



**INSTITUTO TECNOLÒGICO SUPERIOR DE TURISMO
Y HOTELERIA**

CARRERA : GASTRONOMÍA

TEMA :

**ANÁLISIS DE LA DESVALORIZACIÓN
GASTRONÓMICA CRIOLLA EN LA ZONA NORTE DE
LA CIUDAD DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA**

Trabajo de investigación que se presenta previo a
la obtención del título de Tecnólogo en
Gastronomía

Autor: Daniel Gordillo

Director: Lic. Ingrid Arévalo

QUITO - ECUADOR

2013

DEDICATORIA

Esta tesis se la dedico a Dios quién supo guiarme por el buen camino, darme fuerza para seguir adelante y desmayar en los problemas que se me presentaban, enseñándome a encarar las adversidades sin perder nunca la dignidad, ni desfallecer en el intento.

A mis padres por su apoyo incondicional, en los momentos difíciles, y por ayudarme con los recursos necesarios para estudiar. Me han dado todo lo que soy como persona, mis valores, principios, carácter, empeño, perseverancia, y coraje para conseguir mis objetivos.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a toda mi familia por haber confiado en mí, por la paciencia y a mi tutor por la dirección de este trabajo. A la Lic. Ingrid Arévalo por los consejos, el apoyo y el ánimo que me brindó y a los profesores por haberme compartido sus conocimientos y sobre todo su amistad.

AUTORIA

Yo, Daniel Alejandro Gordillo Fuentes, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

DANIEL GORDILLO

Quito, Septiembre del 2013

LIC. INGRID ARÉVALO

DIRECTORA DE TESIS DE GRADO

CERTIFICA

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Tecnológico Superior de Turismo y Hotelería ITHI, de Quito, por tanto se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

LIC. INGRID ARÉVALO

Quito, Septiembre del 2013

**ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE
CARRERA**

Conste por el presente documento la cesión de los derechos en trabajo fin de carrera, de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA: La Lic. Ingrid Arévalo y por sus propios derechos en calidad de Directora del trabajo fin de carrera; y el Sr. Daniel Alejandro Gordillo Fuentes por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA:

UNO.- El Sr. Daniel Alejandro Gordillo Fuentes realizó el trabajo fin de carrera titulado: Análisis de la desvalorización gastronómica criolla en la zona norte de la ciudad de Quito, provincia de Pichincha., para optar por el título de, Tecnólogo en Gastronomía, en el Instituto Tecnológico Superior de Turismo y Hotelería ITHI, bajo la dirección de la Lic. Ingrid Arévalo.

DOS.- Es política del Instituto Tecnológico Superior de Turismo y Hotelería ITHI, que los trabajos fin de carrera se aplique, se materialicen y difundan en beneficio de la comunidad.

TERCERA: Los comparecientes, la Lic. Ingrid Arévalo, en calidad de directora del trabajo fin de carrera y el Sr. Daniel Alejandro Gordillo Fuentes como autor del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: Análisis de la desvalorización gastronómica criolla en la zona norte de la ciudad de Quito, provincia de Pichincha., y conceden autorización para que el ITHI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

CUARTA: aceptación: las partes declaradas que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derecho.

LIC. INGRID ARÉVALO DANIEL GORDILLO

Quito, Septiembre del 2013

INDICE

PORTADA.....	i
DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO.....	iii
DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	iv
CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO.....	v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS.....	vi
ÍNDICE DE CONTENIDOS.....	viii
ÍNDICE DE TABLAS.....	x
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	xi
RESUMEN.....	12
INTRODUCCIÓN.....	13
PRIMERA PARTE - PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	15
1.1. Identificación del problema de investigación.....	15
1.2. Formulación del Problema.....	17
1.3. Objetivos.....	17
1.3.1. General.....	17
1.3.2. Específicos.....	17
1.4. Justificación.....	18
SEGUNDA PARTE - MARCO TEÓRICO.....	20
2.1. Fundamentación Teórica.....	20
2.2. Estructura del Marco Teórico.....	21
CAPITULO I. Ámbito Espacial.....	21
1.1. Situación geográfica.....	21
1.2. Aspectos Demográficos.....	22
1.3. Aspectos Etnográficos.....	23
CAPITULO II. Comida Criolla.....	31
2.1. Que es Comida Criolla.....	31
2.2. Que es Comida Tradicional.....	31
2.3. Que es Comida Típica.....	32
2.4. Huecas más relevantes que existen en la Zona Norte de la ciudad de Quito.....	32
2.5. Productos y Técnicas Aplicables.....	37
CAPTULO III Gastronomía Foránea.....	51

3.1. Clasificación de la comida foránea. (Fast-Food) (Comida De Las Franquicias Y Bebidas).....	51
3.2. Comida Internacional.....	55
3.3. Comida Industrializada.....	56
3.4. Tipo de Comida Instantánea.....	57
3.5. Incremento de Franquicias.....	59
3.5. Franquicias existentes en la Zona Norte de la ciudad de Quito.....	61
 CAPÍTULO IV Desvalorización de la Gastronomía Ecuatoriana.....	 64
4.1. Desvalorización de la comida criolla en la ciudad de Quito.....	64
4.1.1. Análisis de las normas de Buenas Prácticas de Manufactura.....	65
4.1.2. Comer sano.....	67
4.2. Adopción de los quiteños del gusto por la comida extranjera.....	69
2.3. HIPÓTESIS.....	70
TERCERA PARTE - METODOLOGÍA.....	71
3.1. Tipo y diseño de Investigación.....	71
3.2. Población y Muestra.....	71
3.3. Instrumentos Recolección de datos.....	72
3.4. Descripción del trabajo de campo.....	73
CUARTA PARTE - PRESENTACIÓN DE RESULTADOS.....	74
4.1. Presentación gráfica de resultados.....	74
4.2. Análisis de entrevista.....	83
4.3. Interpretación de Ficha de Observación.....	86
4.4. Interpretación de platos a través de Recetas Estándar adecuadas a la nutrición de las personas.....	90
4.5. Conclusiones.....	91
4.6. Recomendaciones.....	92
REFERENCIAS.....	94
APÉNDICE A.....	95
APÉNDICE B.....	97
APÉNDICE C.....	98
APÉNDICE D.....	99

INDICE DE TABLAS

Tabla N°1: Grupos étnicos existentes en el Ecuador.....	22
Tabla N°2: Tabulación pregunta 1.....	54
Tabla N°3: Tabulación pregunta 2.....	55
Tabla N°4: Tabulación pregunta 2.....	56
Tabla N°5: Tabulación pregunta 3.....	57
Tabla N°6: Tabulación pregunta 4.....	58
Tabla N°7: Tabulación pregunta 4.....	59
Tabla N°8: Tabulación pregunta 5.....	60
Tabla N°9: Tabulación pregunta 6.....	61
Tabla N°10: Tabulación pregunta 7.....	62
Tabla N°11: Tabulación pregunta 8.....	63

INDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N°1: Grupos Étnicos.....	23
Gráfico N°2: Tabulación pregunta 1.....	54
Gráfico N°3: Tabulación pregunta 2.....	55
Gráfico N°4: Tabulación pregunta 2.....	56
Gráfico N°5: Tabulación pregunta 3.....	57
Gráfico N°6: Tabulación pregunta 4.....	58
Gráfico N°7: Tabulación pregunta 4.....	59
Gráfico N°8: Tabulación pregunta 5.....	60
Gráfico N°9: Tabulación pregunta 6.....	62
Gráfico N°10: Tabulación pregunta 7.....	62
Gráfico N°11: Tabulación pregunta 8.....	63

"ANÁLISIS DE LA DESVALORIZACIÓN GASTRONÓMICA CRIOLLA
EN LA ZONA NORTE DE LA CIUDAD DE QUITO, PROVINCIA DE
PICHINCHA"

Autor: Daniel Gordillo

Director: Lic. Ingrid Arévalo

Fecha: 9 de Septiembre del 2013

RESUMEN

La presente tesis fue realizada en la zona norte de la ciudad Quito, comprendido desde la Av. Colón hasta la Gaspar de Villarroel, con la finalidad de revalorizar la Gastronomía Criolla en el sector, la cual se ha visto afectada por el ingreso de franquicias de comida internacional al país. El análisis realizado, ayudará a promover más al crecimiento de los locales de comida criolla que aún existen en esta urbanización. También se determinó el perfil de los comensales, a través de un sondeo de opinión en las que se conoció la edad, sexo, su opinión sobre la gastronomía propia y la gastronomía extranjera, y además con qué frecuencia visitan los lugares de comida criolla e internacional, además a través de entrevistas a los gerentes de los restaurantes seleccionados, se logró analizar la situación actual de la comida criolla y su desvalorización debido a la inclusión acelerada de comida foránea, en especial la denominada fast food. Finalmente se procedió a realizar el inventario de los locales existentes en el sector, y observar la manipulación de los alimentos y gracias a los resultados obtenidos se pudo elaborar las recomendaciones y conclusiones que ayudaran al mejoramiento y buen desarrollo de los lugares de comida criolla.

INTRODUCCIÓN

La presente investigación, trata sobre la desvalorización de la cultura gastronómica criolla en la zona norte de la ciudad de Quito, por lo que la importancia de esta tesis, es la revalorización de la misma. La comida criolla es la que se prepara con ingredientes locales, y que es muy apetecida por el común de la gente, convirtiendo a los lugares que las expenden en sitios tradicionales. Este tipo de comida en los últimos años, se ha ido desvalorizando por el apareamiento de franquicias de comida internacional, y su gran aceptación por la mayor parte de la población.

Por este motivo se realizó una investigación para identificar las causas que han determinado la desvalorización y poca promoción de los platos tradicionales criollos en el sector seleccionado en la zona norte de la ciudad de Quito, a través del reconocimiento desde la producción y elaboración de los mismos, revalorizando la cultura gastronómica popular.

En la primera parte se planteó el problema el cual contiene la identificación, la formulación, los objetivos y la justificación.

En la segunda parte se planteó el marco teórico, en el cual se habla de la fundamentación, estructura e hipótesis.

En la tercera parte se planteó la metodología utilizada tanto en métodos, tipos de investigación, técnicas e instrumentos utilizados dentro de la descripción del trabajo de campo realizado.

En la cuarta parte se presentó los resultados de la investigación realizada mediante un análisis de los datos obtenidos a través de la aplicación de los instrumentos, diagnosticando la situación actual de la gastronomía criolla, finalizando con las conclusiones y recomendaciones técnicas adecuadas para su mejoramiento y promoción.

I. PROBLEMA

1.1. IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.

Hoy en día a pesar de que se mantiene en el Ecuador gran variedad de gastronomía criolla, existen lugares como en la zona norte de la ciudad de Quito, donde cada vez, es menor la afluencia de la comunidad a sitios caracterizados por esta gastronomía y su cultura. Mientras es cada vez mayor la afluencia a consumir otro tipo de comidas que muchas veces provienen de países extranjeros; perdiendo de esta manera la identidad y el valor gastronómico que ha caracterizado al ecuatoriano.

En la Ciudad de Quito existe muy poco interés en la gastronomía criolla por parte de la gente, principalmente en la zona Norte de Quito por su conocimiento limitado.

También se ha podido ver el gran impacto que ha ido causando las franquicias de comida extranjera en el sector y la poca promoción de lugares que aún mantienen esta tradición de comida criolla, que se ha visto afectada notablemente.

Las variedades de locales de comida extranjera, además han tenido una gran aceptación por parte de la gente, por sus tipos de servicios, facilidades de pago y variedad de alimentos ofrecidos por los establecimientos.

El crecimiento imparable de las industrias extranjeras ha acaparado el mercado nacional y a su vez desplazando a la gastronomía criolla por lo que se ha ido perdiendo la identidad y ha ido creciendo la imposición de una nueva gastronomía que no es propia; hay que tomar muy en cuenta las consecuencias y los problemas de salud que pueden presentarse como son la obesidad, afectaciones cardiacas, por los elementos que contiene la mayor parte de la comida extranjera, lo que no sucede con los productos primarios, que son ricos en vitaminas, nutrientes y más. Por lo tanto hoy en día a la gastronomía criolla le queda poco espacio por el incremento de locales o franquicias de comida extranjera, por lo que los restaurantes que aún mantienen esta cultura tienen poca afluencia de gente y su aceptación.

1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

De qué manera influye la introducción de la comida extranjera en la población de la zona norte de Quito, para la desvalorización de la gastronomía criolla?

Se ha observado cómo en la ciudad de Quito, la comida internacional ha ido ganando terreno y la manera impresionante en que ésta ha influenciado en la gente para que la consuma, como son "KFC", McDonald, ofertas gastronómicas de comida rápida entre muchos otros. Por lo que la gente ha ido perdiendo el interés y por lo tanto el gusto por consumir lo que se produce en el país.

1.3. OBJETIVOS

1.3.1. General

Contribuir a la revalorización de la cultura gastronómica criolla en la zona norte de la ciudad de Quito, en base a un análisis de la influencia de la comida extranjera hacia el consumidor; para mantener la identidad gastronómica local.

1.3.2. Específicos

■ Recopilar información sobre la influencia de comida extranjera en la zona norte de la ciudad de Quito, en

base a la investigación y formulación de un sondeo de opinión para el análisis de la desvalorización de la gastronomía criolla.

■ Identificar alternativas, según los resultados obtenidos en el sondeo de opinión, a realizar para el mejoramiento y la revalorización de la cultura gastronomía criolla en la ciudad de Quito.

1.4. JUSTIFICACIÓN

El Ecuador posee una exquisita, abundante y variada tendencia gastronómica, auténtica y mestiza, que ha engrandecido al país, y esta siendo reconocida a nivel mundial. Pero también ha sido una puerta, para que industrias gastronómicas del exterior traigan sus cadenas de comidas al país, las cuales ha perjudicado a ofertas gastronómicas que expenden platos tradicionales, que ha consecuencia de esto han ido perdiendo importancia dentro del sector gastronómico.

Sin embargo, preocupados por rescatar la gastronomía tradicional ante un gran desinterés de la localidad por la misma y a su vez la fuerte afluencia que existe hacia las cadenas de comida rápida; se realizó un análisis en la zona norte desde la Av. Colón

hasta la Gaspar de Villarroel, de la ciudad de Quito, para conocer la tendencia que existe en la población del sector y contribuir a la revalorización de la gastronomía criolla, previniendo una posible pérdida de la identidad culinaria.

Ante esto se ha visto necesario realizar un análisis, que ha permitido saber de qué manera se pueda aportar para la revalorización de la cultura gastronómica criolla. Por lo cual es muy importante conocer las opiniones de la gente con respecto a la situación que ha afectado a la gastronomía y qué recomendaciones se daría para contrarrestar el problema. Logrando de esa manera cumplir con lo planteado en el trabajo de investigación y a su vez demostrar que hay que destacar la gastronomía criolla, ante la comida introducida por cadenas internacionales.

Los principales beneficiarios con este trabajo serán la comunidad y restaurantes de Comida Criolla existentes en la zona norte desde la Av. Colón hasta la Gaspar de Villarroel de la Ciudad de Quito.

II. MARCO TEORICO

2.1. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

La gastronomía latinoamericana ha sido influenciada en primer lugar por las recetas precolombinas de los indígenas y sus raíces.

Ecuador, siendo un país precolombino, es rico en manifestaciones culturales; la gastronomía ha sido influenciada también por la cultura indígena, una de las más representativas desde el punto de vista geográfico - cultural; constituyéndose así, en una clara expresión de riqueza, variedad de los pueblos y culturas que habitaron y que actualmente viven en el país.

La cocina ecuatoriana tiene raíces Incas e influencia española naciendo de esa variación y combinación la Comida Criolla, que debe su nombre asimismo en alusión a la mezcla de razas y culturas ocurridas con el nacimiento del mestizaje con la llegada de los españoles que trajeron consigo la flora y fauna doméstica e ingredientes o componentes de la ya conocida gastronomía española que unida a la indígena

nativa formó lo que denominamos por hoy en América Latina como "Comida Criolla".

Para el desarrollo de la presente investigación se tomó datos recopilados de trabajos y tesis como: la Tesis con el Tema "ESTUDIO INVESTIGATIVO DEL PLATO TÍPICO HORNADO", elaborado por CRISTINA M. ROBALINO T, donde señala que es uno de los platos más tradicionales de gastronomía ecuatoriana, también habla de su origen, preparación, entre otros puntos muy relevantes del hornado.

"ANÁLISIS DE SUS PROPIEDADES DIFERENCIAS Y SIMILITUDES CULTURALES EN EL PROCESO DE PREPARACIÓN DE PLATOS TÍPICOS EN LAS PROVINCIAS DE CARCHI, CHIMBORAZO Y PICHINCHA", del autor. Cristina M. Robalino T, quien menciona que el Ecuador posee una variada cultura gastronómica; pero con la llegada de los españoles a estas tierras, se ha visto afectada notablemente.

2.2. ESTRUCTURA DEL MARCO TEÓRICO

CAPITULO I ÁMBITO ESPACIAL

1.1. SITUACIÓN GEOGRÁFICA

Quito es una ciudad que se extiende 80km. de sur a norte y un promedio de 5km. de este a oeste, su

emplazamiento es angosto debido a que está limitada al este por la falla geológica de Quito, al oeste por el volcán Pichincha.

Al Norte se encuentra la Provincia de Imbabura, al Sur los Cantones Rumiñahui y Mejía, al Este el Cantón Pedro Moncayo, la Provincia de Napo y al Oeste el Cantón Pedro Vicente Maldonado, Los Bancos y la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas.

1.2. ASPECTOS DEMOGRÁFICOS.

La población de Quito es de 2 239 199 habitantes, El 51,45% son mujeres.

Las cifras registran un proceso envejecimiento, existe un crecimiento de 180 000 personas a partir del año 2001. Quito y Pichincha, siguen siendo la ciudad y provincia respectivamente, la segunda más poblada del Ecuador.

El 82,8% del cantón se consideran mestizos, 6,7% blancos, 4,1% indígenas, 4,7% afro ecuatorianos y 1,4% montubios.

Según datos publicados por el INEC sobre el censo de población y vivienda 2010, mostró ciertas peculiaridades de la evolución del comportamiento del país y que refleja también una mejora y tendencia de comportamiento a tener una demografía propia de un país desarrollado; entre algunas características, el acceso a tecnologías por sus habitantes que llega a un considerable porcentaje. La pirámide poblacional muestra una tendencia cada vez más perpendicular, lo que denota, menor número de hijos por pareja, mayor porcentaje de adultos mayores, y una población que en la actualidad su mayoría está en edad de trabajar.

La población económicamente activa (PEA) en Quito es mayoritariamente hombre.

Hombres: 6'830.674

Mujeres: 6'879.560

1.3. ASPECTOS ETNOGRÁFICOS

1.3.1. Generalidades

El Instituto Nacional de Estadísticas y Censo (INEC) en su censo de población y vivienda del 28 de Noviembre de 2010, estableció mediante la pregunta: "Como se

identifica usted SEGÚN SUS COSTUMBRES - CULTURAS", refiriéndose más allá del color de piel de la persona.

Eso, al margen de la peculiaridad del ecuatoriano promedio a desconocer razas o etnias bajo el concepto de que toda persona es mezcla de etnias durante su historia, lo que causó una variación en las cifras obtenidas anteriormente que no reflejan castas o apariencias físicas, sino culturas. Así quedó determinado que los grupos étnicos existentes en Ecuador bajo este concepto son los siguientes:

Cuadro N° 1: Grupos étnicos

Blancos y mestizos	Montubios	Afroecuatorianos	Indígenas	Otros
78%	7.4%	7.2%	7.0%	6.1%

Fuente: [http://es.wikipedia.org/wiki/Etnograf%C3%ADa de Ecuador](http://es.wikipedia.org/wiki/Etnograf%C3%ADa_de_Ecuador)
Realizado por: Daniel Gordillo

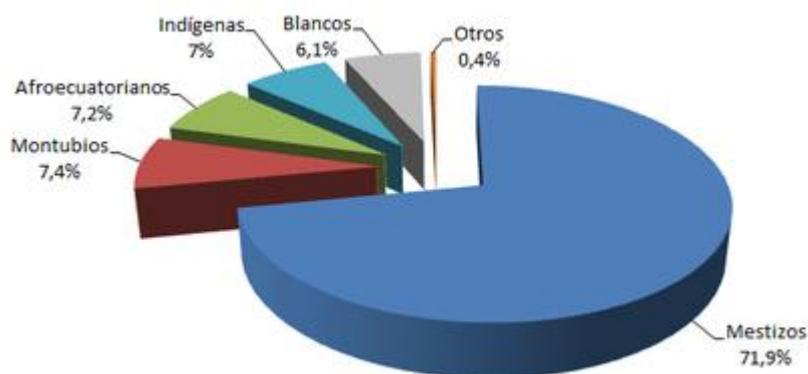


Gráfico N° 1: Grupos étnicos
 Fuente: http://es.wikipedia.org/wiki/Etnograf%C3%ADa_de_Ecuador
 Realizado por: Daniel Gordillo

Los criollos, motivo del presente trabajo, son en su mayoría, descendientes de españoles. Pero también destacan un número notable provenientes del cono sur de América. Los montubios, son habitantes rurales de los interiores de las provincias de la costa ecuatoriana con costumbres propias, en su mayoría blancos con un margen menor de mestizos. Los mestizos son descendientes de la mezcla de cobrizos indígenas con blancos. Los indígenas son descendientes de nativos americanos de la región, que existían antes de la llegada de los españoles. Hoy en día la palabra criollo es utilizada para describir a todo lo que es introducido por otras culturas, pero que con el pasar del tiempo se ha ido volviendo una tradición común de los pueblos.

La mayoría de la población ecuatoriana se auto identifica como mestiza aunque existen algunos que prefieren adherirse a un legado cultural básicamente blanco/europeo, principalmente en las grandes ciudades, así también como existen mulatos, zambos y diversos grupos pequeños de inmigrantes de otros países y continentes.

El Ecuador es parte del área cultural andina, uno de los focos de más alto desarrollo civilizatorio en el planeta. Por esta razón existen muchísimas fiestas tradicionales que tienen remotos orígenes prehispánicos, a la vez que han sido capaces de enriquecerse con diversos elementos de las tradiciones mediterráneas que han sido introducidas por los españoles.

La Cultura de Quito es como se conoce a las manifestaciones artísticas, tradicionales y religiosas de la capital de Ecuador. Por su condición de núcleo regional, Quito, a través de los siglos ha desarrollado una amplia variedad de manifestaciones culturales, que en algunos casos, aún perduran hasta estos días. Comparte muchas de las características de otras ciudades de la región andina ecuatoriana. La migración

nacional como extranjera ha sido una gran influencia en el devenir cultural de la urbe, así como también su rápido desarrollo demográfico y la importante inversión que en la actualidad realiza el municipio de la ciudad.

1.3.2. Gastronomía

La cocina de Pichincha es una de las más completas del Ecuador. Al ser Quito, la capital de la provincia y del país, se han incorporado técnicas, procedimientos, métodos

Por la culturización de la gastronomía abriendo escuelas especializadas en esta rama. Todos estos elementos han hecho que se fusione técnicas e ingredientes en nuevos platos que se convierten en parte de la vida cotidiana de los capitalinos.

También existen preparaciones que son populares a nivel nacional como la guatita, arroz con menestra y carne, caldo de salchicha, ceviche, encebollado, secos de chivos, fritada, sancocho de bagre, bolón de verde, patacón pisao, los muchines de yuca, el corviche, el bollo de pescado, la hayaca, el arroz con pollo, la bandera, el encocado, el sancocho, el viche, entre otros deliciosos platos de nuestra costa ecuatoriana.

En la región andina o Sierra se destaca la presencia de platos populares como el seco de pollo, el cuy estofado, el hornado, el yahuarlocro, quimbolitos, humitas, tamales, los llapingachos, menudos, tripamishqui, locro, caldo de 31, chugchucaras, mote pillo, tostado, entre los más conocidos . En licores encontramos las puntas, o el pájaro azul de Guaranda entre otros

Las personas ya no consumen elaboraciones criollas por eso han ido desapareciendo algunos manjares, como el rosero quiteño, el champús que se prepara con mote o el caldo de borrego.

La demanda de la comida rápida es alta porque sus precios son más económicos: por ejemplo, un plato de hornado o de fritada a veces no llena el estómago; mientras que con una papi pollo con cola, en solo minutos se van satisfechos, y el precio es más económico.

Para variar, hay quienes prefieren comida internacional, por ello la demanda de los platos

extranjeros ha crecido en los últimos 10 años, para satisfacer a los clientes.

1.4. CANASTA BÁSICA

En Quito (Pichincha) el aumento del salario básico unificado programado para el 2013 permite por primera vez a los hogares ecuatorianos cubrir el costo de la canasta básica familiar que asciende a los \$589,39. Según estadísticas proporcionadas por el Ministerio de Relaciones Laborales (MRL), el 92% de la población nacional se encuentra en posibilidades de cubrir el valor de la Canasta Básica Familiar (CBF) promedio, que actualmente asciende a los \$589,39, tomando en consideración que en cada hogar existen al menos 1,6 perceptores de ingresos.

Antes del año 2006 apenas el 67% de la población podía hacerlo. Según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), actualmente la cobertura de la CBF alcanza, por primera vez en la historia del Ecuador el 92,43%, con un ingreso familiar mínimo de \$544,76; el porcentaje se incrementará con el nuevo salario. El indicador ascendió en aproximadamente 25 puntos porcentuales en los últimos seis años.

Acercándose cada vez más a la reducción de la brecha entre el consumo mensual de las familias ecuatorianas y los ingresos que éstas perciben cada 30 días, el actual régimen estableció el incremento del Salario Básico unificado (SBU) de \$292 a \$318. Esto ocurrió cuando 20 de las 22 comisiones sectoriales que forman parte del Consejo Nacional de Salarios (Conades) llegaron a sendos acuerdos unánimes para el aumento de las mensualidades que se realiza cada año y, que para 2013, experimentará un crecimiento de aproximadamente el 8,5%.

El sector de transporte recibirá sueldos de \$318 a \$978,02, mientras que el de actividades comunitarias, de \$321,18 a \$788,98; de allí entrará a una categorización del escalafón salarial al que pertenecen. En el caso de los periodistas titulados, por ejemplo, la mensualidad alcanzará los 817 dólares, mientras que para los no titulados será de \$550. Es así que este salario se equipara con el de los educadores, que reciben las mismas cantidades de acuerdo a su preparación académica y horas de trabajo.

CAPITULO II. COMIDA CRIOLLA

2.1. ¿QUÉ ES COMIDA CRIOLLA?

La cocina ecuatoriana está fuertemente influida a lo largo de su historia por la conquista de los españoles y por migrantes que han llegado al país; naciendo de esa combinación la Comida Criolla, que debe su nombre a la mezcla de razas y culturas ocurridas con el nacimiento del mestizaje y la llegada de los españoles. También se hace alusión al referirse a comida criolla cuando se refiere a la comida popular de un sector.

2.2. ¿QUÉ ES COMIDA TRADICIONAL?

La cocina tradicional no era adicta a las especias (a excepción de la canela, el clavo de olor, y el ishpingo, para dulces y mistelas), más bien se criticaba su uso excesivo: "no cocinaba María, sino especiaría" afirmaban las abuelas con desagrado. En el siglo XIX se hace sentir la influencia de otros tipos de especias en la cocina tradicional quiteña.

En el libro Ecuador tradiciones de ayer para la mesa de hoy, señala que la gastronomía tradicional: "Es una comida mestiza, cocida en cazuelas de barro y en viejos peroles castellanos, con tradición de siglos, en la que se han cocido- sustancias, condimentos y

experiencias del propio y de lejanos continentes; esta cocina es una mezcla de tradiciones - culturas de sus antiguos pobladores". Pérez, Cepeda y Miño (2012)

2.3. ¿QUÉ ES COMIDA TÍPICA?

Se le llama comida típica, aquellos platillos con características muy especiales y únicas que tienden a realizarse con frecuencia.

2.4. HUECAS MAS RELEVANTES QUE EXISTEN EN LA ZONA NORTE COMPENDIDO DESDE LA GASPAR DE VILLARROEL HASTA LA AV. COLON DE LA CIUDAD DE QUITO.

Las Huecas son lugares en donde venden comida tradicional y típica del País o Ciudad.

Las Huecas de Quito son espacios habitados, como hogares, por sus visitantes y clientes, quienes acuden a estos vistosos y coloridos lugares, ya sea por la sazón, la cercanía o sobre todo para reencontrarse, según cuentan la historia de 86 huecas: salones, restaurantes, fondas, ferias y plazas, además de toda la riqueza gastronómica popular de Quito, que forma parte de nuestro patrimonio inmaterial, que se transmite y fortalece de generación, en generación.

Durante la investigación, pocos cocineros o dueños de las huecas hicieron referencia a un recetario escrito. La experiencia, para ellos, se concentra en un saber oral transmitido de generaciones que, cuanto más, se asienta en papel para fines prácticos y de conservación de la memoria, pero que no parte de fórmulas establecidas en manuales comerciales. Es por esto que las evocaciones sobre las recetas se hacen en términos de "secretos del sabor" antes que de datos cuantificados milimétricamente, como en caso de las recetas formales. Tales secretos son los que diferencian y dan fama a ciertos platos en lugares específicos.

Por ejemplo, entre cientos de locros que se preparan en Quito, pocos son considerados los mejores, y por lo tanto esos conservan la fama que les asegura clientela constante y masiva. Aunque apreciaciones de este tipo pueden caer en el terreno de lo relativo, al ser una de las características de las huecas, tienen un alto grado de popularidad en el mercado.

Se ha realizado una investigación en la zona norte de la Ciudad de Quito y se ha encontrado huecas que aún

mantienen la gastronomía criolla y que son las siguientes:

■ **Los Motes de la Inglaterra**: este local está ubicado en la Inglaterra y Mariana de Jesús (frente al parque de la empresa eléctrica).

■ **Platos Típicos "Doña Nancy"**: tiene aproximadamente nueve años de atender al pueblo de Quito y está ubicada en la av. Mariana de Jesús e Italia, frente al parque Italia.

■ **Los pinchos de la Colón**: Los pinchos de la Colón, esta ubicado a pocas cuadras de la Colón, invita a degustar de los mejores platos típicos, como son los Bolones de verde, empanadas de viento, churrascos, caldo de patas, menestras y por supuesto, los mejores pinchos de carne de res, pollo, de mariscos que son algunas de las variedades de platos que ofrece.

■ **El Vecino**: ofrece variedad de platos, que incluyen lo más típico del Ecuador, como por ejemplo pollo, carne de res o cordero estofada, guatita, apanados entre otros que constituyen el tradicional menú de esta hueca. Se encuentra ubicado en la Av. De la Prensa y Luis Tufiño, en el Ancianato "Corazón de María".

■ **Restaurante Comidas del Norte:** este restaurante está ubicado en la Río Coca y Av. Eloy Alfaro, a 200 metros hacia el este de la estación norte de la Ecovía; sector El Batán. Tiene 15 años en el mercado y su propietaria es la Señora Olga Alicia Carrión.

■ **Los auténticos Cevichochos de Mary:** se encuentra ubicado en el interior del Parque La Carolina entre la Shyris y la Av. Eloy Alfaro, junto a la pista de patinaje. Su propietaria es la Señora María Jumbo y tiene 30 años de funcionamiento en el lugar y su plato estrella es el Cevichocho con Fritada.

■ **Las Papas de La Rosita de la Mañosca:** se encuentra ubicado en la Mañosca y Avenida América, sector Voz de los Andes, su propietaria es la Señora Rosa Álvarez y su plato estrella es las Papas con Fritada.

■ **Los Originales Motes de la Gaspar:** se encuentra ubicado en la Gaspar de Villarroel 1455 y Japón, sector la "Y", sus propietarios son: la Señora Marta Quevedo y el Señor Manuel Preciado y llevan 18 años manejando el negocio. Su menú contiene: Guatita, papas con cuero, churrascos, apanados, sandwiches y el mote con

chicharrón. Su plato estrella es el mote con chicharrón.

■ **Jugos y Zumos de Doña Miriamcita Acosta:** Esta ubicado en la Iñaquito y Pereira, esquina; sector Iñaquito. Su propietaria es la Señora Miriam Acosta y lleva 30 años con su negocio. Su plato estrella es el "Levantamueertos", dentro de su menú tiene jugos de naranjilla, mora, naranja, papaya, limón, guanábana, tamarindo, coco come y bebe y el "Levantamueertos".

■ **Hornados de Doña Lolita:** está ubicado en la Iñaquito y Pereira, esquina; sector Iñaquito. Su propietaria es la Señora Dolores Almache, lleva 35 años con su negocio, su plato estrella es el Hornado completo.

■ **Menestras de la Almagro:** se encuentra ubicado en la Diego de Almagro N24-139 entre Calama y Foch, sector La Mariscal, sus propietarios es la Familia Erazo Hidalgo y llevan 8 años con el negocio. Su plato estrella es todas las menestras y su menú contiene Menestras de Frejol y lenteja, acompañadas de pescado, pollo, carne, chuletas, secos de pollo y almuerzos.

■ **Picantería DELITA:** se encuentra ubicado en la Manuel Aguirre y Versalles, sector la Colón. Su propietaria es

la Señora Delia de Carranza y el Señor Jorge Carranza. Su plato estrella es la Caucara y dentro de su menú tiene los siguientes platillos: Caucara, empanadas de morocho, café de chuspa, chicha, guatita, papas con cuero y el Librillo.

2.5. PRODUCTOS Y TÉCNICAS APLICABLES.

Las técnicas que se aplican, en la elaboración de la comida CRIOLLA son las siguientes:

- Dorar.
- Sofrito
- Baño María
- Asado
- Fritura
- A la plancha
- Salteado
- Guisado
- Blanquear

Se menciona los platos que se elaboran y que son tradicionales en la gastronomía criolla.

■ **Caldo de Pata:** El caldo de patas se prepara con la parte baja de las patas de res, requiere una cocción larga, pero permite convertir músculos, tendones y piel

en un manjar de muy original consistencia, suave como gelatinosa y nutritivo.

Existen diferentes variaciones de caldo de pata, la preparación y los ingredientes varían de acuerdo al país, de una región a otra, e incluso de una familia a otra. En algunas recetas incluyen, mote, yuca, en otras le ponen plátanos, garbanzos, choclos y otras verduras.

La mayoría de las preparaciones de este caldo se hacen con patas de res, pero también se lo puede hacer con patas de chanco.

■ **Fanesca:** el origen de la fanesca es incierto, pero se piensa que es una fusión entre el mundo indígena andino precolombino y el catolicismo impuesto por los colonizadores españoles. Si bien es cierto este tradicional plato ha ido cambiando, tanto en su preparación, como en los ingredientes utilizados, su principal razón de ser fue reunir a las familias y romper los rigores del ayuno cuaresmal.

Por este motivo en el pasado solo se consumía la fanesca el Viernes Santo, sin embargo en la actualidad

se puede encontrar este plato en diversos restaurantes de la ciudad hasta un mes antes de la semana santa.

De acuerdo a la tradición católica para la preparación de la fanesca se debe utilizar doce tipos diferentes de granos, en recuerdo de los doce apóstoles, aunque los ingredientes utilizados varían en las diferentes regiones del país. Con el paso del tiempo se le fueron agregando a la fanesca nuevos ingredientes o adornos como la leche, el huevo duro, queso, maduros, bolitas de harina fritas y perejil.

Se suele acompañar a la fanesca con un puré de papas, con lechuga, y de postre existen varias opciones como son los higos con queso, pristiños con miel o el arroz de leche.

■ **Mote pillo:** este plato típico es uno de los más enigmáticos y con una gran importancia ancestral de la gastronomía ecuatoriana, está elaborado a base de mote (nombre genérico para distintos granos o legumbres cocido en agua, que proviene de mut'i en quechua), es decir maíz hervido para el caso, huevo, cebolla, ajo, leche y cilantro. Es un revuelto con un particular sabor, aroma textura y color.

El consumo y gusto desarrollado por el maíz se remonta desde tiempos pre-colombinos, cuando gran parte de la dieta de los indígenas se relacionaba con el maíz. Hoy en día, la costumbre y el gusto adquirido por el mote es aún muy importante entre gran parte de la población.

■ **Quimbolitos:** La etimología de su nombre es desconocida, sin embargo, su presencia en las cocinas del Ecuador es inconfundible, los quimbolitos son pasteles, elaborados con harina de maíz, mantequilla, huevo, queso, uvas pasas, en ciertos casos llevan pedazos de chocolate, cocidos al vapor y envueltos en hojas de achira.

■ **Seco de gallina:** es un plato típico de la cocina ecuatoriana donde el principal ingrediente es la carne de pollo, que es asada en una olla, junto con otros ingredientes: tomate, cebolla, zanahoria, y especias como el cilantro.

El seco es un plato que tiene ciertas variantes, como el seco manabita que suele llevar yuca y verduras, en la sierra se suele servir con arroz blanco y en la

Provincia de Imbabura se sirve con papas y aguacate. El seco en la costa del Ecuador, en especial en la provincia del Guayas es un plato típico y de elaboración no muy compleja, se sirve con arroz colorado, que en la cocción lleva achiote y un condimento similar al pimentón en polvo que se denomina ají para seco o ají peruano (que no es de Perú) con cilantro, lleva cerveza, jugo de naranjilla o chicha de maíz que le da un toque de acidez.

■ **Tripa mishqui**: **mishqui = dulce**. La tripa mishqui no es más que el intestino delgado de res asado en parrillas, es tradicional.

■ **Yaguarlocro**: Su nombre proviene del quichua, **yahuar = sangre** y **locro = guiso**. El yahuarlocro, es una sopa de papas con intestinos y sangre de oveja que se consume en la región andina del Ecuador, es uno de los platos más representativos del país y de su mestizaje; esta sopa, es la pesadilla de cualquier vegetariano, consiste en una cocción espesa de papas amarillas mezclado con pedazos pequeños de los intestinos de la oveja o borrego, sazonados con un poco de orégano y se sirve en un plato sopero y muy caliente, acompañado en otro plato pequeño aparte de una porción de sangre de oveja refrita, una rodaja de aguacate y una porción de

salsa cruda de cebolla roja mezclada con tomate y perejil.

El yahuarlocro se lo puede saborear especialmente en restaurantes locales de comida típica o tradicional y en los mercados.

■ **Hornado:** este delicioso platillo contiene carne de cerdo con trozos de cuero crocante, tortillas de papa, mote, aguacate, choclo, tostado, y en varios locales lo acompañan con maduro frito, todo esto bañado por el agrio, una salsa que se elabora con chicha de jora, cebolla paiteña, tomate, ají, perejil, cilantro, entre otros condimentos.

■ **Fritada:** es un plato típico, su componente principal es la carne de cerdo, la que es cocinada en agua hirviendo con varios condimentos, para luego ser freír con manteca de chancho y va acompañado con papa cocinada, mote, o choclo cocinado, el encurtido y maduro frito.

CAPITULO III GASTRONOMÍA INTERNACIONAL

3.1. CLASIFICACIÓN DE LAS OFERTAS GASTRONÓMICAS (FAST-FOOD, COMIDA DE LAS FRANQUICIAS Y BEBIDAS)

3.1.1. Ofertas gastronómicas

Las ofertas gastronómicas son establecimientos que ofrecen servicio de comidas y bebidas a empresas e instituciones públicas.

3.1.2. Fast - food

Es un estilo de alimentación donde el alimento se prepara y se sirve al consumidor rápidamente en establecimientos especializados o que se encuentran a pie de calle.

A finales del año 1990 se empiezan a aparecer movimientos en contra del FAST-FOOD y denuncian algunos aspectos acerca de la poca información, el alto contenido de grasa, azúcares y calorías de algunos alimentos que son considerados como comida chatarra.

Una de las características más importantes de la comida rápida, es que puede consumirse sin necesidad de utilizar cubiertos, como la pizza, hamburguesas, pollo frito, tacos, sándwich, papas fritas; característica que permite diferentes tipos de servicio: consumo en

local, en la calle o a domicilio como son como son KFC, MC. DONAL, DOMINO'S PIZZA, SUBWAY, entre otros.

Adicional a esta característica es que en la mayoría de los establecimientos de comida rápida no hay camareros, ni servicio de mesa; aunque si suele haber personal encargado de recoger y limpiar las mesas preparándolas para la llegada de nuevos comensales.

■ Hamburguesas

■ Hot - Dog

■ Papas fritas

■ Pizzas

■ Tacos

■ Salchipapas

■ Snacks

■ Sándwich

■ Choripan

DESVENTAJAS DEL FAST-FOOD.

■ La incidencia de estos alimentos sobre el estado de nutrición y la salud varía, por ejemplo si se consume con frecuencia, se torna perjudicial tanto para los niños, como para los adultos en su salud, a diferencia si se lo consume una vez por semana o casi nunca.

■ El mayor problema que existe al consumir este tipo de comida rápida es que influye en la salud a corto y largo plazo, ocasionando muchas enfermedades asociadas al fast-food como son la obesidad, diabetes, enfermedades cardiovasculares.

■ Los menús de las cadenas de comida rápida contienen un alto contenido calóricos y por norma general van acompañados de bebidas con alto contenido de azúcares y exceso de grasas.

3.1.3. Catering.

Es un servicio de alimentación y bebidas, que se brinda a empresas, instituciones, transportes: aéreo, marítimo, y ferroviario. Las empresas de catering, las cuales elaboran sus productos en un lugar concreto, para posteriormente, ser servidas en otros lugares como los ya antes mencionados.

3.1.4. Buffet.

Es un servicio, en el cual se exponen los alimentos elaborados, para que el comensal elija libremente la cantidad y el tipo de alimentos que desea servirse.

3.1.5. Banquetes y Ceremonias.

Constituyen un apartado importante dentro del sector de la restauración y su finalidad es la de acoger y reunir a numerosos invitados ya sea por asuntos familiares (bodas, bautizos, aniversarios), laborales (comidas de empresa, homenajes, aniversarios) o de otra índole (congresos, seminarios, reuniones).

3.1.6. El Menú

Es la oferta básica de un restaurante, su composición suele ser variada y más cuando esta relación escrita de platos se realiza en grupos homogéneos y cada uno de ellos incluye un número relativamente alto de platos.

3.1.7. Menú Coctel.

Se trata de una oferta gastronómica especial, destinada a ofrecer pequeñas elaboraciones saladas, calientes o frías, y dulces, acompañadas de bebidas que constituyen. Este menú se sirve antes de un almuerzo o de una comida (cena), pero en ningún caso sustituye a ninguna de ellas, los productos ofrecidos en este tipo de menú pueden ser: frutos secos, aceitunas, patatas rejilla, patatas chips, canapés variados, sándwiches, tartaletas rellenas, croquetas, quiches lorraines,

entre otros; todo esto, en cualquier caso, es servido en cantidades reducidas.

3.1.8. Menú-Carta

Tal y como indica su nombre, se trata de una oferta gastronómica que participa de las tendencias del menú y de la carta; es decir, por un lado se ofrece al cliente una serie de elaboraciones a precio fijo, como ocurre con un menú convencional; y, por otra parte, todas esas elaboraciones aparecen aglutinadas en dos o más grupos de platos que, sin ser tan amplios como los de la carta, presentan al menos al cliente una oferta mucho más grande y una mayor posibilidad de elección.

Cuando el menú-carta posee tres grupos de platos, además de los postres, puede darse la circunstancia de que el cliente deba elegir un primer plato del primer grupo y un segundo plato, bien del segundo o del tercer grupo de elaboraciones.

3.1.9. Menú Degustación.

Es una modalidad de menú en el que, por un precio global, se ofrecen al cliente varios grupos de platos, generalmente muy elaborados y variados, entre los

diferentes grupos de alimentos, suelen incluirse sorbetes de frutas, normalmente el servicio suele hacerse en platos o fuentes, los cuales se dejan sobre la mesa para que se sirvan los propios clientes se trata de un servicio muy cuidadoso en el que la estética y la perfecta armonización de los géneros ofrecidos.

3.1.10. Restaurante de Comida Internacional de Fast - Food

Es la comida que proviene de otros países y costumbres que se han ido adoptando con el pasar del tiempo en el sector norte de Quito.

Dentro de la comida foránea existen las siguientes más representativas:

✚ **KFC (Kentucky Fried Chicken)**: es el sistema de restaurantes de pollo frito más grande del mundo, con el secreto de su sazón de 11 hierbas y especies, del Coronel Harland Sander.

KFC está especializada en el pollo frito, piezas de pollo crujientes que se preparan mediante un proceso de fritura a presión, normalmente se comercializan varias unidades en cajas.

Además del pollo tradicional original existen otras variantes como pollo extra crujiente y asado a la parrilla; junto al pollo frito, hay otras variantes como alitas de pollo, sándwiches, hamburguesas y burritos, adicionalmente se venden guarniciones como ensalada de col al estilo estadounidense, patatas asadas o fritas y arroz, así como distintos postres.

3.2. COMIDA INDUSTRIALIZADA

La comida industrializada puede ser un riesgo para la salud porque es de menor calidad, puesto que la industria altera los productos con sustancias químicas. Otro caso alarmante, es la propagación de E. coli, una bacteria que suele ser mortal en las personas.

3.3. TIPO DE COMIDA INSTANTÁNEA

La comida instantánea se caracteriza por traer incluidos todos los ingredientes, son sumamente fáciles de preparar y generalmente su sabor es aceptable al paladar, también pueden presentarse en diferentes

formas y no deben ser confundidas con los suplementos nutricionales.

Las comidas instantáneas se dividen en tres grupos:

- 1) Las dirigidas a los bebés.
- 2) Las de adultos (pre-cocidos a los que sólo se añade agua)
- 3) Las que tienen alimentos liofilizados o deshidratados, dirigidas a personas con un ritmo de vida particular.

La comida instantánea es un tipo de preparación química deshidratada envasada al vacío y que viene lista para ser ingerida, al mezclarse con algún producto líquido, como el agua.

Los productos instantáneos son elaborados por la industria mediante un proceso específico, la adición de conservadores y envases de diversos materiales, lo que les permite mantenerse por mucho más tiempo que los alimentos hechos en casa.

Los procesos de industrialización de estos productos y la técnica que se va a utilizar para conservarlos depende de diversos factores como el tipo de alimento, el tiempo de conservación, su costo y a quién van destinados (niños o adultos).

Algunos de los procesos y métodos de conservación son los que se mencionan en los siguientes párrafos:

✚ **Salazón:** La sal es un conservador que provoca que los alimentos pierdan agua, es decir, evita la humedad y por tanto su descomposición.

✚ **Liofilización:** Es otro proceso de deshidratación; la diferencia radica en que el producto antes de ser deshidratado se congela para posteriormente desecarlo mediante el vacío.

✚ **Enlatado:** Los alimentos se preparan, se enlatan y esterilizan (se somete el recipiente cerrado a altas temperaturas para asegurar la destrucción de los gérmenes patógenos).

■ **Alimentos congelados:** Los alimentos se congelan a bajas temperaturas para reducir la posibilidad de desarrollo microbiano.

■ **Alto vacío:** Se elimina todo el oxígeno presente, ya que éste es un oxidante que provoca la descomposición del alimento.

■ **Atmósferas controladas:** Se elimina el oxígeno del envase y se sustituye por una serie de gases que protegen el alimento.

3.3. ¿QUÉ ES UNA FRANQUICIA?

Es uno de los sistemas empresariales de mayor éxito y desarrollo a nivel mundial en la actualidad, en la cual una persona natural o jurídica concede a otra por un tiempo determinado el derecho de usar una marca o nombre comercial.

3.3.1. INCREMENTO DE FRANQUICIAS.

La ciudad de Quito, es un punto de inicio y referencia de muchas empresas nacionales e internacionales, y es muy curioso ver el crecimiento de muchas franquicias a lo largo de la ciudad. Algo que es muy interesante

mencionar, es que no sólo empresas internacionales abren sus operaciones, sino que con mucho ingenio podemos ver ahora algo que nos satisface altamente y es el MADE IN ECUADOR.

Según la Asociación Ecuatoriana de Franquicias, en los últimos cinco años este sistema ha experimentado un crecimiento promedio del 30%, una cifra bien posicionada en este negocio, por lo que las franquicias han entrado en una línea de crecimiento, con franquicias de todos los países del mundo y dentro de todas las actividades existentes.

El sistema de franquicia tiene directa influencia con la generación de empleo, generando cambios importantes en la economía local, aunque las cifras de desempleo no varían notablemente, podemos anotar que un nuevo negocio siempre ayudará a cubrir estas necesidades de la población. Se han iniciado muchos negocios con ideas originales, con el concepto de franquicia y han ido evolucionando y buscando su espacio en la ciudad. Podemos mencionar algunas empresas nacionales que se han expandido aplicando el sistema de franquicias: Los Ceviches de la Rumiñahui, Fritadas de Atuntaqui, Las Menestras del Negro, Papitas

fritas a lo bestia, Hot Dogs de la González Suarez, Churrín Churrón, son franquicias nacionales de comida que se expanden alrededor del país.

3.3.2. Franquicias Existentes en la Zona Norte de Quito.

La Franquicia es una concesión de derechos de un producto, actividad o nombre comercial, otorgada por una empresa a una o varias personas, así como sus conocimientos y experiencias (know-how), para la efectiva y consistente operación de un negocio. El franquiciante tiene el derecho del nombre o de la marca registrada y le vende el derecho a un franquiciado; conociéndose a esto como licencia de producto.

Know How: Es la forma de hacer las cosas. Se transmite por medio de manuales, asesoría y el entrenamiento permanente que existe en algunas clases de franquicias. Incluye procesos necesarios para la operación del establecimiento.

Se estima que existen cerca de 180 franquicias internacionales y 40 nacionales operando en el Ecuador, tales como Kentucky Fried Chicken (KFC) en 1975, Pizza Hut en 1982, Burger King en 1986, McDonald's en 1997.

La segunda etapa empieza en 1997 con el desarrollo de las franquicias nacionales, de las cuales se estima que al momento existen unas 40, a continuación algunos ejemplos de franquicias ecuatorianas:

- Yogurt Persa
- Restaurante Pims
- Los Cebiches de la Rumiñahui
- Hamburguesas el Corral

Los establecimientos más famosos son los siguientes:

- La Tablita del Tártaro
- Domino's Pizza
- Los Ceviches de la Rumiñahui
- Yogurt Persa
- Pollo horneado Stav
- Papitas fritas a lo bestia

Las cadenas de comida rápida reinventan su negocio con nueva imagen y productos, este segmento mueve al año más de 138 millones de dólares.

En el 2008 por primera vez tres firmas de comida rápida se posicionaron dentro del ranking de las 500 empresas con mayores ventas del país.

A Int Food Services (KFC), la única que figuraba en el listado, se sumó Deli International (El Español), y finalmente Arcgold del Ecuador (Mc Donald's).

Estas empresas aprovecharon la bonanza de dinero circulante que durante el 2008 y aunque en el 2009 el panorama no ha sido igual de alentador, continúan invirtiendo en el posicionamiento de sus marcas dentro de los fast food, un segmento que mueve más de 138 millones de dólares al año.

La gigante estadounidense Burger King, con presencia en 61 países, también busca posicionarse entre los líderes. Recientemente Alirap S.A., su representante en Ecuador, presentó el proyecto de remodelación en su red de 14 locales al que destinará 1,5 millones de dólares. Para financiar parte del proyecto, Burger King realizó este año una titularización 1,25 millones de dólares.

CAPÍTULO IV DESVALORIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA

La desvalorización se produce porque con el pasar del tiempo, la necesidad ha ido sustituyendo a la gastronomía de un país o región, por la adaptación de otra y la industrialización, además de los malos procesos de elaboración, de producción y de manipulación de los alimentos, existe poco interés por invertir en sus locales para mejorar la calidad y atención al cliente.

4.1. DESVALORIZACIÓN DE LA COMIDA CRIOLLA EN LA CIUDAD DE QUITO - FACTORES

En la Ciudad de Quito existe muy poco interés en la gastronomía criolla por parte de la gente, principalmente en la zona Norte de Quito por su conocimiento limitado.

También se ha podido ver el gran impacto que ha ido generando las franquicias de comida extranjera en el sector. La gran variedad de comida que comercializan estas, han tenido una gran aceptación por parte de la gente.

El crecimiento imparable de las industrias extranjeras ha acaparado el mercado nacional y a su vez desplazando a la gastronomía criolla por lo que se ha ido perdiendo la identidad y ha ido creciendo la imposición de una nueva tendencia gastronómica que no es propia. Por lo tanto hoy en día a la gastronomía criolla le queda poco espacio por el incremento de locales o franquicias de comida internacional, por lo que los restaurantes que aún mantienen esta cultura tienen poca afluencia de gente y su aceptación, por el limitado manejo de procesos que estos tienen

4.1.1. Análisis de las normas de Buenas Prácticas de Manufactura

Otro factor importante a tomar en cuenta dentro de los restaurantes que expenden comida criolla en la zona norte de la ciudad de Quito, es la malas normas de higiene por parte de los empleados, que es la principal causa de la descomposición de los alimentos, así como las malas condiciones sanitarias de los espacios destinados a la conservación, producción y almacenamiento de los alimentos elaborados, lo que es tomado en cuenta por parte de los consumidores que hoy en día ponen especial énfasis en estos detalles debido a la proliferación de enfermedades gastrointestinales,

que es uno de los principales problemas de salud que se observa en los hospitales de la ciudad. Por ello es necesario que la oferta gastronómica criolla cumpla con las normas de higiene y sanidad y así poder competir con franquicias internacionales.

Dentro de lo que se refiere a la salud, es importante que el personal cuente con el certificado médico el cual indique si padece o no de algún tipo de enfermedad y verificar de esta manera que goza de una excelente salud.

Al hablar de higiene alimentaria, se refieren al conjunto de medidas o normas que establecen para la producción de alimentos inocuos y garantizar la salud de los clientes al consumir los alimentos.

El control de la higiene de los alimentos, se debe considerar a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde su producción, durante el los procesos de elaboración, transporte, distribución, servicio y consumo del mismo.

Un alimento es inocuo o apto para el consumo cuando cumple con los siguientes requisitos, en cada una de estas etapas.

- Compra y recepción del producto en perfectas condiciones.
- Buenas prácticas de limpieza, desinfección y una correcta manipulación de los alimentos.
- Buenas prácticas de higiene personal por parte del manipulador de alimentos.
- Control adecuado de la cadena de frío desde la elaboración y distribución hasta el consumo.
- Temperatura adecuada de cocción.
- Características organolépticas normales (sabor, olor, color y textura).

Las buenas prácticas de manipulación de alimentos para la seguridad alimenticia, es muy preocupante ver en los diferentes lugares de comida criolla que no existe una correcta manipulación de los alimentos, y esto con lleva a ver cuadros de enfermedades por la mala conservación de los alimentos.

Por lo que es importante tener una guía de BPM y analizar con el personal que se encuentran en contacto

con los alimentos, el cual debe ser periódico y realizar un seguimiento para demostrar que cuentan con un personal preparado y que el producto ofertado es de calidad.

4.1.2. Comer sano

La comida rápida de cadenas internacionales representa un riesgo para la salud por la utilización de alimentos que han sido adulterados o sometidos a tratamientos de cualquier naturaleza lo que perjudica en la calidad de los alimentos, y de la salud de los clientes, como por ejemplo infección gastrointestinal que es la más frecuente por consumo de alimentos alterados.

En la comida criolla, es diferente porque para la mayoría de las preparaciones de los platos se realizan utilizando productos naturales, lo que no afecta a la salud, sin embargo es importante mencionar que en la compra, almacenamiento y elaboración, son los puntos críticos que producen contaminación, donde se debe mantener un cuidado especial, además que el manejo adecuado de porciones y un balance nutricional del mismo.

Es importante mencionar que la población, poco a poco ha ido tomando conciencia del gran impacto que provoca en la salud el consumir en grandes cantidades, por lo que han ido reduciendo las porciones y así alimentarse bien, se ha convertido en un hábito permanente e indispensable para la población en general, evitando enfermedades cardiovasculares producidas por grasas saturadas.

Tabla Nutricional

cada 100 gramos		KCal	Prot. g	Grasa g	sodio mg	calcio mg	hierro mg	fósforo mg	potasio mg	vit.A U.I.	vit.B1 mg	vit.B2 mg
Carne vacuna	magra	200	19	13	70	9	1.8	-	-	20	0.05	0.14
	semigorda	255	18	20	-	9	1.8	-	-	30	0.05	0.13
	gorda	305	17	25	-	8	1.7	-	-	40	0.05	0.13
	muy gorda	410	14	40	-	7	1.5	-	-	60	0.05	0.11
Carne de ternera	muy magra	175	20	10	70	9	1.9	-	-	20	0.05	0.14
Cortes americanos	tapa de asado	400	15	37	65	9	2.2	151	350	70	0.06	0.13
	tapa de asado magra	200	21	12	65	12	3.1	208	350	20	0.08	0.18
	bife angosto	380	16	35	65	9	2.3	142	355	70	0.07	0.14
	bife angosto magro	150	21	8	50	6	3.2	220	360	20	0.09	0.19
	vacio	144	22	6	65	15	3.1	200	355	10	0.09	0.2
Hamburguesas	promedio (9 marcas)	209	18	15	-	-	-	-	-	-	-	-
	mínimo	181	18.5	11.3	-	-	-	-	-	-	-	-
	máximo	231	14	19	-	-	-	-	-	-	-	-
Hamburguesas caseras	desgrasadas	155	20	8	-	-	-	-	-	-	-	-
Carne de cerdo	magra	275	17	23	-	10	2.5	190	-	-	0.80	0.19
	semigorda	300	16	27	-	9	2.3	175	-	-	0.75	0.18
	gorda	350	15	31	-	8	2.2	160	-	-	0.70	0.17
Pollo	con piel	170	28	10	80	11	2	200	350	65	0.08	0.15
	sin piel	115	23	2	50	10	1.1	210	320	60	0.05	0.1
	pechuga	110	20	2.5	-	-	-	-	-	-	-	-
	muslo	125	20	3.5	-	-	-	-	-	-	-	-
Pavo	sin desgrasar	240	19	20	60	20	2	220	250	400	0.6	0.1
	muslo	130	20	4	-	-	-	-	-	-	-	-
	pechuga	115	24	1.1	-	-	-	-	-	-	-	-
Carne de cordero	magra	165	18	10	95	-	-	-	-	-	-	-
	semigorda	315	16	28	75	-	-	-	-	-	-	-
	gorda	400	13	40	70	-	-	-	-	-	-	-

4.2. ADOPCIÓN DEL GUSTO POR LA COMIDA INTERNACIONAL (FAST-FOOD) .

A lo largo de los años el consumo de comida rápida se ha mantenido en la dieta de millones de personas en todo el mundo y por supuesto en el Ecuador. Lo

exquisito de su sabor, sus precios asequibles y la rapidez para obtener este tipo de producto, ha generado, que con el tiempo logren obtener gran popularidad.

III. METODOLOGIA

3.1. TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN.

En la tesis que se desarrolló, se aplicó la investigación descriptiva la que ayudó al análisis de la Cultura Gastronómica Criolla y la comida internacional en la zona norte de la ciudad de Quito, y de esta manera justificar los objetivos planteados.

Para el diseño se utilizó métodos y procesos cuantitativos, cualitativos y como técnicas de trabajo, se aplicó un sondeo de opinión.

3.2. UNIVERSO Y MUESTRA

Para la aplicación de instrumentos se utilizó Entrevistas a propietarios y trabajadores de 5 restaurantes importantes de comida criolla en la zona norte de Quito como son:

- **Los Motes de Rocío** (Av. La Niña y Diego de Almagro)
- **Las Fritadas de la Granja** (Av. Rio Amazonas y La Granja)
- **Restaurante La Semilla** (Av. Amazonas, diagonal al CCI)

■ **Restaurante El Lobo Viejo** (Av. Amazonas, diagonal al CCI)

■ **Restaurante Bistrouse** (Av. Naciones Unidas y 9 de Octubre.)

También se aplicó Fichas de Observación y Sondeo de Opinión con los comensales de los mencionados restaurantes, tomando como referencia a 46 personas que acuden a la hora pico.

Numero de restaurantes de Comida Criolla en Quito es de 7702, la cual se dividió para el numero de sectores existentes, dando como resultado el análisis del grupo en el sector motivo de estudio, siendo 5 restaurantes los seleccionados, con lo cual se aplicó los instrumentos al universo de la población.

3.3. INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

Se utilizó, las técnicas como:

■ **Sondeo de Opinión:** Se aplicó un cuestionario de 8 preguntas a los clientes que visitan los restaurantes seleccionados. **(Ver apéndice A)**

■ **Entrevista:** Se aplicó una entrevista estructurada de 5 preguntas dirigida al gerente propietario del restaurante Bistrous. **(Ver apéndice B)**

■ **Ficha de Observación:** Se observaron 10 parámetros que consistieron en la valoración de afluencia, preferencias, servicio y menú ofertado en los restaurantes seleccionados. **(Ver apéndice C)**

■ **Fotografías de Restaurantes Internacionales y de Comida Criolla. (Ver apéndice D)**

3.4. DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO DE CAMPO.

Para este trabajo se realizó un trabajo de campo, visitando restaurantes de los barrios de la zona norte de Quito, en las cuales se aplicó sondeo de opinión a los clientes y entrevistas al personal de los restaurantes, además de la toma de fotografías; todo esto para saber la opinión y la aceptación de las personas hacia la gastronomía criolla y respaldar el trabajo realizado.

Este trabajo se realizó en diferentes momentos, como son: para la aplicación del sondeo de opinión, se tomó los días de mayor afluencia de los restaurantes.

Para la aplicación de las entrevistas, se realizó en horarios y días de menor afluencia, para evitar ocasionar inconvenientes en el desempeño de las labores de los trabajadores.

CUARTA PARTE - PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

4.1. PRESENTACIÓN GRÁFICA DE RESULTADOS

4.1.1. Presentación de resultados obtenidos del sondeo de opinión.

1) ¿Conoce usted sobre la comida criolla?

SI	40	87.0
NO	6	13.0
TOTAL	46	100

Cuadro N° 1: Tabulación pregunta 1
Elaborado por: Daniel Gordillo

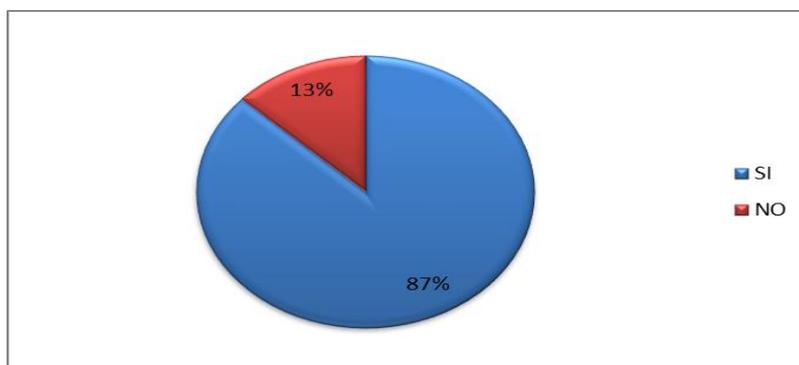


Gráfico N°2: Tabulación pregunta 1
Elaborado por: Daniel Gordillo

Análisis:

Con respecto a esta pregunta el 87% de la gente conoce sobre la comida criolla, mientras que el 13% desconoce los que es la comida criolla.

2) Con respecto a la pregunta anterior describa qué es para usted la comida criolla y cual es de su preferencia.

Opción 1:

COMIDA CRIOLLA	31	67.3913
COMIDA EXTRANJERA	15	32.6087
TOTAL	46	100

Cuadro N° 2: Tabulación pregunta 2
Elaborado por: Daniel Gordillo

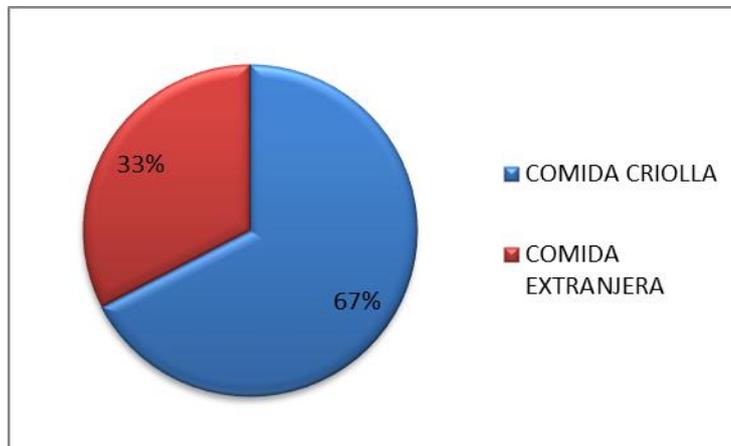


Gráfico N°3: Tabulación pregunta 2
Elaborado por: Daniel Gordillo

Análisis:

Con respecto a esta pregunta el 67% de la gente, consume la comida criolla, mientras que el 33% consume comida extranjera.

Opción 2:

HORNADO	13	28.26087
FRITADA	14	30.43478
HAMBURGUESA	3	6.521739
PAPAS FRITAS	5	10.86957
COMIDA CHINA	5	10.86957
OTROS	6	13.04348
TOTAL	46	100

Cuadro N° 3: Tabulación pregunta 2

Elaborado por: Daniel Gordillo

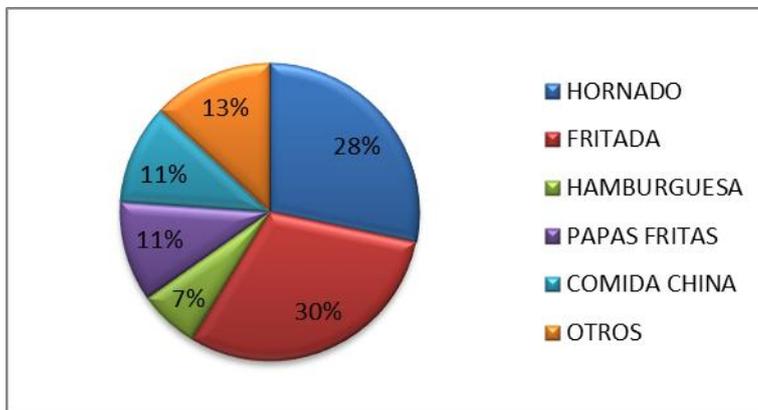


Gráfico N°4: Tabulación pregunta 2

Elaborado por: Daniel Gordillo

Análisis:

Este gráfico nos indica que el 30% de la gente prefiere la Fritada, mientras que el 28% el Hornado, el 13% otros, el 11% las Papa Fritas y la Comida China, por último el 7% consume Hamburguesas.

3.- ¿Considera usted que se ha ido perdiendo la identidad de nuestra gastronomía?

SI	30	65.22
NO	16	34.78
TOTAL	46	100

Cuadro N° 4: Tabulación pregunta 3

Elaborado por: Daniel Gordillo

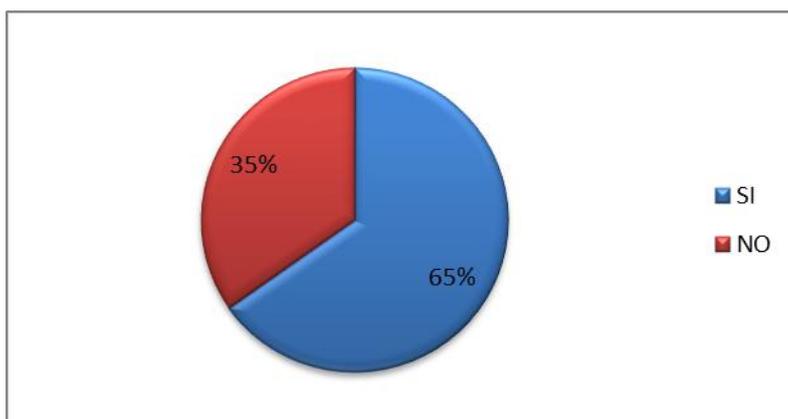


Gráfico N°5: Tabulación pregunta 3

Elaborado por: Daniel Gordillo

Análisis:

Según el sondeo de opinión realizado nos indica, que el 65% de la gente considera que si se ha ido perdiendo nuestra identidad gastronómica, mientras que el 35%, cree que no.

4.- ¿Este tipo de comida con qué frecuencia la consume?

COMIDA NACIONAL		
UNA VEZ POR SEMANA	20	43.48
MAS DE DOS VECES POR SEMANA	11	23.91
DOS VECES AL MES	12	26.09
NUNCA	3	6.52
TOTAL	46	100

Cuadro N° 5: Tabulación pregunta 4

Elaborado por: Daniel Gordillo

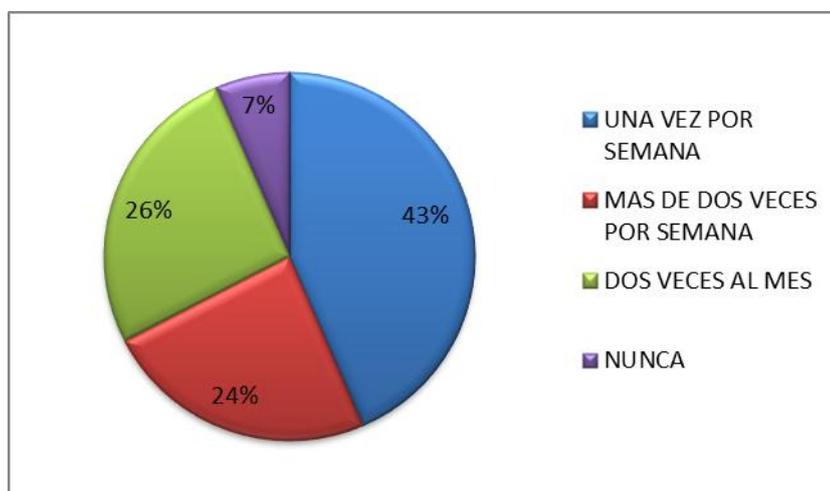


Gráfico N°6: Tabulación pregunta 4

Elaborado por: Daniel Gordillo

Análisis:

Según el sondeo de opinión realizado nos indica que con respecto a esta pregunta, el 43% de la gente consume una vez por semana comida criolla, el 24% lo hace más de dos veces por semana, el 26% va dos veces al mes, mientras que el 7% nunca lo consume.

COMIDA INTERNACIONAL		
UNA VEZ POR SEMANA	8	17.39
MAS DE DOS VECES POR SEMANA	14	30.43
DOS VECES AL MES	18	39.13
NUNCA	6	13.04
TOTAL	46	100

Cuadro N° 6: Tabulación pregunta 4

Elaborado por: Daniel Gordillo



Gráfico N°7: Tabulación pregunta 4

Elaborado por: Daniel Gordillo

Análisis:

Según el sondeo de opinión realizado nos indica que con respecto a esta pregunta, el 17% de las personas consume una vez por semana comida criolla, el 31% lo hace más de dos veces por semana, el 39% va dos veces al mes, mientras que el 13% nunca la consume.

5.- ¿Al consumir comida criolla, o extranjera lo hace con su familia o amigos?

FAMILIA	31	67.39
AMIGOS	15	32.61
TOTAL	46	100

Cuadro N° 7: Tabulación pregunta 5

Elaborado por: Daniel Gordillo

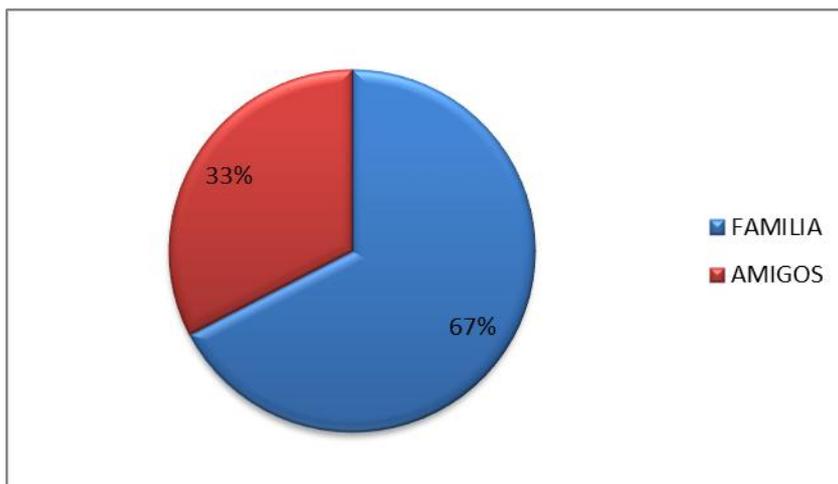


Gráfico N°8: Tabulación pregunta 5

Elaborado por: Daniel Gordillo

Análisis:

Según el sondeo de opinión realizado nos indica, que el 67% de las personas salen a comer con su familia, mientras que el 33% lo hacen con amigos.

6.- ¿Cree usted que la falta de identidad gastronómica a desvalorizado la gastronomía criolla?

SI	24	52.17
NO	22	47.83
TOTAL	46	100

Cuadro N° 8: Tabulación pregunta 6

Elaborado por: Daniel Gordillo

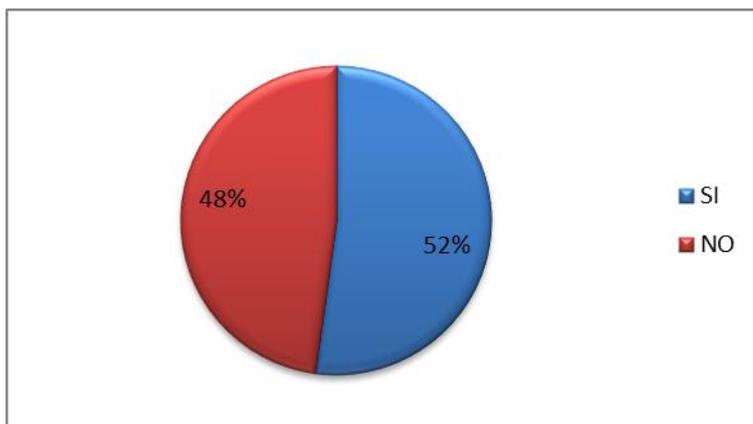


Gráfico N°9: Tabulación pregunta 6

Elaborado por: Daniel Gordillo

Análisis:

En este gráfico podemos observar que el 52% de las personas, considera que la falta de identidad gastronómica, ha ido desvalorizándola, mientras que el 48%, piensa lo contrario.

7.- ¿Cree usted que el consumo de comida criolla es parte de nuestra identidad gastronómica?

SI	35	76.09
NO	11	23.91
TOTAL	46	100

Cuadro N° 9: Tabulación pregunta 7

Elaborado por: Daniel Gordillo

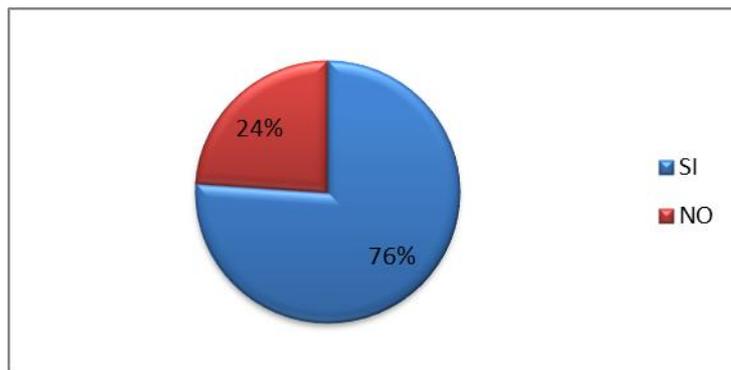


Gráfico N°10: Tabulación pregunta 7

Elaborado por: Daniel Gordillo

Análisis:

Este grafico nos indica que el 76% de persona si considera que el consumo dela comida criolla es parte de nuestra identidad gastronómica, mientras que el 24% no lo cree así.

8.- ¿Visita usted Huecas o Restaurantes de comida internacional y mencione cuáles?

HUECAS	16	34.78
RESTAURANTES	30	65.22
TOTAL	46	100

Cuadro N° 10: Tabulación pregunta 8

Elaborado por: Daniel Gordillo

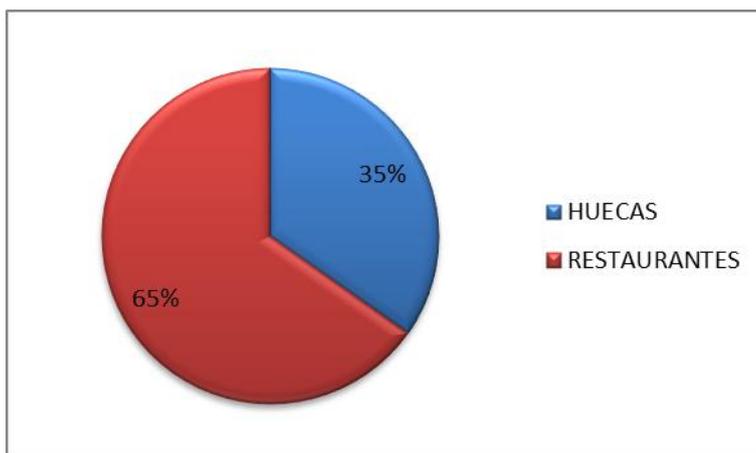


Gráfico N°11: Tabulación pregunta 8

Elaborado por: Daniel Gordillo.

Análisis:

A través de este gráfico podemos observar que el 65% de las personas acuden a Restaurantes de comida internacional, mientras que el 35% asiste a Huecas.

4.2. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

4.2.1. Análisis Entrevista

Se realizó una entrevista al gerente propietario del restaurante Bistrous, el Sr. David Ruiz de 33 años de edad, en ella nos habla sobre la comida criolla e internacional y de cuál es su percepción hacia las mismas.

ENTREVISTA

1.- ¿Qué opina usted acerca de la Comida Criolla?

Por medio del sector se sirve un menú variado, Comida Internacional y Comida Nacional, hay que satisfacer el gusto del cliente y la verdad si tiene una gran aceptación la comida tradicional.

2.- Cree usted que se ha ido perdiendo nuestra identidad gastronómica?

Personalmente, yo creo que no, se mantiene esto de los menús variados de la comida tradicional, no se ha perdido porque la comida en si es deliciosa y la gente pide; por ejemplo en mi caso siempre me piden algo, tradicional, algo criollo

3.- Cree usted que los negocios de comida criolla, se han visto afectados por el ingreso de franquicias internacionales de comida rápida?

El negocio, pienso que de cierta manera si se ha visto afectado, porque las personas especialmente los días viernes, quincenas, y feriados ellos se van a comer otro tipo de comida, asea KFC, unas hamburguesas, en ese aspecto si se ha visto afectado la comida tradicional.

4.- Que tipo de comida es de su preferencia y por qué?

A mí personalmente, la tradicional, porque tiene una mezcla de sabores riquísima, hay una variedad impresionante de la comida y para mi es la mejor porque es más tradicional y autóctono y menos dañino para la salud.

5.- ¿Qué opina usted acerca de la Comida Internacional en el País?

Pienso que esta nueva generación de chicos, que han inclinado a este nuevo tipo de comida, por el mismo hecho de que no se tiene tiempo, prefieren rápido una hamburguesa almorzar, una pizza y salen del apuro del día; yo pienso que eso afectado y por eso es que se ha perdido un poco lo tradicional en ese sentido.

Análisis

El Señor David Ruiz comenta que en su restaurante tiene un menú variado de comida nacional e internacional, pero que la comida nacional tiene mayor aceptación en el sector en el que se encuentra ubicado el restaurante, en su criterio se ha visto afectado por las franquicias internacionales, en especial porque cuando son quincenas o fin de mes o incluso a veces por la falta de tiempo las personas se han inclinado por este tipo de comidas, consumiendo hamburguesas, pizzas; por lo que se ha visto una desvalorización de nuestra gastronomía.

También hace una invitación a los jóvenes y a las personas en general a que consuman más la comida criolla, a que vayan con sus familias, amigos y que prefieran primero lo nuestro, sin desmerecer de ninguna manera la gastronomía internacional.

4.2.2. Interpretación de Fichas de observación

Rango de Valoración		
1= Malo	3= Bueno	5= Excelente
2= Regular	4= Muy Bueno	

Ficha de Observación N° 1

Fecha: 10-Julio-2013

Hora: 13h00

Lugar: Los Cevichochos de la Carolina **Responsable:** Daniel Gordillo

ITEM	PUNTAJE	OBSERVACIÓN
Afluencia de gente al restaurante o hueca	4	Es muy concurrente por jóvenes y oficinistas a consumir los cevichochos, acuden un promedio de 40 a 60 personas diarias.
Atención por parte del personal a los clientes	3	La atención de la persona que vende este producto es buena.
Almacenamiento de los alimentos	2	No tienen en donde almacenar los alimentos por el motivo que se encuentran ubicados en el parque de la carolina.
Manipulación de los alimentos	3	No tienen una correcta manipulación de los alimentos por el hecho del lugar en donde se encuentran.
Plato de mayor consumo en el restaurante o hueca	4	Los Cevichochos
Sabor de la comida	4	Tiene un buen sabor.
Limpieza y mantenimiento del restaurante o hueca	3	La persona encargado mantiene limpio el carrito en donde vende el producto.

Ficha de Observación N° 2

Fecha: 9-Julio-2013

Hora: 13h05

Lugar: Las Papas de la Rosita LA MAÑOSCA **Responsable:** Daniel Gordillo.

ITEM	PUNTAJE	OBSERVACIÓN
Afluencia de gente al restaurante o hueca	3	A este acude un gran número de personas a consumir las papas de Rosita.
Atención por parte del personal a los clientes	3	Uno de los factores por lo que se caracteriza esta hueca es por su amable atención.
Almacenamiento de los alimentos	3	A cada momento tratan de mejorar su almacenamiento de los alimentos, cuentan con buenos refrigeradores y congeladores.
Manipulación de los alimentos	2	Tienen una buena manipulación de los alimentos.
Plato de mayor consumo en el restaurante o hueca	3	Papas con carne de cerdo.
Sabor de la comida	4	Tiene un buen sabor
Limpieza y mantenimiento del restaurante o hueca	3	Existe una buena limpieza del lugar.

Ficha de Observación N° 3

Fecha: 8-Julio-2013

Hora: 10h30

Lugar: Los Motes de Rocío

Responsable: Daniel Gordillo

ITEM	PUNTAJE	OBSERVACIÓN
Afluencia de gente al restaurante o hueca	3	Tiene una buena afluencia de gente entre estudiantes y de empresas aledañas.
Atención por parte del personal a los clientes	4	Son muy atentos y amables con sus clientes
Almacenamiento de los alimentos	3	No cuentan con equipos adecuados para el almacenamiento de los alimentos
Manipulación de los alimentos	3	No cuentan con gel antiséptico, guantes.
Plato de mayor consumo en el restaurante o hueca	4	Los mote con carne de cerdo.
Sabor de la comida	4	Tiene un buen sabor.
Limpieza y mantenimiento del restaurante o hueca	4	Tiene muy buena limpieza.

Ficha de Observación N° 4

Fecha: 8-Julio-2013

Hora: 12h25

Lugar: Menestras de la Almagro

Responsable: Daniel Gordillo

ITEM	PUNTAJE	OBSERVACIÓN
Afluencia de gente al restaurante o hueca	4	Tiene una considerable asistencia de cliente.
Atención por parte del personal a los clientes	3	Dan una buena atención a los clientes.
Almacenamiento de los alimentos	4	Cuentan con un buen equipo de almacenamiento para sus alimentos.
Manipulación de los alimentos	4	El personal de cocina cuenta con las herramientas necesarias para manipular los alimentos.
Plato de mayor consumo en el restaurante o hueca	4	Lo que la gente más consume son las menestras acompañadas de filetes de carne o pollo y una porción de arroz.
Sabor de la comida	3	El sabor es bueno.
Limpieza y mantenimiento del restaurante o hueca	4	Una de sus prioridades es dar una buena imagen al cliente y por eso la limpieza del restaurante es constante.

Ficha de Observación N° 5

Fecha: 12-Julio-2013

Hora: 12h45

Lugar: Los Motes de la Gaspar

Responsable: Daniel Gordillo

ITEM	PUNTAJE	OBSERVACIÓN
Afluencia de gente al restaurante o hueca	4	Este lugar tiene una buena afluencia de gente de colegios y empresas aledañas.
Atención por parte del personal a los clientes	3	Deberían ser más espontáneos, más cordiales.
Almacenamiento de los alimentos	2	No cuentan con adecuados
Manipulación de los alimentos	2	En este establecimiento aun utilizan tablas de madera, no cuenta con desinfectantes de manos y de alimentos, no usan guantes para la manipulación de los mismos.
Plato de mayor consumo en el restaurante o hueca	4	Los Motes, los secos de pollo y de carne.
Sabor de la comida	3	Tiene un buen sabor.
Limpieza y mantenimiento del restaurante o hueca	2	No se ve una correcta limpieza en el local.

Ficha de Observación N° 6

Fecha: 11-Julio-2013

Hora: 12h45

Lugar: Las Fritadas de la Granja

Responsable: Daniel Gordillo

ITEM	PUNTAJE	OBSERVACIÓN
Afluencia de gente al restaurante o hueca	4	A partir del mediodía comiézala afluencia de gente y que tiene una buena aceptación.
Atención por parte del personal a los clientes	3	Son cordiales al momento de recibir a los clientes, pero debería mejorar en la parte de uniformes.
Almacenamiento de los alimentos	3	Deberían adquirir frigoríficos, congeladores más amplios para mejorar el almacenamiento de los alimentos.
Manipulación de los alimentos	3	El personal no tiene un correcta manipulación de los alimentos.
Plato de mayor consumo en el restaurante o hueca	5	La Fritada.
Sabor de la comida	3	El sabor es bueno por lo que la gente sale satisfecha.
Limpieza y mantenimiento del restaurante o hueca	3	Si hay una buena limpieza, pero debe mejorar.

Análisis

Se realizaron observaciones de campo en los restaurantes y huecas de la zona norte de Quito comprendido desde la Av. Colón hasta la Gaspar de Villarroel, se ha podido observar los pro y los contras que tienen cada uno como por ejemplo que no existe una correcta manipulación de los alimentos, no cuentan con equipos apropiados para la conservación de los productos y su producción. También se tomó en cuenta los platos más pedidos y el número de clientes que acuden diariamente cada local que se determinó fue el 70% y la capacidad de los restaurantes y huecas bordea entre las 100 y 150 personas, y a pesar de esto la gente hace filas para comer en estos lugares tradicionales que se encuentran en el sector señalado anteriormente.

4.2.3. Interpretación de platos a través de Recetas Estándar adecuadas a la nutrición de las personas

Después de haber analizado la información recopilada y los datos obtenidos a través de la aplicación de instrumentos de recolección de datos se determinó que se debería manejar adecuadamente la elaboración de recetas estándar a través de un balance proporcionado de los porcentajes kilo-calóricos, por lo cual se presenta recetas estándar de cada uno de los platos ofertados en los restaurantes investigados.

Receta Estándar: Caldo de Patas

NOMBRE DEL PLATO		Tiempo de Elaboracion: 3 horas		Porciones	
CALDO DE PATAS		Tipo de Plato: Fuerte		4	
		Peso: 350			
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	PREC.UNITARIO	COSTO TOTAL	% COSTOS
Patas de res	550	g	0.007272727	4	34.38
Agua	280	ml	0	0	17.50
Diente de ajo	30	g	0.1	3	1.88
Cebolla Paiteña	100	g	0.001	0.1	6.25
Cilantro	125	g	0.0005	0.0625	7.81
Orégano	35	g	0.0005	0.0175	2.19
Garbanzo	50	g	0.00065	0.0325	3.13
Mote	110	g	0.003	0.33	6.88
Leche	130	ml	0.00065	0.0845	8.13
Cebolla blanca	45	g	0.0009	0.0405	2.81
Comino	25	g	0.00035	0.00875	1.56
Aceite Achiote	25	ml	0.001	0.025	1.56
Mantequilla de maní	65	g	0.0011	0.0715	4.06
Sal	30	g	0.001	0.03	1.88
CANTIDAD TOTAL	1600		CMT	7.80	100
PROCEDIMIENTO					
<p>* Limpiar bien las patas, en una olla con abundante agua añadir las patas ya limpias, con una mirepoix.</p> <p>* Cocinar durante 3 horas a fuego lento hasta que las patas esten blandas.</p> <p>* En otra olla cocinar el mote y el garbanzo con abundante agua, una vez este la pata, el mote y el garbanzo en su punto, cernir el caldo y el agua en el que se cocinarón los dos unirlos y hacer hervir por una hora más y servirlo con cilantro , la cebolla blanca finamente picados y el orégano triturado.</p>			<p>ME</p> <p>CTP</p> <p>CPP</p> <p>CG 35%</p> <p>CVF</p>	<p style="text-align: center;">0.78</p> <p style="text-align: center;">8.58</p> <p style="text-align: center;">2.15</p> <p style="text-align: center;">6.13</p> <p style="text-align: center;">17.6</p>	<p style="text-align: center;">10%</p> <p style="text-align: center;">35%</p>
					

Receta Estándar: Fanesca

NOMBRE DEL PLATO FANESCA		Tiempo de Elaboración: 3 horas Tipo de Plato: Fuerte Peso: 390		Porciones 4	
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	PREC.UNITARIO	COSTO TOTAL	% COSTOS
Bacalo seco	110	g	0.003	0.33	3.18
Zambo fresco	110	g	0.00195	0.2145	3.18
Zapallo	140	g	0.002	0.28	4.05
Col	120	g	0.0017	0.204	3.47
Habas	100	g	0.0011	0.11	2.89
Choclo tierno	100	g	0.001	0.1	2.89
Arvejas	100	g	0.00075	0.075	2.89
Frejol banco	100	g	0.001	0.1	2.89
Chochos	100	g	0.0011	0.11	2.89
Mantequilla	40	g	0.00075	0.03	1.16
Comino	10	g	0.0005	0.005	0.29
Aceite Achiote	20	ml	0.001	0.02	0.58
Cebolla Blanca	90	g	0.00065	0.0585	2.60
Cebolla Paiteña	80	g	0.0007	0.056	2.31
Leche	2000	ml	0.001	2	57.80
Queso de freso	120	g	0.00105	0.126	3.47
Cilantro	40	g	0.001	0.04	1.16
Huevo	50	g	0.001	0.05	1.45
Sal	30	g	0.0015	0.045	0.87
CANTIDAD TOTAL	3460				100
PROCEDIMIENTO			CTMP	3.95	
<p>* Sumergir el bacalao en abundante agua durante 24 horas y cada 6 horas cambiar el agua de remojo para bajar la salades.</p> <p>* Cocinar, en abundante agua el zambo, zapallo, los granos y la col por separado.</p> <p>* En una olla realizar un refrito con la cebolla finamente picada, el ajo, aceite achiote, sal, comino, pimienta.</p> <p>*En la misma olla del refrito, agregar agua, la leche, el zambo, el zapallo, la col, los granos.</p> <p>Licuar con leche la pasta de maní e incorporarla en la preparación y mezclar bien , por último agregar el bacalao desmenuzado y dejar por 30 min. más a fuego lento.</p> <p>*Cocinar los huevos durante 14 min., una vez listos los huevos, cortar en medias lunas, para la decoración</p> <p>* Picar el cilantro finamente para la decoración</p> <p>* Picar la cebolla blanca para la decoración.</p>			ME	0.40	10%
			CTP	4.35	
			CPP	1.09	35%
			CG 35%	3.11	
			PVF	12.9	
					

Receta Estándar: Mote pillo

NOMBRE DEL PLATO MOTE PILLO		Tiempo de Elaboracion: 60 min. Tipo de Plato: Fuerte Peso: 400		Porciones 4	
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	PREC.UNITARIO	COSTO TOTAL	% COSTO
Mote	500	g	0.002	1	31.15
Mantequilla	80	g	0.00075	0.06	4.98
Cebolla Blanca	100	g	0.00065	0.065	6.23
Ajo	70	g	0.00035	0.0245	4.36
Achiote molido	95	g	0.001	0.095	5.92
Huevos	240	g	0.0003	0.072	14.95
Leche	140	ml	0.00065	0.091	8.72
Cilantro	80	g	0.0007	0.056	4.98
Sal	300	g	0.001	0.3	18.69
PROCEDIMIENTO	1605		CTMP	1.76	100
<p>* Cocinar el mote con abundante agua y mirepoix, hacer un refrito con la cebolla en brunoise, ajo y el achiote.</p> <p>* Agregar el mote cocido, mezclar de forma envolvente, luego agregar la leche y dejar reducir, luego añadir los huevos batidos rectificar con sal y añadir el cilantro y la cebolla blanca picada finamente y servir.</p>			ME	0.18	10%
			CTP	1.94	
			CPP	0.48	35%
			CG 35%	1.39	
			PVF	5.8	
					

Receta Estándar: Quimbolito

NOMBRE DEL PLATO QUIMBOLITO		Tiempo de Elaboración: 50min. Tipo de Plato: Postre Peso: 100 g		Porciones 4	
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	PREC.UNITARIO	COSTO TOTAL	% COSTO
Queso crema	90	g	0.005	0.45	22.22
Mantequilla	35	g	0.00075	0.02625	8.64
Harina de maíz	55	g	0.0008	0.044	13.58
Harina de trigo	20	g	0.0011	0.022	4.94
Azúcar	25	g	0.001	0.025	6.17
Huevos	60	g	0.00036	0.0216	14.81
Polvo de hornear	60	ml	0.00065	0.039	14.81
Pasas	35	g	0.0005	0.0175	8.64
Coñac	20	g	0.00085	0.017	4.94
Hojas de achira	5	g	0.0016	0.008	1.23
PROCEDIMIENTO	405		CTMP	0.66	100
<p>* Batir la mantequilla, las yemas y el queso, una vez que este cremosa, añadir el licor, el polvo de hornear y las harinas previamente cernidas.</p> <p>* Luego agregar los demás ingredientes de forma envolvente</p> <p>* En otro recipiente batir las claras de los huevos a punto de nieve, y agregar a la preparación anterior suavemente.</p> <p>* Limpiar las hojas de achira y colocar en el centro dos cucharadas de la masa, y unas pasas.</p> <p>* Doblar bien las hojas, y colocar en una olla tamalera colocar los quimbolitos y cocinarlos durante 35 a 45 minutos.</p>			ME	0.07	10%
			CTP	0.73	
			CPP	0.18	12%
			CG 12%	1.52	
			PVF	3.2	
					

Receta Estándar: Seco de pollo

NOMBRE DEL PLATO SECO DE POLLO		Tiempo de Elaboración: 45min. Tipo de Plato: Fuerte Peso: 400g		Porciones 4	
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	PREC.UNITARIO	COSTO TOTAL	% COSTO
Pollo	550	g	0.00105	0.5775	34.20
Pimienta	5	g	0.0006	0.003	0.31
Ají seco	10	g	0.001	0.01	0.62
Ajo	10	g	0.0016	0.016	0.62
Cerveza	250	ml	0.001	0.25	15.55
Cebolla Paiteña	180	g	0.001	0.18	11.19
Aceite	125	ml	0.001	0.125	7.77
Comino	5	g	0.00045	0.00225	0.31
Arroz	250	g	0.0011	0.275	15.55
Cilantro	20	g	0.0005	0.01	1.24
Achiote	3	g	0.00035	0.00105	0.19
Maduros	150	g	0.0007	0.105	9.33
Sal	50	g	0.00085	0.0425	3.11
PROCEDIMIENTO	1608		CTMP	1.60	100
<p>* Despresar el pollo y aliñar</p> <p>* Agregar la cerveza y dejar macerar por 15 minutos.</p> <p>* Hacer un refrito con la cebolla picada, el aceite y ajo</p> <p>* Añadir el pollo macerado con todo su jugo, agregar los tallos del cilantro atados para saborizar y dejar hervir hasta que se cocine el pollo.</p> <p>* Cortar los maduros en forma de sesgoy freirlos.</p> <p>* Rectificar con sal y poner el cilantro picado, acopañar con arroz y los maduros.</p>			ME	0.16	10%
			CTP	1.76	
			CPP	0.44	35%
			CG 35%	1.26	
			PVF	5.21	
					

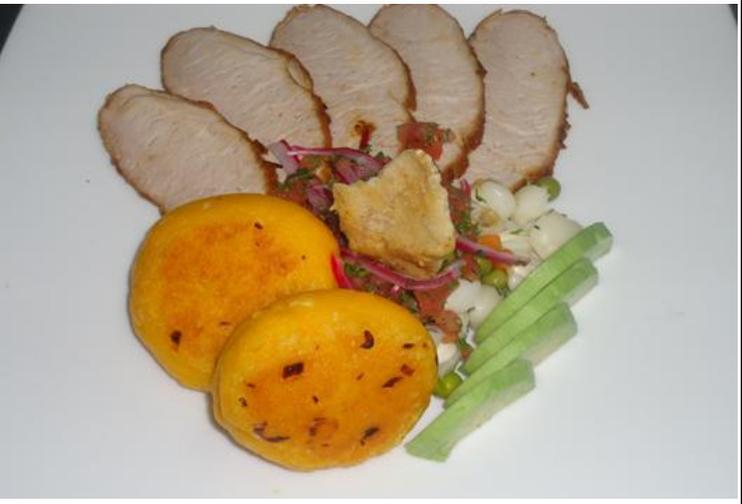
Receta Estándar: Tripa Mishqui

NOMBRE DEL PLATO TRIPA MISHQUI		Tiempo de Elaboración: 25min. Tipo de Plato: Fuerte Peso: 350		Porciones 4	
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	PREC.UNITARIO	COSTO TOTAL	% COSTO
Tripa de res	600	g	0.00105	0.63	38.10
Vinagre Blanco	60	g	0.00085	0.051	3.81
Zumo de limón	60	g	0.001	0.06	3.81
Hierva buena	70	g	0.00045	0.0315	4.44
Mote	250	g	0.002	0.5	15.87
Papa mediana	300	g	0.0009	0.27	19.05
Comino	5	g	0.00045	0.00225	0.32
Achiote	60	g	0.00045	0.027	3.81
Sal	170	g	0.00075	0.1275	10.79
PROCEDIMIENTO	1575				100
<p>* Lavar bien las tripas con abundante agua.</p> <p>* En un bol colocamos vinagre, zumo de limón, la hierva buena picada, sal y en esta preparación sumergimos la tripa y dejamos reposar por 30 min. en refrigeración.</p> <p>* Retiramos las tripas del bol y volvemos a pasar por agua hasta verificar que desaparezca el color amarillo y este blanquesino.</p> <p>* Condimentar las tripas con sal, comino y el achiote dejamos reposar por 2 horas, les cortamos en trozos de 10cm. Y la llevamos a la parrilla asarlas hasta que este doradas.</p> <p>* Cocinar las papas y el mote.</p> <p>* Sacar de la parrilla y servir con las papas y el mote.</p>			CTMP	1.70	
			ME	0.17	10%
			CTP	1.87	
			CPP	0.47	35%
			CG 35%	1.34	
			PVF	5.54	
					

Receta Estándar: Yahuarlocro

NOMBRE DEL PLATO YAHUARLOCRO		Tiempo de Elaboración: 100min. Tipo de Plato: Fuerte Peso: 370		Porciones 4	
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	PREC.UNITARIO	COSTO TOTAL	% COSTO
Tripa de borrego	300	g	0.0015	0.45	18.74
Sangre de borrego	300	g	0.0016	0.48	18.74
Leche	100	g	0.00075	0.075	6.25
Papas	187	g	0.0011	0.2057	11.68
Cebolla Blanca	45	g	0.00075	0.03375	2.81
Maní molido	100	g	0.00085	0.085	6.25
Limonas	170	g	0.0005	0.085	10.62
Cebolla Paiteña	170	g	0.0005	0.085	10.62
Orégano	30	g	0.00045	0.0135	1.87
Ajo	24	g	0.00035	0.0084	1.50
Hierva buena	15	g	0.00035	0.00525	0.94
Aceite Achiote	20	ml	0.001	0.02	1.25
Pimienta	26	g	0.00028	0.00728	1.62
Comino	19	g	0.00025	0.00475	1.19
Vinagre blanco	50	ml	0.00075	0.0375	3.12
Sal	45	g	0.0008	0.036	2.81
PROCEDIMIENTO	1601				100
<p>* Lavar bien las tripas con abundante agua.</p> <p>* En un bol colocar el vinagre, zumo de limón, la hierva buena picada finamente, sal y en esta preparación sumergimos la tripa y dejamos reposar por 30 min. en refrigeración.</p> <p>* Cocinar en abundante agua las tripas hasta que estén suaves y retirarlas de cocción y reservar el caldo.</p> <p>* Hacer el refrito con aceite achiote pimienta, comino, ajo, disuelve el maní en leche y añadir las papas, la sangre.</p> <p>* Cocinar por 30 min. Y añadir la tripa.</p> <p>* servir.</p>			CTMP	0.93	
			ME	0.09	10%
			CTP	1.02	
			CPP	0.26	35%
			CG 35%	0.73	
			PVF	3.03	
					

Receta Estándar: Hornado

NOMBRE DEL PLATO HORNADO		Tiempo de Elaboracio: 100min. Tipo de Plato: Fuerte Peso: 400		Porciones 4	
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	PREC.UNITARIO	COSTO TOTAL	% COSTO
carne de chanco	300	g	0.0012	0.36	26.76
zum de limón	70	ml	0.00075	0.0525	6.24
Ajo	50	g	0.0005	0.025	4.46
Comino	30	g	0.008333333	0.25	2.68
Sal	c/n	g	0	0	0.00
Pimienta	6	g	0.00035	0.0021	0.54
cerveza	70	ml	0.001	0.07	6.24
manteca de chanco	250	g	0.00075	0.1875	22.30
cebolla blanca	40	g	0.0007	0.028	3.57
arveja	40	g	0.001	0.04	3.57
papa	100	g	0.000	0.045	8.92
apio	30	g	0.00	0.033	2.68
cilantro	10	g	0.0003	0.003	0.89
tomate	50	g	0.001	0.05	4.46
cebolla paiteña	50	g	0.001	0.05	4.46
Achiote molido	25	g	0.00035	0.00875	2.23
PROCEDIMIENTO	1121				100
<p>* Limpiar la pierna de chanco y colocar en una bandeja de horno.</p> <p>* Elaborar el aliño con ajo, comino, sal, pimienta.</p> <p>* Bañar con el zumo de limón y el aliño la pierna de chanco, cubrir con alminio y refrigerar 24 horas.</p> <p>* Hornear la pierna de chanco 6 horas durante este tiempo revisar e idratarle con su mismo jugo a la pierna de chanco.</p> <p>* Cocinar la papa con sal, una ves lista moler la papa añadimos un poco de achiote para darle color, y hacer tortillas.</p> <p>* Picar la cebolla blanca y el cilantro finamente, la cebolla paiteña en pluma para el agrio.</p> <p>* Una ves listo el chanco cortar en slites</p> <p>* Cocinar la alverja y el mote.</p> <p>* Picar la zanahoria en smaldize y blanquearla.</p> <p>* Pelar el aguacate y corta en slites.</p> <p>* Servir</p>			CTMP	1.20	
			ME	0.12	10%
			CTP	1.33	
			CPP	0.33	35%
			CG 35%	0.95	
			PVF	3.93	
					

Receta Estándar: Fritada

NOMBRE DEL PLATO FRITADA		Tiempo de Elaboración: 60min. Tipo de Plato: Fuerte Peso: 400		Porciones 4	
INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	PREC.UNITARIO	COSTO TOTAL	% COSTO
Carne de choncho	700	g	0.0018	1.26	43.13
Comino	8	g	0.00045	0.0036	0.49
Ajo	30	g	0.0005	0.015	1.85
Cebolla Paiteña	190	g	0.00035	0.0665	11.71
Sal	125	g	0.0008	0.1	7.70
Pimienta	20	g	0.00025	0.005	1.23
Jugo de naranja	140	ml	0.00075	0.105	8.63
Mote	150	g	0.00176	0.264	9.24
Aguacate	130	g	0.0005	0.065	8.01
Tomate riñon	130	g	0.00035	0.0455	8.01
PROCEDIMIENTO	1623				100
<p>*Sazonar la carne de choncho con ajo, comino, sal, pimienta y dejar reposar mínimo una hora.</p> <p>* En una olla cocinar la carne de choncho con la . Cebolla Paiteña cortada en cuatro partes, ajo y agua.</p> <p>* Añadir el jugo de naranja y dejar a que reduzca y cuando empiece a dorar mecer con una cuchareta para evitar que se queme.</p> <p>* Cocinar en abundante agua el mote.</p> <p>* Picar en pluma la cebolla paiteña, el tomate en en brunoise para el encurtido y parti en cuatro partes el aguacate y servir.</p>			CTMP	1.26	
			ME	0.13	10%
			CTP	1.39	
			CPP	0.35	35%
			CG 35%	0.99	
			PVF	4.12	
					

4.3. CONCLUSIONES

■ Existen falencias en las cocinas, tanto en restaurantes, como en huecas de comida criolla del sector, como se observó con respecto a la falta de un correcto control en la manipulación de los alimentos, ya que no cuentan con los equipos apropiados para trabajar mejor y conservar los productos.

■ Existe exceso de cantidades en las porciones de los alimentos presentados al comensal, como es en carbohidratos, proteínas y pocas legumbres y verduras, lo que genera un plato poco saludable para el consumidor, que en la actualidad se preocupa por mantener una dieta equilibrada y saludable.

■ En la mayoría de restaurantes investigados, no se utiliza un correcto procedimiento en el manejo de recetas estándar, debido a que el personal que labora es empírico y carece del conocimiento técnico para hacerlo.

■ Luego de la aplicación de los instrumentos de recolección de datos, se determinó que la mayoría de clientes debido a lo acelerado de la cotidianidad, por actividades laborales, deciden comer en lugares donde se expende comida foránea, en especial lo que se refiere a Fast food, lo que repercute en su salud, a lo cual está adquiriendo un nivel de conciencia, por lo que busca un sitio donde alimentarse nutritivamente, pero debido a la falta de oferta recurren a estos lugares.

4.4. RECOMENDACIONES

■ Es importante que el gobierno local, y en especial los administrativos de los restaurantes de comida criolla promuevan la aplicación de normas sanitarias y técnicas de manipulación de alimentos en huecas y restaurantes de comida criolla garantizando de esta manera la salud de los clientes que asisten a estos lugares.

■ Las características de los platos típicos o criollos están considerados como parte de la cultura; por lo que se recomienda que se siga transmitiendo de generación en generación su conocimiento, en la población de la zona norte de Quito, debido a que hoy en día el facilismo ha provocado la elección de una alimentación basada en la comida rápida, desvalorizando lo criollo, que bien podría presentárselo de una manera saludable y nutritiva.

■ Se recomienda a los restaurantes y huecas mejorar en varios aspectos, imagen del ambiente, decoración, una mejor distribución de las cocinas, en especial el uso de recetas estándar para de esta forma mejorar el manejo de costos, evitando el desperdicio de mermas y generando una cultura de montaje adecuado y proporcionado de los platos.

■ Promocionar más la gastronomía ecuatoriana, mediante ferias para así concientizar a la gente a preferir lo propio de un pueblo.

REFERENCIAS

GARCES Torres Vanessa Pilar, Tesis "RECETARIO DE LA COCINA CRIOLLA CUBANA Y ECUATORIANA", Quito, Ecuador, 2010, 77 páginas.

RECORRIDO POR LOS SABORES DEL ECUADOR TOMO I DEL DIARIO HOY, Pablo Cuvi, publicado por Nestlé, tercera Edición, Quito, Ecuador, año 2004, 207 páginas.

El Auténtico libro de las huecas Quito. (Dr. Augusto Barrera Alcalde del Distrito Metropolitano de Quito). Cultura Popular, Editorial la Selecta, El auténtico libro de las Huecas, La Selecta, Las Huecas, libro de las huecas, Quito, Ecuador, 29 de Noviembre del 2012, 130 páginas)

Ecuador Tradiciones de Ayer para la Mesa de Hoy.
(Autores: Ana Teresa Pérez U., Homero Miño O., Mauricio Cepeda U.). Corporación de promoción universitaria Universidad San Francisco de Quito, Quito, Ecuador, 2012-05-10, 240 páginas

[http://ecuador.nutrinet.org/comida-ecuatoriana/63-la-comida-ecuatoriana,](http://ecuador.nutrinet.org/comida-ecuatoriana/63-la-comida-ecuatoriana)

[http://www.globalexpresstours.com/espanol/ecuador-espanol/gastronomia-ecuador-espanol-espanol/conociendo-la-comida-tipica-ecuatoriana.html,](http://www.globalexpresstours.com/espanol/ecuador-espanol/gastronomia-ecuador-espanol-espanol/conociendo-la-comida-tipica-ecuatoriana.html)

[http://www.inviertaenquito.com/index.php?option=com content&view=article&id=34&Itemid=89&lang=es](http://www.inviertaenquito.com/index.php?option=com_content&view=article&id=34&Itemid=89&lang=es)

<http://www.slideshare.net/FIECS2009/gastronomia-1392023>

APENDICE A



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE TURISMO Y HOTELETERIA SONDEO DE OPINIÓN

El presente Sondeo de Opinión es de carácter académico, los datos obtenidos serán manejados con absoluta reserva.

Género: M F Edad: _____

1.- ¿Conoce usted, sobre la comida criolla?

SI NO

2.- Con respecto a la pregunta anterior describa qué es para usted la comida criolla y cual es de su preferencia?

Opción 1

- a) Comida típica nacional o "Criolla"
- b) Comida extranjera

Opción 2

- a) Hornado
- b) Fritada
- c) Hamburguesa.
- d) Papas fritas
- e) Comida china
- f) Otros

3.- ¿Considera usted que se ha ido perdiendo la identidad de nuestra gastronomía?

SI NO

Por qué?

4.- ¿Este tipo de comida con qué frecuencia la consume?

a) Comida Nacional:

- a) Una vez por semana
- b) Más de 2 veces por semana
- c) Dos veces al mes
- d) Nunca
- e)

b) Comida Internacional:

- a) Una vez por semana
- b) Más de 2 veces por semana
- c) Dos veces al mes
- d) Nunca

5.- ¿Al consumir comida criolla, o extranjera lo hace con su familia o amigos?

Familia Amigos

6.- ¿Cree usted que la falta de identidad gastronómica hacia lo nuestro a desvalorizado la gastronomía criolla?

SI NO

Por qué?

7.- ¿Cree usted que el consumo de comida criolla es parte de nuestra identidad gastronómica?

SI NO

Por qué?

8.- ¿Visita usted Huecas o Restaurantes de comida internacional y mencione cuáles?

Huecas Restaurantes

Cuáles?

Apéndice B:



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE TURISMO Y HOTELERIA

Entrevista

Entrevistado:

Entrevistador:

Fecha y hora:

Lugar:

Desarrollo

- 1.- ¿Qué opina usted acerca de la Comida Criolla?
- 2.- Cree usted que se ha ido perdiendo nuestra identidad gastronómica?
- 3.- Cree usted que los negocios de comida criolla, se han visto afectados por el ingreso de franquicias internacionales de comida rápida?
- 4.- Que tipo de comida es de su preferencia y porque?
- 5.- ¿Dentro de la gran variedad platos de nuestra gastronomía, que platillo le gusta preparar más y porque?
- 6.- ¿Qué opina usted acerca de la Comida Internacional en el País?
- 7.- ¿Según su experiencia, la comida de que región de nuestro país tiene mayor acogida para los ecuatorianos y cual para los extranjeros?

Apéndice C:

Ficha de Observación N°

Fecha: _____

Hora: _____

Lugar: _____

Responsable: _____

ITEM	PUNTAJE	OBSERVACIÓN
Afluencia de gente al restaurante o hueca		
Atención por parte del personal a los clientes		
Almacenamiento de los alimentos		
Manipulación de los alimentos		
Plato de mayor consumo en el restaurante o hueca		
Sabor de la comida		
Limpieza y mantenimiento del restaurante o hueca		

Rango de Valoración

1= Malo

3= Bueno

5= Excelente

2= Regular

4= Muy Bueno

Apéndice D: Fotografías de los diferentes

Restaurantes Internacionales



Fotografía N°1: Restaurante Subway
Tomada por: Daniel Gordillo



Fotografía N°2: Restaurante Mc Donald's
Tomada por: Daniel Gordillo



Fotografía N°3: Isla BR. Baskin, Robbins
Tomada por: Daniel Gordillo



Fotografía N°4: Domino's Pizza
Tomada por: Daniel Gordillo



Fotografía N°5: Restaurante El Corral
Tomada por: Daniel Gordillo



Fotografía N°6: Friday's
Tomada por: Daniel Gordillo



Fotografía N°6: Pizza Hut
Tomada por: Daniel Gordillo



Fotografía N°6: Burger King
Tomada por: Daniel Gordillo

Restaurantes Nacionales.



Fotografía N°1: Los Cevichochochos de la Carolina.
Tomada por: Daniel Gordillo



Fotografía N°2: Los Hot Dogs de la Gonzales Suarez.
Tomada por: Daniel Gordillo



Fotografía N°3: Los Ceviches de la Rumiñahui.
Tomada por: Daniel Gordillo



Fotografía N°4: Los Motes de la Gaspar.
Tomada por: Daniel Gordillo



Fotografía N°5: La Tablita del Tártaro
Tomada por: Daniel Gordillo