



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA AGROPECUARIA DE MANABÍ
MANUEL FÉLIX LÓPEZ**

CARRERA TURISMO

**TESIS PREVIA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
INGENIERO EN TURISMO**

TEMA:

**DISEÑO DE OFERTA GASTRONÓMICA GOURMET QUE
CONTRIBUYA AL MEJORAMIENTO DE LA COMIDA TÍPICA
EN EL CANTÓN BOLÍVAR, PROVINCIA DE MANABÍ.**

AUTOR:

HENRY JAVIER ZAMBRANO MENDOZA

TUTOR:

M Sc. ING. NELSON GARCIA REINOSO

CALCETA, NOVIEMBRE 2014

DERECHOS DE AUTORÍA

Henry Javier Zambrano Mendoza, declaro bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

A través de la presente declaración cedo los derechos de propiedad intelectual a la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López, según lo establecido por la ley de Propiedad Intelectual y su reglamento.

Henry Javier Zambrano Mendoza

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

Ing. Nelson García Reinoso M Sc. certifica haber tutelado la tesis titulada **“DISEÑO DE OFERTA GASTRONÓMICA GOURMET QUE CONTRIBUYA AL MEJORAMIENTO DE LA COMIDA TÍPICA EN EL CANTÓN BOLÍVAR, PROVINCIA DE MANABÍ,** que ha sido desarrollada por Henry Javier Zambrano Mendoza previa a la obtención del título de ingeniero en turismo, de acuerdo al **REGLAMENTO PARA LA OBTENCIÓN DE TESIS DE GRADO DE TERCER NIVEL** de la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria De Manabí Manuel Félix López.

M SC. ING. NELSON GARCÍA REINOSO

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

Los suscritos integrantes del tribunal correspondiente, declaran que han **APROBADO** la tesis titulada “**DISEÑO DE OFERTA GASTRONÓMICA GOURMET QUE CONTRIBUYA AL MEJORAMIENTO DE LA COMIDA TÍPICA EN EL CANTÓN BOLÍVAR, PROVINCIA DE MANABÍ..**” que ha sido propuesta, desarrollada y sustentada por Henry Javier Zambrano Mendoza previa a la obtención del título de ingeniero en turismo, de acuerdo al **REGLAMENTO PARA LA OBTENCIÓN DE TESIS DE GRADO DE TERCER NIVEL** de la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria De Manabí Manuel Félix López.

ING. MARÍA DE LOS ÁNGELES CÁRDENAS
MIEMBRO

ING. DANIEL CONTRERAS
MIEMBRO

ING. GUILLERMO FÈLIX
PRESIDENTE

AGRADECIMIENTO

A la Escuela superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López que me dio la oportunidad de una educación superior de calidad y en la cual he forjado mis conocimientos profesionales día a día.

A mis padres que por su apoyo tanto moral como económico, que supieron llevarme siempre por el camino del bien y me regalaron el más preciado de todos los obsequios la educación.

A mis profesores, miembros del personal y compañeros de la universidad que son parte importante en mi desarrollo como persona y profesional.

Y por último a los dueños de establecimientos e instituciones que abrieron sus puertas para poder hacer más fácil el término de ésta investigación.

Henry Javier Zambrano Mendoza

DEDICATORIA

La investigación está dedicada a mi familia a mis padres, mi apoyo fundamental en el camino de la vida y ahora en esta nueva etapa en mi desarrollo como profesional, a mi hija todos mis logros para ella el centro de mi vida.

Henry Javier Zambrano Mendoza

CONTENIDO GENERAL

DERECHOS DE AUTORÍA.....	ii
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR	iii
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL	iv
AGRADECIMIENTO.....	v
DEDICATORIA.....	vi
CONTENIDO GENERAL	vii
CUADROS	ix
GRÁFICOS	x
RESUMEN	xii
PALABRAS CLAVES.....	xii
ABSTRACT	xiii
KEY WORDS.....	xiii
CAPÍTULO I. ANTECEDENTES.....	1
1.1. PLANTEAMIENTO Y FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	1
1.2. JUSTIFICACIÓN	3
1.3. OBJETIVOS.....	5
1.3.1. OBJETIVO GENERAL	5
1.3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	5
1.4. HIPÓTESIS, PREMISAS E IDEAS A DEFENDER	5
CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO.....	6
2.1. INTRODUCCIÓN.....	6
Gráfico 2.1. Diseño del hilo conductor	7
2.2. TURISMO GASTRONÓMICO.....	8
2.2.1. RESTAURACIÓN	8
2.2.2. TIPOS DE RESTAURACIÓN.....	9
2.2.3. TURISTA GASTRONÓMICO.....	13
2.3. PRODUCTOS Y SERVICIOS TURÍSTICOS	13
2.3.1. OFERTA GASTRONÓMICA	14
2.4. SERVICIO GASTRONÓMICO	14
2.4.1. GASTRONOMÍA EN LATINOAMÉRICA	14
2.4.2. TIPOS DE SERVICIO GASTRONÓMICO	15
2.5. OFERTA GASTRONÓMICA GOURMET	18
2.5.1. TIPOS DE SERVICIO GASTRONÓMICO GOURMET	18
2.5.2. MERCADO DEL SERVICIO GASTRONÓMICO GOURMET	18
2.5.3. MENÚ GASTRONÓMICO GOURMET	19
2.5.4. ALIMENTOS Y BEBIDAS GOURMET	20

2.6.	COMIDA TÍPICA	20
2.7.	MARCO LEGAL	21
2.8.	CONCLUSIONES DEL MARCO TEÓRICO	21
CAPÍTULO III. DESARROLLO METODOLÓGICO		23
3.1.	INTRODUCCIÓN.....	23
CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN		29
4.1.....CARACTERÍSTICAS GENERALES Y SOCIOECONÓMICAS DEL CANTÓN BOLIVAR.....		29
a)	EXTENSIÓN TERRITORIAL	29
b)	LÍMITES.....	29
c)	UBICACIÓN	29
d)	POBLACIÓN	29
e)	CLIMA	29
f)	HIDROGRAFÍA	29
g)	ECONOMIA	30
h)	AGRICULTURA:	30
i)	ARTESANÍAS	30
j)	GANADERÍA.....	30
k)	GASTRONOMÍA	30
4.2. SISTEMATIZAR LOS PRECEPTOS TEÓRICOS REFERIDOS EN LA BIBLIOGRAFÍA CON RELACIÓN A LA OFERTA GOURMET		31
a.	MUESTREO ESTADÍSTICO.....	31
b.	CATASTRO DEL CANTÓN BOLÍVAR.....	32
c.	ENCUESTAS APLICADAS.....	33
d.	VALORACIÓN GENERAL DE LA ENCUESTA	44
e.	RESULTADOS DE CUESTIONARIO REALIZADO A LOS PRESTADORES DE SERVICIO.....	45
4.3. RESEÑAR SISTEMÁTICAMENTE LOS PROCEDIMIENTOS METODOLÓGICOS PARA EL DISEÑO DE LA OFERTA GOURMET TÍPICA DEL CANTÓN BOLÍVAR		53
a.	MATRIZ FODA DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA DEL CANTÓN BOLIVAR.....	53
b.	FODA ESTRATÉGICO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA DEL CANTÓN BOLIVAR.	54
c.	DIAGNÓSTICO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN BOLÍVAR.....	54
d.	ANÁLISIS DE LA OFERTA GOURMET DEL CANTÓN BOLIVAR.	55
4.4. DETALLAR UN FORMATO DE RECETAS ESTÁNDAR PRÁCTICO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA ENFOCADO EN UNA NUEVA OFERTA GOURMET		56
a.	ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS GASTRONÓMICAS.....	56
4.5. PROPUESTA FINAL: RECETARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA GOURMET DEL CANTÓN BOLÍVAR		57
a.	DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA	57
b.	OBJETIVO DE LA PROPUESTA:.....	57
c.	DESARROLLO DE LA PROPUESTA	57
d.	JUSTIFICACIÓN.....	58

e.	DESCRIPCIÓN DEL RECETARIO:	58
f.	RECETAS:	58
g.	VALORACIÓN DEL RECETARIO GOURMET DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA DEL CANTÓN BOLÍVAR	82
CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....		85
5.1.	CONCLUSIONES.....	85
5.2.	RECOMENDACIONES	86
BIBLIOGRAFÍAS.....		87
ANEXOS		91

CUADROS

Cuadro 3.1. Proyectos referentes a oferta gourmet	24
Cuadro 3.2. Diseño Metodológico	25
Cuadro 4.1. Catastro de los establecimientos de restauración del cantón Bolívar.....	32
Cuadro 4.2. Edad de los encuestados.....	33
Cuadro 4.3 Empleo de los encuestados.....	34
Cuadro 4.4. Sexo de los encuestados.....	35
Cuadro 4.5. Lugar de residencia	35
Cuadro 4.6. Significado de oferta gourmet	36
Cuadro 4.7. Visita a un restaurante de oferta gourmet	37
Cuadro 4.8. Diseño de una oferta gourmet es relevante en la gastronomía típica manabita.....	38
Cuadro 4.9. Elementos relevantes que deben incluirse en la oferta gourmet.....	38
Cuadro 4.10. Tipo de comida preferida	39
Cuadro 4.11. Cuál de los restaurantes de comida gourmet en Manabí visitaría	40
Cuadro 4.12. Presupuesto que estaría dispuesto a invertir en un restaurant tipo gourmet	41
Cuadro 4.13. Preferencia de los platos de gastronomía típica manabita ..	42
Cuadro 4.14. Recomendaciones que haría al propietario de un establecimiento de comidas gourmet	43
Cuadro 4.15. Entrevista establecimiento Restaurante Don Milton	45
Cuadro 4.16. Entrevista establecimiento Bokatto Restaurant.....	47
Cuadro 4.17. Entrevista establecimiento Mami Nina.....	48
Cuadro 4.18. Entrevista Lic. Eumeny Álava.	50
Cuadro 4.19. Matriz FODA.....	53

Cuadro 4.20. Matriz FODA ESTRATÉGICO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA.	54
.....	
Cuadro 4.21. Platos Típicos de Bolívar	56
Cuadro 4.22. RECETA: ESTOFADO DE ALBACORA	59
Cuadro 4.23. RECETA: AGUADO DE GALLINA CRIOLLA	60
Cuadro 4.24. RECETA: SANCOCHO DE PESCADO	61
Cuadro 4.25. RECETA: EMPANADAS DE VIENTO	62
Cuadro 4.26. RECETA: PAN DE ALMIDÓN	63
Cuadro 4.27. RECETA: TONGA DE GALLINA CRIOLLA	64
Cuadro 4.28. RECETA: SECO DE GALLINA CRIOLLA	65
Cuadro 4.29. RECETA: SUERO BLANCO	66
Cuadro 4.30. RECETA: CAZUELA DE PESCADO	67
Cuadro 4.31. RECETA: TORTILLAS DE MAÍZ	68
Cuadro 4.32. RECETA: TAMAL DE GALLINA CRIOLLA	69
Cuadro 4.33. RECETA: BOYO DE MANÍ CON CERDO	71
Cuadro 4.34. RECETA: CORVICHE DE PESCADO	72
Cuadro 4.35. RECETA: CEVICHE DE PESCADO	73
Cuadro 4.36. RECETA: BICHE DE CAMARÓN Y PESCADO	74
Cuadro 4.37. RECETA: TIGRILLO	75
Cuadro 4.38. RECETA: CALDO DE PATA DE RES	76
Cuadro 4.39. RECETA: BOLONES DE VERDE	77
Cuadro 4.40. RECETA: MUCHÍN	78
Cuadro 4.41. RECETA: CHUCULA DE PLÁTANO MADURO	79
Cuadro 4.42. RECETA: EMPANADAS DE VERDE	80
Cuadro 4.43. RECETA: CHOCOLATE	81

GRÁFICOS

Gráfico 2.1. Diseño del hilo conductor	7
Gráfico 3.1. Estructura del Diseño Metodológico	25
Grafico 4.2. Edad de los encuestados	33
Grafico 4.3. Empleo	34
Grafico 4.4. Sexo de los encuestados	34
Grafico 4.5. Lugar de residencia	35
Grafico 4.6. Significado de oferta gourmet	36
Grafico 4.7. Visita a un restaurante de oferta gourmet	37
Grafico 4.8. Diseño de una oferta gourmet es relevante en la gastronomía típica manabita	37

Grafico 4.9. Elementos relevantes que deben incluirse en la oferta gourmet.....	38
Grafico 4.10. Tipo de comida preferida	39
Grafico 4.11. Cuál de los restaurantes de comida gourmet en Manabí visitaría	40
Grafico 4.12. Presupuesto que estaría dispuesto a invertir en un restaurant tipo gourmet	41
Grafico 4.13. Preferencia de los platos de gastronomía típica manabita ..	42
Grafico 4.14. Recomendaciones que haría al propietario de un establecimiento de comidas gourmet	43

RESUMEN

La presente tesis, Diseño de oferta gastronómica gourmet que contribuya al mejoramiento de la comida típica en el cantón Bolívar, provincia de Manabí, tiene como objeto principal de estudio la revisión de varios documentos de la bibliografía nacional y extranjera relacionados con manuales y recetarios de cocina gourmet. Su objetivo general ha sido diseñar una oferta gourmet de la comida típica manabita para que contribuya y fortalezca la oferta de turismo gastronómico en el cantón Bolívar, así mismo se establecieron los objetivos específicos así : Sistematizar los preceptos teóricos referidos en la bibliografía nacional y extranjera con relación a la oferta gourmet, reseñar sistemáticamente los procedimientos metodológicos para el diseño de la oferta gourmet de la comida típica manabita en cantones rurales y elaborar un recetario estándar de la comida típica manabita, enfocado en la oferta gourmet para el desarrollo del turismo gastronómico en el cantón Bolívar. Mediante las técnicas de investigación como la entrevista, encuestas y la aplicación de la matriz foda, se permitió la identificación del problema de estudio. Como conclusión se determinó que es elemental la implementación del diseño de una oferta gourmet de la comida típica manabita para el desarrollo del turismo gastronómico en el cantón Bolívar.

PALABRAS CLAVES

Gastronómico, oferta gourmet, comida típica

ABSTRACT

This thesis, gourmet cuisine design that contributes to the improvement of the typical food in Canton Bolívar province of Manabi, the principal object of study reviewing several documents of national and foreign literature related manuals and cookbooks gourmet. Its overall objective has been to design a gourmet offering typical food manabita to contribute and strengthen the supply of food tourism in the canton Bolivar, also specific well objectives: to systematize theoretical precepts relating to domestic and foreign bibliography regarding the offer gourmet systematically review the methodological procedures for the design of the gourmet offering typical food manabita in rural counties and develop a standard typical food recipes manabita focused on gourmet offering for culinary tourism development in the canton Bolívar. Through research techniques such as interviews, surveys and applying the SWOT matrix, problem identification study allowed. In conclusion it is found that implementing the elemental design of a typical offering gourmet food manabita for culinary tourism development in Canton Bolívar

KEY WORDS

Gourmet, gourmet offer, typical food

CAPÍTULO I. ANTECEDENTES

1.1. PLANTEAMIENTO Y FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

La gastronomía en general no solo representa la relación con la comida, encierra distintas culturas que existen en la tierra, y se encuentra vinculada directamente a la cultura de cada país. Por tal motivo se puede señalar que cada continente, país o región establece su propia gastronomía.

De acuerdo al documento de Escobar. I (2004), la gastronomía en el Ecuador figura un desarrollo importante en base a que posee cuatro regiones diferentes con sus respectivos productos distintivos de las zonas, así como platos típicos que combinan tanto cultura, creencias y valores, que conjuntamente con el desarrollo del turismo gastronómico y nuevas investigaciones así como publicaciones por parte de instituciones públicas y privadas han generado un progreso evidente, proyectando al país como potencial destino para la degustación de la gastronomía local y sofisticada que oferta. En ciudades capitales como Guayaquil, Quito, Cuenca incluyendo Portoviejo se han creado empresas de restauración, dietas a domicilio, restaurantes gourmet, restaurantes típicos y otros, que adoptan el establecimiento de nuevos menús en base a la demanda presentada por los comensales que cada día es más exigente en cuanto a su alimentación y su salud.

Según Mora. M (2010), la provincia de Manabí se caracteriza por su variedad en productos, parte de los platillos son elaborados a base de mariscos, plátano, maní, queso y finas especies únicas de la zona, tanto ha sido considerada como potencial que se encasilla como patrimonio cultural, por las recetas, preparaciones y técnicas ancestrales que utiliza. En lo que respecta a los establecimientos de restauración manabita se encuentran algunos tipos como son: paraderos, restaurantes típicos, restaurantes de comida rápida y los restaurantes gourmet, enfocándose en los últimos es importante acentuar que su desarrollo y creación se produce en ciudades como Manta y Portoviejo, por la

necesidad básica de introducir nuevas técnicas tanto de cocción, montaje y contenido en gramaje de los platos.

Para Arellano, P (2007) la gastronomía gourmet manabita detalla una selección de los géneros e ingredientes exquisitamente seleccionados higiénicamente en base a los conocimientos de chefs, gastrónomos de alta cocina, se incluye dentro del turismo gastronómico con bases en la cultura patrimonial que no se pierde, más bien evoluciona a diario con las presentes y futuras investigaciones en el campo. En estas últimas décadas las iniciativas comunitarias han tenido el respaldo de autoridades de turismo, el Gobierno Provincial y los municipios. A través de la difusión de un plato típico se ha logrado promocionar turísticamente lugares rurales, conseguir obras básicas, detener el éxodo de sus habitantes y revitalizar las economías locales, los beneficios han sido integrales. El diseño de una oferta gourmet de la gastronomía típica del Cantón Bolívar contribuiría en el proceso para destacar la importancia de la comida típica de una manera diferente en presentación y preparación, de los platos principales de la zona.

La principal debilidad que enfrenta la gastronomía del Cantón Bolívar es que como patrimonio se está disipando, ante el riesgo de que recetas ancestrales y técnicas de preparación artesanales transmitidas de forma oral, se pierdan ante la practicidad de la forma de vida moderna, en la que las comidas rápidas y hábitos alimenticios extranjeros rigen el menú diario de las nuevas generaciones.

De todo lo anterior expuesto se define como problema científico:

- ¿Cómo se diseña una oferta gourmet de la comida típica manabita que contribuya a la mejora de la gastronomía del cantón Bolívar?

1.2. JUSTIFICACIÓN

JUSTIFICACIÓN PRÁCTICA

Dentro del Plan de desarrollo cantonal de Bolívar para el 2011, describe un capítulo pequeño de la gastronomía. El presente trabajo tiene como fin primordial el diseño de una oferta gastronómica gourmet que contribuya a la comida típica manabita en el cantón Bolívar, teniendo en cuenta que la gastronomía típica es un atractivo turístico, al momento de desarrollarlo de manera gourmet y estandarizar un listado básico de recetas presentará un valor relevante ofertando así al turista tanto nacional y extranjero una gastronomía más completa y evolucionada.

JUSTIFICACIÓN METODOLÓGICA

Según el documento Elementos para la elaboración y ejecución de un proyecto de investigación , 2008, el presente trabajo permitirá aportar al desarrollo local de los pueblos y de los establecimientos gastronómicos que presentan ofertas de forma empírica, de acuerdo con las tendencias actuales y exigencia de los comensales los prestadores de servicios han tenido que hacer cambios internos y externos tanto en preparación como presentación, el diseño de una oferta gourmet generará divisas para la comunidad y contribuirá para potenciar la gastronomía típica de la provincia de Manabí la cual es muy sabrosa y variada.

Según (Alonso, 2006). El presente trabajo se basó en la recopilación directa de la información en base a la necesidad de mejorar y estandarizar la presentación de la gastronomía de Bolívar. Al momento de generalizar las recetas de la gastronomía típica de tipo gourmet se desarrolla una conciencia y conexión directa con el comensal, en base a la experiencia de un buen servicio gastronómico podrá ser reconocida y recomendada a nivel local, nacional y extranjero y regresará por otros servicios. El trabajo tiene como referencia el documento de ofertas gastronómicas de Emilio Alonso Álvarez, 2010, que plantea diseñar una oferta gastronómica gourmet en la escuela Leima, que detalla una correcta redacción y contenidos sobre de las cartas y los menús, así mismo

dentro de su metodología expone al cliente y al servicio en sí mismo como principios fundamentales de la oferta. El trabajo se ocupa de aquello que se puede hacer para confeccionar las ofertas gastronómicas antes de que el cliente llegue al establecimiento.

JUSTIFICACION LEGAL

El trabajo se justifica en la norma legal de la LEY ORGÁNICA DE SALUD; capítulo de Alimentación y Nutrición art.18 que contempla “La autoridad sanitaria nacional, en coordinación con los gobiernos seccionales, las cámaras de la producción y centros universitarios desarrollará actividades de información, educación, comunicación y participación comunitaria dirigidas al conocimiento del valor nutricional de los alimentos, su calidad, suficiencia e inocuidad, de conformidad con las normas técnicas que dicte para el efecto el organismo competente y de la presente Ley.”

Así mismo dentro de la Ley de Turismo de Ecuador 2002, en el apartado Cap. II, artículo 5, de las actividades turísticas y de quienes las ejercen, incluye al servicio de alimentos y bebidas: se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual de ésta actividad.

1.3. OBJETIVOS

1.3.1. OBJETIVO GENERAL

Diseñar una oferta gourmet que contribuya al mejoramiento de la comida típica para el desarrollo gastronómico del cantón Bolívar.

1.3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Sistematizar los preceptos teóricos referidos en la bibliografía nacional y extranjera con relación la oferta gourmet.
- Reseñar sistemáticamente los procedimientos metodológicos para el diseño de la oferta gourmet de la gastronomía típica del Cantón Bolívar.
- Detallar un recetario gourmet estandarizado, de la gastronomía típica del Cantón Bolívar enfocado en su desarrollo gastronómico.

1.4. HIPÓTESIS, PREMISAS E IDEAS A DEFENDER

Si se diseña una oferta gourmet de la comida típica del Cantón Bolívar entonces es posible estandarizarla con calidad y variedad, rescatando las tradiciones culinarias lo cual contribuye a su mejora gastronómica.

CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO

2.1. INTRODUCCIÓN

El marco teórico de la investigación, conceptualiza el arte culinario como eje principal de todo lo propuesto en el mismo, combinado con diversas actividades que corresponden dentro del turismo como son:

- ✓ Turismo gastronómico.
- ✓ Productos y servicios turísticos
- ✓ Servicio gastronómico, y
- ✓ Oferta gastronómica gourmet.

Estos conceptos han sido planteados correspondientemente dentro del hilo conductor, como base teórica y fundamental de la investigación y posteriormente desarrollados.

HILO CONDUCTOR

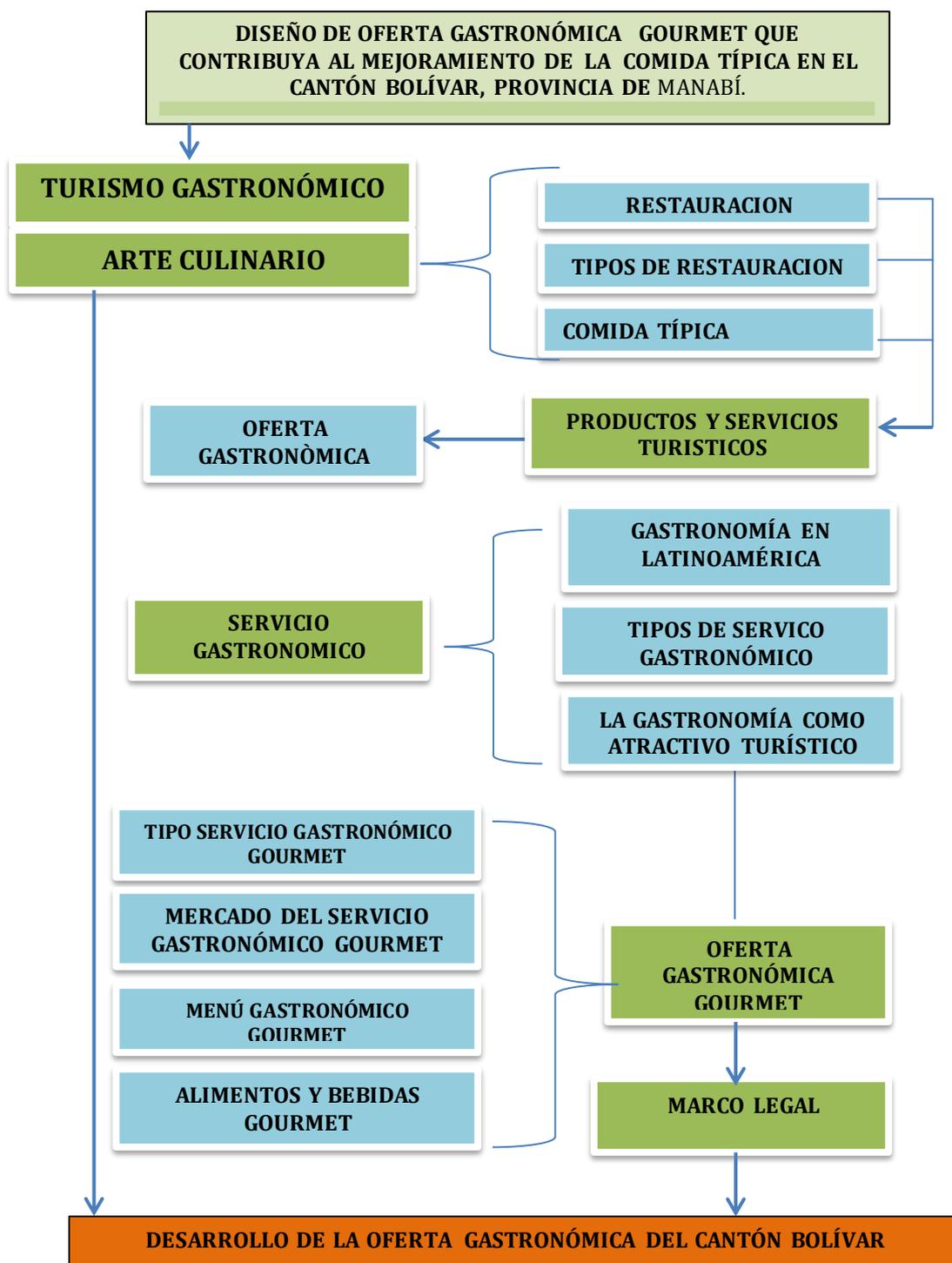


Gráfico 2.1. Diseño del hilo conductor

2.2. TURISMO GASTRONÓMICO

Según el autor (Armesto y Gómez. 2008) el turismo gastronómico supone diferentes beneficios para la sociedad receptora. Por ejemplo, se está poniendo en marcha numerosas e importantes acciones de recuperación, conservación y valorización del patrimonio. Estas acciones pasan por la puesta en común y transmisión de las recetas ancestrales, la creación de escuelas talleres, la conservación de las formas de agricultura tradicional o el establecimiento de figuras de protección de los alimentos.

Así mismo (Millán y Agudo, 2010) opinan que el turismo gastronómico es instrumento que ayudara al posicionamiento de los alimentos regionales. En los últimos años está adquiriendo mayor importancia en el mundo, pues se ha convertido en una pieza clave para el posicionamiento de los mismos. Se puede definir como la visita a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y o la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización del viaje.

Como última apreciación el turismo gastronómico es un medio para recuperar la alimentación tradicional de cada zona, durante la última mitad del siglo XX se ha producido un cambio estructural en el modo de apreciar la comida por parte de los turistas, este tipo de turismo es el instrumento que ayudará al posicionamiento de los alimentos regionales. (Vázquez. 2010).

2.2.1. RESTAURACIÓN

Para el autor (Díaz, 2010) los servicios de restauración en general van más allá de la simple demanda alimentaria.

Este sector va desde una satisfacción más funcional hasta la alta gastronomía, en el que se tiene un espacio de convivencia donde cada visita a un restaurante es una experiencia y una vivencia.

La restauración incluye 1,2 millones de trabajadores, 350.000 puntos de venta, equipos e instalaciones, menaje y energía, etc. El valor añadido lo constituye el conocimiento profesional, la cultura gastronómica, la tecnología, la creatividad culinaria, el diseño de espacios, el marketing, el poder de la marca y su producto singular.

El instituto (INA.2008), encasilla a las empresas de restauración como todas aquellas empresas dedicadas a la prestación de servicios de alimentación. Estas empresas pueden ser desde aquellas que venden las denominadas comidas rápidas, hasta las empresas de servicios alimentarios formales. En la agrupación, se encuentran restaurantes según su tipo, los cuales pueden ser: fast food (comidas rápidas), nacional, internacional, mexicana, oriental, italiana, china, típica, española, japonesa, brasileña, francesa, caribeña, de carnes, mariscos, etc.

2.2.2. TIPOS DE RESTAURACIÓN

Según el grupo (CEDE. 2009), se divide a la restauración en los siguientes grupos:

RESTAURACIÓN HOTELERA

Aunque el producto principal de cualquier establecimiento hotelero es facilitar alojamiento a sus clientes, no cabe duda de que los servicios de comidas y bebidas tienen una gran importancia en este tipo de empresas; por una parte, porque se ofrece al cliente un producto hotelero más amplio, y, por otro lado, porque el hotel puede incrementar considerablemente sus ingresos al disponer de más puntos de venta dentro del establecimiento.

Así, un hotel de primera categoría, puede ofrecer al público, sean clientes alojados en él o no, los siguientes servicios de restauración:

- a) Comedor de clientes alojados, en donde pueden ofrecerse desayunos en sus más diversas modalidades -continental, americano, bufé, etc.-, almuerzos y cenas.
- b) Restaurante gastronómico de especialidades.
- c) Restaurantes de cocina internacional.
- d) Marisquería.
- e) Grill.
- f) Cafetería.
- g) Piano-bar.
- h) Pub.
- i) Servicio de habitaciones o room-service.
- j) Neveras de habitaciones o mini bares.
- k) Salones para banquetes.
- l) Sala de espectáculos.
- m) Discoteca.
- n) Terraza.

RESTAURACIÓN EXTRAHOTELERA

Aparte de los hoteles y de otros establecimientos de alojamiento (apartahoteles, pensiones, hostales, etc.), son muchas las empresas dedicadas a facilitar servicios de comidas y bebidas. Sin pretender ser prolijo, se ofrece a continuación una lista de las más importantes, clasificadas por sectores y modalidades de restauración

RESTAURACIÓN TRADICIONAL (SECTOR COMERCIAL)

Comprende todos aquellos establecimientos que se dedican de forma profesional y habitual a facilitar servicios de comidas y bebidas mediante un precio estipulado.

Dentro de este grupo se encuentran:

- a) Restaurantes.
- b) Mesones.
- c) Cafeterías.
- d) Bares.
- e) Cantinas.
- f) Casas de comidas.
- g) Tabernas.

NEO RESTAURACIÓN (SECTOR COMERCIAL)

Son establecimientos de implantación reciente y que han surgido como consecuencia de diversos cambios sociales. Las características comunes a todos ellos son:

- Utilización de nuevas tecnologías y nuevos productos.
- Empleo de otras formas de servicio.
- Oferta más reducida y económica.
- Utilización de las modernas técnicas de marketing.

Algunos de los establecimientos más destacables de este apartado son:

- a) Fast-food: bajo este nombre se incluyen todos aquellos que ofrecen un producto sencillo, económico y rápido: pizzerías, croisanterías, bocadillerías, etc.
- b) Delivery-food: son similares a los anteriores con la particularidad de que en estos, el servicio es a domicilio.

c) Otras modalidades de neo restauración: restaurantes temáticos, creperías, autoservicio, etc.

RESTAURACIÓN SOCIAL (SECTOR INSTITUCIONAL)

La principal característica que define estos establecimientos es que el servicio de comidas y bebidas se facilita a contingentes particulares. De ahí que se conozca también con el nombre de sector cautivo. Son ejemplos válidos:

- a) Restaurantes de empresas para trabajadores.
- b) Servicios de sanidad: clínicas, hospitales y ambulatorios.
- c) Educación: guarderías, colegios, residencias universitarias.
- d) Comunidades religiosas.
- e) Ejército: cuarteles, campamentos.
- f) Instituciones penitenciarias: centros de prevención y cumplimiento.

RESTAURACIÓN SOCIAL-COMERCIAL (SECTOR INSTITUCIONAL)

Dentro de este apartado se incluye a las empresas de catering, las cuales elaboran sus productos en un lugar concreto y, posteriormente, son servidos en otro distinto. Las empresas de catering suelen abastecer a otras empresas, las cuales, a su vez, ofrecen estas elaboraciones culinarias a sus clientes (tal es el caso del catering aéreo), de ahí que esta modalidad se considere simultáneamente restauración comercial y social. Algunas variantes interesantes son:

- a) Catering para transportes: aéreo, marítimo, ferroviario.
- b) Restauración diferida: restaurantes y cafeterías de aeropuertos, restaurantes de autopistas, restaurantes de grandes superficies.

2.2.3. TURISTA GASTRONÓMICO

Según la apreciación de (Oliveira, 2011), el turista gastronómico tiene como motivaciones gastronómicas físicas aquellas que se asocian al hecho de que el acto de comer es algo natural para el hombre y que la comida despierta los sentidos y provoca diversas sensaciones. Así, estas motivaciones se identifican, por ejemplo, como necesidades que no son satisfechas de forma plena en la vida cotidiana; como la necesidad de relajarse o el deseo de probar nuevos platos y sabores.

El autor (Blanco, J. 2009), encasilla al turista gastronómico como: Relacionado con otros productos turísticos como (cultura, naturaleza, negocios,...) y de interés en productos locales y su cultura. Diferentes tipos de turistas gastronómicos buscan diferentes experiencias culinarias. Así mismo el autor (Oliveira, 2009) describe que los turistas gastronómicos tiene gastos medios elevados, por encima de los que presentan los turistas genéricos y por lo general cuentan con un nivel cultural elevado asociado a una buena situación económica, generalmente son poco sensibles a los precios por lo cual se convierten en excelentes clientes de restaurantes pues no se fijan en gastos por probar nuevos sabores.

2.3. PRODUCTOS Y SERVICIOS TURÍSTICOS

El concepto de (De la Torre, 2011), describe en la prestación de servicios, considerando la simultaneidad entre la generación y el consumo de los mismos, no existe una segunda oportunidad para modificar la insatisfacción de un usuario. No será difícil dimensionar la importancia de este concepto en los servicios turísticos, tomando en cuenta que el viajero permanece solo días en el lugar visitado y luego retorna a su lugar de origen. La buena o mala publicidad del destino constituirá una corriente negativa de información en los visitantes potenciales, que será difundida masivamente no solo de manera personal sino también mediante blogs y publicaciones online especializadas, así como a través de las redes sociales.

2.3.1. OFERTA GASTRONÓMICA

La oferta gastronómica puede definirse como las posibilidades que existen en el mercado en un momento determinado para consumir comidas y bebidas. Dentro de la definición se incluyen todos aquellos locales en los que podemos degustar alimentos dentro del mismo local o no y por los que pagamos de una forma u otra un precio determinado. (Espinoza, 2010)

Según detalla (Pedreira, 2008), hablamos de oferta gastronómica, cuando hablamos de un servicio de comidas y bebidas, haciendo referencia a los establecimientos que ofrecen sus servicios, tanto de comidas como de todo tipo de bebidas.

Y por último para (Aguirre, 2009), le objetivo competitivo de la oferta gastronómica de un destino turístico en el servicio para pequeños hoteles y restaurantes es determinar una identidad gastronómica en el mercado y que cada establecimiento a su vez sea único en un lugar de prestigio. Se debe propender en cada destino a establecer concienzudamente con los prestadores gastronómicos y de alojamiento.

2.4. SERVICIO GASTRONÓMICO

En la descripción que hace el autor (Montserrat, 2009) el servicio gastronómico propone una brigada del bar y cafetería como el grupo de personas encargadas de efectuar las actividades relacionadas con la producción y venta de productos. El equipo de trabajo se divide en especializaciones productivas y puestos organizativos distribuidos en departamentos de sala, barra, y office o friegaplatos.

2.4.1. GASTRONOMÍA EN LATINOAMÉRICA

Como afirma el autor (Blázquez, 2009), hoy en día hay muchas y diversas tendencias gastronómicas en los países que podemos observar en los diferentes continentes. Contamos con la posibilidad de degustar en muchas de las ciudades del mundo de una amplia oferta que incluye estilos gastronómicos muy variados.

Dada la aceptación por el público hacia degustar cada cultura gastronómica a su alcance nos encontramos con una fuerte tendencia mundial basada en la exploración, el conocimiento y acercamiento a los distintos estilos de cocina de cada país. La gastronomía y el potencial de los cocineros han subido mucho a nivel visión social, y donde antes veíamos a un obrero de la gastronomía hoy vemos a profesionales más preparados, con una base cultural mucho más amplia que antiguamente y con unos conocimientos que van desde la nutrición hasta la química culinaria.

De entre todos estos profesionales cada país cuenta con uno o más referentes; Ferran Adria en España, Pierre Gagnaire en Francia, Heston Blumenthal en Gran Bretaña, Charli Trotter y Thomas Keller en Estados Unidos, Nobu Matsuhita en Tokio, etc.

Todos estos cocineros son parte y consecuencia de los nuevos cambios alimenticios que podemos encontrar hoy en día. El denominador común quizá es el hecho de crear nuevas combinaciones de sabores a las que antes nunca un cocinero se hubiera atrevido o imaginado. Es romper las barreras de las texturas conocidas brindándole al comensal una nueva experiencia con cada bocado. Es investigar en nuevas formas de servirlo, explorar con todo tipo de técnica que nos permita esquivar lo ya conocido.

2.4.2. TIPOS DE SERVICIO GASTRONÓMICO

Como simple ayuda Debemos considerar entonces, una breve clasificación de los tipos de establecimientos gastronómicos existentes según el autor (Aguirre, 2010) los siguientes:

- Tipo Familiar: Son establecimientos que ofrecen generalmente un tipo de comida casera. A menudo, tienen pocas mesas en comparación a la demanda que se les presenta y, paralelamente, tienen gran variedad de platos. Suelen trabajar con un menú económico al mediodía y disponer de una carta más o menos amplia. Generalmente el servicio es presentado

por los propios miembros de la familia dueña del negocio y, en ocasiones, por algún empleado contratado.

- Parrillada: Se caracteriza por preparar la mayoría de los platos en una parrilla y, casi siempre a la vista del cliente. Por lo general, suelen ser establecimientos que ofrecen un servicio tradicional. A menudo, la carta es limitada.
- Pizzerías: En esta denominación quedan englobados todos los establecimientos dedicados a la elaboración de pizzas, que con frecuencia también ofrecen, como platos estelares, elaboraciones basadas en pastas italianas.
- Crepería: Su oferta se basa, fundamentalmente, en la elaboración de crepés (dulces y salados). Casi siempre se elaboran delante del cliente o, al menos, en un sitio estratégico donde el cliente puede disfrutar del espectáculo de su elaboración.
- Restaurante temático: En este tipo de establecimientos, la decoración y demás complementos del local están en sintonía con el producto ofertado como atracción principal de los clientes.
- Cybercafés: Este tipo de ofertas ha surgido recientemente como consecuencia de la gran revolución en las tecnologías de la comunicación. La peculiaridad de este tipo de establecimientos radica en la posibilidad ofrecida a sus clientes de navegar por la red de internet durante un tiempo, a cambio de un módico precio y mientras consumen bebidas o comida. La aparición de esta modalidad de restaurante tan atípica viene propiciada por el boom que ha supuesto internet en materia de comunicaciones. Efectivamente, internet está en continuo crecimiento, los países y personas que hacen uso de sus servicios aumentan a un ritmo vertiginoso, ya que conectarse a la red implica entablar relaciones inimaginables y obtener información exhaustiva en un corto espacio de tiempo. Los Cybercafés han optado por facilitar estos servicios lanzando una idea original que puede captar la atención de un determinado sector de clientes interesados en este tipo de tecnología. En cualquier caso y para poder facilitar estos servicios los camareros y demás personal de contacto, aparte de dominar el arte del

servicio, tienen que manejar conocimientos sobre informática para poder asesorar a los clientes.

- Fast – food y Delivery: La homogeneización de la cultura, la extensión del turismo a sectores cada vez más amplios de población y sus precios competitivos para atraer al segmento de jóvenes son algunos de los factores que han incidido en el fuerte ritmo de implantación de esta modalidad en la gastronomía.

2.4.3. LA GASTRONOMÍA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO

(Jones y Jenkins, 2009)realizan una descripción así; en una delineación de la gastronomía y el turismo describe lo siguiente: La alimentación como forma de placer indica la posibilidad de desarrollo de la gastronomía como segmento y atractivo turístico, inclusive por el hecho de que los turistas en su gran mayoría procuran conocer la cultura local, comer su comida autóctona, probar los platos típicos y todo aquello diferente a lo que están acostumbrados a consumir cotidianamente. (Jones y Jenkins, 2009), el concepto de alimentación incorporado al turismo evolucionó desde sus raíces históricas y más generales asociadas a la industria de la hospitalidad hacia el significado más amplio de turismo de alimentos (food tourism), haciendo de los productos alimenticios una importante herramienta para la promoción de destinos. Los alimentos son utilizados ahora para desarrollar nichos de mercado, sustentar identidades regionales, desarrollar un turismo de calidad y un turismo sustentable.

Para (Castro, 2010), la gastronomía ha sido de los elementos utilizados tradicionalmente en la promoción turística, en su calidad de elemento identificante que comunica una de las características del territorio que se puede promocionar.

Así en general se vincula a la gastronomía con los rasgos esenciales de un territorio y el carácter de sus habitantes, y de una forma recíproca, entendemos que los turistas y visitantes de ese territorio han contribuido a remodelar ese carácter.

2.5. OFERTA GASTRONÓMICA GOURMET

Ruíz. (2009) describe que la oferta está compuesta por el conjunto de productos, servicios y organizaciones involucrados activamente en la experiencia turística. Según detalla (Proar. 2009), las premisas de la oferta gourmet se sustentan en dos pilares: composición y comunicación, que pueden darse por separado y lograr el objetivo propuesto, aunque lo ideal es la conjunción de ambos factores. Esto es lo que se conoce como diferenciación real y diferenciación imaginaria. La primera consiste en la agregación de valor al producto por mejoras en las materias primas o en el proceso de producción, mientras que la imaginaria consiste en promocionar al producto de manera tal de diferenciar claramente al público al que se desea apuntar.

2.5.1. TIPOS DE SERVICIO GASTRONÓMICO GOURMET

El autor (Calero. 2009), puntualiza al servicio gourmet como el que se caracteriza por ser rápido y personalizado se sustenta en un ágil ensamble de cada plato o bebida, y esto se logra, además de la preparación inicial, por un software. Dicho software permite un ingreso rápido de comandas al sistema, el cual incorpora pantallas e impresoras remotas acorde a cada pedido. Cada área (i.e. bebidas, platos fuertes, café, heladería, etc.) obtiene la comanda correspondiente impresa y prepara el pedido. Inmediatamente, el mesero lo recoge y distribuye a la mesa.

2.5.2. MERCADO DEL SERVICIO GASTRONÓMICO GOURMET

(Caluguillin, 2011), habla en su informe acerca del mercado objetivo para brindar el servicio de comida gourmet que se ubica en los niveles socioeconómicos altos y medianos con una gran concentración en las personas de entre 30 a 65 años, sin embargo últimamente la tendencia es que personas más jóvenes quieren probar algo nuevo, diferente y de excelente calidad se inclinan también por consumir este tipo de servicios. La cocina gourmet de hoy en día busca ser al combinar cuatro regiones naturales y una innumerable cantidad de pisos

ecológicos, el resultado es una cocina única, de sabores incomparables y exuberantes aromas. En Ecuador, se ofrecen desde las recetas más tradicionales y antiguas hasta las más sofisticadas fusiones y combinaciones de ingredientes, esencias y texturas que, partiendo de lo tradicional, están creando una sorprendente nueva cocina ecuatoriana.

2.5.3. MENÚ GASTRONÓMICO GOURMET

Según la (ICEX, 2011) hace mención Bob Farrand de la Asociación británica de productos Gourmet (Guild of Fine Foods Products) “la definición más adecuada de productos gourmet es la de alimentos elaborados en pequeñas cantidades utilizando los ingredientes más frescos y auténticos, normalmente basados en recetas de la cocina tradicional”. La National Association for the Specialty Food Trade – NASFT (Asociación Nacional para el Comercio de Alimentos Gourmet de los Estados Unidos) define a los alimentos gourmet como alimentos o bebidas de consumo humano, con un grado, estilo y/o calidad de mayor nivel en su categoría.. Son conocidos por su carácter único, origen exótico, elaboración tradicional, la calidad de sus ingredientes, la oferta limitada y el diseño de su envase.

Partiendo de estas definiciones podemos definir el concepto de “producto gourmet” como aquellos que cumplen alguna de las siguientes características:

Calidad intrínseca del producto, superior a la de productos de su misma naturaleza en el mercado general. Distribución limitada a través de tiendas especializadas o si su venta se realiza a través de supermercados y grandes superficies, ubicados en estantes o lugares estratégicos para diferenciarse del resto de marcas.

2.5.4. ALIMENTOS Y BEBIDAS GOURMET

En el documento de (CPREC. 2009), se describe que si bien no existe una definición universalmente aceptada acerca de que se considera un alimento y bebida gourmet, hay una serie de puntos en los que coinciden diversas definiciones: Son productos de mayor precio relativo que el promedio para esa clase de productos. Muchos de ellos tienen características únicas (en algunos casos se trata de combinaciones o variaciones de productos que ya existen en el mercado)

Poseen una presentación llamativa, que en general los distingue del resto, tienen una muy alta calidad de ingredientes, la producción es relativamente limitada. No obstante ello, es de destacar que el solo hecho de que un producto sea de producción limitada o “artesanal” no lo convierte en producto gourmet. Es necesario además que cumpla con las características indicadas de calidad de envase y etiquetado.

En muchos casos se comercializan a través de canales específicos, por afuera de los canales tradicionales como supermercados o grandes tiendas o bien en sectores especializados de estos canales. También son llamados alimentos “de especialidad” por parte de algunos mientras otros utilizan este último término para designar a una categoría general de alimentos que incluye, entre otros, a los alimentos orgánicos, naturales y “gourmet”.

2.6. COMIDA TÍPICA

La gastronomía típica es desde hace tiempo un referente más con personalidad propia en el panorama cultural de un país debido que la misma como atractivo ha crecido favorablemente, dando paso al turismo gastronómico, aquellas personas que viajan por deleitar su paladar.(Medina, 2011)

2.7. MARCO LEGAL

Este marco teórico está conceptualizado a conceptos prescritos y con referencia a lo que el artículo 43 de la Ley de turismo de Ecuador, literal b) sobre el área de alimentos y bebidas que describe lo siguiente: “Se entiende por servicio de alimentos y bebidas a las actividades de prestación de servicios gastronómicos, bares y similares, de propietarios cuya actividad económica esté relacionada con la producción, servicio y venta de alimentos y/o bebidas para consumo. Además, podrán prestar otros servicios complementarios, como diversión, animación y entretenimiento”.

Así mismo se toma como referencia la normativa INEN 2442 del 2008, turismo y chef de cocina, competencias laborales, ésta norma establece los requisitos mínimos de competencia laboral y los resultados esperados que debe cumplir el chef de cocina.

2.8. CONCLUSIONES DEL MARCO TEÓRICO

Se concluye el primer epígrafe con los conceptos básicos de turismo gastronómico como aquel que apunta que la gastronomía y turismo gastronómico, establecen una sinergia conjunta entre sí. Así mismo la restauración y los tipos de la misma. Se denomina arte culinario a los alimentos que puedan gastronómicamente satisfacer y servir de alimento al ser humano, en general.

El segundo epígrafe establece que los productos y servicios turísticos así como la oferta gastronómica son parte importante en el desarrollo de la gastronomía, es determinar la identidad gastronómica en el mercado y que cada establecimiento a su vez sea único en un lugar de prestigio. Para luego pasar a la descripción de la gastronomía en Latinoamérica y los tipos de servicios turísticos.

El servicio gastronómico gourmet se caracteriza por ser rápido y personalizado y es sustentado en un ágil ensamble de cada plato o bebida, delicadamente y en

cuanto al mercado los principales consumidores pertenecen a niveles socioeconómicos altos y medianos con una gran concentración en las personas de entre 30 a 65 años.

Por último los alimentos y bebidas gourmet, poseen una presentación llamativa, que en general los distingue del resto, tienen una muy alta calidad de ingredientes, la producción es relativamente limitada.

CAPÍTULO III. DESARROLLO METODOLÓGICO

3.1. INTRODUCCIÓN

El presente capítulo de la investigación aplicada se orienta primordialmente a un objetivo principal que es diseñar una oferta gastronómica gourmet de la comida típica para el desarrollo del cantón Bolívar, enfocando en éste el problema práctico, con un margen de generalización limitado. De este modo el estudio genera aportes al conocimiento científico desde un punto de vista teórico.

El buen servicio de restauración consiste en anticipar los deseos del cliente, por tal motivo solo es posible dar un servicio satisfactorio si existe una organización previa de toda la operación gastronómica que se genera a partir del concepto o idea del restaurante. Parte de esta preparación incluye la creación y variación permanente de las recetas del menú o carta, que a su vez permiten establecer todo el sistema de administración, operación y gestión de alimentos y bebidas. La operación diaria en las empresas gastronómicas normalmente se inicia con ciertos procedimientos rutinarios o estándares (mise en place) y entre ellos se encuentra la compra de la materia prima, vinculada directamente con las recetas. (Segrado. 2009).

Las nuevas técnicas permiten preparar también elaboraciones a base de frutas y verduras apetecibles para los más pequeños. Ello contribuye a la mejora de los hábitos alimentarios y a la prevención de posibles casos de obesidad. (Mans. 2011)

Teniendo como referencia el documento: "diseño de un restaurante gourmet de comida manabita en el Cantón Manta, Provincia de Manabí" (Cobeña, Loor. 2013), la investigación presenta similares componentes dentro de su desarrollo, basado en cuatro etapas, con sus métodos y técnicas correspondientes que serán descritos a continuación:

Cuadro 3.1. Proyectos referentes a oferta gourmet

ESTRUCTURA COMPARATIVA DE METODOLOGÍAS			
TEMA	FASES	ACTIVIDADES	MÉTODOS/ HERRAMIENTAS
DISEÑO DE UN RESTAURANTE GOURMET DE COMIDA MANABITA EN EL CANTÓN MANTA, PROVINCIA DE MANABÍ” (Cobeña, Loor. 2013)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Estudio preliminar 2. Diagnóstico de los elementos de la demanda y oferta gastronómica 3. Estudio técnico 4. Gestión del servicio de restauración gourmet 5. Legislación turística. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Características generales y socioeconómicas de Manabí 2. Recopilación de información de los restaurantes gourmets de la ciudad de Manta. 3. Análisis de la problemática. 4. Definición de los elementos positivos y negativos del caso de estudio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Observación de campo. • Visita a la Dirección de Turismo de Manta. • Aplicación del método causa efecto. • Diagrama de flujo • Presupuesto • Organigrama • Publicidad, plaza, promoción y productos • Misión y Visión
ELABORACIÓN DE SALSAS CONGELADAS DE MARACUYÁ, MANGO, DURAZNO Y CHAMPIÑONES PARA ACOMPAÑAR EL GENERO CÁRNICO PRINCIPAL DE UN PLATO (Erazo. 2010).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Determinar el nivel de aceptación de las salsas 2. Conocer los hábitos alimenticios del grupo objetivo 3. Determinar si el grupo objetivo tiene conocimiento de algún otro producto igual o parecido 4. Conocer la frecuencia con la cual la población come en su domicilio 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trabajo de campo 2. Análisis de resultados 3. Recopilación de datos. 4. Investigación profunda de tipos de empaques. 	Método descriptivo puesto que está basada en métodos y procedimientos científicos para recolectar datos puros y generar estructuras de datos que describan las características
ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA IMPLEMENTAR UN RESTAURANTE VEGETARIANO GOURMET EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL. (Salame. 2011)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Determinar la demanda insatisfecha con respecto a los restaurantes vegetarianos. 2. Establecer el perfil del consumidor 3. Determinar si el norte de la ciudad es la mejor zona para la ubicación de un nuevo restaurante vegetariano. 4. Medir el nivel de aceptación de las comidas vegetarianas, con la finalidad de desarrollar estrategias de marketing para atraer el mercado potencial. 5. Analizar si el tipo de comida “gourmet” es un valor agregado para el nuevo restaurante vegetariano según los clientes 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Muestreo. 2. Estudio cualitativo. 3. Análisis general de resultado. 4. Estudio y análisis de la oferta. 5. Productos, presentación del menú. 	<ul style="list-style-type: none"> • Observación directa • Encuestas. • Entrevistas.

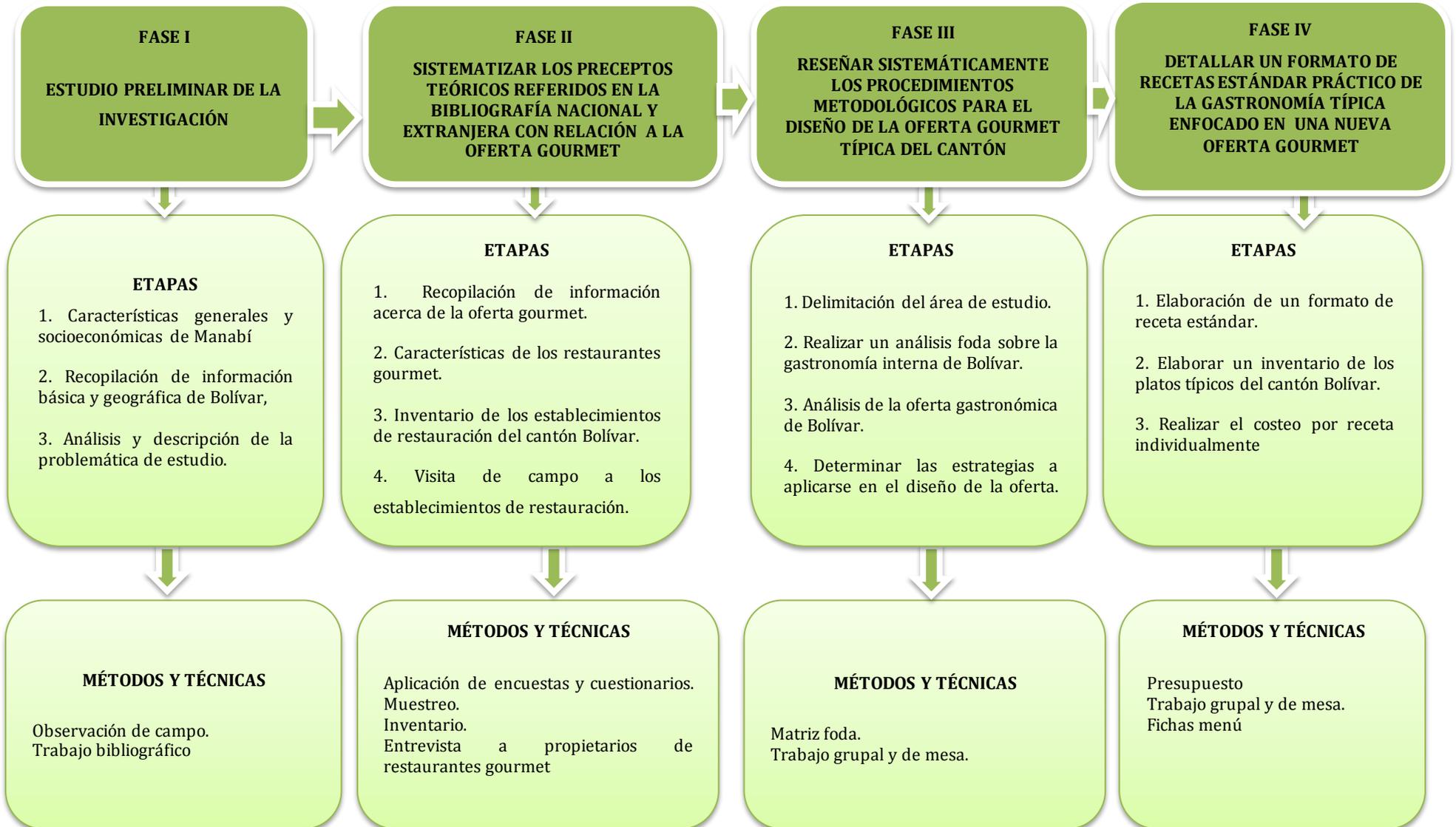
Elaborado por: Henry Zambrano

Cuadro 3.2. Diseño Metodológico

FASES	ETAPAS	MÉTODOS Y TÉCNICAS
FASE I ESTUDIO PRELIMINAR DE LA INVESTIGACIÓN	<ol style="list-style-type: none"> 1. Características generales y socioeconómicas del Cantón Bolívar 2. Recopilación de información básica y geográfica de Bolívar, 3. Análisis y descripción de la problemática de estudio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Observación de campo. • Aplicación del método causa efecto. • Lluvia de ideas. • Trabajo grupal.
FASE II SISTEMATIZAR LOS PRECEPTOS TEÓRICOS REFERIDOS EN LA BIBLIOGRAFÍA NACIONAL Y EXTRANJERA CON RELACIÓN A LA OFERTA GOURMET	<ol style="list-style-type: none"> 1. Recopilación de información acerca de la oferta gourmet. 2. Características de los restaurantes gourmet. 3. Inventario de los establecimientos de restauración del cantón Bolívar. 4. Visita de campo a los establecimientos de restauración. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicación de encuestas y cuestionarios. • Muestreo. • Inventario. • Entrevista a propietarios de restaurantes gourmet.
FASE III RESEÑAR SISTEMÁTICAMENTE LOS PROCEDIMIENTOS METODOLÓGICOS PARA EL DISEÑO DE LA OFERTA GOURMET TÍPICA DEL CANTÓN BOLÍVAR	<ol style="list-style-type: none"> 1. Delimitación del área de estudio. 2. Realizar un análisis foda sobre la gastronomía interna de Bolívar. 3. Análisis de la oferta gastronómica de Bolívar. 4. Determinar las estrategias a aplicarse en el diseño de la oferta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Matriz foda. • Trabajo grupal y de mesa.
FASE IV DETALLAR UN FORMATO DE RECETAS ESTÁNDAR PRÁCTICO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA ENFOCADO EN UNA NUEVA OFERTA GOURMET	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elaboración de un formato de receta estándar. 2. Elaborar un inventario de los platos típicos del cantón Bolívar. 3. Realizar el costeo por receta individualmente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Presupuesto • Trabajo grupal y de mesa. • Fichas menú

Elaborado por: Henry Zambrano

Gráfico 3.1. Estructura del Diseño Metodológico



FASE I: ESTUDIO PRELIMINAR DE LA INVESTIGACIÓN

La presente fase del trabajo de tesis, representa la base de la investigación se detallan tres etapas a seguir que son las siguientes: Características generales y socioeconómicas de Manabí, recopilación de información básica y geográfica de Bolívar, y por último análisis y descripción de la problemática de estudio. Para lo cual se usaron los métodos y técnicas que a continuación se enlistan: Observación de campo, directamente en la ciudad de Calceta cabecera cantonal de Bolívar con la finalidad de hacer una descripción correcta del tema de estudio. La aplicación del método causa efecto, para determinar las causas reales y potenciales del problema de estudio y por último las técnicas de lluvia de ideas, como trabajo de mesa y trabajo grupal.

FASE II: SISTEMATIZAR LOS PRECEPTOS TEÓRICOS REFERIDOS EN LA BIBLIOGRAFÍA NACIONAL Y EXTRANJERA CON RELACIÓN A LA OFERTA GOURMET

La fase segunda está enfocada en la revisión de textos tanto digitales como impresos acerca de los criterios diferentes de la oferta gourmet, está compuesta por tres etapas:

Recopilación de información acerca de la oferta gourmet, características de los restaurantes gourmet, Inventario de los establecimientos de restauración del cantón Bolívar, se visitará puerta a puerta los establecimientos con el propósito de establecer un listado final con datos reales, cumpliendo así con la visita de campo a dichos establecimientos.

En esta fase se aplicó los siguientes métodos y técnicas:

Aplicación de encuestas y cuestionarios, con el fin de recaudar datos por medio de un cuestionario previamente diseñado, sin modificar el entorno ni controlar el proceso que está en observación.

Inventario, para cumplir con el registro de establecimientos de restauración del cantón Bolívar.

Entrevista a propietarios de restaurantes gourmet, previamente se realizó el diseño de un cuestionario aprobado, que se aplicó a los mismos.

FASE III: RESEÑAR SISTEMÁTICAMENTE LOS PROCEDIMIENTOS METODOLÓGICOS PARA EL DISEÑO DE LA OFERTA GOURMET TÍPICA DEL CANTÓN BOLÍVAR

En esta fase de la tesis se orientan dos etapas direccionadas con el desarrollo de la metodología de la misma para lo cual se siguen dos etapas que son: Delimitación del área de estudio, realizar un análisis foda sobre la gastronomía interna de Bolívar, análisis de la oferta gastronómica de Bolívar y determinar las estrategias a aplicarse en el diseño de la oferta.

Se empleó los métodos y técnicas:

Matriz foda, como herramienta que permitió conformar un cuadro de la situación actual del cantón Bolívar, que permitió de esta manera obtener un diagnóstico preciso y, en función de ello, tomar decisiones acordes con los objetivos formulados.

Trabajo grupal y de mesa, conjuntamente con tutoría de tesis para procesar datos y elaborar estrategias a seguir posteriormente.

FASE IV: DETALLAR UN FORMATO DE RECETAS ESTÁNDAR PRÁCTICO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA ENFOCADO EN UNA NUEVA OFERTA GOURMET

La fase final de la investigación es el diseño de la propuesta final en base a la conclusión de las etapas anteriores de la tesis se toman como base dos etapas que son las mencionadas a continuación: Elaboración de un formato de receta estándar, para el cual se diseñó un documento completo que contenga tanto nombre de la receta, preparación, ilustración y presupuesto detallado.

Inventario de los platos típicos del cantón Bolívar y se realizó el costeo por receta individualmente, con los precios reales del mercado.

De esta forma se usaron los métodos y técnicas que son: Presupuesto, como instrumento fundamental en vista de que se trabajó con valores reales y más acercados al mercado. Así mismo trabajo de mesa, tabulación de datos y otros.

CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. CARACTERÍSTICAS GENERALES Y SOCIOECONÓMICAS DEL CANTÓN BOLIVAR.

a) EXTENSIÓN TERRITORIAL

El Cantón Bolívar cuenta con una extensión territorial de 538 Km²

b) LÍMITES

Limita al norte con el cantón Chone; al sur con Portoviejo, Junín y Santa Ana; al este con el cantón Pichincha y al oeste con Tosagua.

c) UBICACIÓN

Geográficamente se encuentra ubicado en la parte nor-oriental de la provincia de Manabí. Su posición geográfica es de 0°, 50 minutos, 39 segundos de latitud sur y 80°, 9 minutos, 33 segundos de latitud oeste.

d) POBLACIÓN

Tiene una población aproximadamente de 64.720 habitantes aproximadamente el 26.68% se ubica en el sector urbano y el 73.32% en el Rural.

e) CLIMA

Es cálido seco, con temperaturas de 25.5°C. Durante el verano se soporta intenso frío en las noches y sofocante calor durante el día. En este cantón la precipitación media anual es de 1.300 milímetros.

f) HIDROGRAFÍA

El Carrizal es el principal río del cantón, es navegable y está formado por El Pantano, el Mono, la Palma, Barro, Balsa, Severino, Tigre, Río Chico, Bejuco, Camarón, Matapalo y Platanales. Desemboca en el río Chone.

g) ECONOMIA

Las principales actividades económicas son:

h) AGRICULTURA:

Bolívar se ha caracterizado por ser una tierra rica en producción agrícola la fertilidad de la tierra permite a los habitantes del cantón vivir de la agricultura. La cosecha de café también tiene lugar en este cantón, y se desarrolla de junio a septiembre, generando una economía transitoria. En la región se cosecha cacao, cítricos, bananos, plátano, paja mocora, árboles frutales entre otros.

El campesino de Bolívar está consciente de que la agricultura garantiza la economía de su familia, por lo que cada pedazo de tierra presenta el recurso sobrevivencia, aún en medio de las adversidades, como sucedió durante el fenómeno EL NIÑO de 1997-1998

i) ARTESANÍAS

Las mujeres tienen destrezas en la confección de bolsos petates, hamacas alfombras de paja mocora y algodón, sobre este rubro no existe un estudio que determine cifras de producción. Únicamente se conoce que la elaboración de artesanías de mocora, ollas de barro, dulces, y la confección de prendas de vestir, es la base económica de varios hogares.

j) GANADERÍA

La producción ganadera gira en torno al vacuno, caballar y las aves de corral. No existe un censo que determine el número de cada especie, porque generalmente son crías domésticas.

k) GASTRONOMÍA

La gastronomía es un verdadero atractivo al paladar de todos quienes visitan este cantón, por sus exquisitos platos entre las comidas más representativas tenemos: la Tonga, Caldo de gallina criolla {pata amarilla}, suero blanco, natilla, panes de almidón, morcilla, viche de pescado con camarón de río, los bollos de pescado y cuero de chanco, horneado de cabeza de chanco, tonga, tortilla

de maíz, salprieda, bolón de verde, plátano asado con mantequilla blanca y queso, y una gran variedad de dulces y bebidas típicas.

4.2. SISTEMATIZAR LOS PRECEPTOS TEÓRICOS REFERIDOS EN LA BIBLIOGRAFÍA CON RELACIÓN A LA OFERTA GOURMET

a. MUESTREO ESTADÍSTICO.

Se utilizó el tipo de muestreo estadístico a partir de la fórmula de población infinita para segmentarla en partes, en éste caso la población que llegan a los restaurantes son de diferentes partes de la provincia, para ello se aplicó la siguiente fórmula:

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

Z =	1,96
Z ² =	3,8416
p =	0,5
1-p =	0,5
e =	0,1
e ² =	0,01
Z ² p (1-p) =	0,9604
n =	96

Siendo:

Z= Coeficiente de confianza (95% de confianza).

N= Población.

p= Probabilidad a favor.

q= Probabilidad en contra.

e= Error de estimación (se trabaja con un 6% de error ya que las variaciones superiores reducen la validez de la información).

n= Número de muestra.

b. CATASTRO DEL CANTÓN BOLÍVAR

El siguiente cuadro ha sido tomado del listado de prestadores de servicio detallado por el Departamento de Turismo del GAD de Bolívar.

Cuadro 4.1. Catastro de los establecimientos de restauración del cantón Bolívar

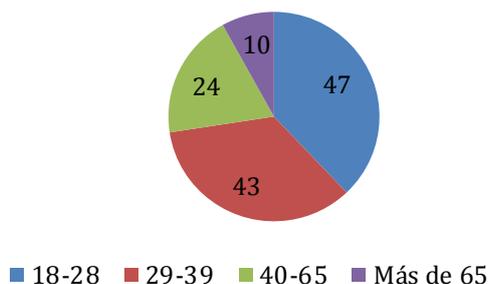
NOMBRE	PARROQUIA	UBICACIÓN	CAP.	REGISTRO
Comedor San Luis	Calceta	Calle Salinas	20	GAD cantonal
Restaurante Domingo Criollo	Calceta	Vía a Platanales	30	GAD cantonal
Restaurant el Criollo	Calceta	Calle Villamar y Bolívar	15	GAD cantonal
Comedor V y L	Calceta	Calle Salinas	10	GAD cantonal
Restaurant Naomi	Calceta	Calle 10 de Agosto	15	GAD cantonal
Comedor Tía María	Calceta	Calle Ricaurte	15	GAD cantonal
Restaurant Calceta	Calceta	Calle Villamar	20	GAD cantonal
Bar el Menudo	Calceta	Calle Salinas	8	GAD cantonal
Asadero Rico Pollo	Calceta	Calle 10 de Agosto	25	GAD cantonal
Restaurant Mami Nina	Calceta	Calle 10 de Agosto	30	GAD cantonal
Bar el Cipriano	Calceta	Vía a Platanales	35	GAD cantonal
Asadero Pai	Calceta	calle salinas	10	GAD cantonal
La Olla	Calceta	Vía platanales	35	GAD cantonal
Montecristo	Calceta	Calle 10 de agosto	20	GAD cantonal
Cabaña Prrales	Calceta	Calle Atahualpa	30	GAD cantonal
Picantería Chavito	Calceta	Calle Salinas	30	GAD cantonal
Josefa Auxiliadora	Calceta	Sitio Tordo	30	No Consta
San Vicente	Quiroga	Sitio La Esperanza	15	No Consta
Comedor Calceta	Membrillo	Membrillo	15	No Consta
Bachita	Membrillo	Membrillo	15	No Consta
Estrellita	Membrillo	Membrillo	15	No Consta
S/N	Membrillo	Membrillo	5	No Consta

FUENTE: GAD cantón Bolívar. 2012.

c. ENCUESTAS APLICADAS

DATOS PERSONALES / EDAD

Grafico 4.2. Edad de los encuestados



Cuadro 4.2. Edad de los encuestados

EDAD	
18-28	47
29-39	43
40-65	24
Más de 65	10
Total	124

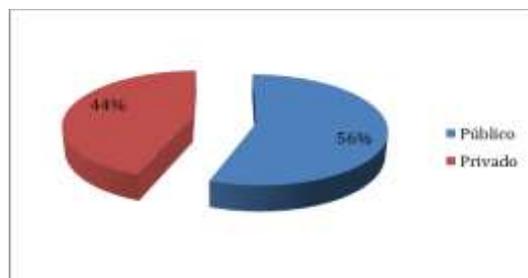
Elaborado por Henry Zambrano

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Del total de los encuestados el 38 % de las personas que visitan un restaurant gourmet en el cantón Bolívar tienen una edad promedio de 18 a 28 años, el 35% tienen una edad entre 29 a 39 años, el 19 % entre una edad de 40 a 65 años y en un 8% son personas mayores de los 65 años.

EMPLEO

Grafico 4.3. Empleo



Cuadro 4.3 Empleo de los encuestados

EMPLEO	
Público	69
Privado	55
Total	124

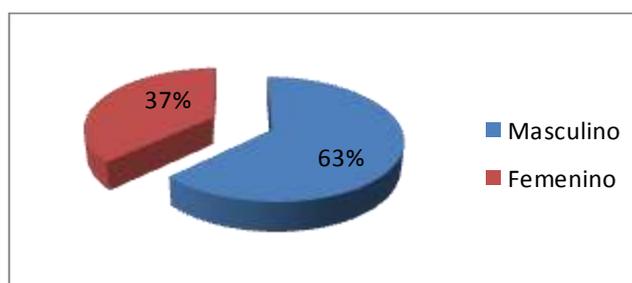
Elaborado por Henry Zambrano

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Del total de los encuestados el 56 % de las personas que llegan a un restaurant gourmet son personas que trabajan en el sector público y un 44% son personas que laboran en el sector privado.

SEXO

Grafico 4.4. Sexo de los encuestados



Cuadro 4.4. Sexo de los encuestados

Masculino	78
Femenino	46
Total	124

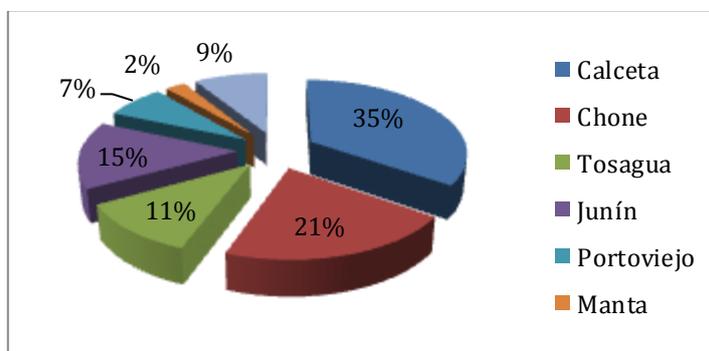
Elaborado por Henry Zambrano

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Del total de los encuestados el 63 % de las personas que llegan a un restaurant gourmet son personas del sexo masculino y un 37 % son personas del sexo femenino.

SEÑALE CON UNA X SU LUGAR DE RESIDENCIA

Grafico 4.5. Lugar de residencia



Cuadro 4.5. Lugar de residencia

Calceta	43
Chone	26
Tosagua	14
Junín	18
Portoviejo	9
Manta	3
Otros	11
Total	124

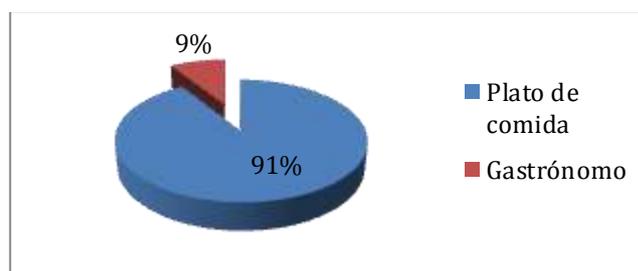
Elaborado por Henry Zambrano

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Del total de los encuestados el 35 % pertenece a Calceta, el 21 % al cantón Chone, el 11 % al cantón Tosagua, el 15 % al cantón Junín, un 7% al cantón Portoviejo, 2 % al cantón Manta y un 9 % a otros.

¿CONOCE USTED EL SIGNIFICADO DE OFERTA GOURMET? SEÑALE EL QUE CREE CONVENIENTE:

Grafico 4.6. Significado de oferta gourmet



Cuadro 4.6. Significado de oferta gourmet

Plato de comida	113
Gastrónomo	11
Total	124

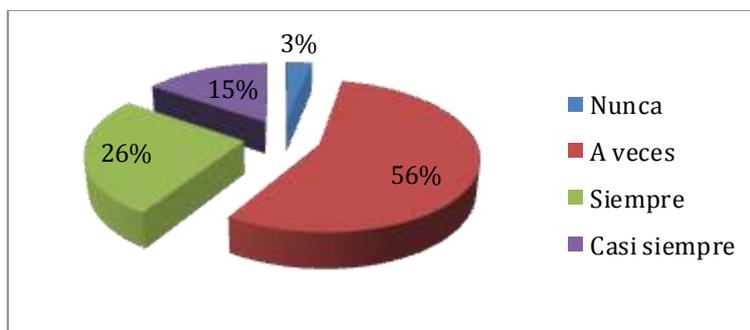
Elaborado por Henry Zambrano

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

A responder de la interrogante un porcentaje del 91 % acertó en definir a la oferta gourmet derivada del francés como plato de comida, y así mismo un 9 % restante opina que significa gastronomo.

¿HA VISITADO USTED UN RESTAURANTE GOURMET?

Grafico 4.7. Visita a un restaurante de oferta gourmet



Cuadro 4.7. Visita a un restaurante de oferta gourmet

Nunca	4
A veces	69
Siempre	32
Casi siempre	19
Total	124

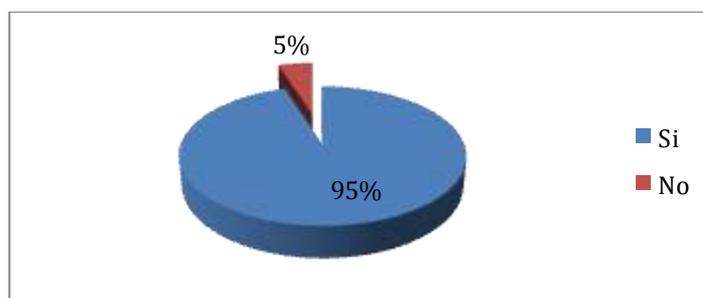
Elaborado por Henry Zambrano

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Según el cuestionamiento el 56 % de los encuestados a veces ha visitado un restaurante gourmet, un 26 % siempre visita, el 15 % casi siempre y un 3 % nunca ha visitado.

¿CONSIDERA USTED RELEVANTE EL DISEÑO DE UNA OFERTA GOURMET DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA DEL CANTÓN BOLÍVAR EN LA PROVINCIA DE MANABÍ?

Grafico 4.8. Diseño de una oferta gourmet es relevante en la gastronomía típica manabita



Cuadro 4.8. Diseño de una oferta gourmet es relevante en la gastronomía típica manabita

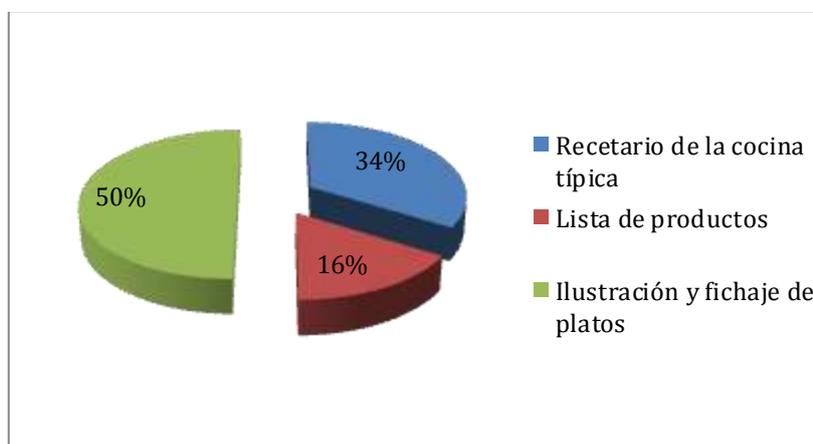
Si	118
No	6
Total	124

Elaborado por Henry Zambrano

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Según los encuestados un 95 % opina que si es relevante el diseño de una oferta gourmet de la gastronomía típica del cantón Bolívar y un 5 % restante opina que no.

MARQUE CON UN VISTO LOS ELEMENTOS RELEVANTES QUE USTED CREE DEBEN INCLUIRSE DENTRO DEL DISEÑO DE UNA OFERTA GOURMET DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA DEL CANTÓN BOLÍVAR EN LA PROVINCIA DE MANABÍ.

Grafico 4.9. Elementos relevantes que deben incluirse en la oferta gourmet**Cuadro 4.9. Elementos relevantes que deben incluirse en la oferta gourmet**

Recetario de la cocina típica	42
Lista de productos	20
Ilustración y fichaje de platos	62
Total	124

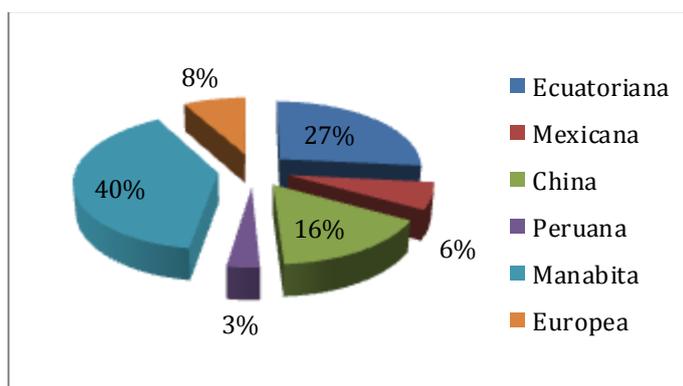
Elaborado por Henry Zambrano

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Según la pregunta planteada los elementos relevantes que deben incluirse dentro del diseño de una oferta gourmet de la gastronomía típica de Bolívar, para los encuestados un 50 % opina es la ilustración y fichaje de platos, otro 34% recetario de la cocina típica y un 16 % lista de productos.

SEÑALE CON UNA X EL TIPO DE COMIDA QUE USTED PREFERE:

Gráfico 4.10. Tipo de comida preferida



Cuadro 4.10. Tipo de comida preferida

Ecuatoriana	33
Mexicana	8
China	20
Peruana	4
Manabita	49
Europea	10
Total	124

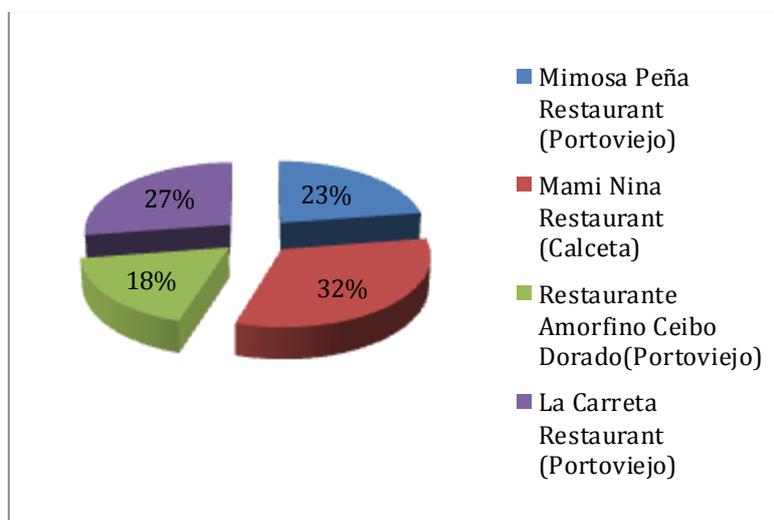
Elaborado por Henry Zambrano

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Según la pregunta un 40 % de los encuestados prefiere la comida manabita, otro 27 % la ecuatoriana, 16% la comida China, 8 % la Europea, 6 % la Mexicana y en menor porcentaje un 3 % la Peruana.

DE LA SIGUIENTE LISTA DE RESTAURANTES DE COMIDA GOURMET EN MANABÍ SEÑALE CUAL DE ELLOS VISITARÍA:

Grafico 4.11. Cuál de los restaurantes de comida gourmet en Manabí visitaría



Cuadro 4.11. Cuál de los restaurantes de comida gourmet en Manabí visitaría

Mimosa Peña Restaurant (Portoviejo)	28
Mami Nina Restaurant (Calceta)	40
Restaurante Amorfino Ceibo Dorado (Portoviejo)	22
La Carreta Restaurant (Portoviejo)	34
Total	124

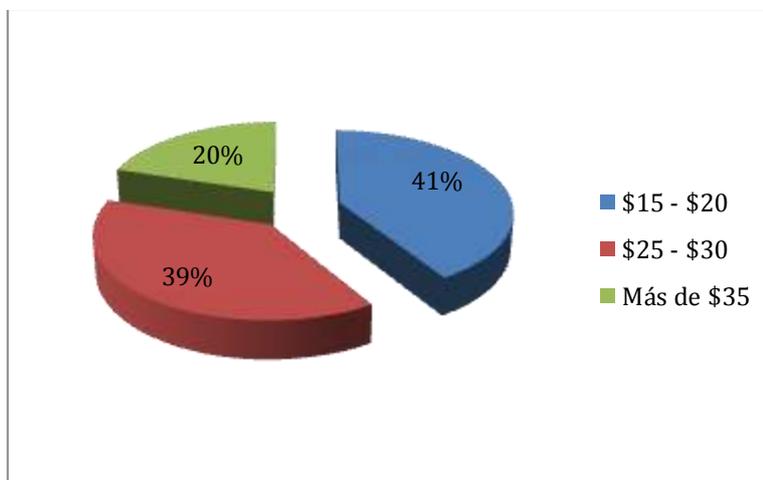
Elaborado por Henry Zambrano

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

La pregunta enlista cuatro restaurantes conocidos de la provincia de Manabí, de los cuales los encuestados visitarían en el siguiente porcentaje un 32 % Mami Nina restaurant, el 27 % la Carreta restaurant, un 23 % Mimosa Peña Restaurant y el 18 % Restaurante Amorfino Ceibo Dorado.

MARQUE CON UNA X EL PRESUPUESTO QUE ESTARÍA USTED DISPUESTO A INVERTIR EN UN RESTURANTE DE TIPO GOURMET:

Grafico 4.12. Presupuesto que estaría dispuesto a invertir en un restaurant tipo gourmet



Cuadro 4.12. Presupuesto que estaría dispuesto a invertir en un restaurant tipo gourmet

\$15 - \$20	51
\$25 - \$30	48
Más de \$35	25
Total	124

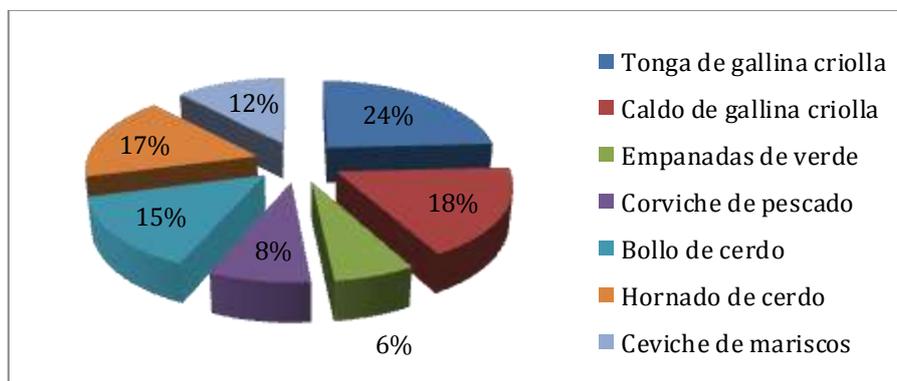
Elaborado por Henry Zambrano

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

El presupuesto que los clientes están dispuestos a invertir en un restaurant tipo gourmet un 41 % de los encuestados opina de entre \$15 - \$20, un 39 % \$25 - \$30 y por último el 20 % más de 35 dólares americanos

LOS PLATOS DE LA GASTRONOMÍA MANABITA DE SU PREFERENCIA

Grafico 4.13. Preferencia de los platos de gastronomía típica manabita



Cuadro 4.13. Preferencia de los platos de gastronomía típica manabita

Tonga de gallina criolla	30
Caldo de gallina criolla	22
Empanadas de verde	8
Corviches de pescado	10
Bollo de cerdo	18
Horneado de cerdo	21
Ceviche de mariscos	15
Total	124

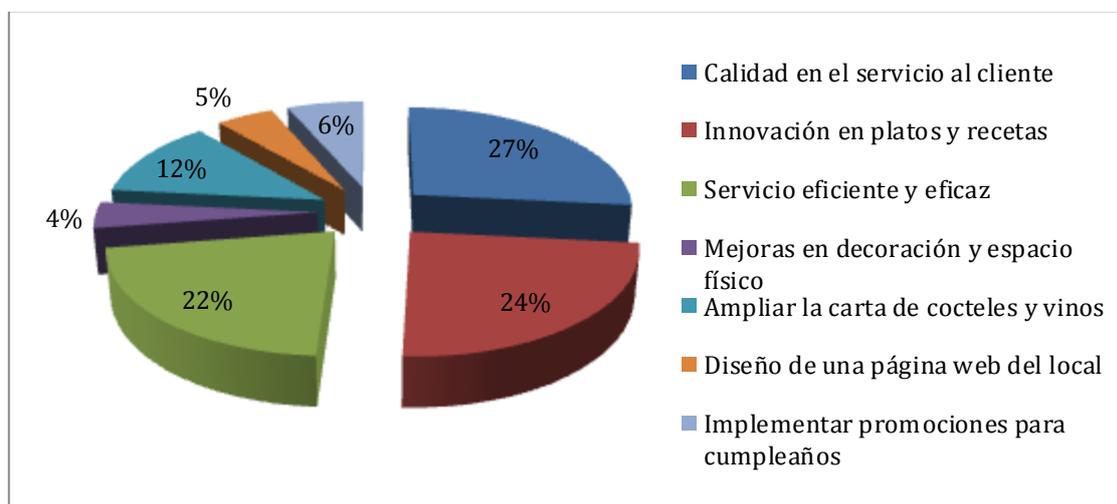
Elaborado por Henry Zambrano

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

En cuanto a la preferencia de los platos de la gastronomía manabita los encuestados respondieron así: 24 % tonga de gallina criolla, 18% caldo de gallina criolla, 17 % horneado de cerdo, 15% bollo de cerdo, 12 % ceviche de mariscos, 8 % corviche de pescado y 6 % empanadas de verde.

SEÑALE CON UNA X LAS RECOMENDACIONES QUE USTED LE HARÍA AL PROPIETARIO DE UN ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO GOURMET.

Grafico 4.14. Recomendaciones que haría al propietario de un establecimiento de comidas gourmet



Cuadro 4.14. Recomendaciones que haría al propietario de un establecimiento de comidas gourmet

Calidad en el servicio al cliente	33
Innovación en platos y recetas	30
Servicio eficiente y eficaz	27
Mejoras en decoración y espacio físico	5
Ampliar la carta de cocteles y vinos	15
Diseño de una página web del local	6
Implementar promociones para cumpleaños	8
Total	124

Elaborado por Henry Zambrano

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

La pregunta plantea recomendaciones que haría al propietario de un establecimiento de comidas gourmet, los encuestados opinan de la siguiente manera: el 27 enfoca en la calidad en el servicio al cliente, 24 % innovación en platos y recetas, 22 % servicio eficiente y eficaz, 12 % ampliar la carta de cocteles y vinos, 6 % implementar promociones para cumpleaños, 5% diseño de una página web del local y un 4 % mejoras en decoración y espacio físico.

d. VALORACIÓN GENERAL DE LA ENCUESTA

Según los cuestionamientos planteados el 35 % de la población encuestada es nacida en la parroquia Calceta del cantón Bolívar, así mismo el 91 % entiende por oferta gourmet "plato de comida". El 51 % de los encuestados ha visitado a veces un restaurante de tipo gourmet, es de gran aceptación la oferta gourmet de la comida típica según el 95 % de la población, de igual forma un porcentaje de 40 % prefiere la comida manabita ecuatoriana y para los investigados los platos que preferencia se enlistan así: tonga de gallina criolla, caldo de gallina criolla, horneado de cerdo, bollo de cerdo con maní, ceviche de mariscos, corviche de pescado y empanadas de verde.

De acuerdo a los datos recopilados en su mayoría de encuestados hace ver factible la elaboración de una oferta gourmet que permita aportar a la mejora de la comida típica local , debido a que la gastronomía debe ir de acuerdo con el desarrollo del país.

**e. RESULTADOS DE CUESTIONARIO REALIZADO A LOS
PRESTADORES DE SERVICIO.**

La entrevista como instrumento de investigación fue utilizada en su totalidad ya que es un instrumento cualitativo de investigación y se puede emplear a un número determinado de personas involucradas en el tema

Cuadro 4.15. Entrevista establecimiento Restaurante Don Milton

<p>NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Restaurante Gourmet Don Milton</p> <p>PROPIETARIO: Chef Milton Zambrano Celular : 0985419325</p> <p>CORREO ELECTRÓNICO: miltonzambranov@hotmail.com</p>	
<p>1.</p>	
<p>2. ¿CUÁL ES SU CONCEPTO ACERCA DE LA GASTRONOMÍA GOURMET? La Gastronomía Gourmet en estos tiempos está en un auge; es cuestión de creatividad, fusiones y a la vez hacer formulas únicas de cada persona, eso realmente se entiende por gourmet.</p> <p>3. DEFINA LOS PRINCIPALES ELEMENTOS DE LA COCINA TÍPICA MANABITA: Hay varios elementos, principalmente la higiene es uno de los puntos fuertes que sostenemos aquí en este restaurante el aseo y la limpieza. Y entre los ingredientes que hacen que la comida sea representativa de Manabí, se tiene la chicha, la tortilla de maíz y principales tenemos el maní que es lo que no debe faltar en toda comida Manabita.</p> <p>4. ¿CONSIDERA USTED IMPORTANTE EL DISEÑO DE UNA OFERTA INNOVADORA DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA PARA EL DESARROLLO ECONÓMICO Y SOCIAL DEL CANTÓN BOLÍVAR? Es muy importante estar siempre creando diseños, formando una estructura en hacer que un negocio personalmente crezca o a la vez también colectivo a nivel de la sociedad Manabita o del cantón; eso hace tener más creatividad, ingenio y presentación que es lo que está faltando en el cantón Bolívar; la presentación en platos no se está innovando, ya que se piensa que si se cambia la presentación de un plato manabita se está dañando lo tradicional y no es así; se puede cambiar la</p>	

presentación sin quitarle la esencia Manabita.

5. NOMBRE ALGUNAS RECETAS ORIGINALES PREPARADAS EN EL CANTÓN BOLÍVAR:

Entre las principales recetas originales del cantón se tiene la torta de yuca que ya nos e hace, solo en fiestas gastronómica, es muy deliciosa que lleva la yuca, la panela y el queso. También está la tonga manabita que es muy vendida, que lleva el maní, la gallina criolla, arroz, maduro.

6. ¿CUAL ES SU APORTE EN SU RECETARIO EN LO QUE RESPECTA A LA GASTRONOMÍA TÍPICA DE LA PROVINCIA DE MANABÍ?

En lo personal me gusta innovar, adaptar cosas, siempre me ha gustado decorar y que aquí en nuestro medio no se ve y sería bueno que la gente aprenda, ya que cualquier ingrediente que se tenga en la cocina se puede decorar y representar un plato.

7. ESPECIFIQUE HACIA QUE MERCADO ESTÁN DIRIGIDOS LOS PRODUCTOS DE SU ESTABLECIMIENTO:

Este establecimiento está enfocado para todas las personas que tenga el deseo y guste de conocer algo nuevo, hay muchos platos que la gente no conoce y los tenemos aquí para que la gente se atreva a probarlos.

8. DESCRIBA QUE TIPO DE IMPLEMENTOS E INSUMOS SE UTILIZAN PRINCIPALMENTE EN SU NEGOCIO.

En este negocio a parte de las materia prima que son las carnes, se tiene el aceite de oliva que es básico y se utiliza en Europa en la comida mediterránea, el aceite de sésamo, la semilla de ajonjolí, el arroz japonés, la salsa china, la salsa de soya original, la páprika.

Entre los implementos se trabaja con vajillas tipo cuadradas por ahora ya que es un negocio reciente, pero se está apuntando a que cada plato lleve su representación personalizada.

9. NOMBRE ALGUNAS DE LAS ENTRADAS, PLATOS FUERTES, SOPAS Y POSTRES QUE SE ESPECIFICAN EN LA CARTA DEL RESTAURANTE

Como es un restaurant gourmet todavía no se tiene sopas, no se preparan almuerzos, solo se tiene platos a la carta, en la línea oriental se tiene guanta frito, salsa de tamarindo artesanal, guanta relleno de queso; también las alitas al estilo barbecue acompañado de un fideo arroz crocante.

Entrevistador : Henry Javier Zambrano Mendoza

Cuadro 4.16. Entrevista establecimiento Bokatto Restaurant

<p>NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Bokatto Restaurant</p> <p>PROPIETARIO: Chef Gary García Celular : 0968984618 CORREO ELECTRÓNICO: garcia-gary@hotmail.com</p>	
<p>1. ¿CUÁL ES SU CONCEPTO ACERCA DE LA GASTRONOMÍA GOURMET?</p> <p>La gastronomía gourmet es algo muy siempre muy básico, es la forma como se la detalle se la sirva; la gastronomía manabita es muy amplia, en lo gourmet solo cambia en la forma de servir como se decore y presente.</p> <p>2. DEFINA LOS PRINCIPALES ELEMENTOS DE LA COCINA TÍPICA MANABITA:</p> <p>Se tiene un sinnúmero, se tiene el maní, productos del mar, la gallina criolla entre otros que son muchos.</p> <p>3. ¿CONSIDERA USTED IMPORTANTE EL DISEÑO DE UNA OFERTA INNOVADORA DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA PARA EL DESARROLLO ECONÓMICO Y SOCIAL DEL CANTÓN BOLÍVAR?</p> <p>Es muy notorio es la actualidad como el cantón Bolívar está creciendo en todo ámbito y principalmente en lo turístico, los fines de semanas la Calceta es muy visita, si se considera muy importante para el desarrollo del cantón.</p> <p>4. NOMBRE ALGUNAS RECETAS ORIGINALES PREPARADAS EN EL CANTÓN BOLÍVAR:</p> <p>Entre las principales recetas se tiene, bollo, hayaca, seco de gallina, caldo de gallina, tilapia, carne punzada, guatita, caldo de chancho, entre otros.</p> <p>5. ¿CUAL ES SU APOORTE EN SU RECETARIO EN LO QUE RESPECTA A LA GASTRONOMÍA TIPICA DE LA PROVINCIA DE MANABÍ?</p> <p>En realidad la comida manabita no requiere un realce de sabores, ya que la materia prima que los manabitas tenemos es muy rica, aquí se aporta más bien con la atención al cliente y el servicio la forma en la que</p>	

van elaborados cada plato.

6. ESPECIFIQUE HACIA QUE MERCADO ESTÁN DIRIGIDOS LOS PRODUCTOS DE SU ESTABLECIMIENTO:

Está dirigido a todas las personas que le guste ser bien atendidos, los clientes tienen el agrado de conocer cómo van preparados los alimentos, la higiene principalmente.

7. DESCRIBA QUE TIPO DE IMPLEMENTOS E INSUMOS SE UTILIZAN PRINCIPALMENTE EN SU NEGOCIO.

En este establecimiento se ofrecen, desayunos, almuerzos, eventos y parrilladas; por lo que se ocupan varios implementos y lo gourmet es lo mismo solo cambian en la presentación como se sirve el detalle que se le da a cada plato.

Entre los implementos no se usa nada que sea de madera, ni implementos nocivo para el consumo humano.

8. NOMBRE ALGUNAS DE LAS ENTRADAS, PLATOS FUERTES, SOPAS Y POSTRES QUE SE ESPECIFICAN EN LA CARTA DEL RESTAURANTE.

En si no se tiene platos a la carta, porque como antes se mencione lo que se ofrecen son almuerzos; solo en eventos ofrecemos los que es filet mignon, ceviche peruano, suprema de pollo, entre otros.

Entrevistador : Henry Javier Zambrano Mendoza

Cuadro 4.17. Entrevista establecimiento Mami Nina

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:

Mami Nina

PROPIETARIO: Henry Valencia

Celular : 0983311232

CORREO ELECTRÓNICO:

hvalenciaparraga@gmail.com



1. ¿CUÁL ES SU CONCEPTO ACERCA DE LA GASTRONOMÍA GOURMET?

Para empezar la comida entra por los ojos, eso es lo que hace la gastronomía gourmet presentar un plato mucho más elaborado que el típico, el tradicional, que se vea mejor, que lleve a degustar al cliente.

2. DEFINA LOS PRINCIPALES ELEMENTOS DE LA COCINA TÍPICA MANABITA:

En Manabí, se destila mucho y es típico usar el plátano, el maní, el maíz, el choclo, estos son prácticamente la base de la comida manabita.

3. ¿CONSIDERA USTED IMPORTANTE EL DISEÑO DE UNA OFERTA INNOVADORA DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA PARA EL DESARROLLO ECONÓMICO Y SOCIAL DEL CANTÓN BOLÍVAR?

Le hace mucha falta al cantón una propuesta de esta, coordinar todos los que ofrecemos este tipo de servicio y comenzar a ofrecer los platos típicos de la comida manabita y empezar a ofrecerlos en la carta que cada que alguien vaya a un local del cantón Bolívar encontrar los platos típicos, y empezar a elaborar los platos más decorados, presentados de una forma diferente.

4. NOMBRE ALGUNAS RECETAS ORIGINALES PREPARADAS EN EL CANTÓN BOLÍVAR:

Como receta principal podemos decir del viche de camarón de río, tiene de base como es el maní, el plátano, camote, yuca, choclo, frejoles, haba, todos estos ingredientes lleva este plato típico.

5. ¿CUAL ES SU APOORTE EN SU RECETARIO EN LO QUE RESPECTA A LA GASTRONOMÍA TIPICA DE LA PROVINCIA DE MANABÍ?

En este Restaurante se ofrece el patacón con longaniza que no se lo van a ofrecer en ningún lugar más de Manabí ya que es una receta original, se prepara con vinagre, limón y cebolla perlo, esto le da un sabor distinto y eso lo va a encontrar en Mami Nina Restaurante.

6. ESPECIFIQUE HACIA QUE MERCADO ESTÁN DIRIGIDOS LOS PRODUCTOS DE SU ESTABLECIMIENTO:

Los productos van dirigidos a un mercado de media hacia alta.

7. DESCRIBA QUE TIPO DE IMPLEMENTOS E INSUMOS SE UTILIZAN PRINCIPALMENTE EN SU NEGOCIO.

Se trabaja con implementos de primera calidad, cocina industriales hechas en molde de acero inoxidable, cuchillos tramontinas, extractores de calor, porque los buenos implementos te aseguran un plato de buena calidad y así mismo con los productos la materia prima se utiliza todo de primera calidad.

8. NOMBRE ALGUNAS DE LAS ENTRADAS, PLATOS FUERTES, SOPAS Y POSTRES QUE SE ESPECIFICAN EN LA CARTA DEL RESTAURANTE.

En este establecimiento de entrada tenemos patacones rellenos, cocteles de camarón, hora de carne, comida de varios países; platos fuertes, filet mignon, corvina en salsa de marisco, camarones al ajillo, también camarón de río, tilapia en salsa de marisco, costilla, alistas barbiquiu, cordón bleu, postres, entre otros.

Entrevistador : Henry Javier Zambrano Mendoza

Cuadro 4.18. Entrevista Lic. Eumeny Álava.

<p>ENTREVISTADO: Lcdo. Eumeny Álava Celular : 0997428045</p>	
<p>1. RESEÑA SOBRE LA COMIDA TÍPICA DEL CANTÓN BOLÍVAR</p> <p>La comida ancestral o comida típica es una tradición de nuestros antepasados hasta llegar a la actualidad, por eso aquí a través de las ferias y festivales tratamos de preservar y conservar esta tradición; son diversos platos que se mantienen conservados todavía, en algunos son la mezcla entre lo autóctono y la penetración europea cuando invadieron los españoles, otros que se</p>	

conservan como primitivos y los que se fusionan.

Los ingredientes principales de la gastronomía Manabita está el maíz, el plátano, el maní, el zapallo, la yuca, el haba, el frejol, entre otros; hay otros introducidos como la caña de azúcar que se elabora la panela y se la mezcla con el maní y con esto se hace la natilla. Si se habla de los ingredientes ancestrales – primitivos no se va a encontrar algunos, es por esto que se hace una fusión y de ahí se pueden preparar los platos típicos manabitas.

Entre esos platos típicos manabitas que incluso tienen que ver con la terminología ICHE, que es propio nuestro, porque no es coincidencia que solo en Manabí haya platos típicos que terminen con la palabra ICHE, como por ejemplo, viche, troliche, corviche, el guariche y el pechiche con el que se hace una mistela que es una bebida típica del manabita. Así mismo estos platos se preparan con maní, plátano, yuca, zapallo, camote, habas, choclo, frejol, achochas y pescado que es nuestro también. El queso a través del suero blanco es propio de la zona norte de Manabí y a base del queso se hace muchas comidas, es decir salen muchos derivados de la leche. Así mismo la gallina criolla con la cual se hace el típico caldo de gallina pata amarilla, también se presenta en estofado de gallina y se lo puede presentar envuelto en una hoja acompañado con maní y maduro.

Se presenta también los caldos como llamamos los manabitas, utilizando productos originarios del medio; las menestras de plátanos y otras formas de representar la comida típica de Manabí esta la tortilla de maíz horneada en fogones, está la tortilla de yuca acompañada con queso o chicharrón, el pan de almidón, el bollo, el tamal que es una especie de jeren elaborada con maíz y se le agrega una presa de gallina, gordo de maní y rodaja de huevo. Así mismo tenemos la salprietá nuestra que se hace con maíz y con culantro de pozo que es el que crece en nuestras tierras. Por eso es que a Manabí se la conoce como la provincia del viche y la salprietá y que aquí por eso se lo hace en los festivales y ferias para relevar la importancia que tiene el maní.

Hablar de la gastronomía típica de Manabí no solo están las comida de sal también tenemos las de dulces que son los troliches, espolvorones, suspiros, los turrone, los chocolatines de las abuelas que eran envueltos en papel despacho, las bebidas, como son la mistela, el rompope, el trago de olla, el borroque que es primitivo que es hecho del zumo de la chontilla y el maduro, la chucula, la espumilla y un sinnúmero de bebidas más.

2. CUALES SON LOS PLATOS ICONOS DEL CANTON BOLIVAR

Los principales son 3:

- Tonga
- Viche
- Suero blanco

3. SEGÚN SU OPINION QUE PUNTOS PUEDEN DESTACAR AL LLEVAR ESTOS PLATOS TIPICOS A UNA PRESENTACION GOURMET.

Es la misma comida sola que hay que representarla de mejor manera y cambiando su porción también, decorándola que llame la atención y sea apetecible, aunque hay personas que le gusta eso e incluso conocer y hacer todo la preparación.

4. PIENSA USTED QUE AL MOMENTO DE CAMBIAR LA PRESENTACION DE LA COMIDA TIPICA PIERDA SU SABOR.

Es cuestión de gustos hay personas que le gusta el olor que se percibe al momento de abrir una tonga, hay otras personas que no les gusta prefieren comerla en algún plato, así mismo en una mesa de mucha etiqueta es mejor representarla en un plato. En realidad no pierden en gran cantidad su sabor.

5. CUAL ES SU RECOMENDACIÓN PARA LLEVAR LA COMIDA TIPICA A ESTILO GOURMET.

Es importante hacerle conocer a las personas que van a degustar de un plato típico en forma gourmet, que es la típica gastronomía manabita que se encuentra con otra expresión.

Así mismo recomiendo que no se desnaturalice lo originario y ancestral; conservar y preservar la tradición y no agregarle ingredientes que no llevan.

Entrevistador : Henry Javier Zambrano Mendoza

➤ **ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LAS ENTREVISTAS**

En base a la investigación por medio del instrumento entrevista aplicada a dueños de restaurantes importantes de la ciudad de Calcuta, los platos principales de la gastronomía manabita y bolivareense que preponderan en sus criterios son: Tonga de gallina criolla, viche y suero blanco. Cabe resaltar que la variedad de platos que existen en el cantón tienen características e ingredientes similares como son el plátano verde, maíz, maní, cultivados en la

zona, aves de corral y carnes de res y cerdo. En la actualidad es importante el diseño de una oferta gourmet diferente que resalte tanto la presentación y decoración de los platos para darles realce, se fundamenta que al trabajar con este estilo no cambiará la esencia de los platos, ya que se tomará como base la receta estándar de los mismos.

4.3. RESEÑAR SISTEMÁTICAMENTE LOS PROCEDIMIENTOS METODOLÓGICOS PARA EL DISEÑO DE LA OFERTA GOURMET TÍPICA DEL CANTÓN BOLÍVAR.

a. MATRIZ FODA DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA DEL CANTÓN BOLIVAR.

Cuadro 4.19. Matriz FODA

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
F1. Variedad gastronómica. F2. identidad gastronómica. F3. Platos originales de la zona. F4. Platos elaborados con productos de la zona. F5. Incremento de establecimientos en restauración de comida típica.	O1. E.S.P.A.M O2. MINTUR O3. Inversión privada. O4. Instituciones financieras. O5. Profesionales en gastronomía. O6. Ferias de gastronomía típica.
DEBILIDADES	AMENAZAS
D1. Falta de estandarización de las recetas. D2. Desorganización de los expendedores de comida. D3. Desvalorización del producto D4. Aculturización en las recetas	A1. Epidemias. A2. Introducción de recetas foráneas. A3. Pérdida de identidad gastronómica. A4. Fenómenos naturales. A5. Inestabilidad política.

ELABORADO POR: Henry Zambrano

b. FODA ESTRATÉGICO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA DEL CANTÓN BOLIVAR.

Cuadro 4.20. Matriz FODA ESTRATÉGICO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA.

FODA ESTRATÉGICO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA DEL CANTÓN BOLIVAR.		Oportunidades	Amenazas	
			ESPAM MFL	Epidemias
			MINTUR	Introducción de recetas foráneas
			Inversión privada	Pérdida de la identidad gastronómica
			Instituciones financieras	Fenómenos naturales
			Profesionales en gastronomía	Inestabilidad política
			Ferias de gastronomía típica	
	ESTRATEGIAS FO	ESTRATEGIAS FA		
Fortalezas	Variedad gastronómica	Ronda de capacitaciones a los prestadores de servicios en temas relacionados con la preparación de platos típicos con la colaboración el MINTUR.	Campaña y casa abierta con chefs invitados de la provincia acerca de gastronomía e identidad de los pueblos.	
	Identidad gastronómica			
	Platos originales de la zona			
	Platos elaborados con productos de la zona			
	Incremento de establecimientos en restauración de comida típica	ESTRATEGIAS DO	ESTRATEGIAS DA	
Debilidades	Falta de estandarización de las recetas	Creación de un documento publicitario recetario para promover la gastronomía típica de bolívar	Socialización conjunta con MINTUR en el cantón bolívar acerca de la gastronomía y su historia	
	Desorganización de los expendedores de comida			
	Desvalorización del producto			
	A culturización en las recetas.			

Elaborado por: Henry Zambrano

c. DIAGNÓSTICO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN BOLÍVAR.

La gastronomía de Bolívar se ve enriquecida por las aportaciones de los diferentes cantones de la provincia de Manabí, encontrándose en la

preparación de los platos típicos variedad de productos e ingredientes producidos y cosechados en el mismo. Bolívar es un cantón eminentemente agrícola y ganadero, razones por las que muchos de sus platos se basan en lácteos, carne de res, cerdo, aves de corral y otros, la cocina bolivarenses proyecta un toque familiar y criollo en su preparación, combinando entre si vegetales, frutos y granos autóctonos de la zona.

d. ANÁLISIS DE LA OFERTA GOURMET DEL CANTÓN

BOLIVAR.

La oferta gourmet del cantón Bolívar básicamente no ha sido desarrollada, en la actualidad existen restaurantes que ofrecen platos de la gastronomía gourmet nacional e internacional que han sido introducidos, ofreciendo al cliente platos novedosos elaborados en distintos restaurantes de la provincia y el país. La cocina bolivarenses es el resultado de una evolución de años de tradición y cultura, en la que predomina sinfín de ingredientes que de la manera adecuada y con las técnicas y asesoramiento correctos dan como resultado un producto apto para la venta y consumo.

4.4. DETALLAR UN FORMATO DE RECETAS ESTÁNDAR PRÁCTICO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA ENFOCADO EN UNA NUEVA OFERTA GOURMET

a. ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS GASTRONÓMICAS.

El proceso propio de estandarización de recetas se realizó en un proceso de dos pasos que permitieron identificar con claridad los principales contenidos y técnicas y al mismo tiempo incorpora el costo de cada receta.

Primer paso: identificación y reconocimiento de los conocimientos empíricos de la gastronomía local.

Segundo paso: un análisis técnico de cada receta donde se aportan los conocimientos técnicos en los procesos, insumos a utilizar y costos.

A continuación se detalla un listado de platos típicos de la gastronomía del cantón Bolívar tentados a formar parte del recetario final gastronómico gourmet.

Cuadro 4.21. Platos Típicos de Bolívar

NOMBRE DEL PLATO	
Tonga de gallina criolla	Empanadas de verde
Caldo de gallina criolla	Bolón de verde
Seco de gallina criolla	Encebollado de pescado
Bistec de pescado	Sancocho de pescado
Horneado de cerdo	Arroz con conchas
Bollo de cerdo	Aguado de gallina criolla
Pescado horneado	Colada de piña y quaker

Elaborado por: Henry Zambrano

4.5. PROPUESTA FINAL: RECETARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA GOURMET DEL CANTÓN BOLÍVAR

a. DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA

El recetario es el libro que recopila diversas recetas de cocina. Estas recetas consisten en la descripción de los pasos a seguir para preparar una comida, incluyendo también los ingredientes que se necesitan.

La propuesta está dirigida a todo prestador de servicio, que quiera emprender el negocio de la comida típica, ya que el recetario representa un excelente instrumento de ayuda para que cualquier cocinero tome a su cargo en la elaboración de los platos

b. OBJETIVO DE LA PROPUESTA:

- Promover el rescate de la comida típica del cantón Bolívar, a través de un recetario maestro para el desarrollo de la gastronomía gourmet.

c. DESARROLLO DE LA PROPUESTA

Las recetas surgieron de la investigación bibliográfica, y de campo en base al conocimiento para emplear los distintos ingredientes que fueron utilizados para la preparación de los mismos. Éstas recetas fueron seleccionadas por ser las más emblemáticas y representativas de la gastronomía manabita.

CONTENIDO:

- **ENTRADAS**
- **PLATOS FUERTES**
- **SOPAS**
- **BEBIDAS**

d. JUSTIFICACIÓN

Los productos que tiene el cantón Bolívar son sumamente importantes para una alimentación sana y completa, y con este argumento es importante rescatar la cultura gastronómica. De esta manera se puede analizar las propiedades nutricionales de dichos productos y entender el porqué de su preparación y creación, ya que todo tiene su razón de ser; por estos motivos se puede buscar la manera de potenciar y proyectar la cultura gastronómica del cantón

e. DESCRIPCIÓN DEL RECETARIO:

De la información recolectada de los prestadores de servicio gastronómico del cantón se obtuvo los platillos más relevantes y tradicionales que se preparan cotidianamente.

Los ingredientes que se incluyen en la propuesta son cultivados en la provincia, cantón Bolívar y sus alrededores, es importante mencionar el valor nutricional de los mismos, que siendo labrados en los campos se producen de forma natural, se comercializan en los mercados y plazas frescos del mismo día, lo que involucra que las preparaciones sean aptas para ser ingeridas por los consumidores.

Los alimentos en el menú bolivarenses están distribuidos así: El Caldo o la Sopa que es la combinación de vegetales hervidos con variedad de carnes o cremas de vegetales cocidos originarios de la zona. El jugo, colada o extracto de fruta, hecho a base de frutas y avenas como los cítricos. El Segundo o Plato principal consiste en una porción de ensalada, la porción de arroz, la carne que puede ser molusco, pez, res, cerdo o pollo, además de la menestra a base de granos.

f. RECETAS:

Cuadro 4.22. RECETA: ESTOFADO DE ALBACORA

NOMBRE DE LA RECETA: ESTOFADO DE ALBACORA					
TIPO DE PREPARACIÓN: Plato fuerte NÚMERO: 001 TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1: hora TIEMPO DE COCCIÓN: 1: hora UTENSILIOS: bol, cuchillo, tabla de picar, ollas.					
PESO DEL PLATO: 630GR NÚMERO DE PAX: 2					
CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	VALOR COMPRA	VALOR GRAMO	VALOR TOTAL
300	Gr	Albacora	2.00	0.0040	1.20
60	Gr	Pimiento rojo	0.25	0.0005	0.03
60	Gr	Pimiento verde	0.25	0.0005	0.03
100	Gr	Yuca	0.25	0.0005	0.05
50	Gr	Cebolla paiteña	0.06	0.0001	0.003
10	Gr	Ajo	0.20	0.0004	0.004
80	Gr	Tomate	0.15	0.0003	0.024
30	Gr	Mantequilla	0.10	0.0002	0.006
	c/n	Sal y pimienta			
40	Ml	achiote	0.25	0.0004	0.016
1	U	maduro	0.15	0.0003	0.03
150	Gr	Arroz	0.25	0.0005	0.075
Costo total de la receta			\$1.46		
Costo por porción:			\$0.73		
PROCEDIMIENTO: Hacer un refrito con cebolla, ajo, pimiento. Añadir el pescado, sellar condimentar. Añadir el tomate, cocinar. Aromatizar con cilantro, rectificar. Servir con arroz, maduro y yuca.					

Elaborado por: Henry Zambrano

Cuadro 4.23. RECETA: AGUADO DE GALLINA CRIOLLA

NOMBRE DE LA RECETA: AGUADO DE GALLINA CRIOLLA					
TIPO DE PREPARACIÓN: Sopa NÚMERO: 002 TIEMPO DE PREPARACIÓN: 2: horas TIEMPO DE COCCIÓN: 2: horas UTENSILIOS: cuchillo, tabla de picar, ollas.					
PESO DEL PLATO: 369 GR NÚMERO DE PAX: 4					
CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	VALOR COMPRA	VALOR GRAMO	VALOR TOTAL
120	Gr	Arroz	0.50	0.0011	0.13
100	Gr	Arveja	0.50	0.0011	0.11
100	Gr	Zanahoria	1.00	0.0022	0.22
5	Gr	Ajo	0.50	0.0011	0.005
10	Gr	Cilantro	0.25	0.0005	0.005
700	Gr	Gallina	1.80	0.0039	2.73
50	Gr	Apio	0.55	0.0012	0.06
50	Gr	Cebolla paiteña	0.60	0.0013	0.65
12	Gr	Ají	0.30	0.0006	0.007
100	Gr	Papa chola	0.40	0.0008	0.08
15	Gr	Aceite	2.50	0.0025	0.037
2000	ml	Agua	2.00	0.002	2.00
	Al gusto	Sal, pimienta comino			
Costo total de la receta			\$6.03		
Costo por porción:			\$1.50		
PROCEDIMIENTO:					
<p>Saltear zanahoria, apio, cebolla, ajo, ají y cilantro entero, añadir la gallina, condimentar y añadir 2 litros de agua, cocinar por dos horas a fuego lento, clarificar el caldo, quitar la piel y el hueso de la gallina.</p> <p>Hacer un refrito con zanahoria, cebolla, arroz, condimentar, añadir el fondo y la gallina, agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. Añadir las arverjas, servir con picadillo de cilantro y cebolla blanca.</p>					

Elaborado por: Henry Zambrano

Cuadro 4.24. RECETA: SANCOCHO DE PESCADO

NOMBRE DE LA RECETA: SANCOCHO DE PESCADO					
TIPO DE PREPARACIÓN: Sopa NÚMERO: 003 TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1: h 30 TIEMPO DE COCCIÓN: 60 min UTENSILIOS: bol, cuchillo, tabla de picar, ollas.					
PESO DEL PLATO: 344 GR NÚMERO DE PAX: 4					
CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	VALOR COMPRA	VALOR GRAMO	VALOR TOTAL
295	Gr	Cabeza de pescado	1.50	0.0033	0.97
300	Gr	Pescado dorado	4.00	0.0088	2.64
200	Gr	Verde picado/	1.00	0.0022	0.44
100	Gr	Arvejas	0.50	0.0011	0.11
150	Gr	Yuca	0.60	0.0013	0.19
40	Gr	Zanahoria	1.00	0.0022	0.08
5	Gr	Ajo	0.50	0.0011	0.005
5	Gr	Perejil	0.25	0.0005	0.002
25	Gr	Cebolla blanca	0.25	0.0005	0.001
10	Gr	Aceite achiote	2.00	0.002	0.02
1000	Cc	Fondo de pescado	1.00	0.001	1.00
	Al gusto	Sal, pimienta comino			
Costo total de la receta			\$ 5.45		
Costo por porción:			\$1.36		
PROCEDIMIENTO:					
<p>Hacer un fondo con la cabeza de pescado y 14 litro de agua. Clarificar y reservar.</p> <p>Hacer un refrito con la cebolla, zanahoria, ajo y perejil, añadir el pescado condimentado, el fondo la yuca, cocinar por 15 minutos, añadir el verde, cocinar por 10 minutos, añadir las arvejas, rectificar, servir con picadillo de cebolla y perejil.</p>					

Elaborado por: Henry Zambrano

Cuadro 4.25. RECETA: EMPANADAS DE VIENTO

NOMBRE DE LA RECETA: EMPANADAS DE VIENTO					
<p>NÚMERO: 004 TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1:h 30 TIEMPO DE COCCIÓN: 15 min UTENSILIOS: cuchillo, tabla de picar, olla, sartén. PORCIONES: 10 PESO DE LA PORCIÓN: 40gr</p>					
<p>PESO DEL PLATO: 40gr NÚMERO DE PAX:</p>					
CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	VALOR COMPRA	VALOR GRAMO	VALOR TOTAL
250	gr	Harina de trigo	0.50	0.0011	0.27
3	gr	Sal	0.40	0.0008	0.002
3	gr	Polvo de hornear	0.50	0.0011	0.003
60	gr	Mantequilla	1.00	0.0022	0.13
5	gr	Limón sutil	0.20	0.0004	0.002
120	ml	Agua fría	1.00	0.001	1.00
200	gr	Queso fresco	2.00	0.0044	0.88
250	ml	Aceite para freír.	2.50	0.0025	0.62
Costo total de la receta			\$2.90		
Costo por porción:			\$0.29		
<p>PROCEDIMIENTO:</p> <p>Mezclar harina, sal, polvo de hornear y cernir. Formar un volcán.</p> <p>Mezclar la mantequilla, jugo de limón y agua. Poner en el centro del volcán de harina.</p> <p>Amasar muy bien, cubrir con plástico film y dejar reposar por 40 minutos. Porcionar.</p> <p>Estirar con un rodillo hasta obtener discos delgados.</p> <p>Rellenar el disco con el queso, doblar y cerrar la empanada presionando los bordes para que no se salga el relleno al momento de la cocción. Freír en abundante aceite bañando las empanadas hasta que estén doradas. Escurrir en papel absorbente.</p>					

Elaborado por: Henry Zambrano

Cuadro 4.26. RECETA: PAN DE ALMIDÓN

NOMBRE DE LA RECETA: PAN DE ALMIDÓN					
TIPO DE PREPARACIÓN: Entrada NÚMERO: 005 TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1: h 30 TIEMPO DE COCCIÓN: 1: hora UTENSILIOS: bol, cuchillo, tabla de picar, ollas.					
CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	VALOR COMPRA	VALOR GRAMO	VALOR TOTAL
300	gr	Queso duro	2.00	0.0044	1.32
300	gr	Almidón de yuca	1.10	0.0024	0.72
25	gr	Huevo	0.25	0.0005	0.012
2	gr	Yemas	0.25	0.0005	0.001
25	gr	Polvo de hornear	0.80	0.0017	0.042
30	ml	Crema de leche	1.75	0.0017	0.051
45	gr	Mantequilla	1.00	0.0022	0.099
100	gr	Panela	1.50	0.0033	0.33
50	ml	agua	1.00	0.001	0.05
10	ml	Jugo de limón	0.75	0.0007	0.007
Costo total de la receta			\$2.63		
Costo por porción:			\$0.14		
PROCEDIMIENTO:					
Porciones: 18 Gramos: 40 c/u Cernir el almidón, mezclar con el queso usando las yemas de los dedos. Hacer un agujero en el centro de la mezcla y agregar el resto de los ingredientes menos la crema de leche. Amasar hasta tener una masa homogénea. Si la maza está quebradiza, agregar la crema de leche, porcionar y disponer sobre una lata engrasada y enharinada, hornear a 180 grados centígrados de 15 a 20 minutos.					

Elaborado por: Henry Zambrano

Cuadro 4.27. RECETA: TONGA DE GALLINA CRIOLLA

NOMBRE DE LA RECETA: TONGA DE GALLINA CRIOLLA					
TIPO DE PREPARACIÓN: Plato fuerte NÚMERO: 006 TIEMPO DE PREPARACIÓN: 2: h 30 TIEMPO DE COCCIÓN: 2: h UTENSILIOS: bol, cuchillo, tabla de picar, ollas, sartén					
PESO DEL PLATO: 933 gr NÚMERO DE PAX: 3					
CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	VALOR COMPRA	VALOR GRAMO	VALOR TOTAL
300	gr	Gallina criolla	2.50	0.0083	2.49
100	gr	Cebolla perla	1.00	0.0001	0.01
100	gr	Pimiento verde	1.00	0.0001	0.01
	c/n	Cilantro			
250	gr	Plátano maduro	3.00	0.012	3.00
900	gr	Arroz	1.60	0.0035	3.17
	c/n	Hojas de plátano			
200	gr	Pasta de maní	2.50	0.0055	1.10
1000	ml	Agua	1.00	0.001	1.00
Costo total de la receta			\$10.78		
Costo por porción:			\$ 3.60		
PROCEDIMIENTO:					
<p>Salpimentar las presas de gallina y posteriormente sellar. Picar en brunoise cebolla perla, pimiento, ajo para el estofado. Cocinar el arroz, agregar agua, sal y aceite. En una olla diluir la pasta de maní para hacer la sopa, agregar cebolla perla ajo sal y pimienta y un toque de tomate. Espolvorear cilantro. Freír los plátanos maduros. Posteriormente terminada la preparación envolver en hojas de plátano y calentar en el horno.</p>					

Elaborado por: Henry Zambrano

Cuadro 4.28. RECETA: SECO DE GALLINA CRIOLLA

NOMBRE DE LA RECETA: SECO DE GALLINA CRIOLLA					
TIPO DE PREPARACIÓN:					
Plato fuerte					
NÚMERO: 007					
TIEMPO DE PREPARACIÓN:					
2: h 30					
TIEMPO DE COCCIÓN: 2: h					
UTENSILIOS: bol, cuchillo, tabla de picar, ollas, sartén.					
PESO DEL PLATO: 600 gr					
NÚMERO DE PAX: 6					
CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	VALOR COMPRA	VALOR GRAMO	VALOR TOTAL
900	gr	Gallina criolla	2.50	0.0055	5.00
50	gr	Cebolla perla	1.00	0.0022	0.11
50	gr	Pimiento verde	1.00	0.0022	0.11
	c/n	Cilantro, ajo			
250	gr	Plátano maduro	3.00	0.012	3.00
900	gr	Arroz	1.60	0.0035	3.17
	c/n	Aceite y aceite achiote			
	c/n	Comino pimienta sal			
1000	ml	Agua	1.00	0.001	1.00
Costo total de la receta			12.39		
Costo por porción:			2.06		
PROCEDIMIENTO:					
<p>Picar en brunoise la cebolla, ajo, pimiento, salpimentar el pollo.</p> <p>Posteriormente sofreír con un chorrito de aceite achiote la cebolla, pimiento y ajo, agregar el pollo, sal comino, luego el agua dejar hervir hasta que esté listo. Cocinar el arroz con aceite achiote sal, mantequilla opcional, servir rociar con cilantro picado. Freír los plátanos maduros en aceite. Servir todo junto.</p>					

Elaborado por: Henry Zambrano

Cuadro 4.29. RECETA: SUERO BLANCO

NOMBRE DE LA RECETA: SUERO BLANCO					
TIPO DE PREPARACIÓN: Plato fuerte NÚMERO: 008 TIEMPO DE PREPARACIÓN: 2: h 30 TIEMPO DE COCCIÓN: 1: h UTENSILIOS: bol, cuchillo, tabla de picar, ollas, sartén.					
PESO DEL PLATO: 540 gr NÚMERO DE PAX: 10					
CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	VALOR COMPRA	VALOR GRAMO	VALOR TOTAL
5.000	ml	Leche fresca	1.50	0.0015	0.000003
100	gr	Leche en polvo	3.00	0.0066	0.66
1	pisca	Cuajo	0.50		0.50
	c/n	Sal			
300	gr	Plátano verde	3.00	0.0066	1.98
Costo total de la receta			\$ 3.14		
Costo por porción:			\$ 0.31		
PROCEDIMIENTO: Poner todos los ingredientes en un cazo y calentar a fuego lento sin dejar de remover durante 5 minutos evitando que hierva. Verter en vasitos de barro y dejar en un lugar templado. Cuando haya cuajado, cubrir con plástico de cocina y guardar en la nevera.					

Elaborado por: Henry Zambrano

Cuadro 4.30. RECETA: CAZUELA DE PESCADO

NOMBRE DE LA RECETA: CAZUELA DE PESCADO						
TIPO DE PREPARACIÓN: Plato fuerte NÚMERO: 009 TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1: h 30 TIEMPO DE COCCIÓN: 1: h UTENSILIOS: bol, cuchillo, tabla de picar, ollas, sartén.						
PESO DEL PLATO: 419 gr			NÚMERO DE PAX: 3			
CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	VALOR COMPRA	VALOR GRAMO	VALOR TOTAL	
350	gr	Plátano verde	3.00	0.0066	2.31	
100	gr	Cebolla paiteña	1.00	0.0022	0.22	
100	gr	Tomate	1.00	0.0022	0.22	
100	gr	Pimiento verde	1.00	0.0022	0.22	
125	gr	Pasta de maní	2.50	0.0055	0.68	
454	gr	Pescado fileteado	4.00	0.0088	3.99	
	c/n	Cilantro				
	c/n	Sal, comino y pimienta				
30	gr	Limón	0.75	0.0016	0.049	
Costo total de la receta			\$7.68			
Costo por porción:			\$2.56			
PROCEDIMIENTO:						
<p>Se hace un refrito con la cebolla, el tomate, el pimiento, cilantro picado, achiote y ajo, cuando esté listo se separa en 2 porciones. Rayar el plátano verde y con la mano se maja un rato para q la masa tome consistencia, cuando esta lista se le agrega unas 4 tazas de agua y q se deshaga la masa. Se lleva a fuego medio y se la agrega una porción del sofrito y se salpimenta, se deja hervir moviendo constantemente hasta q espese.</p> <p>Si la masa se pone muy dura se le agrega agua y se sigue moviendo para q no se pegue en el fondo de la olla, cuando el plátano esta cocinado se saca del fuego y se reserva.</p> <p>A la otra porción de sofrito se le agrega la pasta de maní, previamente disuelta y se deja que tome consistencia a fuego medio, se salpimenta y cuando esté listo se reserva.</p> <p>Se alían los filetes de pescado con comino, sal y pimienta, si se desea se pueden añadir otros mariscos como camarones, ostras, pulpo, etc. En un refractario o una olla de barro (cazuela de barro) o cazuelas individuales, se pone una porción de la masa de plátano verde. Se acomodan los filetes de pescado y se le agrega una capa generosa de la salsa de maní bien esparcida y se le agrega la última capa de plátano verde, se lleva al horno a 180°C hasta q se dore, se sirve caliente acompañado de rodajas de limón.</p>						

Elaborado por: Henry Zambrano

Cuadro 4.31. RECETA: TORTILLAS DE MAÍZ

NOMBRE DE LA RECETA: TORTILLAS DE MAÍZ					
TIPO DE PREPARACIÓN: Entrada NÚMERO: 010 TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1.h TIEMPO DE COCCIÓN: 1: h30 UTENSILIOS: bol, cuchillo, tabla de amasar o mesón.					
NÚMERO DE PAX: 20 porciones					
CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	VALOR COMPRA	VALOR GRAMO	VALOR TOTAL
300	gr	Maíz amarillo rayado	3.00	0.0066	1.98
50	gr	Manteca vegetal	1.30	0.0028	0.14
454	gr	Queso duro	2.50	0.0055	2.50
100	ml	Leche	1.50	0.0015	0.15
150	gr	Huevos	0.30	0.0006	0.09
	c/n	Sal			
100	ml	Agua	1.00	0.001	0.10
Costo total de la receta			\$ 4.96		
Costo por porción:			\$0.25		
PROCEDIMIENTO:					
<p>Se elabora primeramente la masa, para esto se incorporan los ingredientes en forma de un volcán, primero el maíz rallado en medio los tres huevos, agua, leche y la manteca vegetal.</p> <p>Posteriormente rayar el queso duro, para rellenar las tortillas, elaborar las porciones y mandar al horno.</p> <p>Acompañar con una taza de café caliente y salsa de cebolla opcional.</p>					

Elaborado por: Henry Zambrano

Cuadro 4.32. RECETA: TAMAL DE GALLINA CRIOLLA

NOMBRE DE LA RECETA: HAYACA DE GALLINA CRIOLLA					
TIPO DE PREPARACIÓN: Entrada NÚMERO: 011 TIEMPO DE PREPARACIÓN: 2.h TIEMPO DE COCCIÓN: 1: h30 UTENSILIOS: bol, cuchillo, tabla de picar, ollas, sartén, cucharon.					
PESO DEL PLATO: 200 gr NÚMERO DE PAX: 8					
CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	VALOR COMPRA	VALOR GRAMO	VALOR TOTAL
400	gr	Harina de maíz	4.00	0.0088	3.52
50	gr	Manteca de cerdo	2.50	0.0055	0.27
50	gr	Mantequilla	1.00	0.0022	0.11
30	gr	Yemas de huevo	2.50	0.0055	0.16
30	gr	Clara de huevos	2.50	0.0055	0.16
	c/n	Sal, pimienta.			
5	gr	Polvo de hornear	1.50	0.0033	0.016
50	gr	Queso crema	3.75	0.0082	0.41
100	gr	Fondo de pollo	1.00	0.001	0.10
13	u	Hojas de achira			
Para el condumio:					
454	gr	Gallina criolla	2.50	0.0055	2.50
30	gr	Cebolla blanca	1.30	0.0028	0.085
50	gr	Manteca	2.50	0.0055	0.27
10	gr	Ajo molido	3.60	0.0079	0.079
	c/n	Sal, pimienta.			
20	gr	Ajjes	1.00	0.0022	0.044
50	gr	Pasas	1.60	0.0035	0.17
200	gr	Huevos duros	2.50	0.0055	1.10
Costo total de la receta			\$8.99		
Costo por porción:			\$1.12		

PROCEDIMIENTO:

Batir la manteca junto con la mantequilla, en un tazón hondo hasta que se haga una espuma. Añadir las yemas, sal, pimienta y la harina de maíz; agregar el polvo de hornear, el queso rallado, el jugo espeso del caldo del condumio, hasta obtener con todo esto, una masa ligeramente aguada similar a la de los quimbolitos.

Poner al final las claras de huevo batidas y mezclar la masa suavemente, colocándola en una bandeja. Preparación del condumio y de la hayaca: Hacer un refrito con la manteca de color, cebolla, ajo, comino y orégano; agregar el pollo y dorarlo. Verter agua, sal, pimienta y cocinarlo hasta que la carne se ponga suave y el jugo se vuelva espeso.

Dejar entibiar y desmenuzar el pollo en trozos pequeños. Guardar el jugo para usarlo en la masa de la hayaca. Limpiar y aplanar bien las hojas de achira, colocar en el centro tres cucharadas colmadas de la masa y darle la forma , finalmente añadir a la masa una cucharada de condumio.

Para decorar la hayaca y cocinarla: Decorar con tiras de ají, en los extremos una pasa y al centro una tajada de huevo duro. Doblar la hoja, envolviendo al tamal. Preparar una olla tamalera con su parrilla, cuando el agua este hirviendo y produciendo algo de vapor distribuya en la parrilla las hayacas uniformemente sin que se mojen en el agua, cocinarlas al vapor por aproximadamente media hora. Servir caliente.

Elaborado por: Henry Zambrano

Cuadro 4.33. RECETA: BOYO DE MANÍ CON CERDO

NOMBRE DE LA RECETA: BOYO DE MANÍ CON CERDO						
TIPO DE PREPARACIÓN: Entrada NÚMERO: 012 TIEMPO DE PREPARACIÓN: 2.h TIEMPO DE COCCIÓN: 2: h30 UTENSILIOS: bol, cuchillo, tabla de picar, ollas, sartén, cucharon						
PESO DEL PLATO: 540 gr NÚMERO DE PAX: 6						
CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	VALOR COMPRA	VALOR GRAMO	VALOR TOTAL	
800	gr	Plátano verde rallado	1.25	0.0027	2.20	
120	gr	Maní tostado	2.60	0.010	1.26	
60	gr	Cebolla paiteña	1.00	0.0022	0.13	
60	gr	Cebolla blanca	1.30	0.0028	0.17	
40	gr	Pimiento vede	1.00	0.0022	0.088	
20	gr	Ajo	1.50	0.0033	0.066	
5	gr	Hierba buena	0.90	0.0019	0.0099	
10	gr	Culantro	0.50	0.0011	0.011	
5	gr	orégano	1.80	0.0039	0.019	
400	gr	Carne de cerdo	2.50	0.0055	2.20	
	c/n	Aceite achiote, sal y pimienta				
100	ml	Fondo de pescado	1.00	0.001	0.10	
		Hojas de plátano				
Costo total de la receta			\$6.25			
Costo por porción:			\$ 1.04			
PROCEDIMIENTO: Rallar el verde, mezclar con un poco de aceite achiote. Sofreír la cebolla, ajo y pimiento en aceite de achiote, agregar el maní licuado, luego el verde rallado y el caldo de cerdo, añadir el culantro, la hierbabuena y el orégano. Cocinar revolviendo constantemente para que no se pegue hasta que espese, más o menos unos 10 o 12 minutos, para que se pueda armar el bollo y sazonar con sal y pimienta. Agregar el cerdo cortado en medallones o cubos y poner sobre la hoja de plátano						

Elaborado por: Henry Zambrano

Cuadro 4.34. RECETA: CORVICHE DE PESCADO

NOMBRE DE LA RECETA: CORVICHE DE PESCADO					
TIPO DE PREPARACIÓN: Entrada NÚMERO: 013 TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1.h TIEMPO DE COCCIÓN: 1: h30 UTENSILIOS: bol, cuchillo, tabla de picar, ollas, sartén, cucharón					
NÚMERO DE PAX: 10					
CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	VALOR COMPRA	VALOR GRAMO	VALOR TOTAL
30	gr	Plátano verde	3.00	0.0066	0.19
200	gr	Pescado fresco	4.00	0.0088	1.76
25	gr	Cebolla paiteña	1.00	0.0022	0.055
25	gr	Pimiento verde	1.00	0.0022	0.055
5	gr	Mostaza	2.60	0.0057	0.028
15	gr	Pasta de maní	2.50	0.0055	0.082
10	gr	Ajo	1.50	0.0033	0.033
	c/n	Sal, pimienta			
100	ml	Agua	1.00	0.001	0.10
300	ml	Aceite vegetal	3.00	0.003	0.90
	c/n	Aceite achiote			
Costo total de la receta			\$ 3.20		
Costo por porción:			\$0.32		
PROCEDIMIENTO:					
<p>En un recipiente, amasar el plátano verde cocido y el crudo, junto al aceite con achiote, la salsa de ají y el agua, hasta obtener una masa suave y uniforme.</p> <p>En una sartén, calentar el aceite y dorar la cebolla, el pimiento y el ajo. Luego, agregar la pasta de maní, el pescado picado en cubitos y salpimentar al gusto.</p> <p>Extender la masa de verde y rellenar con la preparación anterior. Con la mano, dar una forma ovalada a la masa, asegurándose que no queden orificios ni rajaduras, con el fin de evitar que el relleno se salga durante la cocción.</p> <p>Freír los corviches en aceite caliente hasta que la masa esté crocante y algo dorada.</p> <p>Acompañar con salsa de ají y rodajas de limón.</p>					

Elaborado por: Henry Zambrano

Cuadro 4.35. RECETA: CEVICHE DE PESCADO

NOMBRE DE LA RECETA: CEVICHE DE PESCADO					
TIPO DE PREPARACIÓN: Entrada NÚMERO: 014 TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1.h TIEMPO DE COCCIÓN: 30 minutos UTENSILIOS: bol, cuchillo, tabla de picar, ollas, , cucharon.					
PESO DEL PLATO: 190 gr NÚMERO DE PAX: 4					
CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	VALOR COMPRA	VALOR GRAMO	VALOR TOTAL
450	gr	Pescado picado	4.00	0.0088	3.96
50	ml	Aceite vegetal	3.00	0.0066	0.33
5	gr	Mostaza	2.60	0.0057	0.028
100	ml	Jugo de limón	1.75	0.0017	0.17
30	gr	Cebolla paiteña	1.00	0.0022	0.066
5	gr	Cilantro	1.00	0.0022	0.011
10	gr	Ají o chile	0.90	0.0019	0.019
	c/n	Sal y pimenta			
10	gr	Salsa de tomate	2.00	0.0044	0.044
100	gr	Plátano verde	3.00	0.0066	0.66
Costo total de la receta			\$ 5.29		
Costo por porción:			\$1.32		
PROCEDIMIENTO: En un tazón grande, colocar el pescado y agregar el jugo de limón, la cebolla, las hierbas, el ají y la mostaza. Dejar macerar esta mezcla durante unos 20 minutos. Salpimentar al gusto y añadir el aceite. Mezclar y dejar enfriar antes de servir. Acompañar con maíz tostado o chifles de plátano verde.					

Elaborado por: Henry Zambrano

Cuadro 4.36. RECETA: BICHE DE CAMARÓN Y PESCADO

NOMBRE DE LA RECETA: BICHE DE CAMARÓN Y PESCADO					
TIPO DE PREPARACIÓN: Sopa NÚMERO: 015 TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1.h TIEMPO DE COCCIÓN: 1:30 minutos UTENSILIOS: bol, cuchillo, tabla de picar, ollas, , cucharon.					
PESO DEL PLATO: 398 gr			NÚMERO DE PAX: 5		
CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	VALOR COMPRA	VALOR GRAMO	VALOR TOTAL
100	gr	Pasta de maní	2.50	0.0055	0.55
100	gr	Cebolla paiteña	1.00	0.0022	0.22
100	gr	Cebolla blanca	1.00	0.0022	0.22
50	gr	Pimiento verde	1.00	0.0022	0.11
50	gr	Pimiento rojo	1.00	0.0022	0.11
15	gr	Achogcha	1.25	0.0027	0.041
200	gr	Vainitas	1.50	0.0033	0.66
400	gr	Zapallo	2.00	0.0044	1.76
1	u	Choclo	0.50	0.50	0.50
25	gr	Plátano verde	3.00	0.0066	0.16
25	gr	Plátano maduro	3.00	0.0066	0.16
25	gr	Camote	1.50	0.0033	0.082
500	gr	Yuca	1.00	0.0022	1.10
200	gr	Pescado picudo	4.00	0.0088	1.76
200	gr	Camarón	3.00	0.0066	1.32
	c/n	Achiote, salpimienta			
Costo total de la receta			\$8.75		
Costo por porción:			\$1.75		
PROCEDIMIENTO:					
<p>En una olla colocamos el aceite, las cebollas, el fondo y rehogamos levemente, luego adicionamos el choclo, el fréjol blanco, mitad del plátano verde y colocamos la mitad del fondo y llevamos a cocción hasta cocinar todos los primeros ingredientes. Aparte licuamos el camote, el maduro, zapallo con el resto de fondo y adicionamos a la preparación para dejar que entre en ebullición y colocamos la yuca a fuego suave hasta que tome consistencia cuidando no se pegue al fondo nada. En un recipiente rallamos el plátano verde restante fino y adicionamos un poco de pasta de maní, sal, y achiote y hacemos pequeñas bolitas de ésta masa para ponerlas en la sopa suavemente dejando que se cocinen. Al final antes de servir colocamos el camarón y el pescado previamente sazonado con los pimientos, la achogcha y el cilantro.</p> <p>Tomando parte del líquido de la sopa y agregamos la pasta de maní restante y licuamos, agregamos al Biche rectificamos el sabor si es necesario y lo servimos con rodajas de limón.</p>					

Elaborado por: Henry Zambrano

Cuadro 4.37. RECETA: TIGRILLO

NOMBRE DE LA RECETA: TIGRILLO					
TIPO DE PREPARACIÓN: Sopa					
NÚMERO: 016					
TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1.h					
TIEMPO DE COCCIÓN: 30 minutos					
UTENSILIOS: bol, cuchillo, tabla de picar, ollas, , cucharon.					
PESO DEL PLATO: 190					
NÚMERO DE PAX: 2					
CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	VALOR COMPRA	VALOR GRAMO	VALOR TOTAL
100	gr	Plátano verde	3.00	0.0066	0.66
100	gr	Huevos	2.50	0.0055	0.55
25	gr	Cebolla paiteña	1.00	0.0022	0.055
15	gr	Cilantro	1.00	0.0022	0.033
30	gr	Mantequilla	2.50	0.0055	0.16
10	gr	Aceite achiote	3.00	0.0066	0.066
100	gr	Queso fresco rallado	2.50	0.0055	0.55
	c/n	Sal y pimienta			
Costo total de la receta			\$ 2.07		
Costo por porción:			\$1.03		
PROCEDIMIENTO:					
Pelar y cocer los plátanos verdes en agua con sal durante 15 minutos.					
Con un tenedor, aplastar los plátanos, dejando que mantengan un poco su textura.					
En una sartén, calentar la mantequilla y el aceite con achiote. Dorar la cebolla durante tres minutos. Añadir los huevos batidos, el verde y el queso rallado, cocer durante un par de minutos sin dejar de mezclar.					
Antes de servir, salpimentar, incorporar el cilantro y mezclar.					

Elaborado por: Henry Zambrano

Cuadro 4.38. RECETA: CALDO DE PATA DE RES

NOMBRE DE LA RECETA: CALDO DE PATA DE RES																																																																							
TIPO DE PREPARACIÓN: Sopa NÚMERO: 017 TIEMPO DE PREPARACIÓN: 3.h TIEMPO DE COCCIÓN: 2h 30 minutos UTENSILIOS: bol, cuchillo, tabla de picar, ollas, , cucharon.																																																																							
PESO DEL PLATO: 515 gr NÚMERO DE PAX: 4																																																																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>CANTIDAD</th> <th>UNIDAD</th> <th>DESCRIPCIÓN</th> <th>VALOR COMPRA</th> <th>VALOR GRAMO</th> <th>VALOR TOTAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>800</td> <td>gr</td> <td>Patas de res</td> <td>2.50</td> <td>0.0055</td> <td>4.40</td> </tr> <tr> <td>30</td> <td>gr</td> <td>Aceite achiote</td> <td>2.00</td> <td>0.002</td> <td>0.06</td> </tr> <tr> <td>80</td> <td>gr</td> <td>Cebolla blanca</td> <td>1.00</td> <td>0.0018</td> <td>0.14</td> </tr> <tr> <td>100</td> <td>gr</td> <td>Maní en pasta</td> <td>2.50</td> <td>0.0055</td> <td>0.55</td> </tr> <tr> <td>500</td> <td>gr</td> <td>Leche</td> <td>1.00</td> <td>0.0022</td> <td>1.10</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>gr</td> <td>Orégano</td> <td>1.50</td> <td>0.0033</td> <td>0.016</td> </tr> <tr> <td>500</td> <td>gr</td> <td>Mote cocido</td> <td>3.00</td> <td>0.0066</td> <td>3.30</td> </tr> <tr> <td></td> <td>c/n</td> <td>Sal y pimienta comino</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3">Costo total de la receta</td> <td>\$ 9.60</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3">Costo por porción:</td> <td>\$2.40</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>						CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	VALOR COMPRA	VALOR GRAMO	VALOR TOTAL	800	gr	Patas de res	2.50	0.0055	4.40	30	gr	Aceite achiote	2.00	0.002	0.06	80	gr	Cebolla blanca	1.00	0.0018	0.14	100	gr	Maní en pasta	2.50	0.0055	0.55	500	gr	Leche	1.00	0.0022	1.10	5	gr	Orégano	1.50	0.0033	0.016	500	gr	Mote cocido	3.00	0.0066	3.30		c/n	Sal y pimienta comino				Costo total de la receta			\$ 9.60			Costo por porción:			\$2.40		
CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	VALOR COMPRA	VALOR GRAMO	VALOR TOTAL																																																																		
800	gr	Patas de res	2.50	0.0055	4.40																																																																		
30	gr	Aceite achiote	2.00	0.002	0.06																																																																		
80	gr	Cebolla blanca	1.00	0.0018	0.14																																																																		
100	gr	Maní en pasta	2.50	0.0055	0.55																																																																		
500	gr	Leche	1.00	0.0022	1.10																																																																		
5	gr	Orégano	1.50	0.0033	0.016																																																																		
500	gr	Mote cocido	3.00	0.0066	3.30																																																																		
	c/n	Sal y pimienta comino																																																																					
Costo total de la receta			\$ 9.60																																																																				
Costo por porción:			\$2.40																																																																				
PROCEDIMIENTO: Procedimiento: Rehogar con aceite achiote ajo, cebolla y orégano. Añadir las patas cortadas y cocidas, luego desglasar con el fondo. Condimentar con sal, pimienta y comino.																																																																							

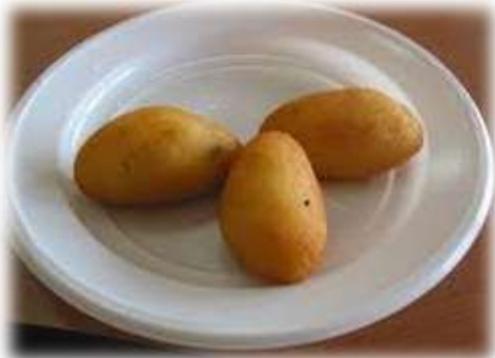
Elaborado por: Henry Zambrano

Cuadro 4.39. RECETA: BOLONES DE VERDE

NOMBRE DE LA RECETA: BOLONES DE VERDE					
TIPO DE PREPARACIÓN: Entrada NÚMERO: 018 TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1.h TIEMPO DE COCCIÓN: 40 minutos UTENSILIOS: bol, cuchillo, tabla de picar, ollas, cucharon.					
NÚMERO DE PAX: 4					
CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	VALOR COMPRA	VALOR GRAMO	VALOR TOTAL
100	gr	Plátano verde	3.00	0.0066	0.66
15	gr	Mantequilla	2.50	0.0055	0.082
5	gr	Pasta de maní	2.50	0.0055	0.027
40	gr	Chicharrón de cerdo	2.00	0.0044	0.17
PARA EL RELLENO					
10	gr	Aceite achiote	2.50	0.0055	0.055
50	gr	Cebolla blanca	1.50	0.0033	0.16
25	gr	Queso fresco	3.00	0.0066	0.16
PARA EL CHICHARRON					
400	gr	Lonja de cerdo	2.50	0.0055	2.20
15	gr	Ajo	1.50	0.0033	0.049
50	gr	Cebolla paiteña	1.00	0.0022	0.11
1000	gr	Aceite	3.00	0.0066	6.60
	c/n	Cilantro			
	c/n	Sal y pimienta			
Costo total de la receta			\$10.27		
Costo por porción:			\$2.56		
PROCEDIMIENTO:					
Mezclar el verde con la manteca de cerdo, el chicharrón, la pasta de maní y condimentar.					
Hacer un refrito de aceite achiote y cebolla blanca, mezclar con el queso.					
Desgrasar la lonja, dorar el ajo y retirar, añadir la cebolla, condimentar. Rellenar los bolones con el queso o con el chicharrón. Dar forma de bola. Freír en abundante aceite..					
Poner las bolas en el caldo y cocinar hasta que floten. Rectificar.					

Elaborado por: Henry Zambrano

Cuadro 4.40. RECETA: MUCHÍN

NOMBRE DE LA RECETA: MUCHÍN					
TIPO DE PREPARACIÓN: Entrada NÚMERO: 019 TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1.h TIEMPO DE COCCIÓN: 50 minutos UTENSILIOS: bol, cuchillo, tabla de picar, ollas.					
NÚMERO DE PORCIONES 12					
CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	VALOR COMPRA	VALOR GRAMO	VALOR TOTAL
1000	gr	Yuca	1.00	0.0022	2.20
100	gr	Huevos	2.50	0.0055	0.55
500	gr	Queso	2.50	0.0055	2.75
30	gr	Cebolla blanca	1.50	0.0033	0.099
40	gr	Mantequilla	2.50	0.0055	0.22
500	ml	Aceite vegetal	3.00	0.003	1.50
	c/n	Sal			
Costo total de la receta			\$7.31		
Costo por porción:			\$0.60		
PROCEDIMIENTO: Para hacer el muchín se pela la yuca y cocina con una pizca de sal, posteriormente majar en forma de puré, agregar la mantequilla, para el relleno se usa queso, huevo duro picado, cebolla blanca y cilantro picado finamente. Para freír pasar por clara de huevo batida, sírvase con una salsa de cebolla u ají.					

Elaborado por: Henry Zambrano

Cuadro 4.41. RECETA: CHUCULA DE PLÁTANO MADURO

NOMBRE DE LA RECETA: CHUCULA DE PLÁTANO MADURO					
TIPO DE PREPARACIÓN: Bebida NÚMERO: 020 TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1.h TIEMPO DE COCCIÓN: 40 minutos UTENSILIOS: bol, cuchillo, tabla de picar, ollas, cucharon.					
NÚMERO DE PAX: 4					
CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	VALOR COMPRA	VALOR GRAMO	VALOR TOTAL
75	gr	Plátano maduro	3.00	0.0066	0.49
250	gr	Panela	2.00	0.0044	1.10
25	gr	Canela	1.50	0.0033	0.082
1000	ml	Leche	1.30	0.0013	1.30
25	gr	Clavo de olor	1.50	0.0033	0.082
Costo total de la receta			\$3.05		
Costo por porción:			\$0.76		
PROCEDIMIENTO: Poner a hervir el plátano maduro conjuntamente con la panela, clavo de olor y canela. Posteriormente colar y reservar aparte la preparación, sacar la tripa del plátano maduro. Luego licuar con la leche y poner y servir. Agregar canela en polvo y acompañar con biscochos u otros.					

Elaborado por: Henry Zambrano

Cuadro 4.42. RECETA: EMPANADAS DE VERDE

NOMBRE DE LA RECETA: EMPANADAS DE VERDE					
TIPO DE PREPARACIÓN: ENTRADA NÚMERO: 021 TIEMPO DE ELABORACIÓN: 1h TIEMPO DE COCCIÓN: 20 min					
PORCIONES: 15					
CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	VALOR COMPRA	VALOR GRAMO	VALOR TOTAL
200	gr	Plátano verde	3.00	0.0066	1.32
20	gr	Mantequilla	2.50	0.0055	0.11
	c/n	Sal, comino y pimienta			
PARA EL RELLENO					
10	gr	Achiote	2.00	0.0044	0.044
25	gr	Cebolla blanca	1.00	0.0022	0.055
200	gr	Queso fresco	2.50	0.0055	1.10
500	gr	aceite	3.00	0.0066	3.30
1	Rollo	Film plástico	7.00		7.00
Costo total de la receta			\$12.92		
Costo por porción:			\$0.86		
Procedimiento: Mezclar el verde con la mantequilla hasta obtener una masa homogénea, condimentar. Hacer un refrito con aceite achiote, cebolla blanca y añadir el queso, rectificar. Extender la masa de verde entre dos láminas de film, cortar en forma circular, rellenar y cerrar en forma de empanada. Freír en abundante aceite.					

Elaborado por: Henry Zambrano

Cuadro 4.43. RECETA: CHOCOLATE

NOMBRE DE LA RECETA: CHOCOLATE					
TIPO DE PREPARACIÓN: Bebida NÚMERO: 022 TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1.h TIEMPO DE COCCIÓN: 30 minutos UTENSILIOS: bol, cuchillo, tabla de picar, ollas, cucharon.					
NÚMERO DE PAX: 4					
CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	VALOR COMPRA	VALOR GRAMO	VALOR TOTAL
300	gr	Chocolate amargo	5.00	0.110	3.30
200	ml	Agua	1.00	0.001	0.20
10	gr	Canela	1.50	0.0033	0.033
300	ml	Leche evaporada	3.60	0.0036	1.08
20	gr	Maicena	1.40	0.0030	0.061
10	gr	Vainilla	2.00	0.0044	0.044
Costo total de la receta			\$ 4.71		
Costo por porción:			\$0.47		
PROCEDIMIENTO:					
<p>En una olla verter la taza de agua con el chocolate y la canela. Revolver hasta que comience a hervir. Incorporar la lata de leche evaporada y continuar mezclando.</p> <p>Cuando la preparación de la olla llegue al punto de hervor, añadir la maicena previamente disuelta en el agua templada. Revolver hasta que se espese.</p> <p>Retirar del fuego, perfumar con vainilla o brandy, mezclar y servir.</p>					

Elaborado por: Henry Zambrano

**g. VALORACIÓN DEL RECETARIO GOURMET DE LA
GASTRONOMÍA TÍPICA DEL CANTÓN BOLÍVAR**

PARTICIPANTES:

Lic.: Johnny Cedeño Chef de partida del hotel Ceibo Real.

Ing. Alejandra Valderrama Chef de partida.

Lic.: Katherine Anchundia Chef.

OBJETIVO: evaluar el recetario de gastronomía gourmet para determinar los cambios en cuanto a formato y fondo del mismo.

1. INSTALACIÓN DE LA MESA DE TRABAJO: participantes tres especialistas en cocina y el estudiante Henry Javier Zambrano Mendoza.

2. Revisar detalladamente el recetario gastronómico de Bolívar, tomar nota de los aspectos más relevantes.

3. Marcar en la siguiente lista de chequeo los componentes que considera el especialista deben aplicarse en el formato de las recetas.

COMPONENTES DE UNA RECETA:

Título de la preparación

Ingredientes de la preparación

Preparación

Número de porciones

Costo de la preparación

Fotografía de la preparación

4. Califique con aceptable y no aceptable los aspectos en la estructura del recetario de la gastronomía típica del cantón Bolívar:

<u>ASPECTOS:</u>	<u>CALIFICACIÓN:</u>
Clasificación de las recetas	ACEPTABLE
Ilustración y fotografías	ACEPTABLE
Componentes en gramos	ACEPTABLE
Vocabulario técnico	ACEPTABLE
Ingrediente	ACEPTABLE

RESULTADOS: en fundamento al trabajo de mesa realizado por los especialistas en gastronomía luego de la revisión de las recetas incluidas en el recetario se determinó lo siguiente:

- El número de recetas en el mismo detalladas corresponde a un mínimo aceptable.
- En la lista de chequeo presentada acerca de los componentes de una receta se aceptaron de esta manera según el orden de ubicación y la importancia:

Título de la preparación

Fotografía de la preparación

Ingredientes de la preparación

Número de porciones

Preparación

Luego de verificar las partes que componen un recetario se llegó a la conclusión en base a la lista aplicada a los chefs que los aspectos aceptables dentro del mismo corresponden así:

Clasificación de las recetas

Ilustración y fotografías

Componentes en gramos

Vocabulario técnico

Lista de Ingrediente

5. CLAUSURA DE LA MESA DE TRABAJO: se concluye el trabajo y la participación de los expertos habiendo determinado que el Recetario gourmet de la gastronomía típica del cantón Bolívar contiene los aspectos más relevantes en cuanto a recetas, historia y componentes en gramos, ilustración y fotografías, de gran importancia para que se reproduzca para que sea referente a los gastrónomos para que adopten nuevas técnicas en la preparación de los alimentos, siempre conservando lo tradicional con algo de estilo y modernismo.

CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. CONCLUSIONES

El proyecto, diseño de oferta gastronómica gourmet que contribuya al mejoramiento de la comida típica en el Cantón Bolívar, Provincia de Manabí. En consideración de los objetivos de estudio y desde el punto de vista teórico y práctico concluye:

1. En la construcción del marco teórico-referencial de esta investigación permitió profundizar en el Diseño de oferta gourmet, definiendo claramente la relación entre la oferta y su contribución al mejoramiento de la gastronomía del Cantón Bolívar.
2. Se desarrolló un procedimiento metodológico en base a la investigación y revisión de varios documentos entre ellos: diseño de un restaurante gourmet de comida manabita en el Cantón Manta (Cobeña, Loo. 2013), trabajo que permitirá aportar al desarrollo local de los pueblos y de los establecimientos gastronómicos.
3. El diseño de un recetario gourmet contribuye al desarrollo gastronómico interno del Cantón Bolívar, ya que servirá de referente para los prestadores de servicio y amantes de la gastronomía, como fuente de investigación.
4. El recetario contiene veintidós recetas compartidas entre entradas, sopas, platos fuertes y bebidas, consideradas entre los platos principales de la gastronomía de Bolívar.

5.2. RECOMENDACIONES

Presentadas las conclusiones de carácter teórico, metodológico y práctico, las cuales se derivaron del procedimiento para el diseño de oferta gastronómica gourmet que contribuya al mejoramiento de la comida típica en el Cantón Bolívar, Provincia de Manabí. Enuncian las recomendaciones que permitirán en un futuro la aplicación de los resultados del proyecto:

1. Presentar el proyecto Diseño de oferta gourmet, definiendo claramente la relación entre la oferta y su contribución al mejoramiento gastronómico. al Gobierno Municipal del cantón Bolívar con la finalidad de que éste sea usado y presentado a los pobladores y visitantes.
2. Exponer ante la Asociación de Chefs del Ecuador el proyecto para poner a consideración de los profesionales un documento que sirva de referente para actuales y futuros estudios.
3. Al Departamento de turismo de Bolívar, la inclusión del nuevo manual recetario de la gastronomía típica gourmet dentro del POA cantonal y el Plan Estratégico de Bolívar para que sean asignados los recursos necesarios para su aplicación y ejecución.
4. A la carrera de turismo de la ESPAM MFL, que el presente documento se ponga a consideración de la materia de alimentos y bebidas y pueda servir de referente bibliográfico complementario de la misma.

BIBLIOGRAFÍAS

- Aguirre. 2009. Gastronomía, pautas de calidad para el servicio para pequeños hoteles. (En línea). EC. Consultado 08 Dic. 2013. Formato PDF. Disponible en: <http://www.turismoparatodos.org.ar/libros/gastronomia.pdf>
- Armesto y Gómez. 2008) Actitud hacia la gastronomía local de los turistas: dimensiones y segmentación de mercado. (En línea).EC Formato PDF. Consultado el 01 Dic 2013. Disponible en: http://www.pasosonline.org/Publicados/6208special/PS0208_4.pdf
- Blanco, J. 2009. El valor del turismo gastronómico en el contexto mundial. (En línea). EC. Consultado 02 Dic. 2013. Formato PDF. Disponible en: http://www.spain.info/export/sites/spain-info/vive/eventos/galeria_imagenes_eventos/galeria_eventos_madrid/2Javier_Blanco_Mesa_1.pdf
- Calero. 2009. Apertura de franquicia restaurante: "Gourmet Express". UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO. Tesis de grado presentada como requisito para la obtención del título de MBA.
- Castro, 2010. Investigación de la cultura gastronómica del cantón Arenillas, provincia de el Oro, para el fortalecimiento del sector turístico, 2010. (En línea). EC. Consultado 02 Junio. 2014. Formato PDF. Disponible en: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/1693/1/84T00055.pdf>
- CEDE. 2009. Diseño de ofertas gastronómicas. Tipos. Estructura, planificación y grupos de alimentos que las componen. Desarrollo de ejemplificaciones indicando posibles alternativas en los diseños. (En línea). EC. Consultado 02 Dic. 2013. Formato PDF. Disponible en: https://www.serina.es/empresas/cede_muestra/320/TEMA%20MUESTRA.pdf
- Cobeña, Loor. 2013. DISEÑO DE UN RESTAURANTE GOURMET DE COMIDA MANABITA EN EL CANTÓN MANTA, PROVINCIA DE MANABÍ. Tesis de grado presentada como requisito para la obtención del título de Ingeniero en Turismo. ESPAM MFL.

CPREC. 2009. EL MERCADO DE ALIMENTOS “GOURMET” EN EL NORESTE DE LOS ESTADOS UNIDOS. (En línea). EC. Consultado 02 Dic. 2013. Formato PDF. Disponible en: <http://www.argentinatradenet.gov.ar/sitio/datos/docus/Informacion%20de%20mercado%20Gourmet.pdf>

De la Torre .2011. TURISMO Y CALIDAD DEL SERVICIO TOURISM AND SERVICE QUALITY. (En línea). EC. Consultado 02 Dic. 2013. Formato PDF. Disponible en: http://www.fcctp.usmp.edu.pe/cultura/imagenes/pdf/25_6.pdf-gastronomico.pdf

(Díaz, 2010). LA RESTAURACIÓN MODERNA. (En línea). EC. Consultado 02 Jun. 2014. Formato PDF. Disponible en: http://www.mercasa.es/files/multimedios/pag_042-049_restauracion-diaz.pdf

Espinoza, 2010. Oferta gastronómica. . (En línea). EC. Consultado 02 Jun. 2014. Formato PDF. Disponible en: <http://enah.edu.ni/files/uploads/biblioteca/360.pdf>

Erazo. 2010. ELABORACIÓN DE SALSAS CONGELADAS DE MARACUYÁ, MANGO, DURAZNO Y CHAMPIÑONES PARA ACOMPAÑAR EL GÉNERO CÁRNICO PRINCIPAL DE UN PLATO. Tesis de grado presentada como requisito para la obtención del título de Administrador gastronómico. UTE.

García, 2011. LA encuesta. (En línea).EC. Formato PDF. Consultado el 01 de Ene 2014. Disponible en: <http://www.estadistica.mat.uson.mx/Material/queesunaencuesta.pdf>

ICEX. 2011 El mercado de los productos gourmet en Arabia Saudí. (En línea).EC. Formato PDF. Consultado el 01 de Dic 2013. Disponible en: www.eumedia.es/portales/files/documentos/ArabiaSaudGourmet.pdf

INA.2008.Generalidades del turismo. (En línea). EC. Consultado 08 Dic. 2013.
Formato PDF. Disponible en:
http://www.ina.ac.cr/documentos/turismo_aventura/GENERALIDADES%20DEL%20TURISMO.pdf

Jones y Jenkins, 2009. La gastronomía como atractivo turístico y factor de desarrollo. (En línea). EC. Consultado 02 Dic. 2013. Formato PDF. Disponible en:
<http://www.unsam.edu.ar/escuelas/economia/cidetur/Estudio%20Tom%C3%A1s%20Jofr%C3%A9%20-Parte%201.pdf>

Mans. 2011. Investigación y ciencia. . (En línea). EC. Consultado 06 Ene. 2014.
Formato PDF. Disponible en:
<http://www.angel.qui.ub.es/mans/Documents/Textos/201110%20lyC%20La%20nueva%20cocina%20cientifica.pdf>

Medina, 2011. Gastronomía típica Margariteña como atractivo turístico del Municipio Mariño Estado Nueva Esparta. . (En línea). EC. Consultado 02 jun. 2014. Formato PDF. Disponible en:
http://www.pasosonline.org/Publicados/6208special/PS0208_16.pdf

Millán y Agudo, 2010. El turismo gastronómico y las denominaciones de origen el sur de España. : Oleoturismo, un estudio de caso. (En línea). EC. Consultado 02 jun. 2014. Formato PDF. Disponible en:
http://www.pasosonline.org/Publicados/8110/PS0110_8.pdf

Montserrat. 2009. Técnicas y servicios de alimentos y bebidas. . (En línea). EC. Consultado 08 Dic. 2013. Formato PDF. Disponible en:
http://www.ideaspropiaseditorial.com/documentos_web/documentos/978-84-9839-385-9_30_primeras.pdf

Oliveira. 2009. La importancia de la gastronomía en el turismo. (En línea). EC. Consultado 02 Dic. 2013. Formato PDF. Disponible en:
<http://www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v16n3/v16n3a01.pdf>

- Oliveira, 2011. LA gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. El turismo gastronómico. (En línea). EC. Consultado 09 Jun. 2014. Formato PDF. Disponible en: <http://www.redalyc.org/pdf/1807/180717583012.pdf>
- Pedreira. 2008. Oferta Gastronómica. (En línea). EC. Consultado 08 Dic. 2013. Formato PDF. Disponible en: <http://enah.edu.ni/files/uploads/biblioteca/360.pdf>
- Proar. 2009. Sector Alimentos Gourmet. (En línea). EC. Consultado 02 Dic. 2013. Formato PDF. Disponible en: <http://www.prorionegro.org.ar/documentos/pdf/Gourmet/Sector%20Alimentos%20Gourmet.pdf>
- Ruiz. 2009). Introducción al Turismo OMT Organización. (En línea).EC. Formato PDF. Consultado el 1 de Diciembre de 2013. Disponible en: http://snap3.uas.mx/RECURSO1/LibrosElectronicos/turismo/Introduccion_al_turismo.pdf
- Salama.2008. Capítulo II: Propuesta metodológica para la elaboración de una política de desarrollo turístico en destinos de sol y playa. (En línea).EC. Formato PDF. Consultado el 3 de Febrero de 2014. Disponible en: http://nulan.mdp.edu.ar/1144/1/salama_ortiz_m.pdf
- Salame. 2011. ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA IMPLEMENTAR UN RESTAURANTE VEGETARIANO GOURMET EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL. Tesis de grado presentada como requisito para la obtención del título de Ingeniero/a En Administración De Empresas Turísticas y Hoteleras. Universidad Católica de Santiago de Guayaquil
- Segrado. 2009. Principios de cocina II. . (En línea).EC. Formato PDF. Consultado el 11 de Ene de 2014. Disponible en: <http://www.cozumel.uqroo.mx/dds/publicaciones/Principios-de-cocina-II.pdf>
- Vázquez. 2010). El turismo gastronómico y las denominaciones de origen del sur de España: Oleoturismo. Un estudio de caso. (En línea).EC. Formato PDF. Consultado el 01 de Dic 2013. Disponible en: http://www.pasosonline.org/Publicados/8110/PS0110_8.pdf

Anexos