



INSTITUTO TECNOLÓGICO
"CORDILLERA"

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

TÍTULO DEL PROYECTO

LA GASTRONOMÍA TÍPICA, IMPLEMENTACION DEL SERVICIO EN EL
RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA LAS TANGARAS DE MINDO, PARROQUIA MINDO,
PROVINCIA DE PICHINCHA.

PROYECTO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO
DE TECNÓLOGO EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

Autor: SANTOS ALCIVAR MARÍA DEL CARMEN

TUTOR: ORTIZ CARLOS

Quito, Octubre del 2013





Dirección de Proyectos

ACTA DE APROBACIÓN DEL PROYECTO DE GRADO

Quito, 10 de Octubre del 2013

El equipo asesor del trabajo de Titulación del Sr. **SANTOS ALCIVAR MARIA DEL CARMEN** de la carrera de **ADMINISTRACIÓN EN HOTELERÍA Y TURISMO** cuyo tema de investigación fue: **LA GASTRONOMIA TÍPICA Y LA IMPORTANCIA EN EL TURISMO, IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO EN EL RESTAURANTE DE LA HOSTERIA LAS TANGARAS DE MINDO, PARROQUIA MINDO, CANTÓN SAN MIGUEL DE LOS BANCOS, PROVINCIA DE PICHINCHA.** 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.

CARLOS ORTIZ
Tutor del Proyecto

PATRICIO ACUÑA
Lector del Proyecto

BLANCA JIMENEZ
Escuela

CRISTIAN PRADO
Coordinador de Proyectos Director de



DECLARATORIA

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.

SANTOS ALCÍVAR MARÍA DEL CARMEN

CC 2100059191

CESIÓN DE DERECHOS

LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y LA IMPORTANCIA EN EL TURISMO, IMPLEMENTACION DEL SERVICIO EN EL RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA LAS TANGARAS DE MINDO, PARROQUIA MINDO, CANTÓN SAN MIGUEL DE LOS BANCOS, PROVINCIA DE PICHINCHA.



Yo, SANTOS ALCÍVAR MARÍA DEL CARMEN alumna de la Escuela de Administración turística hotelera -Personal, libre y voluntariamente cedo los derechos de autor de mi investigación en favor Instituto Tecnológico Superior “Cordillera”.

CC 2100059191

CONTRATO DE CESIÓN SOBRE DERECHOS PROPIEDAD INTELECTUAL

Comparecen a la celebración del presente contrato de cesión y transferencia de derechos de propiedad intelectual, por una parte, el estudiante **Santos Alcivar María Del Carmen** por sus propios y personales derechos, a quien en lo posterior se le denominará el “CEDENTE”; y, por otra parte, el **INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO CORDILLERA**, representado por su Rector el Ingeniero Ernesto Flores Córdova, a quien en lo posterior se lo denominará el “CESIONARIO”. Los comparecientes son mayores de edad, domiciliados en esta ciudad de Quito Distrito Metropolitano, hábiles y capaces para contraer derechos y obligaciones, quienes acuerdan al tenor de las siguientes cláusulas:

PRIMERA: ANTECEDENTE.- a) El Cedente dentro del pensum de estudio en la carrera de administración hotelaría y turismo que imparte el Instituto Superior Tecnológico Cordillera, y con el objeto de obtener el título de Tecnólogo en hotelaría y turismo, el estudiante participa en el proyecto de grado denominado “**LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y LA IMPORTANCIA EN EL TURISMO, IMPLEMENTACION DEL SERVICIO EN EL RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA LAS TANGARAS DE MINDO,**

LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y LA IMPORTANCIA EN EL TURISMO, IMPLEMENTACION DEL SERVICIO EN EL RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA LAS TANGARAS DE MINDO, PARROQUIA MINDO, CANTÓN SAN MIGUEL DE LOS BANCOS, PROVINCIA DE PICHINCHA.



PARROQUIA MINDO, CANTÓN SAN MIGUEL DE LOS BANCOS, PROVINCIA DE PICHINCHA. ", el cual incluye la implementación y funcionamiento del restaurante de la hostería, para lo cual ha implementado los conocimientos adquiridos en su calidad de

alumno. **b)** Por iniciativa y responsabilidad del Instituto Superior Tecnológico Cordillera se desarrolla la creación del servicio, motivo por el cual se regula de forma clara la cesión de los derechos de autor que genera la obra literaria y que es producto del proyecto de grado, el mismo que culminado es de plena aplicación técnica, administrativa y de reproducción.

SEGUNDA: CESIÓN Y TRANSFERENCIA.- Con el antecedente indicado, el Cedente libre y voluntariamente cede y transfiere de manera perpetua y gratuita todos los derechos patrimoniales del programa de implementación del servicio, descrito en la clausula anterior a favor del Cesionario, sin reservarse para sí ningún privilegio especial. El Cesionario podrá explotar el plan de marketing por cualquier medio o procedimiento tal cual lo establece el Artículo 20 de la Ley de Propiedad Intelectual, esto es, realizar, autorizar o prohibir, entre otros: a) La reproducción del proceso de implementación del servicio por cualquier forma o procedimiento; b) La comunicación pública del servicio; c) La distribución pública de ejemplares o copias, la comercialización o arrendamiento de la implementación del servicio; d) Cualquier transformación o modificación para el mejoramiento del servicio; e) La protección y registro en el IEPI de los servicios brindados a nombre del Cesionario; f) Ejercer la protección jurídica del proyecto; g) Los demás derechos establecidos en la Ley de Propiedad Intelectual y otros cuerpos legales que normen sobre la cesión de derechos de autor y derechos patrimoniales.

TERCERA: OBLIGACIÓN DEL CEDENTE.- El cedente no podrá transferir a ningún tercero los derechos que conforman la estructura, secuencia y organización del proyecto que es objeto del presente contrato, como tampoco emplearlo o utilizarlo a título personal, ya que siempre se deberá guardar la exclusividad del plan a favor del Cesionario.

CUARTA: CUANTIA.- La cesión objeto del presente contrato, se realiza a título gratuito y por ende el Cesionario ni sus administradores deben cancelar valor alguno o regalías por este contrato y por los derechos que se derivan del mismo.

QUINTA: PLAZO.- La vigencia del presente contrato es indefinida.

SEXTA: DOMICILIO, JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA.- Las partes fijan como su domicilio la ciudad de Quito. Toda controversia o diferencia derivada de éste, será resuelta directamente entre las partes y, si esto no fuere factible, se solicitará la asistencia de un Mediador del Centro de Arbitraje y Mediación de la Cámara de Comercio de Quito. En el evento que el conflicto no fuere resuelto mediante este procedimiento, en el plazo de diez días calendario desde su inicio, pudiendo prorrogarse por mutuo acuerdo este plazo, las partes someterán sus controversias a la resolución de un árbitro, que se sujetará a lo dispuesto en la Ley de Arbitraje y Mediación, al Reglamento del Centro de Arbitraje y Mediación de la Cámara de comercio de Quito, y a las siguientes normas: a) El árbitro será seleccionado conforme a lo establecido en la Ley de Arbitraje y Mediación; b) Las partes renuncian a la jurisdicción ordinaria, se obligan a acatar el laudo arbitral y se comprometen a no interponer ningún tipo de recurso en contra del laudo arbitral; c) Para la ejecución de medidas cautelares, el árbitro está facultado para solicitar el auxilio de los funcionarios públicos, judiciales, policiales y administrativos, sin que sea necesario recurrir a juez ordinario alguno; d) El procedimiento será confidencial y en derecho; e) El lugar de arbitraje serán las instalaciones del centro de arbitraje y mediación de la Cámara de Comercio de Quito; f) El idioma del arbitraje será el español; y, g) La reconvencción, caso de haberla, seguirá los mismos procedimientos antes indicados para el juicio principal.



SÉPTIMA: ACEPTACIÓN.- Las partes contratantes aceptan el contenido del presente contrato, por ser hecho en seguridad de sus respectivos intereses.

En aceptación firman a los 10 días del mes de octubre del dos mil trece.

f) _____

C.C. N° **2100059191**

CEDENTE

f) _____

Instituto Superior Tecnológico Cordillera

CESIONARIO

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios en primer lugar por darme la fuerza, voluntad, motivación, salud y energía cada mañana para despertar y asistir a clases, así mismo llenarme de sabiduría y entendimiento todo el periodo de estudios.

La motivación principal que tuve para esforzarme y estudiar fue mi madre quien ha participado en cada momento de mi vida, pilar fundamental para mis estudios.

Un ejemplo quiero dar a seguir a mis hijas quienes fueron el motor de lucha constante para demostrarles que nunca hay que rendirse ante la adversidad, sino luchar siempre y esforzarse hasta a lograr las metas.

A mis queridas amigas y compañeras de clases quienes en momentos difíciles mostraban su apoyo y me motivaban para no abandonar los estudios y seguir hasta el final.

A mis amigos que supieron darme su apoyo, conocimiento y contribuyeron con un granito de arena para culminar con mis estudios.



A mi tutor y profesores del ITSCO quienes me han guiado y forzado para terminar mis proyectos, además de impartir sus conocimientos, tenernos paciencia y ser unos excelentes amigos.

DEDICATORIA

La presente tesis está dedicada a Dios como ser divino, que sin su voluntad esto no sería posible, así mismo a mi familia quienes fueron de gran apoyo y motivación para continuar con mis estudios y animarme a no darme por vencida en los momentos difíciles, además a mis amigos quienes me ayudaron en todo momento con un apoyo moral, sentimental y estudiantil siendo de ayuda en todo momento, con su amor, paciencia y empuje soportaron mi mal humor y presión cuando pedía de ellos.

En fin con la ayuda de Dios, familia y amigos, hoy no hubiera logrado estar aquí dándome la oportunidad de empezar una nueva vida profesional que estoy segura será llena de éxitos y prosperidad siempre.



ÍNDICE

• Portada.	
• Caratula.....	Pág. i
• Acta de aprobación tutor y lector.....	Pág. ii
• Declaratoria.....	Pág. iii
• Cesión de derechos.....	Pág. iv
• Declaración de cesión de derechos a la institución.....	Pág. v
• Agradecimiento.....	Pág. vii
• Dedicatoria.....	Pág. viii
• Índice general.....	Pág. ix
• Índice de figuras.....	Pág. xiii
• Índice de cuadros.....	Pág. xiv
• Resumen.....	Pág. xv
• Abstract.....	Pág. xvi



• Introducción.....	Pág. 1
---------------------	--------

Capítulo I

Antecedentes.....	Pág. 3
1.1 Contexto.....	Pág. 3
1.2 Justificación.....	Pág. 18
1.3 Definición del problema central.....	Pág. 20

Capítulo II

Análisis de involucrados.....	Pág. 21
2.1 Mapeo de involucrados.....	Pág. 22
2.2 Análisis de involucrados.....	Pág. 24
2.3 Matriz de análisis de involucrados.....	

Capítulo III

Problemas y objetivos.....	Pág. 26
3.1 Árbol de problemas.....	Pág. 26
3.2 Árbol de objetivos.....	Pág. 27

Capítulo IV

Análisis de alternativas.....	Pág. 28
-------------------------------	---------



4.1 Matriz de análisis de alternativas.....	Pág. 29
---	---------

4.2 Matriz de análisis de impacto de los objetivos.....	Pág. 30
---	---------

4.3 Diagrama de estrategias.....	Pág. 35
----------------------------------	---------

4.4 Matriz del marco lógico.....	Pág. 36
----------------------------------	---------

Capítulo V

Propuesta.....	Pág. 38
----------------	---------

5.1 Antecedentes de la investigación.....	Pág. 38
---	---------

5.2 Descripción.....	Pág. 39
----------------------	---------

5.3 Formulación del proceso de aplicación a la propuesta.....	Pág. 46
---	---------

Capítulo VI

Aspectos administrativos.....	Pág. 48
-------------------------------	---------

6.1 Recursos.....	Pág. 48
-------------------	---------

6.2 Presupuesto.....	Pág. 49
----------------------	---------

6.3 Diagrama de actividades.....	Pág. 50
----------------------------------	---------

VII Conclusiones y Recomendaciones.....	Pág. 52
---	---------



7.1 Conclusiones.....	Pág. 52
7.2 Recomendaciones.....	Pág. 54
Bibliografía.....	Pág. 56
Referencias electrónicas.....	Pág. 57
Anexos.....	Pág. 59

ÍNDICE DE FIGURAS.



Figura # 1

Diagrama de Ishikawa.....	Pág. 20
---------------------------	---------

Figura # 2

Mapeo de involucrados.....	Pág. 21
----------------------------	---------

Figura # 3

Árbol de problemas.....	Pág. 26
-------------------------	---------

Figura # 4

Árbol de objetivos.....	Pág. 27
-------------------------	---------

Figura # 5

Matriz de análisis de alternativas.....	Pág. 28
---	---------

Figura # 6

Diagrama de estrategias.....	Pág. 35
------------------------------	---------

Figura # 7

Plano del restaurante.....	Pág. 41
----------------------------	---------

Figura # 8

Localización.....	Pág. 45
-------------------	---------

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro # 1

Análisis de involucrados.....	Pág. 22
-------------------------------	---------

Cuadro # 2



Matriz de análisis de involucrados.....	Pág. 24
Cuadro # 3	
Matriz de análisis de alternativas.....	Pág. 29
Cuadro # 4	
Matriz de impacto de los objetivos.....	Pág. 30
Cuadro # 5	
Representación grafica de impactos.....	Pág. 33
Cuadro # 6	
Representación grafica de impactos.....	Pág. 34
Cuadro # 7	
Matriz del marco lógico.....	Pág. 36
Cuadro # 7	
Presupuesto.....	Pág. 49
Cuadro # 8	
Diagrama de actividades.....	Pág. 50

RESUMEN

La base principal de este proyecto es efectuar el servicio en el restaurante de la hostería las tangaras de Mindo, ya que al momento el restaurante cuenta con el servicio pero es únicamente para los huéspedes de la hostería y la idea es que el servicio se brinde a todos los visitantes y a la población en general, poniendo a su disposición nuevas opciones gastronómicas para el turista; este proyecto nace viendo la necesidad de que en el sector no existe un



restaurante con calidad y buen servicio en los alimentos y bebidas que se brindan y los precios son altos en vista a cada plato, en Mindo lo que predomina es la trucha y la tilapia como comida típica del sector, con lo cual se creara el producto estrella que es “tilapia el escabeche” y su postre “mousse de guayaba” siendo esto una ventaja y atractivo para fomentar el turismo en la localidad y aumentar los huéspedes en la hostería, el comensal puede estar seguro de que tendrán buena atención eficiente y oportuna con personal capacitado donde se le dará un trato como él se merece, asimismo el huésped puede hacer uso de todas las instalaciones como son la piscina, sauna, turco, hidromasaje; en tanto el visitante lo puede por un valor adicional por persona, también de disfrutar de la naturaleza, aire puro, podrá deleitarse con un ambiente cálido y acogedor, igualmente puede realizar varias actividades deportivas como pueden ser caminatas y deportes extremos. Mindo se encuentra a dos horas tiempo promedio desde Quito tomando la vía Calacalí – la Independencia, puede ser en auto propio o en bus desde el terminal de la Ofelia.

ABSTRACT

The main basis of this project is to carry out the service in the restaurant of the lodge Tanagers them Mindo, since at the time the restaurant has the service but is only for guests of the lodge and the idea is that the service is provided to all visitors and the population in general, by providing new dining options for tourists; This project was seeing the need in the sector there is a restaurant with good service and quality food and drinks provided and prices are high in view of each dish, in Mindo what predominates is the trout and tilapia as a typical food of the sector, with which was created the star product is "escabeche tilapia" and their dessert "mousse of guava" is this an advantage and attractiveness for promote tourism in the village and increase the guests at the Inn, the diner can be sure that they will have good efficient and timely care with trained



staff where you will be given a treatment as it deserves, also guest can make use of facilities such as swimming pool, sauna, Turkish, whirlpool; as long as the visitor can it by an additional value per person, also enjoy nature, pure air, will enjoy a warm and cosy atmosphere, also can perform various sporting activities such as hiking and extreme sports. Mindo is a two hour average time from Quito taking via Calacali - independencia, may be on their own car or bus from the terminal of the Ofelia.



INTRODUCCIÓN

El presente proyecto de grado se basa en la implementación del servicio en el restaurante de la hostería las Tangaras de Mindo, con la cual se busca mejorar el desarrollo socioeconómico del sector y de la hostería ayudándose del movimiento turístico para su desarrollo y mejoramiento, impulsado por mi persona (el estudiante), patrocinado y financiado por sus dueños, con la finalidad de promover el aumento de turistas y visitantes en el sector como también en el restaurante e impulsar el destino turístico en Mindo y el resto del país promocionando y fomentando un turismo gastronómico, responsable y consiente con el medio ambiente.

La investigación se desarrollo de manera directa, visitando y conociendo tanto los atractivos turísticos naturales que se encuentra en Mindo como también el restaurante con todo su menaje y las demás instalaciones de la hostería, asimismo pude observar la naturaleza, sentir su clima donde me di cuenta de la gran acogida que tiene Mindo tanto por turistas extranjeros y nacionales que visitan esta parroquia, también note las necesidades de los pobladores que se viven en el sector y las faltas de fuentes de trabajo para los mismos.



Así mismo me basé en las necesidades que tienen los turistas que llegan al sector y la gran curiosidad que sienten por conocer otros atractivos turísticos naturales que les brinden descanso, diversión y armonía en cada una de sus vacaciones.

Además la parroquia de Mindo tiene mucho potencial turístico por descubrir, disfrutar y degustar las delicias gastronómicas propias del sector basados con materia prima propia de la zona es por ello que tenemos que conocer para encantarnos con su belleza natural y gastronómica.

CAPITULO I

Antecedentes

1.1 Contexto

La Provincia de Pichincha está formada por 8 cantones que son: Puerto Quito, Pedro Vicente Maldonado, Rumiñahui, Quito, Mejía, Pedro Moncayo, Los Bancos, y Cayambe.

La característica principal de esta provincia es albergar a Quito la Capital del Ecuador, interesante por su infraestructura colonial, clima frío y seco, es zona de muchas elevaciones como volcanes, nevados, bosques y valles así como también abundancia de flora y fauna muy variada, sus tradiciones son muy conservadoras, aquí encontramos la mitad del mundo la cual es muy visitada por turistas nacionales como extranjeros.

Sus iglesias son muy visitadas por su arquitectura colonial, además cuenta con infraestructura hotelera capacitada para soportar la gran demanda turística. Tiene además bosques protegidos que hacen que el turismo ecológico en Pichincha sea muy agradable para disfrutar. Su Gastronomía es similar al resto de países de la Región Andina, es muy rica y variada ya que se pueden encontrar todas las especialidades tanto nacional como internacional, pero esto no quiere



decir que haya una tradición culinaria ya que cada sector tiene su propia forma de preparar cada plato.

Ingresando un poco más por la carretera hacia la parte noroccidental se encuentra Mindo, este pequeño pueblo está localizado a 79 km de Quito, aproximadamente dos horas y media, una de las principales atracciones es el turismo ecológico para los amantes de la naturaleza, esta población tiene alrededor de 2500 habitantes que se dedican principalmente a la agricultura, la ganadería y al turismo, este hermoso y tranquilo valle está rodeado de bosques primario y secundario que son aéreas protegidas, a sus alrededores se encuentran unas 500 especies de pájaros y aproximadamente 40 tipos de mariposas.

Mindo es conocido Internacionalmente como “Vida de Pájaro” o “Pájaro Importante” en América por su excepcional flora, fauna y botánica considerada de vital importancia para el turismo ecológico, su clima es húmedo y tropical en relación a Quito, su temperatura oscila entre los 15°C y 24°C durante todo el año, es por esta razón que es muy visitado por turistas nacionales y extranjeros que les gusta disfrutar del aire fresco y la naturaleza.

Pero a pesar de todas las características favorables que posee este sector turístico aun carece de infraestructura, como es en el caso de restaurantes que brinden al visitante una atención adecuada para que su estadía sea placentera, también se ha podido evidenciar la falta de profesionales en el sector para el área turística, esto hace que el turismo en el sector se haya estancado y los visitantes que llegan se encuentran con ciertas limitaciones en la calidad de la prestación del servicio, además se puede constatar que los meses de Julio a Octubre que son los



meses más visitados por temporada de vacaciones en la región sierra que es cuando termina el periodo escolar y las familias aprovechan la temporada para compartir.

Una de las principales razones que motivan a un turista a elegir un destino sobre otro es el tema gastronómico ya que el enriquecimiento de la oferta gastronómica es una estrategia fundamental en muchos casos para posicionar un destino en la mente del turista pero que al mismo tiempo es necesario hacer visible esa oferta y comercializarla adecuadamente, es por esta razón que la implementación del servicio en el restaurante es indispensable donde se ofrezcan productos de calidad en el sector, esto sería lo ideal para los visitantes.

Este restaurante cuenta con infraestructura en perfecto estado con capacidad para 54 comensales de primera categoría, el mismo que no está en funcionamiento debido a la falta de mano de obra calificada y profesionales en el sector. La Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar. Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede decir que un cocinero es un gastrónomo.



Esta ciencia estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. Aquí se descubre la existencia de danza, teatro, pintura, escultura, literatura, arquitectura, música, en resumen Bellas Artes, Y además hay antropología, historia, letras, filosofía, psicología, sociología, por parte de las ciencias sociales, física, matemáticas, química, biología, geología, agronomía es decir ciencias exactas y ciencias naturales como alrededor del sistema alimenticio del ser humano.

Etimológicamente la palabra "gastronomía" no tiene un significado realmente válido pues deriva del griego "gáster" o "gastros" que quiere decir estómago y "gnomos", conocimiento o ley.

Un gastrónomo se especializa en degustar, transformar, historiar, narrar, descubrir, vincular, entender, conocer, contextualizar, experimentar e investigar los alimentos. Así pues, la gastronomía se debe entender como una actividad interdisciplinaria.

El turismo gastronómico tiene como objetivo que los viajeros conozcan las comidas autóctonas del lugar y realicen degustaciones y actividades relacionadas con la cocina.

El Primer Restaurante.- La historia del primer lugar en servir comida a clientes data del siglo XVI, en cuya época abundaban las hosterías de alojamiento pero sin servicios alimenticios, fue



cuando la demanda los ingenió a dar comidas sencillas como sopas y guisos en sus hostales logrando una muy buena aceptación y al nacimiento de un negocio. Recibió el nombre de restaurant derivado del francés “restaurer” o sea restaurar en modo de descanso y alimento.

Pero los restaurantes no serían lo que son hoy gracias a la revolución francesa del siglo XVIII, ya que el pueblo luchaba en contra del abuso social por parte de reyes, que les quitaban sus alimentos y cosechas para quedarse con los restos, y ellos querían comer lo que ellos comían. Después de años de batallas los cocineros reales abandonaron los palacios y llegaron a los restaurantes para comenzar con sus doctrinas de platillos y estilos de trabajo. Las personas acudían a estos lugares a deleitarse con la gama de manjares y exquisiteces servidas en los diversos locales, fue así como fueron popularizándose y expandiéndose por el mundo con diversos estilos culinarios.

La Gastronomía y sus objetivos con el Turismo.- La importancia de los alimentos en al ámbito turístico radica en que al hacer un viaje, es la comida uno de los factores que más se recordará aún cuando se hayan visto y disfrutado paisajes espectaculares ó impresionantes monumentos; definitivamente el lugar va a ser permanentemente recordado por lo qué se comió, incluyendo no sólo la calidad de los alimentos y bebidas sino también por la higiene, el servicio y el ambiente; todo esto en conjunto hará grata e inolvidable la experiencia de viajar. Conocer y experimentar determinados tipos de comidas y bebidas particulares de una región.



*Dar a conocer las especialidades gastronómicas que se preparan con motivos o en fechas especiales y que coinciden con fiestas cívicas o culturales de importancia local y/o nacional ó porque son de temporada.

*Saber de ingredientes e incluso que el mismo turista aprenda a preparar los platillos para ser sorprendido al descubrir nuevas sensaciones y experiencias culinarias.

La Gastronomía y la Economía.- El turismo gastronómico está adquiriendo cada vez mayor importancia en nuestro Ecuador y en los países del mundo.

Sin embargo, a diferencia de otras actividades, este nuevo fenómeno no está bien estructurado y en la mayoría de los casos, no se lo está estudiando de una forma técnico-científica asociando la administración, el marketing turístico, la hotelería, el turismo, técnicas gastronómicas y la restauración en general.

No obstante por las nuevas políticas y leyes promulgadas por el Ecuador, especialmente por la constitución y el Ministerio de Turismo; la gastronomía y el turismo hoy por hoy en nuestro país desempeñan un papel directo como anclaje y atracción importante para el sistema económico, social, cultural, inclusivo, político del país. Recordemos que nuestro Ecuador posee múltiples e innumerables riquezas ; de las cuales pueden ser aprovechadas de distintas formas proactivas y dinámicas; desde su geomorfología, etnias, diversidad en flora y fauna, cultura,



patrimonio, flores, frutas, eventos, deportes y sobre todo en GASTRONOMIA; consiguiendo diversidad de delicias culinarias a nivel de nuestro único y admirable Ecuador, realzando un sin número de exquisiteces y majares gastronómicos por regiones, sabiendo que podemos encontrar desde un cuy asado, ceviches, llapingachos, hornado, humitas, viche manaba, patacones, tigrillo, fanesca, colada morada, guaguas de pan, canelazos, chicha de jora, chicha de chonta, chontacuros y hasta nuestros famosos motes cuencanos; tales como el pillo, pata, casado, sucio, en fin no alcanzaría un solo artículo para terminar de nombrar la riqueza gastronómica de nuestro Ecuador.

Técnicas de cocina Ecuatoriana: La comida tradicional ecuatoriana es una actividad que implica conocer aquellos elementos que hacen que el sabor de la comida sea único e inolvidable. En nuestro país, la cocina tradicional es variada y cada pueblo tiene sus platos que añaden color y sabor a sus costumbres y creencias.

En los tiempos de abuelas, los conocimientos se transmitían, únicamente, de generación en generación, ya sea por la vía oral o por la vía escrita. Ahora, la proyección gastronómica internacional busca que las tradiciones culinarias de nuestro país puedan ser apreciadas por el resto del mundo. La comida de nuestro país es muy regional.

Existen ingredientes, utensilios y técnicas de preparación propios de cada pueblo. Cada provincia del país tiene su plato representativo, cuya creación, sazón y técnicas de cocción se mantiene desde hace cientos de años y que difícilmente han cambiado. Por ejemplo, el cerdo se come de maneras distintas tanto en diferentes provincias. Es importante que estas prácticas



ancestrales no se pierdan, ya que son una parte fundamental de la identidad de nuestro país. Hoy, aunque las técnicas y conceptos gastronómicos han evolucionado, no se puede dejar de lado las tradiciones propias de nuestra tierra. No se pueden olvidar los sabores, los ingredientes, los colores, los olores, los utensilios y las técnicas de cocción como la cuchara de palo o la paila de bronce.

Ahora, a pesar de todo el tiempo que ha pasado, estas recetas se pueden tomar en cuenta dentro de las tradiciones de nuestro país de una forma más contemporánea y con una nueva presentación, sin la necesidad de cambiar el sabor o los ingredientes.

RESTAURANTE

Vamos a definirlo como un establecimiento donde se sirven alimentos y bebidas, estos sitios funcionan generalmente en las horas de almuerzo y cena, hay otros tipos de restaurantes que se especializan en el servicio de desayuno se los califica como cafeterías.

Los precios de los alimentos son de acuerdo a la categoría del establecimiento, que varía según el lugar donde estén situados, la comodidad de sus instalaciones y la calidad de su servicio. Existen una serie de categorías intermedias, desde el más sencillo que sirve un menú, o sea, una serie de alimentos únicos por un precio fijo y en mesas comunes, hasta el más lujoso restaurante a la carta, donde el cliente elige su menú y paga de acuerdo con el servicio y la calidad de los platos que consume.

El clásico restaurante está atendido por un equipo de mozos o camareros, a las ordenes de un Maître, que es el oficial o jefe. Este recibe a los clientes, está atento a todo lo que pasa en las mesas, dirige el servicio y en ocasiones especiales sirve él mismo.

Tipos de restaurantes:

Restaurante Típico: Los restaurantes típicos son aquellos destinados a ofrecer a sus clientes platos típicos que gozan de renombre y reputación en cada lugar en que se encuentran.

Como la gastronomía es tan variada y no posee una cocina unificada, sino que se puede hablar de diferentes cocinas regionales, los restaurantes típicos varían enormemente dependiendo del sitio en que se localizan.

Estos restaurantes suelen estar decorados de forma tradicional, formando parte de su mobiliario todo tipo de objetos y adornos típicos de la región y muchos de ellos han pasado de generación en generación respetando las recetas más antiguas, aunque adaptándolas a las tendencias más innovadoras.



Posiblemente, en estos restaurantes no podamos degustar platos sofisticados y sorprendentes, sino que se trata de comer recetas tradicionales, que muchas veces por falta de tiempo nos es imposible preparar en nuestras casas.

Las materias primas que usan los restaurantes típicos suelen ser frescas y naturales, ya que se surten de los productos de sus regiones. Las carnes y pescados preparados con sencillez resultan exquisitos y los postres, generalmente muy elaborados, harán que comer en un restaurante típico nos haga conocer un poco mejor la zona donde nos encontramos.

Restaurante Buffet: En estos se encuentran diferentes tipos de comida generalmente para grupos grandes.

Restaurante comida rápida (fast food) Se llaman así por la agilidad con que atienden al cliente, sus precios son cómodos y se puede pedir para llevar.

Restaurante de alta cocina o gourmet: Son especializados en dar un servicio de alta calidad para paladares finos y exigentes, todo bien sincronizado.

Restaurante al grill: Están destinados especialmente a la preparación de parrilladas, comida americana, pescados, variedad de carnes, todo a la parrilla o a la plancha.



Restaurante de especialidades: Son restaurantes que se especializan en un solo tipo de comida, la decoración va de acuerdo al tipo de servicio que ofrecen.

TIPOS DE SERVICIO:

Servicio francés: Es elegante igual que el inglés a diferencia de los otros se pone los alimentos en el centro de la mesa, se sirve por la izquierda y se retira por la izquierda.

Servicio Gueridón y/o la rusa: El mesero sirve la porción deseada al comensal con la diferencia que se prepara los alimentos frente al comensal

Servicio americano: Este tipo de servicio se caracteriza por traer el plato preparado y decorado desde la cocina, se sirve por la derecha y se retira por la izquierda.

Servicio inglés: Aquí el mesero lo sirve por la izquierda, sirve la porción deseada al comensal, esa es la diferencia del servicio francés. Todo lo lleva en la mano izquierda y lo sirve con la derecha, sirve por la izquierda y retira por la derecha.



OFRECER BUEN SERVICIO

En el medio de los restaurantes, más que en cualquier otro, sólo aquellos que tengan un personal altamente competitivo, productos de calidad y un excelente servicio, podrán garantizar un posicionamiento efectivo y perdurable en el mercado.

La calidad del servicio al cliente es hoy en día la principal diferencia entre empresas competidoras para atraer o rechazar compradores. En el momento de la compra, muchas veces es más importante la calidad en la atención que el precio, el ambiente u otros factores.

Por lo tanto, todo el personal del negocio debe estar preparado para detectar lo que el consumidor considera por calidad para tratar de satisfacerlo y deleitarlo.

La atención es muy importante, ya que el cliente es quien determina y juzga la excelencia y calidad de este. Para él es muy importante la imagen, expectativas y percepciones, la manera como se presenta el servicio y la prolongación de su satisfacción.



PROYECTOS SIMILARES

TEMA: PROPUESTA DE MEJORAMIENTO INTEGRAL PARA EL RESTAURANTE – CAFETERIA “TAMPU” SITIO DE ENCUENTRO UBICADO EN EL BARRIO LA RONDA EN EL CENTRO HISTORICO DE QUITO.

AUTOR: MARIA FERNANDA VARGAS SOSA

AÑO: QUITO JUNIO 2010

INSTITUCION: UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

CONCLUSIONES: De la siguiente tesis de grado he tomado en cuenta todo lo referente a la calidad y productividad, políticas de calidad, calidad total, metas a lograr, menú propuesto, evaluación de los beneficios con el mejoramiento; todo esto se menciona en el capítulo tres.

TEMA: ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA EN LA CIUDAD DE RIOBAMBA

AUTOR: JESSICA DURAN ALVAREZ

AÑO: QUITO SEPTIEMBRE 2010

INSTITUCION: UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

CONCLUSIONES: De esta tesis de grado haré énfasis lo correspondiente en el capítulo cinco, que son costos e ingresos del proyecto, costo de producción, gastos administrativos, y gastos de ventas.



TEMA: PROYECTO DE CREACIÓN DE UN RESTAURANTE – BAR
TEMÁTICO DE PRIMERA CATEGORÍA, ESPECIALIDAD COMIDA
INTERNACIONAL EN LA CIUDAD DE QUITO

AUTOR: NADIA ESCOBAR PAÉZ

AÑO: QUITO FEBRERO 2007

INSTITUCION: UNIVERSIDAD TECNÓLOGICA EQUINOCCIAL

CONCLUSIONES: De este proyecto tomaré de ejemplo todo lo concerniente a lo que está en el primer capítulo sobre la localización del proyecto, en el capítulo dos, investigación de mercado, segmentación de mercado, estudio de mercado, oferta y demanda.

TEMA: PROPUESTA DE CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDA
NUTRICIONALMENTE BALANCEADA DIRIGIDA A PERSONAS CON TRASTORNOS
METABÓLICOS

AUTOR: MICHELLE STEPHANIA SANDOVAL PEREZ

AÑO: QUITO 2009

INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD TECNÓLOGICA EQUINOCCIAL

CONCLUSIONES: En el capítulo cuarto de esta tesis de grado he tomado como referencia el estudio técnico que trata sobre el horario de atención, características del restaurante, capacidad a instalarse, propuesta gastronómica, la carta y la receta estándar.

TEMA: PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE
MULTIAMBIENTE EN EL SECTOR NORTE DE LA CUIDAD DE QUITO

AUTOR: ANITA TENESACA

AÑO: QUITO AGOSTO 2008

LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y LA IMPORTANCIA EN EL TURISMO, IMPLEMENTACION DEL SERVICIO EN EL
RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA LAS TANGARAS DE MINDO, PARROQUIA MINDO, CANTÓN SAN MIGUEL DE LOS
BANCOS, PROVINCIA DE PICHINCHA.



INSTITUCION: UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

CONCLUSIONES: De este plan he tomado en cuenta lo referido en el capítulo cuarto, que sería suministros e insumos, tecnología y equipos, funciones del personal, finalmente el organigrama del restaurante.

1.2 JUSTIFICACIÓN

La Hostería está ubicada en la zona céntrica de Mindo, ofrece a sus huéspedes un ambiente de descanso y tranquilidad junto a las orillas del río, siendo el principal objetivo brindar comodidad, confort y un excelente servicio.

La estratégica ubicación permite que los clientes tengan la facilidad de acceder a todos los servicios y atractivos que se prestan en el lugar. Contamos para el servicio de nuestros clientes con dos tipos de ambientes para su hospedaje, la primera un ambiente ecológico con construcciones tipo cabaña en madera y la segunda para quienes les gusta disfrutar de la naturaleza y descansar con todo el confort de la ciudad.

Es por esta razón la importancia de la implementación del servicio de primera categoría en el restaurante en la Hostería Las Tangaras de Mindo, esto será lo ideal para facilitar y mejorar la



calidad en los productos de alimentación a los huéspedes y visitantes del sector, ya que este lugar tendrá un servicio de eficacia que será prestado por profesionales calificados para garantizar la variedad de los menús, la presentación de los platos y la adecuada manipulación de los alimentos para cada plato obteniendo así mayor afluencia de huéspedes y clientes con excelentes beneficios, como también aportar a la economía propia del establecimiento y del sector.

Creando nuevas fuentes de trabajo para contribuir a mejorar la calidad de vida tanto en salud como en educación, infraestructura y servicios básicos de la población para lograr prestigio y reconocimiento de parte de los visitantes por el servicio brindado llegando así alcanzar el éxito y atraer más turistas tantos nacionales como extranjeros.

Los beneficiarios serían en primer lugar los huéspedes y clientes externos que con el servicio prestado emitirán buena publicidad y los turistas estarían mejor atendidos disfrutando de las delicias gastronómicas de la hostería brindando mayor satisfacción al cliente.



1.3 DEFINICIÓN DEL PROBLEMA CENTRAL

La falta de establecimientos que ofrezcan un servicio de calidad en la parroquia de Mindo imposibilita la visita turística de un mercado con mayor potencial económico, la carencia de un servicio de restaurante en la hostería Las Tangaras de Mindo perjudica directamente a la economía del establecimiento y a los huéspedes debido a la falta de este primordial servicio.

Diagrama de Ishikawa:

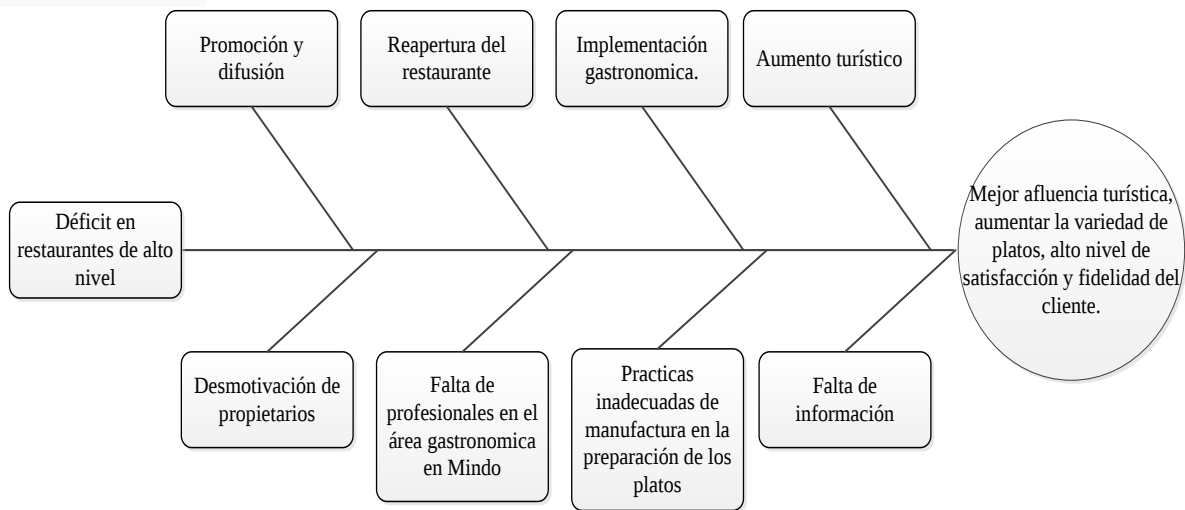


Figura 1
Elaborado por: María del Carmen Santos

CAPITULO II

ANÁLISIS DE INVOLUCRADOS

2.1. MAPEO DE INVOLUCRADOS



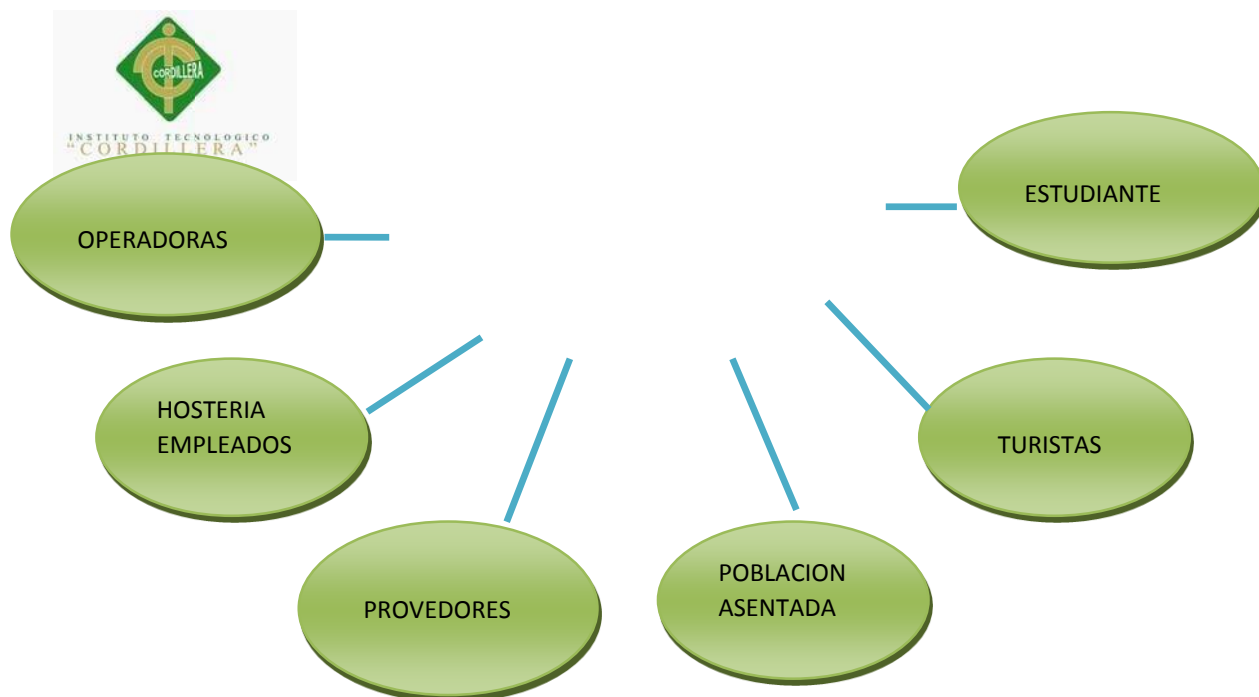


FIGURA 2
ELABORADO POR: María del Carmen Santos

2.2. ANALISIS DE INVOLUCRADOS

ACTORES INVOLUCRADOS	BENEFICIARIOS DIRECTOS	BENEFICIARIOS INDIRECTOS	¿PORQUE Y COMO SE INVOLUCRAN?
Docente	X		Es la persona que está capacitada para guiar al estudiante en su proyecto
Estudiante	X		Es quién realiza el trabajo para beneficio propio con el estudio de campo y la investigación

Turistas y visitantes	X		Son los que se favorecen del servicio visitando la localidad para recrearse.
Familias asentadas en Mindo	X		Potencial mano de obra cercana para laborar e impulsar su propia economía.
Proveedores	X		Ellos nos proporcionarán de los insumos y materia prima.
Hostería	X		Se incrementaría el número de huéspedes con mejor rédito económico ofreciéndoles un mejor servicio a sus huéspedes y clientes externos.
Operadoras turísticas		X	Impulsan la visita y el turismo, a través de publicidad y venta de paquetes turísticos.
Transporte		X	Ayudan con la movilización de los visitantes hacia el sector
Vías de acceso		X	Facilitan la visita por el buen estado que estas

			mantienen todo el trayecto
Inversionista	X		El es el principal beneficiario económico y con esto se logrará un mayor gasto en las áreas que la requieran para brindar un mejor servicio y ampliar el crecimiento del establecimiento.

CUADRO 1

ELABORADO POR: María del Carmen Santos

2.2. MATRIZ DE ANÁLISIS DE INVOLUCRADOS

ACTORES INVOLUCRADOS	INTERESES SOBRE EL PROBLEMA CENTRAL	PROBLEMAS PERCIBIDOS	RECURSOS, MANDATOS Y CAPACIDADES
Turistas y visitantes	Encontrar sitios aptos para la alimentación durante la estadía	Falta de restaurantes con buen servicio y variedad de menús.	Económico

Familias asentadas en Mindo	Fomentar nuevas alternativas laborales Aumento turístico.	Pocas fuentes de trabajo	Económico y técnico
Proveedores	Implementar un centro de acopio para el sector	Productos en mal estado. Escases de materia prima por falta de demanda	Económico y Técnico
Hostería	Aumentar sus ingresos captando mayor cantidad de huéspedes.	Escasa motivación turística para utilizar los servicios de la hostería. Desmotivación por propietarios.	Físico y Económico
Operadoras turísticas	Mejorar ventas con afluencia turística.	Insuficiencia en la promoción turística.	Técnicos
Transporte y vías de acceso.	Mayor número de pasajeros diarios.	Pocos turnos diarios a la localidad. Poca remuneración económica.	Económico y físico

CUADRO 2

ELABORADO POR: María del Carmen Santos

CAPITULO III

PROBLEMAS Y OBJETIVOS

3.1. ÁRBOL DE PROBLEMAS

LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y LA IMPORTANCIA EN EL TURISMO, IMPLEMENTACION DEL SERVICIO EN EL RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA LAS TANGARAS DE MINDO, PARROQUIA MINDO, CANTÓN SAN MIGUEL DE LOS BANCOS, PROVINCIA DE PICHINCHA.

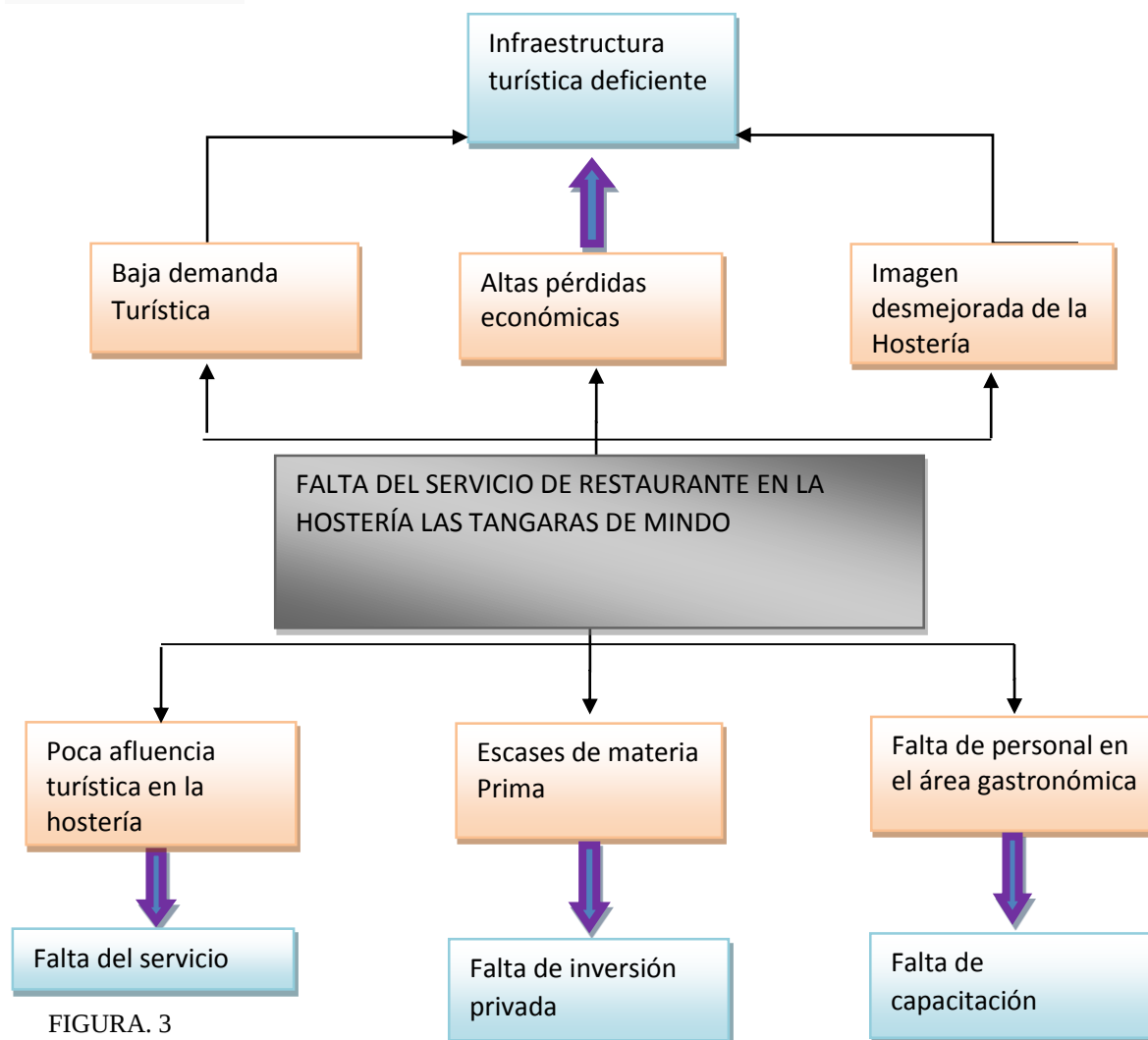
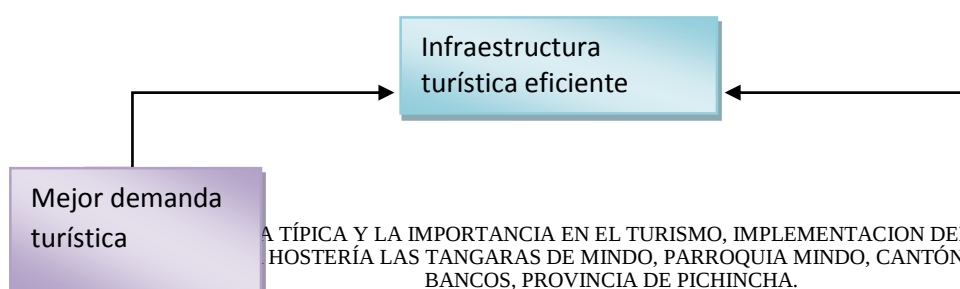


FIGURA. 3

ELABORADO POR: María del Carmen Santos

3.2.- ARBOL DE OBJETIVOS



LA TÍPICA Y LA IMPORTANCIA EN EL TURISMO, IMPLEMENTACION DEL SERVICIO EN EL
HOSTERÍA LAS TANGARAS DE MINDO, PARROQUIA MINDO, CANTÓN SAN MIGUEL DE LOS
BANCOS, PROVINCIA DE PICHINCHA.

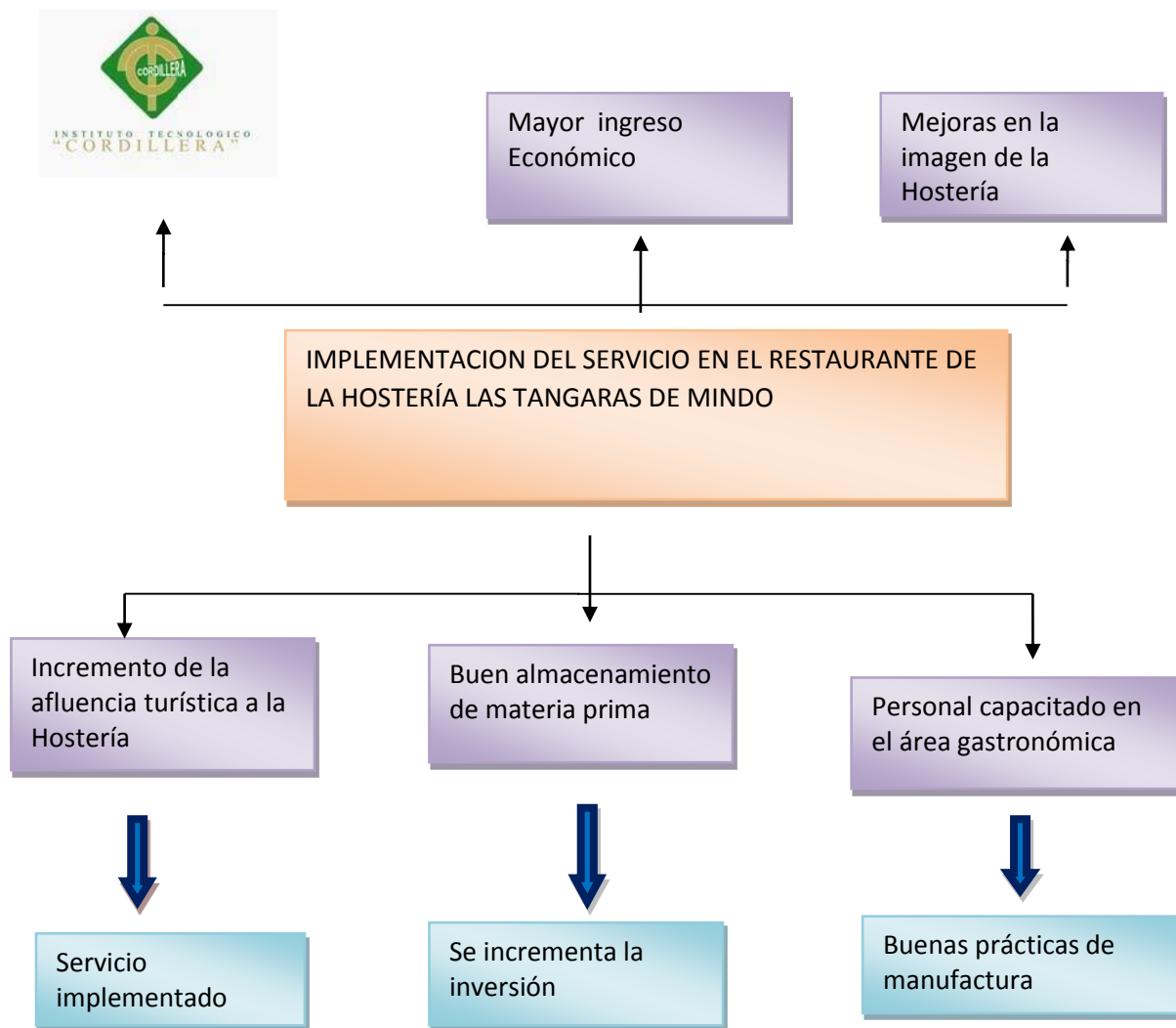


FIGURA 4

ELABORADO POR: María del Carmen Santos

CAPITULO IV

ANÁLISIS DE ALTERNATIVAS

LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y LA IMPORTANCIA EN EL TURISMO, IMPLEMENTACION DEL SERVICIO EN EL RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA LAS TANGARAS DE MINDO, PARROQUIA MINDO, CANTÓN SAN MIGUEL DE LOS BANCOS, PROVINCIA DE PICHINCHA.



4.1.- MATRIZ DE ANÁLISIS DE ALTERNATIVAS

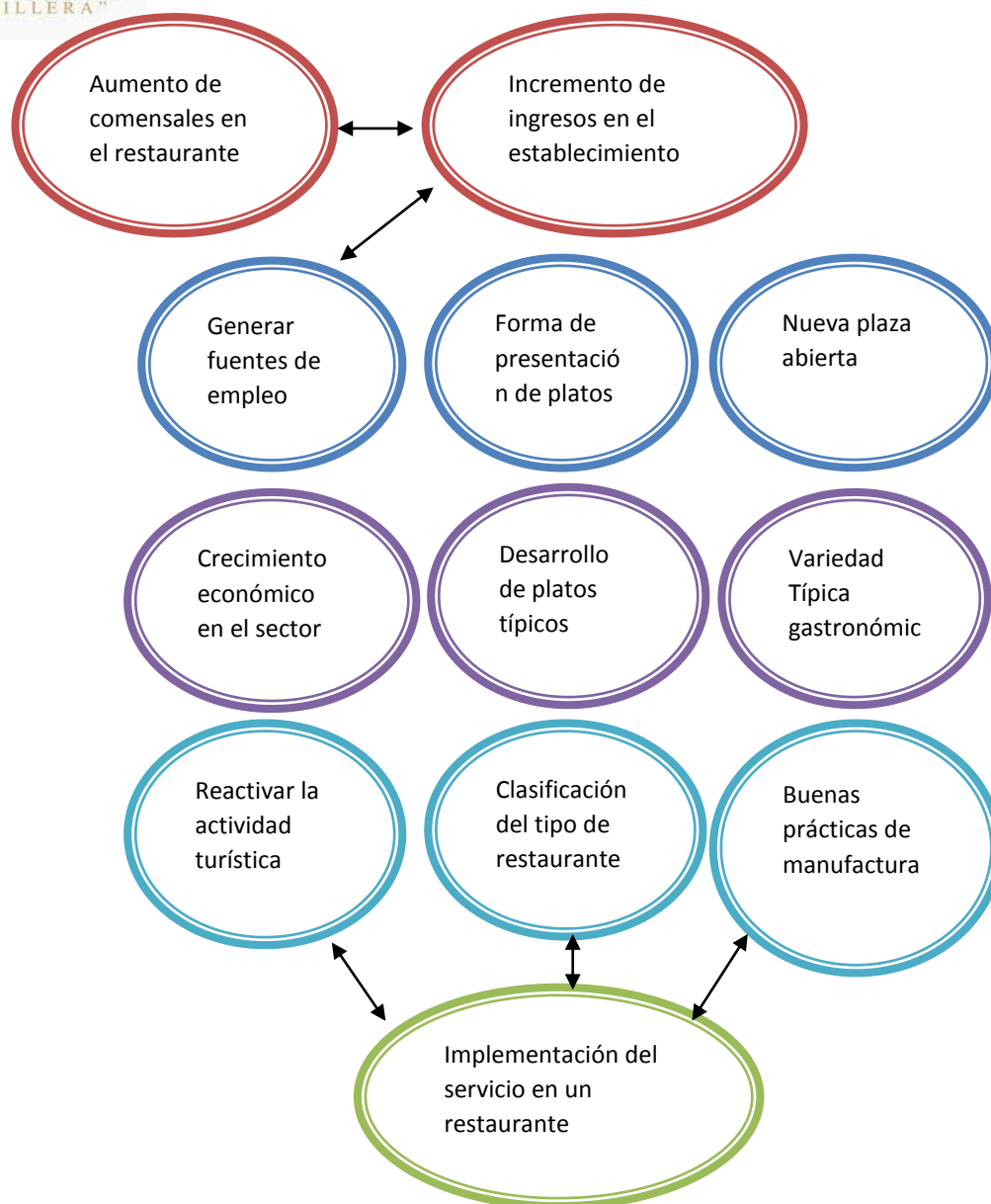


FIGURA 5
ELABORADO POR: María del Carmen Santos

MATRIZ DE ANALISIS DE ALTERNATIVAS							
OBJETIVOS	Impacto sobre el propósito	Factibilidad Técnica	Factibilidad Financiera	Factibilidad Política	Factibilidad Social	Total	Categorías
Mejorar la demanda turística en Mindo	4	3	4	2	4	17	Media alta
Aumentar el ingreso económico en la Hostería	4	3	4	2	3	16	Media alta
Renovar la imagen de la hostería	4	4	4	2	4	18	Alta
Tener Infraestructura turística eficiente	4	3	4	2	3	16	Media alta
Personal capacitado en el área gastronómica	4	3	2	2	3	14	Baja
Buen manejo de la materia prima	4	3	3	2	3	15	Media Alta
TOTAL	24	19	21	12	20	96	

CUADRO 3

ELABORADO POR: María del Carmen Santos

4.2.- MATRIZ DE ANÁLISIS DE IMPACTO DE LOS OBJETIVOS

OBLATIVOS	Factibilidad de logros	Impacto en género	Impacto ambiental	Relevancia	Sostenibilidad	Total
Mejorar la demanda turística en Mindo	Los beneficios tienen un impacto superior al costo de este trabajo.	Genera un impacto positivo en la economía de la mujer	Los cuidados BPMs, RRR y control de desechos minimizará el impacto	La importancia de este proyecto está en la seguridad y salubridad alimentaria	Generará fuentes de ingreso locales para proveedores, mano de obra local, etc, siendo rentable.	
	4	4	2	4	3	17
Aumentar el ingreso económico en La hostería	Con el aumento turístico en Mindo también habrá un mayor ingreso económico en la hostería	Se verá beneficiada toda la población en general con las mejoras económicas del sector	Impulsar el cuidado ambiental a través del reciclaje tanto en la población como en los senderos	Aumento de nuevas plazas de trabajo para la población del sector	La población está en plena capacidad para aportar con mano de obra directa y	

			ecológicos y los ríos.		ayudar a preservar el medio ambiente	
	4	3	3	3	3	16
Renovar la imagen de la hostería	Motivara al turista a visitar la hostería y disfrutar de las delicias gastronómicas de la localidad	Impulsara el desarrollo socio económico en toda la población	Se medirá los estándares de calidad para tratar de reducir y no afectar al medio ambiente	Tendrá un ambiente acogedor y tranquilo para que los visitantes se sientan a gusto como en casa	Motivar y remodelar a los todos los sitios que son atractivos turísticos para que tengan mayor acogida	
	4	3	3	4	4	18
Tener Infraestructura turística adecuada	Para poder servir y satisfacer todas la necesidades de los huéspedes y visitantes	Llamara la atención de los visitantes ya que contara con todas las instalaciones adecuadas para brindarles un	Fomentar el reciclaje dentro de la hostería y el restaurante	Seguridad y confianza a la hora de seleccionar un buen sitio para la alimentación	Fomentar el cuidado de los bienes materiales de la hostería y el restaurante	

	4	servicio de calidad 4	3	4	3	18
Personal capacitado en el área gastronómica	Habrán un servicio de primera para la satisfacción de los clientes 4	Se verán beneficiadas directamente todas las personas capacitadas en el área gastronómica y de servicio al cliente 4	Inducción al buen uso de los recursos materiales para evitar el desperdicio y la contaminación ambiental 4	Seguridad para los comensales 4	Buen uso de las BPMs 4	20
Buen manejo de la materia prima	Obtener buena rentabilidad en el restaurante 4	Brindar platos típicos utilizando productos orgánicos cultivados en el sector 4	Reducir el uso de productos químicos en los alimentos 4	Frescura y calidad de platos típicos 4	Perfección en la elaboración del menú 4	20
<i>Total</i>	24	22	19	23	21	109

CUADRO 4

Elaborado por: María del Carmen Santos

Enlistado de soluciones y conceptos:

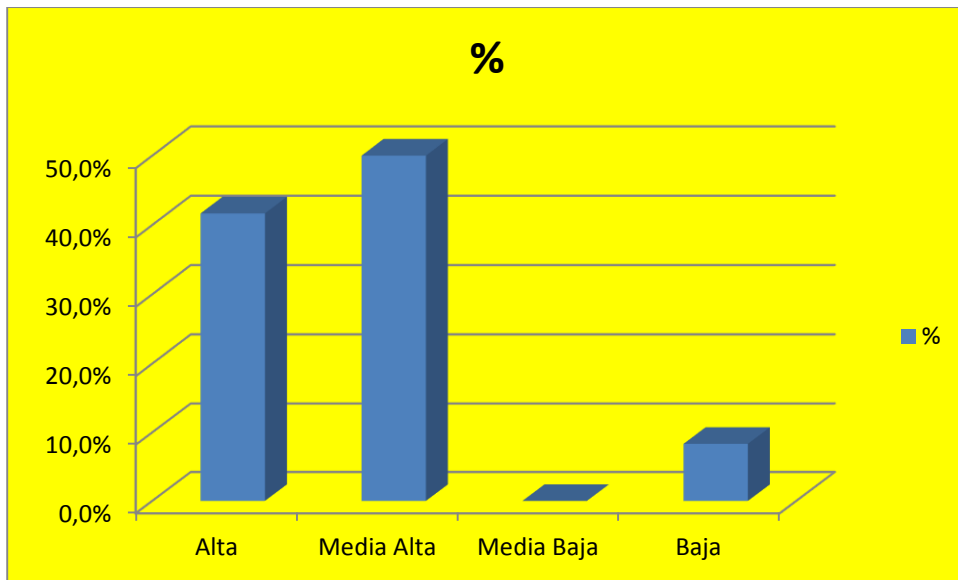
Con las estrategias de promoción para atraer turistas y visitantes en la parroquia de Mindo será beneficiada en un gran porcentaje la Hostería la Tangaras de Mindo, gracias a sus nuevos servicios sobre todo a las alternativas gastronómicas típicas del sector donde se verá el incremento económico lo que a su vez favorecerá a los empleados de la localidad como también a la población esto le permitirá renovar y fortalecer la imagen de la Hostería, readecuar las instalaciones y tener una infraestructura que cumpla con todos los requerimientos de los huéspedes, donde se sientan confiados y seguros, también encontraran personal capacitado en el área gastronómica para la preparación de los platos que utilizara materia prima en excelente estado de conservación para garantizar un producto con altos estándares de calidad.

Objetivo	Puntaje obj	Categoría
1	17	Media Alta
2	16	Media Alta
3	18	Alta
4	16	Media Alta
5	14	Baja
6	15	Media Alta
7	17	Media Alta
8	16	Media Alta
9	18	Alta
10	18	Alta
11	20	Alta
12	20	Alta

categoría	%
Alta	41,7%
Media Alta	50,0%
Media Baja	0,0%
Baja	8,3%
Total	100,0%

CUADRO 5

Elaborado por: María del Carmen Santos



CUADRO 6

ELABORADO POR: María del Carmen Santos

4.3.- DIAGRAMA DE ESTRATEGIAS

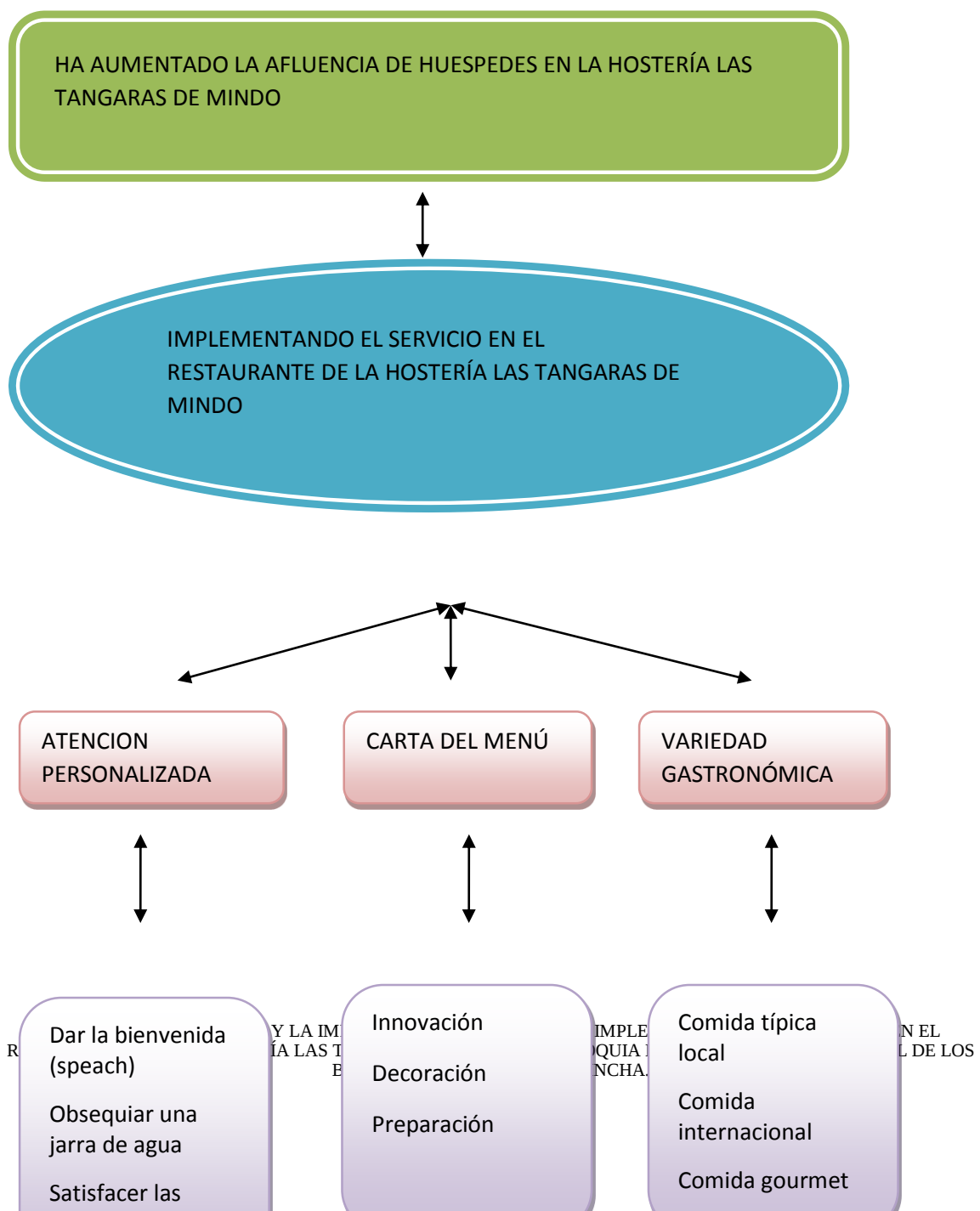


FIGURA 6

ELABORADO POR: María del Carmen Santos

4.4.- MATRIZ DE MARCO LÓGICO

IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO EN EL RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA LAS
“TANGARAS DE MINDO”

DESCRIPCIÓN	INDICADORES	MEDIOS DE VERIFICACIÓN	SUPUESTOS
Fin - Aumentar el número de visitantes en la Hostería las Tangaras de Mindo -Aumentar el ingreso económico en La hostería	Atención personalizada, buena presentación, cordialidad, salubridad Afluencia en la hostería	Encuestas sobre la mejora del servicio de la hostería Registro de cantidad de clientes y su aumento	Que sea del agrado de la población y se interesen por el resultado de este proyecto.
Propósitos: -Brindar nuevas alternativas	Creación de nuevos platos típicos del sector,	Nuevo Menú Carta de presentación	Que a los turistas extranjeros les guste probar la comida típica

LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y LA IMPORTANCIA EN EL TURISMO, IMPLEMENTACION DEL SERVICIO EN EL RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA LAS TANGARAS DE MINDO, PARROQUIA MINDO, CANTÓN SAN MIGUEL DE LOS BANCOS, PROVINCIA DE PICHINCHA.



gastronómicas en el sector.			
-Potenciar el servicio gastronómico en la hostería.	Promoción y difusión de la variedad gastronómica.	Encuestas	La posible falta de planificación y recursos para la promoción
-Renovar la imagen de la hostería	Las instalaciones en perfecto estado	Fotografías para promocionar vía internet, medio escrito como trípticos, volantes, flyers, posters, etc.	Falta del presupuesto para la promoción.
Componentes: BPMs Atención personalizada, Carta del Menú, Publicidad	INSUMOS Y RECURSOS- Menaje nuevo, menú innovador	Certificados BPMS otorgados por Ministerio de salud al personal de cocina, GASTOS- Equipos, facturas, producto terminado	
Actividades: Visitas a Mindo Consultas vía web	Insumos y Recursos: Transporte y alimentación, Computadora con servicio de internet.	GASTOS- \$60 \$ 30	Fidelización del cliente y recomendación a otros. Satisfacción del cliente y la afluencia

Inspección del sitio	Cámaras fotográficas		de clientes al
Entrevistas con el personal.	Recurso humano		establecimiento

CUADRO 8

ELABORADO POR: María del Carmen Santos

CAPITULO V

PROPUESTA

5.1.- Antecedentes

Todos los antecedentes a la propuesta están relacionados con, el restaurante y el servicio al cliente que se desea implementar.

En la hostería las Tángaras de Mindo implementaremos el servicio de restaurante de comida típica de la zona, el mismo que tendrá todo el menaje y el servicio de un restaurante de categoría



de cuatro tenedores de acuerdo al sector y a la categoría de la hostería.

Además su decoración es rústica para darle un toque especial y acogedor que este acorde con la decoración de la hostería siendo este un atractivo para el turista y visitante del sector. Este restaurante brindará todos los tipos de comida como son comida caliente, comida fría, bebidas calientes, frías, repostería, entre otros.

5.2.- Descripción

Esta propiedad fue adquirida en 1999 luego de que sus dueños de nacionalidad ecuatoriana fueran de vacaciones a Mindo y fue ahí donde el clima, la ubicación, la naturaleza y la acogida turística que ya había en este lugar los cautivó y motivó a adquirir este lugar para convertirlo en un sitio turístico.

Su construcción empezó en el año 2000 en primera instancia solo las cabañas, con servicio de alojamiento y restaurante, lo cual tardó alrededor de dos años la construcción, fue así como funcionó hasta el año 2005.



La administración paso a manos del señor Eduardo Cano y se compra el terreno del frente donde se inicia la construcción del edificio para el hotel el cual se tardo tres años en construir, empezando a funcionar en el año 2008 con toda su infraestructura de calidad en todas sus instalaciones, su capacidad es de 50 personas en el hotel y 60 personas en las cabañas suman un total de 110 personas.

El presupuesto para la construcción fue un aporte de los socios en partes iguales de un fondo privado.

La hostería se hizo conocer con promociones a través de las agencias de viajes y operadoras turísticas como también con publicidad por los amigos boca a boca.

Sus primeros clientes fueron extranjeros quienes llegaron por medio de las agencias de viajes y operadoras.

Empezaron a trabajar con cuatro personas que son multifuncionales, actualmente son seis fijos y algunos flotantes en temporadas altas.

La compra de la materia prima como de todos los productos de la hostería se hacía directamente desde Quito, pero viendo la complejidad de adquisiciones de los productos lo hacen



directamente en Mindo ya que ahí se encuentra todos productos en perfecto estado y a bajo costo que es rentable para la hostería.

En la carta consta todo el menú que está compuesto por la especialidad de la casa, entradas, sopas, platos fuertes, postres, bebidas frías y bebidas calientes.

El restaurante tiene una capacidad para 54 personas, y el personal requerido será:

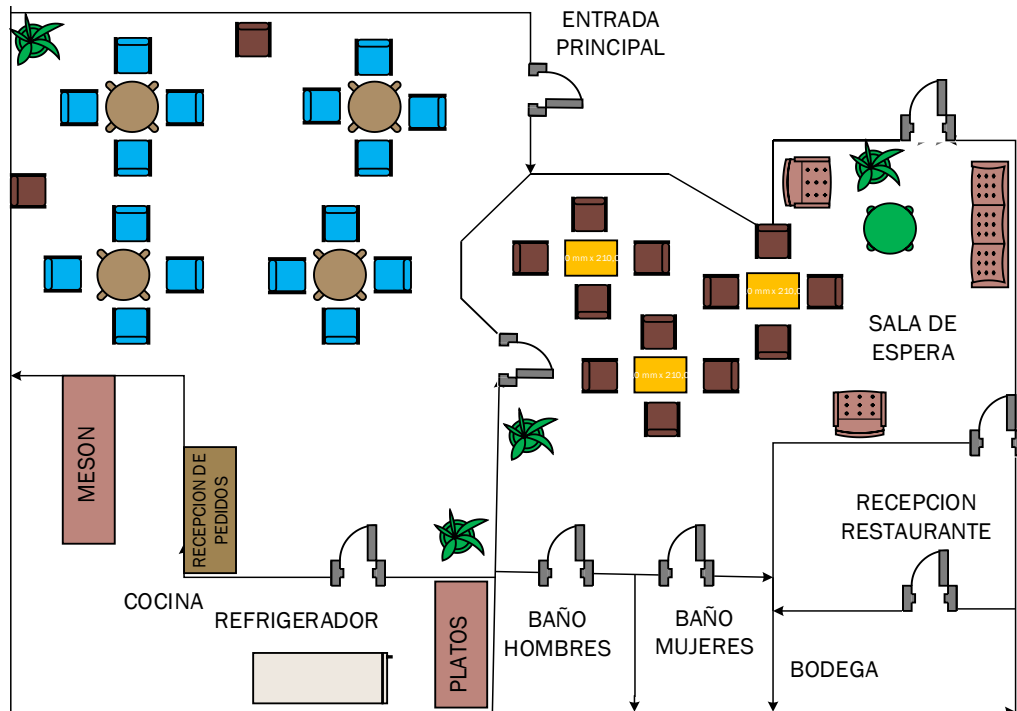
*Administrador y chef 1

*Ayudante de cocina 1

*Meseros 2

En la parte posterior están los baños para los clientes, la cocina está debidamente equipada y junto a ella está la bodega.

PLANO DEL RESTAURANTE



LA CARTA

ESPECIALIDAD DE LA CASA:

TILAPIA AL ESCABECHE

LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y LA IMPORTANCIA EN EL TURISMO, IMPLEMENTACION DEL SERVICIO EN EL RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA LAS TANGARAS DE MINDO, PARROQUIA MINDO, CANTÓN SAN MIGUEL DE LOS BANCOS, PROVINCIA DE PICHINCHA.



TRUCHA AL PAPILOTE LAS TANGARAS

TRUCHA RELLENA CON PAPA GRATINADA

GUARNICIÓN: ARROZ, PATACONES O YUCA DE LA REGIÓN

CÚPULA DE GUAYABA

ENTRADAS:

ENSALADA DE TRUCHA MARINADA AL ENELDO

TARTAR DE TILAPIA

ENSALADA DE CAMARÓN

CEBICHE DE TRUCHA CON PALMITO

ENSALADA DE ATÚN

SOPAS:

AGUADO DE POLLO

CONSOME DE POLLO

VISQUE DE CAMARÓN

LOCRO DE QUESO

SANCOCHO DE MI TIERRA

PLATOS FUERTES:

MILANESA A LA TANGARA ACOMPAÑADO CON ARROZ, PAPAS FRITAS,

ENSALADA



LOMO LAS TÁNGARAS

CHURRASCO

LOMO EN SALSA DE CHAMPIÑONES

POLLO A LAS FINAS HIERBAS

COMIDA TIPÍCA:

TILAPIA FRITA, AL VAPOR, AL JUGO, ASADA ACOMPAÑADO

CONARROZ, PATACONES, ENSALADA

TRUCHA FRITA, AL VAPOR, AL JUGO, ASADA ACOMPAÑADO CON ARROZ,
PATACONES, ENSALADA

CALDO DE GALLINA CRIOLLA

FRITADA CON MADURO FRITO, CHOCLO, ENSALADA

CARIUCHO DE POLLO

PORCIONES DE MADURO, PATACONES, QUESO, PAPAS FRITAS, YUCA

JUGOS: MORA, MELÓN, PIÑA, TOMATE DE ÁRBOL, NARANJILLA

BATIDOS DE MORA, MELÓN, TOMATE DE ÁRBOL, BANANO, NARANJA CON
BANANO, NARANJA CON PIÑA

BEBIDAS FRÍAS:

BEBIDAS CALIENTES:

AGUAS CON GAS

CAFE

AGUA SIN GAS

TE



GASEOSAS

CAFÉ EN LECHE

CHOCOLATE

POSTRES:

SELVA NEGRA

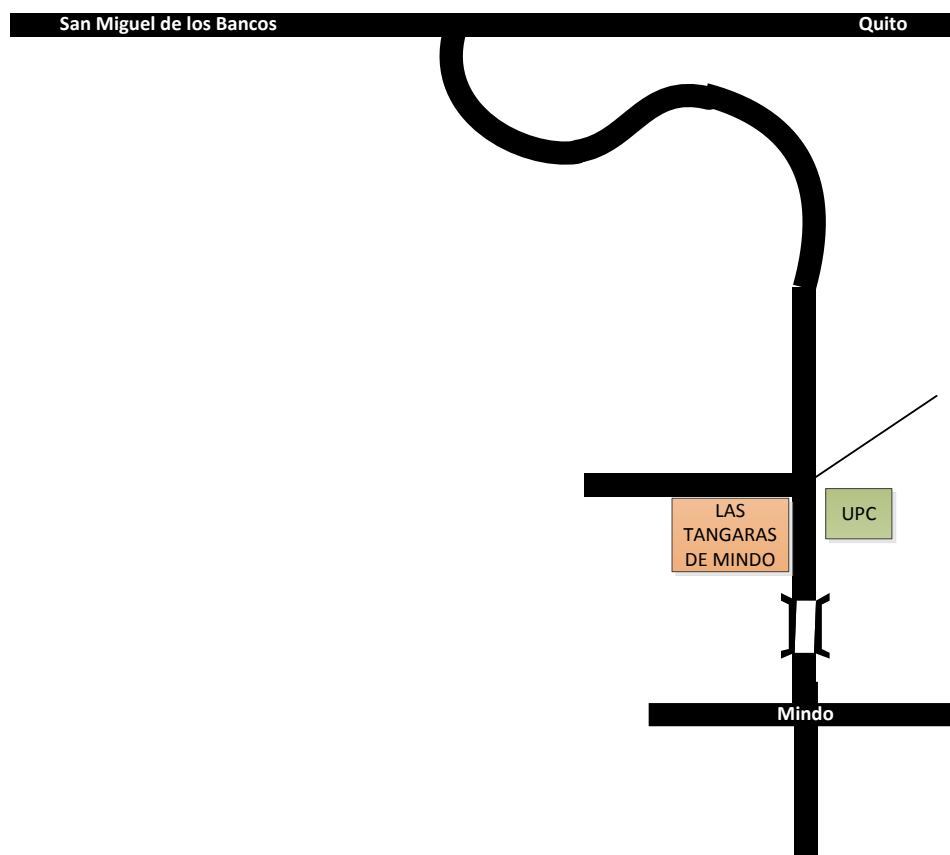
TIRAMISÚ

MOUSSE DE MARACUYA

FRUTILLA EN ALMIBAR DE NARANJA

PERAS AL VINO TINTO

LOCALIZACION:



5.3.- FORMULACIÓN DEL PROCESO DE APLICACIÓN DE LA PROPUESTA

LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y LA IMPORTANCIA EN EL TURISMO, IMPLEMENTACION DEL SERVICIO EN EL RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA LAS TANGARAS DE MINDO, PARROQUIA MINDO, CANTÓN SAN MIGUEL DE LOS BANCOS, PROVINCIA DE PICHINCHA.

Realizado el análisis de la competencia nos dimos cuenta en el déficit que hay en la calidad, el servicio y la atención al cliente, en los restaurantes que dan el servicio en este sector, estos son mi competencia directa.

Para la implementación del servicio empezaremos contratando el personal idóneo, capacitado y adaptándose al medio el cual estará preparado para la administración del restaurante como para el área de cocina con sus respectivos ayudantes, todo el personal tendrá un contrato de trabajo legalizado con todos los beneficios de ley.

El servicio será efectuado inmediatamente con todos los equipos perfectamente instalados, con las debidas adecuaciones realizadas previamente tomando en cuenta los espacios de circulación y los puntos más atractivos a explotar combinando el tipo de decoración para que este tenga un ambiente cómodo y acogedor.

Luego realizaremos la adquisición de la materia prima de buena calidad para la elaboración de los platos, la cual se encuentra dentro del sector y a precios accesibles

Empezaremos creando el producto estrella que será la especialidad de la casa el cual se llamará trucha al papillote.

Sus ingredientes constan de trucha cebolla perla, zanahoria, espinaca pimienta roja, verde o amarillo, plátano verde o yuca de acuerdo a gusto del cliente.



Se lo acompañara con arroz, papas fritas o patacones y tendrá como postre un mousse de guayaba

Este restaurante tendrá publicidad vía internet, flyers, y banners, aquí se encontrará toda la información de los productos y especialmente el producto estrella el cual estará elaborado con materia prima propia del sector.

CAPITULO VI

LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y LA IMPORTANCIA EN EL TURISMO, IMPLEMENTACION DEL SERVICIO EN EL RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA LAS TANGARAS DE MINDO, PARROQUIA MINDO, CANTÓN SAN MIGUEL DE LOS BANCOS, PROVINCIA DE PICHINCHA.



ASPECTOS ADMINISTRATIVOS.

6.1.-RECURSOS.

Para la implementación del servicio en el restaurante se utilizan los siguientes recursos.

Financieros. (Presupuesto a invertir para ejecución del servicio)

Humanos. (Personal a intervenir en la implementación y elaboración del servicio en el restaurante)

Materiales. (Papeleros, informáticos, comerciales, etc)

6.2.-PRESUPUESTO.

LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y LA IMPORTANCIA EN EL TURISMO, IMPLEMENTACION DEL SERVICIO EN EL RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA LAS TANGARAS DE MINDO, PARROQUIA MINDO, CANTÓN SAN MIGUEL DE LOS BANCOS, PROVINCIA DE PICHINCHA.

Aquí va detallado todo lo relacionado a la investigación que se hizo para la realización de este proyecto.

Actividad	Presupuesto
Visitas a Mindo para reconocimiento	\$20
Investigación informática de la zona	\$25
Visitas a Mindo para buscar información por dos ocasiones	\$40
Impresión y anillado	\$10
Flyers	\$35
Servicios informáticos de publicidad	\$30
Elaboración de la Carta	\$35
Impresión y empastado de la tesis.	\$60
Materia prima para la elaboración del producto estrella	\$20

6.3 DIAGRAMA DE ACTIVIDADES

LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y LA IMPORTANCIA EN EL TURISMO, IMPLEMENTACION DEL SERVICIO EN EL RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA LAS TANGARAS DE MINDO, PARROQUIA MINDO, CANTÓN SAN MIGUEL DE LOS BANCOS, PROVINCIA DE PICHINCHA.

Actividades	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre
Aprobación del tema de tesis	X						
Entrega primer capítulo de tesis		X					
Corrección primer capítulo		X					
Entrega segundo capítulo		X					
Corrección Segundo capítulo.			X				
Entrega tercer capítulo				X			
Corrección tercer capítulo.					X		
Fichas observación.					X		
Entrega cuarto capítulo					X		
Corrección Cuarto capítulo.						X	
Entrega quinto capítulo						X	
Corrección Quinto capítulo.						X	
Entrega sexto capítulo						X	

Entrega séptimo capítulo						X	
Borrador de la tesis final							X
Corrección de tesis							X
Sustentación de tesis							X

CUADRO 9

ELABORADO POR: María del Carmen Santos



CAPÍTULO VII

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

7.1.-CONCLUSIONES.

Mediante la investigación que realicé para la elaboración del presente proyecto sobre la ejecución del servicio en el restaurante puedo concluir que:

Se ha llegado a la conclusión que existe un déficit del servicio, calidad y atención al cliente el sector hotelero y turístico para la elaboración en la comida típica la cual no cumple con los estándares de calidad y salubridad.

Abastecer con nuevos requerimientos en menaje y utensilios adecuados, modernos y necesarios.

El personal de trabajo debe estar acoplado al sistema teniendo conocimientos básicos de cocina ecuatoriana típica, lo cual garantice un producto de calidad.

El restaurante cuenta con una buena infraestructura y en perfecto estado con todos sus utensilios, menaje y equipos de cocina debidamente instalados tomando en cuenta los espacios de circulación, listo para ser usados.



En la zona se puede adquirir toda la materia prima en buen estado, la cual se utilizará para la elaboración de los productos para el consumo como también todos los artículos para la limpieza.

Concluyo que este proyecto es de vital importancia, ya que el servicio beneficiará y aumentará a turistas y visitantes en la hostería, esto favorecerá al crecimiento económico para ambas partes.



7.2.-RECOMENDACIONES.

Se recomienda a todo el personal de servicio tener conocimientos de gastronomía para la elaboración de los platos, teniendo en cuenta las BPMs, además de tener siempre productos frescos y a disposición para el momento que se requiera.

Atender a todos los comensales de manera oportuna, amable y cálida hará sentir al cliente especial donde él podrá notar el buen servicio que se está brindando y podamos estar seguros de la fidelización del cliente.

Se recomienda hacer la limpieza al cierre para garantizar la salubridad del establecimiento, es decir, pisos, área de cocina, restaurante y utensilios en general.

Se deberá realizar mantenimiento preventivo y oportuno en equipos y artefactos de la cocina y restaurante para impedir cualquier desperfecto y esto cause problemas que se los puede evitar.

Contratar mano de obra calificada, capacitada y multifuncional con valores éticos y morales es indispensable para el buen funcionamiento del restaurante es lo ideal para lograr el éxito.

También se debe innovar la publicidad periódicamente ya sea vía internet o mediante flyers lo cual ayudará a impulsar al restaurante en el mercado.



Antes de iniciar cualquier proyecto se deberá tener en cuenta la protección del medio ambiente, contar con liquidez, hacer los análisis y proyecciones con datos reales para evitar futuras deudas.

BIBLIOGRAFÍA

“Enciclopedia Practica de turismo, hoteles y restaurantes” Editorial OCEANO/CENTRUN,
España

LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y LA IMPORTANCIA EN EL TURISMO, IMPLEMENTACION DEL SERVICIO EN EL
RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA LAS TANGARAS DE MINDO, PARROQUIA MINDO, CANTÓN SAN MIGUEL DE LOS
BANCOS, PROVINCIA DE PICHINCHA.



GALLEGO, Felipe, “Manual práctico de restaurante”, editorial. Paraninfo

GARCES, “Tecnología de Cocina”, editorial. Paraninfo, España

MENA, Claudio “Aquí Ecuador, Guía Turística”, Biblioteca Ecuatoriana de la Familia

PEREZ, Nuria, “Ciclos Formativos, Procesos de Cocina”, Editorial. Síntesis, España.

REFERENCIAS ELECTRONICAS.

<http://www.ecuadorextremo.com/provincias/pichincha.htm>

<http://repositorio.ute.edu.ec/handle/123456789/9018>

LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y LA IMPORTANCIA EN EL TURISMO, IMPLEMENTACION DEL SERVICIO EN EL
RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA LAS TANGARAS DE MINDO, PARROQUIA MINDO, CANTÓN SAN MIGUEL DE LOS
BANCOS, PROVINCIA DE PICHINCHA.



http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/10028/1/42630_1.pdf

<http://definicion.de/turismo/>

<http://www.granada-turismo.com/turismo.php>

<http://www.monografias.com/trabajos5/ecotu/ecotu.shtml#eco#ixzz2LXuT41jP>

http://www.turismoaccesible.deusto.es/servlet/Satellite/Page/1196427996097/_cast/

<http://www.universidadperu.com/gastronomia-peru.php>

<http://www.imchef.org/historia-de-la-cocina-un-buen-resumen/>

<http://tiposdegastronomia.blogspot.com/>

<http://www.tiposde.org/cotidianos/609-tipos-de-cocina/#ixzz2Le2lT2pu>

<http://www.revistaestrategia.com/articulos/detalles/Gastronom%C3%ADa%20y%20turismo>

<http://www.pichinchaldia.gob.ec/noticias/corporativas/2594>

<http://destinosyproductosturisticosdelmundo.bligoo.com.mx/oferta-y-demanda-turistica#.UUJXEORhWvM>

www.publicidadymarketingweb.com/diccionario-mkt-e.html

<http://definicion.de/muestra/#ixzz2NYkTLzo0>

<http://www.eumed.net/libros->

[gratis/2010e/816/TECNICAS%20DE%20INVESTIGACION.htm](http://www.eumed.net/libros-gratis/2010e/816/TECNICAS%20DE%20INVESTIGACION.htm)

<http://igestion20.com/organigramas-concepto-funciones-y-distintos-tipos/>

<http://definicion.de/restauracion/>



[http://www.elgastronomo.com.ar/tecnicas-de-coccion/#ixzz2NYsqJnlA:](http://www.elgastronomo.com.ar/tecnicas-de-coccion/#ixzz2NYsqJnlA)

http://www.elcomercio.com/entretenimiento/tradicional-sabe-ve-plato-gourmet_0_806919440.html

<http://www.islascanarias-restaurante.com/islascanarias/es/islascanarias/que-es-un-restaurante.html>

www.hotelesyrestaurantes.es/m-restaurantes-tipicos.html

<http://servicioalclienterestaurantes.blogspot.com>

ANEXOS

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA:	TILAPIA AL ESCABECHE	FECHA:	PAX: 1

LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y LA IMPORTANCIA EN EL TURISMO, IMPLEMENTACION DEL SERVICIO EN EL RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA LAS TANGARAS DE MINDO, PARROQUIA MINDO, CANTÓN SAN MIGUEL DE LOS BANCOS, PROVINCIA DE PICHINCHA.

INGREDIENTES		UND/ MED	CANTIDAD	VALOR U/NI	VALOR TOTAL
TILAPIA		UN	1	\$ 2.21	\$ 2.21
CEBOLLA PERLA		GR	10	\$ 0.10	\$ 0.10
PIMIENTOS		GR	10	\$ 0.10	\$ 0.10
AJO		GR	5	\$ 0.10	\$ 0.10
TOMATE		GR	25	\$ 0.15	\$ 0.15
VINAGRE		ML/TZ	1/4 TZ	\$ 0.22	\$ 0.22
VINO BLANCO		ML/TZ	1/4 TZ	\$ 0.22	\$ 0.22
PEREJIL		GR	10	\$ 0.10	\$ 0.10
SAL Y PIMENTA		GR	10	\$ 0.10	\$ 0.10
ALUMINIO		CN		\$ 0.35	\$ 0.35
ACEITE		ML	10	\$0.25	\$0.25
				\$ 3.85	\$ 3.85
MATERIA PRIMA					
TOTAL					\$3.90

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA:	TRUCHA AL PAPILOTE	FECHA:	PAX: 1

LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y LA IMPORTANCIA EN EL TURISMO, IMPLEMENTACION DEL SERVICIO EN EL RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA LAS TANGARAS DE MINDO, PARROQUIA MINDO, CANTÓN SAN MIGUEL DE LOS BANCOS, PROVINCIA DE PICHINCHA.

INGREDIENTES	UNID / MED	CANTIDAD	VALOR U/NI	VALOR TOTAL
TILAPIA	UND	1	\$ 2.21	\$ 2.21
CEBOLLA PERLA	GR	10	\$ 0.10	\$ 0.10
PIMIENTOS	GR	10	\$ 0.10	\$ 0.10
AJO	UND	2	\$ 0.05	\$ 0.05
TOMATE	GR	20	\$ 0.20	\$ 0.20
VINAGRE	ML/TZ	1/4 TZ	\$ 0.22	\$ 0.22
VINO BLANCO	ML/TZ	1/4 TZ	\$ 0.22	\$ 0.22
PEREJIL	GR	10	\$ 0.10	\$ 0.10
SAL Y PIMENTA	GR	10	\$ 0.10	\$ 0.10
ALUMINIO	CN		\$ 0.35	\$ 0.35
ACEITE	ML	10	\$0.25	\$0.25
COSTO TOTAL				
MATERIA PRIMA			\$ 3.90	\$ 3.90

RECETA ESTÁNDAR

LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y LA IMPORTANCIA EN EL TURISMO, IMPLEMENTACION DEL SERVICIO EN EL RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA LAS TANGARAS DE MINDO, PARROQUIA MINDO, CANTÓN SAN MIGUEL DE LOS BANCOS, PROVINCIA DE PICHINCHA.

NOMBRE DE RECETA:	TRUCHA RELLENA		FECHA:	PAX: 1
INGREDIENTES	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	VALOR U/NI	VALOR TOTAL
TILAPIA	UND	1	\$ 2.21	\$ 2.21
CEBOLLA PERLA	GR	10	\$ 0.10	\$ 0.10
ESPINACA	GR	10	\$ 0.10	\$ 0.10
AJO	UND	2	\$ 0.05	\$ 0.05
TOMATE	GR	15	\$ 0.15	\$ 0.15
VINO BLANCO	ML/TZ	1/4 TZ	\$ 0.22	\$ 0.22
PEREJIL	GR	10	\$ 0.10	\$ 0.10
SAL Y PIMENTA	GR	10	\$ 0.10	\$ 0.10
ACEITE	ML	10	\$0.25	\$0.25
PAPA HORNO	GR	100	\$ 0,20	\$ 0.20
COSTO TOTAL				
MATERIA PRIMA			\$ 3.48	\$ 3.48

RECETA ESTÁNDAR				
NOMBRE DE RECETA:	ENSALADA DE TRUCHA MARINADA AL ENELDO		FECHA:	PAX: 1
INGREDIENTES	UNID / MED	CANTIDAD	VALOR U/NI	VALOR TOTAL
TILAPIA	UNID	1/2 T	\$ 1.10	\$ 1.10
CEBOLLA PERLA	GR	10	\$ 0.05	\$ 0.05
TOMATE	GR	10	\$ 0.15	\$ 0.15
MAYONESA MIX	GR	15	\$ 0.10	\$ 0.10
VINAGRETA	ML/TZ	1/4 TZ	\$ 0.22	\$ 0.22
LECHUGA	GR	20	\$ 0.20	\$ 0.20
PEREJIL	GR	10	\$ 0.10	\$ 0.10
SAL Y PIMENTA	GR	10	\$ 0.10	\$ 0.10
HUEVO	UNID	1	\$ 0.12	\$ 0.12
COSTO TOTAL				
MATERIA PRIMA			\$ 2,14	\$ 2, 14

RECETA ESTÁNDAR				
NOMBRE DE RECETA:	TARTAR DE TILAPIA		FECHA:	PAX: 1
INGREDIENTES	UNID/ MED	CANTIDAD	VALOR U/NI	VALOR TOTAL
TRUCHA	UNID	1/2 T	\$ 1.10	\$ 1.10
LIMON	UNID	1	\$ 0.05	\$ 0.05
TOMATE	GR	15	\$ 0.15	\$ 0.15
MAYONESA MIX	GR	15	\$ 0.10	\$ 0.10
VINAGRETA	ML/TZ	1/4 TZ	\$ 0.22	\$ 0.22
LECHUGA	GR	20	\$ 0.20	\$ 0.20
PEREJIL	GR	10	\$ 0.10	\$ 0.10
SAL Y PIMENTA	GR	10	\$ 0.10	\$ 0.10
CHIPS PAPA	UNI	1	\$ 0.10	\$ 0.10
COSTO TOTAL				
MATERIA PRIMA			\$ 2,12	\$ 2,12

RECETA ESTÁNDAR				
NOMBRE DE RECETA:	ENSALADA DE ATÚN		FECHA:	PAX: 1
INGREDIENTES	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	VALOR U/NI	VALOR TOTAL
ATÚN (LATA)	GR	125	\$ 1.20	\$ 1.20
TOMATE	UNI	1	\$ 0.15	\$ 0.15
VINAGRETA	ML/TZ	1/4 TZ	\$ 0.22	\$ 0.22
LECHUGA	GR	20	\$ 0.20	\$ 0.20
SAL Y PIMENTA	GR	10	\$ 0.10	\$ 0.10
HUEVO	UNI	1	\$0.12	\$0.12
PAPA TORNEADA	UNI	1	\$ 0.10	\$ 0.10
LIMON	UNI	1	\$ 0,10	\$ 0.10
COSTO TOTAL				
MATERIA PRIMA			\$ 2,19	\$ 2,19

RECETA ESTÁNDAR				
NOMBRE DE RECETA:	ENSALADA DE CAMARÓN		FECHA:	PAX: 1
INGREDIENTES	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	VALOR U/NI	VALOR TOTAL
CAMARON	GR	120	\$ 0.87	\$ 0.87
LIMÓN	UNI	1	\$ 0.05	\$ 0.05
TOMATE	UNI	1	\$ 0.15	\$ 0.15
AGUACATE	UNI	1	\$ 0.50	\$ 0.50
VINAGRETA	ML/TZ	1/4 TZ	\$ 0.22	\$ 0.13
LECHUGA	GR	20	\$ 0.20	\$ 0.20
PEREJIL	GR	10	\$ 0.10	\$ 0.15
SAL Y PIMENTA	GR	10	\$ 0.10	\$ 0.10
ENELDO	GR	1	\$ 0.05	\$ 0.05
COSTO TOTAL				
MATERIA PRIMA			\$ 2,24	\$ 2,24

LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y LA IMPORTANCIA EN EL TURISMO, IMPLEMENTACION DEL SERVICIO EN EL RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA LAS TANGARAS DE MINDO, PARROQUIA MINDO, CANTÓN SAN MIGUEL DE LOS BANCOS, PROVINCIA DE PICHINCHA.

RECETA ESTÁNDAR				
NOMBRE DE RECETA:	CEVICHE DE TRUCHA CON PALMITO		FECHA:	PAX: 1
INGREDIENTES	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	VALOR U/NI	VALOR TOTAL
TRUCHA	GR	100	\$ 1.00	\$ 1.00
PALMITO	GR	40	\$0.22	\$ 0.22
TOMATE	GR	15	\$ 0.15	\$ 0.15
CEBOLLA	GR	15	\$ 0.22	\$ 0.22
LIMON	ML	10	\$ 0.10	\$ 0.15
GUARNICION	GR	20	\$ 0.10	\$ 0.10
SAL Y PIMENTA	GR	10	\$ 0.10	\$0.10
COSTO TOTAL				
MATERIA PRIMA			\$ 1,89	\$ 1,89

RECETA ESTÁNDAR				
NOMBRE DE RECETA:	AGUADO DE POLLO		FECHA:	PAX: 1
INGREDIENTES	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	VALOR U/NI	VALOR TOTAL
POLLO	UNI	1/4 P	\$ 0.85	\$ 0.85
ZANAHORIA	GR	10	\$0.05	\$ 0.05
ARVERJA	GR	10	\$ 0.13	\$ 0.13
CEBOLLA BLANCA	GR	10	\$ 0.05	\$ 0.05
AJO	GR	10	\$ 0.10	\$ 0.10
ARROCILLO	GR	15	\$ 0.26	\$ 0.26
SAL Y PIMENTA	GR	10	\$ 0.10	\$ 0.10
PAPA	GR	20	\$ 0.12	\$ 0.12
CILANTRO PEREJIL	GR	5	\$ 0.10	\$ 0.10
COSTO TOTAL				

LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y LA IMPORTANCIA EN EL TURISMO, IMPLEMENTACION DEL SERVICIO EN EL RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA LAS TANGARAS DE MINDO, PARROQUIA MINDO, CANTÓN SAN MIGUEL DE LOS BANCOS, PROVINCIA DE PICHINCHA.

MATERIA PRIMA			\$ 1,76	\$ 1,76

RECETA ESTÁNDAR				
NOMBRE DE RECETA:	CONSOME DE POLLO		FECHA:	PAX: 1
INGREDIENTES	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	VALOR U/NI	VALOR TOTAL
POLLO	UNI	1/8 P	\$ 0.45	\$ 0.45
PASTA CORTA	GR	10	\$ 0.15	\$ 0.15
ARVERJA	GR	10	\$ 0.13	\$ 0.13
CEBOLLA BLANCA	GR	10	\$ 0.05	\$ 0.05
AJO	GR	10	\$ 0.10	\$ 0.10
APIO	GR	10	\$ 0.10	\$ 0.10
SAL Y PIMENTA	GR	10	\$ 0.10	\$ 0.10
PAPA	GR	20	\$ 0.12	\$ 0.12
CILANTRO PEREJIL	GR	5	\$ 0.10	\$ 0.10

LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y LA IMPORTANCIA EN EL TURISMO, IMPLEMENTACION DEL SERVICIO EN EL RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA LAS TANGARAS DE MINDO, PARROQUIA MINDO, CANTÓN SAN MIGUEL DE LOS BANCOS, PROVINCIA DE PICHINCHA.

COSTOS TOTAL				
MATERIA PRIMA			\$ 1,30	\$ 1,30

RECETA ESTÁNDAR				
NOMBRE DE RECETA:	VISQUE DE CAMARÓN		FECHA:	PAX: 1
INGREDIENTES	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	VALOR U/NI	VALOR TOTAL
CASCARA DE CAMARÓN	GR	20	\$ 0.36	\$ 0.36
CARNE DE CAMARON	GR	15	\$ 0.20	\$ 0.20
PASTA DE TOMATE	GR	10	\$ 0.31	\$ 0.31
CEBOLLA PERLA	GR	10	\$ 0.13	\$ 0.13

LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y LA IMPORTANCIA EN EL TURISMO, IMPLEMENTACION DEL SERVICIO EN EL RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA LAS TANGARAS DE MINDO, PARROQUIA MINDO, CANTÓN SAN MIGUEL DE LOS BANCOS, PROVINCIA DE PICHINCHA.

CEBOLLA BLANCA	GR	10	\$ 0.05	\$ 0.05
AJO	GR	5	\$ 0.10	\$ 0.10
CREMA DE LECHE	ML	25	\$ 0.10	\$ 0.10
SAL Y PIMENTA	GR	10	\$ 0.10	\$ 0.10
YUCA	GR	20	\$ 0.12	\$ 0.12
CILANTRO PEREJIL	GR	5	\$ 0.10	\$ 0.10
COSTO TOTAL				
MATERIA PRIMA			\$ 1,57	\$ 1,57

RECETA ESTÁNDAR				
NOMBRE DE RECETA:	LOCRO DE QUESO		FECHA:	PAX: 1
INGREDIENTES	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	VALOR U/NI	VALOR TOTAL
PAPAS	GR	30	\$ 0.30	\$ 0.30
QUESO	GR	35	\$ 0.27	\$ 0.27
AGUACATE	GR	17	\$ 0.15	\$ 0.15
COMINO	GR	2	\$ 0.02	\$ 0.02
ORÉGANO	GR	2	\$ 0.02	\$ 0.02

LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y LA IMPORTANCIA EN EL TURISMO, IMPLEMENTACION DEL SERVICIO EN EL RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA LAS TANGARAS DE MINDO, PARROQUIA MINDO, CANTÓN SAN MIGUEL DE LOS BANCOS, PROVINCIA DE PICHINCHA.

CEBOLLA BLANCA	GR	10	\$ 0.05	\$ 0.05
AJO	GR	5	\$ 0.10	\$ 0.10
CREMA DE LECHE	ML	50	\$ 0.31	\$ 0.31
SAL Y PIMENTA	GR	5	\$ 0.10	\$ 0.10
CILANTRO PEREJIL	GR	5	\$ 0.10	\$ 0.10
COSTOS TOTAL				
MATERIA PRIMA			\$ 1,42	\$ 1,42

RECETA ESTÁNDAR				
NOMBRE DE RECETA:	LOCRO DE MI TIERRA		FECHA:	PAX: 1
INGREDIENTES	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	VALOR U/NI	VALOR TOTAL
YUCA	GR	30	\$ 0.30	\$ 0.30
VERDE	GR	30	\$ 0.27	\$ 0.27
ARVERJA	GR	10	\$ 0.15	\$ 0.15

LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y LA IMPORTANCIA EN EL TURISMO, IMPLEMENTACION DEL SERVICIO EN EL RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA LAS TANGARAS DE MINDO, PARROQUIA MINDO, CANTÓN SAN MIGUEL DE LOS BANCOS, PROVINCIA DE PICHINCHA.

ZANAHORIA	GR	10	\$ 0.02	\$ 0.02
CEBOLLA PERLA	GR	10	\$ 0.10	\$ 0.10
CEBOLLA BLANCA	GR	10	\$ 0.10	\$ 0.10
CILANTRO PEREJIL	GR	5	\$ 0.10	\$ 0.10
AJO	GR	5	\$ 0.10	\$ 0.10
SAL Y PIMENTA	GR	10	\$ 0.10	\$ 0.10
ACEITE ACHIOTE	ML	5	\$ 0.10	\$ 0.10
HUESO DE RES	GR	45	\$ 0.20	\$ 0.20
COSTO TOTAL				
MATERIA PRIMA			\$ 1,44	\$ 1,44

RECETA ESTÁNDAR				
NOMBRE DE RECETA:	LOMO A LAS TANGARAS		FECHA:	PAX: 1
INGREDIENTES	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	VALOR U/NI	VALOR TOTAL

LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y LA IMPORTANCIA EN EL TURISMO, IMPLEMENTACION DEL SERVICIO EN EL RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA LAS TANGARAS DE MINDO, PARROQUIA MINDO, CANTÓN SAN MIGUEL DE LOS BANCOS, PROVINCIA DE PICHINCHA.

LOMO	GR	125	\$ 1,25	\$ 1,25
PURE DE TRUCHA	GR	30	\$ 0.27	\$ 0.27
NUEZ	GR	10	\$ 0.15	\$ 0.15
SALSA DE CHAMPIÑONES	ML	20	\$ 0.30	\$ 0.30
TOCINO	GR	24	\$ 0.14	\$ 0.14
AJO	GR	5	\$ 0.10	\$ 0.10
SAL Y PIMENTA	GR	10	\$ 0.10	\$ 0.10
COSTO TOTAL				
MATERIA PRIMA			\$ 2,31	\$ 2,31

RECETA ESTÁNDAR

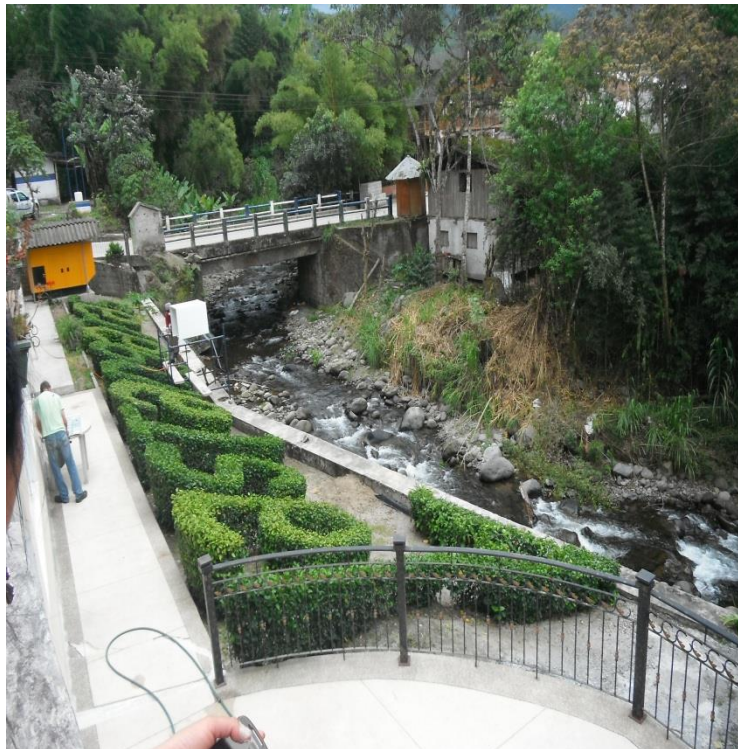
LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y LA IMPORTANCIA EN EL TURISMO, IMPLEMENTACION DEL SERVICIO EN EL RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA LAS TANGARAS DE MINDO, PARROQUIA MINDO, CANTÓN SAN MIGUEL DE LOS BANCOS, PROVINCIA DE PICHINCHA.

NOMBRE DE RECETA:	LOMO EN SALSA DE CHAMPIÑONES		FECHA:	PAX: 1
INGREDIENTES	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	VALOR U/NI	VALOR TOTAL
LOMO DE FALDA	GR	125	\$ 1,25	\$ 1,25
CHAMPIÑONES NATURALES	GR	30	\$ 0.37	\$ 0.37
CREMA DE LECHE	ML	10	\$ 0.21	\$ 0.15
VINO BLANCO	ML	20	\$ 0.30	\$ 0,30
CEBOLLA PERLA	GR	10	\$ 0.10	\$ 0.10
TOMILLO	GR	5	\$ 0.05	\$ 0.05
AJO	GR	5	\$ 0.10	\$ 0.10
SAL Y PIMENTA	GR	5	\$ 0.10	\$0.10
VINO TINTO	ML	20	\$ 0.30	\$ 0.30
COSTO TOTAL			\$ 2,78	\$ 2,78
MATERIA PRIMA				

RECETA ESTÁNDAR				
NOMBRE DE RECETA:	POLLO A LAS FINAS HIERBAS		FECHA:	PAX: 1
INGREDIENTES	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	VALOR U/NI	VALOR TOTAL
POLLO	GR	120	\$ 0.85	\$ 0.85
TOMILLO	GR	5	\$ 0.05	\$ 0.05
ROMERO	GR	5	\$ 0.05	\$ 0.05
ALBAHACA	GR	5	\$ 0.02	\$ 0.02
CEBOLLA PERLA	GR	10	\$ 0.10	\$ 0.10
CEBOLLA BLANCA	GR	10	\$ 0.05	\$ 0.05
VINO BLANCO	ML	20	\$ 0.30	\$ 0.30
AJO	GR	5	\$ 0.10	\$ 0.10
SAL Y PIMENTA	GR	5	\$ 0.10	\$ 0.10
ACEITE	ML	5	\$ 0.10	\$ 0.10
COSTO TOTAL				
MATERIA PRIMA			\$ 1,72	\$ 1,72

RECETA ESTÁNDAR				
NOMBRE DE RECETA:	TILAPIA AL VAPOR		FECHA:	PAX: 1
INGREDIENTES	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	VALOR U/NI	VALOR TOTAL
TILAPIA	UNI	1	\$ 2.21	\$ 2.21
CEBOLLA PERLA	GR	30	\$ 0.20	\$ 0.20
AJO	GR	5	\$ 0.10	\$ 0.10
PEREJIL	GR	10	\$ 0.10	\$ 0.10
SAL Y PIMENTA	GR	10	\$ 0.10	\$ 0.10
ACEITE	ML	10	\$ 0.25	\$ 0.25
COSTO TOTAL				
MATERIA PRIMA			\$ 2.96	\$ 2,96

RECETA ESTÁNDAR				
NOMBRE DE RECETA:	FRITADA		FECHA:	PAX: 1
INGREDIENTES	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	VALOR U/NI	VALOR TOTAL
CARNE DE CERDO	GR	162	\$ 1.00	\$ 0.30
CEBOLLA BLANCA	GR	10	\$ 0.05	\$ 0.05
COMINO	GR	5	\$ 0.10	\$ 0.10
AJO	GR	5	\$ 0.10	\$ 0.10
SAL Y PIMENTA	GR	5	\$ 0.10	\$ 0.10
MADURO	UNI	1	\$ 0.10	\$ 0.10
CHOCLO	UNI	1	\$ 0.25	\$ 0.25
PAPA	UNI	2	\$ 0.32	\$ 0.32
MOTE	GR	50	\$ 0.50	\$ 0.50
COSTO TOTAL				
MATERIA PRIMA			\$ 2.52	\$ 2.52



LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y LA IMPORTANCIA EN EL TURISMO, IMPLEMENTACION DEL SERVICIO EN EL RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA LAS TANGARAS DE MINDO, PARROQUIA MINDO, CANTÓN SAN MIGUEL DE LOS BANCOS, PROVINCIA DE PICHINCHA.



LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y LA IMPORTANCIA EN EL TURISMO, IMPLEMENTACION DEL SERVICIO EN EL RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA LAS TANGARAS DE MINDO, PARROQUIA MINDO, CANTÓN SAN MIGUEL DE LOS BANCOS, PROVINCIA DE PICHINCHA.



LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y LA IMPORTANCIA EN EL TURISMO, IMPLEMENTACION DEL SERVICIO EN EL RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA LAS TANGARAS DE MINDO, PARROQUIA MINDO, CANTÓN SAN MIGUEL DE LOS BANCOS, PROVINCIA DE PICHINCHA.