



Graduate School of Business

Máster en Dirección de Empresas

Tesis para optar al grado de Máster de la Universidad de Palermo

en Dirección de Empresas

***CREACION DE UN RESTAURANTE ANCESTRAL EN LA COUNIDAD DE
CARPUELA - ECUADOR***

Tesista: Gabriela Cristina Chiriboga Chiriboga

Legajo: 0092246

Director de Tesis: Juan Pablo Guerrero

2017

Buenos Aires – Argentina

EVALUACIÓN DEL COMITÉ

AGRADECIMIENTOS

Quiero agradecer a Dios, a mis padres y hermanos, en especial a Hams y Jacke, que me colaboraron para estudiar mi maestría..

Gracias a mi tutor Juan Pablo Guerrero.

RESUMEN DE LA TESIS

Se realizó una investigación de las técnicas ancestrales, en las comunidades de San Jacinto de Chinambí, Monteverde y El Chota de los cantones Montufar y Mira, en la provincia del Carchi - Ecuador, y a su vez la propuesta de caracterización de un establecimiento gastronómico como medida de salvaguarda, con técnicas ancestrales de dichas comunidades.

La muestra representativa del estudio se enfocó en los cantones de Mira y Montufar, en las comunidades de San Jacinto de Chinambí, Monteverde y El Chota; además se realizó una entrevista con las personas más antiguas de estas zonas.

A su vez, se realizó una encuesta para la caracterización de un establecimiento gastronómico como medida de salvaguarda, con técnicas ancestrales, se lo hizo en el cantón Mira, en el pueblo de Carpuela, debido a que es un pueblo muy representativo del valle del Chota, por la venta de helados, licor de obos y se encuentra a 1km de la panamericana.

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	I
CAPITULO I	
	IV
1.1 MARCO TEÓRICO:	IV
1.1.1 Marco Conceptual:	VII
1.1.2. Marco Legal:	VIII
1.1 Formulación y Planteamiento de la Hipótesis.....	XIV
1.2.1. VARIABLES	XIV
1.2.1.1. VARIABLES INDEPENDIENTES:	XIV
1.2.1.2. VARIABLE DEPENDIENTE:	XIV
CAPITULO II	
	XV
2. BRIEF DE LA PROVINCIA	XV
2.1. UBICACIÓN GEOGRÁFICA	XV
LÍMITES.....	XV
2.2.1. SUPERFICIE TOTAL:.....	XVI
2.2.2.LUGARES TURÍSTICOS:	
	XVI
2.3. DIVISIÓN POLÍTICA.....	XXI
CAPÍTULO III	
	XXII
3.1 COMUNIDADES EXISTENTES EN EL ÁREA DE ESTUDIO	XXII
3.1.2 DETALLE DE LAS COMUNIDADES EXISTENTES EN EL ÁREA DE ESTUDIO	XXII
3.1.3 COMUNIDADES MÁS REPRESENTATIVAS A SER INVESTIGADAS.....	XXII
3.1.3.1. COMUNIDAD DEL CHOTA.....	XXII
3.1.3.3. Producción Agrícola:	XXIV
3.1.3.4. CARACTERÍSTICAS DEMOGRÁFICAS:	XXV
NÚMERO DE HABITANTES POR NIVEL SOCIO- ECONÓMICO:.....	XXVI
3.1.3.5. ACTIVIDADES PRINCIPALES QUE SE DESARROLLA EN LA COMUNIDAD DEL CHOTA:.....	XXVI
3.1.3.9. Plato Ancestral Más Destacado De La Comunidad Del Chota:.....	XXXII
CAPITULO IV	
	XLV
4. Comunidad de Monteverde	XLV
4.2. COMUNIDAD SAN JACINTO DE CHINAMBÍ	LV
CAPITULO V	
	LXVII
5.1 EQUIPAMIENTO Y UTENSILIOS ANCESTRALES UTILIZADOS EN LA COCINA ECUATORIANA.....	LXVII
CAPÍTULO VI	
	LXXIII
6. INGREDIENTES, PRODUCTOS, PLATILLOS, UTENSILIOS DE LA COCINA ECUATORIANA.....	LXXIII
CAPÍTULO VII	
	XCI
7. CARACTERIZACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN LA COCINA ANCESTRAL ECUATORIANA.....	XCI
7.1. Investigación de Mercado:.....	XCI
7.1.2. Demanda:.....	XCI

7.1.3.Cálculo de la muestra:.....	XCII
7.1.4. Tabulación de la Encuesta	XCVIII
7.2. Oferta:.....	CXIV
7.2.1. Competencia.....	CXIV
7.2.2. Análisis de FODA:	CXIV
7.2.3. DOFA	CXV
7.2.4.Modelo de Negocio Canvas	CXVII
7.3. PROPUESTA DE PLAN DE NEGOCIO DE UN RESTAURANTE ANCESTRAL	CXIX
7.3.1. OBJETIVOS GENERALES	CXIX
7.3.1.1. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	CXX
7.3.1.2. Visión	CXXI
7.3.1.3.Misión	CXXI
7.4.Principios y valores del Establecimiento Gastronómico:	CXXI
7.5. Tipo de empresa:	CXXII
7.5.1. Funciones del Personal del Restaurante Ancestral:	CXXV
7.5.2. Perfil del puesto:	CXXVIII
7.5.3. Estructura Legal.....	CXXIX
7.5.4. Nombre y simbología.	CXXX
7.5.5. Ubicación	CXXXI
7.5.6. Tamaño y Capacidad del Restaurante Ancestral:	CXXXIII
7.6. Estrategias	CXXXVI
7.6.6. Presupuesto publicitario	CXXXIX
7.7. ANÁLISIS DE MERCADO Y PLAN DE MARKETING	CXLI
7.1. Estudio Mercado	CXLI
7.1.1. Demanda:.....	CXLI
7.2. Oferta	CXLII
7.2.1.Las Cinco Fuerzas Competitivas de Porter:	CXLIII
7.3. PROCESOS Y RECURSOS	CXLVI
7.3.1.Descripción de los procesos	CXLVI
7.4. Impactos Ambientales.....	CXLIX
7.5. Impactos Sociales.....	CLII
7.6. Platos y bebidas ancestrales a servir:.....	CLIV
CAPITULO VIII	
	CLXVI
8. DESARROLLO FINANCIERO.....	CLXVI
8.1. Punto de Equilibrio	CLXVII
8.2. Proyección ventas:	CLXIX
CAPITULO VIII	
	CLXXI
9. Conclusiones.....	CLXXI
BIBLIOGRAFÍA.....	CLXXV
CURRICULUM VITAE	CLXXVII

INTRODUCCIÓN

La investigación de la comida ancestral de las comunidades de El Chota, Monteverde y San Jacinto de Chinambí, en los cantones de Montufar y Mira, en la provincia del Carchi - Ecuador, tiene como principal propósito dar a conocer los diferentes platos, utensilios y productos ancestrales de estas comunidades.

En concreto, la investigación que presentamos se acoge con la finalidad de establecer una propuesta de plan de negocio de un establecimiento gastronómico ancestral, en el pueblo de Carpuela que pertenece a la comunidad de El Chota.

De este modo el planteamiento y desarrollo de esta tesis se fundamenta en una investigación de campo realizada en las comunidades de El Chota, Monteverde Y San Jacinto de Chinambí, y a su vez el planteamiento de encuestas en el pueblo de Carpuela, que nos permitió conocer si los residentes y visitantes, están de acuerdo con un restaurante ancestral, en la comunidad.

Esto nos ayudó a definir parámetros que se establecerá en la creación del restaurante, el tipo de comida a ofrecer, la decoración del lugar, la aceptación que tendría para la comunidad y los turistas nacionales y extranjeros. Sin dejar de lado el ingreso económico para la comunidad, ya que se les propuso que miembros de las tribus trabajen en el restaurante.

Con esta investigación queremos hacer notar, la cultura ancestral que tiene la provincia del Carchi - Ecuador, y que todavía en algunas comunidades las mantienen, con el fin de rescatarlas y darlas a conocer a nivel nacional a los residentes del país y sus visitantes.

Se debe resaltar que la cocina ancestral del país, tampoco es conocida por turistas, y es importante que se promueva la cocina ancestral ecuatoriana, para atraer a una mayor cantidad de visitantes nacionales y extranjeros.

La propiedad de la tierra y la agricultura constituyen los elementos ordenadores de la economía y técnicas culinarias en su producción. La agricultura era intensiva, es decir capaz de conservar y aumentar la fertilidad del suelo, mediante el riego, rotación de cultivos.

En términos de la alimentación, esto fue significativo, ya que esta agricultura intensiva mejoró la producción y dio más posibilidades para la elaboración de platos ancestrales. Se puede pensar también que una eficiente regulación de la caza de animales salvajes y el incremento de los animales domésticos, pudieron haber determinado una mayor utilización de proteínas de origen animal.

La tecnología de conservación de los alimentos, la construcción de lugares de almacenamiento, igualmente estableció una mejor distribución de los productos, especialmente en los años de bajas cosechas.

La comida ancestral ecuatoriana es variada y específicamente en la provincia del Carchi – Ecuador, se ha identificado diferentes platos que se han ido perdiendo en el pasar del tiempo, y se hace necesario rescatar como una identidad del pueblo.

Por otro lado, el promover a la comida típica ecuatoriana como patrimonio intangible, por parte de la Unesco es una manera de hacer conocer la cultura a nivel mundial, lo que ayudará a originar más turismo en el Ecuador.

La Provincia del Carchi - Ecuador, es una buena opción para los que gustan de la buena gastronomía con técnicas ancestrales, y a su vez, sus alrededores muestran una arquitectura y lugares turísticos que realzan a la provincia.

Al caracterizar un establecimiento gastronómico como medida de salvaguarda, con técnicas ancestrales, donde provee de un ambiente confortable, con una calidad en su producción culinaria y utilizando los utensilios y técnicas de cocción, ayuda a rescatar la identidad de la misma.

Ya que los diversos Restaurantes, que se encuentran en la provincia del Carchi - Ecuador; ninguno de estos están enfocados a la gastronomía misma de la región, de tal manera que los visitantes nacionales y extranjeros, al encontrarse en el establecimiento, tendrán la sensación de haber retrocedido en el tiempo de los ancestros del Ecuador.

La comida ancestral ecuatoriana es variada y específicamente en la provincia del Carchi – Ecuador, se ha identificado diferentes platos que se han ido perdiendo en el pasar del tiempo, y se hace necesario rescatar como una identidad del pueblo.

CAPITULO I

1.1 MARCO TEÓRICO:

La cocina es antigua como la humanidad, los antepasados que llegaron al Ecuador, se radicaron aquí precisamente porque hallaron un medio propicio para la subsistencia.

Con el pasar del tiempo, se radicaron en el país, creando así costumbres y hábitos que a su vez, se integró a la naturaleza y empezaron a explorar la fauna y flora que dio como resultado la variedad de utensilios de cocina como: ollas, cazuelas, cántaros, piedras para moler, tiestos de asado, cedazos, moldes para hacer panes con figura de guaguas, platos de barro, entre otras.

Los antiguos habitantes realizaron preparaciones a base de tres productos principales que son: maíz, papas y fréjol.

Los antiguos moradores que habitaban en la Cordillera de los Andes prepararon variedades de platos a base de maíz obteniendo así: tostado, canguil, mote, mazamoras y tortillas.

Las papas, se comían cocidas, asadas, en puré o servían de base para platos sabrosos como los locros.

A su vez, el fréjol lo cocinaban tiernos o maduros y lo acompañaban con cuyes, nabos, achogchas y condimentos varios.

Las carnes de la cocina indígena serrana del Ecuador provenían mayoritariamente de la caza de animales como: llamas, guanacos, venados, corzas, cuyes, conejos, dantas, pavas, tórtolas, perdices, garzas, patos y gallaretas.

Crearon bebidas a base del maíz “la chicha”, elaborada mediante un proceso fermentación. También producían el “Chaguarmisque”, que lo obtenían del zumo del maguey.

La vida y la cocina del indígena ecuatoriana estaban reguladas por la naturaleza, por las estaciones climáticas y por los ritos.

Uno de sus principales ritos era la fiesta del Dios sol, que lo realizaban en tiempos de cosecha, se lo hacía con cantos y la recolección de papas, quinua, el aguamiel de maguey y la chicha madura.

Al llegar los españoles a las comunidades indígenas, se creó una fusión de la comida indígena con la comida española.

El aporte español a la cocina indígena permitió el intercambio de productos, así que los españoles trajeron cerdos, reses, ovejas, pavos, gallinas, ajos, cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos y caña de azúcar.

Esto dio como resultado que la cocina ecuatoriana desarrollara platos tradicionales en cada región del país.

Uno de los hechos más significativos de la nueva situación fue la adopción popular del chanco, el borrego, los pavos y las gallinas, que pasaron a convertirse en animales domésticos de la mayoría de pobladores, lo que mejoró la dieta y reforzó el arte culinario.

Con el borrego sucedió algo igual, aunque en escala menor, sirvió de base para la creación de platos como: chanfaina, treinta y uno, yaguar loco o mondongo cocinado en chicha de jora.

La gallina vino a completar el terceto de carnes populares. Criada en todos los patios y corrales campesinos, se convirtió en proveedora de huevos.

La vaca, empezaron a utilizar la carne y su leche., de donde se creó el sancocho, con plátanos pelados, yuca y choclo. El caldo de patas (caldos madrileños), librilla, lengua en maní, entre otros.

El queso, por su parte, pasó a ser ingrediente indispensable de salsas, pasteles, tortillas de maíz, empanadas, tortillas de papa (llapingachos), pan.

La comida ecuatoriana actual es el resultado de una rica tradición culinaria, en la que se combinan sustancias y costumbres de varios continentes.

La gastronomía de la región de la sierra ecuatoriana, disponen de hábitos alimenticios y bebidas, más o menos similares, destacándose pequeñas diferencias.

En la provincia del Carchi es tradicional el cuy acompañado de papa, ají de cuy (mollejas del cuy), tomate y aguacate, el caldo de gallina criolla, el choclo tierno con queso amasado, la fritada, el hornado, champús,

sancocho serrano, fanesca, agua de panela con queso tierno (cuajada), yuca cocinada, queso con miel, entre otras cosas. (Morales, 2001, págs. 11-15)

1.1.1 Marco Conceptual:

- **Ancestral.-** Tradicional y de origen remoto.
- **Típico.-** Peculiar de un grupo, país, región, época, etc.
- **Utensilio.-** Herramienta o instrumento de un oficio o arte.
- **Chozas.-** Cabaña
- **Chovas.-** Estructuras construidas de adobe y techo de paja.
- **Adobe.-** Mezcla de tierra y agua.
- **Olla de Barro.** -Pozuelo elaborado con masa de barro.
- **Cuchara de Palo.** -Instrumento hecho de madera.
- **Paja.-** Planta que se da en el páramo.
- **Paila de Barro.-** Base elaborada con barro.
- **Fogón de Leña.** -Fogata de leña, que se utiliza para preparar la comida.
- **Molino de Mano.-** Estructura de aluminio, que se utiliza para moler los granos.
- **Canasto de Hojas de Plátano.-** Cesto elaborado con las hojas de la planta de plátano.
- **Fogón de Aluminio.-** Tiene una base de palos de leña y encima estructuras de aluminio.
- **Chuspa.-** Bolsa de tela, que se utiliza para cernir el café.
- **Tiesto de Piedra.-** Base elaborado de piedra, para aplastar granos.
- **Taquero de Piedra.-** Cilindro de piedra, que muele granos.
- **Tiesto de Barro.-** Estructura elaborada de barro.
- **Pozuelos de Barro.-** Vasijas de barro.
- **Cernidor de Madera.-** Estructura redonda, elaborada de nailon y madera. (2002, págs. 102,504,603,96,78)

1.1.2. Marco Legal:

Para la propuesta de caracterización de un restaurante se detalla los siguientes requerimientos legales.

Paso 1:

- **Ministerio de Turismo:**

Se debe presentar:

- Copia del registro único de contribuyentes (R.U.C.)
- Fotocopia de la cédula de identidad, según sea la Persona Natural Ecuatoriana o Extranjera.
- Copia de la papeleta de votación.
- Fotocopia del Contrato de compra venta del establecimiento, en caso de cambio de propietario con la autorización de utilizar el nombre comercial.
- Certificado de búsqueda de nombre comercial, marca de productos, marca de servicios y en trámite, emitido por el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI),
- Fotocopia del título de propiedad (escrituras de propiedad) o contrato de arrendamiento del local, debidamente legalizado.
- Lista de Precios de los servicios ofertados (original y copia)
- Declaración de activos fijos para cancelación de 1 por mil. (Formulario del Ministerio de Turismo).
- Inventario valorado de maquinaria, muebles, enseres y equipos. (Firmado bajo la responsabilidad del propietario o representante legal, sobre los valores declarados). (Formulario de patente municipal, 2015)

Paso 2:

- **Patente Municipal**

Se debe presentar:

- ✓ Formulario de solicitud y declaración de patente.
- ✓ Formulario de patente municipal.
- ✓ Certificado de no adeudar al Municipio.
- ✓ Copias de CI y certificado de votación del propietario o responsable de la actividad económica.
- ✓ Copia del RUC
- ✓ Copia de la declaración del impuesto a la renta.
- ✓ Copia de la declaración del impuesto al valor agregado.

Paso 3:

- **Registro Único de Contribuyente**

Se debe presentar:

- ✓ Original y copia de la cédula de identidad o de ciudadanía.
- ✓ Original y copia del pasaporte, con hojas de identificación y tipo de visa vigente.
- ✓ Presentación del certificado de votación del último proceso electoral
- ✓ Original y copia de cualquiera de los siguientes documentos:
 - planilla de servicio eléctrico, consumo telefónico, o consumo de agua potable a nombre del contribuyente, de uno de los últimos tres meses anteriores a la fecha de realización del trámite.
- ✓ Pago del servicio de TV por cable, telefonía celular o estados de cuenta a nombre del contribuyente de uno de los últimos tres meses anteriores a la fecha de inscripción.
- ✓ Comprobante del pago del impuesto predial del año actual o del año inmediatamente anterior.
- ✓ Copia del contrato de arrendamiento legalizado o con el sello del juzgado de inquilinato vigente a la fecha de inscripción. (RUC, 2015)

Paso 4:

- **Súper Intendencia de Compañías**

Se debe presentar:

- ✓ Copia de cédula.
- ✓ Copia de cédulas y papeletas de votación de las personas que constituirán la Compañía (socios o accionistas)
- ✓ Aprobación del nombre dado por la Superintendencia de Compañías
- ✓ Solicitud para la apertura de la cuenta de Integración de Capital, que contenga un cuadro de la distribución del Capital.
- ✓ El valor del depósito
- ✓ Copia de cédulas y papeletas de votación de las personas que constituirán la Compañía (socios o accionistas)
- ✓ Aprobación del nombre dado por la Superintendencia de Compañías
- ✓ Certificado de apertura de la cuenta de Integración de Capital dada por el banco.
- ✓ Minuta para constituir la Compañía
- ✓ Pago derechos Notaría
- ✓ Modelo Minuta Constitución Compañía Limitada.
- ✓ Modelo Minuta Constitución Compañía Anónima.
- ✓ Solicitar la aprobación de las Escrituras de Constitución Trámite
- ✓ Obtener la patente municipal y certificado de inscripción ante la Dirección
- ✓ Marginación de las resoluciones. (SIC, 2015)

Paso 5:

- **Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPPI)**

Se debe presentar:

- ✓ Copia Certificada de la Escritura de Constitución, aumento de Capital o reforma de Estatutos.

- ✓ Nombramiento del Representante Legal, debidamente inscrito en la oficina del Registro Mercantil.
- ✓ Copia del Registro Único de Contribuyentes (RUC)
- ✓ Fotocopia de la Cédula de identidad.
- ✓ Certificado del Instituto de Propiedad Intelectual (IEPPI), de no encontrarse registrada la razón social.
- ✓ Copia del Certificado de Votación
- ✓ Fotocopia del título de propiedad o contrato de arrendamiento del local, registrado en el juzgado de Inquilinato.
- ✓ Lista de precios de los servicios ofertados, (Original y Copia)
- ✓ Licencia de uso de suelo otorgada por el Municipio. (IEPPI, 2015)

Paso 6:

• **Servicio de Rentas Internas**

Se debe presentar:

- ✓ Original del certificado de votación.
- ✓ Planilla de servicios básicos (agua, luz o teléfono). Debe corresponder a uno de los últimos tres meses anteriores a la fecha de inscripción.
- ✓ Estado de cuenta bancario o de tarjeta de crédito o de telefonía celular a su nombre. Debe corresponder a uno de los últimos tres meses anteriores a la fecha de inscripción.
- ✓ Factura por el servicio de televisión pagada o de Internet a su nombre. Debe corresponder a uno de los últimos tres meses anteriores a la fecha de inscripción.
- ✓ Cualquier documento emitido por una institución pública que detalle la dirección exacta del contribuyente por ejemplo: permiso anual de funcionamiento, el mismo que debe corresponder al

año en el que se realiza la inscripción o del inmediatamente anterior. Para aquellos documentos cuyo plazo de vigencia no sea de un año, deben corresponder a uno de los últimos tres meses anteriores a la fecha de inscripción.

- ✓ Contrato de arrendamiento.
- ✓ Escritura de propiedad o de compra venta del inmueble, debidamente inscrita en el Registro de la Propiedad, o certificado del registrador de la propiedad el mismo que tendrá vigencia de 3 meses desde la fecha de emisión.
- ✓ Original y copia de la Contrato de Concesión Comercial o Contrato en Comodato.
- ✓ Certificación de la Junta Parroquial más cercana al lugar del domicilio, solo en caso de que el predio no esté catastrado. (SRI, 2015)

Paso 7:

Cámara Provincial de Turismo CAPTUR

Se debe presentar:

- ✓ Copia certificada de la Escritura de Constitución, aumento de capital o reforma de Estatutos.
- ✓ Nombramiento del Representante Legal, debidamente inscrito en la Oficina del Registro Mercantil.
- ✓ Copia del R.U.C.
- ✓ Copia de la cédula de identidad.
- ✓ Copia de la papeleta de votación
- ✓ Copia del Contrato de compra-venta del establecimiento, en caso de cambio de propietario, con la autorización de utilizar el nombre comercial.
- ✓ Certificado de búsqueda de nombre comercial, emitido por el

Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual IEPPI.

- ✓ Copia del título de propiedad (escrituras de propiedad) o contrato de arrendamiento del local, debidamente legalizado.
- ✓ Lista de Preciso de los servicios ofertados (original y copia)
- ✓ Declaración Juramentada de activos fijos para cancelación. (CAPTUR, 2015)

Paso 8:

- **Ministerio de Salud Pública del Ecuador**

Se debe presentar:

- ✓ Formulario de solicitud llenado y suscrito por el propietario
- ✓ Copia del registro único de contribuyentes (RUC)

- ✓ Copia de la cedula de ciudadanía o de identidad del propietario o del representante legal del establecimiento.
- ✓ Documentos que acrediten la personería Jurídica cuando corresponda.
- ✓ Copia del título del profesional de la salud responsable técnico del establecimiento debidamente registrado en el Ministerio de Salud Pública.
- ✓ Plano del establecimiento a escala 1:50
- ✓ Croquis de ubicación del establecimiento
- ✓ Permiso otorgado por el Cuerpo de Bomberos
- ✓ Copia del o los certificados ocupacionales de salud del personal que labora en el establecimiento conferido por un Centro de Salud del Ministerio de Salud Pública. (Salud, 2015)

Paso 9:

- **Cuerpo de Bomberos**

Se debe presentar:

- ✓ Copia u original del permiso año anterior (locales antiguos).
- ✓ Copia de RUC si es primera vez. (Bomberos, 2012)

1.1 Formulación y Planteamiento de la Hipótesis.

La investigación de las técnicas ancestrales, producción y utensilios de la comida típica de las comunidades San Jacinto de Chinambí, El Chota y Monteverde, de los cantones de Mira y Montufar de la provincia del Carchi; y la caracterización de un establecimiento gastronómico como medida de salvaguarda en el cantón Mira, en el pueblo de Carpuela, perteneciente a la comunidad del Chota, que permitirá rescatar la tradición ancestral en la preparación de la comida típica de la región, y dar a conocer a los residentes y visitantes.

1.2.1. VARIABLES

1.2.1.1. VARIABLES INDEPENDIENTES:

- Técnicas Ancestrales
- Utensilios
- Productos

1.2.1.2. VARIABLE DEPENDIENTE:

- La forma de preparación
- Los utensilios que utilizan
- Tipos de producto para la elaboración del plato.

CAPITULO II

2. BRIEF DE LA PROVINCIA

2.1. UBICACIÓN GEOGRÁFICA

La provincia de Carchi está ubicada al extremo norte del Ecuador, en las Hoyas del Carchi y del Chota; e está atravesada por la cordillera de los Andes.



LÍMITES

Sus límites son:

NORTE: Colombia

SUR: Provincia de Imbabura

ESTE: Provincia de Sucumbíos

OESTE: Provincia de Esmeraldas

2.2.1. SUPERFICIE TOTAL:

Extensión: 3.604,33 Km²

Población:

Total: 164.524

Hombres: 83.369

Mujeres: 81.155 (INEC, 2011)

2.2.2. LUGARES TURÍSTICOS:

Foto 1. Reserva Ecológica El Ángel



<http://www.carchi.gov.ec/>(2013)

Se encuentra a una temperatura de 6 y 12 grados centígrados. Existe un jardín de frailejones, lagunas, aves y bosques de polilepys y la flora del páramo.

Está zona posee un hábitat de mamíferos como venados, conejos y el lobo de páramo

Foto 2. Reserva Forestal Y Étnica AWA:



<http://www.carchi.gov.ec/>(2013)

Se ubica en los poblados de Maldonado y El Chical.

La Reserva Forestal y Étnica AWA, constituye un área de bosque natural con diferentes especies de flora y fauna. Se puede observar al paletón, la guacamaya, el guatín y la flor roja (anturio). También hay especies madereras como el chandul y el guayacán.

Aquí habita la comunidad indígena AWA, que conserva su identidad ancestral.

Foto 3. Aguas Termales



<http://www.carchi.gov.ec/>(2013)

Las aguas termales nacen del volcán Chiles y tienen un elevado poder medicinal.

Foto 4. Lagunas Verdes



<http://www.carchi.gov.ec/>(2013)

El complejo de las lagunas verdes, formado por tres lagunas pequeñas, se encuentra al sur occidente del volcán Chiles.

Estas nacieron de manantiales y vertientes del volcán chiles, por esta razón el agua de las lagunas contienen azufre y son de color verde.

Se encuentran rodeadas por páramos de frailejones y especies animales como osos, venados, pumas, conejos y lobos, es lugar preferido para la aventura. En una de sus lagunas, se puede pescar truchas.

Foto5. Volcán Chiles:



<http://www.carchi.gov.ec/>(2013)

Ubicado hacia el norte, en la ruta Tufiño-Maldonado, este volcán de 4.723 msnm, se encuentra en el límite de Ecuador y Colombia, donde se práctica el abstencionismo.

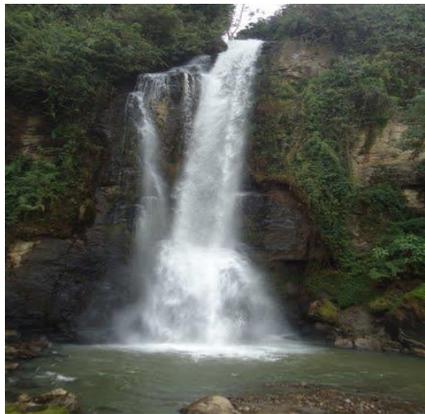
Foto 6. Bosque De Arrayanes:



[http://www.carchi.gov.ec\(2013\)/](http://www.carchi.gov.ec(2013)/)

Tiene una extensión aproximada de 40 Hectáreas. Se encuentran árboles de troncos rojizos con follaje espeso, musgos y orquídeas. Está ubicado a 7 km. de la población de San Gabriel. Posee numerosas especies de aves.

Foto 7. Cascada de Paluz:



[**http://www.carchi.gov.ec/\(2013\)**](http://www.carchi.gov.ec/(2013))

El río Paluz forma una gran caída de 30 metros de altura, a solo 4 Km. de San Gabriel.

Foto 8. Gruta de La Paz



<http://www.carchi.gov.ec/>(2013)

A 23 Km. de San Gabriel, se encuentra una cueva natural rocosa formada por el río Apaqui. Allí se levanta el Santuario que venera a la Virgen de la Paz; también contiene aguas termales.

Foto 9. Cementerio de Tulcán



<http://www.carchi.gov.ec/>(2013)

El Cementerio Municipal de Tulcán es conocido internacionalmente, por sus esculturas trabajadas en pino ciprés.

2.3. DIVISIÓN POLÍTICA



La Provincia del Carchi está conformada por 6 Cantones:

- ❖ Cantón Tulcán.....Tulcán
- ❖ Cantón Espejo.....El Ángel
- ❖ Cantón Montúfar.....San Gabriel
- ❖ Cantón Mira.....Mira
- ❖ Cantón Bolívar.....Bolívar
- ❖ Cantón San Pedro de Huaca.....Huaca

La presente investigación se realizó en los cantones de Montúfar, Espejo y Mira.

CAPÍTULO III

3.1 COMUNIDADES EXISTENTES EN EL ÁREA DE ESTUDIO

En la provincia del Carchi existían varias comunidades, algunas de estas han desapareciendo con el pasar del tiempo, sobre todo por las importantes migraciones del campo a la ciudad.

El presente trabajo incluye una investigación dentro de los cantones de Montufar, Mira y El Ángel; donde se localizaron las comunidades del chota, Monteverde, San Jacinto y Jesús del Gran Poder.

3.1.2 DETALLE DE LAS COMUNIDADES EXISTENTES EN EL ÁREA DE ESTUDIO

Para el desarrollo de la investigación se ha identificado que las Comunidades Existentes en el Área de Estudio son:

- Comunidad del Chota
- Comunidad Monteverde
- Comunidad de San Jacinto

3.1.3 COMUNIDADES MÁS REPRESENTATIVAS A SER INVESTIGADAS

3.1.3.1. COMUNIDAD DEL CHOTA

La comunidad del chota se divide en cuatro grupos:

- A. Carpuela**
- B. Ambuí**
- C. Chalguayacu (Juncal)**

D. Piquiucho – Caldera (San Rafael) 3.1.3.2. Antecedentes Geográficos:



Se sitúan geográficamente entre la provincia del Carchi e Imbabura.

LIMITES:

Norte: Cantón Mira

Sur: Imbabura

Este: Esmeraldas

Oeste: Napo

Distancia desde:

Ibarra: 38km

Tulcán: 89 Km

Acceso por la Panamericana Norte

Nivel: 1560 msnm

Clima: Temperatura promedio de 24 grados centígrados, tropical seco. (Castro, 2000, págs. 66-74)

- Extensión territorial 587,8 Km²
- Población 12.919
- Tasa de mortalidad infantil (%) 4,07 (INEC, 2011)

Foto 10. Vegetación de la Comunidad de El Chota



Fotografía tomada por: La Autora (2013)

3.1.3.3. Producción Agrícola:

Este valle del Chota se ha desarrollado en la cuenca del río del Chota, la vegetación es

FLORA

Árboles	Eucalipto		
Productos Comestibles	Tuna	Fréjol	Tomate riñón

La vegetación verde a orillas del río y existen terrenos áridos de las laderas erosionadas.

Ganadería	Mamíferos	Aves
Cabrío	Lagartijas	Lagartijas
Lanar		Colibrí
		Mirlo
		Guiragchuro

(MAGAP, Producción para consumo de la provincia del Carchi, 2012)

3.1.3.4. CARACTERÍSTICAS DEMOGRÁFICAS:

Número de Habitantes por Género:

- Población hombres 6.517
- Población mujeres 6.402

Número de Habitantes por Rango de Edad:

- De 15 años en adelante 1065
- De 5 a 15 años 2479.65

Número de Habitantes por Nivel de Escolaridad:

- Incidencia de la pobreza (%) 79,8

- Analfabetismo de mayores de 15 Años (%) 12,12
- Promedio de años de escolaridad 5,21

NÚMERO DE HABITANTES POR NIVEL SOCIO- ECONÓMICO:

- Población por etnias Afro ecuatoriana 3.740
- Población económicamente activa 4.895
- Pobreza por Necesidades Básicas Insatisfechas (NBI): 56,6 %
- Extrema Pobreza por NBI: 31, 7 %
- Pobreza por ingreso: 57,1 %. (INEC, 2011)

3.1.3.5. ACTIVIDADES PRINCIPALES QUE SE DESARROLLA EN LA COMUNIDAD DEL CHOTA:

La principal manifestación de esta comunidad es la música y su destreza para bailar y tocar la bomba, el tambor y otros instrumentos muy rudimentarios.

De esta comunidad nace La Bomba del Chota que es una manifestación ancestral tradicional de las comunidades afro descendientes del Juncal en el Valle del Chota.

La bomba viene desde épocas ancestrales y es parte de la cultura negra, Esto es interpretado por la Banda Mocha, compuesta por instrumentos rudimentarios como: hojas de naranja, flautas, machetes, bombo y cornetas hechas de calabazo seco, además de puros, pencos, peinillas.

Las bombas más conocidas son “la bomba de la soltería”, la “María Chumchuna”, la “Chaguayacu” y Mi Linda Carpuela.

Foto 11. Pueblo de Carpuela - Comunidad del Chota



Monumento al Cantautor Milton Tadeo Carcelén, autor de la letra y música de la Bomba “Mi Linda Carpuela”. Fotografía tomada por: La Autora (2013)

Actualmente han conformado grupos de música bomba; en igual forma, las nuevas generaciones practican varios deportes, sobre todo el fútbol, campo en el que son muy destacados a nivel local, provincial y nacional.

La comunidad del Chota se dedica mayormente a la elaboración de las conocidas máscaras de arcilla y barro.

Se dedican a la agricultura, comercio de productos comestibles y artesanales y la pelea de gallos.

3.1.3.6. Religión y Creencias Ancestrales:

Sus creencias ancestrales eran al sol, la tierra, el agua, las montañas. Desde la venida de los españoles son católicos.

3.1.3.7. **Rituales y Fiestas Populares:**

Realizan fiestas religiosas como la celebración de la Virgen del Carmen en el mes de julio; para lo cual realizan mingas, comparsas y bailes por 4 días. En estas celebraciones es muy común utilizar los trajes típicos:

TRAJE TÍPICO	
Mujeres	Hombres
Blusas Holgadas	Pantalón Blanco
Faldas Anchas de colores	Camisa de colores
Sombreros	Sombreros
Pañuelos para la cabeza	

La gente del pueblo en sus fiestas improvisa versos llamados “Bomba”.

El 04 de octubre celebran a San Francisco de Asís, con comparsas que duran 4 días.

El mes diciembre tienen su fiesta popular que es la de San Francisco Javier, un santo muy destacado de la región.

Lo festejan con bandas de pueblo, y disfraces. Esta festividad dura de 1 a 3 días, donde realizan las peleas de gallos.

Alimentos que participan en rituales de la Comunidad del Chota:

Animales	Productos
Chanco	Verde
Res	Papa
Gallinas	Fréjol
	Plátano Maduro
	Yuca
	Arroz
	Mote

3.1.3.8. Técnicas de cultivo:

Wachaquesó chacras hundidas: Se trataba de preparar al terreno, ubicando en cada wachaques abono orgánico que provenía de los frutos secos y de los animales.

Crearon cochas de aguas cerca de los sembríos para que exista riego en el cultivo.

Andenes o enormes maseteros; esto servía para sembrar en las laderas cerca del río. Se asemeja a terrazas artificiales, se guiaban por su reloj solar que les indicaba la estación climática. (Castro, 2000, págs. 28-41)

Número de personas dedicadas a esta actividad:

EL 80% QUE EQUIVALE A 10.335

Técnicas culinarias más utilizadas y costumbres:

En esta comunidad se utilizaba mucho la técnica del guisado, asado, cocción y calentado.

Hasta la actualidad es u a costumbre el envolver ciertos alimentos en hoja de plátano, para conservarlos más tiempo o calentar un género alimenticio.

Número de personas dedicadas a la preparación y venta de alimentos.

Se estima que el 5% se dedica a esta actividad.

En la comunidad solo existen 10 establecimiento gastronómicos, pero ninguno vende platos ancestrales de la región.

Principales Productos De La Dieta Diaria Común De La Comunidad Del Chota:

Su dieta se basa en:

Legumbres	Frutas	Animales
Fréjol	Obos	Gallinas de Engorde
Tomate Riñón	Mango	Vacas
Pepinillo	Lima	Plátano Maduro
Ají	Plátano	Cerdo
Pimiento	Guayaba	Res
Vainita	Uva	Cuy
Ají	Sandía	
Aguacate	Tuna	
Cebolla Paitaña	Naranjas	
Papas	Mandarinas	
Yuca	Piñas	
Mote	Melón	
Maíz	Frutillas	
Mellocos	Uvillas	
Quinoa		
Ocas		

Arveja		
--------	--	--

Productos Propios y Productos Traídos De Otras Comunidades:

	Propios	
Legumbres	Frutas	Animales
Fréjol	Obos	Gallinas de Engorde
Tomate Riñón	Mango	Vacas
Pepinillo	Lima	Plátano Maduro
Pimiento	Plátano	
Vainita	Guayaba	
Ají	Uva	
Aguacate	Sandía	
Cebolla Paiteña	Tuna	

	Traídos	
Legumbres	Frutas	Animales
Papas	Naranjas	Cerdo
Yuca	Mandarinas	Res
Mote	Piñas	Cuy
Maíz	Melón	
Mellocos	Frutillas	
Quinoa	Uvillas	

Ocas		
Arveja		

3.1.3.9. Plato Ancestral Más Destacado De La Comunidad Del Chota:

El Mondongo:

Se lavan las tripas del chanco con la cascara del plátano verde y limón.

En una olla de barro se cocinan las tripas del cerdo, hasta que estén suaves.

En otra olla de barro se cocinan las legumbres, al estar cocidas se incorpora la tripa de cerdo, en las legumbres; se lo mezcla y está listo para comer.

El Sancocho de Pollo:

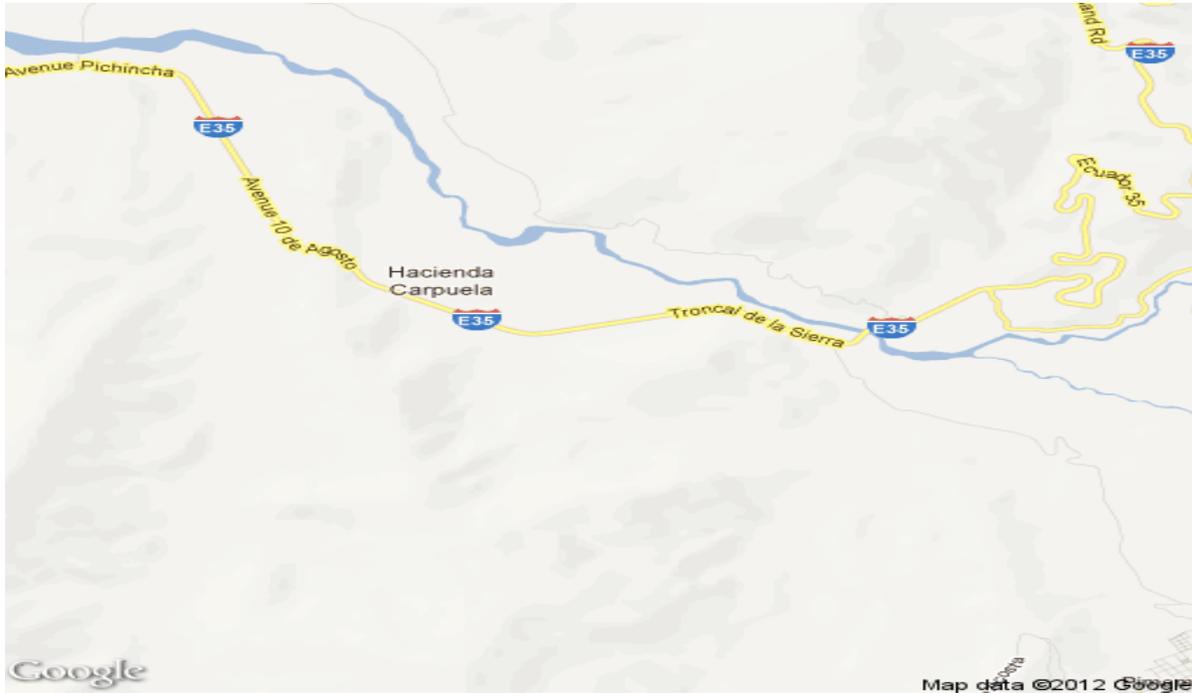
Se cocina la gallina en una olla de barro con fréjol, choclo en mazorca, yuca, arveja, fréjol, zanahoria.

Se lo sirve en una vasija de barro con tajadas de limón.

Lo elabora la Sra. Carmen Paz.

A continuación se detalla cada uno de los cuatro grupos de la comunidad del Chota con características propias de cada una de ellas.

A. PRIMER GRUPO ÉTNICO DE CARPUELA PERTENECIENTE A LA COMUNIDAD DEL CHOTA:



Limites:

Norte: Napo

Sur: Caserío El Chota

Este: Ambuqui

Oeste: Napo

Características Demográficas:

Número de Aproximado de Habitantes: 3.000, según informe del presidente del cabildo.

Presidente del Cabildo: Sr. Vicente Cruz

Producción Agrícola:

Vegetales	Frutas	Leguminosas
Tomate Riñón	Guayaba	Frejol
Pimiento	Obos	
Ají	Mango	
	Lima	
	Plátano	
	Uva	
	Sandía	

FAUNA:

Ganadería	Aves
Caballar	Pollos de Engorde
Cabrío	Gallinas Reproductoras

Características Socio- Económicas:

Foto 12. Productos de Venta, Pueblo de Carpuela



Fotografía tomada por: La Autora(2013)

Se dedican a la agricultura y a la venta de sus productos de siembra, donde cada familia utiliza una hectárea.

El producto principal de esta región son los obos, con estos se elaboran una variedad de productos comestibles como son: Helados, mermelada y licor y dulce guayaba que ellos lo llaman “Wandul”.

Tipo de vivienda

En la antigüedad eran chozas de barro, ahora viven en casetas algunas de cemento y otras de tierra. Ellos lo llaman “Chovas”

Foto 13. Chova de Adobe



Fotografía tomada por: La Autora(2013)

B.SEGUNDO GRUPO ÉTNICO DE AMBUQUI PERTENECIENTE A LA COMUNIDAD DEL CHOTA:



Limites:

Norte: Napo

Sur: La Esperanza

Este: Pueblo de Salinas

Oeste: Carpuela, El Chota y El Juncal

Características Demográficas:

Número de Aproximado de Habitantes: 2.303, según informe del presidente del cabildo.

Presidente del Cabildo: Sr. Jorge flores.

Producción Agrícola:

Se dedican a la recolección de:

- Obos
- Fréjol
- Mango
- Lima
- Plátano
- Guayaba
- Uva
- Sandía

FAUNA:

Ganadera	Avícola
Gallinas Ponedoras	Cabrío

Características Socio- Económicas:

Se dedican a la siembra de sus productos, pero al fréjol lo venden o intercambian a otras comunidades a cambio de papas y arroz.

Tipo de Vivienda:

En la antigüedad vivían en chovas de adobe, paja y bareque.

Foto 14. Chova de Bareque



Fotografía tomada por: La Autora(2013)

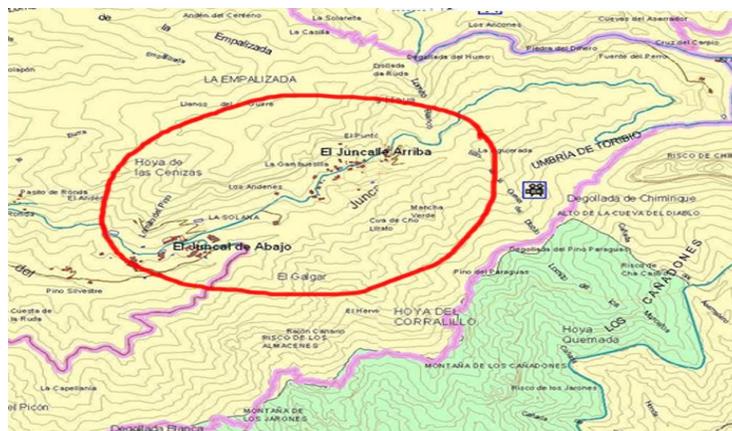
Actualmente las construcciones son de cemento con teja.

Foto 15. Viviendas de Cemento, Chova construida en la actualidad



Fotografía tomada por: La Autora(2013)

C TERCER GRUPO ÉTNICO DEL JUNCAL- CHALGUAYACU PERTENECIENTE A LA COMUNIDAD DEL CHOTA:



Limites:

Norte: EL Chota

Sur: Pimampiro

Este: Ambuqui

Oeste: Napo

Características Demográficas:

Número Aproximado de Habitantes: 2.840, según informe del presidente del cabildo.

Presidente del Cabildo: Sr. Manuel Ibarra.

Producción Agrícola:

Se dedican a la recolección de

- Fréjol
- Tomate
- Cebolla Paiteña

FAUNA

Ganadera	Avícola
Lanar	Pollonas
Caballar	Gallinas de Engorde
	Gallos de Pelea

Características Socio- Económicas

Se dedican a la siembra de fréjol, tomate, cebolla, que comercializan a otras comunidades cercanas.

Su tiempo de cosecha es de 3 meses y medio, por familia siembran una hectárea.

Tipo de vivienda:

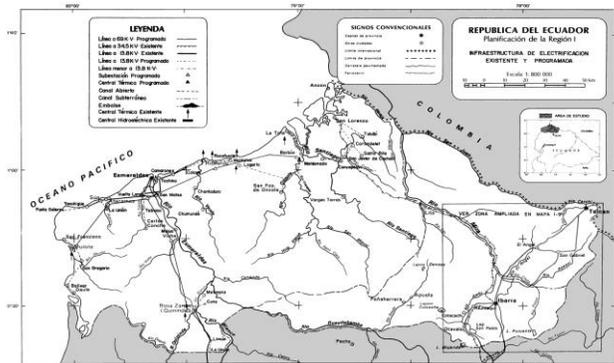
En la antigüedad vivían en chovas de adobe, en la actualidad tienen chovas de ladrillo y madera.

Foto 19. Antigua Chova de Adobe



Fotografía tomada por: La Autora(2013)

D. CUARTO GRUPO ÉTNICO DE PIQUIUCHO – CALDERA (SAN RAFAEL) PERTENECIENTE A LA COMUNIDAD DEL CHOTA:



Limites:

Norte: Pimampiro

Sur: El Juncal

Este: Parroquia Monte Olivo

Oeste: Napo

Características Demográficas

Número Aproximado de Habitantes: 968, según informe del presidente del cabildo.

Presidente de Cabildo: Sr. Manuel Ibarra.

Producción Agrícola:

Se dedican a la recolección de:

- ❖ Frejol
- ❖ Tomate riñón
- ❖ Ají
- ❖ Pepinillo
- ❖ Pimiento

- ❖ Vainita
- ❖ Aguacate.

FAUNA:

Ganadera	Avícola	Ovíparos
Lanar	Gallinas Engorde	Lagartijas
Vacuno	Pollos	

Características Socio – Económicas:

Se dedican a la agricultura y venden sus productos de cosecha.

El tiempo de cosecha de estos productos es de 4 meses y la siembra por familia es de 1 hectárea.

Tipo de vivienda:

Foto 16. Chova Modificada con Cemento y Teja



Fotografía tomada por: La Autora(2013)

Foto 17. En la actualidad la mayoría tiene casas de cemento con techo de teja.



Fotografía tomada por: La Autora(2013)

CAPITULO IV

4. Comunidad de Monteverde

4.1. Origen Cultural - Antecedentes Históricos:

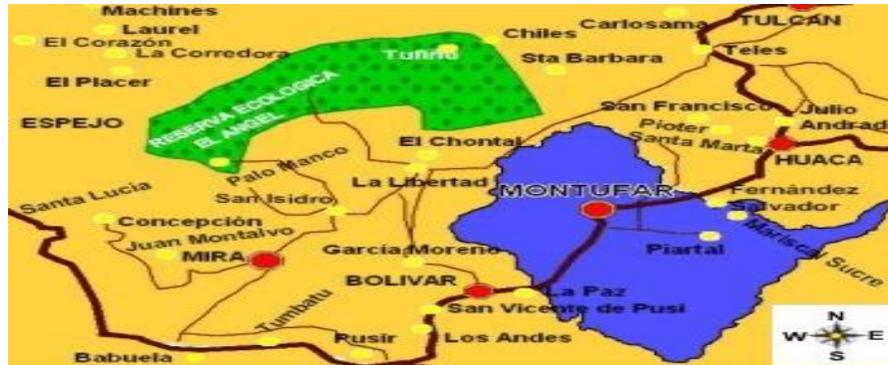
La comunidad de Monteverde se inicia en los cazadores que se encontraban en el Brasil, que recorrieron hacia el occidente llegando a Colombia y de allí descendieron al norte del Ecuador. Se trataba de cazadores – recolectores y nómadas, estos se ubicaron hace 50.000 años. Fue un período muy largo que les permitió adaptarse al medio ecológico existente del lugar. Pasaron los años y hace 2.500 a 4.000 años atrás hubo influencias foráneas como la de los Chibchas y Caribe del Norte, los Cofanes y Tucanos de la región oriental, estos pueblos adelantados en cultura se mestizaron con los cazadores de donde resulta los primeros agricultores y los primeros alfareros.

Con el pasar del tiempo vino el progreso en las prácticas agrícolas, la alfarería, la elaboración del vestido y herramientas.

Esta comunidad era dirigida por las personas más antiguas del lugar, las cuales establecían normas de trabajo, disciplina y comportamiento, además la repartición equitativa de la cosecha para la comunidad.

En época de la colonia, vinieron los españoles, entre ellos sacerdotes y de gente técnica en el manejo del agro y del ganado. Con esta influencia vino el mestizaje, a esta comunidad. A la vez los españoles identificaron al lugar donde vivía esta comunidad, como una hacienda que se llamaba “Induje”, y su dueño se llamaba Luis del Campo Fernández Salvador. (Navarrete, 2008)

4.1.1. Antecedentes Geográficos:



Límites:

Norte: Huaca

Sur: Sucumbíos

Este: San Gabriel

Oeste: Sucumbíos

Se encuentra a 2 km al oeste de San Gabriel, a la entrada del bosque los arrayanes.

Nivel: 1.000 msnm

Clima: Templado frío, con una temperatura promedio anual de 12,5 grados centígrados.

- Extensión territorial de 450 hectáreas
- Población 270, según informe del presidente del cabildo.
- Presidente del cabildo Sr. Raúl Lucero.

4.1.2. Características Demográficas

Número de Habitantes por Género:

- Población hombres: 162
- Población mujeres: 108

4.1.3. Producción Agrícola:

Sus suelos son de origen volcánico, debido a las diferentes erupciones de los volcanes que emergieron lava, flujos piro clásticos y lodo. Lo que provocó que la tierra sea negra y al encontrarse en una zona fría de la provincia, favorece a los sembríos de:

- ❖ Papas
- ❖ Fréjol Seco
- ❖ Fréjol Tierno
- ❖ Maíz Duro Seco
- ❖ Maíz Suave Choclo
- ❖ Tomate de árbol
- ❖ Arveja Seca
- ❖ Arveja Tierna
- ❖ Trigo
- ❖ Cebada
- ❖ Habas

FLORA

Plantas	Árboles	Flores
Pumanqui	Arrayan	Orquidea
Encinos		
Pandala		
Huicundo		

FAUNA

Aves	Mamíferos
Gorriones	Conejos
Gaviotas	Ardillas
Chiguaca	Lobos

4.1.4. Actividades Principales que se desarrolla en la Comunidad de Monteverde:

Su principal actividades:

- La agricultura
- Intercambio de productos con otras comunidades
- Domesticación de gallinas para su consumo.

.1.5. Conocimientos y Prácticas Ancestrales:

La comunidad, adoraban a ciertos animales como el mono, la rana, y la serpiente ya que se sienten emparentados con estos animales.

Tenían conocimientos de agricultura, por lo que tenían un mercado donde intercambiaban sus productos con otras comunidades. Eran comerciantes a los que se les conocía con el nombre de Mindalaes. La agricultura lo realizaban en forma de minga, el dueño de las cosechas entregaba a cada trabajador “El Chende” compensación que consistía en un canasto lleno de productos agrícolas. De idéntica forma, éste debía ayudar a los otros cuando lo necesiten, era de una forma recíproca.

4.1.6. Manifestación Cultural de ceremonias rituales gastronómicas:

Para la siembra tenían un calendario solar, con lo que establecían un seguimiento del movimiento del sol que eran pilastras de piedra alargadas llamadas “ineadas” se las ubicaba en las lomas, con ello se lograba proyectar una sombra en distintas direcciones en los distintos meses, lo que les permitía establecer con exactitud los SOLISTICIOS. La comunidad de Monteverde cultivan el maíz, de donde sacaban la chicha, que representaba una bebida familiar de los vivos y sagrado rito para los muertos, ya que los enterraban con grandes recipientes llenos de chicha y las pertenencias del mismo.

4.1.7. Festividades Ancestrales de La Comunidad de Monteverde:

- ✓ **Fiesta:** Rito de los Muertos
- ✓ **Herramientas:** Ollas y vasijas de barro.
- ✓ **Producto:** Mote y Maíz
- ✓ **Fiesta:** Celebración de la Cosecha
- ✓ **Herramienta:** Fogón de leña, Ollas de barro, Perol, Tiesto de Piedra
- ✓ **Producto:** Huevos, Cuyes, Gallinas, Papas, Choclo, Habas

4.1.8. Religión y Creencias Ancestrales:

Las creencias de la comunidad eran en la adoración a los volcanes y a la tierra, ya que estos les proveían sus productos.

Al llegar la conquista española, se convirtieron en católicos y empezaron a celebrar fiestas religiosas a San Pedro, a la Virgen del Carmen.

4.1.9. Rituales y Fiestas Populares:

Al ser una comunidad que se encuentra a las afueras del Bosque los Arrayanes, que en la antigüedad pertenecía la comunidad de Monteverde; las fiestas las celebraban en el mes de 27 de septiembre.

Mujeres	Hombres
Blusas Blancas	Zamarro
Faldones Anchos	Camisa Blanca
Ponchos	Poncho
Sombreros	Sombreros

La celebración se hacía por la llegada de la cosecha en donde trabajaban con Bueyes y los productos cosechados se los llevaba con los bueyes ayudados de un pedazo de madera que ellos llamaban Íbula. Los familiares y amigos realizaban la Ingirpa, que consistía en llevar huevos, cuyes y gallinas.

En las fiestas religiosas, al aire lanzaban algunas palomas y una de ellas era entregada al prioste del siguiente año para que la cuide. A esta acción se la conocía como ÑUÑO, que significaba criar a un niño y la paloma se entregaba con capa acomodada con cintas, que debían duplicarlas para el año siguiente.

A su vez se hacía el árbol de la vida en donde ponían gallinas, cuyes y ollas. Donde utilizaban los disfraces y comedias.

Prosiguiendo al trueque de las cosechas a lo que llamaban Huallar y cuando recogen lo que ha sobrado lo llamaban Chugchir.

4.1.10. Alimentos que participan en rituales de la Comunidad de Monteverde:

Animales	Productos
Palomas	Haba
Cuyes	Papa
Gallinas	Choclo
Bueyes	Maíz Seco
	Mote

4.1.11. Características Socio – Económicas de la Comunidad de Monteverde:

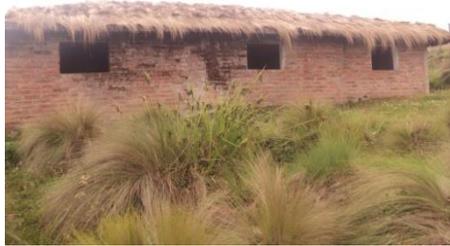
En esta comunidad se dedican a la comercialización de:

Productos	
Papa	Tomate riñón
Frejol Seco	Arveja Seca
Maíz Suave/ Choclo	Arveja tierna
Tomate de árbol	Trigo
Cebada	Haba

En cada casa de la comunidad se siembra de una a dos hectáreas, la mayoría es para consumo interno.

4.1.12. Tipo de Vivienda:

Foto18. Antiguamente eran de ladrillo con techo de paja.



Fotografía tomada por: La Autora (2013)

4.1.13. Actividades Productivas que se desarrollan en la comunidad:

4.1.13.1. Técnicas de cultivo:

La comunidad al encontrarse cerca del lago del Salado, crearon camellones, que consistía en cerros de tierra que permitían almacenar y el agua en tiempos de lluvia y a su vez esto ayudaba a las plantas, que se encontraban en lo más alto de la montaña a soportar el frío extremo de las noches.

El lago del Salado, lo utilizaban para dar de beber a sus animales. Y a su vez el pasto que crecía alrededor del lago era alimento para sus animales.

4.1.13.2 Número de personas dedicadas a esta actividad:

Se estima que el 75 % se dedica a la agricultura.

4.1.13.3. Técnicas culinarias más utilizadas y costumbres:

La comunidad de Monteverde acostumbraba a realizar un licor con el agua que salía del penco de los árboles del bosque los arrayanes, que lo conocían con el nombre de Chaguarmishqui. También se lo hacía dulce y se lo servía con arroz. La bebida era enterrada en ollas de barro a esta técnica ancestral se la llamaba Chancuco. Esta técnica la utilizaban mucho para preparar la chicha y el Champús que es compuesto de mote cocido

4.1.13.4. Número de personas dedicadas a la preparación y venta de alimentos.

Se calcula que solo 5 % se dedica a esta actividad.

En la comunidad no existen establecimientos gastronómicos.

4.1.13.5. Principales Productos De La Dieta Diaria Común De La Comunidad De Monteverde:

Su dieta se basa en:

Legumbres	Animales
Fréjol	Gallinas/ Huevos
Papas	Cuy
Mote	Cerdo
Maíz Seco	Borrego
Quinoa	

Arveja	
--------	--

4.1.13.6. Productos Propios Y Productos Traídos De Otras Comunidades:

Propios		
Legumbres	Frutas	Animales
Fréjol Seco	Tomate de Árbol	Gallinas
Fréjol Tierno		Cuyes
Trigo		
Cebada		

Traídos		
Legumbres	Frutas	Animales
Quinoa	Uvillas	Cerdo
Ocas		Res

4.1.13.7. Plato Ancestral Más Destacado De La Comunidad De Monteverde:

EL CUY ASADO: En el fogón lo asan con un palo de madera engrasado con manteca de chanco, que lo acompañan con papa cocinada, ají y salsa de maní que es preparada con las mollejas del cuy.

EL CALDO DE GALLINA RUNA: Lo preparan con gallinas runas que las matan un día antes, y las cocinan con las papas.

CHAMPÚS: Esta bebida se la hace con mote, hierbaluisa y raspadura.

CAFÉ: Lo preparan a base de habas, hojas de naranja que lo ciernen por la chuspa para beberlo.

4.2. COMUNIDAD SAN JACINTO DE CHINAMBÍ

4.2.1. Origen Cultural - Antecedentes Históricos:

Al igual que otras comunidades del Carchi, sus primeros pobladores fueron del Caribe y del occidente.

Al tener una gran influencia de los primeros cazadores que se los llamaba Caciques empezaron a dedicarse a la agricultura y a la pesca. Donde empezaron a crear nuevos métodos de cultivo y de domesticación de animales, para luego ser intercambiados a otras comunidades por productos que ellos no tenían.

En el siglo XVIII llegaron los españoles a la comunidad y con esto vino la guerra entre Caciques y Españoles, donde salieron victoriosos los españoles, y empezaron a quitarles sus sembríos y su territorio, motivo por el cual la comunidad se fue reduciendo.

Al llegar la independencia los pobladores de esta comunidad quedaron excluidos de sus tierras por lo cual una parte se quedó al lado este del río y la otra parte al lado oeste; por tal razón esta comunidad se encuentra dividida por el río Chinambí. (Narvaéz, 2012)

4.2.2. Antecedentes Geográficos:



Limites:

Norte: EL Ángel

Sur: Imbabura

Este: Parroquias de Jijón y Caamaño

Oeste: Colombia

Está ubicado en la parte noroccidental del cantón Mira, a 83.6 kilómetros de la cabecera cantonal que se extiende en 860 hectáreas,

Clima: 18 grados centígrados, subtropical.

- Extensión territorial de 860 hectáreas.
- Población 400 habitantes, según informe del presidente del cabildo.

Presidente del Cabildo Sr. Segundo Narváez

4.2.3. Características Demográficas:

Número de Habitantes por Género:

- Población hombres: 212
- Población mujeres: 188

4.2.4. Producción Agrícola:

Esta comunidad al encontrarse en el cantón Mira, cuenta con un agradable clima, por esta razón su agricultura es variada de productos como:

- ❖ Fréjol
- ❖ Arveja
- ❖ Maíz
- ❖ Camote
- ❖ Zanahoria Blanca
- ❖ Yuca
- ❖ Plátanos verdes
- ❖ Tomate riñón

- ❖ Lechuga
- ❖ Col
- ❖ Acelga
- ❖ Remolacha
- ❖ Zanahoria Amarilla
- ❖ Vainitas

Siendo el producto principal la naranjilla, se estima que por familia se siembra 1 hectárea, y el resto de productos solo se utiliza ¼ de hectárea.

FLORA

FRUTAS	LEGUMBRES	TUBERCULOS
Aguacate	Tomate riñón	Fréjol
Limón	Col	Arveja
Lima	Acelga	Maíz
Taxo	Remolacha	Camote
	Zanahoria	
Durazno	Amarilla	Zanahoria Blanca
Guaba	Vainitas	Yuca
Chirimoya		Plátanos verdes
Tomate de Arbol		
Babaco		
Caña de azúcar		

Papaya		
Piña		
Borojo		
Arazá		
Guayaba		

FAUNA

Aves	Mamíferos
Palomas	Vacas
Gallos	Toros
	Conejos

4.2.5. Características Socio – Económicas de la Comunidad San Jacinto:

Se dedican a las actividades productivas como la comercialización de sus productos, la leche y la venta de tilapia y gallinas runas.

4.2.6. Tipo de vivienda:

En la antigüedad sus casas eran de tierra y teja, en la actualidad es de madera y teja.

Foto 19. Vivienda de madera y teja



Fotografía tomada por: La Autora (2013)

4.2.7. Actividades Principales Que Se Desarrolla En La Comunidad De San Jacinto:

Sus principales Actividades son:

- Recolección de productos de sus sembríos.
- Comercializan el plátano verde a otras comunidades.
- Existen varias panaderías en la comunidad, que comercializan con Colombia.

4.2.8. Conocimientos Y Prácticas Ancestrales:

En la comunidad de San Jacinto, se dedicaban a recolectar plantas medicinales, por lo que crearon una gran habilidad en realizar medicina natural, y la intercambiaban con otras comunidades a cambio de productos.

Por otro lado se convirtieron en hábiles pescadores, aprovechando la riqueza que les ofrecía el río Chinambí que rodea a la comunidad.

4.2.9. Manifestación Cultural de ceremonias rituales gastronómicas:

La comunidad se caracterizaba por celebrar a sus dioses, para lo cual preparaban aguardiente que ellos lo llaman “Cacheveo” y granos cocinados con gallinas runas.

Al igual que ellos mismo se fabrican su vestimenta.

4.2.10. La vestimenta típica para estas celebraciones es:

TRAJE TÍPICO	
Mujeres	Hombres
Falda ancha o tumba hombres	Pantalón Blanco
Blusa con amarre adelante	Camisa Blanca
Pañuelos para la cabeza	Pañuelos para la cabeza

4.2.11. Festividades Ancestrales de La Comunidad de San Jacinto:

Fiesta: Celebración de sus Dioses

Herramientas: Ollas de barro, fogón de Leña.

Producto: Gallina y granos

Fiesta: Celebración de Bautizos y Matrimonios

Herramienta: Cucharas de palo, Paila de barro, canastas de hojas de plátano.

Producto: Gallinas, Plátano Verde, Cerdo Huevos, Cuyes, Papas, Choclo, Habas

4.2.12. Religión y Creencias Ancestrales:

Las creencias de la comunidad eran en la adoración a los volcanes y a la tierra, ya que éstos les proveían sus productos.

Al llegar la conquista española, se convirtieron en católicos y empezaron a celebrar fiestas religiosas a San Pedro, a la Virgen del Carmen.

4.2.13. Rituales y Fiestas Populares:

Esta comunidad en la época ancestral se caracterizó por la peregrinación de los curanderos, que tiene como objeto el purificar el alma y el reencuentro con sus Dioses, ya que creían que de esta manera tenían la capacidad de seguir curando por medio de sus plantas medicinales.

En la actualidad el 27 de septiembre se festeja a la virgen de las Lajas y el 14 de julio la virgen del Carmen.

4.2.14. Alimentos que participan en rituales de la Comunidad San Jacinto:

Animales	Productos
Cuyes	Plantas medicinales
Gallinas	Plátano Verde

Cerdo	Yuca
Paloma	Choclo
	Habas

4.2.15. Actividades Productivas que se desarrollan en la Comunidad:

4.2.15.1. Técnicas de cultivo:

La comunidad de San Jacinto se dedicó al drenaje. Se debe recalcar que esto ayudo mucho por el clima tropical que posee la comunidad.

Algunos espacios de tierra son secos y sobre éstos colocan productos agrícolas como el fréjol, arveja y maíz; para que se sequen con el sol y luego proceder a molerlos con el taquero, que consiste en una base de piedra y un cubo para aplastar.

Sembraban en las terrazas artificiales, ya que facilitaba la dispersión del agua en los lugares muy secos, lo que produjo obtener una variedad de productos.

Utilizaban abonos naturales como los productos agrícolas en descomposición, ya que los enterraban por 8 días hasta que se descompongan y a su vez utilizaban el excremento de sus animales.

4.2.15.2. Número de personas dedicadas a esta actividad:

Se estima que el 90 % se dedica a la agricultura.

4.2.15.3. Técnicas culinarias más utilizadas y costumbres:

Se acostumbra a matar a las gallinas y dejarlas toda noche colgada con la cabeza hacia abajo, ya que esto ayuda a que la carne se haga más suave.

Los plátanos verdes se los pelan y se los mantiene en agua con sal, al igual que las yucas, durante un día, luego se los cocinan en las ollas de barro en el fogón de leña. Se los saca ya cocidos y se procede hacer picadillos con las cucharitas de madera y está listo para servir.

4.2.15.4. Número de personas dedicadas a la preparación y venta de alimentos.

Se calcula que solo 2 % se dedica a esta actividad. Lo que implica que solamente tienen 2 establecimientos gastronómicos.

4.2.15.5. Principales Productos De La Dieta Diaria Común De La Comunidad:

Su dieta se basa en:

Legumbres	Animales
Plátano verde	Gallinas/ Huevos
Papas	Cuy
Yuca	Cerdo
Habas	Res
Tomate Riñón	
Naranjilla	

4.2.15.6. Productos Propios Y Productos Traídos De Otras Comunidades:

Propios		
Legumbres	Frutas	Animales

Tomate riñón	Aguacate	Gallinas / Huevos
Col	Limón	Cuyes
Acelga	Lima	Gallos
Remolacha	Taxo	
Zanahoria Amarilla	Durazno	
Vainitas	Guaba	
	Chirimoya	
	Tomate de Arbol	
	Babaco	
	Caña de azúcar	
	Papaya	
	Piña	
	Borojo	
	Arazá	
	Guayaba	

	Traídos	
Legumbres	Frutas	Animales
Quinoa	Tomate de árbol	Cerdo
Arveja	Piña	Res
Maíz	Mandarinas	
Papa		

4.2.15.7. Plato Ancestral Más Destacado De La Comunidad San Jacinto:

Picadillo De Verde: Se deja remojando el plátano verde un día antes, se lo aplasta crudo con un bolo de madera y se lo mezcla con la cuchara de madera el frejol y huevo en una paila de barro por varios minutos.

Locro De Yuca: Se cocinan las yucas en una olla de barro con sal en el fogón y se lo acompaña con frejol cocinado y tilapia frita en paila de barro.

Morcillas Rellenas: Se lavan las tripas del cerdo y la flor del plátano se la muele con el taquero y se la mezcla con hierbas medicinales y sal, para rellenar la tripa del cerdo. Se las coloca en la paila de barro con el fogón de leña, hasta que estén suaves, para servir las.

La comida la acompañan con agua de Hierbaluisa, albaca, hojas de naranja agria.

CAPITULO V

5.1 EQUIPAMIENTO Y UTENSILIOS ANCESTRALES UTILIZADOS EN LA COCINA ECUATORIANA DE LAS COMUNIDADES, MONTEVERDE, SAN JACINTO DE CHINAMBÍ DE LA PROVINCIA DEL CARCHI.

Los utensilios de barro, destinados a la cocina como tiestos y ollas los elaboraban de la tierra que extraían del patio de sus viviendas, para lo cual cavan, aproximadamente, hasta un metro de profundidad, dejándola el espacio abierto, por dos o tres días, hasta que la tierra se seque.

Luego la tierra se pasa por un cernidor que es elaborado de madera e hilo de cabuya, para eliminar pequeñas piedras. Entonces se puede realizar la preparación colocando agua y caminando durante largo tiempo sobre ella, pisándola y dando círculos.

Así, se lo lleva al torno o barrera de madera, el cual está conformado, básicamente, por dos ruedas: una inferior y otra superior conectadas, entre sí, por un madero redondo a una distancia de, aproximadamente, 80cm. La parte superior del madero sobresale para que allí puedan ser colocados los moldes con los que se trabajará. El torno funciona a base del impulso que dan los pies empujando la rueda inferior.

Se prosigue a moldear las piezas y se las deja secar al sol por algunos días, para llevarlas finalmente al horno de leña que tiene dos orificios: el principal está ubicado adelante; por allí se meten las piezas, mientras que se ha hecho otro al costado derecho para insertar la leña.

Foto20. Tiestos, platos y ollas de barro, Comunidad de Monteverde



Fotografía tomada por: La Autora (2013)

En los tiestos se tostaban algunos granos como maíz y cebada o se hacían las tradicionales tortillas de maíz.

Foto 21. Tiesto de barro, Comunidad de Monteverde



Fotografía tomada por: La Autora (2013)

Las ollas, por su parte, tenían varios usos, entre ellos el más común era hacer café, que lo hacen con hojas de naranja y haba.

Foto 22. Olla de barro, para el café, Comunidad de Monteverde



Fotografía tomada por: La Autora (2013)

También hay que mencionar los llamados por las comunidades “platos del Carchi”, que en la actualidad ya no existen; estos eran de madera.

Descripción del Plato de Madera:

- Son signos cruciformes, que significaba energía.
- El mono representa a su Dios.

Foto 23. Plato de Madera



NAVARRETE, A Revista: Nuestro Amado Montufar 100 años de historia, año

2008

Material	Utensilios
Barro	Tiestos, olla, fuentes, maseteros, pozuelos, compoteras, pailas
Madera	Cucharas, cucharillas, taquero, fogón, base de la chuspa o muchacho, cernidor, platos, arnero, tablas de picar
Piedra	Tiesto, taquero
Bronce	Molino de mano
Cabuya	Costales, chuspa, red del cernidor

5.2. UTENSILIOS MODIFICADOS EN SU DISEÑO Y USO DE LA COMUNIDAD DEL CHOTA:

Utensilios utilizados en la Actualidad	Utensilios Utilizados en la Antigüedad
Ollas de Aluminio	Ollas de Barro
	

Utensilios utilizados en la Actualidad	Utensilios Utilizados en la Antigüedad
Jarros de Aluminio	Vasijas de Barro
	

Utensilios utilizados en la Actualidad	Utensilios Utilizados en la Antigüedad
Platos de Aluminio	Platos de Barro
	

5.3. UTENSILIOS MODIFICADOS EN SU DISEÑO Y USO DE LA COMUNIDAD DE MONTEVERDE:

Utensilios utilizados en la Actualidad	Utensilios Utilizados en la Antigüedad
<p>Fogón de leña con hierro: Su estructura es de Hierro y cemento, donde se adapta para cocina y horno.</p>	<p>Fogón de leña: Su estructura era una montaña de palos de leña.</p>
	

5.4. UTENSILIOS QUE SE MANTIENEN INTACTOS Y MODIFICADOS EN SU DISEÑO Y USO DE LA COMUNIDAD DE SAN JACINTO DE CHINAMBÍ:

Utensilios Utilizados en la Antigüedad	Utensilios Utilizados en la Actualidad
<p>Taquero</p> 	<p>Molino de Bronce</p> 

Utensilios Utilizados en la Antigüedad	Utensilios Utilizados en la Actualidad
<p data-bbox="337 119 532 149">Ollas de Barro</p>  <p data-bbox="164 157 704 436">A collection of various ancient clay pots and vessels displayed on a wooden shelf. The items include several small, rounded pots, a larger, more ornate vessel with a decorative top, and a tall, narrow jar. The pots are made of reddish-brown clay and show signs of age and use.</p>	<p data-bbox="862 119 1094 149">Ollas de Aluminio</p>  <p data-bbox="737 157 1230 436">A collection of modern aluminum cooking pots and pans on a kitchen counter. The items include a large, round aluminum pot with a lid, a smaller aluminum pot, and a large aluminum pan. The pots are shiny and appear to be made of polished aluminum.</p>

CAPÍTULO VI

6. INGREDIENTES, PRODUCTOS, PLATILLOS, UTENSILIOS DE LA COCINA ECUATORIANA.

La cocina es tan antigua como la humanidad, los primeros habitantes del Ecuador, se radicaron aquí hace 11.000 o 12.000 años (no se tiene una cuenta exacta), precisamente porque hallaron un medio propicio para la subsistencia.

El habitante antiguo en sus etapas iniciales se dedicó a la recolección de vegetales y frutos, y a su vez a la caza; utilizó los elementos vegetales para la construcción de sus viviendas y la confección de su vestimenta; recogió madera, ramas, y hojas, con lo que formaban el fuego, que les ayudo a defenderse del frío y a cocinar sus vegetales y animales cazados.

Vegetales para la confección de recipientes:

- Pilche
- Mate
- Caña Guadua
- Suros

Estas plantas silvestres sirvieron para almacenar líquidos, y lo utilizaban para sus exploraciones, lejos de su tribu.

Al estar en continuo contacto con la naturaleza, el antiguo habitante, vio la necesidad de crear herramientas y utensilios, que les ayudaba a cazar, preparar y conservar sus alimentos.

- Hojas para envolver sus alimentos:
- Hojas de choclo
- Achira
- Bijao
- Paja toquilla
- Platanillo

Uno de sus principales utensilios fueron:

Ollas de barro, cazuelas de hueso, cántaros que lo improvisaron con la mandíbula de animales y plantas de bambú, para almacenar el agua, piedras para moler, tiestos de barro o piedra, cedazos tejidos con hojas de planta, compoteras de barro, vasijas de piedra.

Su dieta diaria se basaba en tres productos principales de la tierra; maíz, papas, y fréjol.

Con el pasar del tiempo se formaron varias poblaciones, que alcanzaron un desarrollo cultural, en distintas zonas del país

Frutos Nativos	
Chontaduro	Capulí
Piña	Huaba
Piñuelo	Ciruela verde
Plátano	Hobo
Togte	Cacao
Sapán	Mamey
Uva	Granadilla
Chirimoya	Tacso
Guanábana	Guallán
Anona	Papaya
Aguacate	Chamburo

Grosella	Chihualcán
Quiqui	Tuna
Frutilla	Pitahaya
Mora	

6.1. Platos ancestrales consumidos:

El maíz se convirtió en un alimento fundamental, tanto en estado tierno como maduro, que sirvió para la preparación de numerosas preparaciones que son consumidas hasta la actualidad por las comunidades.

El maíz tierno se comía después de hervir la mazorca entera, o se desgranaba antes de comerlo. Los granos tiernos también se freían con grasa animal.

En otros casos la mazorca entera, con sus hojas se asaba al fuego. Con el grano entre tierno y maduro que lo llamaban “CAU”, se hacía una masa, a la que se añadía sal, y a esta masa se la envolvía en la hoja de mazorca.

Tostando el maíz se hacía la “CAMCHA”, muy fácil de llevar y guardar por varios días.

Moliendo el maíz en un taquero, se obtenía la harina que se utilizaba en la elaboración de tortillas, pan, y mazamoras.

Las tortillas de maíz fueron más conocidas en la provincia de Manabí.

Se describe la dieta del indígena como muy pobre, ya que se alimentaban durante el día de maíz tostado y mazamoras.

La preparación de la chicha consistía en mezclar la harina de maíz con el agua y dejarla tapada en una olla de barro por varios días, hasta que se fermente, o masticar la yuca y mezclarla con agua.

La chicha de jora se preparaba remojando el maíz duro por varios días, se coloca en una compotera tapada con hojas de plátano y se deja en reposo en un cuarto oscuro y abrigado, por una semana, se secaba el maíz y se molía, para cocinarlo en una olla de barro con agua y dejarlo fermentar; a esta bebida se le aumentaba ishpingo, o frutas.

La chicha se tomaba en las ceremonias de adoración a sus dioses y en ceremonias funerales.

Los Manteños, junto a las tumbas ponían comida y una compotera con chicha de maíz, encima de la sepultura una caña, que es echada encima la chicha de maíz, con este ritual creían que el muerto bebe la chicha por medio de la caña.

En las poblaciones andinas la papa fue un producto principal, ya que los indígenas al entrar a sus cultivos, para quitarles las flores a las papas, ellos se azotaban primero los pies con ortigas, teniendo la creencia que de esta manera el sembrío no se secaría.

En el volcán Chimborazo, los indígenas hacían rituales en agradecimiento a su Dios volcán, y pidiéndole que no les echará heladas y granizo a sus sementeras.

En la sierra norte la siembra de la primera papa es un acontecimiento muy importante, la familia y los vecinos se reunían a ofrendar bailes, y animales a sus Dioses, preparando comida para su ritual: mazamorra de haba, ají aplastado en el taquero de piedra, cuy asado en fogón de leña, papas asadas en el fogón, con cascara y mote cocinado, mazorcas de maíz suave, el aguamiel de maguey y la chicha madura.

La vida y la cocina del indígena estaban reguladas por la naturaleza, por las estaciones climáticas y por los ritos a ellas vinculados. Normalmente era simple y dependía de la caza o de la temporada de los frutos, pero tenía fechas especiales como la fiesta del Dios sol, que le brindaban la oportunidad para mostrar su esplendor.

La llegada de españoles fue un encuentro de mundos diferentes, con elementos propios y costumbres diversas.

El aporte español a la cocina ecuatoriana autóctona fue doble: por una parte, trajo elementos y experiencias europeas y africanas; por otra, permitió el intercambio de productos aborígenes hasta entonces de uso local.

Fue así que trajeron, reses, ovejas, pavos, gallinas, ajos, cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos y caña de azúcar.

Enriquecida con nuevos productos, la cocina popular ecuatoriana pudo desarrollar sus propias tradiciones regionales, inventar nuevos platos.

Donde se empezó a domesticar el chanco, el borrego, los pavos y las gallinas, y con esto mejoraron su dieta y reforzaron el arte culinario.

Especial importancia adquirieron el cebo de res, la manteca de chanco; el aceite de oliva, permitió mejorar los viejos potajes de la tierra y la realización de una amplia gama de frituras.

La carne de chanco, enriqueció el sabor de los tamales de la sierra y de bollos de la costa. Además surgieron nuevos locros, como el de cuero, el de gallina o el arroz de cebada con espinazo.

El chanco se volvió recurso indispensable para el asador, la paila y los embutidos familiares; con ello aparecieron los hornados, el sancocho de paila, la fritada y la longaniza, con achiote y ahumada largamente en los cordeles de la cocina.

Con el borrego sucedió algo igual, aunque en escala menor, sirvió de base para preparar la chanfaina, el caldo de treinta y uno, el yaguar loco o el mondongo cocinado en chicha de jora.

Con el chivo, crearon el seco de chivo.

La gallina era criada en todos los patios y corrales campesinos, se convirtió en proveedora de huevos y recurso de urgencia para toda ocasión inesperada. En la costa logró gran importancia, donde el aguado de gallina (espeso como para que se pare la cuchara), vino a ser plato principal y habilidad de las cocineras.

La carne de vaca, se utilizaba para el sancocho, el caldo de patas, el librillo, la lengua con salsa de maní, entre otras.

El queso, por su parte, pasó a ser ingrediente indispensable de salsas, pasteles, tortillas de maíz, empanadas, tortilla de papa (llapingachos), ají, maduro cocinado o para rellenar el maduro al horno, queso para el pan, entre otras.

Ecuador, es un país con mayor biodiversidad, con una gran riqueza cultural, que fue el resultado de la fusión de varias culturas, que ha logrado sabores y aromas propios de una nueva tierra.

La gastronomía Ecuatoriana es una exquisita fusión de sabores, que se identifica por la gran variedad de platos típicos de las diferentes regiones del país. (Chiriboga, 1950, págs. 19-38)

6.2. INGREDIENTES, PRODUCTOS, PLATILLOS, UTENSILIOS DE LAS COMUNIDADES DE EL CHOTA, MONTEVERDE Y SAN JACINTO DE CHINAMBÍ

Nombre del Plato: "EL MONDONGO"	
Preparación: Se mantiene a pesar del tiempo	Preparación: Se mantiene a pesar del tiempo
Utensilios que se usaban: Olla de barro	Utensilios que se usan actualmente: Ollas de aluminio
Técnica de Cocción Ancestral: <ul style="list-style-type: none"> • Cocción Mixta o unión de dos fenómenos. • En Fogón de leña. 	Técnicas de Cocción Actual: <ul style="list-style-type: none"> • Cocción Mixta o unión de dos fenómenos. • Cocina a gas.
Preparación Ancestral: <ul style="list-style-type: none"> • Se lavan las tripas de cerdo con la cascara del plátano verde y unas gotas de limón, se las cocina por r 3 horas en una olla de barro en el fogón a leña. • En otra olla de barro se cocina las legumbres, cuando ya están suaves se incorpora la tripa en la olla de barro donde se cocinó las legumbres y de la sirve. 	Preparación Actual: Se lavan las tripas con limón, y se las cocina en olla de aluminio por 2 horas, y los vegetales en otra olla de aluminio, al estar suave la tripa se incorpora en la olla de los vegetales, y está listo para servir.
Presentación del Plato Ancestral: Se lo sirve en vasijas de barro con cuchara de madera.	Presentación del Plato Actual: Soperas de aluminio con cucharas de aluminio.

Nombre del Plato: "SANCOCHO DE POLLO"	
<p>Preparación:</p> <p>Se mantiene a pesar del tiempo</p>	<p>Preparación:</p> <p>Se mantiene a pesar del tiempo</p>
<p>Utensilios que se usaban:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Olla de barro • Plato de barro • Paleta de madera • Cuchara de madera 	<p>Utensilios que se usan actualmente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Olla de aluminio • Plato de barro • Paleta de madera • Cuchara de aluminio
<p>Técnica de Cocción Ancestral:</p> <p>Cocción por expansión, extracción o disolución. En Fogón de leña.</p>	<p>Técnicas de Cocción Actual:</p> <p>Cocción por expansión, extracción o disolución. Cocina a gas.</p>
<p>Preparación Ancestral:</p> <p>Se cocina la gallina en una olla de barro en el fogón, con el fréjol, choclo en mazorca, yuca, arveja y zanahoria. Se lo va mezclando con la paleta de madera.</p>	<p>Preparación Actual:</p> <p>Se cocina la gallina en una olla de aluminio en cocina a gas, y luego se le agrega el fréjol, choclo en mazorca, yuca, arveja y zanahoria. Se lo va mezclando con el cucharón de aluminio.</p>
<p>Presentación del Plato Ancestral:</p> <p>Se lo sirve en un plato de barro con cuchara de madera</p>	<p>Presentación del Plato Actual:</p> <p>Se lo sirve en un plato soperero de cerámica y cuchara de aluminio.</p>

Nombre del Plato: "CALDO DE GALLINA"	
<p>Preparación:</p> <p>Se mantiene a pesar del tiempo</p>	<p>Preparación:</p> <p>Se mantiene a pesar del tiempo</p>
<p>Utensilios que se usaban:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compotera de barro • Paleta de madera 	<p>Utensilios que se usan actualmente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ollas de aluminio • Cuchara de aluminio
<p>Técnica de Cocción Ancestral:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cocción por expansión, extracción o disolución. • En Fogón de leña. 	<p>Técnicas de Cocción Actual:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cocción por expansión, extracción o disolución. • Cocina a gas.
<p>Preparación Ancestral:</p> <p>Se cocina la gallina runa, en la olla de barro con el fogón de leña, por 4 a 5 horas, y se le añade la arveja, la yuca, zanahoria amarilla. Se lo mezcla con la cuchara de palo</p>	<p>Preparación Actual:</p> <p>Se cocina la gallina runa en olla de presión de aluminio, en la cocina a gas, por 1 hora y se añade los granos y las verduras</p>
<p>Presentación del Plato Ancestral:</p> <p>Se lo sirve en una vasija de barro con cuchara de madera</p>	<p>Presentación del Plato Actual:</p> <p>Se lo sirve en un plato sopero de cerámica y cuchara de aluminio.</p>

Nombre del Plato: “MAÍZ TOSTADO – TOSTADO”	
Preparación: Se mantiene a pesar del tiempo	Preparación: Se mantiene a pesar del tiempo
Utensillos que se usaban: Tiesto de barro	Utensillos que se usan actualmente: Tiesto de barro
Técnica de Cocción Ancestral: <ul style="list-style-type: none"> • Tostar. • En Fogón de leña. 	Técnicas de Cocción Actual: <ul style="list-style-type: none"> • Tostar. • Cocina a gas.
Preparación Ancestral: Se tuesta el maíz en una paila de barro, hasta que se ablande.	Preparación Actual: Se tuesta el maíz en una paila de aluminio, y se le agrega cebolla paiteña y grasa de pollo
Presentación del Plato Ancestral: Se lo sirve en un pozuelo de barro con papas, habas, mellocos o solo	Presentación del Plato Actual: Se lo sirve en plato de aluminio, con chochos.

Nombre del Plato: "PICADILLO DE VERDE"	
<p>Preparación: Se mantiene a pesar del tiempo</p>	<p>Preparación: Se mantiene a pesar del tiempo</p>
<p>Utensillos que se usaban:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bandeja de Barro • Bolo de madera • Paila de Barro • Cuchara de madera • No utilizan 	<p>Utensillos que se usan actualmente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bandeja de aluminio • Bolo de madera • Paila de Barro • Cuchara de madera • Olla de aluminio
<p>Técnica de Cocción Ancestral: Cocción por expansión y concentración.</p>	<p>Técnicas de Cocción Actual: Cocción por expansión y concentración.</p>
<p>Preparación Ancestral: Se deja remojando el verde con sal, en la bandeja de barro, un día antes, se aplasta al verde crudo con un bolo de madera y se lo mezcla con el fréjol cocinado y huevo en una paila de barro, mezclando con cuchara de madera por media hora.</p>	<p>Preparación Actual: Se deja remojando el verde con sal, media hora antes de prepararlo, se lo cocina en la olla de aluminio, por media hora y se los aplasta al verde cocinado con el bolo de madera y se lo mezcla con el fréjol cocinado y huevo en una paila de barro, mezclando con cuchara de madera por media hora.</p>
<p>Presentación del Plato Ancestral: Se lo sirve en un plato de barro con cuchara de madera</p>	<p>Presentación del Plato Actual: Se lo sirve en un plato de hierro con cuchara de aluminio.</p>

Nombre del Plato: "MORCILLAS RELLENAS"	
Preparación: Se mantiene a pesar del tiempo	Preparación: Se mantiene a pesar del tiempo
Utensilios que se usaban: <ul style="list-style-type: none"> • Paila de barro • Taquero • Cuchara de madera 	Utensilios que se usan actualmente: <ul style="list-style-type: none"> • Sartén de aluminio • Molino de bronce • Cuchara de aluminio
Técnica de Cocción Ancestral: Cocción de concentración	Técnicas de Cocción Actual: Cocción de concentración
Preparación Ancestral: <ul style="list-style-type: none"> - Se lavan las tripas de cerdo con cascara de plátano verde. - Se muele la flor de plátano en el taquero con hierbas medicinales y sal. - Se rellena las tripas con la flor de plátano y las hierbas medicinales. - Se las coloca en la paila de barro en el fogón por 30 minutos y se les da la vuelta con la cuchara de palo. - Lo acompañan con yuca cocinada. 	Preparación Actual: <ul style="list-style-type: none"> - Se lavan las tripas de cerdo con cascara de plátano verde. - Se muele la flor de plátano en el molino de bronce con hierbas medicinales y sal. - Se rellena las tripas con la flor de plátano y las hierbas medicinales. - Se las coloca en el sartén de aluminio en la cocina a gas por 20 minutos y se les da la vuelta con la cuchara de aluminio. - Lo acompañan con yuca frita.
Presentación del Plato Ancestral: Se lo sirve en un plato de barro con cuchara de madera	Presentación del Plato Actual: Se lo sirve en un plato de hierro con cuchara de aluminio.

Nombre del Plato: "LOCRO DE YUCA"	
Preparación: Se mantiene a pesar del tiempo	Preparación: Se mantiene a pesar del tiempo
Utensilios que se usaban: <ul style="list-style-type: none"> • Ollas de Barro • Paila de Barro • Cuchara de madera 	Utensilios que se usan actualmente: <ul style="list-style-type: none"> • Ollas de aluminio • Paila de Barro • Cuchara de madera
Técnica de Cocción Ancestral: Cocción mixta o unión de dos fenómenos	Técnicas de Cocción Actual: Cocción mixta o unión de dos fenómenos.
Preparación Ancestral: <ul style="list-style-type: none"> - Se cocinan las yucas en una olla de barro con sal en el fogón de leña por una hora. - Se lo acompaña con fréjol cocinado y tilapia asada en la paila de barro por media hora. 	Preparación Actual: <ul style="list-style-type: none"> - Se cocinan las yucas en una olla de aluminio con sal en cocina a gas por media hora. - Se lo acompaña con fréjol cocinado y tilapia asada en la paila de barro por media hora.
Presentación del Plato Ancestral: Se lo sirve en un plato de barro con cuchara de madera.	Presentación del Plato Actual: Se lo sirve en un plato de hierro con cuchara de aluminio.

Nombre del Plato: "OCAS DE DULCE - DULCE DE OCAS"	
Preparación: Se mantiene a pesar del tiempo	Preparación: Se mantiene a pesar del tiempo
Utensilios que se usaban: <ul style="list-style-type: none"> • Olla de barro • Cuchara de palo 	Utensilios que se usan actualmente: <ul style="list-style-type: none"> • Olla de aluminio • Cuchara de aluminio
Técnica de Cocción Ancestral: Asoleado y cocción de concentración.	Técnicas de Cocción Actual: Asoleado y cocción de concentración
Preparación Ancestral: <ul style="list-style-type: none"> - Poner al sol las ocas encima de la teja de la casa, por tres días para que adquieran un sabor dulce. - Cocinar las ocas en la olla de barro hasta que estén suaves y se añade raspadura. - Mezclar bien hasta que la raspadura se deslía. 	Preparación Actual: <ul style="list-style-type: none"> - Poner al sol las ocas encima de un saco de cabuya, por dos días para que se maduren más. - Cocinar las ocas en la olla de aluminio hasta que estén suaves y se añade raspadura. - Mezclar bien hasta que la raspadura se deslía. - Se lo sirve con un vaso de leche
Presentación del Plato Ancestral: Se lo sirve en un plato de barro con cuchara de madera.	Presentación del Plato Actual: Se lo sirve en un plato de aluminio con cuchara de aluminio. Lo acompañan con un vaso de leche caliente

Nombre del Plato: “MOROCHO QUEBRADO – MOROCHO”	
Preparación: Se mantiene a pesar del tiempo	Preparación: Se mantiene a pesar del tiempo
Utensilios que se usaban: Taquero	Utensilios que se usan actualmente: Molino de bronce
Técnica de Cocción Ancestral: Asoleado.	Técnicas de Cocción Actual: Asoleado.
Preparación Ancestral: <ul style="list-style-type: none"> • Se seca por 6 meses el maíz, y se lo muele en el taquero. • Se lo utiliza en sopas y coladas. 	Preparación Actual: <ul style="list-style-type: none"> • Se seca por 3 meses el maíz, y se lo muele en el molino de bronce. • Se lo utiliza en sopas y coladas.
Presentación del Plato Ancestral: <ul style="list-style-type: none"> - Se lo sirve como ingrediente principal en sopas y coladas. - Se lo sirve en vasijas de barro, con cuchara de madera. 	Presentación del Plato Actual: <ul style="list-style-type: none"> - Se lo sirve para espesar las sopas y coladas. - Se lo sirve en jarros y en soperas de aluminio.

Nombre del Plato: "COLADA DE OCAS"	
<p>Preparación:</p> <p>Se mantiene a pesar del tiempo</p>	<p>Preparación:</p> <p>Se mantiene a pesar del tiempo</p>
<p>Utensillos que se usaban:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Olla de barro • Cuchara de palo 	<p>Utensillos que se usan actualmente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Olla de aluminio • Cuchara de aluminio
<p>Técnica de Cocción Ancestral:</p> <p>Asoleado y cocción de expansión, extracción o disolución.</p>	<p>Técnicas de Cocción Actual:</p> <p>Asoleado y cocción de expansión, extracción o disolución</p>
<p>Preparación Ancestral:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poner al sol las ocas encima de la teja de la casa, por tres días para que adquieran un sabor dulce. - Cocinar las ocas en la olla de barro hasta que estén suaves y se añade raspadura. - Mezclar bien hasta que la raspadura se deslía 	<p>Preparación Actual:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poner al sol las ocas encima de un saco de cabuya, por dos días para que se maduren más. - Cocinar las ocas en la olla de aluminio hasta que estén suaves y se añade raspadura. - Mezclar bien hasta que la raspadura se deslía. - Se lo sirve con un vaso de leche
<p>Presentación del Plato Ancestral:</p> <p>Se lo sirve en una vasija de barro con cuchara de madera</p>	<p>Presentación del Plato Actual:</p> <p>Se lo sirve en un vaso de aluminio con cuchara de aluminio.</p>

Nombre del Plato: "ACO DE MACHICA – MACHICA"	
<p>Preparación:</p> <p>Se mantiene a pesar del tiempo</p>	<p>Preparación:</p> <p>Se mantiene a pesar del tiempo</p>
<p>Utensillos que se usaban:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tiesto de barro • Taquero • Canasto de hoja de plátano • Fogón 	<p>Utensillos que se usan actualmente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tiesto de barro • Taquero • Saco de cabuya • Molino de bronce • Cocina a gas
<p>Técnica de Cocción Ancestral:</p> <p>Asoleo</p>	<p>Técnicas de Cocción Actual:</p> <p>Asoleo</p>
<p>Preparación Ancestral:</p> <p>Se seca por 6 meses el maíz, y se lo muele en el taquero</p>	<p>Preparación Actual:</p> <p>Se seca por 3 meses el maíz, y se lo muele en el molino de bronce.</p>
<p>Presentación del Plato Ancestral:</p> <p>Se lo sirve en sopas y coladas en vasija de barro, con cuchara de madera.</p>	<p>Presentación del Plato Actual:</p> <p>Se lo sirve en sopas y coladas, en jarro o sopero de hierro con cuchara de aluminio</p>

Nombre del Plato: "CHAMPÚS - COLADA DE MOTE"	
<p>Preparación:</p> <p>Se mantiene a pesar del tiempo</p>	<p>Preparación:</p> <p>Se mantiene a pesar del tiempo</p>
<p>Utensillos que se usaban:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ollas de barro • Cucharas de palo 	<p>Utensillos que se usan actualmente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ollas de bronce • Cuchara de bronce
<p>Técnica de Cocción Ancestral:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cocción por concentración. - En Fogón de leña. 	<p>Técnicas de Cocción Actual:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cocción mixta o unión de dos fenómenos. - Cocina a gas.
<p>Preparación Ancestral:</p> <p>Se cocina el mote en una olla de barro en el fogón de leña, hasta el primer hervor, se coloca las hojas de naranja</p>	<p>Preparación Actual:</p> <p>Se cocina el mote en una olla de aluminio, por una hora y se le agrega las hojas de naranja.</p>
<p>Presentación del Plato Ancestral:</p> <p>Al momento de servir se pone el mote cocinado y la raspadura en miel, en una vasija de barro.</p>	<p>Presentación del Plato Actual:</p> <p>Lo colocan en un jarro de aluminio, y en un plato de hierro sirven el mote cocinado y en un pozuelo de aluminio la raspadura, hecha miel.</p>

CAPÍTULO VII

7. MEDIDAS DE SALVAGUARDA Y PROPUESTA DE CARACTERIZACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN LA COCINA ANCESTRAL ECUATORIANA

De acuerdo al desarrollo de los capítulos anteriores, en los que se demuestra la importancia de recuperar la cocina ancestral con el uso de utensilios también ancestrales, y ofrecer a los residentes en Ecuador y a los visitantes la oportunidad de conocer los platos ecuatorianos, se realiza la presente propuesta de la caracterización de un restaurante especializado en cocina ancestral ecuatoriana de la provincia del Carchi, en el pueblo de Carpuela de la comunidad de El Chota, donde se propone la caracterización del restaurante:

7.1. Investigación de Mercado:

7.1.2. Demanda:

Se realizan encuestas a personas residentes y visitantes mayores de 15 años en adelante.

Comunidad	Grupo	Universo	Muestra
El Chota	Carpuela	3.000	300

7.1.3. Cálculo de la muestra:

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

n= Muestra

Z= Nivel de confianza (1.96)

N= Universo

P= Proporción real estimada de éxito (0.5)

q= Proporción real estimada de fracaso (0.5)

e= Error muestra (0.05)

Respuesta:

n= 300 encuestas

IVERSIDAD DE PALERMO



Encuesta

El objetivo de la presente encuesta es obtener su valioso criterio sobre la propuesta de la caracterización de un restaurante ancestral con comida, utensilios, decoración y servicios ancestrales, en el pueblo de Carpuela Ecuador.

Solicitamos su gentil colaboración respondiendo a las siguientes preguntas:

1.- Nacionalidad

- Ecuador
- Colombia
- Perú
- Otro

2.- Lugar de Residencia

3.- Género

- Femenino
- Masculino

4.- Edad

- Más de 20 a 30
- 31 a 40
- 41 a 50
- 51 a 60

5.- Nivel de Estudios

- Primaria
- Secundaria
- Superior
- Postgrado

- Ninguno

6.- ¿Conoce la comida ancestral de la comunidad de El Chota, Monteverde y San Jacinto de Chinambí?

a. Si

b. No

7.-Conoce alguno de estos platos que corresponden a la comida ancestral de El Chota, Monteverde y San Jacinto de Chinambí

❖ Mondongo

❖ Locro de yuca

❖ Morcillas rellenas con flor de plátano

❖ Maíz Tostado

❖ Morocho Quebrado

❖ Ocas de dulce

❖ Picadillo de verde

8.-Conoce de las siguientes bebidas ancestrales de las comunidades de Monteverde, El Chota y San Jacinto de Chinambí que usted ha probado.

❖ Colada de Ocas

❖ Café (Hojas de naranja y habas)

❖ Machica o Aco

❖ Champús

9.- ¿Le gustaría que exista un restaurante ancestral en la comunidad de El Chota, en el pueblo de Carpuela?

a. Si

b. No

10.- Estaría de acuerdo que el restaurante tenga las siguientes características:

❖ En una chova

❖ Decoración de paredes con utensilios de barro, madera y hueso

- ❖ Fogón a la vista, en donde se cocinan los alimentos
- ❖ Servicio de alimentos en platos de barro con cuchara de palo
- ❖ Mesas y asientos de troncos de árbol (de aquellos caídos)
- ❖ Otros elementos.....

11.- ¿Le gustaría que participe la gente de la comunidad de El Chota, Monteverde y San Jacinto de Chinambí en el servicio del restaurante?

a. Si

b. No

12.- Le agradaría que la gente de servicio mantenga su vestimenta ancestral?

a. Si

b. No

13.- Está de acuerdo que el nombre del restaurante sea:

- ❖ Cuchero de palo
- ❖ Fogón de leña
- ❖ La Chova de Bareque

14.- ¿Cuanto estaría dispuesto a pagar?

- 8 a 12
- 14 a 18
-

- 20 a 30

15.- ¿Qué medio de pago utilizaría?

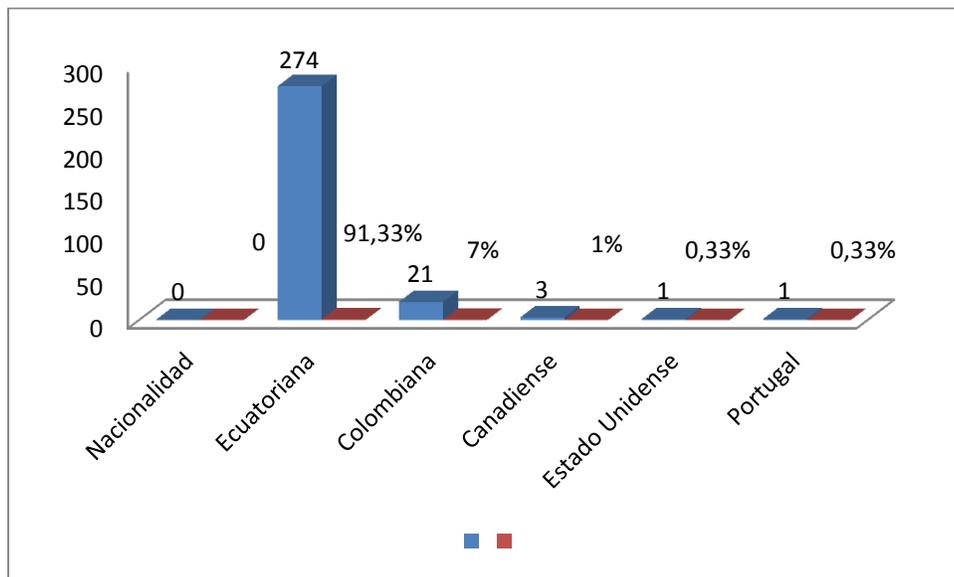
- Tarjeta de crédito
- Tarjeta de debito
- Efectivo

Gracias por su atención

7.1.4. Tabulación de la Encuesta

1.- Nacionalidad

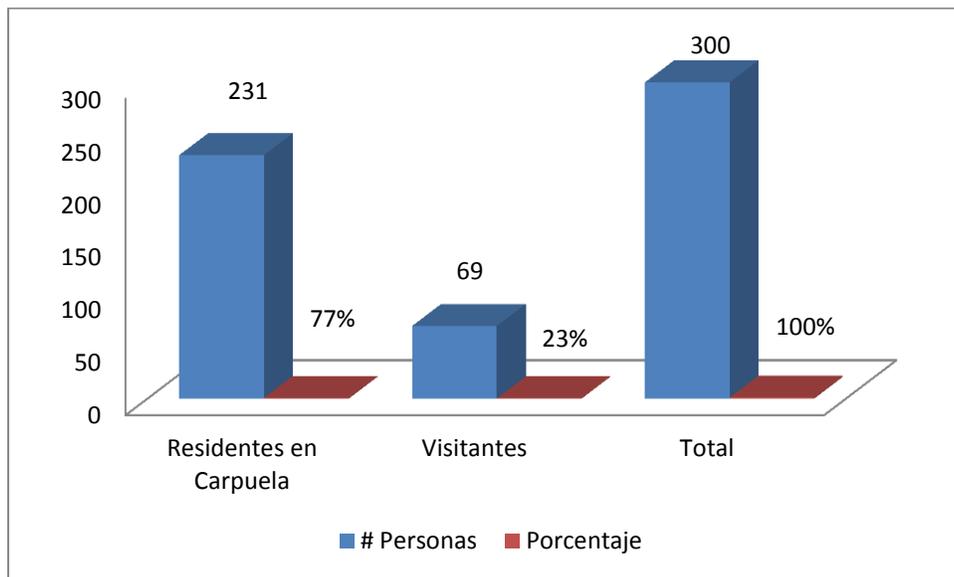
Nacionalidad	# Personas	Porcentaje
Ecuatoriana	274	91,33%
Colombiana	21	7%
Canadiense	3	1%
Estado Unidense	1	0,33%
Portugal	1	0,33%
Total	300	99,99%



Análisis: Se observa que el mayor porcentaje predominante corresponde a los residentes de Carpuela (91,33%) y en un menor grado visitantes (8,66%).

2.- Lugar de residencia

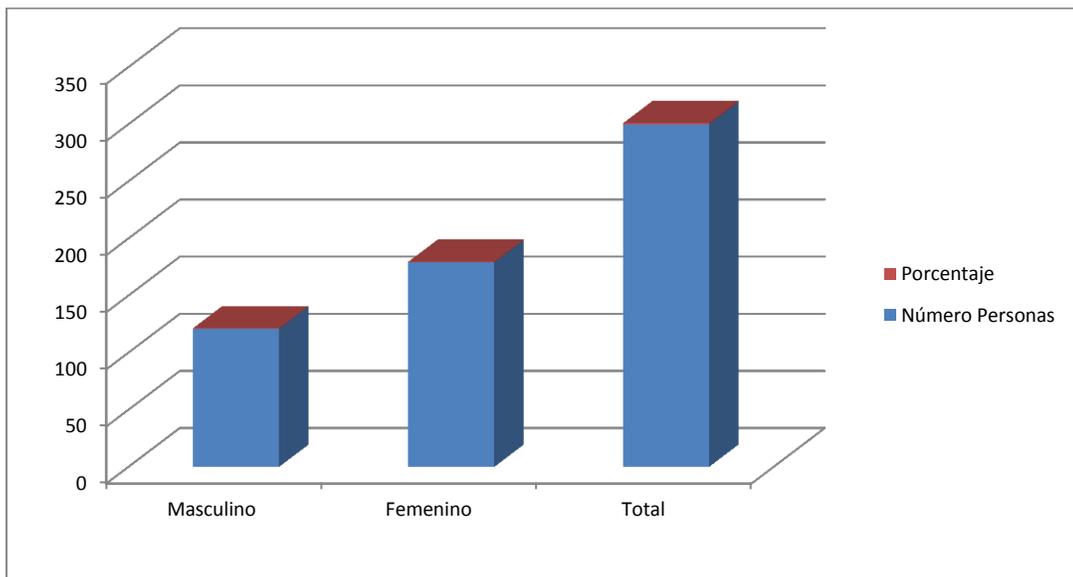
Procedencia	# Personas	Porcentaje
Residentes de la zona	231	77%
Visitantes	69	23%
Total	300	100%



Análisis: Se observa que el 77% de las personas encuestadas, residen en Carpuela, mientras que visitantes un 23%.

3.- Género:

Género	Número Personas	Porcentaje
Masculino	121	40,33%
Femenino	179	59,66%
Total	300	99,99%

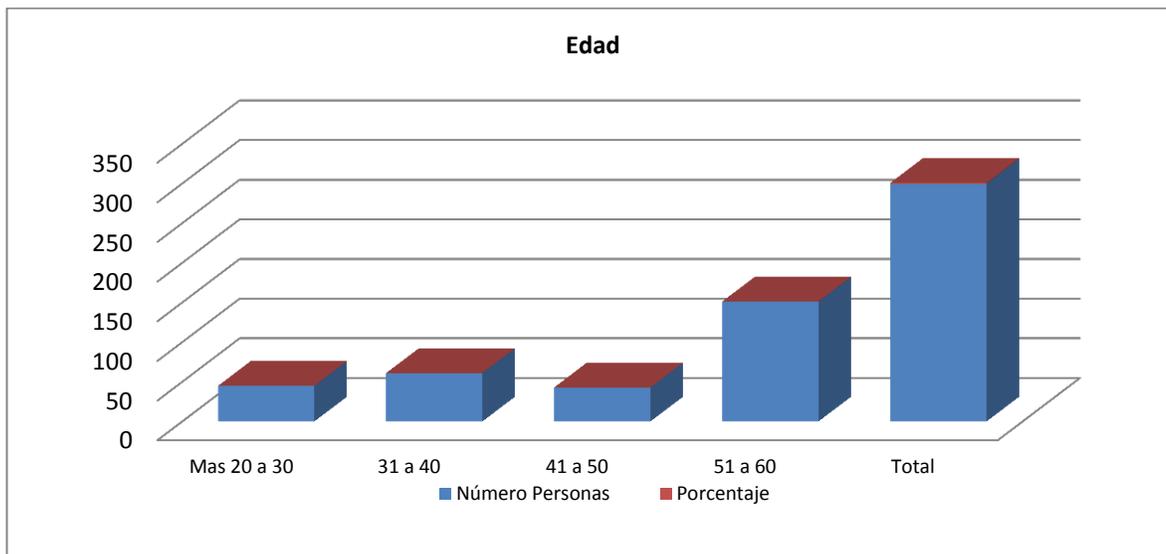


Análisis: Se determina que:

- ❖ El 40,33% son hombres
- ❖ El 59,66% son mujeres

4.- Edad:

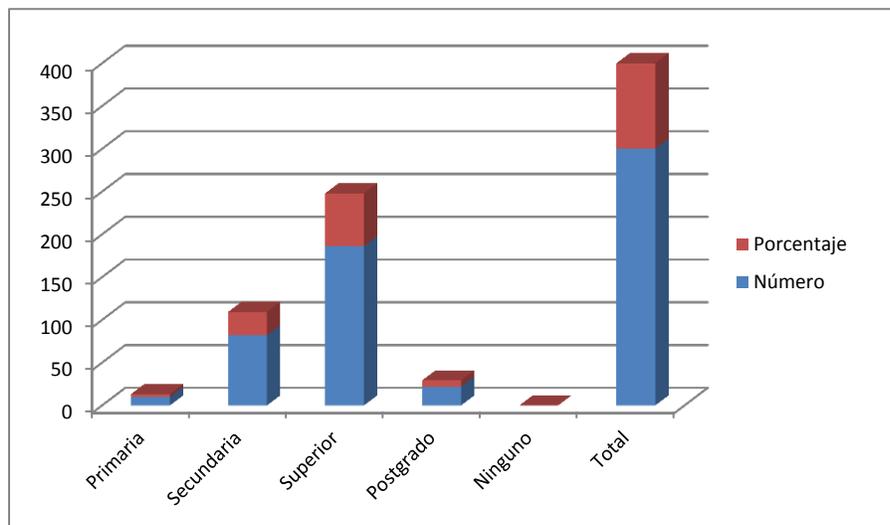
Edad	Número Personas	Porcentaje
Mas 20 a 30	45	15%
31 a 40	61	20,33%
41 a 50	43	14,33%
51 a 60	151	50,33%
Total	300	100%



Análisis: Se observa que de las personas encuestadas de 51 a 60 años, contestaron la encuesta el 50,33%, seguida de personas de 31 a 40 años equivalente al 20,33%, lo que determina que las encuestas fueron llenadas por personas maduras, con criterio formado.

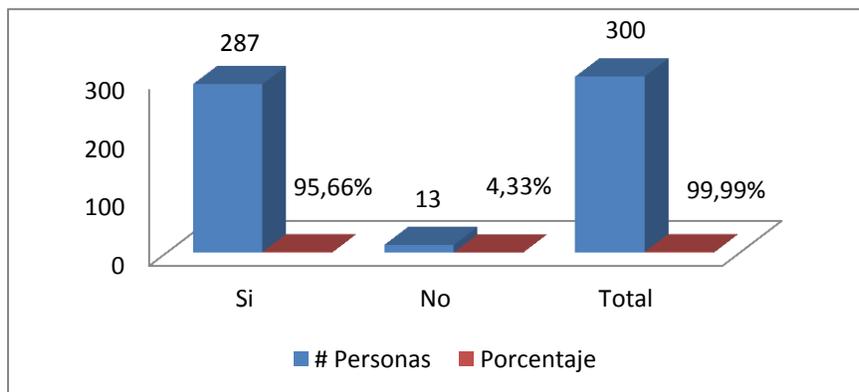
5.- Nivel de Estudios

Nivel de Estudio	Número	Porcentaje
Primaria	10	3,3
Secundaria	82	27,3
Superior	186	62,0
Postgrado	22	7,3
Ninguno	0	0,0
Total	300	100,0



6.- ¿Conoce la comida ancestral de la comunidad de El Chota, Monteverde y San Jacinto de Chinambí?

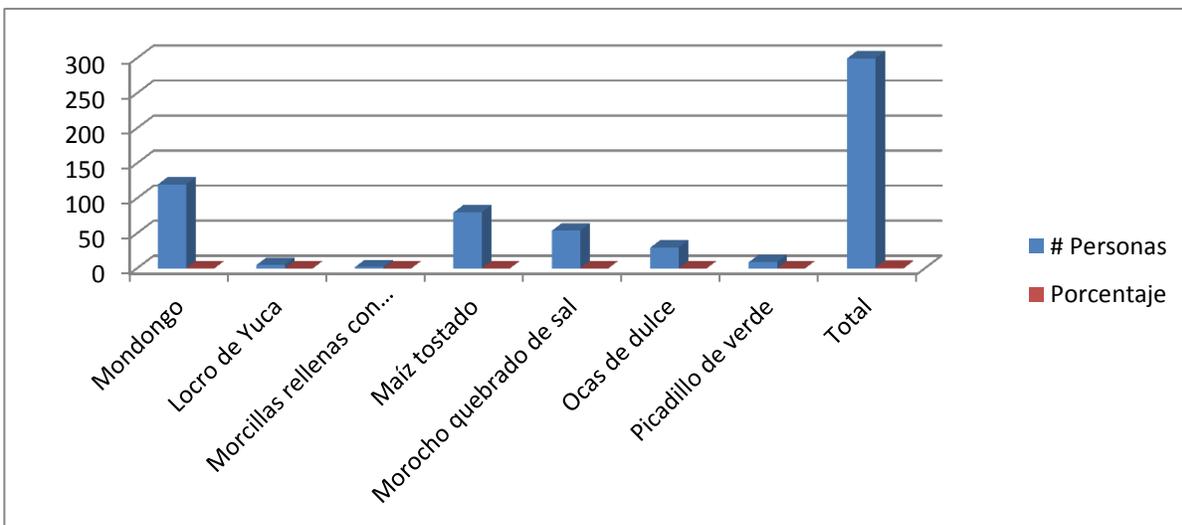
Variables	# Personas	Porcentaje
Si	287	95,66%
No	13	4,33%
Total	300	99,99%



Análisis: Se observa que de las personas encuestadas el 95,66% conoce la comunidad de el Chota, Monteverde y San Jacinto de Chinambí y que solo un 4,33 %, no conoce la comida ancestral de la zona.

7.-Conoce alguno de estos platos que corresponden a la comida ancestral de El Chota, Monteverde y San Jacinto de Chinambí

Platos ancestrales	# Personas	Porcentaje
Mondongo	120	40,00%
Locro de Yuca	5	1,66%
Morcillas rellenas con flor de plátano	2	0,67%
Maíz tostado	80	26,67%
Morocho quebrado de sal	54	18,00%
Ocas de dulce	30	10,00%
Picadillo de verde	9	3,00%
Total	300	100,00%

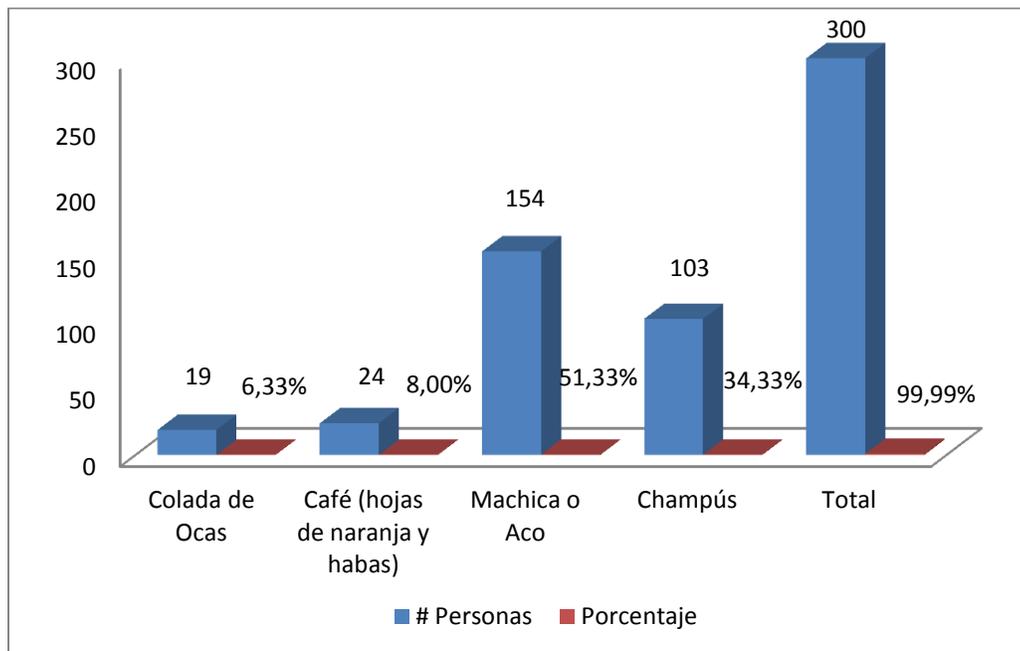


Análisis: Las personas encuestadas conocen más:

- ❖ 40,00% El mondongo, ya que este plato lo realizan las nativas, con más frecuencia en la comunidad de El Chota.
- ❖ 26,00% El Maíz tostado es muy conocido, porque lo sirven con coladas o solos.
- ❖ 18,00% Morocho Quebrado de sal, es un plato elaborado por las personas más antiguas de la región.
- ❖ 10,00% Ocas de dulce, este plato es más conocido por los visitantes de otras comunidades.
- ❖ 03,00% Picadillo de Verde y 1,66% de Locro de Yuca, es un plato muy desconocido para los visitantes y los residentes.

8.-Conoce de las siguientes bebidas ancestrales de las comunidades de Monteverde, El Chota y San Jacinto de Chinambí que usted ha probado.

Bebidas Ancestrales	# Personas	Porcentaje
Colada de Ocas	19	6,33%
Café (hojas de naranja y habas)	24	8,00%
Machica o Aco	154	51,33%
Champús	103	34,33%
Total	300	99,99%



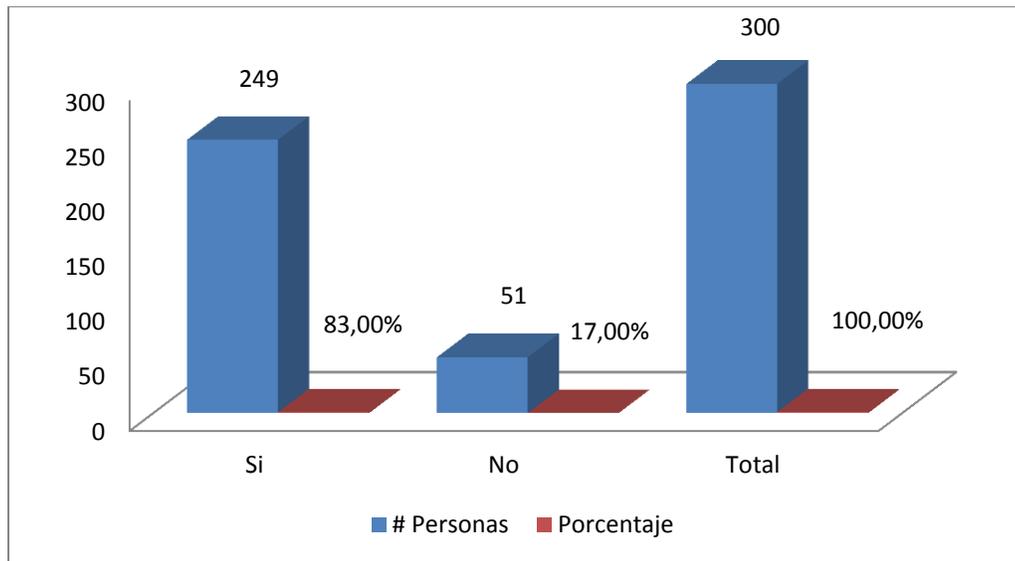
Análisis: Los encuestados determinan que conocen las bebidas ancestrales en las siguientes cantidades y porcentajes:

- ❖ 154 personas (51,33%) Machica o Aco, es muy apreciada por los residentes de la comunidad.
- ❖ 103 personas (34,33%) Champús, es conocido por los visitantes de comunidades cercanas.
- ❖ 24 personas (8%) Café (hojas de naranja, habas) y 19 personas (6,33%) colada de ocas, no es muy conocida por las personas encuestadas.

9.- ¿Le gustaría que exista un restaurante ancestral en la comunidad de El Chota, en el pueblo de Carpuela?

Variables	# Personas	Porcentaje
Si	249	83,00%
No	51	17,00%

Total	300	100,00%
--------------	------------	----------------

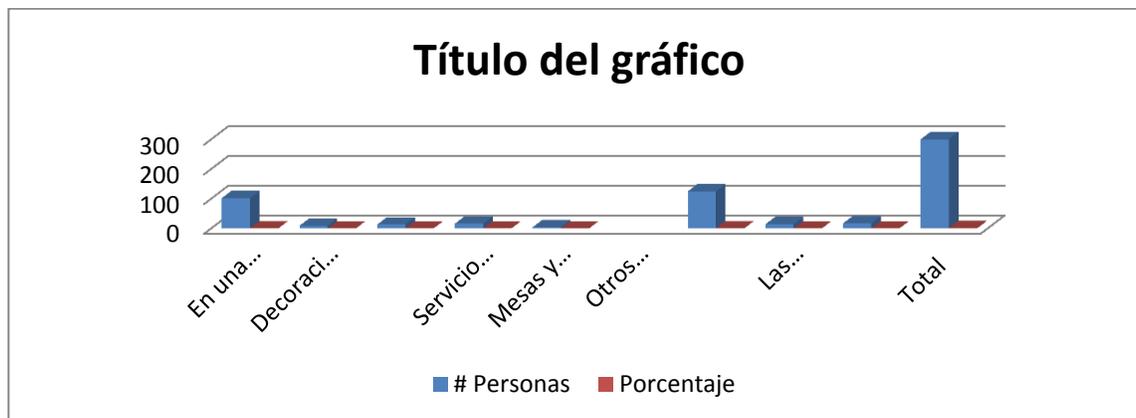


Análisis: De las personas encuestadas un 83%, equivalente a 249 personas, están de acuerdo con la caracterización de un restaurante ancestral en Carpuela, que mantenga las técnicas, productos y utensilios en cada plato ancestral.

10.- Estaría de acuerdo que el restaurante tenga las siguientes características:

Características	#	
	Personas	Porcentaje
En una chova	102	34,00
Decoración de paredes con utensilios de barro, madera y hueso	9	03,00

Fogón a la vista, en donde se cocinan los alimentos	13	04,33
Servicio de alimentos en platos de barro con cuchara de palo	16	5,33
Mesas y asientos de troncos de árbol (de aquellos caídos)	4	13,3
Otros elementos:		
Horno de leña, para elaborar pan	125	41,66
Las cucharas de palo que se sirvan en una canasta de hojas de plátano	14	0,46
Cuadros que explique la historia de el Chota, Monteverde y San Jacinto de Chinambí	17	0,56
	300	94,32



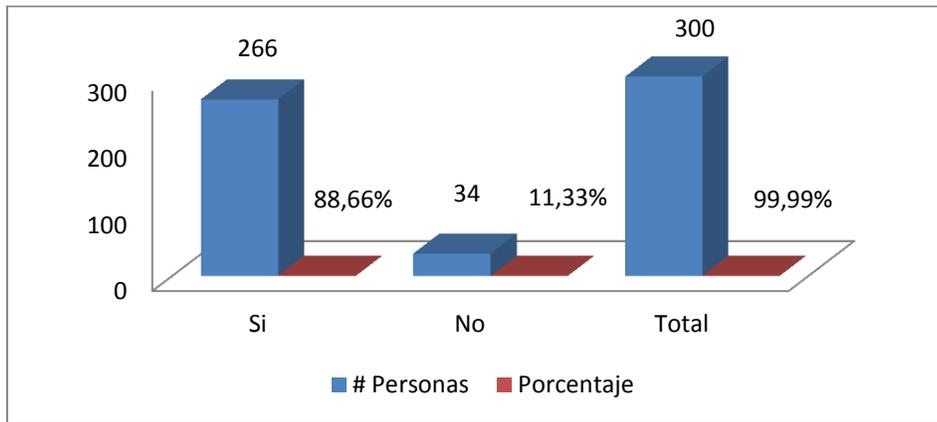
Análisis: Según respuestas de los encuestados, se determina que el restaurante debería tener las siguientes características:

- **41,66%** Horno de leña, para elaborar pan

- **34,00%** En una chova (choza)
- **05,67%** Cuadros que explique la historia de El Chota, Monteverde y San Jacinto de Chinambí
- **05,33%** Servicio de alimentos en platos de barro con cuchara de palo
- **04,67%** Las cucharas de palo que sirvan en una canasta tejida de hojas de plátano.
- **04,33%** Fogón a la vista del cliente, mientras preparan los alimentos.
- **03,00%** Decoración de paredes con utensilios de barro, madera y hueso y el **01,33%** Mesas y asientos de troncos de árbol (de aquellos caídos)

11.- ¿Le gustaría que participe la gente de la comunidad de El Chota, Monteverde y San Jacinto de Chinambí en el servicio del restaurante?

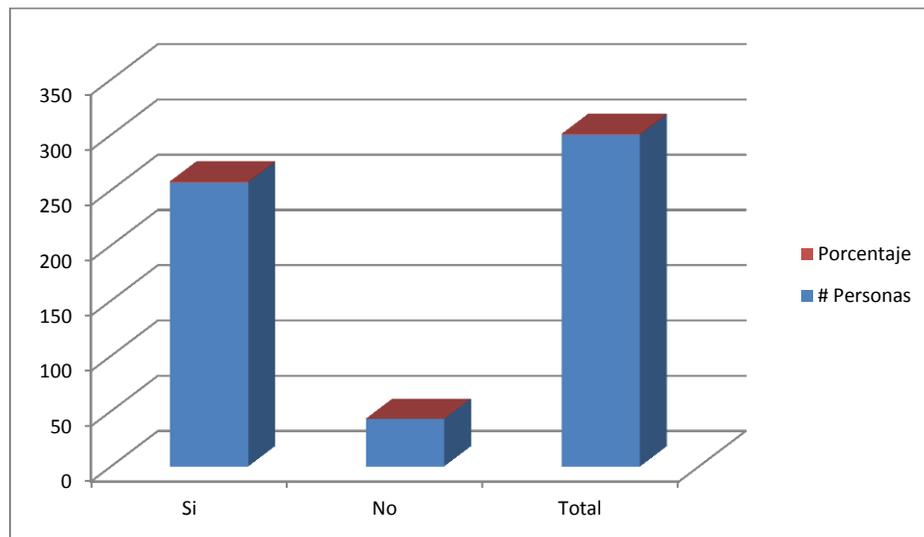
Variables	# Personas	Porcentaje
Si	266	88,66%
No	34	11,33%
Total	300	99,99%



Análisis: De los encuestados un 87,66%, le gustaría que participen gente de la comunidad.

12.- Le agradaría que la gente de servicio mantenga su vestimenta ancestral?

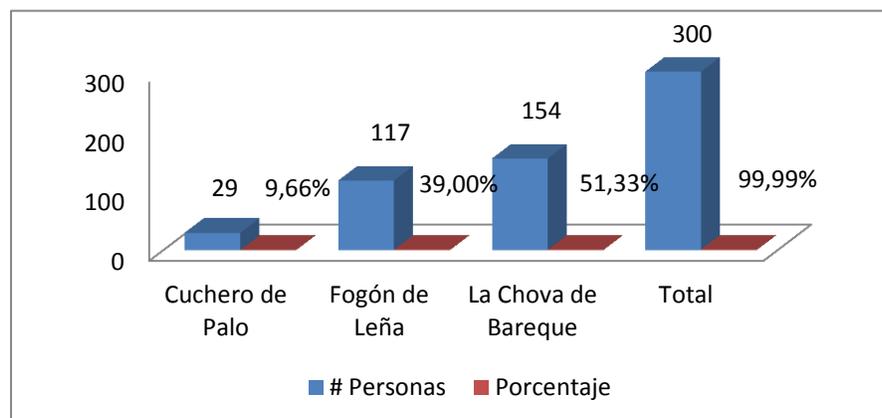
Variables	#	
	Personas	Porcentaje
Si	257	85,60%
No	43	14,30%
Total	300	99,99%



Análisis: De los encuestados un 85,60%, le gustaría que el personal atienda con un atuendo ancestral.

13.- Está de acuerdo que el nombre del restaurante sea:

Nombres	# Personas	Porcentaje
Cuchero de Palo	29	9,66%
Fogón de Leña	117	39,00%
La Chova de Bareque	154	51,33%
Total	300	99,99%



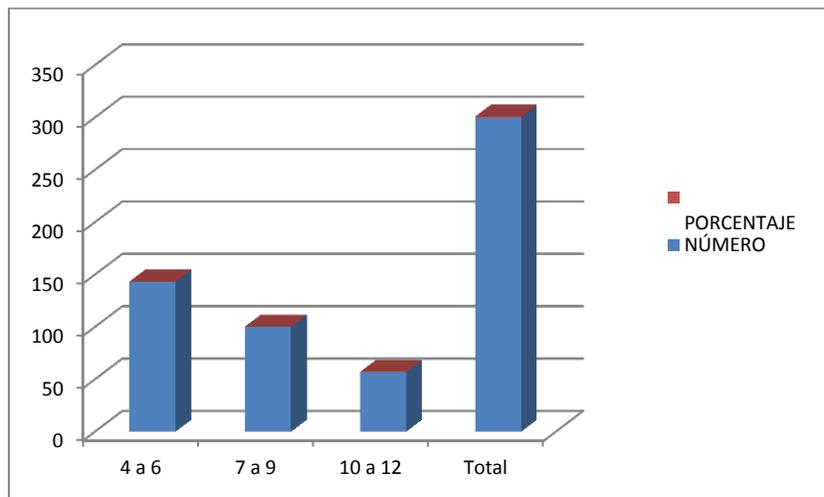
Análisis: Se determinó varias opciones para el nombre del restaurante ancestral que fueron:

- ❖ 51,33% La Chova de Bareque
- ❖ 39,00% Fogón de leña
- ❖ 09,66% Cuchero de Palo

En donde se pudo determinar con un 51,33%, les gustaría que el restaurante ancestral se llamé **“LA CHOVA DE BAREQUE”**

14.- Cuanto estaría dispuesto a pagar?

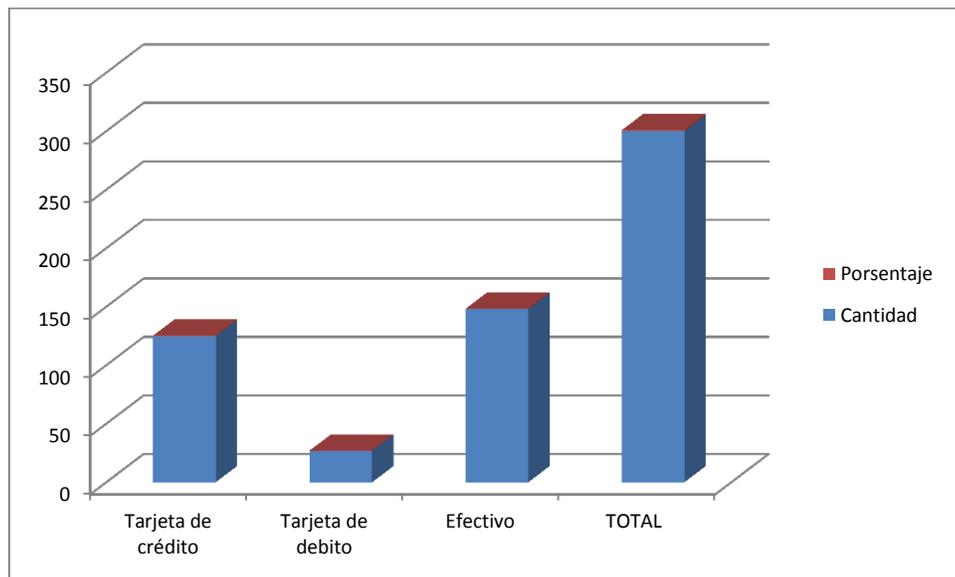
PRECIO	NÚMERO	PORCENTAJE
4 a 6	143	48%
7 a 9	100	33,33%
10 a 12	57	19,00%
Total	300	100%



Análisis: De los encuestados un 48,00%, están dispuesto a pagar de 4 a 6 dólares.

15.- Qué medio de pago utilizaría?

Medio de Pago	Cantidad	Porcentaje
Tarjeta de crédito	125	41,66%
Tarjeta de debito	27	9,00%
Efectivo	148	49,33%
TOTAL	300	99,99%



Análisis: De los encuestados un 49,33%, están dispuesto a pagar en efectivo.

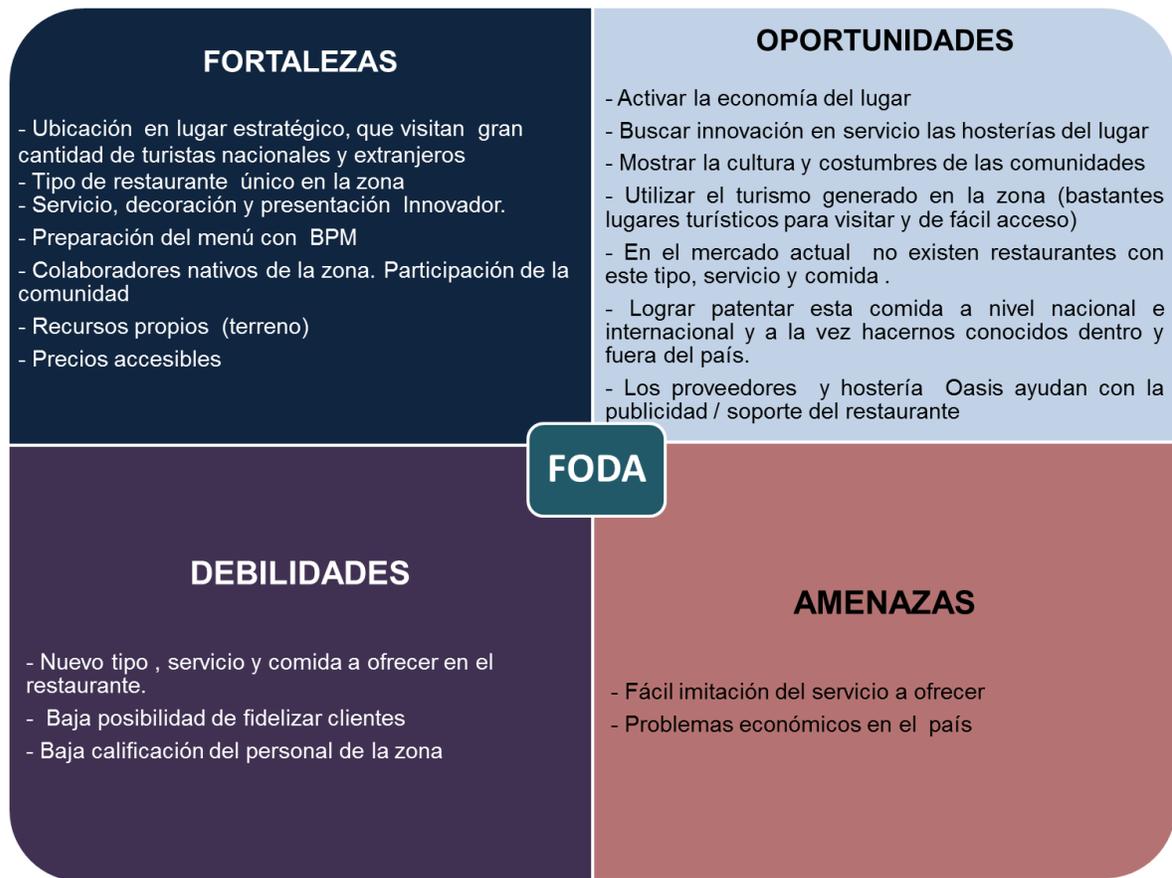
7.2. Oferta:

7.2.1. Competencia

Mediante la observación realizada en el pueblo de Carpuela de la comunidad del Chota, donde se sugiere la caracterización de un restaurante gastronómico ancestral, se comprobó que no existen restaurantes.

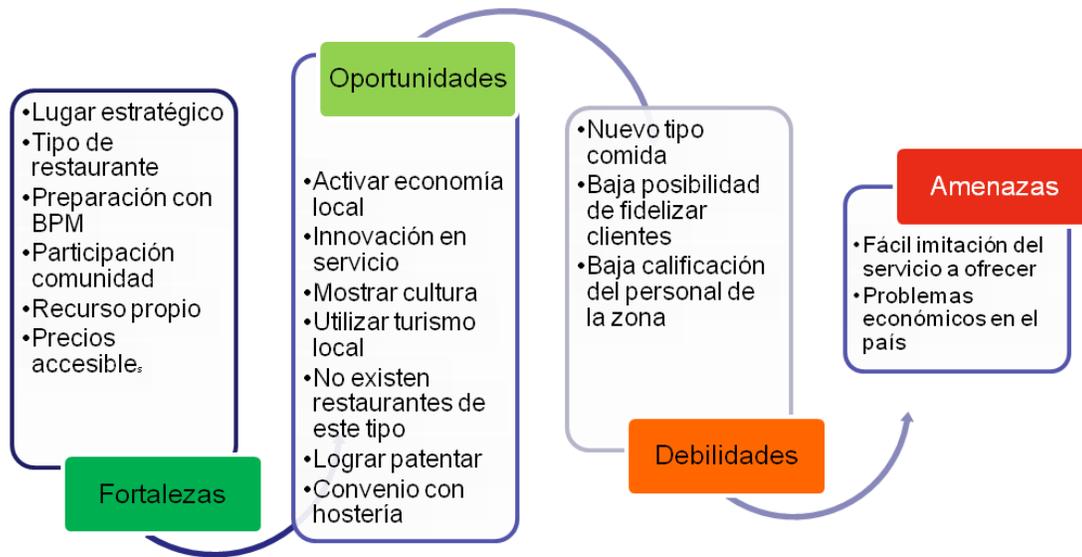
Solo hay ventas de fritadas en puertas de tiendas.

7.2.2. Análisis de FODA:



Elaboración propia (2016).

7.2.3. DOFA



Procedimiento para la búsqueda de oportunidades en el mercado.

- Inflación: Ecuador registró en 2015 una inflación anual de 3,38%, lo que la dejó por debajo de la meta de 3,90%. La inflación mensual es de 0,36% en junio del 2016 frente al 0,41% registrado en junio del año anterior, según el último reporte del Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC).
- Desempleo: Ecuador registró una tasa de desempleo nacional de 5,7% en marzo del 2016, en comparación con el 3,8% de igual mes del año pasado, un incremento de 1,9 puntos porcentuales, según la última Encuesta Nacional de Empleo, Desempleo y Subempleo (Enemdu).

- El PIB: En el Ecuador en el año 2015 se situó en \$100.9 mil millones, y en el segundo trimestre de año 2015 en PIB inter-anual tuvo un incremento del 1.0%. Según los datos del Banco Central del Ecuador
- Riesgo País: De acuerdo con el último informe con fecha 15/07/2016 está en 866 con una variación de -0,92%

7.2.4. Modelo de Negocio Canvas



Proveedores Claves:

- Los propietarios de las quintas y artesanos forman un trabajo conjunto y muy importante al proveer la materia prima al restaurante. Al tener productos orgánicos y menajes ancestrales de buena calidad, nos da un valor agregado en el mercado.
- El supermercado de Ibarra.

Actividades Claves:

- La creación de un restaurante ancestral, permitirá al cliente retroceder en el tiempo, donde la comida es 100% indígena y no tiene fusión con la comida española.
- Los colaboradores del restaurante se presentaran frente al cliente con una vestimenta ancestral y los comensales comerán sus alimentos con utensilios y menaje de la zona.
- El mesero le explicará detalladamente el menú a ofrecer, la producción y que comunidad pertenece.
- Para la producción de los menús se utilizará productos orgánicos y de buena calidad.

Recurso Clave:

- **Colaboradores - capacitación:** El colaborador, será capacitado de forma permanente sobre las BPM y HCCP, ya que la mayoría de ellos son nativos de la comunidad y no tiene estudios gastronómicos.
- **Equipos:** Se tendrán los suficientes equipos, que mantengan la cadena de frío de la materia prima, para que se cumpla las BPM y las HCCP.
- **Materia Prima:** Al ofrecer productos 100% orgánicos, la manera de transporte y almacenamiento de tener un proceso, que permita conservar la calidad del producto.
- **Propuesta de Valor:** Brindar una experiencia novedosa en un restaurante con los platos de comida ancestral de la región.

- **Economía en la Zona:** Los habitantes de la zona, tendrán un trabajo, donde saben que el objetivo común es aumentar la demanda en el valle y a su vez activar la economía.
- **Deseos de Demanda:** El restaurante, mostrará a los turistas nacionales e internacionales, el poder compartir con residentes de la zona y a la vez que les muestren sus costumbres, cultura y gastronomía.

Relación con los clientes:

Los colaboradores tendrán una relación directa con los comensales, ya que están encargados además de servir los platos, hablar de su cultura y costumbres.

Canales de Distribución y Comunicación

Comunicación: La comunicación es abierta a inquietudes de los clientes, acerca de la cultura y sus costumbres. La comunicación será por medio de redes sociales, agencia de viajes, publicidad en carretera de Coca-cola, Tesalia, Pilsener, y al ser inversionista, el propietario de la hostería Oasis, hará publicidad dentro del local.

Distribución: Venta directa

Segmentos de Clientes

Los clientes son turistas y habitantes (personas, empresas), con un estrato económico medio a alto, que gusten de conocer la cultura y costumbres del valle del Chota.

7.3. PROPUESTA DE PLAN DE NEGOCIO DE UN RESTAURANTE ANCESTRAL.

7.3.1. OBJETIVOS GENERALES

Diseñar plan de negocios gastronómico para el montaje de un establecimiento que ofrezca comida ancestral, analizando la viabilidad del restaurante, donde persevere las técnicas, utensilios e ingredientes utilizados en la cocina ancestral de las comunidades San Jacinto de Chinambí, El Chota y Monteverde, de los cantones Mira y Montufar, de la provincia del Carchi – Ecuador.

7.3.1.1. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ❖ Estudiar los productos, técnicas de cocción y utensilios específicos de cada preparación de la cocina autóctona de las comunidades San Jacinto, Monteverde, El Chota, Jesús del Gran Poder, que serán utilizados en el establecimiento gastronómico.
- ❖ Realizar un estudio del equipamiento y utensilios utilizados en la preparación de alimentos y bebidas en las comunidades San Jacinto, Monteverde, El Chota, Jesús del Gran Poder, que serán utilizados en el establecimiento gastronómico.
- ❖ Analizar la viabilidad del plan de negocio gastronómico, al ubicarse en el pueblo de Carpuela en el valle del Chota, cantón Mira.
- ❖ Definir estrategias que logren la implementación del establecimiento gastronómico, y de esta manera crear fuentes de empleo en estas comunidades.
- ❖ Plantear una política de precios acorde con las necesidades y expectativas del mercado de los restaurantes locales.
- ❖ Otorgar al turista un servicio de calidad y excelencia a través de programas de capacitación al personal y los miembros de las comunidades.
- ❖ Apoyo y capacitación a los productores de la comunidad con objetivo de obtener cultivos con características orgánicas, mejorando el proceso de manipulación de los productos para la preparación de los platos típicos, con técnicas ancestrales, llegando en excelentes condiciones logrando la satisfacción de los turistas.
- ❖ Contribuir al desarrollo socioeconómico del pueblo de Carpuela, cantón Mira, en la provincia del Carchi, promoviendo la inversión económica apoyada en el cumplimiento de las leyes y reglamentos.
- ❖ Diseñar una estrategia publicitaria que posicione rápidamente al restaurante en el mercado de la ciudad de Carpuela, Cantón Mira - Provincia del Carchi – Ecuador.

7.3.1.2. Visión

Ser reconocidos a nivel nacional como una organización gastronómica que rescata y promueve las técnicas ancestrales, utensilios y productos, con el objetivo de promover y difundir la riqueza gastronómica- cultural, considerando el respeto y cuidado de la naturaleza.

7.3.1.3. Misión

Contribuir a la integración de las comunidades, en el rescate de la gastronomía ancestral y propiciando mejoras en su nivel de vida, mediante fuentes de trabajo en el restaurante.

7.4. Principios y valores del Establecimiento Gastronómico:

“**La Chova de Bareque**” mantendrá los siguientes principios y valores:

7.4.1 Principios

- ❖ Respeto y consideración hacia el medio ambiente.

- ❖ Trabajo en equipo, considerado como un factor importante en la prestación de los servicios, para generar un compromiso de calidad en la organización gastronómica hacia los clientes.

- ❖ Capacitación y comunicación permanente entre los miembros de “**La Chova de Bareque**” con el fin de lograr convenios y acuerdos favorables para todos los participantes.

- ❖ Calidad en los servicios ofertados en la organización gastronómica.

7.4.2. Valores

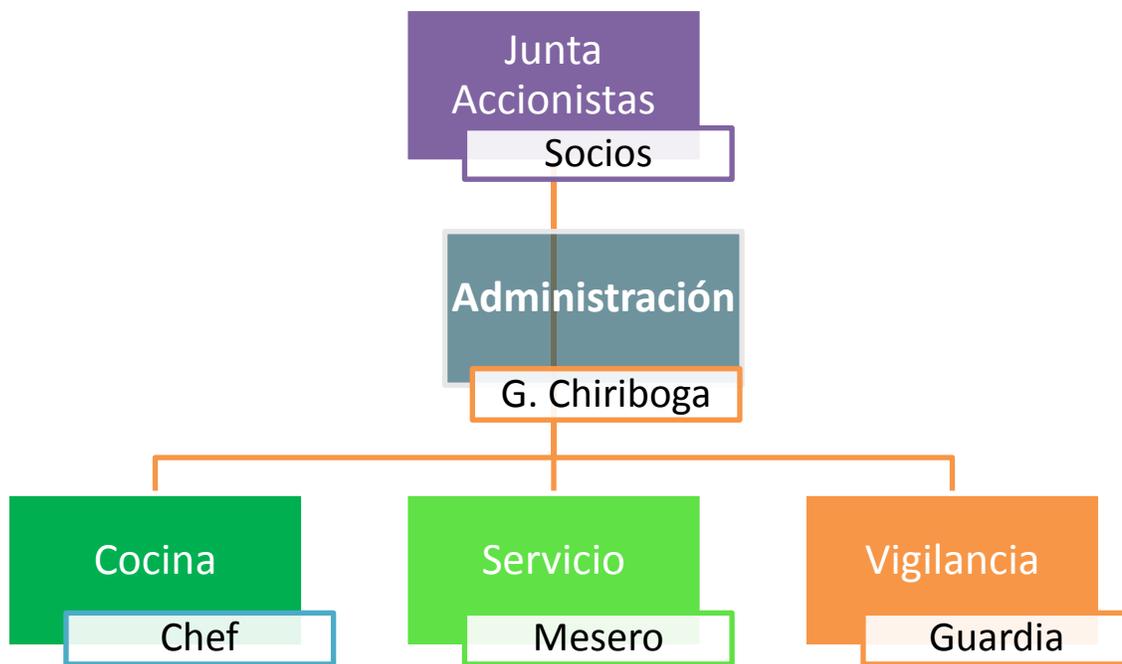
- **Honestidad:** Los directivos, empleados, de “**La Chova de Bareque**”, miembros de las comunidades de Monteverde, San Jacinto de Chinambí y El Chota deben desarrollar sus actividades productivas y en el trato a los clientes de una manera honesta.
 - **Respeto:** Los directivos, empleados, de “**La Chova de Bareque**”, miembros de las comunidades de Monteverde, San Jacinto de Chinambí y El Chota deberán manejarse con respeto, en el diálogo hacia el cliente y compañeros de trabajo.
 - **Calidad:** Buscar la perfección posible en las cosas, en el servicio y en el trabajo, con base en la idea de que es posible lograrlo, eliminando al máximo los defectos e imperfecciones.
 - **Productividad:** Ser una empresa constante y perseverante en las tareas asignadas; con el fin de lograr diariamente, mayores niveles de producción, a través de una entrega responsable por lo que se hace.
 - **Rentabilidad:** Lograr en cada venta o negociación la satisfacción de los clientes, de manera que a través de la venta repetitiva, se incremente las utilidades de “**La Chova de Bareque**”, teniendo en cuenta las políticas establecidas para el cliente.
 - **Conocimiento:** En “**La Chova de Bareque**”, en cada una de las áreas se manejará con conocimiento, el cual garantice la satisfacción de cada uno de los requerimientos de los turistas.
- (Azul, Principios y Valores de los colaboradores de Azul, 2012)

7.5. Tipo de empresa:

Para la caracterización de un establecimiento gastronómico, sería conveniente la formación de una sociedad anónima, donde los principales socios serían los nativos de la comunidad de El Chota, Monteverde y San Jacinto de Chinambí.

Gráfico 1.

ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL DEL RESTAURANTE ANCESTRAL

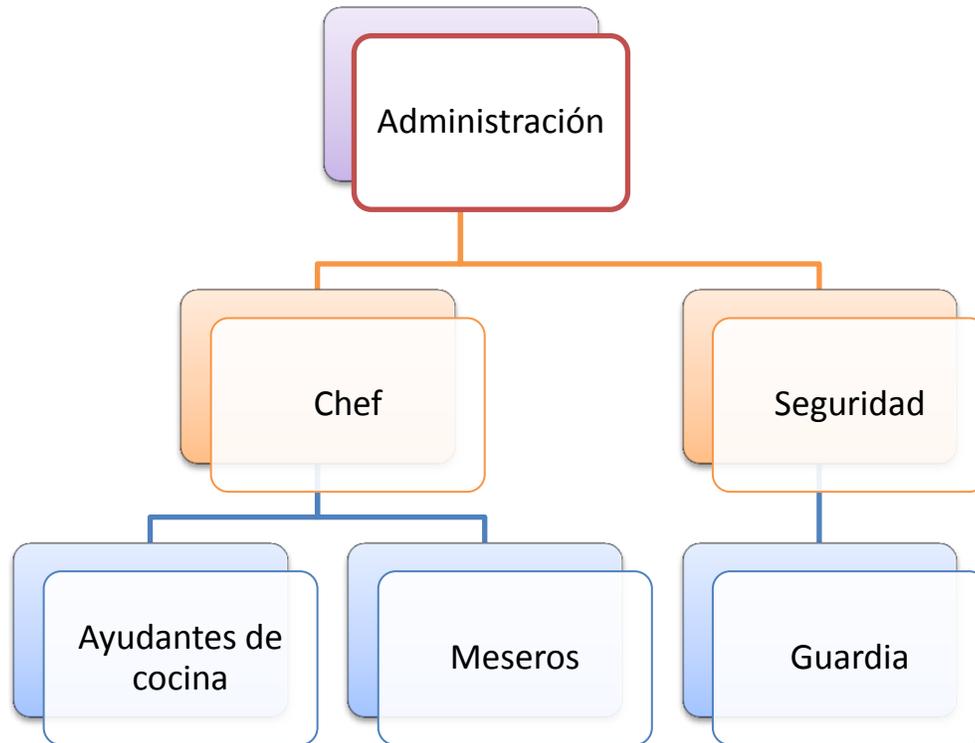


Fuente: Rodríguez, J.2008, Administración de pequeñas y medianas empresas, 5 ed. México: Thompson.

Elaborado por: Gabriela Chiriboga

Grafico 2.

ORGANIGRAMA FUNCIONAL DEL RESTAURANTE ANCESTRAL



Fuente: Rodríguez, J.2008, Administración de pequeñas y medianas empresas, 5 ed. México: Thompson.

Elaborado por: Gabriela Chiriboga

7.5.1. Funciones del Personal del Restaurante Ancestral:

Administrador:

- ❖ Es persona que controla, organiza, dirige, planifica, toma decisiones, delega las funciones para cada uno de los departamentos.
- ❖ Planea la elaboración y revisión del presupuesto de ingresos y egresos.
- ❖ Elabora anualmente el plan de acción de los jefes de cada departamento.
- ❖ Elabora y revisa periódicamente el organigrama del restaurante.
- ❖ Organiza juntas con los jefes de cada departamento
- ❖ Establece metas y estándares de servicio, principalmente en lo referente a satisfacción del cliente , motivación a los colaboradores y aseo.
- ❖ Implementa la participación de todos los jefes de los departamentos en los problemas del restaurante.
- ❖ Implanta políticas de operación.
- ❖ Promueve la implantación de las especificaciones estándar de compras.
- ❖ Promueve la implantación del reglamento interior de trabajo.
- ❖ Supervisa el trabajo de todos los colaboradores del restaurante, notifica al jefe del departamento respectivo las fallas observadas.
- ❖ Hacer recorridos periódicos por las instalaciones del restaurante.
- ❖ Supervisa la elaboración e implementación de programas de capacitación. (Rodríguez, 2008)

Chef:

- ❖ Responsable ante el administrador del adecuado funcionamiento de la cocina, de la preparación de alimentos dentro de las normas de calidad, de buen servicio a bajo costo.

- ❖ Coordina todo lo relativo al personal de cocina
- ❖ Entrevista a los aspirantes a puestos en cocina
- ❖ Selección de personal y coordinación con el administrador.
- ❖ Capacitación y adiestramiento al personal.
- ❖ Evaluación del personal.
- ❖ Supervisión del trabajo del personal.
- ❖ Elaboración del horario de trabajo
- ❖ Programa días de vacaciones, para el personal de cocina.
- ❖ Solicita personal eventual.
- ❖ Hace juntas periódicas entre su personal.
- ❖ Mantiene disciplina y aseo en el personal.
- ❖ Asigna tareas a su personal.
- ❖ Mantiene buena relación de trabajo entre su personal.
- ❖ Diariamente presenta inventarios de los artículos de consumo inmediato.
- ❖ Elabora la requisiciones para el departamento de bodega.
- ❖ Supervisa la calidad de los productos que llegan a cocina.
- ❖ Elabora recetas estándar.
- ❖ Colabora con el contador y el capitán en los costos de la elaboración de menús.

Ayudantes de Cocina:

- ❖ Es responsable ante el chef de la preparación de los alimentos.
- ❖ Conocer las técnicas y procedimientos de cocción.
- ❖ Conocer las recetas estándar de la cocina.

- ❖ Conocer las técnicas para evaluar color, sabor y olor de los alimentos en mal estado.
- ❖ Conocer los tipos de cortes en las carnes.
- ❖ Conocer las técnicas para almacenar los alimentos.
- ❖ Evitar el desperdicio de materia prima
- ❖ Mantener limpia la cocina y los utensilios
- ❖ Ayuda al montaje y decoración de platos.

Capitán: Revisa

- ❖ El aseo general del restaurante.
- ❖ Material y equipo completo.
- ❖ Montaje correcto de las mesas.
- ❖ Mantenimiento general del lugar.
- ❖ Personal completo
- ❖ Higiene del personal.
- ❖ Personal entrenado en el menú.
- ❖ Asignación de mesas a los meseros.
- ❖ Entrena al personal nuevo.
- ❖ Hace requisiciones del material faltante para el servicio. (Rodriguez, 2008)

Meseros:

- ❖ Se presenta al trabajo debidamente aseado.
- ❖ Conoce y aplica los procedimientos en caso de alguna emergencia.

- ❖ Conoce la terminología usada en los alimentos y bebidas.
- ❖ Limpia mesas, estaciones de servicio y charolas.
- ❖ Es responsable del correcto menaje de las mesas.
- ❖ Sirve los alimentos en la mesa
- ❖ Conoce el manejo correcto de la vajilla, para evitar que se rompa o lastime.

Guardia:

- ❖ Vela por la seguridad del restaurante.
- ❖ Esta puntual en la apertura diaria del restaurante.
- ❖ Vigila permanentemente el interior y exterior del restaurante.
- ❖ Permanece en el restaurante de día y de noche.

7.5.2. Perfil del puesto:

Administrador:

- ❖ Tener título de tercer nivel en Administración en Gestión Hotelera
- ❖ Tener 3 años de experiencia, en administración de restaurantes
- ❖ Ser líder, responsable, hábil para solucionar problemas, organizado.

Chef:

- ❖ Tener título de tercer grado, en Gastronomía.
- ❖ Tener 3 años de experiencia, en preparación de alimentos, en restaurantes
- ❖ Ser rápido, previsor, hacendoso y creativo.

Ayudantes de Cocina:

- ❖ Tener título de bachiller
- ❖ Tener 3 años de experiencia, en producción culinaria
- ❖ Ser veloz, diestro, dedicado, obediente

Meseros:

- ❖ Tener título de Bachiller, más certificados de curso en servicio al cliente.
- ❖ Tener 4 años de experiencia, en servicio a restaurantes
- ❖ Ser cautelosos, cordiales, ágiles, alegres, pacientes.

Guardia:

- ❖ Tener título de bachiller, más certificados de cursos de seguridad
- ❖ Tener 3 años de experiencia, en seguridad de locales.
- ❖ Ser comprometido, servicial, atento.

7.5.3. Estructura Legal

Obtención de permisos y licencias para la constitución de una sociedad anónima.

- ❖ Ministerio de Turismo
- ❖ Patente Municipal
- ❖ Registro Único de Contribuyente

- ❖ Súper Intendencia de Compañías
- ❖ Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPPI)
- ❖ Servicio de Rentas Internas
- ❖ Cámara Provincial de Turismo CAPTUR
- ❖ Ministerio de Salud Pública del Ecuador
- ❖ Cuerpo de Bomberos

7.5.4. Nombre y simbología.

El nombre del restaurante ancestral será “LA CHOVA DE BAREQUE”, debido a que tuvo más acogida por las personas encuestadas y por llamarse “Chovas” a las viviendas de la comunidad de El Chota, Monteverde y San Jacinto de Chinambí, y que permite ir identificando el tema de la cocina ancestral que se va a servir.

De esta manera la imagen y simbología para identificar la propuesta de caracterización es:



7.5.5. Ubicación

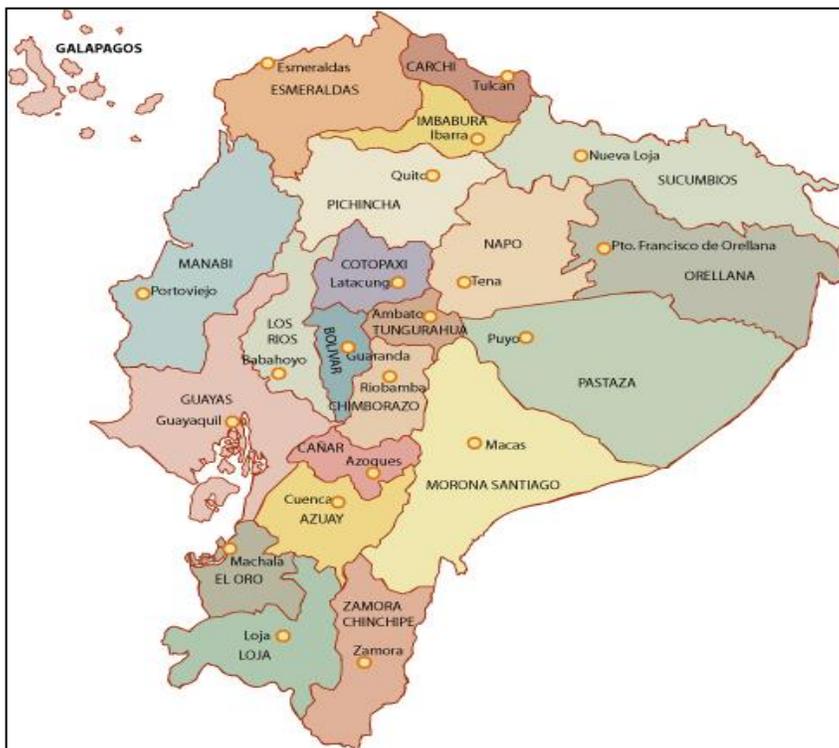
Para poder delimitar la localización de la propuesta de caracterización de un restaurante ancestral de las comunidades de El Chota, Monteverde y San Jacinto de Chinambí de los cantones Mira y Montúfar de la provincia del Carchi, se considera los siguientes aspectos de la propuesta de caracterización del restaurante ancestral:

Aspectos geográficos

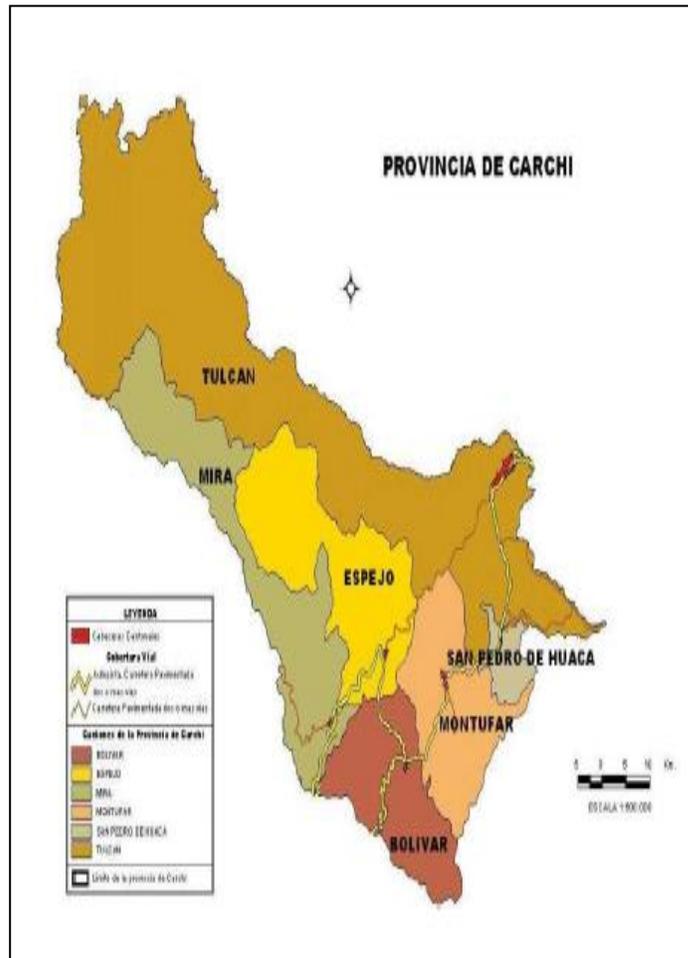
Macro localización

- ❖ País: Ecuador
- ❖ Región: Sierra
- ❖ Provincia: Carchi
- ❖ Cantón : Mira

Mapa del Ecuador



Mapa de la Provincia del Carchi



Micro localización

- ❖ **Localidad:** Valle del Chota
- ❖ **Sector:** Carpuela



CARPUELA

7.5.6. Tamaño y Capacidad del Restaurante Ancestral:

Se considera que una de las caracterizaciones del restaurante sería:

1. Forma de chova rectangular
2. Superficie de 300mts

Detalle de Espacios:

A continuación se presenta un gráfico, indicando la distribución del restaurante ancestral:



Se detalla el área de:

1. Parqueadero (50mts)
2. El Baño (30mts)
3. La Bodega (20mts)

4. Comedor (200mts); tendrá una capacidad para 70 personas. Se distribuirá 35 mesas de 2 sillas.

7.5.6.1. Ambientación

La ambientación general del restaurante presentará las culturas ancestrales de las comunidades Monteverde, El Chota, San Jacinto de Chinambí, con elementos ancestrales, de tal forma que cuando se ingrese sea posible retroceder el tiempo, donde la principal temática será la cultura, comida, utensilios y productos ancestrales.



Por tanto entre los objetos que van a ambientar el lugar serían:

Tipo de ambientación:

Rústica, con materiales bien tratados, como madera, hueso y barro, con paredes de bareque (tierra con agua) y techo de teja cubierto con paja.

DECORACIÓN:

Objetos de madera, barro y hueso de las comunidades de Monteverde, San Jacinto de Chinambí y El Chota, acompañado de ollas de barro, , azadones, tiestos y otros elementos que inserten a la persona en un ambiente rústico, ancestral y a su vez atractivo - elegante.

UTENSILIOS:

Se utilizará utensilios ancestrales como platos, ollas, jarras, vasos, floreros de barro, se servirá la comida, con cuchara de madera.

7.6. Estrategias

La estrategia en “**La Chova de Bareque**”, es cumplir con los intereses y requerimientos de los turistas nacionales y extranjeros, que gustan de la gastronomía ancestral típica de las comunidades de Monteverde, El Chota y san Jacinto de Chinambí, por lo cual se transforman en ventajas innovadoras ofrecidas al cliente.

7.6.1Estrategia de Precio

El restaurante ancestral al ofrecer un ambiente agradable para turistas nacionales y extranjeros, que disfruten de la decoración del lugar, los utensilios ancestrales y la preparación de los platos, los precios deberían ser en el mercado entre los \$8 y \$ 10 dólares por cada plato típico ancestral, este valor depende de la complejidad de la preparación del plato, los insumos requeridos, el grado de complejidad , tiempo de elaboración estimado.

El precio puede variar dependiendo de los requerimientos del cliente y a este valor se le puede añadir valores extras por los insumos adicionales.

7.6.2. Estrategias de Ventas

Además del servicio, el ambiente del lugar también juega un papel vital para conquistar los sentidos de los clientes y hacer que estos se sientan realmente cómodos. Es por esto que el restaurante tendrá un ambiente tranquilo, pero al mismo tiempo alegre (con presentaciones del folclor local).

La estrategia de ventas a utilizar será la de diferenciación del producto que se ofrece respecto al de los rivales, esta se hará por medio del atractivo visual en los platos, los cuales ofrecerán cierta “arquitectura”, en cuanto a su color, armonía y decoración, como también en su variedad.

7.6.3. Estrategias de Servicio

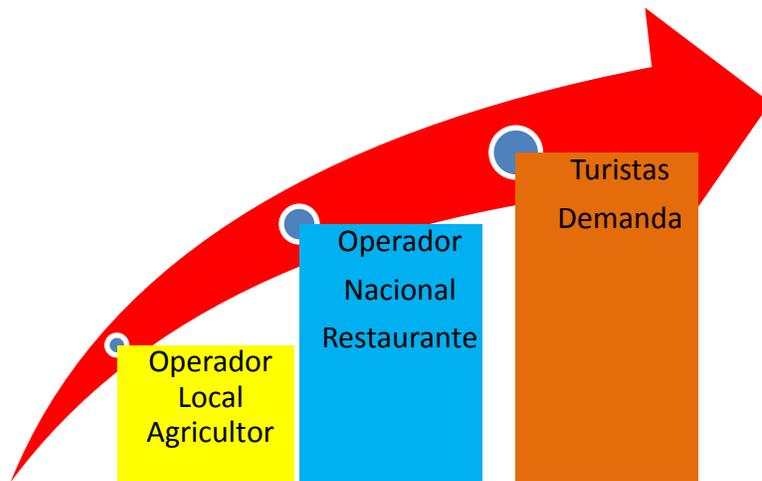
La estrategia que se va a utilizar en el restaurante es una oferta híbrida, la cual consiste en bienes y servicios por partes iguales, esto significa que el cliente lo que busca es una buena comida, con un excelente servicio, ya que con un buen servicio el restaurante va alcanzar una posición sólida en el mercado objetivo que escoja.

Por otro lado los meseros, chef's, entre otros deben interactuar eficazmente con los clientes para que así este quede satisfecho con el servicio durante su estadía en el restaurante.

7.6.4. Estrategia de Plaza

Para el desarrollo de esta estrategia en la organización gastronómica a ubicarse en el pueblo de Carpuela en el valle del Chota, se aplicará el canal productor-operador –nacional –turista o consumidor final (nacional-extranjero) con la instalación de una oficina propia, con el mismo restaurante poder captar una porción aceptable de la demanda, se realizara convenios con operadoras turísticas ya que son preferidas por los turistas nacionales y extranjeros por lo tanto el canal de comercialización del servicio de estructura de la siguiente forma:

Gráfico 3. Canal de comercialización



Elaborado por: Gabriela Chiriboga

7.6.5. Estrategia de Promoción

La estrategia que se va a utilizar es de atracción, y para realizarla se necesita invertir en publicidad y promoción, con el fin de crear una mayor demanda.

La Chova de Bareque implementará una estrategia específica, la cual será de implementar un día a la semana (Sábado) descuentos en sus platos principales y postres, ya que éstos van a ser uno de sus fuertes; “Dulce de Ocas”, y que tendría como nombre de la campaña publicitaria el placer de disfrutar lo nuestro.

Así mismo se prestará el restaurante para eventos gastronómicos o de promoción de vinos y bebidas, esto no sólo con el fin de darse a conocer, sino con el propósito de aumentar las ventas, y despertar el interés por el negocio, teniendo claro que se escogerán eventos acordes con la filosofía del restaurante, para que así no se pierda su estilo, y el sentido del mismo, se realizarán 2 o 3 eventos en el año.

Para “**La Chova de Bareque**” a ubicarse en el pueblo de Carpuela en el valle del Chota, como estrategia de promoción de los servicios se va a utilizar como herramientas de difusión a los diversos medios de publicidad los cuales son:

Medios seleccionados para utilizar:

- Web
- Revistas de turismo
- Radio

7.6.6. Presupuesto publicitario

A continuación se detalla el presupuesto con el que contara el restaurante para poder hacer la campaña publicitaria y de esta manera lograr el reconocimiento esperado por parte del target al cual se dirige la campaña.

Incluye piezas en: radio, prensa escrita, internet, afiches, flyers.

PRESUPUESTO PUBLICITARIO

MEDIO SECUNDARIO		
RADIO		
RADIO EXA		
Producción de Spot cuña de 1 minuto	75	75
5 emisiones diarias de lunes a domingo	320	1600
TOTAL	395	1675
PRENSA ESCRITA		
REVISTA		
LA FAMILIA		
Banner de 1/8 pág. de 12.5*7,2cm full color	332	996
TOTAL	332	996
INTERNET		
HOSTING ECUADOR		
Diseño y creación de sitio web	80	80
Hosting	95	95
TOTAL	175	175
MATERIAL POP		
4000 FLYERS	0,1	400
3000 AFICHES	0,15	450
TOTAL	0,25	850
TOTAL MEDIO SECUNDARIO	902,25	3696

TOTAL PRESUPUESTO DE MEDIOS	
MEDIO	COSTO TOTAL
MEDIO SECUNDARIO	
Radio	1.675
Prensa Escrita	996
Internet	175
Material Pop	850
MEDIO AUXILIAR	
Publicidad Exteriorl	720
Publicidad Especial	2400
TOTAL PRESUPUESTO	6.816

Variables a considerar:

- ✓ **Calidad interna del servicio:** Se debe seleccionar y capacitar a los empleados que hagan parte del restaurante, que el clima organizacional sea bueno, ya que este es el que refleja las actitudes, comportamientos y satisfacción de los empleados tanto en la organización como en el trato que le da a los clientes.
- ✓ **Empleados satisfechos:** Cuando los empleados están satisfechos con el trato que la organización les brinda, son leales a ésta y, por ende, son mejores trabajadores.
- ✓ **Mayor valor del servicio:** Se crea valor para el cliente y la entrega del servicio es más eficiente y eficaz.
- ✓ **Cientes satisfechos y leales:** Cuando los clientes quedan satisfechos mantienen la lealtad y por ende vuelven al restaurante y lo recomiendan a sus amigos.

La Chova de Bareque lo más importante en el servicio será que sea expedito y atento, con el cual el cliente pueda sentirse relajado y disfrutar de su comida, y de la conversación con sus compañeros de mesa. Es por esto que se enfocará en un buen servicio, uno en donde lo principal sea proporcionar no interferir, el disfrute de una excelente comida, buena bebida, y una buena compañía.

7.7. ANÁLISIS DE MERCADO Y PLAN DE MARKETING

7.1. Estudio Mercado

7.1.1. Demanda:

Se ha realizado un análisis de la demanda, en donde se especifica que:

	VARIABLE	CUANTIFICACIÓN
GEOGRÁFICO	HUÉSPEDES DE LAS HOSTERÍAS DEL LUGAR (70%)	2000
	TURISTAS NACIONALES E	1100

	INTERNACIONALES (30%)	
DEMOGRAFÍA	EDAD: Más del 20 – 60 años (100%)	3100
	POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA (100%)	3100
	ESTRATO MEDIO ALTO (57%)	1333
PSICOLÓGICA	GUSTA DE CONOCER LA CULTURA Y COSTUMBRES GASTRONÓMICAS DE LA ZONA (90%)	2790
HÁBITOS DE CONSUMO	RECREACIÓN, DESCANSO Y TURISMO	2945

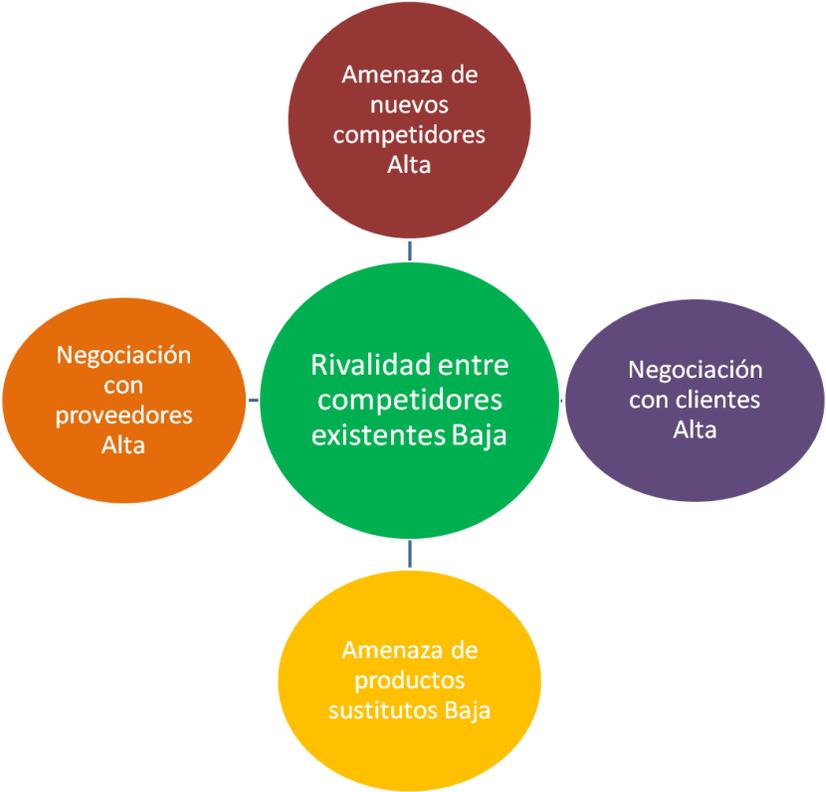
El cuadro nos indica que la demanda desea conocer las costumbres gastronómicas de la zona.

7.2. Oferta: En Carpuela existen tres hosterías con restaurantes de comida internacional. Cabe recalcar que la capacidad de cada restaurante es 100 pax, y por año es de 1200 pax.

Nombre	Propietario	Dirección	Categoría	Plazas
Hostería OASIS	Arq. Andrés Peñaherrera	Carpuela	Hostería convencional	100
Hostería Aruba	Ing. Pablo Escalante	Carpuela	Hostería convencional	100

Hostería Fabricio's	Ing. Iván Córdova	Carpuela	Hostería convencional	100
			TOTAL OFERTA DIARIA	300
			DÍAS APERTURA	117
			TOTAL OFERTA ANUAL	35.100

7.2.1.Las Cinco Fuerzas Competitivas de Porter:



Elaborado por: Gabriela Chiriboga

7.2.1.1. Amenaza de nuevos competidores:

En la actualidad en el Valle del Chota – Ecuador, está perdiendo clientes, ya que la mayoría visitan los lugares turísticos y no encuentran un lugar donde comer algo autóctono de la región.

Las hosterías del lugar ofrecen servicio alimenticio, pero no es ancestral y en varias ocasiones los comensales han expresado el deseo de conocer y probar dichos platos, así que el restaurante sería pionero en la zona; lo que determina que no presenta competencia.

7.2.1.2. Entrada de nuevos competidores

Al ser un restaurante que presenta una temática ancestral, y un servicio y comida innovador, las varillas de entrada al mercado son muy amplias, en donde el crecimiento gastronómico puede surgir de una manera alta.

El restaurante al momento, cuenta con varios inversionistas, una de ellos es el propietario de la Hostería Oasis, que es la principal hostería de la zona.

En un futuro se desea patentar y posesionarnos en el mercado del valle del chota.

7.2.1.3. Amenaza de productos y servicios sustitutos:

En la zona, los productos sustitutos se los puede adquirir en los restaurantes que se encuentran dentro de las hosterías, que ofrecen comida tradicional, y nada parecida a la ancestral.

Por lo que no se tiene productos sustitutos de fácil alcance, y que satisfagan las necesidades del turista; por lo que se ha observado, que es la principal causa de la disminución de la demanda en la zona.

7.2.1.4. Negociación de proveedores:

El valle del chota al poseer un clima cálido, en todo el año se tiene gran producción agrícola, y con variedad de productos orgánicos; por lo que se ha establecido relaciones directas con los dueños de las quintas y pymes ganaderas del sector.

La negociación con estos, es alta y a precios invariables. Al ser un restaurante ancestral, se tendrá el menaje, utensilios y mobiliario de barro y madera, por lo que el provisor será personas de las comunidades que se dedican a esta actividad.

7.2.1.5. Negociación de Clientes

Los visitantes del lugar, están hipando por un establecimiento gastronómico que les permita probar la comida ancestral de estas comunidades, por lo tanto es alto.

Conclusión:

La demanda para el restaurante gastronómico, es algo innovador en la zona, pero la mayor cantidad de visitantes es los fines de semana y los feriados, por lo que se estableció abrir en un principio esos días.

Se realizará tres escenarios, que se representara de forma gradual, empezando por la mínima de clientes hasta la máxima, para poder tener un visión clara de diversos panoramas que se pueden presentar.

Sin dejar de lado en futuro el poder patentar está gastronomía.

7.3. PROCESOS Y RECURSOS

7.3.1. Descripción de los procesos

✓ **Proceso de compra:**

El administrador será el encargado de coordinarla la logística, quien en compañía del chef acordar a las actividades a desarrollar.

Se establece conexión con los proveedores para negociar precios y forma de entrega, las cuales serán dos veces a la semana, los lunes y los jueves.

El administrador en compañía del chef realiza un cronograma de actividades para todo el mes, aquí se determina los productos que se van a utilizar para la elaboración de los menús diarios y las cantidades.

✓ **Proceso de Recepción y Almacenamiento:**

Desde el momento en que las mercancías llegan al establecimiento, se las ubica en el lugar designado y de forma ordenada.

Se inicia dividiendo las materias primas que requieren refrigeración, los alimentos secos y alimentos que requieren congelación.

Una vez que sean clasificados, se almacenaran en los cuartos fríos y bodegas destinadas, según la clasificación anterior; con el fin de mantener el estado óptimo de cada uno de ellos y en caso de los productos que requieren refrigeración o congelación no se pierda la cadena de frío.

Mensualmente se realizara un lavado de dichos sitios de almacenamiento con el fin de evitar contaminación

✓ **Proceso de preparación de alimentos:**

Al encontrarse la materia prima en la bodega de almacenamiento:

Se seleccionan los productos para ser lavados, arreglados y acomodados en el sitio destinado para cada uno.

Una vez realizado el cronograma del menú del día, seleccionamos la materia prima a utilizar.

Los colaboradores con el chef realizan la desinfección adecuada de los productos a utilizar, verificando el estado de los mismos.

Se inicia la cocción, verificando la temperatura, antes, durante y después, permitiendo así, entregar un producto que cumpla con la calidad y satisfacción del cliente.

Proceso de preparación de alimentos:

PASOS	UTENSILIOS / FORMATOS	TIEMPO	HORARIO
1. SELECCIÓN DE PRODUCTOS	CANASTAS, REFRIGERADOR NEVERAS, CANECAS	MEDIA HORA	6:00 AM TODOS LOS DIAS
2. ENTEGA DE MATERIA PRIMA	REGISTRO DE CANTIDAD Y DETALLE DE PRODUCTO	MEDIA HORA	6:30 A.M. TODOS LOS DIAS
3. REVISION DE LOS PRODUCTOS	VERIFICACIÓN DEL PRODUCTO, FORMATO DE ACEPTACIÓN O DEVOLUCIÓN.	MEDIA HORA	7:00 A.M. TODOS LOS DIAS
4. LAVADO, PELADO, DESINFECTADO Y PICADO DE MATERIAS PRIMAS	BANDEJAS, TABLAS DE PICAR, OLLAS, CUCHILLO CEBOLLERO	1 HORA	8:00 A.M. TODOS LOS DIAS
5. COCCION DE LOS ALIMENTOS	REGISTRO DE TEMPERATURA	2 HORAS	10:00 A.M. TODOS LOS DIAS
6. PREPARACION DE BEBIDAS	LICUADORA, OLLAS, JUGUERA	1 HORA	11:00 A.M. TODO LOS DIAS
7. MONTAJE DEL PLATO Y MESAS	VAJILLA, CUBIEROS, VASOS, ETC	1 HORA	11:00 A.M. TODO LOS DIAS

✓ **Procedimiento de ventas:** Una vez listas las mesas, meseros, utensilios menores y ayudantes de cocina, poner música ambiental, invitar al cliente a seguir a las mesas, entregar carta de menú, describiendo y especificando cada uno de los componentes del servicio. De acuerdo a las solicitudes pasadas al orden de pedido a la cocina, servir el plato con utensilios y bebidas acompañantes y llevarlos a la mesa. El cliente solicita la cuenta y cancela en la caja. El cliente se invita nuevamente a venir y se le entrega algo de cortesía de la casa.

PASOS	UTENSILIOS/ COLABORADOR	TIEMPO
1. MONTAJE DE MESAS	VESTIMENTA DE MESAS, PULIDA DE VAJILLA	15 MINUTOS
2. SERVICIO AL CLIENTE	VESTIMENTA TÍPICA DE COLABORADORES, ENTREGA DE MENÚ	10 MINUTOS
3. LLEVAR COMANDA	COCINA MONTA PLATOS	17 MINUTOS
4.SERVICIO EN LA MESA	MESERO ENTREGA PEDIDO AL CLIENTE Y HABLA DEL PROSEDIMIENTO ANCESTRAL DEL MISMO	20 MINUTOS
5. EMISION DE FACTURA PARA CANCELACION	MESERO ENTREGA LA FACTURA AL CLIENTE Y ESTE CANCELA EL MISMO	10 MINUTOS
6. COBRO DE SERVICIO	CUADRE DE CAJA DIARIO	30 MINUTOS

✓ **Proceso de Recolección de Desechos**

Para el manejo de los desechos se pretende aplicar BPM (buenas prácticas para la manipulación), por medio del reciclaje y se evitará la contaminación de los alcantarillados, vertiendo los residuos de aceite de cocina en tachos que serán entregados a una empresa especializada en reciclar estos contaminantes.

Se colocará tachos de basura, en donde cada de uno de ellos llevarán un letrero que indique plástico, papel, orgánico.

Separación	Recolección	Almacenamiento	Aprovechamiento	Disposición final
<p>Clasificación y separación en la fuente de los residuos: orgánicos, inorgánicos, aprovechables y convencionales, codificación de canecas.</p> 	<p>Definir quien realiza la recolección, las rutas y los horarios teniendo en cuenta normas de inocuidad.</p> 	 	 	<p>Empresa pública de servicios o a través de terceros. Importante: trazabilidad de su destino final - Responsabilidad del generador en toda la cadena</p>  

✓ Proceso Control de calidad

El restaurante implementará prácticas HCCP, y de BPM, para conseguir en futuro la certificación ISO9001:2015, llegando así a la inocuidad de alimentos y bebidas, beneficiando la salud de los clientes.

La idea es conseguir una gran capacidad de operar con un control de calidad óptimo que asegure productos finales sin presencia de contaminación de tipo microbiológico, ni químico. Para este fin se le hará un seguimiento y control al personal de la cocina y meseros para que cumplan a cabalidad las normas de higiene y manipulación de alimentos.

7.4. Impactos Ambientales

De acuerdo al reglamento de la Dirección de Medio Ambiente, se aplicará los siguientes parámetros:

- Se debe considerar el reciclaje, colocando la basura en distintos tachos con tapa, identificando cada uno de ellos, con sus respectivos nombres: plástico, cartón y orgánico; que se colocará en la tapa del tacho y en la parte frontal del mismo.

- Tomar conciencia sobre el uso adecuado del agua, evitando dejar la llave abierta ya que evita que se desperdicie de 5 a 10 litros de agua, por minuto.

- Los platos a ofrecer, se lo realiza de forma artesanal, con el correcto uso y manipulación de los alimentos, con el fin de poder evitar la contaminación física, química y biológica, lavando los productos en recipientes y no con agua en continuo.

- Los desechos orgánicos ubicados en tachos sellados, se llevarán los agricultores de la región, en una camioneta para que lo procesen mediante el entierro por varios días, hasta convertirse en abono.

- Los baños tendrán tuberías, y funcionarán con agua potable.

- Instalar dispositivos limitadores de presión, difusores en lavamanos y duchas que permita el lavado adecuado pero con menor consumo de agua.

- Se utilizará productos biodegradables para la limpieza; ya que estos no dañan el medio ambiente, y que no contengan fosforo y cloro.

- Los residuos de alimentos como: aceites o grasas no se los irrigará por la alcantarilla, es mejor vaciarlos en recipientes sellados con tapas y entregarlos a los agentes ambientales, o a los recolectores. (Ambiente, 2012)

- Los detergentes y desinfectantes deben ser identificados con nombres y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.

- Los tachos contendrán las fundas llenas de basura, las mismas que serán sacadas y entregadas a los recolectores, de acuerdo a los días y horarios establecidos para la recolección municipal.

- El almacenamiento de los residuos se realizará en áreas ventiladas y con techo, manteniendo condiciones higiénicas que eviten la generación de insectos, roedores y mal olores.

- Se cuidará la limpieza del exterior del restaurante. La limpieza de zonas comunes será en barrido en seco y trapear; se utilizará un balde, para consumir la cantidad respectiva de agua, sin desperdicios.

- Realizar inspecciones constantes de las tuberías, para detectar fugas.

- Se colocará sanitario con tanques más pequeños, de 6 litros por descarga, en reemplazo de los sanitarios convencionales que están equipados con tanques grandes que emplean entre 12 y 16 litros por descarga.

- Se recogerá las aguas lluvias, para utilizarlas en riego de los jardines, zonas verdes, limpieza de pisos, baños, entre otros.
- Las zonas verdes, los jardines y las plantas se regarán en horas de la mañana o en la noche, para evitar la evaporación.
- Plantar árboles y arbustos que requieran poca cantidad de agua.
- Apagar los acondicionadores de aire, luces y ventiladores, cuando se haga la limpieza del comedor en las horas de la mañana.
- Limpiar las bombillas y lámparas, esto ayuda ahorrar el 10% de consumo de luz. (Azul, Impactos Ambientales en la empresa , 2012)

7.5. Impactos Sociales.

- **Generación de Empleos.-** En el desarrollo de la presente investigación la cocina ancestral de las comunidades de El Chota, Montufar y San Jacinto de Chinambí, en los cantones de Montufar y Mira, en la provincia del Carchi, y a su vez la caracterización de una empresa gastronómica, donde se prepararán diversos platos, con técnicas ancestrales, es necesario contratar personal que se ocupe de diferentes actividades laborales, por ende, los habitantes de la comunidad serían las personas más idóneas para ejecutar las mismas.
- **Nueva fuente de Ingresos:** El pueblo de Carpuela, al estar de acuerdo en un establecimiento gastronómico, podrá obtener una nueva fuente de ingresos económicos para su familia.

Así como, se dedicarán con mayor entusiasmo a la producción de alimentos ancestrales, para comercializarlos mediante la venta a los residentes locales, visitantes y al mismo restaurante.

- **Nuevos Conocimientos:** Los habitantes del pueblo de Carpuela, al momento de ejecutarse la propuesta de caracterización de un restaurante ancestral, recibirán curso de capacitación relacionada a la atención al cliente, relaciones humanas.

- **Conservación de las costumbres y técnicas ancestrales:** Los habitantes del pueblo de Carpuela, se van a concientizar sobre su riqueza alimenticia y sus técnicas ancestrales, ya que la propuesta de caracterización del restaurante ancestral ayudará a conservar la comida, utensilios y productos ancestrales.

7.6. Platos y bebidas ancestrales a servir:

Platos Ancestrales
Mondongo
Locro de yuca
Morcillas rellenas con flor de plátano
Maíz Tostado
Morocho Quebrado
Ocas de dulce
Picadillo de verde

Bebidas Ancestrales
Colada de Ocas
Café(Hojas de naranja y habas)
Machica o Aco
Champús

RECETA ESTÁNDAR

Nombre: Mondongo

Porciones: 4

Tiempo: 3H

Costo de la receta: 2,35

Dificultad:

Alto	Medio	Bajo
------	-------	------



N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place	Costo x kg	Costo T
1	Tripas de cerdo	200	g	Lavar las tripas	0,0090	1,80
2	Zanahoria	80	g	Corte dado mediano 1cm	0,0020	0,16
3	Arveja	80	g		0,0030	0,24
4	Cascara de Plátano Verde	30	g		0,0010	0,03
5	Agua	1000	ml		0,0000	0,00
6	Limón	10	g	Extraer el jugo	0,0005	0,01
7	Sal	25	g		0,0002	0,006
Procedimiento					Costo neto	2,24
Lavar las tripas con la cascara de plátano y el jugo de limón. Agregar 1000 ml de agua y cocinar las tripas, hasta que estén suaves. Agregar los 80g de zanahoria y arveja a la cocción de la tripa. Agregar los 25 g de sal y dejar cocinar por 30 min.					5 % varios	0,11
					Costo total	2,35
Técnicas aplicadas						
Cortes básicos						
Observación						



RECETA ESTÁNDAR

Nombre:	Morcillas Rellenas			
Porciones:	4			
Tiempo:	40min			
Costo de la receta:	1,78			
Dificultad:	<table border="1"> <tr> <td>Alto</td> <td>Medio</td> <td>Bajo</td> </tr> </table>	Alto	Medio	Bajo
Alto	Medio	Bajo		

Nº	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place	Costo x kg	Costo T
1	Flor de la planta de plátano	60	g	Lavar la flor de plátano	0,0015	0,09
2	Tripas de cerdo	50	g	Corte dado grande 2cm	0,0020	0,10
3	Hiervas medicinales	50	g	Lavar las hiervas	0,0300	1,50
4	Sal	25	g		0,0002	0,01

Procedimiento				Costo neto	Costo T
Moler la flor de plátano con las hierbas medicinales en el taquero.				5 % varios	0,08
A la preparación anterior, mezclar con sal..					
Lavar las tripas y rellenarlas con la flor de planta de plátano y las hierbas medicinales.				Costo total	1,78
Freír la morcilla en una paila de barro, 20 min por cada lado.					

Técnicas aplicadas
Cortes básicos.

Observación
Al momento de servir, se acompaña con yuca frita.

RECETA ESTÁNDAR



Nombre:	Maíz Tostado		
Porciones:	4		
Tiempo:	25min		
Costo de la receta:	1,06		
Dificultad:	Alto	Medio	Bajo

N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place	Costo x kg	Costo T
1	Maíz Seco	400	g	Limpiar la pluma	0,0025	1,00
4	Sal	25	g		0,0002	0,01
Procedimiento					Costo neto	1,01
Se tuesta el maíz en una paila de barro, hasta que de ablande.					5 % varios	0,05
Colocar sal.					Costo total	1,06

Técnicas aplicadas

Cortes básicos, tostar

Observación

Al momento de servir, se lo acompaña con chochos, tomate riñón y cebolla paiteña.

RECETA ESTÁNDAR



Nombre:	Ocas de dulce		
Porciones:	4		
Tiempo:	20min		
Costo de la receta:	0,39		
Dificultad:	Alto	Medio	Bajo

N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place	Costo x kg	Costo T
1	Ocas	300	g	Corte dado grande 2cm	0,0011	0,33
4	Raspadura	200	g		0,0002	0,04

Procedimiento					Costo neto	0,37
----------------------	--	--	--	--	------------	------

Cortar en dados grandes las ocas y cocinarlas por media hora. Hacer hervir agua con la raspadura, hasta que adquiera consistencia espesa.						
					5 % varios	0,02
					Costo total	0,39

Técnicas aplicadas						
---------------------------	--	--	--	--	--	--

Corte básicos, reducir, rectificar						
------------------------------------	--	--	--	--	--	--

Observación						
--------------------	--	--	--	--	--	--

Se lo puede servir con un vaso de leche caliente.						
---	--	--	--	--	--	--

RECETA ESTÁNDAR



Nombre: Picadillo de Verde

Porciones: 4

Tiempo: 30min

Costo de la receta: 1,05

Dificultad:

Alto	Medio	Bajo
------	-------	------

N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place	Costo x kg	Costo T
1	Plátano verde	300	g	Corte de brunoise fino 1,5mm	0,0018	0,54
2	Fréjol	200	g		0,0023	0,46
3	Huevo	15	g		0,0010	0,02
4	Sal	25	g		0,0002	0,01
Procedimiento					Costo neto	1,00
Cortar el verde y aplastarlo, hasta que se forme una masa.					5 % varios	0,05
Cocinar el fréjol, hasta que se ablande.					Costo total	1,05
Colocar en una paila de barro el verde aplastado, el fréjol y un huevo crudo.						
Remover todos los ingredientes antes mencionados y colocar sal						
Técnicas aplicadas						
Cortes básicos, majar, sazonar, rectificar						
Observación						
Se utiliza el fréjol seco para esta preparación.						

RECETA ESTÁNDAR



Nombre:	Colada de Ocas		
Porciones:	4		
Tiempo:	1H		
Costo de la receta:	0,25		
Dificultad:	Alto	Medio	Bajo

N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place	Costo x kg	Costo T
1	Ocas	200	g	Cortar en dado pequeño 6mm	0,0011	0,22
2	Agua	1000	ml		0,0000	0,00
3	Raspadura	100	g		0,0002	0,02
Procedimiento					Costo neto	0,24
Cocinar las ocas en una olla barro, hasta que se disuelvan.					5 % varios	0,01
Agregar a la cocción, la raspadura.					Costo total	0,25
Técnicas aplicadas						
Cortes básicos, reducir, rectificar						
Observación						
Se le puede agregar clavo de olor y pimienta, al gusto.						

RECETA ESTÁNDAR



Nombre:	Café			
Porciones:	4			
Tiempo:	10min			
Costo de la receta:	0,47			
Dificultad:	<table border="1"> <tr> <td>Alto</td> <td>Medio</td> <td>Bajo</td> </tr> </table>	Alto	Medio	Bajo
Alto	Medio	Bajo		

N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place	Costo x kg	Costo T
1	Granos de Café	100	g	Grano pelado	0,0031	0,31
2	Hojas de naranja	50	g	Secas	0,0015	0,08
3	Habas	50	g	Secas	0,0012	0,06
Procedimiento					Costo neto	0,45
Moler el grano de café, las habas y las hojas de naranja en el taquero.					5 % varios	0,02
Colocar en la chuspa y poner agua hirviendo.					Costo total	0,47

Técnicas aplicadas

Cortes básicos, moler

Observación

Se le puede agregar plantas medicinales.

RECETA ESTÁNDAR



Nombre:	Champús		
Porciones:	4		
Tiempo:	35min		
Costo de la receta:	0,42		
Dificultad:	Alto	Medio	Bajo

Nº	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place	Costo x kg	Costo T
1	Mote	250	g	Grano sin pluma	0,0016	0,40
2	Hojas de naranja	35	g	Hojas secas	0,0005	0,02
3	Agua	1000	ml		0,0000	0,00
Procedimiento					Costo neto	0,40
Cocinar el mote en una olla de barro, al primer hervor se coloca las hojas de naranja.					5 % varios	0,02
					Costo total	0,42
Técnicas aplicadas						
Observación						
Al momento de servir, se coloca la raspadura en la preparación.						

RECETA ESTÁNDAR



Nombre:	Machica			
Porciones:	4			
Tiempo:	15min			
Costo de la receta:	0,66			
Dificultad:	<table border="1"> <tr> <td>Alto</td> <td>Medio</td> <td style="background-color: #4F81BD; color: white;">Bajo</td> </tr> </table>	Alto	Medio	Bajo
Alto	Medio	Bajo		

N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place	Costo x kg	Costo T
1	Maíz Seco	300	g	Grano pelado	0,0021	0,63
Procedimiento					Costo neto	0,63
Moler el grano de café, las habas y las hojas de naranja en el taquero.					5 % varios	0,03
Colocar en la chuspa y poner agua hirviendo.					Costo total	0,66
Técnicas aplicadas						
Moler, tamizar						
Observación						
Se le puede agregar con leche o agua.						



RECETA ESTÁNDAR

Nombre:	Morocho Quebrado			
Porciones:	4			
Tiempo:	20min			
Costo de la receta:	1,06			
Dificultad:	<table border="1"> <tr> <td>Alto</td> <td>Medio</td> <td>Bajo</td> </tr> </table>	Alto	Medio	Bajo
Alto	Medio	Bajo		

Nº	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place	Costo x kg	Costo T
1	Maíz Seco	500	g		0,0020	1,00
4	Sal	25	g		0,0002	0,01
Procedimiento					Costo neto	1,01
Se muele el maíz en taquero y se lo mezcla con sal.					5 % varios	0,05
					Costo total	1,06
Técnicas aplicadas						
Cortes básicos.						
Observación						
Se convierte en una harina, es muy utilizada para realizar sopas y coladas.						



RECETA ESTÁNDAR

Nombre:	Locro de Yuca			
Porciones:	4			
Tiempo:	35min			
Costo de la receta:	1,79			
Dificultad:	<table border="1" style="display: inline-table;"> <tr> <td>Alto</td> <td style="background-color: #ADD8E6;">Medio</td> <td>Bajo</td> </tr> </table>	Alto	Medio	Bajo
Alto	Medio	Bajo		

N°	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place	Costo x kg	Costo T
1	Yuca	60	g	Corte brunoise 3mm	0,0015	0,09
2	Fréjol	50	g		0,0020	0,10
3	Tilapia	50	g	Sacar las escamas	0,0300	1,50
4	Sal	25	g		0,0002	0,01
5	Agua	1000	ml		0,0000	0,00
6	Limón	10	g	Cortebrunoise fino 1,5mm	0,0005	0,01
Procedimiento					Costo neto	1,70
Pelar las yucas y sacarles la vena, y cocinarlas con sal hasta que estén suaves.					5 % varios	0,09
Remojar el fréjol por 8 horas, y cocinarlo con sal hasta que este suave.						
Colocar sal y asar la tilapia en una paila de barro por 10 min a cada lado.					Costo total	1,79
Técnicas aplicadas						
Cortes básicos						
Observación						
Para que se ablande el fréjol, se recomienda remojarlo una noche antes. Al servir, mezclar el frejol y la yuca cocinadas, sin agua. Se puede colocar gotas de limón a la Tilapia para servir.						

CAPITULO VIII

8. DESARROLLO FINANCIERO

Se realizaron los siguientes análisis, a partir del escenario de sólo abrir el restaurante fines de semana y festivos (117 días al año) y utilizar un préstamo para la construcción. La moneda oficial es el Dólar.

INVERSION	
Equipos	\$ 5.756,00
Mobiliario	\$ 2.890,00
	\$ 8.646,00
COSTOS FIJOS ANUALES	
Nomina	\$ 21.230,20
Construcción	\$ 10.000,00
Agua	\$ 3.000,00
Luz	\$ 3.000,00
Telefono e internet	\$ 3.000,00
TV Cable	\$ 3.000,00
Activos de operacion	\$ 8.646,00
Gasto Publicidad	\$ 6.816,00
Depreciacion	\$ 864,60
	\$ 59.556,80

Depreciación					
\$USD					
Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
\$ 575,60	\$ 575,60	\$ 575,60	\$ 575,60	\$ 575,60	\$ 575,60
\$ 289,00	\$ 289,00	\$ 289,00	\$ 289,00	\$ 289,00	\$ 289,00

\$	864,60	\$	864,60	\$	864,60

MENU	Precio	Costo Variable	MIX	PVPP	CVP	MCU	MCP
Mondongo	\$ 6,50	2,35	13,00%	\$ 0,85	\$ 0,31	\$ 4,15	54%
Locro de yuca	\$ 6,50	1,79	13,00%	\$ 0,85	\$ 0,23	\$ 4,71	61%
Morcillas rellenas con flor de plátano	\$ 7,00	1,78	10,00%	\$ 0,70	\$ 0,18	\$ 5,22	52%
Maíz Tostado	\$ 5,00	1,06	4,00%	\$ 0,20	\$ 0,04	\$ 3,94	16%
Morocho Quebrado	\$ 5,00	1,06	4,00%	\$ 0,20	\$ 0,04	\$ 3,94	16%
Ocas de dulce	\$ 5,00	0,25	4,00%	\$ 0,20	\$ 0,01	\$ 4,75	19%
Picadillo de verde	\$ 4,80	1,05	12,00%	\$ 0,58	\$ 0,13	\$ 3,75	45%
Colada de Ocas	\$ 4,50	0,25	4,00%	\$ 0,18	\$ 0,01	\$ 4,25	17%
Café(Hojas de naranja y habas)	\$ 4,50	0,47	4,00%	\$ 0,18	\$ 0,02	\$ 4,03	16%
Machica o Aco	\$ 4,50	0,66	4,00%	\$ 0,18	\$ 0,03	\$ 3,84	15%
Champús	\$ 4,50	0,42	6,00%	\$ 0,27	\$ 0,03	\$ 4,08	24%
Gaseosa 500 ml	\$ 4,00	0,5	4,00%	\$ 0,16	\$ 0,02	\$ 3,50	14%
Agua 500ml	\$ 2,00	0,25	2,00%	\$ 0,04	\$ 0,01	\$ 1,75	4%
Té helado	\$ 2,00	0,5	2,00%	\$ 0,04	\$ 0,01	\$ 1,50	3%
Jugos naturales de frutas	\$ 3,00	1	2,00%	\$ 0,06	\$ 0,02	\$ 2,00	4%
Cerveza 500ml	\$ 3,00	0,8	2,00%	\$ 0,06	\$ 0,02	\$ 2,20	4%
Helados	\$ 2,60	0,75	2,00%	\$ 0,05	\$ 0,02	\$ 1,85	4%
Mil Hojas	\$ 2,60	0,9	4,00%	\$ 0,10	\$ 0,04	\$ 1,70	7%
Quesadilla	\$ 2,60	0,45	4,00%	\$ 0,10	\$ 0,02	\$ 2,15	9%
			100%	\$ 5,00	\$ 1,16		

Utilidad esperada diaria	\$	500,00	
Punto de equilibrio	\$	59.056,80	
	\$	3,84	
Punto de equilibrio		15.385	FDS y Feriado
		131	Diario abierto

8.1. Punto de Equilibrio

El punto de equilibrio se da cuando la empresa llega a costear todos sus gastos, es decir en ese momento no existen ni ganancias ni pérdidas para la empresa. Se muestra a continuación los resultados para el primer año:

Costos fijos= 59.556,80

Costos variables= 15.32

Precio de venta ponderado= 5

Costo de venta ponderado= 1.16

$$PE = \frac{\text{Costos Fijos Totales}}{\text{Precio- Costo Variable}}$$

$$PE = \frac{59.556,80}{5 - 1.16}$$

PE año= 15.385 cubiertos

Análisis: Cuando el restaurante llegue a vender 15.385 cubiertos se habrá llegado al punto de equilibrio puesto que en ese momento se cubrirían los costos fijos que son independientes al volumen de ventas, a partir de la siguiente unidad que se venda la empresa estará teniendo ganancias.

8.2. Proyección ventas:

MENU	Q	PVP	Ventas	Costo Ventas
Mondongo	2000	\$ 6,50	\$ 13.000,31	\$ 4.700,11
Locro de yuca	2000	\$ 6,50	\$ 13.000,31	\$ 3.580,09
Morcillas rellenas con flor de plátano	1538	\$ 7,00	\$ 10.769,49	\$ 2.738,53
Maíz Tostado	615	\$ 5,00	\$ 3.077,00	\$ 652,32
Morocho Quebrado	615	\$ 5,00	\$ 3.077,00	\$ 652,32
Ocas de dulce	615	\$ 5,00	\$ 3.077,00	\$ 153,85
Picadillo de verde	1846	\$ 4,80	\$ 8.861,75	\$ 1.938,51
Colada de Ocas	615	\$ 4,50	\$ 2.769,30	\$ 153,85
Café(Hojas de naranja y habas)	615	\$ 4,50	\$ 2.769,30	\$ 289,24
Machica o Aco	615	\$ 4,50	\$ 2.769,30	\$ 406,16
Champús	923	\$ 4,50	\$ 4.153,95	\$ 387,70
Gaseosa 500 ml	615	\$ 4,00	\$ 1.291,00	\$ 307,70
Agua 500ml	308	\$ 2,00	\$ 484	\$ 76,92
Té helado	308	\$ 2,00	\$ 646,00	\$ 387,6
Jugos naturales de frutas	308	\$ 3,00	\$ 6.456,00	\$ 3.228,00
Cerveza 500ml	308	\$ 3,00	\$ 4.520,00	\$ 2.260,00
Helados	308	\$ 2,60	\$ 12.430,00	\$ 3.390,00
Mil Hojas	615	\$ 2,60	\$ 3.873,00	\$ 1.291,00
Quesadilla	615	\$ 2,60	\$ 2.420,00	\$ 968,00
	15385		\$ 99.444,69	\$ 27.561,91

VENTA					
PROMEDIO	849,9546193	858,4541655	867,0387072	875,7090942	919,4945489
		1%	1%	1%	5%
	Flujo 1	Flujo 2	Flujo 3	Flujo 4	Flujo 5
Punto de equilibrio					
Ventas	\$ 99.444,69	\$ 100.439,14	\$ 101.443,53	\$ 102.457,96	\$ 107.580,86
Costo de vent	\$ (27.561,91)	\$ (27.837,53)	\$ (28.115,90)	\$ (28.397,06)	\$ (29.816,91)
Utilidad Bruta	\$ 71.882,78	\$ 72.601,61	\$ 73.327,63	\$ 74.060,90	\$ 77.763,95
Nomina	\$ (21.230,20)	\$ (22.286,20)	\$ (22.509,06)	\$ (22.734,15)	\$ (23.870,86)
Construcción	\$ (10.000,00)	\$ (10.100,00)	\$ (10.201,00)	\$ (10.303,01)	\$ (10.406,04)
Agua	\$ (3.000,00)	\$ (3.030,00)	\$ (3.060,30)	\$ (3.090,90)	\$ (3.121,81)
Luz	\$ (3.000,00)	\$ (3.030,00)	\$ (3.060,30)	\$ (3.090,90)	\$ (3.121,81)
Telefono e int	\$ (3.000,00)	\$ (3.030,00)	\$ (3.060,30)	\$ (3.090,90)	\$ (3.121,81)
TV Cable	\$ (3.000,00)	\$ (3.030,00)	\$ (3.060,30)	\$ (3.090,90)	\$ (3.121,81)
Activos de op	\$ (8.646,00)	\$ (2.619,74)	\$ (2.645,94)	\$ (2.672,39)	\$ (2.699,12)
Gasto Publicic	\$ (6.816,00)	\$ (6.884,16)	\$ (6.953,00)	\$ (7.022,53)	\$ (7.092,76)
Depreciacion	\$ (864,60)	\$ (864,60)	\$ (864,60)	\$ (864,60)	\$ (864,60)
Costos fijos	\$ (59.556,80)	\$ (54.874,70)	\$ (55.414,80)	\$ (55.960,30)	\$ (57.420,62)
Utilidad antes	\$ 12.325,98	\$ 17.726,91	\$ 17.912,83	\$ 18.100,60	\$ 20.343,32
Impuestos (3€	\$ (4.468,17)	\$ (6.426,01)	\$ (6.493,40)	\$ (6.561,47)	\$ (7.374,46)
Utilidad Neta	\$ 7.857,81	\$ 11.300,91	\$ 11.419,43	\$ 11.539,13	\$ 12.968,87
Efecto flujo +/-	\$ 864,60	\$ 864,60	\$ 864,60	\$ 864,60	\$ 864,60
Mov. Balance	\$ 8.722,41	\$ 12.165,51	\$ 12.284,03	\$ 12.403,73	\$ 13.833,47

TIR 47,30%

Flujo 0	\$ (20.000,00)	
Flujo 1	\$ 8.722,41	
Flujo 2	\$ 12.165,51	
Flujo 3	\$ 12.284,03	
Flujo 4	\$ 12.403,73	
Flujo 5	\$ 13.833,47	Van
	\$ 39.409,15	\$ 19.832,25

CAPITULO VIII

9. Conclusiones

Para la creación del plan de negocio gastronómico, se realizó una investigación de campo en las comunidades de El Chota, Monteverde y San Jacinto de Chinambí, de los cantones de Mira y Montufar, en la provincia del Carchi, determinando así que la provincia posee una gran biodiversidad de lugares turísticos y de gastronomía.

Esta provincia, al ser una zona de alto rendimiento agrícola, le ha permitido utilizar diversas técnicas ancestrales, que han manipulado para elaborar sus platos típicos, acompañado de la calidad de sus productos, siendo una herramienta clave para la debida preparación de las comidas, que le da un sabor muy peculiar a cada uno de sus platillos.

El cantón Mira y Montúfar, es muy destacado en la provincia, debido a su cultura autóctona, que las comunidades existentes aún. Destacándose sus hábitos, costumbre y creencias; que ha permitido enfatizar los platos ancestrales que ofrecen a sus Dioses en las ceremonias.

Esto permite conocer la riqueza de platos, utensilios y productos ancestrales que son existentes en estas comunidades.

Es importante recalcar que cada comunidad tiene sus propios platos ancestrales, que están siendo marginados, por la influencia de nuevas culturas y generaciones

Los nativos de estas comunidades, tienen sus técnicas de cultivo, que les ayuda en tiempos de lluvias y en tiempos de sequias, lo que les ha permitido tener variedad de productos durante todo el año.

El plan de negocio es técnicamente viable, ya que existen las condiciones de entorno, obtención recursos, y mano de obra calificada en el servicio y preparación de los platos a servir.

Las personas de estas comunidades no tienen un ingreso económico alto, por lo que sería una buena opción el establecimiento gastronómico ancestral, en el Pueblo de Carpuela, en la comunidad de El Chota.

Se propone que el 10% de las personas que brinden servicio en el restaurante sean nativos de las comunidades de Monteverde, El Chota y San Jacinto de Chinambí.

Los productos destinados para la preparación de estos platos ancestrales, sean obtenidos de los pequeños agricultores de estas comunidades.

Se pudo observar que en estas comunidades, no existen establecimientos gastronómicos de la comida ancestral, por lo cual no tenemos competencia directa, y la innovación del servicio y producto a ofrecer es una puerta abierta al turismo en la zona.

En el pueblo de Carpuela, de la comunidad del Chota se pudo estipular que, solamente existen tiendas, que en la puerta venden comida tradicional ecuatoriana como fritada y caldo de gallina; donde los residentes de la

Comunidad y los visitantes extranjeros y nacionales, no tienen la comodidad para disfrutar la comida y lo más importante, no han degustado de la comida ancestral de la comunidad.

El pueblo de Carpuela es una de las comunidades más visitadas, por los residentes y visitantes nacionales y extranjeros, ya que en sus tiendas se vende licor, mermeladas y helados de obos.

Por esta razón, se escogió al pueblo de Carpuela, de la comunidad de El Chota, para proponer la caracterización de un establecimiento gastronómico, donde se preparen platos ancestrales de las comunidades de Monteverde, El Chota y San Jacinto de Chinambí.

La originalidad de este restaurante, estará enfocado en un ambiente típico de la provincia, donde saldrá a relucir la cultura de las comunidades de Monteverde, San Jacinto de Chinambí y El Chota, en los cantones Mira y Montúfar de la provincia de Carchi, ya que los visitantes nacionales y extranjeros.

La publicidad se desarrollará, en caminata a marcas ya conocidas en Ecuador y Colombia, entidades de turismo, y medios de comunicación, de esta manera se obtendrá nicho de mercado, ya que los gobiernos locales de la provincia, brindan apoyo al establecimiento gastronómico, en el aspecto publicitario, para difundir estos productos, platos y utensilios, que serán comercializados a los visitantes y residentes de la región.

Para la elaboración de la comida ancestral, se utilizará utensilios de cocción ancestral, y se los servirá en platos de barro con cucharas de madera.

Al tener un buen servicio con técnicas ancestrales, que provee de un ambiente confortable, con una calidad en su producción culinaria, puede satisfacer las diversas necesidades que todo turista espera recibir.

Para esto se elaborara programas de capacitación turística para la población del pueblo de Carpuela, en el valle del Chota, cantón Mirar con la coordinación de la Municipalidad y del Ministerio de Turismo; para que ellos tengan los conocimientos de cómo tratar a los clientes y como preparar sus alimentos mediante medidas de higiene.

La capacitación es de forma constante, para todo el personal que interviene el establecimiento gastronómico, esto proyectará confianza a los visitantes nacionales y extranjeros.

El restaurante se enfocará, en el cuidado del medio ambiente, y sobretodo en que sus productos sean sembrados con técnicas ancestrales, sin el uso de fertilizantes o químicos, para apresurar su cosecha.

BIBLIOGRAFÍA

- Ambiente, D. M. (2012). *Resolución 0002, Art.6, Sección II, Guía de buenas prácticas ambientales en restaurantes*. Quito.
- Azul, C. (2012). *Impactos Ambientales en la empresa*. Quito.
- Azul, C. (2012). *Principios y Valores de los colaboradores de Azul*. Quito.
- Bomberos, C. d. (06 de 08 de 2012). *Formulario del Cuerpo de Bomberos*.
- CAPTUR. (05 de 08 de 2012). *Formulario de la cámara provincial de turismo*.
- Castro. (2000). *El Chota Rincón Ardiente*. Ibarra.
- Chiriboga, A. (1950). *La biografía geográfica ecuatoriana*. Cuenca: El Mercurio.
- *Diccionario de la lengua Española* (Vigésima segunda edición ed.). (2002). Real Academia de la Lengua.
- Ibarra. (2008). *Carchi: pueblo, historia y cultura*. El Ángel.
- IEPPI. (03 de 08 de 2012). *Formulario del Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual*.
- INEC. (10 de 10 de 2011). *Censo de la Provincia del Carchi 2010*. Obtenido de <http://www.inec.gob.ec>
- MAGAP. (18 de 06 de 2012). *Producción Agrícola de la primera fase con tra la fiebre aftosa*.
- MAGAP. (23 de 01 de 2012). *Producción para consumo de la provincia del Carchi*.
- Morales. (2001). *Sabores de Maíz*. Ibarra.
- Narvaéz, S. (08 de 11 de 2012). *Primeros habitantes de la comunidad de San Jacinto de Chinambí*. (G. Chiriboga, Entrevistador)

- Navarrete. (2008). Primeros habitantes de la provincia del Carchi. *Nuestro Amado Montúfar 100 años de historia* , 23-33.
- Rodriguez. (2008). *Administración de pequeñas y medianas empresas*. Mexico: Thompson.
- RUC. (11 de 08 de 2012). *Registro único de contribuyente*.
- Salazar. (2005). *Monografías del cantón Montufar potenciales y limitaciones*. (E. p. autora, Ed.) San Gabriel: Ilustre Municipio de Montufar.
- Salud, M. d. (01 de 08 de 2012). *Formulario del Ministerio de Salud Pública del Ecuador*.
- SIC. (26 de 08 de 2012). *Formulario de creación de compañías*.
- SRI. (18 de 08 de 2012). *Formulario del Servicio de Rentas Internas* .
- Tobar. (2008). *Monografías del Cantón Montúfar*. San Gabriel.
- Turismo, M. d. (17 de 08 de 2015). *Formulario de patente municipal*.

CURRICULUM VITAE

Gabriela Chiriboga MBA PALERMO UNIVERSIDAD

Ecuatoriana, profesional de ingeniería en gestión hotelera con 10 años de experiencia en el área de la industria hotelera, cosmética, petrolera y chocolatera colaborando con los objetivos y la planificación estratégica de las industrias, con conocimiento de las normas ISO y HCCP.

Experience

Asistente CEO agosto de 2015 - julio de 2016 (11 meses) Cotizar proveedores, facturas de pago, control y abastecimiento de materiales y equipos de construcción. Coordinadora del proyecto Ferrero octubre de 2014 - junio de 2015 (8 meses) Coordinar al personal a cargo, abastecer de recursos al proyecto, presupuestar los costos de producción y el salario. Dictar charlas de BPM y Normas ISO a los colaboradores del Proyecto 17 Personas a cargo.

Administradora proyecto Yanbal abril de 2012 - septiembre de 2014 (2 años 5 meses) Organizar, controlar procesos, costear y planificar 5 Personas a cargo. RRHH (Reclutamiento de Personal) junio de 2010 - octubre de 2011 (1 año 4 meses) Reclutamiento y selección de personal Retroalimentación del puesto de trabajo Pago de salarios 20 Personas a cargo.

Jefe de camareros octubre de 2008 - mayo de 2010 (1 año 7 meses) Organizar a los camareros Coordinar horas laborales Atención al cliente Planificación de menús Page 2 15 Personas a cargo. Supervisora de camareras agosto de 2006 - septiembre de 2008 (2 años 1 mes) Organizar los procesos de gestión de mi personal a cargo Dar charlas de retroalimentación al personal a mi cargo Atención al cliente 7 Personas a cargo.

Education

Universidad de Palermo Master of Business Administration (MBA), Empresa, gestión, marketing y disciplinas afines,
2015 - 2016

Universidad Tecnológica Equinoccial Ingeniera en Gestión Hotelera, Gestión de hoteles y restaurantes, 2005 - 2010