



UNIVERSIDAD DEL AZUAY

FACULTAD DE FILOSOFIA, LETRAS Y CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN

ESCUELA DE TURISMO

**DISEÑO PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE SHOW
EN LA CIUDAD DE CUENCA**

**TRABAJO DE GRADUACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO
DE LICENCIADA EN GESTIÓN TURÍSTICA**

ANA MARÍA CISNEROS ONITCHENKO

LIC. NATALIA RINCON DEL VALLE

CUENCA – ECUADOR

2008

Dedicatoria

Dedico este trabajo y cada fragmento de mi carrera que en él se muestra reflejado, a mis queridos padres, que con gran paciencia, cariño y comprensión han sabido guiar y acompañar mi camino; a mis hermanas del alma, Andrea, Paula y María José, que al compartir sus experiencias y vivencias me han enseñado muchísimo, y a mi querida Priscila, compañera fiel e infaltable en cada día y noche durante estos años.

Este trabajo y lo que Dios depare para mí, lo dedico de igual forma con gran cariño para mis queridos amigos folkloristas, bailarines y músicos, a mis Javis Cristian, David, Byron, Daniel y mis queridas Guarmis María José y Tatiana; a mis compadres del alma, Katty e Iván, grandes amigos y queridos compañeros de vida y para mi ahijado adorado Gabriel Elías.

Para ti mi folklore guerrero, valiente y amoroso que me recibiste en tus brazos y me has adoptado hasta la eternidad.

¡Que viva siempre el Folklore!

Agradecimiento

Agradezco a mis padres que con toda dedicación han acompañado mis noches y días durante todos estos años de mi vida. A mis hermanas les doy las gracias por brindarme la oportunidad de aprender y crecer conjuntamente. A mi querida Priscila, por acompañarme en cada momento de todo este trayecto.

Me permito agradecer a mis queridos y grandes amigos, María Fernanda, Diego Xavier, Franco, Verónica, María Dolores, Julio y demás compañeros que me dieron la oportunidad de compartir conocimientos y alegrías durante estos cuatro años y un poco más de carrera.

Mil gracias a todos los profesores, catedráticos y seres conocedores que guiaron mi camino con sus conocimientos y experiencia, ya sea dentro o fuera de la Universidad.

Agradezco a mis compañeros de trabajo Adriana, que con paciencia y cariño me enseñaste mi verdadera vocación dentro de este mundo del turismo; Gustavo, siempre paciente y cariñoso; María del Cisne, por tu gran don de gente; Sandy, Maritza, Analía, por ser un pilar dentro de esta bella experiencia con el cual siempre contaré; Katty, Yolanda, Noemí, Ximena, María Fernanda y demás profesionales y amigos del Turismo, guías, choferes y personal de restaurantes con quienes en mis inicios he aprendido grandes lecciones de vida.

Mi más profundo agradecimiento es a ti Juan Alberto, que me diste la oportunidad de conocer y crecer a través de la confianza y apoyo que siempre me has brindado.

Muchísimas gracias a todos.

Dios bendito, que me has permitido incurrir en estas alboradas del folklore mil gracias de todo corazón.

Índice de Contenidos

Introducción.....	Página 1
Generalidades.....	Página 3
Principales Danzas Folklórica del Ecuador.....	Página 5
Infraestructura.....	Página 11
Descripción del Local, Distribución de Espacio y Adecuaciones.....	Página 20
Descripción del Menaje y Utensilios.....	Página 27
Descripción de Elementos Decorativos.....	Página 34
Recursos Humanos.....	Página 40
Organigrama.....	Página 42
Descripción de Servicios.....	Página 46
Descripción de Procesos, Trámites y Permisos Legales.....	Página 49
Detalle de Costos.....	Página 54
Conclusiones.....	Página 55
Bibliografía.....	Página 56

Resumen

La ciudad de Cuenca se ha convertido en estos últimos años en uno de los principales escenarios para que la cultura y las artes se expresen libremente, que cuenten con el conocimiento y valoración que merecen por parte de la ciudadanía y visitantes. Es en este sentido que a través del diseño de una alternativa diferente donde se reúnan a aspectos tan representativos de toda cultura o pueblo como son su gastronomía y su folklore se convierte en una prioridad al aporte, contribución para la revalorización, reconocimiento y la atención de dichas tradiciones y costumbres que son las bases y raíces de nuestro país y su gente.

Abstract

In the last few years, Cuenca has become one of the principal stages in which art and culture are freely expressed; this is deservedly recognized and respected by both locals and visitors alike. This project designs a place where the most representative cultural aspects of an area, such as gastronomy and folklore are joined. This proposal is very important in helping maintain, recognize and support the traditions and customs that are the foundations and roots of our country and its people.



NÚCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW

INTRODUCCION

El propósito de emprender una propuesta para la creación de un espacio diferente en nuestro medio, donde la riqueza gastronómica, el misticismo de la música y la diversidad de la danza folklórica se unan en un solo lugar en nuestra ciudad, es poder conjugar nuestras tradiciones en una muestra para propios y extraños que contribuya al conocimiento, rescate, revalorización y apropiamiento de lo que nos caracteriza y distingue.

Nuestra sociedad ha desplazado sus raíces para adoptar nuevas costumbres y manifestaciones, que se pueden ver en la distorsionada concepción que los habitantes de la ciudad y del país tienen sobre el folklore y sus diferentes elementos.

Este proceso de pérdida de la autenticidad se ha presentado debido a la aculturización, proceso en el cual una cultura dominante prevalece ante otra debilitada; por la migración, los medios de comunicación, el poco interés por mantenerla y la adopción de nuevas costumbres, dando como resultado una inestabilidad cultural y el rompimiento de la trascendencia del folklore popular, que se lo ve manifestado en la pérdida de la vestimenta, en la escasa elaboración de artesanías típicas, distorsión y pérdida de tradiciones y costumbres culinarias y ante todo en el poco interés de la población por mantener viva esta riquísima herencia ancestral.

A nivel mundial cada país, región y ciudad cuidan, protegen y trabajan por mantener lo que los caracteriza, este proyecto busca ser un aporte de gran peso en los esfuerzos



NÚCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW

por dar a conocer, mantener y transmitir nuestra enorme herencia cultural, en sus diferentes y variadas formas, tanto a propios como a extraños.

El folklore es algo vivo, parte del ser humano y su cotidianidad, razón por la cual, no se lo puede menospreciar o discriminar, ya que ello implicaría denigrarnos a cada uno de nosotros. Razón por la cual no se puede tomar al folklore a la ligera, se lo debe conocer, querer, se lo debe respetar y hacer respetar, se lo debe interiorizar y fusionar con nuestro diario vivir.



NUNCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW

- Generalidades

MAPA POLÍTICO DEL ECUADOR



Imagen 1

El Ecuador es un país lleno de grandes tesoros tanto naturales como culturales. Es de gran admiración que en tan pequeño espacio geográfico, a comparación de otros países, posee tanta diversidad y variedad de culturas, pueblos, costumbres y tradiciones.

Es de primordial importancia saber valorar y conocer las diferentes expresiones de cada cultura, pueblo y etnia que convive con nosotros; para lo cual, se debe manejar de forma correcta conceptos y criterios referentes al reconocimiento y reinserción de



NUNCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW

Imagen 1: Mapa Político del Ecuador.

nuestras raíces, a través de la creación de un espacio para que la danza folklórica, música folklórica y demás elementos del folklore puedan ser conocidos tanto por propios como por extraños.

En la investigación requerida para la parte inicial del proyecto, en la que se presento un resumen de las principales danzas folklóricas del país, par lo cual primeramente debo partir de su concepto; que es la “ciencia del saber popular y de la civilización tradicional que investiga los mitos y creencias que han penetrado profundamente en el alma popular y que hacen parte del saber del pueblo”¹. La cual me ayudará a conocer los aspectos primitivos de donde parten nuestras manifestaciones populares y profundizar en los diversos componentes del folklore ecuatoriano.

Ciencia conjunta al folklore de gran importancia es la etnografía, “rama antropológica dedicada a la observación de los distintos aspectos de una cultura o pueblo determinado, como la vestimenta, el idioma, la población, las costumbres y los medios de vida”².

En la ciudad de Cuenca ha renacido en los últimos años el espíritu de las artes, siendo éste expresado en sus diferentes modalidades y distintas ramas, sin ser tergiversado su concepto; que es la actividad que requiere de un aprendizaje y puede limitarse a una simple habilidad técnica o ampliarse hasta el punto de englobar la expresión de una visión particular del mundo.

Nuestra ciudad es en sí un gran teatro con variados y diferentes escenarios, que ofrecen el espacio para cada tipo de expresiones de la gente; siendo así, es de gran oportunidad optar por un espacio que sea un tributo a las culturas y pueblos de nuestro país.

1: OCAMPO.88



NÚCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW

2: HOYOS, Manual del Folklore, 15 – 20

- **Principales Danzas Folklórica del Ecuador**

	ARICUCHICO
	PROVINCIA DE IMBABURA
	Personaje emblemático de las fiestas de San Juan y San Pedro en Cayambe, Otavalo y Tabacundo. Disfrazado propio de las festividades en honor a la recolección de las cosechas. En las fiestas intervienen bandas de indígenas de 4 a 5 personas tocando instrumentos musicales como el pingullo, el bombo, la guitarra, el rondador.
	Los Aricuchicos o Aruchicos como también se los conoce realizan una danza ritual que representa las guerras que tenían tiempos atrás dos bandos que en Tabacundo se los denomina los “Tupigachis” y los “Guaraquíes”. Estos bandos luchaban para tomar la plaza central, enfrentándose a garrotazos y latigazos.
	El Aricuchico porta un sombrero de paño adornado con cintas de colores, bajo el cual lleva un pañuelo grande que cubre la cabeza. Cubre su rostro con máscara de maya o simplemente las cintas tapan su tez. Cubre su pecho con ponchos de colores de dos caras, siendo el último arremangado hasta los hombros, lo cual protege la parte superior del cuerpo y el rostro hasta la boca.
	Lo más característico del Aricuchico es el juego de campanas que lleva a los hombros sobre su espalda, este juego esta compuesto de 12 campanas de bronce que representan los 12 meses del año que se trabaja la tierra, que se colocan en cuero de res con agarraderas para poder pasar los brazos y sostener el cuero. Cubre sus piernas el zamarro ancho hecho de cuero de chivo, lleva en sus manos en reemplazo a las armas instrumentos musicales.



NÚCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW



NATABUELA

PROVINCIA DE IMBABURA

Lleva su nombre de acuerdo a su ubicación geográfica, el pueblo de San Francisco de Natabuela. Es una comunidad agrícola al norte de Otavalo. Su origen es muy a fin a la comunidad de Otavalo. Sus rasgos característicos son el poncho multicolor y el sombrero de ala ancha, para protegerse del sol cuando se trabaja en la tierra. Por su cercanía territorial y el intercambio que se produce en todas las culturas y sociedades del planeta ciertos elementos se han venido a utilizar en sectores y poblaciones cercanas.



ZULETA

PROVINCIA DE PICHINCHA

Se encuentra en la zona de Zuleta, al norte del nevado Cayambe. Comunidad dedicada a la agricultura y a los bordados manuales, donde se pueden encontrar manteles, paneras, tapetes, etc. El elemento que caracteriza a la mujer es su blusa con majestuosos bordados a mano, diseños multicolores, con motivos de la naturaleza, complementan sus vestimenta un chal bordado con igual habilidad, faldas plisadas, pueden ser 2 o 3, reata o faja, sombrero de paño



NUNCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW



OTAVALO

PROVINCIA DE IMBABURA

Cultura de origen mitimae, se caracteriza por sus labores manuales, artesanías. Sus festejos como en la mayoría de culturas indígenas van de la mano con los frutos de la tierra, sus ciclos y su relación con la pacha mama. La labor agrícola los destaca, sus fases como la siembra, el cultivo, la cosecha así como sus tradiciones sociales trascienden en las manifestaciones dancísticas.

La vestimenta de las mujeres consta de una mantilla en la cabeza, guango que cubre la trenza, blusa bordada, fachalina, anaco blanco y negro, sujetos con dos fajas la mama chumbi y la guagua chumbi, llevan alpargatas que pueden ser de cabuya, caucho o cuero; hualcas en las muñecas y un bello collar de mullos color oro.

Los hombres se distinguen por su poncho de doble cara, camisa, pantalón blanco, sombrero de paño y alpargatas.



NUNCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW



DANZANTE DE PUJILÍ

PROVINCIA DE COTOPAXI

La ciudad de Pujilí, situada a sólo diez kilómetros al oeste de Latacunga es el lugar donde se da la muestra más clara del sincretismo entre lo indígena y lo católico a través del famoso Danzante de Pujilí, personaje característico de las fiestas del Corpus Christi que los españoles hicieran coincidir con las fiestas del Inti Raymi, en época del solsticio de verano, festividades en agradecimiento a la Pacha Mama.

El traje del danzante es el más costoso, por su vistosidad y elegancia, con camisa bordada y faldón largo con encajes, medias de colores y botines cubiertos de cascabeles, un tipo de máscara hecho de cintas que cubre la cara y parte del torso, rematando el atuendo en un penacho (armazón de madera revestido de plumas, telas, cintas, espejos y lentejuelas); a las espaldas lleva turbantes desde donde cuelgan pañuelos de seda o cintas.

Pese a que en la actualidad han cambiado las perlas por fantasía, las monedas por metales, los brillos por espejos... se mantiene la esencia del personaje. Con respecto a la representación del danzante se ha emitido dos propuestas: una que dicen representa al cóndor por su sobriedad, el ritmo de la danza y los movimientos de los brazos que simulan las alas; otros dicen que este bailarín se llama Tushug, porque con su danza

El colorido atuendo de los danzantes de Cotopaxi, muestra el diseño y bordado tradicionales de las casullas y ornamentos eclesiásticos. El delantal, por ejemplo, consiste en una tela cuadrangular brillante, que puede ser satén, brocado o damasco, ricamente bordado y decorada con espejuelos, reatas, lentejuelas y a veces, un borde de papel plateado y flecos. La cola, el ornamento de mayor tamaño, cubre la parte superior de la espalda del danzante, es forma rectangular y muestra riqueza en el bordado y decoración.



NÚCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW



CAÑAR

PROVINCIA DEL CAÑAR

Los festejos más solemnes son los que se realizan en las fiestas del Inti Raymi o Fiestas del Sol, al igual que los festejos del Quilla Raymi o fiestas de la luna. En estos festejos donde la historia y sus protagonistas luego de la conquista se dio una simbiosis entre lo pagano y lo católico. En estas fiestas se ven elementos que a través de los años se han sumado y se han interiorizado en la cultura. Es de gran majestuosidad los bailes y rituales que se dan en dichas fiestas.

Es común ver en las fiestas la danza del Tucumán o baile de las cintas, muestra de la fusión entre lo indígena y lo español. Esta danza consiste en formar figuras mientras se tejen las cintas que se encuentran empotradas en un extremo en un palo o Tucumán. Estas figuras son para vista y agrado de los dioses, ya que a más de verse las figuras en la tejida, se las puede apreciar desde arriba.

Las mujeres lucen polleras negras con bellos bordados, blusa bordada, reboso negro con detalles elegantes, y sombrero blanco de lana de borrego. Los hombres lucen pantalón negro con zamarro de borrego, camisa, poncho negro y rojo y sombrero.

El carnaval es otra festividad donde existen personajes como el Taita Carnaval, ser representativo de la fiesta. Ser representativo del mítico Padre Carnavaleiro, dios festero, dios del vino, comida y los placeres. De su vestimenta destaca el gran Sombrero de anchísima falda y de material impermeable el cuero de becerro que cubre casi todo el cuerpo a manera de protegerse de la lluvia de una forma peculiar. Lleva consigo en el cuello un pañuelo, una camisa bordada, una faja, zamarro de cuero de borrego, poncho negro y ozhotas. Carga instrumento musical de su preferencia bombo pequeño, pingullo; porta sus armas como el chicote.

El Taita llama y convoca a que de inicio las celebraciones de carnaval, pasando de casa en casa, comiendo y bebiendo, uniendo a la gente que se sume a su recorrido y festejos.



NÚCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW



CHOLA CUENCANA PROVINCIA DEL AZUAY

Es emblemáticamente el personaje característico de la provincia del Azuay la Chola Cuencana, mujer llena de gracia que al vaivén de las polleras elegantemente bordadas y decoradas con lentejuelas van otorgando colorido y coquetería a la ciudad. Protege del frío con la macana o paño de Gualaceo, muestra digna del diseño de ikat, adorna sus orejas bellos y vistosos zarcillos o también candongas, que de vez en cuando se enredan en el par de trenzas que lleva la mujer.

característicos como son los detalles de la vestimenta de la Chola Cuencana, la belleza y habilidad que se imprimen en sus bordados, la elegancia del paño y gran virtud de quienes tejen los sombreros de paja toquilla; conjuntamente se enmarcan los coloridos elementos de la vida diaria de la ciudad como son la venta de las flores, la feria, el diario trajín de los mercados y la gracia mestiza que posee la gente de la provincia.



SARAGURO PROVINCIA DE LOJA

Los Saraguros pueblan en la región sur de la Sierra principalmente, más también se encuentran en la región amazónica. La ciudad de Saraguro en la provincia de Loja es su mayor asentamiento.

Su vestimenta es de gran belleza y elegancia, siendo un rasgo característico y distintivo de su gente. Las mujeres portan una vestimenta que comprende de dos anacos, el interno llano negro y con bordado en la parte de debajo de flores, el externo un anaco plisado negro, blusa de colores, tupillinas con tupo, reboso negro de lana, collares de colores a estilo gargantillas anchas. El hombre se caracteriza por llevar un pantalón negro hasta la mitad de la pantorrilla, chusma blanca y negra, poncho negro, cinturón de cuero con ataches de plata y sombrero abatanado con manchas negras.

Sus festividades más importantes son las relacionadas con el ciclo agrícola y la comunión con la tierra. Las representaciones dancísticas y coreográficas toman tradiciones como la cacería del venado, el tejer de las mujeres, los bailes comunales y también elementos de la vestimenta como es su sombrero.





- **Infraestructura**

Descripción del Terreno

El terreno se encuentra ubicado en la ciudad de Cuenca, en la Avenida 12 de abril sector El Vergel, número 2 - 63 frente al Río Tomebamba. El área total del terreno es de 1361.55 m².

El terreno pertenece a la señora Ana Lissete Onitchenko Haumont. En el terreno encontramos una infraestructura previa, la correspondiente a la casa donde habita la familia propietaria de dicho terreno, una lavandería y una mediagua. El área restante posee jardines y llano, es en esta parte del terreno donde se construirá el restaurante show con un estilo que concuerde y acople la infraestructura ya presente.

El terreno posee instalaciones previas como la parrilla, el galpón, el horno, la mediagua, que serán complementos para el restaurante show.

La infraestructura del restaurante show irá alineada conjuntamente con la demás existente en el terreno, logrando así una fusión interesante y diferente en nuestra ciudad.



Imagen 2

Imagen 2: Plano de Ubicación del terreno.



NÚCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW

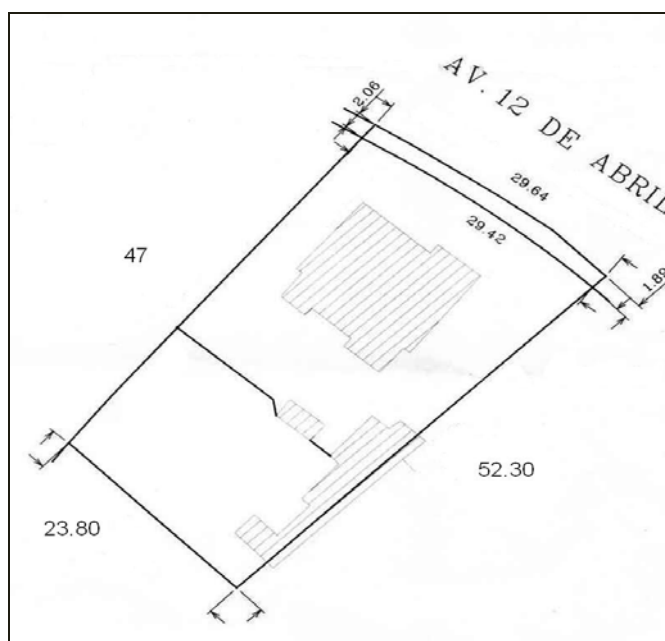


Imagen 3



Imagen 4

Imagen 3: Plano de levantamiento del terreno.

Imagen 4: Fachada exterior del terreno en la Av. 12 de Abril.



NUCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW



Imagen 5



Imagen 6

Imagen 5: Fotografía de la casa.

Imagen 6: Exterior de la Mediagua.



NUCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW



Imagen 7



Imagen 8

Imagen 7: Interior de la Mediagua.

Imagen 8: Parrillada.



NUCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW



Imagen 9



Imagen 10

Imagen 9: Galpón de las Rockolas. Lado izquierdo.

Imagen10: Galpón de las Rockolas. Lado Derecho.



NUCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW



Imagen 11



Imagen 12

Imagen 11: Jardines.

Imagen 12: Jardines.



NUCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW



Imagen 13



Imagen 14

Imagen 13: El Horno.

Imagen 14: Horno de leña.



NUCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW



Imagen 15

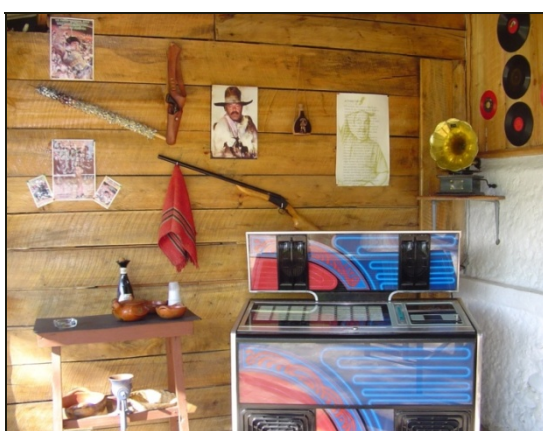


Imagen 16



Imagen 17

Imagen 15: Rockola del Horno.

Imagen 16: Parte Izquierda del Galpón – Comedor.

Imagen 17: Parte Derecha del Galpón – Comedor.



NUCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW



Imagen 18



Imagen 19

Imagen 18: Baño.

Imagen 19: Interior del baño.



NUCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW

- **Descripción del Local, Distribución de Espacio y Adecuaciones.**

El local del restaurante show será una cabaña de un solo piso que tendrá en su parte central un escenario para las danzas y shows que ofrecerá al público, y tres niveles ascendentes para las mesas en disposición para observar y disfrutar de una manera diferente y completa tanto de las delicias gastronómicas de nuestro país como de su riqueza cultural.

La disposición de las mesas será en tres plataformas ascendentes con respecto al escenario, de esta manera, los clientes podrán apreciar de mejor manera y observar con mayor facilidad el espectáculo sin obstaculizar la visión de las demás personas presentes. La última plataforma o piso a desnivel tendrá menos mesas, ya que a cada extremo del local se dispondrán barras de licores.

El local tendrá una capacidad para 90 personas en una distribución de personas por mesas y niveles. En el primer nivel en la fila de adelante se dispondrán cinco mesas para 3 personas cada una; en la segunda fila, cuatro mesas para 3 personas cada una. En el segundo nivel se tendrán en la primera fila cuatro mesas para cuatro personas cada una, en la segunda fila tres mesas para cuatro personas cada una. Por último en el tercer nivel la primera fila de tres mesas para cinco personas cada una y la última fila tendrá dos mesas para seis personas cada una y en las partes laterales donde se encuentran las barras se dispondrán en cada barra cuatro butacas.

Las mesas estarán dispuestas en dichas plataformas o en niveles en zigzag para permitir tanto a los clientes y al personal de servicio transitar libremente sin molestar o interferir con el disfrute de la velada.

El piso será de ladrillo lacado que en combinación con la estructura del techo donde se utilizará bigas de madera y un acabado de tejas dará al visitante una sensación de



NÚCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW

campo dentro de la ciudad, donde se juntan y combinan elementos propios de nuestra arquitectura y decoración.

Este es un esquema de la distribución de la infraestructura:

1. **Casa principal:** Aquí funcionarán las oficinas administrativas del restaurante show, estará la cocina principal.
2. **Baños:** Se encuentran adecuados para el uso de hombres y mujeres por separado.
3. **Mediagua José María:** Este será un lugar de disfrute de vinos, licores y música nacional.
4. **Parrilla:** En esta parte los clientes podrán observar el asado y preparación de diferentes tipos de carnes y alimentos a la parrilla.
5. **Galpón de las Rockolas:** En esta parte quienes son amantes de la música del recuerdo se podrán deleitar.
6. **Galpón – Comedor:** Es aquí don los grandes éxitos de la música en sus diferentes géneros se podrán disfrutar.
7. **El Horno:** En esta parte quienes disfruten de alimentos preparados al fuego de leña podrán observar su proceso y preparación.



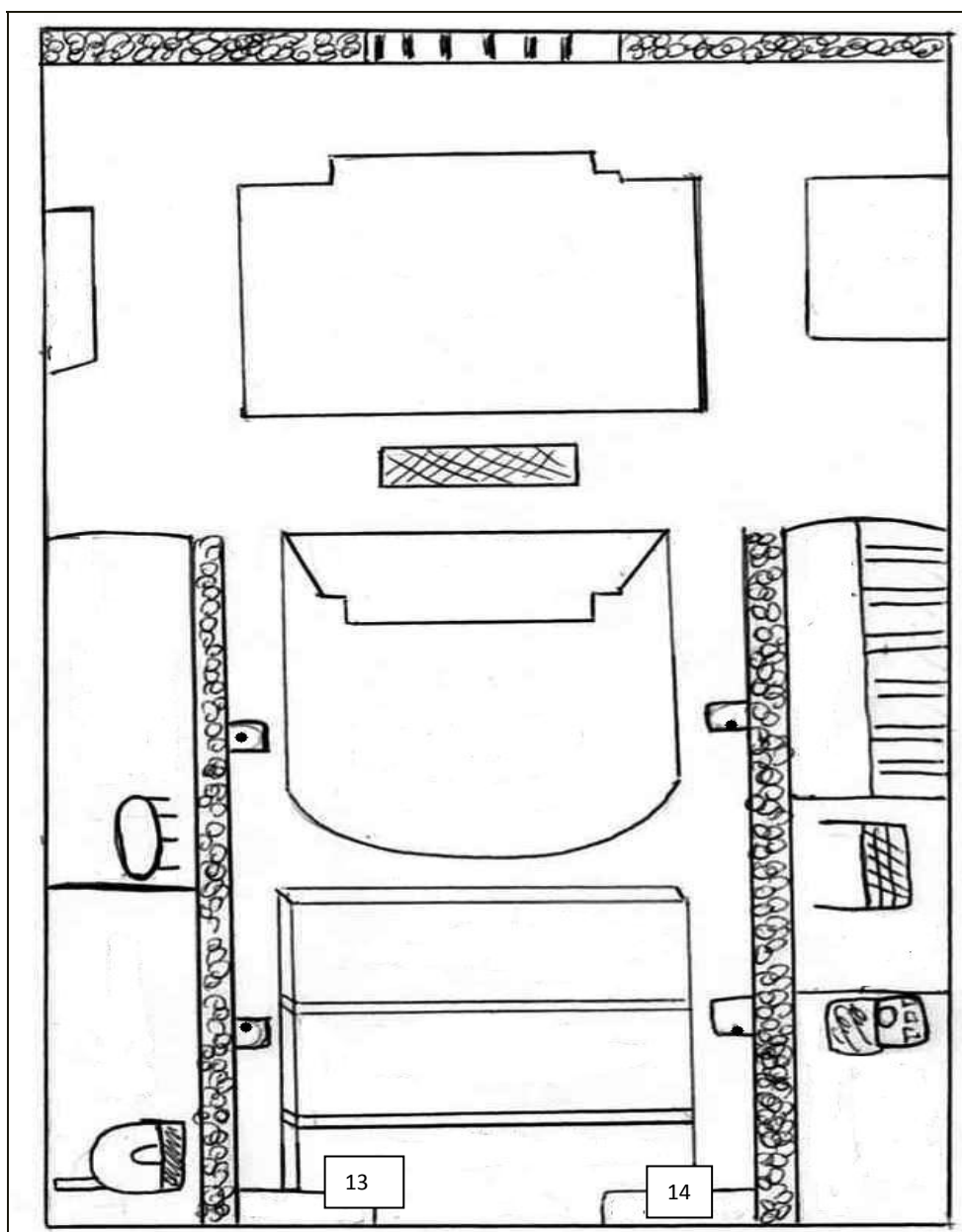
NUNCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW

8. **Escenario para los Músicos:** Los artistas necesitan un espacio adecuado y cómodo para exponer su arte. Este será equipado con equipos de alta definición en amplificación y sonido.
9. **Escenario de Danza:** Es el espacio principal alrededor del cual gira las diferentes muestras de arte, cultura y tradición. El piso del escenario será de madera pulida y lacada, permitiendo a los bailarines un mejor desenvolvimiento.
10. **Primer Nivel:** En este nivel se dispondrán 9 mesas en dos paralelas en formación de zigzag para no incomodar a los demás clientes y permitir brindar un servicio ágil y de calidad.
11. **Segundo Nivel:** En este nivel se dispondrán 7 mesas en dos paralelas en formación de zigzag para no incomodar a los demás clientes y permitir brindar un servicio ágil y de calidad.
12. **Tercer Nivel:** Este constará de 5 mesas y dos barras a cada lado, donde los presentes podrán disfrutar de ricos licores nacionales.
13. **Barra Lateral Izquierda:** Donde se ofrecerá los más deliciosos y característicos licores y cocteles de la serranía ecuatoriana.
14. **Barra Lateral Derecha:** Donde se ofrecerá los más deliciosos y característico licores y cocteles de la costa y oriente ecuatoriano.



NÚCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW

Las adecuaciones a ser realizadas son menores, ya que la infraestructura nueva irá de acorde con la existente mediante la utilización de materiales como ladrillo, madera, cemento y teja.



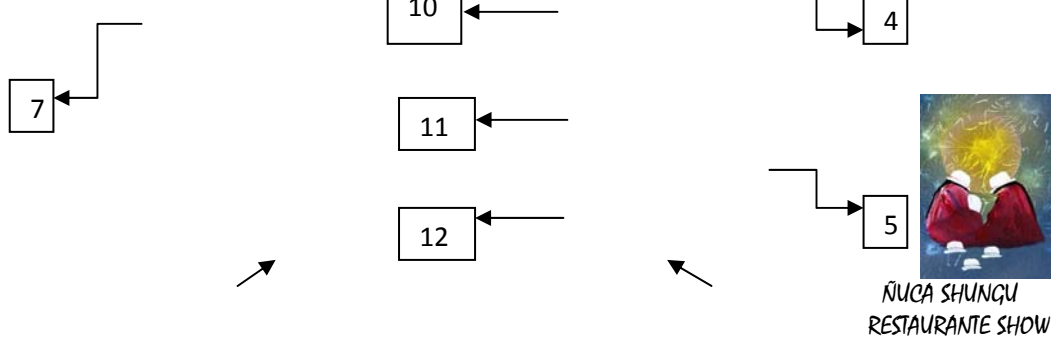


Imagen 20

Imagen 20: Plano de la infraestructura.

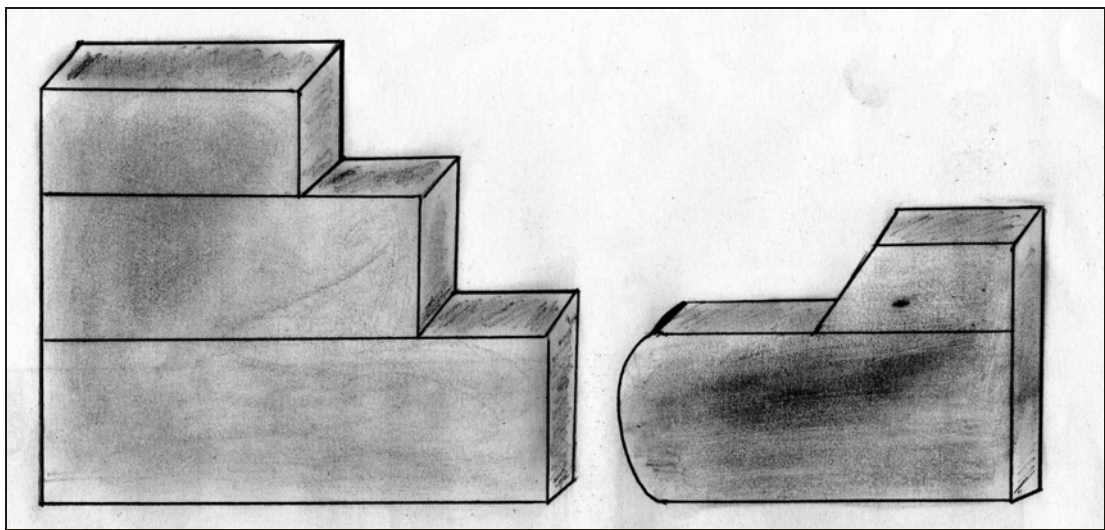


Imagen 21



NÚCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW

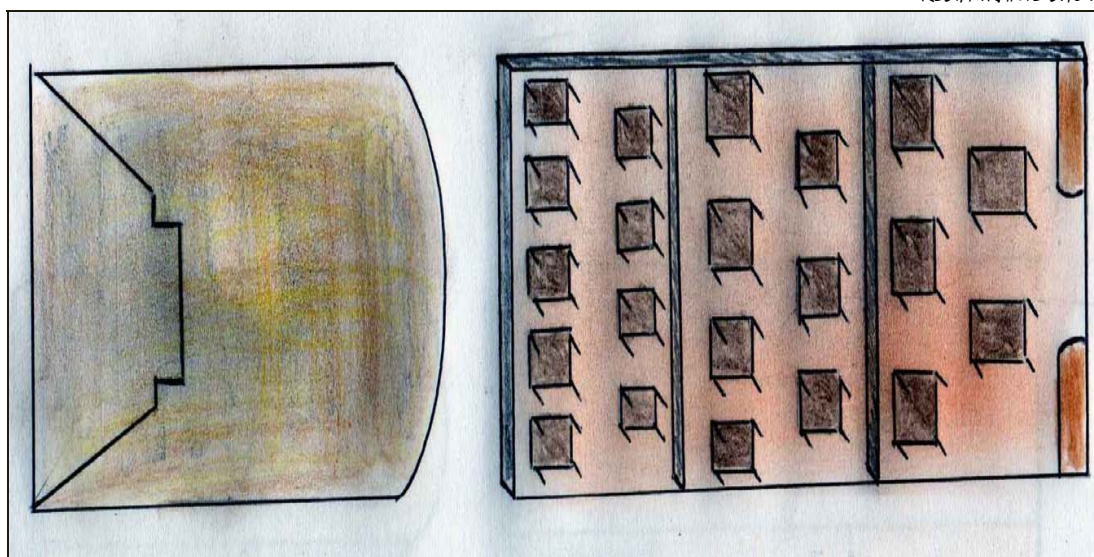


Imagen 22

Imagen 21: Bosquejo de la disposición del escenario y niveles vistos lateralmente.

Imagen 22: Bosquejo de la disposición de las mesas visto desde arriba.



Imagen 23



NUCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW



Imagen 24

Imagen 23: Piso de ladrillo lacado.

Imagen 24: Corredor lateral de piedra.



Imagen 25



NÚCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW



Imagen 26

Imagen 25: Estructura de vigas de madera para el techo.

Imagen 26: Techo de teja.

- **Descripción del Menaje y Utensilios.**

En todo restaurante se debe contar con un soporte físico donde pueden variar ciertas cosas para disminuir costos más no calidad, de acuerdo con el estilo que tendrá el restaurante show y su temática, se requiere disponer de:

En la cocina:

- Aspirador de aire con capota
- Estufa con hornos y parrillas
- Asador al carbón
- Freidora profunda



NÚCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW

- Horno de convección
- Horno microondas
- Máquinas para hacer café
- Refrigerador de alcance vertical
- Refrigerador de entrar(con compresores y aparadores)
- Congelador de entrar(con compresores y aparadores)
- Estanterías para almacenamiento de productos secos
- Mesas de trabajo en acero inoxidable
- Lavaplatos de preparación (con dos compartimientos) y colgador
- Máquinas productoras de hielo

En el bar:

- Barra con aparador trasero para exhibir bebidas
- Asientos para la barra
- Refrigeradores de cerveza
- Estación de servicio con dispensador de hielo, fuente de agua y lavamanos
- Mezcladores
- Vasos y copas
- Estanterías para almacenar copas y vasos

En el comedor:

- Estaciones de servicio para ayudantes
- Mesas
- Sillas
- Vajillas
- Cubiertos
- Mantelería

En la oficina:

- Sistema De control de pago en el sitio de venta(PVD)



NUNCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW

- Escritorio
- Computador
- Archivador
- Caja fuerte
- Sistema de seguridad

En lo referente a los utensilios se requiere de:

- Misceláneos de cocina (ollas, sartenes, cucharones, cuchillos)
- Procesador de alimentos(de tipo industrial)
- Cortadora y moledora de carnes
- Tarros para almacenar(del tipo grande para harinas)
- Carritos transportadores
- Carro de bandeja plana
- Balanzas
- Botiquín de primeros auxilios
- Extintores

Otros utensilios importantes son:

- Ceniceros
- Floreros
- Vinagreras
- Aceiteras
- Saleros
- Pimenteros
- Azucareros
- Bandejas (meseros)
- Cafeteras
- Fuentes



NÚCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW

- Campanas
- Cubos
- Molinillos de pimienta
- Pinzas de azúcar
- Porta cubos
- Recogemigas
- Sacacorchos
- Abrebotellas
- Cesta de mimbre
- Mostaceros

El menaje a ser utilizado es una combinación entre colores, estilos y variedad donde el cliente deleitará sus sentidos.

Se utilizarán platos de porcelana cuencana con un diseño en ondas de colores amarillo y azul. El juego consta de plato tendido, plato medio y plato para sopas o cremas, pieza de cerámica vidriada que es muestra característica de la artesanía cuencana.

La cubertería es de plata con diseño sencillo y elegante a la vez.

Para las bebidas se contará con vasos de cristal en forma ovalada tanto para el agua como para jugos, refrescos o gaseosas; mientras que para el vino tenemos la opción de copa delgada en forma de flauta y copa gruesa, la forma varía dependiendo tipo de vino ya sea tinto, blanco o rosado. De igual manera, se contará con vasos tanto para disfrutar nuestro famoso canelazo como para los diferentes cocteles que el cliente tendrá la oportunidad de probar.

Para las salsas y acompañamientos se contará con pozuelos y fuentes de barro cosido, muy característico de la cerámica de nuestro país.



NÚCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW

Los saleros, pimenteros y demás recipientes para especias serán de madera lacada, muestras del gran talento de nuestros artesanos.



Imagen 27

Imagen 27: Presentación del menaje para la cena.



Imagen 28



NÚCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW



Imagen 29



Imagen 30

Imagen 28: Juego de platos: Plato tendido, plato mediano y plato para sopa o crema.

Imagen 29: Cubertería.

Imagen 30: Vaso de cristal para agua, jugo o refresco y copa para vino blanco.



NUCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW



Imagen 31



Imagen 32

Imagen 31: Pozuelos y fuentes para salsas o acompañamientos.

Imagen 32: Salero y pimentero de madera.



NUCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW



Imagen 33



Imagen 34

Imagen 33: Presentación del vino tinto.

Imagen 34: Jarra y vaso para el Canelazo.



NÚCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW

Descripción de Elementos Decorativos

La decoración que se utilizará en el restaurante show será una combinación de diferentes objetos, artesanías y otros elementos característicos de las culturas y etnias más representativas de nuestro país.

En efecto esta simbiosis de tradiciones y costumbres expresadas en artesanías y demás objetos será lo que permita al cliente familiarizarse aún más con nuestras raíces.

Las mesas serán de madera lacada de forma cuadrada en donde se podrá observar a través de un vidrio información sobre las étnicas, culturas y pueblos de nuestro país. El juego se complementa con sillas de madera de igual forma lacada y labrada con detalle sencillo.

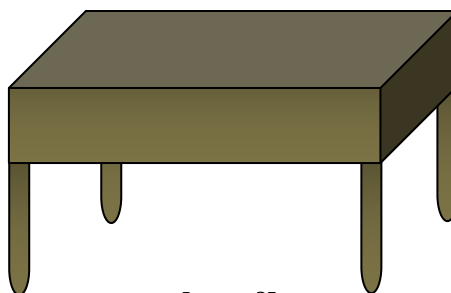


Imagen 35



Imagen 36

Imagen 35: Diseño de la mesa vista lateral.

Imagen 36: Mesa vista desde arriba con la información que se encontrará en las mesas.



NÚCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW

En las paredes irán colgados los ponchos, fachalinas, rebosos, paños de las diferentes etnias y pueblos que existen en nuestro país, como por ejemplo el paño de ikat de la chola cuencana, el poncho bicolor de Otavalo, el rebozo negro de la mujer de Saraguro, etc.

Otros elementos tomados de la gran diversidad cultural que poseemos serán algunas polleras, faldas, entre otros; esto es con el propósito más de dar a conocer a los visitantes las maravillas que han venido realizando los hombres y mujeres de nuestras tierras antes que ser por motivos decorativos.



Imagen 37



Imagen 38



Imagen 39

Imagen 37: Poncho de Otavalo.

Imagen 38: Poncho de Cayambe.

Imagen 39: Poncho de Azuay.



NUCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW

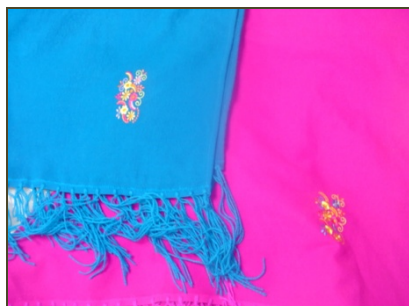


Imagen 40



Imagen 41



Imagen 42



Imagen 43

Imagen 40: Fachalinas de Otavalo.

Imagen41: Chal de Zuleta.

Imagen 42: Chales de Chola.

Imagen43: Reboso de Cotopaxi.



NUCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW



Imagen 44



Imagen 45

Imagen 44: Sombrero de Aricuchico.

Imagen 45: Sombrero de Cañareja.



NUCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW



Imagen 46

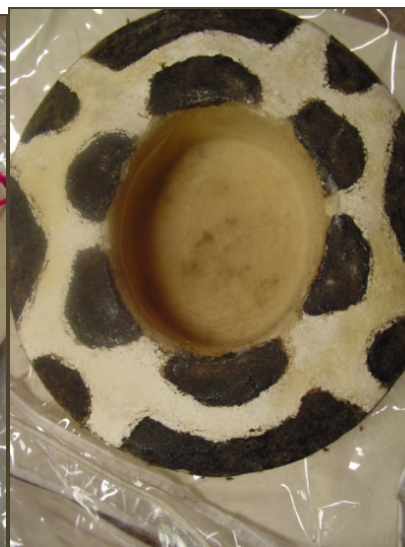


Imagen 47



Imagen 49

Imagen 47: Sombrero de Natabuela.

Imagen 48: Sombrero de Saraguro.

Imagen 49: Reboso negro, collar y tupo de Saraguro.



NÚCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW



Imagen 50



Imagen 51



Imagen 52

Imagen 50: Traje de Mujer esmeraldeña.

Imagen 51: Faldas plisadas de Aruchicas.

Imagen 52: Bolsicón y Pollera de la Chola Cuencana.



NÚCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW

- **Recursos Humanos**

Es de gran importancia el aspecto humano dentro de todo lo concerniente a ofertar servicios el aspecto de los recursos humanos, es decir, el personal con el cual trabajaremos para brindar un servicio de calidad, con responsabilidad, honestidad, profesionalismo y respeto.

Objetivos:

- ✚ Respetar a todo el personal que conforma parte del restaurante show.
- ✚ Capacita y motivar al personal.
- ✚ Trabajar en forma ordenada y disciplinadamente.
- ✚ Crear un ambiente donde la tolerancia, paciencia y comprensión sean parte del diario vivir.
- ✚ Trabajar en equipo para lograr las metas propuestas.
- ✚ Apoyar la comunicación sincera entre todo el personal.

Dentro del trabajo con el personal se debe promover la libre expresión de cada uno de los miembros, escuchando y hacerse escuchar por todos los que conforman el equipo de trabajo del restaurante show. Para que el trabajo en equipo de resultado es fundamental conseguir unificar las ideas que serán aportadas por todos los integrantes, aceptando pensamientos y dando valor a cada una de las integrantes, logrando de esta manera una familiarización con los demás, con el trabajo y con el lugar donde se trabaja.

Es importante también motivar e incentivar a los empleados para que realicen su labor de una forma más gratificante y promoviendo a que el lugar de trabajo sea también un lugar deseado donde estar. Algunas motivaciones pueden ser:

- ✚ Premiar al mejor empleado del mes tomando de acuerdo a su esfuerzo y eficiencia en la entrega del servicio.



NÚCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW

- ✚ El personal tendrá las vacaciones establecidas por la ley cuando ellos las planifiquen.
- ✚ Apoyo constante en cualquier duda o inquietud que tengan.
- ✚ El personal contará con un programa de salud, seguridad e higiene que los proteja en cualquier momento que surja algún percance.

El personal que trabajará en el restaurante show tendrá una capacitación antes de abrir el negocio, donde será entrenado mediante cursos intensivos de atención al cliente para de esta manera brinde un servicio de excelencia; de igual manera, el personal tendrá cursos periódicos cada seis meses para conocer las últimas novedades dentro de nuestro negocio y novedades relativas al turismo, cultura y demás puntos de interés, para de esta manera estar al día en la entrega del servicio.

Para contratar al personal se tendrá un proceso que consta en:

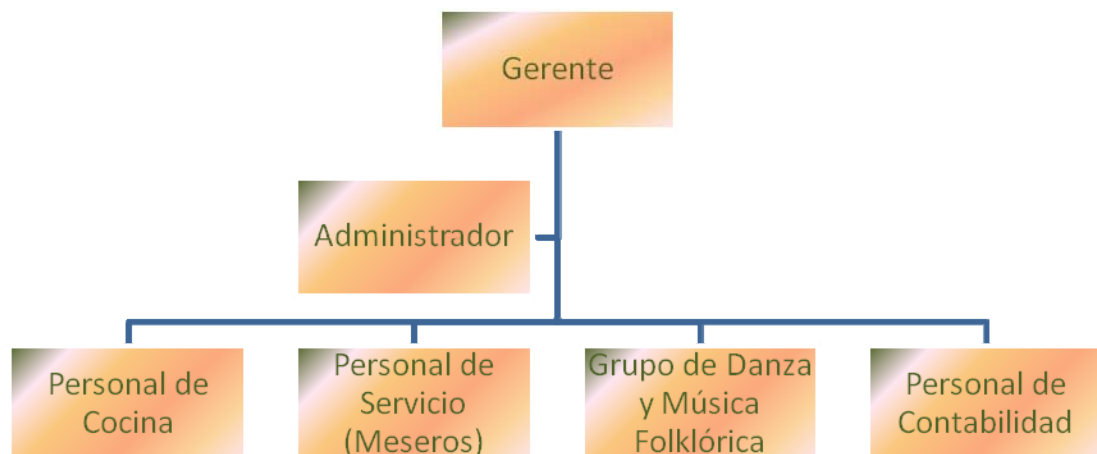
- ✚ **Reclutamiento:** Se convocará a la gente mediante anuncios en periódicos y universidades para analizar el interés de trabajar en el restaurante show.
- ✚ **Selección del recurso humano:** En este paso se escogerá a los más capaces y aptos para un determinado puesto y que cumplan con los requisitos de buena presencia, cultura general, manejo y dominio de segundo idioma, entre otros aspectos, y con lo descrito en el manual del puesto.
- ✚ **Salario y Compensaciones:** Al personal contratado se le pagará su sueldo en base al puesto y obtendrá los beneficios y compensaciones impuestos por la ley.
- ✚ **Evaluación de Desempeño:** Se evaluará al personal de acuerdo al cargo que están ocupando. Esta evaluación se hará durante los 3 primeros meses de operación del restaurante show y cada vez que ingrese un nuevo integrante a trabajar.



NUNCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW

- **Organigrama**

El organigrama con el que funcionará el restaurante show es el siguiente:



Descripción de Funciones

- ✚ **Gerente:** Será quien maneje todo lo referente a trámites legales. Su cargo implica ser un gran conocedor en cuanto a ofertar servicios se trata. Es quien tomará las decisiones que mejor le convengan al negocio y quien presente el informe a los dueños del negocio.
- ✚ **Administrador:** Es quien estará en contacto de forma más directa con los jefes tanto del departamento de cocina, de meseros, de la agrupación de música y danza folklórica y contabilidad. Es quien controla y supervisa los procedimientos, realiza evaluaciones periódicas a todo el personal. El estará a cargo de atender los pedidos y solicitudes del personal para luego transmitirlos al gerente.



NUCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW

✚ **Personal de Cocina:** Debe contar con conocimientos, experiencia en otros trabajos como cocineros, ayudantes de cocina; trabajar con recetas estándares, calidad, proveedores, conocer técnicas culinarias. Deberán ser pulcros, tener una buena salud, ser ordenados, disciplinados, respetuosos, colaboradores, trabajar con rapidez y saber trabajar bajo stress y presión. Ser atentos y compañeros con los demás.

Sus funciones serán:

- o Proyectar menú
- o Decidir que preparar
- o Determinar que alimentos deben ser comprados
- o Compra alimentos
- o Identificar grados de frescura
- o Decir a los meseros que pueden recomendar a los clientes.
- o Ayudar al jefe de cocina a terminar los platillos.
- o Elaboración de platillos.
- o Entrega de los platillos a los meseros para ser llevados a los clientes.
- o Lavar todos los platos
- o Guardar los platos secos
- o Limpiar la cocina
- o Barrer y lavar piso
- o Vaciar basurero
- o Ver que los depósitos de almacenaje estén limpios y cerrados herméticamente.

✚ **Personal de limpieza:** Debe poseer conocimientos sobre que productos de limpieza son los adecuados para los diferentes equipos, para los diferentes espacios. Debe ser pulcro, amable, ordenado, meticoloso y limpiar con rapidez. Sus funciones son:

- o Levantar mesas



NÚCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW

- o Llevar platos a la cocina
- o Desempolvar
- o Asear
- o Recoger mantelería sucia y enviar a la lavandería.

✚ **Mesero (a):** Debe poseer conocimientos básicos de cultura general, por lo mínimo haber finalizado la educación secundaria, es decir, ser bachiller, saber inglés, manejar cuentas y matemáticas con agilidad y eficacia. Deberá tener una buena presencia, ser cortés, entusiasta, hablar con voz suave, buena salud. De igual manera deberá estar en la capacidad para tomar decisiones en momentos críticos, trabajar con rapidez, saber trabajar bajo stress. Sus funciones son:

- o Saludar al cliente
- o Sentarlos en la mesa
- o Presentar el menú
- o Tomar la orden
- o Comunicar la orden a cocina
- o Llevar bebidas
- o Llevar bocadillos
- o Retirar platos
- o Llevar la cuenta
- o Tomar el dinero
- o Agradecer al cliente por su visita
- o Entregar al cajero

✚ **Cajero:** Deberá haber finalizado la educación secundaria o bachillerato, manejar contabilidad, inglés y computación de manera eficaz y sin errores. Debe ser una persona cortés, correcta, honesta, de



NÚCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW

buena salud, que sepa trabajar bajo presión y responder de forma correcta con un servicio íntegro. Sus funciones son:

- o Saludar con afabilidad cuando lleguen los clientes y agradecerles por su visita al terminar del servicio.
- o Dar cambio con rapidez y precisión.
- o Cuadrar caja.

✚ **Personal de Contabilidad:** Debe ser un contador titulado que maneje computación e inglés de forma avanzada. Debe ser una persona extremadamente honesta, correcta, profesional, ética. Sus funciones son:

- o Cuadrar caja con el cajero.
- o Revisar cuentas, activos, pasivos, capital, libro de bancos
- o Realizar las declaraciones de impuestos.
- o Llevar una contabilidad clara y precisa.

✚ **Agrupación de Música y Danza Folklórica:** Debe constar con bailarines y músicos que amen y respeten nuestras costumbres y folklore. Son quienes deberán tener conocimientos amplios y fidedignos sobre cada etnia, cultura y pueblo de nuestro país, sus tradiciones, costumbres y demás, ya que, son ellos quienes contribuirán a más de con el arte a la difusión, revalorización e reintroducción de nuestras raíces en la sociedad actual.



NUCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW

- **Descripción de Servicios**

El restaurante show brindará a la ciudadanía el servicio de cenas con el plus de un espectáculo de música y danza folklórica dos veces por semana los días martes y viernes.

El local solo atenderá esos días de la semana, trabajará mediante reservaciones y en un horario fijo que iniciará a las 19h00 p.m. para entrada de los clientes y culminará a las 22h30 p.m., momento que finaliza el espectáculo y el servicio de la cena.

Servicios:

Platos Tradicionales

Precios

Aguado de Gallina	\$ 2.50
Caldo de Pollo	\$ 2.00
Caldo de Carne	\$ 2.50
Carne al jugo	\$ 3.00
Carnes Fritas	\$ 3.00 x lb
Fanesca	\$ 3.00
Lengua de res ahumada	\$ 4.50
Puerco Hornado	\$ 3.50 x lb.
Cuy Frito	\$ 4.00
Cuy Asado en olla de barro	\$ 5.00
Sancochos	\$ 2.50
Chicharrones	\$ 2.50
Fritada	\$2.50



NÚCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW

Locro de Papas	\$ 2.00
----------------	---------

Locro de Porotos	\$ 1.50
------------------	---------

Todos los platos se encuentran acompañados de una porción de mote, de habas, de arroz blanco, amarillo, verde; llapingachos, porción de papas chauchas, entre otros. Estos acompañamientos tienen el valor de \$ 1.00.

Estos precios no incluyen el IVA.

Acompañamientos:

Ají de cuy

Ají con pepa de zambo

Quesillo fresco

Canguil

Encebollado

Postres	Precios
Arroz con leche	\$ 0.75
Bocadillos de babaco	\$ 0.90
Cocadas	\$ 0.50
Buñuelos cuencanos	\$ 1.00
Dulce de: babaco, chirimoya, tomate de árbol, Granadillas, de higos con queso, guayaba	\$ 1.25
Duraznos	\$ 0.75
Ensalada de Frutas	\$ 1.00
Helados de Paila	\$ 0.50
Quesitos de Hostia	\$ 0.45
Suspiros con nuez	\$ 0.60

Estos precios son por porción. Estos precios no incluyen el IVA.



ÑUCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW

Bebidas	Precios
El Diablo Uma	\$ 2.00
Taita Carnaval	\$ 2.25
Curiquina	\$ 1.50
Mama Negra	\$ 1.50
Pendonero	\$ 1.00
Negra sabrosa	\$ 1.60
Canelazo	\$ 2.50 x jarra
Espíritu del Ecuador	\$ 4.00
Pacha Mama	\$ 3.00
Ñuca cunamini	\$ 3.50
Colada Pucha – Perro	\$ 1.00 x jarra
Draque	\$ 1.50
Horchata	\$ 1.00 x jarra
Rompope Borracho	\$1.00
Rosero	\$ 1.00 x jarra
Yaguana	\$ 1.50
Estos precios no incluyen el IVA.	



NUNCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW

- **Descripción de Procesos, Trámites y Permisos Legales**

Para poder realizar cualquier actividad se debe primar gran atención a las reglamentaciones y estatutos de la ley que rija y controle dicha actividad.

La ley de turismo es un instrumento fundamenta para el desarrollo de cualquier actividad turística. La persona que incursiona y para a formar parte del área de alimentos y bebidas debe regirse a las leyes establecidas para evitar sanciones y/o multas. Es por ello que el conocimiento de la ley debe ser atendida por quienes entran en el área de la restauración.

Al igual otras actividades como alojamiento, transportación, etc., el servicio de alimentos y bebidas se encuentra dentro de la actividad turística, cuya prestación debe ser remunerada y ejercida por personas naturales o jurídicas de modo habitual, según el artículo 5 de la Ley de Turismo.

Permisos y Licencias: En los artículos del 8 al 12 de la Ley de Turismo del Ecuador, se estipula lo requerido para el inicio de una actividad turística en el país, siendo los documentos principales el Registro de Turismo y la Licencia Anual de Funcionamiento.

- ❖ **Registro de Turismo**

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



NÚCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW

❖ **Licencia Anual de Funcionamiento**

En esta debe constar que el establecimiento es idóneo para el desarrollo de dicha actividad, además de que esté sujeto a las normas técnicas y de calidad. La licencia permitirá a las empresas turísticas acceder a los beneficios tributarios que contempla la Ley, dar publicidad a su categoría, no sujetarse a otro tipo de Licencia de Funcionamiento a excepción de las licencias ambientales en caso de ser necesario.

Trámite para Obtención de Permisos y Licencias

Se requiere hacer una solicitud al Ministerio de Turismo para ello se necesita:

- Copia certificada de la escritura pública de constitución de la compañía y de aumento del capital
- Nombramiento del representante legal, certificado del Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual y el Registro Único de Contribuyentes.

Luego se esperará para la inspección de un delegado del Ministerio para que éste otorgue una clasificación al establecimiento. Luego de ser otorgada la categorización en el Ministerio de Turismo, se debe llevar a la Cámara de Turismo de la provincia la información de donde funcionará el establecimiento, una copia del Registro de la Categoría establecida por el Ministerio de Turismo, copia de la cédula y certificado de votación del representante legal, RUC y Razón Social.

Seguidamente de presenta estos documentos se debe comprar una ficha de Afiliación a la Cámara, debido a que es una obligación hacerlo, hasta que la nueva Constitución sea aprobada del todo; esto puede comprobarse en la Ley de Cámaras de Turismo del artículo 4 al 13.

Consecuentemente un encargado de la Cámara realizará una inspección al establecimiento para comprobar si la información es verídica y si cumple con todos los requisitos necesarios tanto a nivel de normas técnicas, normas y estándares de calidad, reglamentos y normas de higiene, normas y reglamentos de seguridad, etc.



NUCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW

Pendiendo del resultado de la inspección se otorgará el permiso de Funcionamiento y por consiguiente la Licencia Anual de Funcionamiento.

Para el pago del Registro de Turismo y la LAF se encuentra estipulado dentro del artículo 148 la forma de pago que deben realizar los establecimientos de Alimentos y Bebidas como actividad turística.

“Pagarán la cantidad que resulte de dividir el valor máximo fijado a continuación por cada categoría para 30 y multiplicado por el número total de mesas de cada establecimiento, hasta un máximo del valor fijado para cada categoría.

Para el cálculo del número de mesas, se considerará el número de plazas total del establecimiento, dividido para cuatro.

• RESTAURANTES Y CAFETERIAS	EN US \$	
	Por	mesa
	Máximo	
1. Lujo	11,33	340,00
2. Primera	9,33	280,00
3. Segunda	7,33	220,00
4. Tercera	5,00	150,00
5. Cuarta	4,00	120,00

• DRIVE INN	EN US \$
1. Primera	220,00
2. Segunda	150,00
3. Tercera	120,00



NÚCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW
EN US \$

• BARES	
1. Primera	135,00
2. Segunda	110,00
3. Tercera	85,00
• FUENTES DE SODA	EN US \$
1. Primera	50,00
2. Segunda	30,00
3. Tercera	20,00

Se debe recalcar que el pago de la Licencia Única Anual de Funcionamiento se realizará anualmente, conjuntamente con la contribución a la que se refieren los artículos 112 y siguientes de este reglamento.

Se debe tener presente los siguientes artículos para evitar inconvenientes en el momento de la cancelación de dichos documentos:

“Art. 151.- Cuando un establecimiento turístico sea instalado luego de los 30 primeros días del año, el valor por el otorgamiento del registro y de la Licencia Única Anual de Funcionamiento será calculado de manera proporcional por los meses que restaren para concluir el año. Para este cálculo la fracción de mes será considerada como mes completo.

Art. 152.- La declaración, autoliquidación de los valores correspondientes y el pago efectivo se producirá con anterioridad al inicio del trámite para el otorgamiento de las autorizaciones administrativas correspondientes. A la solicitud respectiva se acompañarán los documentos que acreditan el pago del valor, la contribución prevista en los artículos 112 y siguientes de este reglamento.



NUNCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW

Art. 153.- Los valores a los que tenga derecho el Fondo Mixto de Promoción Turística por concesión del Registro de Turismo, serán depositados en la cuenta habilitada para tal efecto por la Fiduciaria, o en su defecto por el Ministerio de Turismo a través de la Subsecretaría de Administración y Finanzas. Los valores por marginaciones al Registro de Turismo y aquellos derivados del pago por otorgamiento de la Licencia Única Anual de Funcionamiento que deba realizar el Ministerio de Turismo, serán depositados en la cuenta que hubiere habilitado el Ministerio de Turismo, a través de la Subsecretaría de Administración y Finanzas, en calidad de ingresos propios”.

Dentro de la actividad turística, los negocios y establecimientos tienen varias obligaciones impuestas por el Ministerio de Turismo que deben ser cumplidas para prevenir y evitar amonestaciones.

Del artículo 198 al 200, se expresan ciertos puntos a seguir, como son:

- El Ministerio de Turismo es el encargado de regular los horarios de funcionamiento y atención al público.
- Se deberá exhibir la placa de identificación proporcionada por el Ministerio además de las tarifas de los diferentes servicios.
- Proporcionar al Ministerio, los datos e información que requiera para llevar una Estadística Nacional de los diferentes establecimientos de actividad y servicio turístico. ” 3



NÚCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW

- **Detalle de Costos**

Infraestructura	\$ 2.500
Adecuaciones	\$ 1.700
Materiales de Construcción	\$ 2.750
Decoración	\$1.500
Utensilios de Cocina	\$ 3.800
Elementos decorativos	\$ 5.600
Muebles y menaje	\$ 4.800
Trámites Legales	\$ 1.500
Diseño del Proyecto	\$ 1.500
Materiales de Oficina	\$ 3.500
TOTAL	\$ 27.650



NÚCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW

Conclusiones

La mayor riqueza de un pueblo es su cultura, su folklore que esta integrado por tradiciones, costumbres, manifestaciones, vestimenta, música, y demás elementos que conforman el legado de nuestros antecesores. Entre este legado es de gran relevancia característica su gastronomía, la que distingue a cada pueblo en sus formas de elaboración y presentación.

En nuestra ciudad existen sin número de lugares que ofertan el servicio de alimentación, más un lugar donde se conjugue elementos tan propios como las comidas, la música y danzas de nuestro país, no se ha dado hasta ahora.

Es de gran importancia hacer conciencia entre los ciudadanos, la necesidad de rescatar nuestro pasado e integrarlo a nuestro presente y transmitirlo a nuestro futuro mediante la actividad turística.

Mediante este proyecto nuestras raíces se podrán reintegrar con el diario vivir de los ecuatorianos y dejará una pequeña muestra para quienes nos visiten.



NÚCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW

Bibliografía

1. RUBIN, Daniel, Arte Popular, 1978
2. JARAMILLO, Oscar, Introducción al arte popular folklórico, México 1967
3. MÓDULO DE ARTE POPULAR Y FOLKLORE
4. Colección Etnográfica PIO JARAMILLO ALVARADO
5. Artículo del Diario EL MERCURIO, ABAD RODAS, Ana, Al vaivén de las polleras de la Chola Cuencana, 2005 -04-10
6. Cooper, Floody & McNeill ... Capitulo 2 pag 51
7. LEY DE TURISMO, Ministerio de Turismo.

Colaboraciones:

❖ Señor Iván Ruíz Díaz

DIRECTOR DE LA AGRUPACIÓN DE MÚSICA Y DANZA FOLKLÓRICA DE
LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA SALESIANA SEDE CUENCA

❖ Heriberto López

Profesor de la Universidad del Azuay

Sitios Web:

www.aylluartepopular.com.ar

www.ejercito.mil.ec

www.usfg.edu.ec

www.wikipedia.org



NUCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW



NUCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW



NUCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW



NUCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW



NUCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW



NUCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW



NUCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW



NUCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW



NUCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW



NUCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW



NUCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW



NUCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW



NUCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW



NUCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW



NUCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW



NUCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW



NUCA SHUNGU
RESTAURANTE SHOW