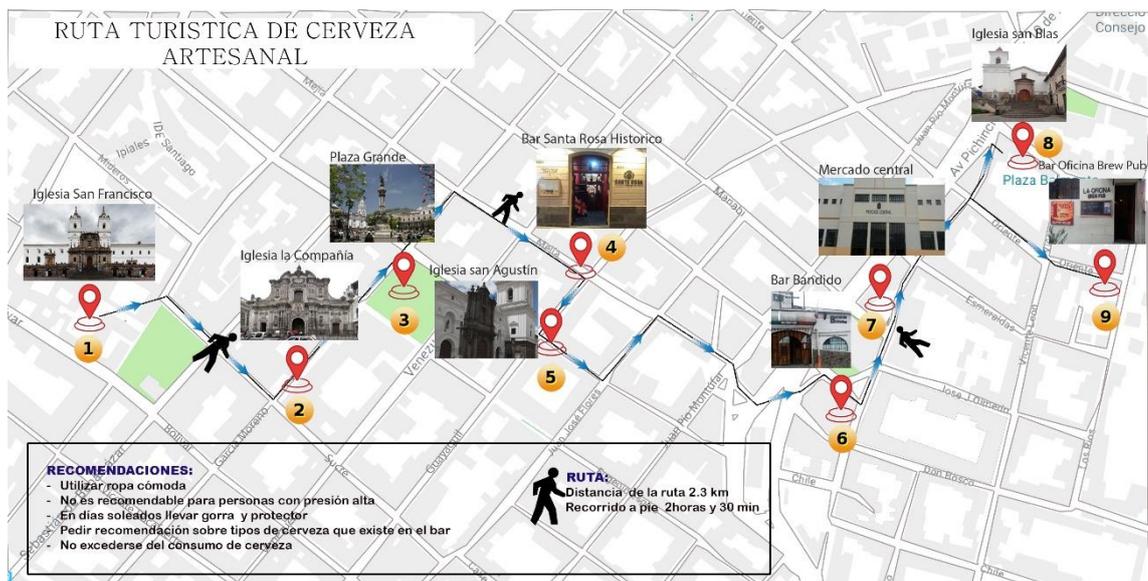
Figura 22  
Parte posterior del tríptico  
Elaborado por: Bryan Taipei

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.



**Figura 23**  
**Página Wix**  
**Elaborado por:** Bryan Taipe

<https://cangrybt.wixsite.com/quitocervezartesanal>



**Figura 24**  
**Ruta de cerveza artesanal**  
**Elaborado por:** Bryan Taipe

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.



00:17,47/08:53,25 

**Figura 25**  
**Video de la ruta de cerveza artesanal**  
Elaborado por: Bryan Taipe

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

## Capítulo VI

### 6.0 Aspectos administrativos

#### 6.01 Recursos

##### 6.01.01 Recursos Materiales

**Tabla 40**  
**Recursos Materiales**

Libreta de apuntes
Libros
Hojas de papel bond
Esferos y lápiz
Facturas
Encuestas
Cuaderno
Guía Turística
Diccionario

**Elaborado por:** Bryan Taipe

#### **Análisis:**

Los recursos materiales que se utilizó para la ruta turística gastronómica fueron desde esferos, hojas, cuaderno, y diccionario para buscar sinónimos de los verbos, la primera vez que se visitó los bares de cerveza artesanal se utilizó guía turística, las encuestas no sirvieron para saber el porcentaje de cada pregunta, con la ayuda de libros para conocer historia de la cerveza artesanal en la ciudad de Quito y los trípticos que se desarrollaron con las facturas emitas.

### 6.01.02 Recursos Tecnológicos

**Tabla 41**  
**Recursos Tecnológicos**

Computadora
Internet
Impresora
Celular
Scanner
Impresiones
Flash Memory
Cámara
Infocus

**Elaborado por:** Bryan Taipe

#### **Análisis:**

Todas las actividades que se han realizado han sido gracias a todos los avances de los aparatos tecnológicos como la computadora que permitió utilizar el internet y a su vez hacer la tesis en Word y los cuadros en Excel, la impresora que nos permitió imprimir las encuestas, los trípticos y la tesis, al momento que se ejecutó la ruta se utilizó celular y filmadora, también algunos documentos que van en los anexos gracias al scanner y el Infocus que será de gran ayuda para la defensa de tesis.

### 6.01.03 Recursos Humanos

**Tabla 42**  
**Talento Humano**

<b>Talento Humano</b>	
<b>Nombre</b>	<b>Función</b>
Bryan Taipe	Investigador
Ing. Santiago Coronel	Tutor
Ing. Jorge Vizquete	Lector
Cristian Acosta	Administrador
Edward Ellis	Dueño
Estefanía Velasco	Administrador
Wilfrido Salguero	Diseñador

**Elaborado por:** Bryan Taipe

#### **Análisis:**

En esta tabla se muestra el talento humano que colaboró para la elaboración del presente proyecto, el investigador encargado de realizar el proyecto, el tutor Ing. Santiago Coronel asesor durante todo el proceso, el lector Ing. Jorge Vizquete quien dará una opinión crítica previa al empastado del escrito, la administradora del Bar Bandido la Srta. Estefanía Velasco que se interesó mucho en el proyecto para poder promocionar su bar y por último el dueño del bar La Oficina el Señor Edward Ellis interesado en el proyecto para dar a conocer más los tipos de bebidas que ofrece el lugar, todos estos recursos son importantes para la obtención de una buena investigación.

## 6.02 Presupuesto

### 6.02.01 Presupuesto de elaboración de la propuesta

Tabla 43

**Presupuesto de Elaboración de la propuesta**

<b>Presupuesto de elaboración del proyecto</b>		
<b>Gastos</b>	<b>Valor unitario</b>	<b>Valor total</b>
Impresión de los borradores(2)	8.80	17.60
Anillados de los dos borradores140 hojas B/N	1.80	3.60
Empastado (1)	7.00	7.00
Impresiones a color	0.12	16.92
CD (2)	1.50	3.00
380 copias de encuestas	5.80	5.80
Degustación de cerveza (3bares)	3.00	9.00
Total	28.02	62.92

**Elaboración por:** Bryan Taipe

#### **Análisis:**

En esta tabla observa un balance de presupuesto que refleja todo lo que se gastó para realizar la tesis, siendo así que se menciona los materiales que se uso para la elaboración de dicho proyecto: Impresión de los borradores(2)

- Anillados de los dos borradores140 hojas B/N
- Empastado (1), copias de encuestas
- Impresiones a color
- CD (2) 380
- Degustación de la cerveza.

## 6.02.02 Presupuesto y Aplicación del proyecto

**Tabla 44**  
**Presupuesto de elaboración de la propuesta**

<b>Presupuesto de aplicación de la proyecto</b>		
<b>Gastos</b>	<b>Valor unitario</b>	<b>Valor total</b>
Diseño del tríptico	7.50	7.50
Impresión del tríptico (4)	1.00	5.00
Diseño de volante digital	7.50	7.50
Impresión cartel de la ruta	5.00	5.00
Total	21.00	25.00

**Elaborado por:** Bryan Taipe

### **Análisis:**

En el cuadro observamos que se ha diseñado un tríptico pues esto será de gran ayuda para que las personas puedan observar los bares de cerveza artesanal que existe en la zona y a la vez los horarios de apertura y la ubicación de los mismos, para promocionar la ruta se ha diseñado volantes y para la defensa de tesis se a diseñado una ruta didáctica que permita a los turistas recorrer y leer ciertas recomendaciones.

### 6.03 Cronograma

Tabla 45  
Cronograma

	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Dic	Enero
<b>PRESENTACION DEL TEMA</b>											
<b>APROBACION DEL TEMA Formulario 001</b>											
Actividades											
<b>CAPITULO I ANTECEDENTES</b>											
Contexto											
Justificación											
Definición del problema central											
<b>CAPITULO II ANALISIS DE INVOLUCRADOS</b>											
Mapeo de involucrados											
Matriz de analisis de involucrados											
<b>CAPITULO III PROBLEMAS Y OBJETIVOS</b>											
Arbol de problemas											
Arbol de objetivos											
<b>CAPITULO IV ANALISIS DE ALTERNATIVAS</b>											
Matriz de analisis de alternativas											
Matriz de analisis de impacto de los objetivos											
Diagrama de estrategias											
Matriz marco lógico											
<b>CAPITULO V PROPIUESTA</b>											
Antecedentes(herramienta y metodología que propone solución)											
Descripción(herramienta y metodología que propone solución)											
Formulación de proceso de la aplicación de la propuesta											
<b>CAPITULO VI ASPECTOS ADMINISTRATIVOS</b>											
Recursos											
Presupuesto											
Cronograma											
<b>CAPITULO VII CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES</b>											
Conclusiones											
Recomendaciones											
<b>ACTA DE APROBACION FIRMADA POR EL TUTOR</b>											
<b>ACTA DE APROBACION FIRMADA POR EL LECTOR</b>											
<b>ENTREGA DE 2 ANILLADOS Y 1 EMPASTADO</b>											
<b>APROBACION DE HORARIO DE SUSTENTACION</b>											
<b>ENTREGA DE EJEMPLARES AL TRIBUNAL DESIGNADO</b>											

Elaborado por: Bryan Taipei

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

**Análisis:**

Se muestra el plan representado en el tiempo que va desde el inicio del semestre que empezó en el mes de abril hasta el mes de diciembre 2018 fecha de defensa del proyecto. Tenemos las fechas y análisis ya que en el mes de abril hasta finales de mayo se concluyó con los capítulos I y II y dos semanas de fin de mes de Junio y primera semana de julio se concluyó capítulo III, dos semana de julio y dos semanas de agosto de concluyó capítulo IV, dos semanas de septiembre se concluyó con capítulo V, una semana del mes de septiembre se hizo el capítulo VI, dos semanas de octubre se hizo el capítulo VII y el 26 de octubre se subió al sistema urku para conocer el porcentaje de plagio que tenía la tesis junto a la entrega del primer borrador para que la persona designada como lector pueda leer y hacer correcciones y esto se hará en un lapso de tres días y prepararse en el transcurso del mes para en el mes de enero defender la tesis frente a las autoridades de la institución.

## Capítulo VII

### 7.0 Conclusiones y recomendaciones

#### 7.01 Conclusiones

- El centro histórico de Quito posee atractivos culturales como son sus iglesias y una de ellas es la iglesia de San Francisco que guarda un historia acerca de la primera cerveza en la ciudad
- La ciudadanía ha escuchado sobre la cerveza artesanal pero no todos tiene interés de conocerla y los propietarios de los bares están interesados en promocionar sus bares y cervezas para atraer más turistas y generar más ingresos a su bares.
- La implementación de la ruta turística generaría más empleo ya que los bares acogerían a más turistas y los propietarios estarían en la disposición de contratar personal de servicio.
- Los turistas ecuatorianos también aprecien el trabajo que realizan los artesanos al momento de elaborar la cerveza artesanal ya que ellos tienen más contacto con la cerveza y porque en nuestra ciudad se creó la primera cerveza de Sudamérica y debemos sentirnos orgullosos.
- La cerveza artesanal en el centro histórico no tiene gran promoción para que entre el interés de los turistas nacional ya que no tienes hábitos de consumir cerveza artesanal.

## 7.02 Recomendaciones

- Cuidar todos los patrimonios culturales que tiene nuestro Centro Histórico para que nuevas generaciones futuras puedan visitarlos.
- El municipio debería promover más seguridad a los establecimientos que se encuentran en el Centro Histórico y sus alrededores ya que brindan sus servicios en la noche y que son visitados por turistas para evitar.
- Ministerio de Turismo debería trabajar conjunto al monasterio de San Francisco para implementar un museo acerca del origen de la cerveza artesanal que se elaboró en nuestra ciudad.
- Difundir información acerca de los bares que elaboren cerveza artesanal y brindar promociones de paquetes turísticos para incentivar a los turistas nacionales a visitar y apreciar lo nuestro.
- Los quiteños tenemos que primero apreciar lo nuestro para poder traer turistas y generar ingresos pero siempre siendo amables con todas las personas ya sean nacionales o extranjeros.

### 7.03 Anexos

#### Carta de Auspicio de los bares de cerveza artesanal del Centro Histórico de Quito



**BANDIDO  
BREWING**

Quito, 28 de Noviembre del 2018

Señores  
**INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR CORDILLERA**  
Presente.-

De mi consideración:

A petición verbal del señor **BRYAN TAIBE ALCOCCER** estudiante de la Carrera de Administración Turística y Hotelera con número de cedula 1722788781 me permito certificar que el señor en mención realizó de manera satisfactoria la entrega e implementación de la elaboración de una ruta turística gastronómica de la elaboración de cerveza artesanal en el Centro Histórico de Quito provincia de Pichincha con el objetivo de conocer su evolución.

Proyecto que fue aceptado y culminado acorde a los requerimientos del bar Bandido Brewing, su arduo trabajo demostró ser una persona responsable, confiable, idónea virtudes que le han hecho merecedor de nuestro estima y de todos los que conformamos el Bar Bandido Brewing.

Es todo cuanto puedo decir en honor a la verdad.  
El Señor Taibe puede hacer uso de este documento como creyere conveniente

Atentamente,  
  
Estefanía Velasco A.  
**ADMINISTRADORA BANDIDO BREWING GASTROPUB SA**

La Tola, Olmedo E1-136 y Pedro Fermin Cevallos  
Quito – Ecuador

#### Anexo 1

#### Carta de Aval

Elaborado por: Bryan Taibe

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

## Carta de auspicio de los bares de cerveza artesanal del Centro Histórico de Quito



*La Oficina  
Brew Pub*

Quito, 28 de Noviembre del 2018

Señores:

**INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR CORDILLERA**

Presente.-

De mi consideración:

A petición verbal del señor **BRYAN LEONEL TAIPE ALCOCER** estudiante de la Carrera de Administración Turística y Hotelera, con número de cédula 1722788781 me permito certificar que el señor en mención realizó de manera satisfactoria la entrega e implementación de la elaboración de una ruta turística gastronómica de la elaboración de cerveza artesanal en el Centro Histórico de Quito provincia de Pichincha con el objetivo de conocer su evolución.

Proyecto que fue aceptado y culminado acorde a los requerimientos del bar La Oficina Brew Pub. Su arduo trabajo demostró ser una persona responsable, confiable, idónea virtudes que le han hecho merecedor de nuestro estima y de todos los que conformamos el Bar La Oficina Brew Pub.

Es todo cuanto puedo decir en honor a la verdad.

El Señor Taipe puede hacer uso de este documento como creyere conveniente



Atentamente

Edward Ellis  
Propietario "La Oficina Brew Pub"

San Blas, José de Antepara E4-17 y Vicente León  
Quito-Ecuador

**Anexo 2**  
**Carta Aval**  
**Elaborado por:** Bryan Taipe

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

Encuesta

**Encuesta**

El objetivo de esta encuesta es obtener información relacionada, para implementar una ruta sobre proceso de elaboración de la cerveza artesanal en el Centro Histórico de la ciudad de Quito.

**Indicaciones**

Seleccione según su criterio la opción que sea más conveniente, de ante mano se le agradece por aportar con la investigación.

**Género:** M  F   
**Edad:** 18-21  22-24  25-40   
**Nacionalidad:** *Ecuatoriana* Nivel de estudio... *Superior*

1.- ¿Ha escuchado Ud. Sobre la cerveza artesanal?  
 SI  ¿Dónde? *La Florida* NO

2.- ¿Conoce Ud. Dónde se elaboró la primera cerveza artesanal en la ciudad de Quito?  
 SI  ¿Dónde? *Zócalo San Francisco* NO

3.- ¿Ha escuchado Ud. Sobre un bar que elaboren cerveza artesanal en el Centro Histórico de Quito?  
 SI  Nombre del lugar... *Santa Rosa* NO

4.- ¿Considera Ud que el proceso de elaboración de cerveza artesanal afecta al medio ambiente?  
 SI  NO

5.- ¿Ha escuchado de las siguientes cervezas artesanales?  

Ale camino	<input type="checkbox"/>	Río negro stout	<input type="checkbox"/>
Honey ginger	<input type="checkbox"/>	Hop rey Hipa	<input checked="" type="checkbox"/>
Alta Amber	<input type="checkbox"/>	Sinners Brewery	<input type="checkbox"/>

6.- ¿Conoce Ud. Si existe un maridaje de platillos típicos de Quito con la cerveza artesanal?  
 SI  NO

7.- ¿Con qué platillo Ud. Combinaría la cerveza artesanal?  
 Empanadas de morrocho  Empanada de viento   
 Pritstifios  Sanduche pernil

8.- ¿Considera Ud que el Centro Histórico de Quito existe buena calidad de cerveza artesanal?  
 SI  NO

9.- ¿Según el Dr Santiago Epifanio de la Universidad Nacional de la Plata considera que la cerveza artesanal aporta más proteínas que la cerveza industrial. ¿Considera un dato importante para consumir cerveza artesanal en lugar de la industrial?  
 SI  NO

10.- Con qué frecuencia Ud. Consume cerveza artesanal?  
 Nunca  4-6 veces a la semana   
 1-3 veces a la semana  7 a la semana

11.- ¿Le interesaría participar de una ruta turística gastronómica de cerveza artesanal en el Centro Histórico de Quito?  
 SI  NO

Anexo 3

Encuesta

Elaborado por: Bryan Taipe

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

## Encuesta

**Encuesta**

El objetivo de esta encuesta es obtener información relacionada, para implementar una ruta sobre proceso de elaboración de la cerveza artesanal en el Centro Histórico de la ciudad de Quito.

**Indicaciones**

Seleccione según su criterio la opción que sea más conveniente, de ante mano se le agradece por aportar con la investigación.

**Género:** M  F

**Edad:** 18-21  22-24  25-40

**Nacionalidad:** *Ecuatoriana* Nivel de estudio... *Superior*

1.- ¿Ha escuchado Ud. Sobre la cerveza artesanal?

SI  ¿Dónde? *En Píscos* NO

2.- ¿Conoce Ud. Dónde se elaboró la primera cerveza artesanal en la ciudad de Quito?

SI  ¿Dónde? *Tallería San Francisco* NO

3.- ¿Ha escuchado Ud. Sobre un bar que elaboren cerveza artesanal en el Centro Histórico de Quito?

SI  Nombre del lugar... *Santa Rosa* NO

4.- ¿Considera Ud que el proceso de elaboración de cerveza artesanal afecta al medio ambiente?

SI  NO

5.- ¿Ha escuchado de las siguientes cervezas artesanales?

Ale camino	<input type="checkbox"/>	Río negro stout	<input type="checkbox"/>
Honey ginger	<input type="checkbox"/>	Hop rey Hipa	<input checked="" type="checkbox"/>
Alta Amber	<input type="checkbox"/>	Simers Brewery	<input type="checkbox"/>

6.- ¿Conoce Ud. Si existe un maridaje de platillos típicos de Quito con la cerveza artesanal?

SI  NO

7.- ¿Can qué platillo Ud. Combinaría la cerveza artesanal?

Empanadas de morrocho	<input type="checkbox"/>	Empanada de viento	<input checked="" type="checkbox"/>
Pristifios	<input type="checkbox"/>	Sanduche pernil	<input type="checkbox"/>

8.- ¿Considera Ud que el Centro Histórico de Quito existe buena calidad de cerveza artesanal?

SI  NO

9.- ¿Según el Dr Santiago Epifanio de la Universidad Nacional de la Plata considera que la cerveza artesanal aporta más proteínas que la cerveza industrial. ¿Considera un dato importante para consumir cerveza artesanal en lugar de la industrial?

SI  NO

10.- Con qué frecuencia Ud. Consume cerveza artesanal?

Nunca	<input type="checkbox"/>	4-6 veces a la semana	<input type="checkbox"/>
1-3 veces a la semana	<input checked="" type="checkbox"/>	7 a la semana	<input type="checkbox"/>

11.- ¿Le interesaría participar de una ruta turística gastronómica de cerveza artesanal en el Centro Histórico de Quito?

SI  NO

### Anexo 4

### Encuesta

Elaborado por: Bryan Taipe

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

**Encuesta**

El objetivo de esta encuesta es obtener información relacionada, para implementar una ruta sobre proceso de elaboración de la cerveza artesanal en el Centro Histórico de la ciudad de Quito.

**Encuesta**

**Indicaciones**

Seleccione según su criterio la opción que sea más conveniente, de ante mano se le agradece por aportar con la investigación.

**Género:** M  F

**Edad:** 18-21  22-24  25-40

**Nacionalidad:** ..... **Nivel de estudio:** .....

1.- ¿Ha escuchado Ud. Sobre la cerveza artesanal?  
SI  ¿Dónde?..... NO

2.- ¿Conoce Ud. Dónde se elaboró la primera cerveza artesanal en la ciudad de Quito?  
SI  ¿Dónde?..... NO

3.- ¿Ha escuchado Ud. Sobre un bar que elaboren cerveza artesanal en el Centro Histórico de Quito?  
SI  Nombre del lugar..... NO

4.- ¿Considera Ud que el proceso de elaboración de cerveza artesanal afecta al medio ambiente?  
SI  NO

5.- ¿Ha escuchado de las siguientes cervezas artesanales?  
Ale camino  Rio negro stout   
Honey ginger  Hop rey Higa   
Alta Amber  Sinners Brewery

6.- ¿Conoce Ud. Si existe un maridaje de platillos típicos de Quito con la cerveza artesanal?  
SI  NO

7.- ¿Con qué platillo Ud. Combinaría la cerveza artesanal?  
Empanadas de morrocho  Empanada de viento   
Pristiños  Sanduche pernil

8.- ¿Considera Ud que el Centro Histórico de Quito existe buena calidad de cerveza artesanal?  
SI  NO

9.- ¿Según el Dr Santiago Epifanio de la Universidad Nacional de la Plata considera que la cerveza artesanal aporta más proteínas que la cerveza industrial. ¿Considera un dato importante para consumir cerveza artesanal en lugar de la industrial?  
SI  NO

10.- Con qué frecuencia Ud. Consume cerveza artesanal?  
Nunca  4-6 veces a la semana   
1-3 veces a la semana  7 a la semana

11.- ¿Le interesaría participar de una ruta turística gastronómica de cerveza artesanal en el Centro Histórico de Quito?  
SI  NO

**Anexo 5  
Encuesta**

Elaborado por: Bryan Taipe

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

**Encuesta**

**Encuesta**

El objetivo de esta encuesta es obtener información relacionada, para implementar una ruta sobre proceso de elaboración de la cerveza artesanal en el Centro Histórico de la ciudad de Quito.

**Indicaciones**

Seleccione según su criterio la opción que sea más conveniente, de ante mano se le agradece por aportar con la investigación.

**Género:** M  F

**Edad:** 18-21  22-24  25-40

**Nacionalidad:** Ecuatoriana  Nivel de estudio:.....

1.- ¿Ha escuchado Ud. Sobre la cerveza artesanal?  
SI  ¿Dónde?..... NO

2.- ¿Conoce Ud. Donde se elaboró la primera cerveza artesanal en la ciudad de Quito?  
SI  ¿Dónde?..... NO

3.- ¿Ha escuchado Ud. Sobre un bar que elaboren cerveza artesanal en el Centro Histórico de Quito?  
SI  Nombre del lugar:..... NO

4.- ¿Considera Ud que el proceso de elaboración de cerveza artesanal afecta al medio ambiente?  
SI  NO

5.- ¿Ha escuchado de las siguientes cervezas artesanales?

Ale camino	<input type="checkbox"/>	Rio negro stout	<input type="checkbox"/>
Honey ginger	<input checked="" type="checkbox"/>	Hop rey Hipa	<input type="checkbox"/>
Alta Amber	<input type="checkbox"/>	Sinners Brewery	<input type="checkbox"/>

6.- ¿Conoce Ud. Si existe un maridaje de platos típicos de Quito con la cerveza artesanal?  
SI  NO

7.- ¿Con qué platillo Ud. Combinaría la cerveza artesanal?  
Empanadas de morrocho  Empanada de viento   
Pristiños  Sanduche pernil

8.- ¿Considera Ud que el Centro Histórico de Quito existe buena calidad de cerveza artesanal?  
SI  NO

9.- ¿Según el Dr Santiago Epifanio de la Universidad Nacional de la Plata considera que la cerveza artesanal aporta más proteínas que la cerveza industrial. ¿Considera un dato importante para consumir cerveza artesanal en lugar de la industrial?  
SI  NO

10.- Con qué frecuencia Ud. Consume cerveza artesanal?  
Nunca  4-6 veces a la semana   
1-3 veces a la semana  7 a la semana

11.- ¿Le interesaría participar de una ruta turística gastronómica de cerveza artesanal en el Centro Histórico de Quito?  
SI  NO

**Anexo 6**

**Encuesta**

**Elaborado por:** Bryan Taipe

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

Encuesta

**Encuesta**

El objetivo de esta encuesta es obtener información relacionada, para implementar una ruta sobre proceso de elaboración de la cerveza artesanal en el Centro Histórico de la ciudad de Quito.

Indicaciones

Seleccione según su criterio la opción que sea más conveniente, de ante mano se le agradece por aportar con la investigación.

<p><b>Género:</b> M <input type="checkbox"/> F <input checked="" type="checkbox"/></p> <p><b>Edad:</b> 18-21 <input type="checkbox"/> 22-24 <input checked="" type="checkbox"/> 25-40 <input type="checkbox"/></p> <p><b>Nacionalidad:</b> <i>Ecuatoriana</i> Nivel de estudio.....</p>	<p>6.- ¿Conoce Ud. Si existe un maridaje de platillos típicos de Quito con la cerveza artesanal?</p> <p>SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p>
<p>1.- ¿Ha escuchado Ud. Sobre la cerveza artesanal?</p> <p>SI <input type="checkbox"/> ¿Dónde?..... NO <input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>7.- ¿Con qué platillo Ud. Combinaría la cerveza artesanal?</p> <p>Empanadas de morocho <input type="checkbox"/> Empanada de viento <input type="checkbox"/></p> <p>Pristiños <input checked="" type="checkbox"/> Sanduche pernil <input type="checkbox"/></p>
<p>2.- ¿Conoce Ud. Dónde se elaboró la primera cerveza artesanal en la ciudad de Quito?</p> <p>SI <input type="checkbox"/> ¿Dónde?..... NO <input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>8.- ¿Considera Ud que el Centro Histórico de Quito existe buena calidad de cerveza artesanal?</p> <p>SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p>
<p>3.- ¿Ha escuchado Ud. Sobre un bar que elaboren cerveza artesanal en el Centro Histórico de Quito?</p> <p>SI <input checked="" type="checkbox"/> Nombre del lugar..... NO <input type="checkbox"/></p>	<p>9.- ¿Según el Dr Santiago Epifanio de la Universidad Nacional de la Plata considera que la cerveza artesanal aporta más proteínas que la cerveza industrial. ¿Considera un dato importante para consumir cerveza artesanal en lugar de la industrial?</p> <p>SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/></p>
<p>4.- ¿Considera Ud que el proceso de elaboración de cerveza artesanal afecta al medio ambiente?</p> <p>SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p>	<p>10.- Con qué frecuencia Ud. Consume cerveza artesanal?</p> <p>Nunca <input checked="" type="checkbox"/> 4-6 veces a la semana <input type="checkbox"/></p> <p>1-3 veces a la semana <input type="checkbox"/> 7 a la semana <input type="checkbox"/></p>
<p>5.- ¿Ha escuchado de las siguientes cervezas artesanales?</p> <p>Ale camino <input type="checkbox"/> Rio negro stout <input type="checkbox"/></p> <p>Honey ginger <input checked="" type="checkbox"/> Hop rey Hipa <input type="checkbox"/></p> <p>Alta Amber <input type="checkbox"/> Sinners Brewery <input type="checkbox"/></p>	<p>11.- ¿Le interesaría participar de una ruta turística gastronómica de cerveza artesanal en el Centro Histórico de Quito?</p> <p>SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/></p>

Anexo 7

Encuesta

Elaborado por: Bryan Taipe

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.





Foto de plaza de San Francisco



Anexo 10  
Iglesia San Francisco  
Elaborado por: Bryan Taipe

Foto de iglesia de Compañía de Jesús



Anexo 11  
Iglesia Compañía  
Elaborado por: Bryan Taipe

---

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

### Plaza de la independencia



**Anexo 12**  
**Plaza de Independencia**  
Elaborado por: Bryan Taipe

### Foto de bar Santa Rosa Histórico



**Anexo 13**  
**Bar Santa Rosa**  
Elaborado por: Bryan Taipe

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

**Foto de la iglesia San Agustín**



**Anexo 14**  
**Iglesia San Agustín**  
Elaborado por: Bryan Taipe

**Foto de bar Bandido Brewing**



**Anexo 15**  
**Bar Bandido Brewing**  
Elaborado por: Bryan Taipe

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.

**Foto de Mercado Central**



**Anexo 16**  
**Mercado Central**  
**Elaborado por:** Bryan Taipe

**Foto Iglesia San Blas**



**Anexo 17**  
**Iglesia San Blas**  
**Elaborado por:** Bryan Taipe

---

DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA-GASTRONÓMICA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE CONOCER SU EVOLUCIÓN.



## Bibliografía

- Laines, A. (13 de junio de 2017). *somos ciudad*. Recuperado el 08 de Septiembre de 2018, de <https://somosciudad.byclaro.com.ec/los-lugares-que-debes-ver-en-el-centro-historico-de-quito-parte-1/>
- Aguirre, P. P. (16 de mayo de 2016). *prezi*. Recuperado el 20 de Noviembre de 2018, de prezi: <https://prezi.com/tqeojmgi7b6/investigacion-del-mercado/>
- asesores turismo. (26 de marzo de 2016). Recuperado el 20 de Septiembre de 2018, de <https://asesoresenturismoperu.wordpress.com/2016/03/26/definicion-ruta-turistica/>
- Banco Mundial. (02 de 02 de 2014). *Documentos*. Recuperado el 02 de Abril de 2018, de <http://www.urosario.edu.co/Internacionalizacion/Oportunidades-Cooperacion-Internacional/Documentos/DOCUMENTO-BANCO-MUNDIAL.PDF>
- bembibre, c. (30 de julio de 2009). Obtenido de <https://www.definicionabc.com/geografia/ecuador.php>
- Bembibre, C. (30 de julio de 2009). *definicion abc*. Recuperado el 02 de Mayo de 2018, de <https://www.definicionabc.com/geografia/ecuador.php>
- Bembibre, C., & Bembibre, C. (30 de julio de 2009). Obtenido de <https://www.definicionabc.com/geografia/ecuador.php>
- Cano, A. (27 de octubre de 2014). *Calameo*. Recuperado el 02 de Noviembre de 2018, de Calameo: <https://es.calameo.com/accounts/1522721>
- conceptodefinicion.com. (25 de septiembre de 2014). *conceptodefinicion.com*. Recuperado el 12 de Septiembre de 2018, de <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:Ks7huNxtDp0J:conceptodefinicion.de/plan/+&cd=3&hl=es&ct=clnk&gl=ec>
- Cruz, Y. T. (10 de mayo de 2013). *potencial humano*. Recuperado el 26 de Septiembre de 2018, de potencial humano: <http://artianee.blogspot.com/2013/05/definicion-de-potencial-humano.html>
- fundacion ILAM. (29 de abril de 2013). *www.ilam.org*. Recuperado el 12 de Noviembre de 2018, de [www.ilam.org](http://moodle2.unid.edu.mx/dts_cursos_mdl/lic/ET/FT/AM/09/Patrimonio_clasificacion_y_definiciones.pdf): [http://moodle2.unid.edu.mx/dts\\_cursos\\_mdl/lic/ET/FT/AM/09/Patrimonio\\_clasificacion\\_y\\_definiciones.pdf](http://moodle2.unid.edu.mx/dts_cursos_mdl/lic/ET/FT/AM/09/Patrimonio_clasificacion_y_definiciones.pdf)
- García, J. A. (2013). *Investigación en educación médica*. Recuperado el 02 de Diciembre de 2018, de Investigación en educación médica: [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S2007-50572013000400007&script=sci\\_abstract](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S2007-50572013000400007&script=sci_abstract)

- 
- Gobierno de la Provincia de Pichincha.* (29 de agosto de 2017). Recuperado el 05 de Mayo de 2018, de <http://www.pichincha.gob.ec/cantones/distrito-metropolitano-de-quito>
- Halberstadt, J. (31 de enero de 2013). *ecuadorexplorer.com*. Recuperado el 05 de Septiembre de 2018, de <http://www.ecuadorexplorer.com/es/html/centro-historico.html>
- Halberstadt, J. (28 de abril de 2018). *ecuador explorer*. Recuperado el 12 de Mayo de 2018, de <http://www.ecuadorexplorer.com/es/html/centro-historico.html>
- ISA. (19 de Agosto de 2014). *ISA*. Recuperado el 12 de Noviembre de 2018, de ISA: <http://www.isa.co/es/etica-y-sostenibilidad/Paginas/que-es-sostenibilidad.aspx>
- Jaimes, N. (29 de septiembre de 2017). *promonegocios.net*. Recuperado el 20 de Septiembre de 2018, de [promonegocios.net](https://www.promonegocios.net):  
<https://www.promonegocios.net/administracion/que-es-administracion.html>
- Merino, J. P. (2014). *Definiciones.de*. Recuperado el 12 de Noviembre de 2018, de [Definiciones.de: https://definicion.de/gestion/](https://definicion.de/gestion/)
- Merino, J. P. (2016). *Definicion.de*. Recuperado el 02 de Noviembre de 2018, de [Definicion.de: https://definicion.de/attractivo-turistico/](https://definicion.de/attractivo-turistico/)
- mi lindo ecuador.* (29 de abril de 2018). Recuperado el 16 de Mayo de 2018, de [http://taga.mex.tl/730932\\_canton-quito.html](http://taga.mex.tl/730932_canton-quito.html)
- Organizacion Mundial de Turismo. (10 de agosto de 2018). *media.unwto.org*. Recuperado el 20 de Septiembre de 2018, de [media.unwto.org:  
http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:K4RI5Mkkz1IJ:media.unwto.org/es/content/entender-el-turismo-glosario-basico+&cd=6&hl=es&ct=clnk&gl=ec](http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:K4RI5Mkkz1IJ:media.unwto.org/es/content/entender-el-turismo-glosario-basico+&cd=6&hl=es&ct=clnk&gl=ec)
- quitoadventure.* (29 de abril de 2018). Recuperado el 20 de Mayo de 2018, de <http://www.quitoadventure.com/espanol/contactos.html>
- Schotborgh, D. J. (29 de mayo de 2014). *prezi*. Recuperado el 20 de Noviembre de 2018, de [prezi: https://prezi.com/cyzeo5n5tb9j/investigacion-de-campo-o-diseno-de-campo/](https://prezi.com/cyzeo5n5tb9j/investigacion-de-campo-o-diseno-de-campo/)
- Shuguli, L. F. (7 de junio de 2006). *monografias.com*. Obtenido de [monografias.com:  
https://www.monografias.com/trabajos36/historia-de-quito/historia-de-quito2.shtml](https://www.monografias.com/trabajos36/historia-de-quito/historia-de-quito2.shtml)
- significados.com.* (16 de febrero de 2017). *significados.com*. Recuperado el 20 de Septiembre de 2018, de <https://www.significados.com/itinerario/>
-

---

Tamayo, M. (17 de agosto de 2013). *metodologia de lainvestigación*. Recuperado el 20 de Noviembre de 2018, de metodologia de lainvestigación: <http://tesis-investigacion-cientifica.blogspot.com/2013/08/que-es-la-poblacion.html>

Thompson, I. (2014). *significados turisticos* . Obtenido de significados turisticos .  
*wikipedia*. (28 de abril de 2018). Obtenido de  
[https://es.wikipedia.org/wiki/Barrios\\_de\\_Quito](https://es.wikipedia.org/wiki/Barrios_de_Quito).



BANDIDO  
BREWING

Quito, 28 de Noviembre del 2018

Señores

**INSTITUTO TECNOLOGICO SUPERIOR CORDILLERA**

Presente.-

De mi consideración:

A petición verbal del señor **BRYAN LEONEL TAÍPE ALCOCER** estudiante de la Carrera de Administración Turística y Hotelera, con número de cedula **1722788781** me permito certificar que el señor en mención realizó de manera satisfactoria la entrega e implementación de la elaboración de una ruta turística gastronómica de la elaboración de cerveza artesanal en el Centro Histórico de Quito provincia de Pichincha con el objetivo de conocer su evolución.

Proyecto que fue aceptado y culminado acorde a los requerimientos del bar Bandido Brewing, su arduo trabajo demostró ser una persona responsable, confiable, idónea virtudes que le han hecho merecedor de nuestra estima y de todos los que conformamos el Bar Bandido Brewing.

Es todo cuanto puedo decir en honor a la verdad.

El Señor Taípe puede hacer uso de este documento como creyere conveniente

Atentamente.

  
Estefanía Velasco A.

**ADMINISTRADORA BANDIDO BREWING GASTROPUB SA**

La Tola, Olmedo E1-136 y Pedro Fermín Cevallos

Quito – Ecuador



## *La Oficina Brew Pub*

Quito, 28 de Noviembre del 2018

Señores

**INSTITUTO TECNOLOGICO SUPERIOR CORDILLERA**

Presente.-

De mi consideración:

A petición verbal del señor **BRYAN LEONEL TAIPE ALCOCER** estudiante de la **Carrera de Administración Turística y Hotelera**, con número de cédula **1722788781** me permito certificar que el señor en mención realizó de manera satisfactoria la entrega e implementación de la elaboración de una ruta turística gastronómica de la elaboración de cerveza artesanal en el Centro Histórico de Quito provincia de Pichincha con el objetivo de conocer su evolución.

Proyecto que fue aceptado y culminado acorde a los requerimientos del bar La Oficina Brew Pub, su arduo trabajo demostró ser una persona responsable, confiable, idónea virtudes que le han hecho merecedor de nuestro estima y de todos los que conformamos el Bar La Oficina Brew Pub.

Es todo cuanto puedo decir en honor a la verdad.

El Señor Taipe puede hacer uso de este documento como creyere conveniente

Atentamente

Edward Ellis

**Propietario "La Oficina Brew Pub"**

---

San Blas, José de Antepara E4-17 y Vicente León

Quito-Ecuador

## Urkund Analysis Result

Analysed Document: tesis Bryan Taipe.docx (D43195632)  
Submitted: 10/29/2018 2:32:00 AM  
Submitted By: santiago.coronel@cordillera.edu.ec  
Significance: 8 %

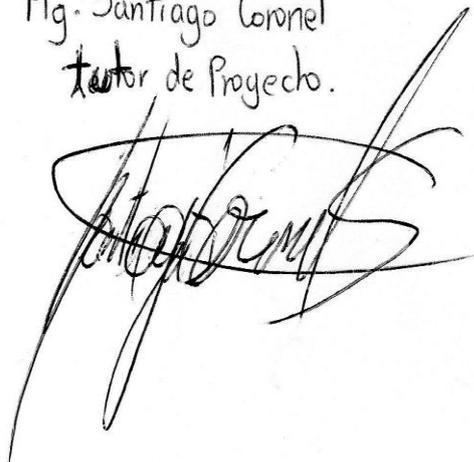
### Sources included in the report:

CORRECCION LUIS SANGO APA.docx (D30275411)  
RONNY REYES TESIS FINAL.pdf (D43133816)  
Jonathan Perugachi.docx (D36959798)  
DIEGO MORALES TESIS 1.pdf (D23248617)  
<https://somosciudad.byclaro.com.ec/los-lugares-que-debes-ver-en-el-centro-historico-de-quit parte-1/>  
[http://moodle2.unid.edu.mx/dts\\_cursos\\_md/lic/ET/FT/AM/09/Patrimonio\\_clasificacion\\_y\\_definiciones.pdf](http://moodle2.unid.edu.mx/dts_cursos_md/lic/ET/FT/AM/09/Patrimonio_clasificacion_y_definiciones.pdf)

### Instances where selected sources appear:

29

Mg. Santiago Coronel  
tutor de Proyecto.



Lic. Jorge Vizvete  
Lector de Proyecto.





# INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR CORDILLERA

## ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

### ORDEN DE EMPASTADO

Una vez verificado el cumplimiento de los requisitos establecidos para el proceso de Titulación, se **AUTORIZA** realizar el empastado del trabajo de titulación, del alumno(a) **BRYAN LEONEL TAIPE ALCOCER**, portador de la cédula de identidad N° 1722788781, previa validación por parte de los departamentos facultados.

Quito, 14 de Noviembre del 2018



Sra. Mariela Balseca  
CAMARERO  
"CORDILLERA"

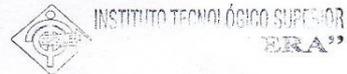
CONSEJO DE CARRERA

Adm. Turística y Hotelera  
Lcda. Marlene Andrade

DELEGADO DE LA UNIDAD DE TITULACIÓN



Ing. William Parra  
BIBLIOTECA



26 NOV 2018

9,46 JBS

COORDINACIÓN PRÁCTICAS

Ing. Samira Villalba

PRÁCTICAS PREPROFESIONALES



DIRECCIÓN DE CARRERA

Adm. Turística y Hotelera  
Msc. Carlos Gujarro

DIRECTOR DE CARRERA



Ing. Verónica Lara

SECRETARÍA ACADÉMICA