

TECNOLÓGICO DE TURISMO Y HOTELERÍA INTERNACIONAL



ADMINISTRACIÓN HOTELERA

**“ESTUDIO COMPARATIVO DEL SERVICIO DE LA CHURRASQUARÍA -
RESTAURANTE SAN PIETRO EN LA CIUDAD DE SOCORRO BRASIL Y DEL
RESTAURANTE TORO PARTIDO EN LA CIUDAD DE QUITO ECUADOR”**

**Trabajo fin de carrera para la obtención del Título de Tecnóloga en
Administración Hotelera.**

Elaborado por:

María Cristina Albuja

TUTOR:

Tecnólogo Juan Granda

Quito – Ecuador

2012

DEDICATORIA

A mi madre por su apoyo incondicional a lo largo de mis estudios, a mi hija por ser siempre mi soporte, mi fuerza cada día y culminar con mi sueño de ser una profesional

AGRADECIMIENTO

A Dios mis padres, hermanos a toda mi familia que confiaron u
creyeron en mi

A mi tutor de tesis por su paciencia y consejos vertidos para el
mejoramiento de este trabajo, a todos y cada uno de los profesores del
ITHI

TUTOR DEL TRABAJO FIN DE CARRERA

CERTIFICA

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

Tecnólogo Juan Granda

AUTORÍA

Yo, **MARÍA CRISTINA ALBUJA** autora del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente,

María Cristina Albuja

C. I.:

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: El Tecnólogo Juan Granda, por sus propios derechos en calidad de tutor del Trabajo Fin de Carrera, y la Srta. María Cristina Albuja, por sus propios derechos, en calidad de autora del Trabajo Fin de Carrera.

SEGUNDA: UNO.- La señorita María Cristina Albuja, realizó el Trabajo Fin de Carrera Titulado: **“ESTUDIO COMPARATIVO DEL SERVICIO DE LA CHURRASQUERÍA - RESTAURANTE SAN PIETRO EN LA CIUDAD DE SOCORRO BRASIL Y DEL RESTAURANTE TORO PARTIDO EN LA CIUDAD DE QUITO ECUADOR”** para optar por el título de **TECNÓLOGO EN ADMINISTRACIÓN DE HOTELERA**, en el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional ITHI, bajo la tutoría del Tecnólogo Juan Granda.

DOS.- Es política del Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional ITHI, que los Trabajos Fin de Carrera se apliquen, se materialicen y difundan en beneficios de la comunidad.

TERCERA: Los comparecientes, el Tecnólogo Juan Granda, por sus propios derechos en calidad de tutor del trabajo fin de carrera, y la Srta. María Cristina Albuja, como autora del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el Trabajo Fin de Carrera titulado: **“ESTUDIO COMPARATIVO DEL SERVICIO DE LA CHURRASQUERÍA - RESTAURANTE SAN PIETRO EN LA CIUDAD DE SOCORRO BRASIL Y DEL RESTAURANTE TORO PARTIDO EN LA CIUDAD DE QUITO ECUADOR”** y concedor de esta autorización para el ITHI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

CUARTA: Aceptación: Las partes declaran que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derechos.

Tecnólogo Juan Granda

C. I.:

Srta. María Cristina Albuja

C. I.:

ÍNDICE DE CONTENIDOS

| | |
|--|-----|
| DEDICATORIA | i |
| AGRADECIMIENTO | ii |
| CERTIFICA..... | iii |
| AUTORÍA | iv |
| ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA | v |
| INTRODUCCIÓN..... | 9 |
| CAPITULO I..... | 10 |
| 1. PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN..... | 10 |
| 1.1. ANTECEDENTES | 10 |
| 1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN..... | 10 |
| 1.3. OBJETIVOS..... | 11 |
| 1.3.1. OBJETIVO GENERAL | 11 |
| 1.3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS | 11 |
| 1.4. JUSTIFICACIÓN..... | 12 |
| CAPITULO II..... | 13 |
| 2. MARCO TEÓRICO | 13 |
| 2.1. BRASIL..... | 13 |
| 2.1.2. INFORMACIÓN GENERAL | 13 |
| 2.1.2. ZONAS GEOGRÁFICAS..... | 14 |
| 2.1.3. OROGRAFÍA..... | 18 |
| 2.1.4. CLIMA..... | 19 |
| 2.1.5. DEMOGRAFÍA..... | 20 |
| 2.1.6. EDUCACIÓN..... | 20 |
| 2.1.7. ETNIAS | 20 |
| 2.1.8. IDIOMAS | 22 |
| 2.1.9. RELIGIÓN..... | 22 |
| 2.1.10. CULTURA | 23 |
| 2.2. CIUDAD DE SOCORRO..... | 24 |
| 2.2.1. GEOGRAFÍA..... | 25 |
| 2.2.2. CLIMA..... | 25 |
| 2.2.3. TURISMO EN SOCORRO | 25 |
| 2.3. ECUADOR..... | 26 |
| 2.3.1. INFORMACIÓN GENERAL | 26 |
| 2.3.2. RELIGIÓN..... | 26 |
| 2.3.3. MONEDA | 27 |
| 2.3.4. GEOGRAFÍA..... | 27 |

| | |
|--|----|
| 2.3.5. POBLACIÓN | 27 |
| 2.3.7. ECONOMÍA..... | 28 |
| 2.3.8. REGIONES, PROVINCIAS Y POBLACIÓN | 28 |
| 2.3.9. CLIMA..... | 37 |
| 2.3.10. GASTRONOMÍA DEL ECUADOR | 37 |
| 2.3.11. TURISMO DE ECUADOR..... | 38 |
| 2.3.12. ASPECTOS CULTURALES | 39 |
| 2.3.13. ASPECTO SOCIAL | 40 |
| 2.3.14. ACTUALIDAD ECONÓMICA..... | 41 |
| 2.4. LA CIUDAD DE QUITO..... | 42 |
| 2.4.1. HABITANTES | 42 |
| 2.4.2. SUPERFICIE..... | 43 |
| 2.4.3. LUGARES TURÍSTICOS..... | 43 |
| 2.4.4. HISTORIA..... | 44 |
| CAPÍTULO III | 46 |
| 3. DEFINICIÓN Y EVOLUCIÓN DE LA RESTAURACIÓN..... | 46 |
| 3.1. LA RESTAURACIÓN COLECTIVA O SOCIAL | 47 |
| 3.1.1. LA RESTAURACIÓN COMERCIAL | 47 |
| 3.2. ORIGEN DEL RESTAURANTE..... | 48 |
| 3.2.1. CONCEPTO DE RESTAURANTE | 48 |
| 3.2.1.2. CONDICIONES Y SITUACIÓN QUE DEBE REUNIR UN LOCAL PARA SER DESTINADO A RESTAURANTE | 48 |
| 3.2.1.2.1. CALEFACCIÓN Y REFRIGERACIÓN | 49 |
| 3.2.1.2.2. LA ILUMINACIÓN | 50 |
| 3.2.1.2.3. LA COCINA Y EL COMEDOR..... | 51 |
| 3.3. EL RESTAURANTE COMO PRODUCTO GLOBAL | 52 |
| 3.3.1. EL RESTAURANTE DESDE LA PERSPECTIVA DEL MARKETING..... | 53 |
| 3.4. ORGANIZACIÓN INTERNA DEL RESTAURANTE EN FUNCIÓN DE LAS EXPECTATIVAS DEL CLIENTE | 54 |
| 3.4.1 LOCALIZACIÓN DE UN RESTAURANTE..... | 55 |
| 3.5. CATEGORÍAS DE LOS RESTAURANTES | 57 |
| 3.5.1. LA RESTAURACIÓN MODERNA | 57 |
| 3.6. ORGANIZACIÓN DEL RESTAURANTE | 58 |
| 3.7. BRIGADA DE TRABAJO DE UN RESTAURANTE..... | 59 |
| 3.7.1. JEFE DE COMEDOR O MAESTRE SALA..... | 60 |
| 3.7.2. SEGUNDO JEFE DE COMEDOR..... | 60 |
| 3.7.3. JEFE DE SECTOR..... | 60 |
| 3.7.4. CAMAREROS..... | 60 |
| 3.7.5. SUMILLER..... | 61 |

| | |
|--|-----|
| 3.7.6. AYUDANTE..... | 61 |
| 3.7.7. APRENDIZ DE CAMARERO..... | 61 |
| 3.8. APTITUDES DEL PERSONAL DE SERVICIO..... | 62 |
| 3.8.1. APTITUDES FÍSICAS..... | 62 |
| 3.8.2. APTITUDES INTELECTUALES..... | 62 |
| 3.8.3. APTITUDES PROFESIONALES..... | 62 |
| 3.8.4. APTITUDES MORALES..... | 63 |
| 3.9. NORMAS DE COMPORTAMIENTO FRENTE AL CLIENTE..... | 63 |
| 3.9.1. REGLAS DE COMPORTAMIENTO..... | 63 |
| 3.9.1.1. COMPORTAMIENTO CON LA EMPRESA..... | 64 |
| 3.9.1.2. COMPORTAMIENTO CON LOS COMPAÑEROS Y SUPERIORES..... | 64 |
| 3.10. CLASIFICACIÓN DE RESTAURANTES..... | 65 |
| 3.10.1. CONDICIONES MÍNIMAS QUE DEBEN REUNIR LOS RESTAURANTES DE LUJO (5 TENEDORES)..... | 65 |
| 3.11. TIPOS DE SERVICIO..... | 66 |
| 3.12. HISTORIA DEL RODIZIO..... | 68 |
| 3.12.1. CARACTERÍSTICAS DE RODIZIO..... | 69 |
| 3.12.2. SERVICIO RODIZIO..... | 70 |
| 3.13. RESTAURANTE SAN PIETRO SOCORRO – BRASIL..... | 71 |
| 4. CUADRO COMPARATIVO..... | 91 |
| CONCLUSIONES..... | 97 |
| BIBLIOGRAFÍA..... | 99 |
| ANEXOS..... | 101 |

INTRODUCCIÓN

La Tecnología en Administración de Hotelera promovido por el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional ITHI, está basada en la práctica del turismo en esta materia de administración de empresas turísticas. Esta práctica nos ha permitido conocer y comparar otros sitios turísticos y sus diversos componentes como gastronomía, cultura, diversión, atractivos etc., desde sus orígenes y trascendencias; las características y las causas de su aparición y evolución; sus modalidades tomando en cuenta sus aspectos sociales, culturales, económicos y políticos, en otras palabras, identificar en todos los campos el turismo como una industria generadora de divisas, empleos, balanzas de pagos laborales y un efecto multiplicador que debe ser canalizado por el camino que más convenga al país. Con este propósito se ha elaborado el presente informe que consta de:

Este trabajo investigativo parte de datos informativos referentes al título, luego se realiza la respectiva justificación así como de los objetivos tanto general como específicos, consta también del marco teórico, el mismo está elaborado con información básica del turismo en Socorro - Brasil que es el lugar de estudio investigativo para luego realizar un estudio turístico - gastronómico de nuestro país así como detalles de la ciudad de Quito.

Es importante también destacar el análisis comparativo de estos dos lugares donde se plantean semejanzas y diferencias de acuerdo a los servicios que en cada uno se hayan encontrado.

De la misma manera se han establecido las conclusiones y recomendaciones, mismas que se elaboraran de acuerdo a la experiencia particular, adjuntando la bibliografía y los anexos correspondientes.

CAPITULO I

1. PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN

1.1. ANTECEDENTES

En la actualidad ha crecido a pasos acelerados en el campo hotelero y gastronómico a nivel mundial, trazan una visión de servicio encaminado a satisfacer necesidades se vuelven más estrictos y dentro de una amplia escala de factores culturales.

Esto se pone de manifiesto a través de nuevas modalidades en el servicio hotelero que en estos últimos años se está aplicando, con la finalidad de prestar servicios no solo al turismo internacional sino más bien turismo interno y enfocándose en visitas de negocios, congresos y convenciones, religioso, deportivo, entre otros, poniendo en práctica el manejo de la gestión de la hospitalidad, así como en el desarrollo, evaluación y aplicación de técnicas de hospedaje y culinarias, considerando en ello aspectos como, servicios en la hospitalidad, productos gastronómicos, negocios, manejo de idiomas y organización de eventos de calidad en el área.

Es por esta razón que la conducción del negocio hotelero debe confiarse a los profesionales especialmente preparados, porque de su buena gestión dependerá el logro de una excelente administración hotelera buscando la aplicabilidad práctica de lo que se aprenden, con la pasantía internacional que en este caso se realizó en Brasil, se puede observar el funcionamiento de varios restaurantes, con este antecedente se ha decidido realizar el trabajo de investigación titulado **“ESTUDIO COMPARATIVO DEL SERVICIO DE LA CHURRASQUERÍA - RESTAURANTE SAN PIETRO EN LA CIUDAD DE SOCORRO BRASIL Y DEL RESTAURANTE TORO PARTIDO EN LA CIUDAD DE QUITO ECUADOR”**.

1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

Es necesario realizar un estudio comparativo del servicio que prestan los restaurantes nacionales, específicamente de nuestra ciudad para con sus clientes o comensales y de esta manera determinar sus pros y contras a través de un estudio

comparativo con establecimientos de otros países (Brasil) para destacar sus mayores ventajas y desventajas.

1.3. OBJETIVOS

1.3.1. OBJETIVO GENERAL

- REALIZAR UN ESTUDIO COMPARATIVO DEL SERVICIO DE LA CHURRASQUERÍA - RESTAURANTE SAN PIETRO EN LA CIUDAD DE SOCORRO BRASIL Y DEL RESTAURANTE TORO PARTIDO EN LA CIUDAD DE QUITO ECUADOR PARA DETERMINAR SUS SIMILITUDES Y DIFERENCIAS A TRAVÉS DE LA INVESTIGACIÓN MINUCIOSA Y LA APLICABILIDAD DE LO APRENDIDO EN CLASES.

1.3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Recopilar información de Brasil y de Ecuador para determinar la importancia que tiene el turismo gastronómico en cada país.
- Comparar cuál es la oferta gastronómica que poseen los lugares motivo de la investigación.
- Determinar las diferencias gastronómicas que existen entre la Churrasquería San Pietro en la ciudad de Socorro (Brasil) y del Restaurante Toro Partido (Quito).
- Analizar comparativamente las clases de servicios que ofrecen Socorro y de Quito así como también lugares turísticos y la infraestructura que la respalda.

1.4. JUSTIFICACIÓN

El ITHI y la carrera de Administración Hotelera ha alcanzado prepara a sus alumnos considerando en primera instancia la realidad nacional que en las últimas décadas es apreciable el incremento económico originado por el intercambio de servicios hoteleros a nivel nacional especialmente por la gran variedad natural que posee nuestro país y claro esta su amplio sabor gastronómico que se conjuga con el mismo. Por tal motivo y gracias a los convenios internacionales que la institución ofrece a sus alumnos se ha podido programar visitas no solo a nivel interno (en Ecuador) sino a nivel internacional, en nuestro caso la visita se la realizó a Brasil en el que se pudo observar diversidad de servicios que hicieron posible la comparación de estos con nuestro país. En este caso se ha seleccionado realizar un Estudio comparativo del servicio de la Churrasquería - Restaurante San Pietro de la ciudad de Socorro Brasil y del Restaurante Toro Partido en la ciudad de Quito Ecuador, con la finalidad de evidenciar las características de cada local, su infraestructura, su servicio destacando la singularidad que tienen estos dos locales por tratarse de establecimientos son restaurantes de lujo (5 tenedores) además destacar que los dos restaurantes ofrecen tipo de servicio rodizio(servicio que ofrece el establecimiento) que se caracteriza en que el mesero sirve al cliente a la mesa con un espeto (tipo espada) del cual se corta o se porciona el tipo de carne que desee el cliente, hay que destacar que este servicio es característico de la cocina de países de Brasil y Portugal, pero que ya se aplica en nuestro país por tal motivo se ha seleccionado su estudio y comparación.

CAPITULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1. BRASIL

2.1.2. INFORMACIÓN GENERAL

Oficialmente República Federal de Brasil o República Federativa del Brasil es un país ubicado en América del Sur que comprende la mitad oriental del subcontinente y algunos grupos de pequeñas islas en el océano Atlántico. Con superficie estimada en más de 8,5 millones km², ocupa el quinto lugar a nivel mundial en territorio sólo superado por Rusia, Canadá, China y Estados Unidos y tiene límites con todos los países de América del Sur, exceptuando a Chile y Ecuador¹.

Al norte limita con Colombia, Venezuela, Guyana, Surinam y la Guayana Francesa; al sur con Argentina, Uruguay y Paraguay; al este con el Océano Atlántico; y al oeste con Bolivia y Perú. Brasil es así mismo el quinto en número de habitantes

En su mayor parte, el país está comprendido entre los trópicos terrestres, por lo que las estaciones climáticas no se sienten de una manera radical en gran parte del mismo. La selva amazónica cubre 3,6 millones km² de su territorio. Gracias a esto y a su clima, es el país con más especies de animales en el mundo.

Estuvo habitado originalmente por diversos grupos indígenas. Tras el Tratado de Tordesillas, Brasil fue el segmento del continente americano que correspondió al reino de Portugal. El país obtuvo su independencia el 7 de septiembre de 1822. Desde 1960, su capital es Brasilia que sustituyó a la primera capital nacional Salvador de Bahía y luego a Río de Janeiro².

Su población es aproximadamente de 191,5 millones de habitantes (al 1 de julio de 2009), según datos del Instituto Brasileño de Geografía y Estadística (IBGE). A pesar de ser el quinto país más poblado del mundo, Brasil presenta un bajo índice

¹**BRASIL** - Comunidad Internacional Reiki Dragón Rojorakukeireiki.ning.com/group/Brasil. Acceso el 12 de noviembre del 2011.

²Perfil de **Brasil**dragonmart.org/spain/show.asp?id=173 Brasil acceso el 15 de noviembre del 2011.

de densidad poblacional. La mayor parte de su población se concentra a lo largo del litoral, mientras el interior del país aún está marcado por enormes vacíos demográficos. De colonización portuguesa, Brasil es el único país de lengua portuguesa en el continente americano.

La religión con más seguidores es el catolicismo, siendo el país con mayor número de católicos nominales del mundo. La sociedad brasileña es una de las más multiétnicas del planeta, formada por descendientes de europeos, indígenas, africanos y asiáticos.

Brasil aún tiene la mayor población de japoneses fuera de Japón, el mayor contingente de negros fuera de África, la tercera mayor colonia de italianos y alemanes fuera de sus países. En el plano político, conforma una república federal por la unión de 26 Estados Federados y por el Distrito Federal, divididos en 5.564 municipios.

2.1.2. ZONAS GEOGRÁFICAS

Las regiones de Brasil son cinco grupos de unidades (estados o distritos) en los que se divide la federación, 1. Centro-Oeste, 2. Nordeste, 3. Norte, 4. Sudeste, 5. Sur. Están unidos de acuerdo a la proximidad territorial y a características geográficas como paisajes y tipos de suelo semejantes. La finalidad de la división del país en regiones es estadística y económica. No existe, por lo tanto, ningún tipo de autonomía política de las regiones.

Esta división tiene carácter legal y fue propuesta por el Instituto Brasileiro de Geografía y Estadística (IBGE) en 1969. El IBGE consideró solamente aspectos naturales en la división del país, como el clima, relieve, vegetación e hidrografía; por esta razón, las regiones también son conocidas como regiones naturales de Brasil. Hay una pequeña excepción con relación a la región Sudeste, que fue creada tomando en cuenta parcialmente aspectos humanos como el grado de desarrollo industrial y urbano.³

³**Regiones** de Brasil - Wikipedia, la enciclopedia librees.wikipedia.org/wiki/**Regiones**_de_Brasil. Acceso 23 noviembre 2011.

Región Centro-Oeste, que está conformada por los siguientes estados: Goiás, Mato Grosso y Mato Grosso do Sul, además del Distrito Federal. Posee un territorio de 1 604 852 km² (18,9% del territorio nacional). Su población es de cerca de 12 millones de habitantes.

En esta región existe una variedad frutas, cultivos arbóreos, pesca, tubérculos, Café, horticultura, frutales, Arroz y cereales, Maíz, frijol, papas además de la horticultura.



CAFÉ



ARROZ



MAÍZ

Región Nordeste, que está conformada por los siguientes estados: Maranhão, Piauí, Ceará, Rio Grande do Norte, Paraíba, Pernambuco, Alagoas, Sergipe y Bahía. Posee un territorio de 1 556 001 km² (18,2% del territorio nacional), dentro de los está localizado el Polígono das secas. Su población es apenas superior a los 50 millones de habitantes.⁴

Se produce la caña de azúcar es el principal producto agrícola de la región, producido principalmente en Alagoas, seguido por Pernambuco y Paraíba. También es importante destacar las plantaciones de algodón (Ceará, Paraíba y Rio Grande do Norte), tabaco (Bahia) y caju (Paraíba y Ceará), uvas finas, manga, melón, acerola, y otros frutos para consumo interno y exportación.

También se destaca la producción de protos en "Irecê y de soja en Barreiras, Bahía. En los valles del río São Francisco (Bahía) y del Açú (Rio Grande do Norte)

⁴Buen y dulce Brasil www.seba-brasil.blogspot.com/ acceso el 13 de diciembre del 2011.

existe o cultivo irrigado de frutas para exportação. En el sertão predomina la agricultura de subsistencia, perjudicada a veces por las constantes sequías.⁵



ALGODÓN



TABACO



UVA

Región Norte, que está conformada por los siguientes estados: Acre, Amazonas, Roraima, Rondônia, Pará, Amapá y Tocantins. Posee un territorio de 3 851 560 km² (45,2% del territorio nacional), y una población apenas superior a los 14 millones de habitantes – lo que la convierte en la región con menor densidad demográfica de todo Brasil.

El clima permite tener todo el año: tomates, guayabas, mangos, morrones y aceitunas, entre otras delicias.



TOMATE



GUAYABA



ACEITUNA

Región Sudeste, que está conformada por los siguientes estados: Minas Gerais, Espírito Santo, Río de Janeiro y São Paulo. Posee un territorio de 927 286 km². Su población es de cerca de 77 millones de habitantes.

⁵Región **Nordeste** de Brasil - Wikipedia, la enciclopedia librees.wikipedia.org/wiki/Región_Nordeste_de_Brasil

Plantaciones de café. En el Estado de Minas Gerais predomina la vegetación de cerrado, con arbustos y hierbas, y en el valle del Río São Francisco y en el norte del Estado se encuentra la caatinga.



CACTUS



CAFÉ

Región Sur, que está conformada por los siguientes estados: Paraná, Santa Catarina y Rio Grande do Sul. Posee un territorio de 575 316 km² (6,8% del territorio nacional) y su población es de más de 26 millones de habitantes.⁶

Aquí se puede cultivar caña de azúcar, hortalizas como: la zanahoria, araucarias (especie de pinos) y los campos de gramíneas.



CAÑA



GRAMÍNEA

Los límites de las regiones siempre coinciden con límites de estados, no existiendo estados cuyos territorios queden divididos en dos regiones diferentes.

El área correspondiente al estado de Tocantins (integrante de la región Norte), por provenir del desmembramiento de Goiás (Centro - Oeste), fue la última alteración en la delimitación de las regiones brasileñas.

⁶BRASIL 2issuu.com/belinda26/docs/jovenes_viajeros_de_2.2

En la actualidad, muchos geógrafos y especialistas prefieren la división geoeconómica propuesta por Pedro Pinchas Geiger en 1967, que toma en cuenta los aspectos naturales y humanos. Esa división está formada por tres regiones cuyas fronteras no coinciden con los límites interestatales: Amazonia, Centro - Sur y Nordeste.

2.1.3. OROGRAFÍA

Brasil ocupa la mitad oriental de América del Sur y varios grupos de islas del océano Atlántico, como son el Archipiélago de San Pedro y San Pablo, Fernando de Noronha, Trindade e MartimVaz y Atol das Rocas.

Las cataratas del Iguazú vistas desde Paraná, la geografía del continente es diversificada, con zonas semiáridas, montañosas, de planicie tropical, subtropical y templado con climas variando desde el seco del noreste al lluvioso clima tropical y ecuatorial y el subtropical y templado del sur. En Brasil se sitúan algunos de los lugares más importantes del mundo a nivel geográfico tales como el Pantanal, considerada reserva de la biosfera por la Unesco; la isla del Bananal, la mayor isla fluvial del mundo; la isla de Marajó, mayor isla fluviomarina del mundo; Anavilhanas, el mayor archipiélago fluvial del mundo localizado en el río Amazonas, mayor río en volumen de agua y el más largo del planeta. Brasil tiene además la mayor reserva de agua dulce del planeta, sirviendo como ejemplo el Acuífero Guaraní y la Cuenca amazónica.

El Pantanal es lo humedal más grande del mundo, ubicado en los estados de Mato Grosso y Mato Grosso do Sul, con una extensión de 200.000 km². Es posiblemente el ecosistema más rico del mundo en biodiversidad.

Brasil no presenta grandes cadenas montañosas, cordilleras como las naciones andinas. El punto más alto de Brasil es el Pico da Neblina, en el estado de Amazonas con aproximadamente 2.994 metros de altura al extremo norte del país, cerca de la frontera venezolana. Las menores altitudes del relieve en general se encuentran al nivel del mar, hacia las costas del océano Atlántico.

La Sierra de la Mantiqueira es compuesta por un macizo rocoso que posee una gran área de tierras altas, a lo largo de los estados de Sao Paulo, Río de Janeiro y Minas Gerais. Su nombre tiene origen en una palabra tupí que significa montaña que llora.

El macizo guayanés es la región montañosa del norte de Brasil donde se encuentra el "Pico da Neblina", las faldas montañosas se extienden al sur de la frontera hacia la cuenca del río Amazonas.

Las principales cordilleras son la "Serra da Mantiqueira", la "Serra do Mar", la "Serra de Espinhaço", la "Serra Geral" y la "Serra da Canastra". La altitud media de las sierras ronda los 1.200 metros sobre el nivel del mar. Los principales picos son el Pico das Agulhas Negras (2.791 metros), y en la Serra da Mantiqueira, y el Pico Maior de Friburgo (2.232 metros), en la Serra do Mar.⁷

Al extremo sur de Brasil se encuentra la Serra Geral (Sierra General) cuyo punto más elevado es el Morro da Igreja y esta 1,822 metros, es también, la cumbre brasileña que puede mostrar presencia de nieve en los meses más fríos; el Altiplano o Planalto Central descendiendo hacia el Gran Pantanal y la cuenca amazónica. El punto culminante de los estados orientales es el Pico da Bandeira, con (2.891,9 metros) en la "Serra do Caparaó". De los estados costeros hacia el estado de Tocantins se elevan serranías de menor altitud hasta llegar a la gran cuenca amazónica.

2.1.4. CLIMA

Varía según la altitud y la latitud de la zona: Desde la aridez del interior, al clima tropical del Amazonas y de las regiones de la costa oriental. En general, puede decirse que es predominantemente tropical. Es un país húmedo, de climatología cambiante, especialmente al sur. La temporada de lluvias depende de la región: De enero a abril en el norte; de abril a julio en el noreste; y de noviembre a marzo en las regiones de Río de Janeiro y São Paulo.

⁷Geografía Brasil Embajada de Brasil www.embajadadebrasil.org/Geografia-debrasil-10.html acceso el 13 de noviembre del 2011.

2.1.5. DEMOGRAFÍA

La población de Brasil es de 185.712.713 habitantes al 4 de noviembre de 2010, según estimaciones del IBGE. La densidad de población es de 22,5 habitantes por kilómetro cuadrado.⁸

La distribución de la población en Brasil es muy desigual. La concentración de la población se da en las zonas costeras, especialmente en el sudeste y el noreste y en los estados sureños. Las zonas menos pobladas se encuentran en la región norte y noroeste.

Hasta hace poco, las tasas de natalidad en Brasil eran elevadas, un nivel similar al de otros países en desarrollo. Sin embargo, hubo una disminución significativa en los últimos 25 años, que puede ser explicada por el aumento de la población urbana - menos nacimientos como resultado de la gradual integración de la mujer en el mercado laboral - y la difusión de control de natalidad.

2.1.6. EDUCACIÓN

En el índice de Desarrollo Humano de las Naciones Unidas, Brasil (0.975) está en el puesto número 17 de calidad de educación a nivel mundial y en el número 3 de Latinoamérica junto a Perú.⁹

2.1.7. ETNIAS

El pueblo brasileño está formado por la mezcla de diversos elementos; indígenas, europeos, africanos y, en menor medida, asiáticos.

La población amerindia de Brasil, al igual que todos los de América precolombina, desciende de pueblos nómadas oriundos de Asia, de la región de Siberia, que atravesaron el Estrecho de Bering y llegaron a Norteamérica. Los colonizadores

⁸Brasil|Poblacion

www.gestionlatina.es/gestionlatina/index.php/poblacion-brasil acceso el 15 de diciembre del 2011.

⁹Cultura **Brasil** - Documentos www.buenastareas.com › Temas Variados

portugueses comenzaron a llegar a Brasil en 1500 y colonizaron el país hasta su independencia, en 1822. Con la esclavitud negra, iniciada en la segunda mitad del siglo XVI, 3 millones de africanos fueron llevados a Brasil, hasta que el tráfico de esclavos fue prohibido, en 1850. Hoy, la cantidad de pardos (mestizos, zambos, mulatos) y negros es prácticamente igual a la de los blancos¹⁰.

Los estudios autosómicos han demostrado que la herencia Europea es la dominante en la población como un todo (80% en las regiones Brasileñas, pero en el Sur la herencia Europea responde por 90% del patrimonio genético).

A partir de la segunda mitad del siglo XIX, 5 millones de inmigrantes europeos y asiáticos entraron en Brasil, para sustituir el trabajo esclavo. De Europa llegaron principalmente italianos y portugueses. En menor medida españoles, alemanes, suizos y eslavos (polacos, ucranianos, rusos).

| Color/Raza (2007) ^[35] | |
|-----------------------------------|-------|
| Blancos | 68% |
| Mulatos mestizos zambos | 26,1% |
| Negros | 3,4% |
| Asiáticos | 2% |
| Indígenas | 0,5% |

Durante el período de gran inmigración en Brasil (entre 1880 y 1930), entre los inmigrantes que entraron en Brasil, 30% eran italianos y otros 30% eran portugueses. Los españoles fueron el tercer grupo más numeroso, siendo 14% de los inmigrantes.¹¹ Hoy en día, Brasil tiene la más numerosa población de origen italiano fuera de Italia: 25 millones de descendientes.

De Asia llegaron pobladores árabes (libaneses y sirios) y, a partir de 1908, japoneses. Brasil tiene, hoy, la más numerosa población de origen japonés en el mundo, con 1,6 millón de descendientes.

Inmigrantes de 60 nacionalidades entraron en gran cantidad en Brasil hasta la década de 1930, cuando el Presidente Getúlio Vargas decidió limitar la entrada de extranjeros en el país.

¹⁰ ¿Cuál es el principal grupo étnico de **Brasil**? mx.answers.yahoo.com › ... › Otros - Sociedad y Cultura.

¹¹ **Brasil**|Poblacionwww.gestionlatina.es/gestionlatina/index.php/poblacion-brasil

2.1.8. IDIOMAS

El idioma oficial es el portugués y es hablado por prácticamente toda la población. Además existen unas 170 lenguas indígenas, que se han clasificado en unas 20 familias de lenguas diferentes. El promedio de hablantes de lengua indígena estaba en torno a 155.000 individuos en 1999.¹² La mayor parte de los indígenas son bilingües en portugués, tendiendo a desaparecer el monolingüismo entre los indígenas. Las principales familias de lenguas indígenas en Brasil son las lenguas tupí, las lenguas arawak, las lenguas macro-yê y las lenguas caribes.

Debido a las oleadas de inmigrantes a partir de la segunda mitad del siglo XIX, existen importantes comunidades de hablantes de italiano que está reconocida como idioma étnico y alemán, principalmente en el Sur de Brasil.

2.1.9. RELIGIÓN

Según datos del censo del año 2011, 50% de los brasileños son católicos. Brasil tiene la población católica más numerosa en el mundo, con más de 100 millones de seguidores.

El número de protestantes ha crecido rápidamente y actualmente representa 43% de la población.

Otras religiones son el espiritismo (2%), las religiones afro-brasileñas (2%), otras (2%), además de las personas sin religión (1%). La población judía en Brasil es de 100 mil de personas. Principalmente en São Paulo y Río de Janeiro.¹³

Las minorías están constituidas por los indígenas que conservan su religión y sus costumbres, especialmente en el Amazonas, tales como União do Vegetal y Santo Daime. Como resultado de la esclavitud negra, algunos afro-brasileños practican creencias africanas como el animismo, y otras como el candomblé y la umbanda.

¹²IDIOMA - BRASIL HIPERTEXTO GRADO 9-03sites.google.com/site/brasilhipertextogrado903/idioma

¹³Brazil | Los países de nuestros alumnoterrae.blogia.com/2011/041301-brazil.php

La llegada de inmigrantes procedentes de Asia trajo consigo la práctica de las siguientes religiones minoritarias respecto de la globalidad del país: budismo, confucianismo, taoísmo, sintoísmo e islamismo, crecientes en el país.

2.1.10. CULTURA

Brasil es un país eminentemente multicultural, marcado por grandes y diversas corrientes migratorias provenientes de todos los continentes y el intenso mestizaje entre ellas.

Río de Janeiro es un grande centro cultural de alcance nacional y mundial. Ahí se sitúan la "Academia Brasileira de Letras" y la "Biblioteca Nacional". También es célebre por su fiesta de carnaval y desfile de agremiaciones (las "escolas de samba"). Los museos más sobresalientes son el "Museo Nacional de Bellas Artes", "Museo de Arte Moderna" (MAM), el "Museo Indígena" y el "Museo do Futebol", en "Maracanã", 3º estadio más grande del mundo. También destaca el "Museo de Arte Contemporânea de Niterói" (MAC), en el "Estado do Rio de Janeiro"¹⁴.

São Paulo tiene el "Museo de Arte Moderno", el MASP, el "Museu do Ipiranga", la "Pinacoteca do Estado de São Paulo" y el "Museu da Língua Portuguesa" entre otros. Además, es el más grande centro cultural de América de Sur, con un evento ocurriendo a cada 2 minutos (en media) y los mejores restaurantes del continente.

Pernambuco es el Estado que posee el mayor número de cultura popular de Brasil. La samba ha sido creada ahí por los esclavos, y luego llevada al Sudeste del país. Además del frevo, cabloquinho...entre otros tipos de bailes¹⁵.

Días Festivos:

- 1 de enero: Año Nuevo.
- Febrero: Carnaval de Salvador (Bahía), Olinda/Recife (Pernambuco), Rio de Janeiro (Rio de Janeiro) y São Paulo (São Paulo).

¹⁴**Brazil** | Los países de nuestros alumnoterrae.blogia.com/2011/041301-brazil.php

¹⁵Brasil|**Cultura**www.gestionlatina.es/gestionlatina/index.php/cultura-brasil

- Semana Santa: Viernes santo.
- 21 de abril: Día de Tiradentes (héroe revolucionario brasileño).
- 1 de mayo: Fiesta del Trabajo.
- 10 de junio: Corpus Christi.
- 7 de septiembre: Día de la Independencia.

2.2. CUIDAD DE SOCORRO

La Ciudad de Socorro, la ciudad es un miembro del circuito de agua y bucles de circuito, ubicado a 132 km de la capital del estado de Sao Paulo, miembro de la Sierra da Mantiqueira.

Con el terreno montañoso y un gran potencial hidrográfico, la ciudad se extiende a las orillas del Río do Peixe, y sus hermosas cascadas y rápidos en la región de atraer a más turistas cada día en busca de deportes de aventura o naturaleza, su clima templado, aire puro, Aparte de las fuentes de agua mineral con propiedades medicinales y géneros de punto tradicional.

El turista que viene aquí encuentra hoteles, hostales, hoteles acogedores y agrícolas, con toda la infraestructura de descanso y de ocio. En el centro de la ciudad, las casas de principios del siglo pasado, con sus altas puertas, persianas de las ventanas, por lo que es un inevitable retorno al pasado.

Medio de la tranquilidad de su naturaleza exuberante fácil de entender por qué la ciudad es conocida como "Sabiduría de la Naturaleza"

| | |
|-------------------|-----------|
| Nombre población: | Socorro |
| País: | Brasil |
| Región: | Sao Paulo |
| Población: | 24.272 |

La ciudad dispone de óptimas condiciones para el turismo ecológico, rural y de aventura. Especialmente en el Río del Pez.

Lugar ideal para la práctica de deportes de aventura; como ser: boia-cross,

canotaje, ciclismo, motocross, mountainbike, off-road, rafting, rapell, tirolesa, trekking, vuelo-libre¹⁶.

Se localiza a una latitud 22°35'29" sur y a una longitud 46°31'44" oeste, estando a una altitud de 752 metros. Su población estimada en 2004 era de 33.700 habitantes.¹⁷

2.2.1. GEOGRAFÍA

Posee un área de 448,074 km².

2.2.2. CLIMA

El clima del municipio es marcado por inviernos relativamente fríos, con presencia de heladas, y en los años más fríos, temperaturas negativas, y veranos amenos, debido principalmente, a la altitud y a las lluvias abundantes en los meses más calientes

2.2.3. TURISMO EN SOCORRO

La ciudad dispone de óptimas condiciones para el turismo ecológico, rural y de aventura como:

- Cascada de los Machados
- Cueva de los Ángeles
- Parque de los Sueños
- Gruta del Ángel.

Actividades a Realizar:

¹⁶Turismo en Socorro, Información y Guía de Viaje de Socorro - Brasil
...www.brasilcontact.com/destinies/saoPaulo/es_socorro.html

¹⁷Socorro (São Paulo) - Enciclopedia Encydia-Wikilingue, de socorro
...es.encydia.com/pt/Socorro_(São_Paulo) acceso el11 de enero del 2012.

- Rafting en el Río del Pez: Tiene torrenteras y cascadas de nivel III y IV.
- Trekking en los márgenes del río del Pez.
- Vuelo libre: Las rampas del Pico del Cascabel o del Pico de la Bella Vista son ideales para quienes gustan del ala-delta o paraglider

2.3. ECUADOR

2.3.1. INFORMACIÓN GENERAL

Nombre oficial: República del Ecuador

Capital: Quito, fundada el 6 de Diciembre de 1534

Limites:

Ecuador limita al oeste con el Océano Pacífico, al norte con Colombia, y al sur y al este con Perú. Consta de tres zonas geográficas muy diferentes: La Sierra o tierras altas de los Andes, la Costa, y el Oriente. El Archipiélago de las Islas Galápagos, en el Océano Pacífico, a 1.000 Km. del continente, también pertenece a Ecuador Generales del Ecuador.¹⁸

Situación Geográfica:

El Ecuador está ubicado en nor-oeste de América del Sur:

- Latitud 1° 23'N a 5° 14'S
- Longitud: 75° 15'0 a 81°0
- Superficie: 283.561 Km²

2.3.2. RELIGIÓN

La población católica romana del Ecuador es del 91%.

¹⁸ASPECTOS-GENERALES-DE-**ECUADOR**internacional.universia.net › ... › Datos de ciudades › Ecuador

El 7% de la población está compuesta por protestantes, en su mayoría evangélicos (5%) y en minoría se encuentran los mormones (1.5%) y testigos de Jehová (0.5%). Un 2% se compone de diversas denominaciones, cristianos ortodoxos, judíos, musulmanes, budistas, gnósticos, creencias animistas indígenas, agnósticos y ateos.¹⁹

2.3.3. MONEDA

Dólar Norte-Americano (\$)

Día de la Independencia

24 de Mayo (Fiesta Nacional)

2.3.4. GEOGRAFÍA

Ecuador está ubicado sobre la línea ecuatorial, en América del Sur, por lo cual su territorio se encuentra en ambos hemisferios. Limita al norte con Colombia y al sur y al este con Perú. Al oeste limita con el Océano Pacífico. La extensión del país es de 256.370 kilómetros cuadrados. Está dividido en cuatro regiones, en las que se distribuyen 22 provincias y 205 cantones²⁰.

2.3.5. POBLACIÓN

La República de Ecuador tiene 13.755.680 habitantes. El 32.6% son menores de 14 años, un 62.3 % de la gente tiene entre 15 y 64 años, y los mayores de 65 años representan el 5.1% de la población. El índice de crecimiento de la población es de 1.554%.

2.3.6. IDIOMA

¹⁹turismo: Ecuadormacaguss.blogspot.com/p/ecuador_04.html

²⁰ESTO ES **ECUADOR**www.sudamericanatours.com/es/esto...ecuador.../13-esto-es-ecuador- acceso el 22 de diciembre del 2011.

El castellano es la lengua oficial. Pero además existe otros idiomas que se hablan en gran parte de nuestro país como son: el quechua, el shuar y los demás idiomas ancestrales son de uso oficial para los pueblos indígenas de acuerdo con lo establecido en la Constitución.

2.3.7. ECONOMÍA

El petróleo ha sido la principal fuente de ingreso de divisas para el país. Otros productos de importancia para esta economía han sido el banano, el café, el cacao, el camarón, la madera y el atún, y, en los últimos años, las flores. Por su parte, el turismo está en el cuarto lugar en cuanto a la generación de divisas. La actual legislación ecuatoriana trata de fomentar el desarrollo de las industrias a través de la Ley de Fomento Industrial, principalmente para aquellas empresas que ofrezcan beneficios para el país. Además de industrias grandes como la maderera y la textil, también hay pequeña industria y artesanía. Vale destacar que la producción artesanal del país es muy rica, sobre todo en el campo.

2.3.8. REGIONES, PROVINCIAS Y POBLACIÓN

El territorio continental e insular del país comprende la superficie total oficial de 256.370 kilómetros cuadrados.

El año 2000, según el INEC, la población total de 12.646.095 habitantes estará dividida en 6.350.427 hombres y 6.295.668 mujeres. Las zonas urbanas serán pobladas por 8.098.436 habitantes y las rurales por 4.547.659 ecuatorianos²¹.

Las 22 provincias del país se hallan integradas por 215 cantones que albergan una población total de 12.646.095 habitantes, calculada para el año 2000 por el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC). En el año 1900 existían 48 cantones, en 1950 se incrementaron a 87, en 1975 ya sumaban 116, y al finalizar 1999 totalizaron 215, divididos así: 83 en la Costa, 91 en la Sierra, 38 en la Amazonía y 3 en Galápagos.

²¹ **Población** « Trabajo de Estructura de la c.(ECUADOR)estructuraecuador.wordpress.com/category/**poblacion/**

REGIONES NATURALES DEL ECUADOR



Ecuador está dividido en cuatro regiones geográficas: la Costa, que comprende poco más de la cuarta parte del país; la Sierra, que se extiende en una doble hilera de montañas y una estrecha meseta deshabitada conocida como valle interandino; el Oriente o región Amazónica, al este de los Andes, e Insular, integrada por el archipiélago de Colón, que comprende seis islas grandes y nueve pequeñas de origen volcánico, aunque la mayoría de los volcanes están extinguidos.



Región Costa: La Costa es una región que está localizada al oeste de la Cordillera de los Andes y está atravesada de norte a sur por una cadena montañosa de altura menor, llena de extensa planicies aluviales.

La Costa está formada por tres ecosistemas principales: los bosques lluviosos tropicales del norte; las sabanas tropicales del centro y del sudoeste; y el bosque seco de la franja peninsular occidental y meridional. A lo largo del litoral costero se distinguen dos ecosistemas adicionales caracterizados por sus comunidades animales y vegetales: las entrantes de manglar y otras áreas; las playas y acantilados conocidos por su peculiar formación rocosa²².

²²Regiones Naturales del Ecuador perso.wanadoo.es/e/jc2630/regiones.htm

La temperatura promedio que prevalece en la Costa es de 22° C. El invierno dura de diciembre a mayo y el verano de junio a diciembre. La corriente cálida conocida como Corriente del Niño provoca un aumento en los índices de pluviosidad entre los meses de enero y mayo.



Muchos bosques occidentales han sido sustancialmente destruidos por la actividad agrícola, pero aún se puede encontrar importantes zonas donde existe vegetación primaria: un bosque seco de 369 km²; un bosque lluvioso de 12.000 km² y un bosque fluvial de 4.000 km² para nombrar sólo unos cuantos²³.

En la Costa se cultiva extensivamente importantes productos de exportación como el banano. En esta región se produce café, cacao, arroz, soya, caña de azúcar, algodón, frutas y otros cultivos tropicales destinados a satisfacer la demanda de mercados nacionales e internacionales.

Los manglares y el medio ambiente marino ofrecen a los peces y crustáceos un hábitat ideal, llegando a ser varios miles los pequeños pescadores que aprovechan la abundancia de estos recursos. Cientos de personas trabajan en camaroneras cuya superficie total llega a las 126.000 hectáreas. El camarón es uno de los principales productos del Ecuador, pero la explotación indiscriminada del medio ambiente por parte de diferentes industrias ha ocasionado la destrucción masiva de extensas área de manglar.

Guayaquil, Puerto Bolívar, Manta y Esmeraldas son puertos de entrada que se extienden a lo largo de 4.817 km² de costa y playa. Poseen numerosas zonas marítimas pesqueras y excelentes lugares para la práctica de deportes acuáticos. En esta región existen cinco provincias. Esmeraldas, Manabí, Guayas, Los Ríos y El Oro, cada una con diferentes lugares de atracción y variada vegetación que va desde los bosques lluviosos hasta los bosques nublados y las áreas semidesérticas.

²³La biodiversidad de Ecuador www.e-travelware.com/ztravel/ecuador.htm

Las principales atracciones turísticas de Esmeraldas son los pueblos de pescadores, los manglares y los sitios arqueológicos.

Cerca de la playa de las aguas son ricas en camarón, ostra, langosta, cangrejo, almeja y otros crustáceos.

La Reserva Bio-antropológica de la Comunidad Awa y la Reserva Cotacachi-Cayapas, típicas del bosque lluvioso, se localizan en la parte norte de la provincia de Esmeraldas. Esta área de extrema humedad incluye un complejo y una comunidad botánica de múltiples especies. En esta zona, que se extiende desde el Ecuador hasta parte de Colombia, viven los indios Chachis, también llamados Cayapas, así como un buen número de negros e indios awa²⁴. La diversidad de los recursos naturales que se encuentran en la provincia de Manabí hace de ella un lugar especialmente atractivo. Aquí el turista encontrará paisajes pintorescos entre los que se cuentan pueblos de pescadores, manglares, playas, áreas protegidas, islas y sitios arqueológicos.

El Parque Nacional Machalilla tiene una especie de 55.040 hectáreas, incluyendo las islas de Salango y La Plata, y representa el número de la región. El parque abarca tres zonas climáticas: bosque húmedo, bosque seco y bosque extremadamente seco, todos los cuales brindan una gran diversidad de hábitats a plantas y animales.

La provincia del Guayas tiene uno de los ecosistemas más importantes del país: el Golfo de Guayaquil, a donde llegan 1526 m³ de agua dulce por segundo. La provincia tiene seis áreas protegidas, que se administran de acuerdo con diferentes categorías. El área protegida más importante es la Reserva Ecológica del Manglar de Chururte, no lejos de Guayaquil donde se pueden observar y estudiar una gran variedad de especies de manglar, pájaros acuáticos y fauna relacionada.

El paisaje costero de la provincia de El Oro es árido debido al influjo de la Corriente de Humboldt y alberga una vegetación xerofítica importante. Las plantas se han

²⁴ECUADOR wenmer.galeon.com/ecuador4_1.htm

adaptado al medio árido, transformando su follaje en espinas y un sistema de raíces muy profundas. En 1985 se descubrió una nueva especie de pájaro: el llamado perico de El Oro (*Pyrrhura orcesi*). Las áreas semidesérticas de la Provincia de El Oro incluyen el Bosque Petrificado de Puyango, uno de los sitios más espectaculares para el estudio de la paleontología.

De Pasaje a Zaruma-Piñas, los bosques son ricos en pájaros y orquídeas. A lo largo del camino Pasaje- Cuenca-Girón existen excelentes sitios de observación.



Región Sierra, aquellos que nunca han visitado el Ecuador a menudo se lo imaginan como una tierra selvática que está en medio del mundo y cuyas playas están bañadas por el Océano Pacífico. Es increíble, dicen, que la Cordillera de los Andes represente una gran área del país, con volcanes que suben hasta el cielo, y a sus pies páramos y valles, todo lo cual forma parte de una considerable región ecológica temperada. Hace cinco millones de años, a inicios del Plioceno, la cadena montañosa de los Andes empezó a formarse. La Cordillera dividió el Ecuador en dos planicies cubiertas de bosques con una franja intermedia angosta bordeada por la "Avenida de los Volcanes". Aquí evolucionó una flora y fauna de indescriptible, riqueza, adaptándose a las bajas temperaturas, los fuertes vientos, la intensa radiación ultravioleta, la lluvia, el granizo, la nieve y las grandes alturas.

La Cordillera de los Andes atraviesa el Ecuador de norte a sur y está dividida en tres sectores: la Cordillera Oriental, la Cordillera Interandina con numerosos valles y hoyas, y la Cordillera Occidental.

En la Sierra la estación lluviosa o invierno dura de octubre a mayo, con una temperatura anual promedio que varía de 12º a 18º c. Empero, la variación diaria puede ser extrema, con días muy calientes y noches muy frías. Y sin embargo, algunas personas se refieren al clima de la Sierra como una "eterna primavera"²⁵.

²⁵Regiones Naturales del Ecuador perso.wanadoo.es/e/jc2630/regiones.htm

Las condiciones climáticas existentes en la Sierra así como la reciente actividad volcánica han incentivado un desarrollo peculiar e interesante de las especies vegetales, el mismo que caracteriza los bellos paisajes del área conocida con el nombre de páramo.

La décima parte del Ecuador 27.000 Km² está cubierta de páramos o de vegetación seca. Ubicada entre los 3.500 y 4.500 mts., sobre el nivel del mar, la región del páramo es un hábitat ideal para cóndores, caracas, venados, llamas, vicuñas, colibríes y flores multicolores²⁶.

Los páramos andinos están caracterizados por la presencia de plantas gramíneas, almohadillas y otro tipo de vegetación propia. Los páramos del norte, en especial el páramo de El Ángel, son famosos por sus frailejones gigantes (Espeletia). Por otro lado, aquellos ubicados en los contrafuertes de la cordillera son ricos en brezos, líquenes y árboles cubiertos de musgos, sirviendo al mismo tiempo de morada a osos, tapires y pumas.



Región Oriental, la Amazonía ecuatoriana se extiende sobre un área de 120000 km² de exuberante vegetación propia de los bosques húmedos tropicales. La Cordillera de los Andes forma el límite occidental de esta región, mientras que Perú y Colombia forman el límite meridional y oriental respectivamente.

Los ríos amazónicos han lavado desde los Andes una gran cantidad de materiales, formando suelos aluviales y terrazas que se utilizan para la agricultura.

La temperatura anual promedio oscila entre los 24°C y 25°C. Pese a que los meses de diciembre a febrero son los más secos, a lo largo del año se distribuyen uniformemente de 300 y 400 cm. de lluvia.²⁷

²⁶ECUADOR VERDEblog.espol.edu.ec/roxepati/acceso el 24 de noviembre del 2011.

²⁷Oriente - ECUADORwenmer.galeon.com/ecuador4_3.htm

La principal atracción de los bosques altos es la vegetación en general, y en particular los árboles, algunos de los cuales sobrepasan los 45m. de altura. Especies frecuentes en la región son la canela, el árbol de seda, el jacarandá y varias plantas leguminosas. Las llanuras aluviales se ubican en las terrazas de los ríos principales y tiene grandes concentraciones de palma.



La principal ruta turística es el Río Napo, uno de los grandes tributarios del Amazonas. La Cuenca del Napo tiene una longitud de 1.400 km, y su ancho varía de uno a cinco kilómetros. Como resultado de la dinámica fluvial, el Napo riega 130 islas cubiertas de bosques jóvenes que son el lugar de refugio y anidamiento de

una extensa variedad de pájaros.

A lo largo del Río Napo los nativos y los colonos han establecido comunidades, en algunos casos junto a pequeños hoteles y casas de hospedaje. La mayoría de las playas están cubiertas de bosques tropicales. A lo largo de miles de años se han formado hermosos lagos a partir de los lechos fluviales.

Los ecosistemas de bosque lluvioso. Las etnias más importantes de la Amazonía ecuatoriana son: los Siona-Secoya, lo Cofanes, los Huaorani, los Quichuas del Oriente, los Shuar and los Achuar.²⁸

El ecosistema amazónico, en especial su bosque lluvioso tropical, es considerado unos de los hábitats vegetales y animales más ricos y complejos del mundo. La característica más importante de la región es la existencia de un prolífica flora y fauna junto con extraordinarias variaciones de macro y micro-hábitats.

En la selva del Alto Amazonas se han identificado 100 especies de árboles por acre. Para asimilar la verdadera magnitud de esta cifra, pensemos que los bosques centroamericanos más densamente ricos incluyen apenas 40 especies por acre.

²⁸La Región Amozonica - Visita **Ecuador**<https://www.visitaecuador.com/index.php?hasta=220...0...>

Además, los bosques templados de América del Norte y Europa raras veces contienen más de 20 especies por acre.

Los ríos, lagos, corrientes y pantanos de la Amazonía son el hogar de 600 especies de peces y más de 250 especies de anfibios y reptiles. Dos especies de caimanes alcanzan más de cuatro metros de largo en los lagos que existen en las cuencas del Napo y el Aguarico.²⁹

En la región amazónica ecuatoriana viven mamíferos típicos de Sudamérica, entre los cuales se hallan armadillos, osos melíferos y perezosos. Los murciélagos del Amazonas forman un grupo cosmopolita compuesto por más de 60 especies.

Otros mamíferos y perezosos. Los murciélagos del Amazonas forman un grupo cosmopolita compuesto por más de 60 especies. Otros mamíferos del bosque lluvioso tropical son los tapires, los monos y los ocelotes o jaguares. Una caminata a través del bosque permitirá al turista observar monos, osos y grandes roedores, además de manatíes y caimanes en los lagos.



Las aves son el grupo más numeroso de vertebrados amazónicos, llegando aproximadamente a las mil especies, repartidas en bosques, lagunas y áreas abiertas. Todos los ecosistemas amazónicos están habitados por aves multicolores. Comúnmente se ven en tierra y agua loros, guacamayos y tanagras. En toda la Amazonía vive un sinnúmero de garzas y gaviotas.

El extenso sistema de parques nacionales del Ecuador junto con las estaciones científicas y las áreas protegidas cubren cerca de 3'035.250 Ha. Para conservar y proteger estas áreas únicas y ubérrimas, el Ecuador ha creado, entre otros, la Reserva Bioférica del Parque Nacional Yasuní, la Reserva Ecológica de Limoncocha y la Reserva Faunística de Cuyabeno.

²⁹ **Amazonía** fragilidad de la belleza
ECUADOR www.discoveringecuador.com/amazonia/a_amazon.htm

Las cuencas del Napo y el Aguarico ofrecen numerosas oportunidades de observar complejos ecosistemas, llanuras aluviales, pantanos y áreas inundadas, todas habitadas por una gran variedad de especies. Los ríos Yuturi, Yasuní, Tiputini, Tivacuno y Cononaco están totalmente rodeados de bosques vírgenes.



Región Insular, descubrir las Islas Galápagos significa descubrir la naturaleza en su estado, prístino más puro. Tanto así que ellas motivaron al joven naturalista inglés Charles Darwin, que visitó las islas en 1835, a escribir su famoso libro titulado "El Origen de las Especies"...y el mundo no ha sido el mismo desde entonces.³⁰

Ubicado a 1.000 km. lejos de la costa del Ecuador, este misterioso y fascinante archipiélago está compuesto de 13 islas grandes, seis pequeñas y más de 40 islotes. Todo el archipiélago tiene una extensión total de 8.010 km".

Una gran parte del archipiélago está al sur de la Línea Ecuatorial, donde convergen varias corrientes marinas. En suma, las Galápagos son la fusión de todos los elementos necesarios para crear una maravilla zoológica, botánica y geológica al mismo tiempo.

Las islas emergieron del Océano Pacífico hace cinco millones de años como resultado de erupciones volcánicas submarinas. Son las formaciones de lava y la roca volcánica lo que da al turista la impresión de hallarse "en otro mundo" cuando visita las Galápagos.

El proceso de evolución, el clima, las corrientes marinas y una carencia relativa de enemigos predatorios -incluyendo el Hombre- Hicieron de este archipiélago uno de los más raros e importantes lugares de nuestro planeta. Siguiendo diferentes "camino" desde el continente hasta las islas, animales y plantas colonizaron los originales lechos de lava que hace miles de años formaban las Galápagos.

³⁰ECUADOR VERDEblog.espol.edu.ec/roxepati/ acceso el 30 de enero del 2012.

Los organismos que sobrevivieron a la travesía evolucionaron hasta formar especies únicas que no se encuentran más que en este lugar. Todos los reptiles de las Galápagos, la mitad de las especies de aves, el 32% de las plantas y el 25% de los peces, así como un buen número de invertebrados, se encuentran exclusivamente en el archipiélago.



El medio ambiente terrestre y marino de las islas ofrece una variedad de singulares paisajes que han cultivado a muchas generaciones de turistas y científicos. Tortugas gigantes, iguanas marinas y terrestres y lagartijas de lava, construyen la familia de reptiles más espectacular jamás conocida.

Las aves están representadas por más de 13 especies diferentes de pinzones, cormoranes, pingüinos pequeños, halcones, gorriones, albatros, flamencos y bobos, para nombrar sólo algunos. Entre los mamíferos se hallan las hermosas focas juguetonas y los encantadores delfines.³¹

Por éstas y muchas otras razones la UNESCO declaró a las Islas Galápagos Patrimonio Natural de la Humanidad.

2.3.9. CLIMA

En la Costa: cálido y húmedo

En la Sierra: predomina el templado, con variaciones según su altitud.

En el Oriente: cálido con alta humedad y precipitaciones todo el año

2.3.10. GASTRONOMÍA DEL ECUADOR

³¹ECUADOR Maravilloso www.eleca2000.20m.com/ecuador.htm acceso el 21 de enero del 2012.

La gastronomía de Ecuador se caracteriza por su gran diversidad, la cual varía de acuerdo a cada región geográfica. Las tres principales regiones gastronómicas del Ecuador son: costeña, andina y amazónica.

También existen platos que son populares a nivel nacional como la guatita, arroz con menestra y carne, caldo de salchicha, ceviche, encebollado, seco de chivo, fritada, sancocho de bagre, bolón de verde, patacón pisao, entre otros; la mayoría de los cuales son de origen costeño. Entre los platos netamente costeños tenemos 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.

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, llapingachos, menudos, tripamishqui, locro, caldo de 31, chugchucaras, mote pillo, tostado, entre otros. En licores encontramos a las puntas, o el pájaro azul de Guaranda. Como en la Costa, esta región ha desarrollado una extensa y diversa cultura gastronómica, que se puede subdividir de acuerdo a cada provincia o zona.

En la región oriental o Amazónica se ve más uniformidad en la preparación de platos con la gastronomía serrana. En esta región se destaca la preparación de peces en hojas, como el caracha con el que tradicionalmente se elabora el ayampaco y carnes como la guanta, la guatusa y otros animales de la selva; además de plantas típicas de la región.

2.3.11. TURISMO DE ECUADOR

El turismo en Ecuador se revela como un sector en constante crecimiento y el cual emplea de forma directa a 72.106 personas. En el 2005 llegaron al país aproximadamente 860.000 extranjeros, la mayor parte desde Colombia, Perú y Estados Unidos y, en menor proporción, desde Europa. Por otro lado, de acuerdo con la Corporación Metropolitana de Turismo, el número de turistas que visitaron la capital del país subió de 282.745 en el 2002 a más de 345.000 en el 2005. Además,

¹El **turismo** en **Ecuador** www.icex.es/FicherosEstaticos/auto/0806/turismo_24335_.pdf. acceso el 29 de noviembre del 2011.

¹LOS ANDES Y LA COSTA PACÍFICA SUDAMERICANA: web.usal.es/.../RG5%20-%20Los%20andes%20y%20la%20costa%20... acceso el 31 de noviembre del 2011.

es preciso resaltar que las previsiones del Gobierno son que para el 2010, Quito alcance el medio millón de turistas al año. Según el Banco Central de Ecuador, el año pasado el turismo generó 487,7 millones de dólares, el 5% más que en el 2004. A pesar de estos datos, se evidencia la necesidad de una fuerte campaña promocional para captar el interés de los turistas. Ecuador es un país lleno de diversidad, con diferentes ecosistemas y culturas, pero, por ahora, Galápagos es el único referente turístico del país.³²

Desde la dolarización, existe una mayor demanda de servicios turísticos por parte de los ecuatorianos, aunque actualmente prefieren destinos como el Caribe.

América, entre ellos Perú con una participación del 24.4%, EE.UU. (21.9%) y Colombia (19.1%). Por su parte, el continente europeo mantuvo una cuota relativamente significativa, pues la participación porcentual de visitantes procedentes de España, Reino Unido, Alemania y Francia, fue de 4.6%, 2.6%, 2.4% y 1.5%, respectivamente la actuación que se quiere llevar a cabo es promover un mayor peso del turismo interno los principales mercados emisores para Ecuador, entre 2004-2005, fueron los países de América, entre ellos Perú con una participación del 24.4%, EE.UU. (21.9%) y Colombia (19.1%). Por su parte, el continente europeo mantuvo una cuota relativamente significativa, pues la participación porcentual de visitantes procedentes de España, Reino Unido, Alemania y Francia, fue de 4.6%, 2.6%, 2.4% y 1.5%, respectivamente³³.

2.3.12. ASPECTOS CULTURALES

Ecuador es una nación multiétnica y pluricultural. Su población sobrepasa los 14 millones de habitantes. De ella, más de 5 millones y medio viven en la Sierra. En la Costa del Pacífico la cifra se acerca a los 6 millones y medio. En la Amazonía hay más de 600 mil habitantes, y en Galápagos cerca de 17 mil.

³²El **turismo** en **Ecuador** www.icex.es/FicherosEstaticos/auto/0806/turismo_24335_.pdf. acceso el 29 de noviembre del 2011.

³³LOS ANDES Y LA COSTA PACÍFICA SUDAMERICANA: web.usal.es/.../RG5%20-%20Los%20andes%20y%20la%20costa%20... acceso el 31 de noviembre del 2011.

Habría que considerar la diversidad étnica y regional de Ecuador para analizar su cultura. Étnicamente esto está marcado por la presencia de mestizos, indígenas, afroecuatorianos, y Blancos; así como regiones como son la costa, la sierra, el oriente y la región insular, todas estas con especificidades muy ricas.

2.3.13. ASPECTO SOCIAL

El Ecuador se distingue por ser uno de los países más intervencionistas y donde la generación de riqueza es una de las más complicadas de Latinoamérica. Existen diferencias importantes del ingreso donde el 20% de la población más rica posee el 54.3% de la riqueza y el 91% de las tierras productivas. Por otro lado, el 20% de la población más pobre apenas tiene acceso al 4.2% de la riqueza y tiene en propiedad sólo el 0.1% de la tierra. Existe cierta estabilidad económica pero con bases débiles y de forma forzosa. (Esto de manera general para Latinoamérica, pero es una tendencia para todos los países latinoamericanos entonces lo podemos aplicar también para el nuestro) En el informe "Panorama Laboral 2008", la OIT estimó que con un crecimiento del Producto Interno Bruto (PIB) del 1.9% en el 2009, la tasa de desempleo urbano aumentaría a entre 7.9 y 8.3% como promedio anual.

La organización señaló además que el desempleo urbano bajó en el 2008 a un 7.4%, desde un 8.1% del año previo, en un contexto de crecimiento del 4.6% en la tasa del PIB regional.³⁴

Según la OIT, hasta 2.4 millones de trabajadores podrían perder sus empleos en América Latina en el 2009, elevando la tasa de desempleo de la región por primera vez en seis años.

La competitividad no mejorará en el país porque la tendencia desde los años 2001, 2002 y 2003 en la relación del tipo de cambio real con países como Colombia es cada vez más negativa para el Ecuador. Precisamente con Colombia hemos perdido la capacidad competitiva en el orden del 26%».

³⁴Aspecto Social Economico Politico Y Cultural Del Ecuador ...www.buenastareas.com › Temas Variados. Acceso el 23 de enero del 2012.

Los actuales indicadores del Ecuador no muestran que la economía nacional esté creciendo, la tendencia más bien es a la contracción y la recesión. Y esto se debe a que desde 1981 se han aplicado un total de 14 programas macroeconómicos y se han firmado 10 Cartas de intención con el Fondo Monetario Internacional (FMI), generando en el país, no desarrollo, sino atraso y dependencia.

2.3.14. ACTUALIDAD ECONÓMICA

A partir del 2007 con una economía superada por la crisis económica, se vio sujeta a una serie de reformas políticas económicas que han ayudado a encaminar a la economía ecuatoriana a un desarrollo sostenido, considerable y enfocado a lograr una estabilidad financiera, política y social; basada en la tendencia tomada por la región latinoamericana que ayudó a no verse afectada por la crisis mundial del primer mundo.

Impuestos enfocados a cambiar hábitos de consumo; desarrollo de sectores estratégicos y prioritarios; construcción, mejoramiento de sectores claves; desarrollo de la industria interna; políticas claras de comercio, competitividad, inversión y en lo laboral, etc.; ayudó a lograr un crecimiento económico destacado que alcanza por encima del 8% anual en 2011, esto reflejado en una clara disminución de la mendicidad y pobreza extrema, estabilidad de la clase media, disminución de la brecha de las clases sociales, creación de puestos de trabajos, aumento del comercio interno, entre otros.

Todo esto acompañado con nuevos mercados internacionales y de cooperación, principalmente con países asiáticos y latinoamericanos. Un ejemplo es la solicitud formal de convertirse en miembro pleno de Mercosur, creación de nuevas embajadas en Asia, fortalecimiento de organismos como la CELAC, CAN, ALBA, UNASUR, etc.; e implementación de proyectos como el eje Manta-Manaos como alternativa al canal de Panamá.

¹¹Aspecto Social Economico Politico Y Cultural Del Ecuador ...www.buenastareas.com › Temas Variados. Acceso el 23 de enero del 2012.

2.4. LA CIUDAD DE QUITO

San Francisco de Quito, o simplemente Quito, es la ciudad capital de la República de Ecuador y también de la provincia de Pichincha. Además, es la cabecera del área metropolitana que la forma, conocida como Distrito Metropolitano de Quito.

Está ubicada sobre la hoya de Guayllabamba en las laderas orientales del estratovolcán activo Pichincha, en la parte occidental de los Andes. Se encuentra aproximadamente en las coordenadas 0°15'0"S78°35'24"O / -0.25, -78.59 y su altitud promedio es de 2850 msnm. Convirtiéndola en la segunda capital administrativa más alta del mundo (después de La Paz) y la capital oficial más elevada del planeta. Su población era de 1.397.698 habitantes en el área urbana y de 1.842.201 en todo el Distrito (de acuerdo al censo del año 2001). Según estima el municipio, para el año 2010, la urbe tendrá 1.619.791 habitantes (2.151.993 en todo el Distrito Metropolitano). La ciudad está dividida en 32 parroquias, las cuales se subdividen en barrios.

La fecha de su primera fundación es incierta; los registros más antiguos se hallan en la hacienda del Inga, sin embargo, se utiliza la conquista española de la ciudad, el 6 de diciembre de 1534, como su nacimiento.

La ciudad es el centro político de la República, alberga los principales organismos gubernamentales, culturales, financieros -al ser el hogar de la mayoría de bancos de la Nación-, administrativos y comerciales del país -la mayoría de empresas transnacionales que trabajan en Ecuador tienen su matriz en la urbe-. Fue la primera ciudad declarada, junto a Cracovia en Polonia, como Patrimonio Cultural de la Humanidad por la Unesco, el 18 de septiembre de 1978. En 2008, Quito fue nombrada sede de la Unión de Naciones Suramericanas (Unasur)

2.4.1. HABITANTES

Quito es la segunda ciudad más poblada de Ecuador (después de Guayaquil), con 1.399.378 habitantes en el último censo ecuatoriano, conducido el 25 de noviembre

del 2001 por el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), y 1.504.991 en el 2005 según una estimación del municipio de Quito basada en los números de población de INEC.

2.4.2. SUPERFICIE

Tiene una superficie de trescientas veinte hectáreas, y es considerado uno de los más importantes conjuntos históricos de América Latina. Tiene alrededor de 130 edificaciones monumentales (donde se aloja una gran diversidad de arte pictórico y escultórico, principalmente de carácter religioso inspirado en un multifacética gama de escuelas y estilos) y cinco mil inmuebles registrados en el inventario municipal de bienes patrimoniales.

2.4.3. LUGARES TURÍSTICOS

Entre de los atractivos turísticos de la ciudad, está la loma de El Panecillo, en la que se encuentra la estatua de la Virgen de Quito, inaugurada el 28 de marzo de 1976.

Novedoso es el Teleférico, o como le dicen localmente, el Teleférico, que permite acceder a Cruz Loma (a 4 200 msnm), una pendiente al este del Pichincha, poseedor de un ecosistema de páramo andino. Fuera de la ciudad, al norte, en la parroquia San Antonio del cantón Quito, se encuentra el monumento de la línea ecuatorial, en medio de una verdadera zona comercial conocida como la Ciudad Mitad del Mundo y administrada por el Consejo Provincial de Pichincha.

En la zona de Guayllabamba, se encuentra el Zoológico de Quito, que alberga pumas, jaguares, osos, monos, leones, venados, cóndores, guacamayos, caimanes y canguros, entre otros. Los valles de Los Chillos y Tumbaco tienen también atractivos, tanto para los habitantes de Quito como para los visitantes. En los mencionados valles, se puede encontrar un clima cálido muy bondadoso para la salud, además de platos de comida típica como hornado, yaguarlocro, fritada, etc.

La ciudad de Quito cuenta con más de 450 establecimientos gastronómicos (entre restaurantes, bares y cafeterías), los que ofrecen una gran diversidad de estilos

culinarios. Desde los establecimientos reconocidos por su comida típica ecuatoriana hasta los sabores de las altas cocinas francesa, italiana o argentina. Para los turistas que llegan a la ciudad, existe una gran herramienta que los puede ayudar a encontrar el lugar ideal donde ir a comer, tomar un trago o un café; ahí podrán encontrar establecimientos gastronómicos por tipo de comida, precio promedio, ubicación y/o ambiente.

2.4.4. HISTORIA

La historia de esta hermosa ciudad colonial, llena de leyendas tejidas por más de 400 años, está todavía viva en la memoria de sus habitantes. Para encontrar su origen es necesario volver el tiempo hasta el 6 de diciembre de 1534, cuando los conquistadores españoles fundaron la ciudad con 204 colonos. Antes el sitio actual de Quito fue habitado por los Quitus, una tribu de la civilización Quechua en una franja de terreno que se extendía desde lo que es ahora el Cerro del Panecillo en el sur a la Plaza de San Blas en el centro. Llamado el Reino de Quito en el período Prehispánico, los edificios en esta antigua ciudad fueron hechos de ladrillo tallado en piedra y secado por sol. Más tarde, arquitectos españoles incorporaron los mismos materiales en sus grandiosas construcciones.

Al principio del siglo XVI, la ciudad adoptó un estilo monumental con la construcción, por varias misiones Católicas, de los templos impresionantes de San Francisco, Santo Domingo, La Catedral y San Agustín. Los acontecimientos principales durante este período ocurrieron alrededor de estos templos, que ayudaron a promover la religiosidad entre la gente. La verdad es que la historia de Quito comienza mucho antes de 1534, la fecha de la fundación española. Aunque los rastros prehispánicos desaparecieron con la llegada de los conquistadores, se ha dicho que antes de que los europeos llegaran, Rumiñahui, un guerrero indígena, prendió fuego a la ciudad y destruyó los templos de los incas que vivieron allí.

Otras leyendas hablan de personajes tales como Atahualpa, emperador del pasado Tahuantinsuyo, el reino inca, que fue ejecutado en 1533 por sus captores españoles, a pesar del hecho de que la gente inca pagó un cuarto entero de oro y plata por su rescate. El historiador más grande es Xavier Chusig, mestizo (mezcla de indios y españoles) que cambió su nombre a Eugenio de Santa Cruz y Espejo

¹¹Aspecto Social Economico Politico Y Cultural Del Ecuador ...www.buenastareas.com › Temas Variados. Acceso el 23 de enero del 2012.

para evitar la discriminación, fue el fundador del primer periódico de la ciudad. Todavía hay otras historias como la de Manuela Sáenz, la primera mujer enrolada al ejército Bolivariano que se convirtió en la fiel compañera y amante del libertador Simón Bolívar. Para ellos, como para muchos otros, fue el eje de su resistencia y lucha. En 1649, más de dos mil personas cruzaron la ciudad del norte a sur varias veces durante el día y la noche, rezándole a Dios para que les sea revelada la identidad de los ladrones que habían robado el cáliz sagrado del Convento de Santa Clara. El 28 de enero de 1912 fue el más memorable de todos los años de la historia de la ciudad. Una gran muchedumbre arrastró por las calles el cuerpo inerte del Presidente Eloy Alfaro.

Alfaro había encabezado la Revolución Liberal, pero fue asesinado en la prisión de la ciudad y más tarde incinerado en el parque de El Ejido. Otro acontecimiento importante era la tentativa de golpe de estado del 1 de septiembre de 1975, cuando el ejército atacó la Casa Presidencial durante el gobierno de General Guillermo Rodríguez Lara.

Tres años más tarde, Quito fue declarada por la UNESCO Patrimonio Cultural de Humanidad con el objetivo de conservar sus conventos coloniales, iglesias y el centro histórico en general. La extensión de la ciudad hacia el norte y el sur comenzó durante los años 1980, cuando la principal área turística en la parte central norte (Quito moderno) comenzó a crecer. Quito, capital de la República del Ecuador, es hoy una metrópoli emprendedora y el centro político del país. Esto ha sido un enorme esfuerzo para compensar el daño causado por las catástrofes que la han afectado durante varios años. Quito ofrece muchas opciones para una visita agradable entre su historia, tradición y leyenda.

¹¹Aspecto Social Economico Politico Y Cultural Del Ecuador ...www.buenastareas.com › Temas Variados. Acceso el 23 de enero del 2012.

CAPÍTULO III

3. DEFINICIÓN Y EVOLUCIÓN DE LA RESTAURACIÓN

La restauración es la actividad que se dedica a la prestación de servicios de comidas y bebidas. Se encuadra dentro del sector terciario (servicios) y a su vez como parte del subsector de la hotelería. (Actividad que proporciona a viajeros y residentes, servicios de alojamiento, comida y bebida).

La industria de la restauración vive un continuo y progresivo crecimiento tanto desde el número de establecimientos como de la cifra de ingresos que cada año aumenta de forma considerable.

Además se está produciendo una importante transformación del sector, adecuando todos los elementos que configuran el servicio de comidas y bebidas (gestión, elaboración, maquinaria, materias primas, distribución, seguridad alimentaria, etc.) para poder satisfacer así, las nuevas y crecientes necesidades de la sociedad actual, provocadas principalmente por los cambios sociales, económicos y tecnológicos que han tenido lugar en los últimos años.

Para poder valorar adecuadamente el sector de la hotelería (Restauración) en Ecuador se deberá tener en cuenta los siguientes aspectos:

- El Turismo Nacional e Internacional en el Ecuador se han convertido en un sector muy dinámico y generador de empleo, aumentando la demanda de servicios hoteleros.
- Sector heterogéneo, fuertemente diversificado en las empresas que lo conforman.
- Incremento de producción en la industria de la hospitalidad.
- La integración de la mujer al campo laboral.
- Aumento de servicio de comidas a empresas, motivado por el crecimiento económico.

¹Cerra Javier, Tecnología del Servicio, Condiciones y situaciones que debe reunir un local para ser destinado Restaurante. Editorial Paraninfo 1977. Madrid Pag. 11 – 18

Por lo antes mencionado hay mayor demanda de servicios fuera del hogar por motivos de esparcimiento y compromisos sociales.

La clasificación de la restauración más aceptada internacionalmente, es la que divide al sector en dos grandes grupos:

- La restauración colectiva o social.
- La restauración comercial.

3.1. LA RESTAURACIÓN COLECTIVA O SOCIAL

El servicio de restauración colectiva está dirigida a grupos que han pasado o formar parte de las grandes empresas.

Las instalaciones o centros donde se prestan servicios de restauración colectiva son:

- Centros de enseñanza.- guarderías, colegios, institutos, universidades.
- Centros sanitarios.- hospitales, clínicas, centros geriátricos.
- Centros penitenciarios.
- Empresas.
- Cuarteles.

3.1.1. LA RESTAURACIÓN COMERCIAL

La componen las empresas que se dedican a prestar servicios de comidas y bebidas en una situación de libre mercado de oferta variada, abierta al público en general. Existen infinidad de establecimientos que cumplen todos estos requisitos, en función del tipo de oferta que prestan se clasifican:

- Restaurantes.
- Cafeterías, coffee-shops.
- Bares, Peñas, Taberna, Disco Bar
- Pubs, discotecas.

¹Cerra Javier, Tecnología del Servicio, Condiciones y situaciones que debe reunir un local para ser destinado Restaurante. Editorial Paraninfo 1977. Madrid Pag. 11 – 18

- Snack bar.
- Cervecerías.

Estos establecimientos se caracterizan porque se basan en una economía de ingresos. Los precios son más elevados que en la restauración social.

Sus horarios son libres y más amplios.

El gasto de materia prima y personal es mayor que en la restauración social. Realizan campañas comerciales para captar clientes.

3.2. ORIGEN DEL RESTAURANTE

En Paris (Francia), Monsieur Boulanger, en 1765 estableció el primer restaurante. En la puerta colocó un anuncio que tenía la siguiente leyenda “Venid a mi todos aquellos cuyos estómagos clamen angustiados que yo los resturaré”, de ahí el origen de este término.³⁵

3.2.1. CONCEPTO DE RESTAURANTE

Se comprenden todos los establecimientos, cualquiera que sea su denominación, que sirvan al público, mediante un precio, comidas y bebidas para ser consumidas en el mismo local.

3.2.1.2. CONDICIONES Y SITUACIÓN QUE DEBE REUNIR UN LOCAL PARA SER DESTINADO A RESTAURANTE

La situación del restaurante en relación con el exterior y demás dependencias internas, es de vital importancia para conseguir una buena organización y, por lo tanto un buen servicio. No debemos olvidar que si se consigue que cada uno de los eslabones que comprenden la intrincada cadena del restaurante, produzca un

³⁵Cerra Javier, Tecnología del Servicio, Condiciones y situaciones que debe reunir un local para ser destinado Restaurante. Editorial Paraninfo 1977. Madrid Pag. 11 – 18

correcto rendimiento, se habrá logrado un engranaje sólido y eficaz que servirá para aumentar y engrandecer el buen nombre y reputación de la empresa.

Una vez construido el establecimiento, será de suma importancia realizar una buena distribución de los departamentos, con lo que posteriormente se evitara desplazamientos inútiles, pérdida de espacios con posible repercusión en los manjares (si se encontrara excesivamente distante la cocina del comedor).

Habrà que cuidar desde el principio aspectos tales como la distribución de las dependencias internas (cocina, bodega, office, facturación, etc.); las comunicaciones entre las diferentes dependencias, mediante pasillos amplios y bien iluminados, igualmente habrá que cuidar los vestuarios del personal; los accesos de la clientela, que serán independientes de los del personal; el paso de las dependencias interiores a la sala de comedor, etc., con el fin de evitar los ruidos o voces de los empleados en la misma; la colocación y distribución de la maquinaria (refrigeración, calefacción, etc.). No se colocaran columnas en la sala de comer, ya que no favorece para la distribución de mesas y el servicio, además de restar espacio y visibilidad; se intentara que el restaurante quede a nivel de la calle, con el fin de evitar escaleras

En los restaurantes ubicados en hoteles se pueden dar dos casos: el primero, que el restaurante se encuentre, como se menciono anteriormente, a nivel de la calle, y el segundo, que este a mayor nivel, con el objeto de conseguir una mejor vista de los alrededores, cuyo caso será necesario la instalación de ascensores.

Hemos mencionado los diferentes elementos que intervienen en la instalación de todo restaurante: calefacción, refrigeración, iluminación, suelos, etc., que serán mencionados

3.2.1.2.1. CALEFACCIÓN Y REFRIGERACIÓN

Ira ubicada de acuerdo con la categoría del establecimiento, siendo los sistemas más utilizados:

¹Cerra Javier, Tecnología del Servicio, Condiciones y situaciones que debe reunir un local para ser destinado Restaurante. Editorial Paraninfo 1977. Madrid Pag. 11 – 18

- Por aire acondicionado
- Por agua
- Por calor negro
- Por rayos infrarrojos

El aire acondicionado es el sistema más utilizado para ambas funciones, siendo el mejor sistema de refrigeración, aunque resulta algo costoso, por lo que puede ser privativo de establecimientos de máxima categoría.³⁶

Cuando se utilicen sistemas en los que sean necesarios aparatos adicionales (placas, tubos, o radiadores) es conveniente que estos se encuentren protegidos; en primer lugar, con el fin de que resultan más decorativos, ya que si se empotran en un mueble, que en su parte frontal presenta una rejilla decorativa, ofrecerá el mismo calor, pero de una forma más estética y señorial, a la vez que es más segura. De esta manera se evitara posibles accidentes, que podrían surgir por quemaduras de la clientela o del personal de contacto directo con los tubos o placas; o bien por la inflación de objetos o prendas que pudiera ser colocados encima por descuido.

3.2.1.2.2. LA ILUMINACIÓN

El mejor tipo de iluminación que existe, y a la vez el que menos trastornos y molestias produce, es natural, aunque no siempre se pueda conseguir, unas veces por el tipo de arquitectura, y otras por la hora de servicio. Se intentara conseguir el mayor numero de ventanales, vidriarías, galerías, etc., al exterior, con el doble fin de conseguir a la vez mejor vista e iluminosidad en el interior del establecimiento. Cuando sea necesaria la iluminación artificial, se tendrá en cuenta la decoración, para instalar más o menos luz de acuerdo con el colorido, ambientación etc. Las formas usuales son las siguientes:

- Directa
- Semi-directa

³⁶Cerra Javier, Tecnología del Servicio, Condiciones y situaciones que debe reunir un local para ser destinado Restaurante. Editorial Paraninfo 1977. Madrid Pag. 11 – 18

- Indirecta
- Semi-indirecta
- Individual o de mesa

La iluminación llamada Directa es la que va desde el techo hacia abajo directamente y en su totalidad, sin tener nada que interrumpa o biberque el haz de la luz desde el punto luminoso hasta el suelo. Si la luz se reparte en tres el techo y la parte baja, se trata de Semi-Directa.³⁷

Cuando el haz de luz es enfocado hacia un lugar determinado para que lo refleje, nos encontramos con la luz Indirecta, que es aquella en la cual la fuente de luz permanece tapada por una cornisa, zócalo, etc.; cuando el zócalo o cornisa tiene una pequeña abertura en su parte inferior, la luz se esparcirá en su mayor parte hacia el techo y en menor intensidad hacia el suelo, consiguiendo de esta forma la iluminación Semi-Indirecta.

La iluminación Individual o de mesas es utilizada en algunos establecimientos, en unos tipos de servicio especiales o como refuerzo, al igual que los apliques para aquellas zonas que resulten un poco oscuras.

Los suelos de estos establecimientos tienen una gran importancia en la estética y decoración del local, al mismo tiempo que dan confort, los materiales más utilizados son: moquetas, alfombra, madera, mármol, etc.

3.2.1.2.3. LA COCINA Y EL COMEDOR

Para mayor agilidad al servicio es conveniente que ambos se encuentren lo más cerca posible, pero guardando cierta distancia, por lo que pueden colocarse entre ellos un office y un lugar para situar al facturista o a la persona que se encarga de tomar la comanda.

³⁷Vallsmadella, Josep María, Técnicas de Marketing y Estrategias para restaurantes, Editorial Prentice Hall, 2002 España pág. 16 -18.

A la salida de la cocina se pueden colocar unas puertas abatibles con ventana en la parte superior para evitar posibles accidentes, aunque siempre se circula por la derecha; igualmente se situaran otras en la entrada del comedor, se guardaran armonía con la decoración del mismo. Mediante este sistema de puertas se evitaran aspectos molestos, tales como: ruidos, voces, posible salida de humos, vapores u olores que resultarían molestos a la clientela, etc.

3.3. EL RESTAURANTE COMO PRODUCTO GLOBAL

En el negocio de la restauración no se puede caer en peor miopía que la de no darse cuenta de que el éxito del negocio depende del producto resultante de la totalidad de elementos que lo conforman: pensar que los clientes vienen y seguirán viniendo sólo porque la comida es buena o la decoración impactante. Prueben sino a dar buena comida y un servicio lento, o a tener el restaurante y sus aledaños sucios y descuidados, prueben con un servicio poco amable, o con un restaurante sin facilidades; salvo que no r."2 competencia, el fracaso está asegurado. Los grandes triunfadores de la restauración como ArtemiNolla, propietario de los más exitosos restaurantes de Barcelona, entienden y aplican la máxima que dice que el restaurante es la suma de cientos de pequeños s que dan forma a una idea o concepto de negocio, y que por tanto hay que trabajar los aspectos, no sólo el gastronómico³⁸.

Corno ya he comentado anteriormente, los clientes perciben el restaurante como un lucio en sí y no como un negocio disociado del servicio que presta, por este motivo o un restaurador o futuro restaurador decide abrir un nuevo restaurante debe en lugar comprender las características inherentes al producto, las partes de este producto global y como todos los elementos que lo conforman se deben unir y encajar romo resultado un concepto de negocio coherente y del gusto, en todos sus í. del público objetivo al que se dirige.

Uno de los aspectos más interesantes de la restauración y a la vez uno de los que introduce mayores dificultades en su gestión se centran en que el cliente escoge y

³⁸Cerra Javier, Tecnología del Servicio, Condiciones y situaciones que debe reunir un local para ser destinado Restaurante. Editorial Paraninfo 1977. Madrid Pag. 11 – 18

compra el restaurante por su globalidad como producto y sin embargo recibe un servicio de restauración³⁹.

En definitiva basan su elección, cuando es una primera vez, sobre todo en los factores tangibles del producto y sin embargo reciben un servicio, algo que, si no fuera por la comida, sería totalmente intangible. Por tanto, cuando hablamos de marketing de restaurantes nos acercamos infinitamente más al marketing de servicios que al marketing de productos tangibles. Este hecho nos hace tomar muy en serio las características inherentes que presenta un servicio de restauración.

3.3.1. EL RESTAURANTE DESDE LA PERSPECTIVA DEL MARKETING

Los clientes determinan el presupuesto que pueden gastar en un restaurante en función de su capacidad económica, del momento de consumo y, sobre todo, del motivo. No cabe duda que la experiencia de la mayoría de los clientes les permite, aunque sea de forma aproximada, determinar el valor total que esperan recibir de cada tipo de restaurante y el sacrificio que se les exigirá⁴⁰. Por otro lado, y de forma conceptual, el secreto del éxito de un restaurante reside en conseguir que los clientes salgan con la sensación de haber recibido un servicio y un producto superior en valor a lo que han pagado, en definitiva, que sientan que han hecho un buen negocio. Conseguido este objetivo los clientes volverán, pues nadie duda en volver a hacer buenos negocios, y en su acto de consumo repetitivo esperarán recibir el mismo valor, es decir esperan una consistencia que les asegure el valor. Si los clientes perciben consistencia repetirán con cierta frecuencia, lo que permitirá al restaurador, a través de los factores intangibles incorporados, crear unos lazos de relación, y en definitiva, un sentimiento muy positivo de los clientes hacia el restaurante capaz de provocar comportamientos de fidelidad. Finalmente estos comportamientos de fidelidad dan como resultado, tal como se verá en el último punto del capítulo, un crecimiento de los ingresos del restaurante y por tanto de la rentabilidad.

Si el restaurante consigue definir una propuesta de valor-sacrificio satisfactoria para los clientes, es consistente en su entrega, e implementa elementos intangibles

³⁹Cerra Javier, Tecnología del Servicio, Condiciones y situaciones que debe reunir un local para ser destinado Restaurante. Editorial Paraninfo 1977. Madrid Pag. 11 – 18

⁴⁰Vallsmadella, Josep María, Técnicas de Marketing y Estrategias para restaurantes, Editorial Prentice Hall, 2002 España pág. 16 -18.

capaces de crear lealtad, los clientes se comportarán de tal forma que provocarán que los ingresos del negocio crezcan en el tiempo. En definitiva, el conjunto de estas acciones y comportamientos crean «el flujo del éxito del restaurante».

3.4. ORGANIZACIÓN INTERNA DEL RESTAURANTE EN FUNCIÓN DE LAS EXPECTATIVAS DEL CLIENTE

Una de las principales misiones del marketing como disciplina es conseguir comportamientos de lealtad por parte de los clientes. Esta pretendida fidelidad, como ya se ha comentado, reside más en aspectos intangibles sumados a la inherente interacción del servicio que en el proceso de servicio desde su perspectiva técnica. Sin embargo la consistencia del servicio, sin ser el factor fidelizador, puede convertirse en el fin del éxito del restaurante si ésta no se alcanza.

De hecho los clientes previamente a entrar en un restaurante tienen definidas unas expectativas respecto de lo que van a recibir y respecto del coste monetario y del tiempo que van a invertir. Estas expectativas son el resultado de la experiencia acumulada por los clientes en anteriores visitas a nuestro restaurante y/ o a otros restaurantes, sumadas a las referencias recibidas y a los mensajes comunicativos lanzados por el propio negocio.

Estas expectativas incluyen la seguridad de que no van a suceder circunstancias que comprometan la propuesta de valor y el sacrificio presupuestado. Por esta razón los restauradores deben organizar las actividades internas del negocio, de forma que se asegure al máximo la calidad, tanto del producto principal como del servicio, a la vez que no se supere el tiempo preestablecido. Para conseguirlo debe organizarse la operativa de las actividades principales sobre procesos operativos.

Un proceso operativo es un conjunto de acciones organizadas, de forma racional en el tiempo y en el espacio, y definidas en su modo de ejecución con el máximo detalle.

Si analizamos la definición de proceso veremos que se compone de un conjunto de acciones racionalizadas en el tiempo y en el espacio, enfocado a cumplir un objetivo

¹Cerra Javier, Tecnología del Servicio, Condiciones y situaciones que debe reunir un local para ser destinado Restaurante. Editorial Paraninfo 1977. Madrid Pag. 11 – 18

(siempre según las expectativas del cliente), en el que está definido con detalle cómo y quién ejecuta cada acción. Para ilustrar el concepto podemos ver en el Cuadro 3.8. Un ejemplo de proceso de bienvenida y acomodamiento de unos clientes en un restaurante de nivel medio. Como se puede observar este proceso está compuesto de tres acciones, cada una de las cuales estará definida como mínimo con el detalle que vemos respecto a la acción.

El conjunto de procesos estructurados se plasma en los denominados manuales operativos del restaurante, que son la guía de cómo se implementan y se relacionan entre sí cada uno de los procesos y de quién debe ejecutar cada acción que tiene lugar en el restaurante.

- La creación de manuales que describen el desarrollo de todos los procesos operativos atiende a diversos objetivos:
- Asegurar la consistencia del servicio dando unas pautas de actuación a los empleados y evitando que éstos ejecuten un mismo proceso de forma distinta.
- Aportar utilidad en los procesos de formación e integración de los nuevos empleados.
- Establecimiento de las tareas a realizar por cada empleado y definición de las expectativas de trabajo de cada uno de los colaboradores.
- Marcar los estándares de calidad del servicio, pues detallan cómo realizar cada acción.
- Determinar costes y tiempos de cada proceso.

3.4.1 LOCALIZACIÓN DE UN RESTAURANTE

La localización del restaurante es, con toda seguridad, uno de los factores que más influirán en los resultados futuros del negocio. Ello se debe en parte a la necesidad de reducir el sacrificio del público acercando lo máximo posible el establecimiento a los targets seleccionados, y en parte a la necesidad de obtener locales que se ajusten a las características del concepto. Actualmente, en el ámbito de las grandes ciudades, la localización y obtención de locales apropiados se ha convertido en una tarea realmente difícil debido a varios factores: por un lado a la escasez de locales libres que dispongan de todos los permisos municipales para desarrollar un negocio

¹Cerra Javier, Tecnología del Servicio, Condiciones y situaciones que debe reunir un local para ser destinado Restaurante. Editorial Paraninfo 1977. Madrid Pag. 11 – 18

de restauración, por otro a la negativa de muchas comunidades de vecinos a la ubicación de un restaurante en su inmueble, y sobre todo a la evolución de los precios de alquileres y traspasos que en los últimos años han llegado a niveles no asumibles para todos los conceptos. Este panorama provoca que el montaje de un nuevo restaurante dependa en muchos casos, como punto de partida de la localización de una ubicación que reúna toda una serie de características que aseguren unas posibilidades de éxito, éstas son:

- Ubicación que minimice el sacrificio de desplazamiento y esfuerzo del público objetivo al que nos dirigimos.
- Local que reúna unas características físicas apropiadas para el tipo de restaurante que se quiere desarrollar: dimensión, reparto de espacios entradas, alturas, fachada y visibilidad, etc.
- Reglamentaciones municipales sobre salidas de humos, seguridad pública, incendios, recogidas de basuras, etc.
- Inversiones derivadas de la obra civil que se prevean amortizables.
- Alquileres y traspasos asumibles por la cuenta de resultados prevista.
- Un entorno que presente facilidades a los clientes potenciales y tenga capacidad de atracción: aparcamientos, transportes públicos, otros establecimientos detallistas, oferta de ocio, etc.

Todos estos factores confluyen en la conclusión de que la localización de restaurantes, sobre todo en las grandes ciudades, es una operación difícil y complicada, y sin embargo clave para la futura marcha del negocio.

La localización fuera del ámbito urbano tampoco está exenta de dificultad, y también debe ser tratada como una operación crítica. En el caso de ubicaciones rurales el factor de atracción es el ocio o el paisaje que puede ofrecer el entorno inmediato del establecimiento; el número de visitantes que se acercan a dichos parajes también depende de las facilidades que allí encuentren, entre ellas restaurantes⁴¹. Esto puede provocar que la fase de crecimiento de las ventas de

⁴¹Cerra Javier, Tecnología del Servicio, Condiciones y situaciones que debe reunir un local para ser destinado Restaurante. Editorial Paraninfo 1977. Madrid Pag. 11 – 18

estos restaurantes se concluya más lentamente que en los restaurantes ubicados en las ciudades o en concesiones.⁴²

En definitiva y, como veremos en el próximo apartado del capítulo, la localización del restaurante está íntimamente ligada al propio concepto de negocio, siendo la dependencia.

3.5. CATEGORÍAS DE LOS RESTAURANTES

La legislación hotelera clasifica los restaurantes según categorías:

- **Restaurante clásico.-** Se destaca la cocina tipo gourmet también conocidas como alta cocina o “cuisine”. Personal muy calificado, servicio de calidad y elevado precio.
- **Restaurante convencional (familiar).-** Ofrece servicios de comida y bebidas en turnos de almuerzos y cenas.
- **Étnico regional.-** Su característica primordial es que su oferta gastronómica es la típica de determinadas regiones o países.
- **Temático.-** Su oferta gastronómica, ambiente, decoración, etc. giran en torno a un tema determinado (música, deportes, cine, etc.)
- **Monoproducto.-** Estos establecimientos ofrecen el servicio de un producto como base principal de toda la oferta gastronómica.

3.5.1. LA RESTAURACIÓN MODERNA

FastFood.- Establecimientos típicos de la restauración moderna que sus características están determinadas para poder ofrecer un servicio rápido, asequible precio y en perfectas condiciones de higiene y calidad.

⁴²Vallsmadella, Josep María, Técnicas de Marketing y Estrategias para restaurantes, Editorial Prentice Hall, 2002 España pág. 16 -18.

Catering.- Se define como la actividad que se encarga de la prestación externa de servicios de comida preparada en cocinas centrales.

El catering surge en Estados Unidos a principio de los años 70. El ejército buscaba nuevas fórmulas de restauración para poder ofrecer a su personal la mejor atención, surge a partir de la investigación del personal de la NASA para poder proporcionar una alimentación equilibrada de calidad nutritiva aceptable a los astronautas durante los viajes espaciales.

TakeAway.- Establecimientos que se dedican a elaborar comidas para que el cliente pueda adquirir de forma inmediata llevar y consumir fuera del local.

“DeliveryFood”.- Dentro de este grupo se encuentran las empresas que se dedican al servicio de venta a domicilio.

3.6. ORGANIZACIÓN DEL RESTAURANTE

La restauración en la industria de la hospitalidad es importante, está considerada como el departamento de Alimento y Bebidas, conformado por algunas áreas dependiendo de la capacidad y categoría del establecimiento.

La Restauración en un hotel está conformada por las siguientes áreas:

- Cafetería
- Bares
- Discotecas
- Roomservice
- Banquetes
- Restaurantes.

El restaurante, cafetería y bar son puntos importantes de ventas, ya que es aquí donde se da salida a los productos elaborados en cocina. Su función básica es la de ofrecer el servicio de alimentos y bebidas en los horarios establecidos para

¹Cerra Javier, Tecnología del Servicio, Condiciones y situaciones que debe reunir un local para ser destinado Restaurante. Editorial Paraninfo 1977. Madrid Pag. 11 – 18

desayuno, almuerzo y cena, así como realizar los eventos especiales (banquetes, buffets) que el establecimiento vende.

Para ofrecer un servicio rápido y eficaz, es necesario distribuir el trabajo en el comedor asignando secciones (Rangos y sectores) al personal para evitar duplicaciones, delimitar responsabilidades y funciones.

Rango.- Está conformado por cuatro (4) mesas que puede variar de número según la categoría de establecimiento, que está atendido por un mesero y su ayudante.

Sector.- Esta sección se conforma de dos o tres rangos atendidos y supervisados por un capitán.

3.7. BRIGADA DE TRABAJO DE UN RESTAURANTE

Es un conjunto de personas, sea cual sea su categoría profesional, que forman la plantilla del restaurante.

Dentro de la brigada de comedor habrá que tener en cuenta las categorías profesionales y, como consecuencia de lo anterior, los rangos.

Las categorías profesionales que comprenden la plantilla del restaurante son:

- Jefe de comedor o Maestro Sala
- Segundo Jefe de Comedor
- Jefe de sector
- Camarero
- Sumeller
- Ayudante
- Aprendiz de Camarero

Estas categorías profesionales están dadas de acuerdo con las funciones de trabajo, responsabilidades, etc., de cada empleado, pero no significa que sea obligatorio el tener personas que ocupen todo el escalafón, pues como es lógico habrá establecimientos que, por su volumen, necesiten incluso disponer, el lugar de un segundo jefe de comedor, dos o más, mientras que otros establecimientos más

¹Cerra Javier, Tecnología del Servicio, Condiciones y situaciones que debe reunir un local para ser destinado Restaurante. Editorial Paraninfo 1977. Madrid Pag. 11 – 18

pequeños pero de la misma categoría podría suprimirse alguna categoría profesional.

3.7.1. JEFE DE COMEDOR O MAESTRE SALA

Es el encargado de ofrecer al cliente los servicios del restaurante. Como jefe de este departamento cuidara que el personal a sus órdenes cumpla con la máxima regularidad de su labor profesional, debiendo comunicar a la dirección las faltas que observe en los efectos o utensilios confiados a su custodia mediante inventario. Dominara el arte de trincar y cuidara de la buena presentación de los manjares; estará facultado para exigir del personal a sus ordenes la máxima disciplina y para imponer al mismo las correcciones que en su caso procedan, de acuerdo con la vigente legislación de trabajo. En los establecimientos de cinco y cuatro tenedores se les exigirá el conocimiento.

3.7.2. SEGUNDO JEFE DE COMEDOR

Su misión será analogaza a la del jefe de Comedor, siendo en definitiva un cooperador de la labor encomendada a este.

3.7.3. JEFE DE SECTOR

Asumirá, bajo la dirección del Jefe de Comedor, el servicio del sector que le haya sido confiado; trinchara personalmente las piezas que sean servidas en su sector, guardando en todo momento una gran disciplina y orden. En los establecimientos de cinco y cuatro tenedores deberá conocer un idioma, además del español.

3.7.4. CAMAREROS

Son los encargados de servir a la cliente, así como de atender a este en el caso de que no puedan hacerlo sus jefes inmediatos. Cuidara que el turno que se le confíe este siempre en orden, deberá poseer nociones elementales de cocina, en su aspecto teórico, para poder informar en todo momento al cliente sobre la confección de los distintos platos de la minuta o carta, poseerá la práctica necesaria para

¹Cerra Javier, Tecnología del Servicio, Condiciones y situaciones que debe reunir un local para ser destinado Restaurante. Editorial Paraninfo 1977. Madrid Pag. 11 – 18

trinchar las piezas de cocina más corrientes. En sus relaciones con el ayudante procurara enseñarle sus propios conocimientos, haciendo de él un perfecto colaborador. No será de su incumbencia en ningún momento la limpieza de la vajilla, cristalería, platería, etc., pero sí, en cambio, el repaso del citado menaje antes de ser utilizado.

3.7.5. SUMILLER

Tendrá idéntico cometido que el camarero, si bien refiriéndolo exclusivamente a la servicio de vinos y licores. Poseerá conocimientos amplios de todo cuanto concierna a su especialidad y deberá aconsejar al cliente los vinos más adecuados para cada minuta, siempre que sea solicitada su intervención, debiendo limitarse en los demás casos a presentar la lista de vinos y servirlos.

3.7.6. AYUDANTE

Es el encargado de transportar al comedor los servicios solicitados por el cliente de la cocina, bodega o economato, en caso de no existir personal adscrito especialmente a este servicio. Deberá cuidar de que no falten los cubiertos y menaje necesarios a este servicio. Deberá cuidar de que no falten los cubiertos y menaje necesario y procederá a su recogida una vez terminado el servicio; ayudará además al camarero a servir a los clientes los platos con guarnición separada, como legumbres, ensaladas, etc., poniendo en todo momento el máximo interés en adquirir los conocimientos profesionales necesarios para poder pasar en un futuro inmediato a una categoría superior.

3.7.7. APRENDIZ DE CAMARERO

Es el principiante de realizar con aplicación y obediencia los trabajos que sean encomendados por el personal de superior categoría, siempre que sean específicos de servicio de Comedor. Pondrá gran interés en completar su formación cuando sea necesario que uno o más trabajadores de los adscritos a la comedor se encarguen del servicio de comidas de los acompañantes domésticos de los viajeros y de todo personal de la empresa que efectúen comidas por cuenta de las misma,

¹Cerra Javier, Tecnología del Servicio, Condiciones y situaciones que debe reunir un local para ser destinado Restaurante. Editorial Paraninfo 1977. Madrid Pag. 11 – 18

este servicio será efectuado por un ayudante (en los establecimientos donde exista esta categoría profesional) auxiliado por los ayudantes necesarios y por riguroso turno.

3.8. APTITUDES DEL PERSONAL DE SERVICIO

Las aptitudes del personal de servicio están clasificadas en cuatro grupos

3.8.1. APTITUDES FÍSICAS

- Buena salud.
- Soltura y habilidad manual.
- Fortaleza.
- Resistencia para soportar largas jornadas de trabajo.
- Carencia de defectos físicos.

3.8.2. APTITUDES INTELECTUALES

- Buena memoria
- Nivel medio de estudios
- Facilidad y predisposición con los idiomas
- Excelente expresión oral
- Elegancia y corrección del lenguaje

3.8.3. APTITUDES PROFESIONALES

- Responsabilidad
- Ansia de superación y perfeccionamiento
- Disciplina y subordinación
- Dominio absoluto de emociones y temperamento durante el servicio.
- Amplio sentido de organización
- Predisposición y amor a la profesión.

¹Cerra Javier, Tecnología del Servicio, Condiciones y situaciones que debe reunir un local para ser destinado Restaurante. Editorial Paraninfo 1977. Madrid Pag. 11 – 18

- Tacto y tino para intuir los deseos del cliente
- Amabilidad y simpatía

3.8.4. APTITUDES MORALES

- Honestidad y honradez
- Compañerismo
- Autoridad y ecuanimidad
- Voluntad y perseverancia

Además las aptitudes mencionadas, el personal de restaurante hará gala en todo momento de unas buenas relaciones humanas tanto con compañeros, superiores y clientes.

3.9. NORMAS DE COMPORTAMIENTO FRENTE AL CLIENTE

Dadas las características especiales de esta profesión es necesario aplicar una serie de estándares orientados a satisfacer al cliente haciendo que su estancia en el restaurante sea lo más agradable posible.

3.9.1. REGLAS DE COMPORTAMIENTO

- Mostrarse correcto y educado
- Atender cortésmente al cliente
- Actuar con suficiente tacto y sutileza.
- Observar en completa discreción.
- Evitar mantener conversaciones de mal gusto con los clientes.
- Ejercitar la memoria
- El trato y atención deberá ser igual para todos.
- Mantener siempre el respeto al cliente.
- Bajo ninguna circunstancia se mantendrán discusiones con los clientes.
- No ignorar al cliente.

¹Cerra Javier, Tecnología del Servicio, Condiciones y situaciones que debe reunir un local para ser destinado Restaurante. Editorial Paraninfo 1977. Madrid Pag. 11 – 18

- No olvidar que antes, durante y después del servicio, el deber máximo del personal es mantener al cliente satisfecho.
- Tener siempre en cuenta: puntualidad, dignidad profesional, honestidad máxima, y orgullo del trabajo que se realiza.
- No podrá fumar ni beber durante el servicio.
- Aproveche las pausas de la comida o conversaciones para dirigirse al cliente en voz baja.
- Rascarse la nariz, cabeza, orejas, etc., son gestos incorrectos.
- No adopte posturas incorrectas: poner las manos en los bolsillos, arrimarse en la pared, apoyarse en las mesas o aparadores.

3.9.1.1. COMPORTAMIENTO CON LA EMPRESA

- Manipular correctamente el menaje y accesorios, el descuido puede representar grandes pérdidas.
- Comunicar a sus superiores los defectos o mal funcionamiento de su menaje y equipos.
- No comer ni beber los manjares y bebidas preparadas para el cliente.
- Ser honrado con la empresa y los clientes.
- Cumplir con el trabajo que se le haya asignado.
- No deberá ser generoso ni mezquino.

3.9.1.2. COMPORTAMIENTO CON LOS COMPAÑEROS Y SUPERIORES

- Recordar que no se trata de un trabajo individual sino en equipo
- En todo momento respetará y acatará las ordenes de sus superiores
- No corregir errores frente al cliente.
- Respetar a su compañero antes, durante y después de la jornada de trabajo.
- Ser puntual para que su compañero no haga el trabajo que le corresponde a usted.
- La honestidad es un valor que nos enseña a reconocer nuestros errores y no evadir responsabilidades.

¹Cerra Javier, Tecnología del Servicio, Condiciones y situaciones que debe reunir un local para ser destinado Restaurante. Editorial Paraninfo 1977. Madrid Pag. 11 – 18

3.10. CLASIFICACIÓN DE RESTAURANTES

De acuerdo con la Ordenación Turística los restaurantes se podrán clasificar de la siguiente forma:

LUJO: (Distintivo 5 tenedores colocados verticalmente uno al lado de otro)

PRIMERA: (Distintivo 4 tenedores verticalmente uno a lado del otro)

SEGUNDA: (Distintivo 3 tenedores colocados verticalmente uno a lado del otro)

TERCERA: (Distintivo 2 tenedores colocados verticalmente uno a lado del otro)

PRIMERA: (Distintivo 1 tenedor colocado verticalmente)

3.10.1. CONDICIONES MÍNIMAS QUE DEBEN REUNIR LOS RESTAURANTES DE LUJO (5 TENEDORES)

- Entada para los clientes, independiente de la del personal de servicio.
- Guardarropa
- Vestíbulo o Sala de Espera, en la cual podrá encontrarse instalado un bar
- Comedor con superficie adecuada a su capacidad, que permita un eficaz servicio, acorde con la categoría del establecimiento.
- Teléfono en cabina aislada
- Aire acondicionado
- Servicios sanitarios independientes, con instalaciones de lujo, para señoras y caballeros; con agua caliente y fría en los lavabos.
- Ascensor, si el establecimiento ocupa una segunda planta u otra superior del edificio.
- Decoración en armonía con el rango del establecimiento: muebles, alfombras, lámparas, tapicería, cubertería, vajilla, cristalería, y mantelería de gran calidad.
- Buffet frío, a la vista, en el comedor

¹Restaurante - Wikipedia, la enciclopedia libre es.wikipedia.org/wiki/Restaurante

- Flameadores para el servicio de las mesas. En todo caso el servicio se efectuar mediante el uso de la mesa auxiliar o gueridon
- Aquellos platos que lo requieran deberán salir de la cocina con cubrefuentes
- La cocina dispondrá de almacén y bodega con cámara frigorífica.
- Despensa.
- Cuarto frío con cámaras para carnes y pescados.
- Office.
- Mesa caliente
- Hornos.
- Gratinador.
- Parrilla para pescados y carnes.
- Batería de primera calidad y fregaderos.
- La extracción de humos y vahos estará garantizada en todo momento.
- El personal de servicio tendrá disposición de armarios roperos y aseos con ducha.
- Escalera de comunicación para el servicio, si el establecimiento tiene mas de una planta.
- Se ofrecerá una gran carta, con variedad de platos de la cocina internacional y otros.
- El personal de servicio, debidamente uniformado, será el necesario de acuerdo con la capacidad, circunstancias y rango del establecimiento.
- En todo caso el primer jefe de comedor deberá conocer el idioma francés e ingles.

3.11. TIPOS DE SERVICIO

Existen distintos tipos de servicios de mesa, según la forma de preparar, presentar y servir las bebidas y alimentos. De todos ellos, el más empleado a nivel mundial es el servicio a la rusa.

Servicio americano: así llamado al servicio sencillo asociado a los restaurantes estadounidenses, una simplificación del servicio a la rusa. La característica que distingue este servicio americano es su rapidez, la comida se prepara en la cocina y

¹Restaurante - Wikipedia, la enciclopedia librees.wikipedia.org/wiki/Restaurante

¹TIPOS DE SERVICIOS EN LOS RESTAURANTES « pO3tA
 ...princi10_.lacoctelera.net/post/2011/.../tipos-servicios-los-restaurantes

un camarero la lleva a la mesa de los comensales⁴³. Los entremeses se reducen al máximo y las reglas del servicio son muy sencillas. Servir los alimentos por la derecha, las bebidas por la derecha y retirar los platos por la izquierda. No se requiere de mucho personal porque el servicio no es complicado; este servicio lo encontramos en cafeterías, almacenes comerciales y en la mayor parte de los restaurantes.

Servicio francés: se asocia generalmente a la gastronomía francesa, aunque hoy en día es poco empleado incluso en Francia, más allá de en restaurantes clásicos de alto nivel. La principal característica de este servicio es que todo su menú es elaborado en el restaurante en presencia del cliente. Los ingredientes se traen de la cocina y se le muestran al cliente para su inspección. Posteriormente, son devueltos a la cocina, donde se preparan de una pieza. Una vez cocinados, el maître los presenta a los comensales, que eligen de entre lo presentado la cantidad que desean comer, de manera que el maître prepara la ración delante de los clientes y la sirve en su plato, sirviendo siempre por la izquierda⁴⁴. Este tipo de servicio precisa gran habilidad del personal para ser eficaz, y aún así requiere gran cantidad de personal; los camareros deben estar familiarizados con los ingredientes del menú y los métodos de preparación. El servicio francés es por todo ello muy caro y sólo se emplea en los restaurantes de más alto nivel.

Servicio a la rusa: Al sentarse a la mesa, los comensales encuentran con un plato vacío, el plato de servicio sobre el que se coloca una servilleta, así como toda la cubertería necesaria, a excepción de cubiertos de postre y, en algunas ocasiones, cubiertos específicos como lo son los cuchillos de carne o pescado. Se espera del comensal que nada más sentarse coloque la servilleta sobre su regazo. Tras elegir aquello que se va a comer, se retira el plato de servicio y se van trayendo los platos encargados siguiendo un orden específico usualmente: sopa y entremeses, primeros y segundos platos, postres. Los platos son servidos totalmente preparados y presentados, sin requerir ninguna acción por parte del servicio. Usualmente, según se vaya acabando de comer un plato, este es retirado y sustituido por el siguiente sin esperar al resto de comensales, aunque esto se vea afectado por los

⁴³ **Restaurante** - Wikipedia, la enciclopedia libre es.wikipedia.org/wiki/Restaurante

⁴⁴ TIPOS DE **SERVICIOS** EN LOS **RESTAURANTES** « p03tA
...princi10_.lacotelera.net/post/2011/.../tipos-servicios-los-restaurantes

tiempos del comedor y cocina; además, tradicionalmente se hace esperar para los entremeses y el plato principal. El maître actúa aquí de jefe de sala, pero no toma parte activa en servir platos, dado que estos vienen ya preparados y presentados de cocina. Los camareros sólo tienen que servir un plato ya preparado, por lo que se requiere de todo el personal una menor formación. El chef y el personal de cocina se encargan del emplatado y la presentación, y en general tienen mayor protagonismo que en el servicio a la francesa. Es por ello que este servicio, mucho más dinámico, es el más empleado hoy en día.

Servicio a la inglesa: en este servicio, el cliente se encuentra una mesa con un plato de servicio vacío y toda la cubertería necesaria, pero a diferencia del servicio a la rusa, en este caso el camarero sirve los alimentos al cliente desde una fuente o bandeja. Los alimentos se sirven por la izquierda⁴⁵. La presentación de plato se pierde, y como el servicio es muy incómodo tanto para camarero como para comensal, el servicio a la inglesa sólo es empleado en algunos banquetes.

3.12. HISTORIA DEL RODIZIO

Existen muchas historias sobre el Rodizio, pero la más conocida es la que nos sitúa en los años 70 y que dice que un camarero se había equivocado en una orden de varios clientes debido a la gran cantidad de gente que había en el restaurante, llevando los platos de una mesa a otra, confundiendo continuamente. Para evitar problemas mayores el encargado decidió servir todos los platos que estaban siendo pedidos en todas las mesas del restaurante, disimulando el fallo del camarero y complaciendo a los clientes. Actualmente no hay una traducción de Rodizio o Espeto Corrido.⁴⁶

De acuerdo a estos datos podríamos decir que es el origen de este servicio conocido como "Rodizio", aunque en otros países como Brasil se lo conozca como: Espeto Corrido.

⁴⁵ pO3tA uRbAn0000000000000 - La Cocteleraprinci10_lacoctelera.net/

⁴⁶ Rodizio - Vento Haragano www.ventoharagano.com/es/home-espanol/rodizio acceso el 20 de noviembre del 2011.

Sobre la definición exacta de la misma manera es de acuerdo al lugar donde se la expida puede ser un servicio ilimitado y continuo a precio fijo, donde el cliente puede elegir varios tipos de comidas hechas "al Gaucho".

Existen lugares en los que disponen de un doble "disco de control para controlar el ritmo de las comidas de cada mesa". El lado verde muestra al camarero que debe empezar a servir las carnes asadas, mientras que el lado rojo indica un momento de parada. Siempre puedes volver a poner el "disco" en verde y los camareros empezarán a ofrecerte comida nuevamente.

3.12.1. CARACTERÍSTICAS DE RODIZIO

Rodizio es un tipo de servicio originario de Brasil y Portugal.

La regla fijada en este tipo de locales es pagar un precio fijo y posteriormente ser servido sobre un plato tantas veces como deseé el cliente y pueda comer.

A menudo este tipo de servicio se ofrece también en las churrascarías.

En Lima hay varios locales con este servicio como Rocky's, El Sheraton y otros más.

El Rodizio se parece al Buffet en lo que concierne al pago fijo, la diferencia es que en los bufets uno mismo se sirve y en el Rodizio, los mozos te llevan a la mesa las carnes.

En un Rodizio pagas y te sientas, al cliente se le otorga una tarjeta con dos colores, Rojo / verde, si cuando pasa el mozo tu tarjeta está en verde, el mozo te sigue sirviendo, si el mozo pasa y tu tarjeta está en Rojo, ya no te sirve, es algo así como un semáforo para ir comiendo. Así no te amontonas de comida.

3.12.2. SERVICIO RODIZIO



El rodizio es un tipo de servicio en restaurantes característico, principalmente, de Brasil y Portugal. Tiene en común con el servicio en que se paga un precio fijo. Los camareros sirven las carnes sobre tablas, o en el mismo spiedo en el que fueron asadas. Los comensales tiene derecho a servirse libremente las guarniciones y los postres, ubicados en grandes mesas centrales. Los restaurantes con servicio tipo rodizio tienen un menú en base a carnes (cerdo, ternera, cordero y pollo) asadas. A los restaurantes que utilizan este sistema se los conoce como churrascarias

¹¹pO3tA uRbAn000000000000 - La Coctelera princi10_lacoctelera.net/

¹Rodizio - Vento Haragano www.ventoharagano.com/es/home-espanol/rodizio acceso el 20 de noviembre del 2011.

3.13. RESTAURANTE SAN PIETRO SOCORRO – BRASIL

HISTORIA

El restaurante San Pietro fue creado en el año 1998 se destaca por el arte culinario del sur de Brasil nace de la tradicional churrasquería ya conocida por su originalidad y sazón la cual obtiene un título de 5 tenedores es uno de los mejores restaurantes ubicados en la ciudad de Socorro-Brasil

Cuenta con atención personalizada con sistema de servicio rodizio con un ambiente familiar.

LOCALIZACION

La churrasquería San Pietro se encuentra ubicado en la ciudad de Socorro a 130 kilómetros de la ciudad de Sao Paulo

MISIÓN

Es ofrecer el mejor servicio de arte culinario con una atención personalizada y con los mejores estándares de calidad en los productos para satisfacción de los clientes

VISIÓN

Posicionarse en el mercado internacional como una de las cadenas de restaurantes con más alto reconocimiento de marca a través del sabor y calidad de sus recetas, sus menús y su cultura de servicio, generando así los más altos retornos financieros a la inversión de sus accionistas.

CARACTERÍSTICAS DEL RESTAURANTE

- Ofrece servicio Rodizio
- Cuenta con amplia visibilidad, permitiendo una publicidad directa al consumidor.
- El servicio se basa en distintas clases de carnes, embutidos y otros platos a elección y cantidad que el cliente disponga, pagando un precio fijo por esto, dejando aparte la bebida.
- En el restaurante San Pietro también cuenta con servicio de catering service
- Se realizan eventos privados el cual el cliente lo reserva directamente
- Su Target es de clase social media y alta
- Capacidad de 120 personas

MANUAL DE LOS EMPLEADOS

La administración en general del negocio, selección y contratación del personal de servicio, compras, control de inventarios, supervisión conjunta con el Chef, Motivación del Personal, Revisión de Instalaciones, Trato directo con el cliente, encuestando el servicio y calidad de los alimentos en las horas pico, apoya a cualquier área que esté presionada y elaborar reportes de resultados

PROCESO PARA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL

Es formalizar con apego a la ley la futura relación de trabajo para garantizar los intereses y derechos tanto del trabajador como de la empresa

Cuando aceptaron las partes es necesario integrar su expediente de trabajo.

La contratación llevara a cabo entre la organización y el trabajador.

La duración de contrato será por tiempo indeterminado o determinado.

El contrato deberá ser firmado por el gerente general directo y el trabajador

RESPONSABILIDADES DEL EMPLEADOR

Debe cumplir con las siguientes responsabilidades:

- Asegurar la salud y seguridad de sus empleados quienes tal vez sean afectados por sus actividades en los servicios alimenticios.
- Realizar una valoración de riesgos para identificar cualquier peligro y poner en práctica procedimientos para controlar y monitorear riesgos;

PERFIL PROFESIONAL DEL PERSONAL DE SERVICIO

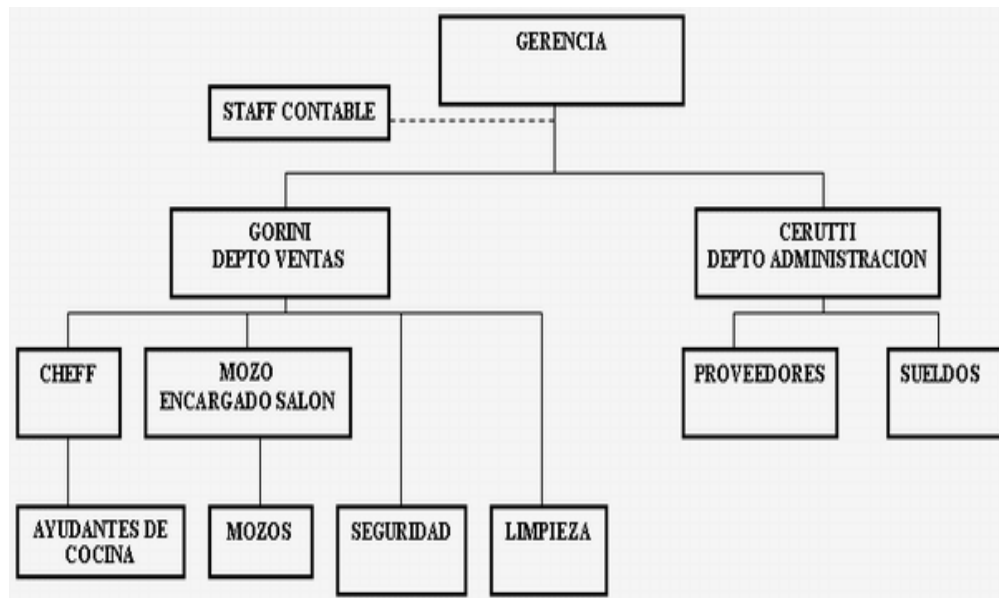
El personal cuenta con el respaldo de una empresa sólida y en vías de expansión lo cual le permite capacitarse en todos los campos para convertirse en mano de obra especializada con proyección de exportación:

- Personal capacitado en servicio rodizio
- Nivel superior de educación.
- Manejo de dos idiomas
- Dominación en técnicas de servicio rodizioy montajes de servicios especiales.
- Conocimientos de gastronomía, enología, tecnología de las bebidas alcohólicas y coctelería.

HABILIDADES Y DESTREZAS DEL PERSONAL DE SERVICIO

- Tener suficiente conocimiento para manejar los equipos del restaurante
- Tener su mise place perfecto
- Deberá conversar con el comensal a la llegada a la mesa
- Atención con esmero, cortesía,(entregar la carta o menú con una sonrisa)
- Tratar al cliente de la mejor manera durante su visita

ORGANIGRAMA DEL RESTAURANTE



MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO DEL RESTAURANTE

Comedor

- Mesas cuadradas ovaladas y rectangulares
- Sillas
- Gueridones
- Mesas para buffet de ensaladas y mariscos
- Mesas para buffet de postres
- Mesa para buffet de guarniciones

Cada salón cuenta con su estación grande de

- Cubertería
- Loza
- Petige menaje
- Mantelería color blanco

Equipamiento de cocina

- Parrillas
- Hornos

- Cocinas con plancha
- Freidores
- Refrigeradores
- Congeladores
- Detector de humo
- Extractor de olores
- Maquina lavatrastos

DISTRIBUCIÓN DEL MOBILIARIO

- Comodidad del comensal.
- Facilidad de movimientos en la mesa durante el servicio.
- Espacio suficiente para retirar las sillas en los momentos de sentarse y abandonar la mesa.
- Espacio suficiente para la presentación del servicio.
- Como el servicio es rodizio se requiere una separación mayor de las mesas para comodidad del mesero al momento de servir las carnes.
- Buena estética del conjunto.
- Se tendrá en cuenta la forma y dimensión del local, así como columnas y elementos decorativos para conseguir una distribución de las mesas ordenadas y que resulte agradable, influyendo así en la impresión del cliente al entrar al restaurante.
- Aprovechamiento del espacio

DECORACION

La Churrascaría San Pietro cuenta con una decoración formal adecuada al establecimiento con un ambiente agradable y acogedor para la satisfacción de sus clientes

Susparedes están pintadas de colores vivos

Iluminación elegante de alto nivel con lámparas grandes y visibles

ORGANIZACIÓN FÍSICA DEL RESTAURANTE

SALONES

La Churrasquería San Pietro cuenta con dos salones para eventos especiales, todo tipo de clientes que uno de ellos es el salón VIP donde puede albergar a unas 80 personas

Salón de para todo tipo de clientes y para eventos especiales

Capacidad para 70 personas



Accesibilidad

- Área para fumadores y no fumadores
- Aire acondicionado;
- Música

SALA VIP

Capacidad para 50 personas

Este salón solo se da servicio a empresarios, ejecutivos, eventos privados



ISLA DE LAS ENSALADAS Y GUARNICIONES.



BARRA



También cuenta con:

- Sala de espera
- Servicios higiénicos para damas y caballeros
- Servicio de parqueadero
- Juegos infantiles

MENÚ QUE OFRECE CHARRASCARÍA SAN PIETRO

Es especializado en carnes preparadas a la parrilla al estilo brasileño a partir de la idea del asado en palo o churrasco típico de Brasil con 17 diferentes tipos de cortes de carne de res, cerdo, pollo, y cordero de la más alta calidad, además de un amplio buffet que incluye 20 tipos de ensaladas, guarniciones, diferentes tipos de mariscos, que hace que sus clientes entren a un lugar tranquilo acogedor y de elegancia donde podrán encontrar las mejores experiencias gastronómicas

Las selectas y variedad de postres, bebidas, cócteles, son servidos a la carta según la elección de cada cliente, sin dejar de lado que además cuenta con una cava abastecida con la más selecta gama de vinos para paladares más sofisticados

ENSALADAS (26 tipos)

- Ensalada Cesar
- Ensalada verde
- Ensalada italiana
- Ensalada Caprese
- Ensalada de pasta
- Ensalada de espinacas y lentejas
- Ensalada de nopales
- Ensalada de tomates y albahaca
- Ensalada de champiñones con jamón y aceitunas
- Ensalada primavera
- Ensalada de papa con huevo
- Ensalada de camarones con guisantes
- Ensalada de verduras fritas
- Ensalada de arroz al curry
- Ensalada de lechuga con aderezo de mostaza dulce
- Ensalada de queso, jamón y palmito
- Ensalada carioca
- Ensalada de batata
- Ensalada de legumbres frescas

CARNES (17 cortes de carnes)

- Lomo de res
- Cordero
- Cerdo
- Pollo

MARISCOS

- Langosta
- Langostino
- Camarones
- Calamar
- Atún
- Salmon

- Tilapia

GUARNICIONES

- Arroz blanco
- Arroz brasileño
- Arroz verde
- Frejol negro
- Papas salteadas

POSTRES

- Puding de leche condensada
- Panqueques de arroz relleno
- Torta de vainilla y chocolate al ron
- Bananas asadas

COCTELES

- Caipiriña brasileña (elaborada con cachaza licor originario de Brasil)
- Martini
- Cuba libre
- Coctel de durazno
- Caipiriña de maracuyá

CARTA DE VINOS

La Churrasquería San Pietro posee una variedad de vinos que ofrece a sus clientes. Nuestro Somellier tendrá el placer de presentar las opciones de vinos que puedan acompañar a su comida y pueda degustar y ayudara en la opción del mejor vino.

VINOS TINTOS

BRASIL

- Pizzato Merlot
- Pizzato Cabernet Sauvignon
- PizzatoTannat
- PizzatoConcentus
- Pizzato Fausto Cabernet Sauvigno

CHILE

- Domaine Conte Selec. Bar. Carmenere
- Viña Maipo Reserva Carmenere
- Viña Maipo Carmenere
- Torreón de Paredes, Reserva Carmenere
- Viña Maipo Cabernet Sauvignon
- Torreón de Paredes, Reserva Cabernet Sauvignon
- Torreón de Paredes Reserva Privada Cabernet Sauvignon
- Gran Reserva Viña Maipo Gran Devocion Cabernet

ARGENTINA

- FamíliaZuccardi Q Tempranillo
- San José Tempranillo/Shiraz
- Santa Júlia Reserva Tempranillo
- Cruz Alta Malbec
- BaudronMalbec
- TrumpreterMalbec

3.14. RESTAURANTE TORO PARTIDO QUITO

HISTORIA

Fue creado do en Diciembre de 1984 por iniciación de fiestas de Quito su primer establecimiento estuvo ubicado en la Veintemilla y Amazonas su propietario es el Sr. Gui Almeida este restaurante se destaca como churrascaría y también está considerado un restaurante de lujo de 5 tenedores.

LOCALIZACION

Se encuentra ubicado en la ciudad de Quito en la calle Carrión y 9 de Octubre.

MISIÓN

Es un restaurante comprometido con la innovación la creatividad no dejando a un lado sobrepasar las expectativas de nuestros clientes con altos estándares de calidad en sus carnes, embutidos para la satisfacción de los consumidores donde sobrepasan las expectativas del cliente.

VISIÓN

La visión de restaurante Toro Partido es ser reconocidos como un restaurante original, sólido y profesional, con calidad humana y principios éticos, que ofrece servicios y productos de excelencia.

Lograr una empresa altamente productiva, innovadora, competitiva y dedicada para la satisfacción plena de nuestros clientes.

CARACTERÍSTICAS DEL RESTAURANTE

- Ofrece servicio rodizio
- Considerado Restaurante de Lujo
- Servicio a domicilio
- Su target es de clase media-alta
- Capacidad de 100 personas
- Ofrece eventos contratados
- Decoración estilo clásico gaucho

ORGANIGRAMA DEL RESTAURANTE



MANUAL DE EMPLEADOS

La contratación de los de empleados.- es muy importante la selección, contratación, capacitación y desarrollo de talentos del personal que laborará en el negocio, por lo tanto realiza un programa de recursos humanos, en el que se determina:

- La descripción de cada puesto de trabajo, el cual deje ver una idea general de los servicios y las responsabilidades de cada persona.
- Las habilidades especiales del personal o alguna capacitación anteriormente recibida.
- La escala de sueldo, para lo cual es recomendable estar informado de los índices de sueldos en su área.
- El empleado debe llenar una solicitud de empleo, aunque haya presentado su curriculum o sea alguien conocido. La solicitud también lo ayudará a verificar sus currículos; comparándolos y asegurándose de que la información concuerde.

PERFIL PROFESIONAL DEL PERSONAL DE SERVICIO

El personal que trabaja en este establecimiento son personas nacionales y extranjeras pero de preferencia contratan a personas extranjeras con estudios superiores que cumplan con las reglas establecidas que tenga el restaurante

- Personal con estudios superiores
- Saber dos idiomas
- Tener suficiente conocimiento de servicio rodizio
- Buena condición física y salud
- Edad entre 22 a 30 años

HABILIDADES Y DESTREZAS DEL PERSONAL DE SERVICIO

- Conocimientos de todos los ítems que vende
- Contacto con el cliente desde el instante que llega, dándole una grata bienvenida, servicio y despedida

- Debe ser un buen vendedor, eficiente al aconsejar y ofrecer sugerencias
- Saber tomar las ordenes correctamente
- Gusto por su trabajo y conocimientos para la calidad de sus productos que ofrece el establecimiento
- Trabajo impecable y rapidez
- Puntualidad
- Cortes y educado al dirigirse al cliente, debe usar el vocabulario adecuado para lograr una relación formal y amigable con el cliente.

MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO DEL RESTAURANTE

El mobiliario de este establecimiento cuenta:

- Comedor
- Mesas (cuadradas y rectangulares)
- Sillas
- Aparadores
- Mesas para buffet de ensaladas
- Mesas para buffet para postres

DISTRIBUCIÓN DEL MOBILIARIO

La colocación de mesas, sillas y muebles en general dentro del restaurante debe hacerse de tal forma que consigan

- Comodidad del comensal.
- Facilidad de movimientos en la mesa durante el servicio.
- Espacio suficiente para retirar las sillas en los momentos a sentarse y abandonar la mesa
- Espacio suficiente para la presentación del servicio.
- Como el servicio es rodizio se requiere una separación mayor de las mesas para comodidad del mesero al momento de servir las carnes
- Buena estética del conjunto.
- Se tendrá en cuenta la forma y dimensión del local, así como columnas y elementos decorativos para conseguir una distribución de las mesas

ordenadas y que resulte agradable, influyendo así en la impresión del cliente al entrar al restaurante.

- Aprovechamiento del espacio

Estaciones completas que constan de:

- Cubertería
- Mantelería color blanco
- Cubremantelería color anaranjado
- Vajilla

Equipamiento de cocina

- Cocinas industriales con plancha y parrilla
- Hornos
- Un refrigerador
- Lavaderos

DECORACION

El restaurante Toro Partido posee una decoración estilo argentino gaucho

Sus paredes están pintadas con colores oscuros y con diseño de la fiesta taurina que fue inspiración incluso para el nombre del restaurante

Iluminación directa, elegante con lámparas grandes de cristal

ORGANIZACIÓN FÍSICA DEL RESTAURANTE

Sala de espera de clientes



Salón para todo tipo de clientes

Capacidad para 60 personas

Música



SALA VIP

Capacidad para 20 personas

Cuando hay eventos privados ofrecen servicio en este salon pero cuando no hay reservacion uyilizan todo tipo de clientes



ISLAS DE ENSALADAS Y POSTRES



MENÚ QUE OFRECE TORO PARTIDO

Básicamente el restaurante Toro Partido se basa en carnes y embutidos

Menú costo de \$21.96

SOPAS Y CREMAS

Consomé de pollo

Crema de champiñones

Crema de espárragos

CARNES

5 tipos de carne (lomo fino, cerdo, cordero, pollo) acompañado con papas salteadas

GUARNICIONES

Papas salteadas

Arroz blanco

BUFFET DE ENSALADAS

Ensalada rusa

Ensalada de col morada

Ensalada de pepinillo

Ensalada de rábanos

Ensalada de mellocos

Ensalada cesar

Ensalada criolla

POSTRES

Frutillas con crema

Gelatina

Pastel de naranja

Higos con queso

Tiramisú

Mouse de frutilla

Mouse de chocolate

LICORES

Whisky

Vodka

Ron

Tequila

Brandy

VINOS TINTOS

Gato blanco

Casillero del diablo

Concha y toro

Sangría

4. CUADRO COMPARATIVO

| BRASIL SAN PIETRO | ECUADOR TORO PARTIDO | ANÁLISIS COMPARATIVO |
|--|---|--|
| <p>HISTORIA Fue creado en el año 1998 se destaca por el arte culinario del sur de Brasil nace de la tradicional churrasquería ya conocida por su originalidad y sazón la cual obtiene un título de 5 tenedores es uno de los mejores restaurantes ubicados en la ciudad de Socorro-Brasil</p> | <p>HISTORIA Fue creado do en Diciembre de 1984 por iniciación de fiestas de Quito su primer establecimiento estuvo ubicado en la Veintemilla y Amazonas su propietario es el Sr. Gui Almeida este restaurante se destaca como churrasquería y también está considerado un restaurante de lujo de 5 tenedores.</p> | <p>Como se puede observar en el cuadro los dos restaurantes son considerados 5 tenedores, lo que les da una característica similar, aunque sin embargo el Restaurante Toro Partido de nuestro país sea mucho más antigua.</p> |
| <p>UBICACIÓN La churrasquería San Pietro se encuentra ubicado en la ciudad de Socorro - Brasil.</p> | <p>UBICACIÓN Actualmente se encuentra ubicado en la ciudad de Quito en la calle Carrión y 9 de Octubre.</p> | <p>Es evidente que por tratarse de dos instituciones diferentes y de orígenes distintos (Brasil y Ecuador) su localización es distinta sin embargo se puede mencionar que los dos restaurantes están ubicados en sectores estratégicos y de renombre.</p> |
| <p>MISIÓN Es ofrecer el mejor servicio de arte culinario con una atención personalizada y con los mejores estándares de calidad en los productos para satisfacción de los clientes</p> | <p>MISIÓN Es un restaurante comprometido con la innovación la creatividad no dejando a un lado sobrepasar las expectativas de nuestros clientes con altos estándares de calidad en sus carnes, embutidos para la satisfacción de los consumidores donde sobrepasan las expectativas del cliente.</p> | <p>El Restaurante San Pietro ofrece a sus comensales calidad en sus productos además de una atención personalizada. El Toro Partido por su parte sumisión es la innovación la creatividad y claro esta los altos estándares de calidad. De esta forma se puede evidenciar un similar objetivo de los sitios que es la calidad.</p> |
| <p>VISIÓN Posicionarse en el mercado internacional como una de las cadenas de restaurantes con más alto reconocimiento de marca a través del sabor y calidad de sus recetas, sus menús y su cultura de servicio, generando así los más altos retornos financieros a la inversión de sus accionistas.</p> | <p>VISIÓN La visión de restaurante Toro Partido es ser reconocidos como un restaurante original, sólido y profesional, con calidad humana y principios éticos, que ofrece servicios y productos de excelencia. Lograr una empresa altamente productiva, innovadora, competitiva y dedicada para la satisfacción plena de nuestros clientes.</p> | <p>En cuanto a la visión el restaurante San Pietro busca ser un lugar que sea reconocido al nivel internacional, mientras el Toro partido se enfoca a nivel nacional y original. Los dos restaurantes buscan un bienestar financiero a nivel empresarial.</p> |

| | | |
|---|---|---|
| <p>CARACTERÍSTICAS DEL RESTAURANTE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ofrece servicio Rodizio • Cuenta con amplia visibilidad, permitiendo una publicidad directa al consumidor. • El servicio se basa en distintas clases de carnes, embutidos y otros platos a elección y cantidad que el cliente disponga, pagando un precio fijo por esto, dejando aparte la bebida. • En el restaurante San Pietro también cuenta con servicio de catering service. • Se realizan eventos privados el cual el cliente lo reserva directamente • Su Target es de clase social media y alta • Capacidad de 120 personas. | <p>CARACTERÍSTICAS DEL RESTAURANTE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ofrece servicio rodizio • Considerado Restaurante de Lujo • Servicio a domicilio • Su target es de clase media-alta • Capacidad de 100 personas • Ofrece eventos contratados • Decoración estilo gaucho. | <p>El servicio que ofrece los dos restaurantes es el Rodizio, además de ser considerados restaurantes 5 tenedores de lujo, con su target de clase social media – alta.</p> <p>Entre sus diferencias estas: El restaurante San Pietro posee mayor espacio para su clientela que es de 120 mientras que el Toro Partido solo cuenta con 100, además de contar con servicio a domicilio.</p> |
| <p>MANUAL DEL EMPLEADOS</p> <p>La administración en general del negocio, Selección y contratación del personal de servicio, Capacitación, Compras, Control de Inventarios, Supervisión Conjunta con el Chef, de los alimentos y su pronta preparación, Motivación del Personal, Revisión de Instalaciones, Trato directo con el cliente, encuestando el servicio y calidad de los alimentos, en las horas pico, apoya a cualquier área que este presionada, Elabora reportes de resultados</p> | <p>MANUAL DE EMPLEADOS</p> <p>El personal de esta institución deberá realizar un programa de recursos humanos, en el que se determina: la descripción de cada puesto de trabajo, el cual deje ver una idea general de los servicios y las responsabilidades de cada persona, además las habilidades especiales del personal o alguna capacitación anteriormente recibida también la escala de sueldo, para lo cual es recomendable estar informado de los índices de sueldos en su área.</p> | <p>Es evidente que estos dos Restaurantes cuentan con gran capacitación para sus empleados en todos los aspectos como responsabilidad, calidad, capacitación, organización control, todo estos que son necesarios para un buen funcionamiento del local.</p> |
| <p>PROCESO PARA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL</p> <p>Es formalizar con apego a la ley la futura relación de trabajo para garantizar los intereses, derechos tanto del trabajador como de la empresa.</p> | <p>PROCESO PARA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL</p> <p>La contratación de los de empleados es muy importante la selección, contratación, capacitación y desarrollo de talentos del personal que</p> | <p>De la misma manera el proceso para la contratación del personal es minuciosa en los dos casos, porque se rigen cumpliendo con los</p> |

| | | |
|---|---|---|
| <p>Cuando ya se aceptaron las partes es necesario integrar su expediente de trabajo. La contratación llevara a cabo entre la organización y el trabajador. La duración de contrato será por tiempo indeterminado o determinado. El contrato deberá ser firmado por el gerente general directo y el trabajador</p> | <p>laborará en el negocio. El empleado debe llenar una solicitud de empleo, aunque haya presentado su curriculum o sea alguien conocido. La solicitud también lo ayudará a verificar sus currículos; comparándolos y asegurándose de que la información concuerde.</p> | <p>parámetros exigidos por la ley. En el caso del Toro Partido solicita llenar y presentar la hoja de vida mientras que el San Pietro el ingreso para trabajar en este restaurante selo realiza directamente con los dueños.</p> |
| <p>PERFIL PROFESIONAL DEL PERSONAL DE SERVICIO</p> <p>El personal cuenta con el respaldo de una empresa sólida y en vías de expansión lo cual le permite capacitarse en todos los campos para convertirse en mano de obra especializada con proyección de exportación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Personal capacitado en servicio rodizio • Nivel superior de educación. • Manejo de dos idiomas • Dominación en técnicas de servicio rodizio y montajes de servicios especiales. • Conocimientos de gastronomía, enología, tecnología de las bebidas alcohólicas y coctelería. | <p>PERFIL PROFESIONAL DEL PERSONAL DE SERVICIO</p> <p>El personal que trabaja en este establecimiento son personas nacionales y extranjeras pero de preferencia contratan a personas extranjeras con estudios superiores que cumplan con las reglas establecidas que tenga el restaurante</p> <ul style="list-style-type: none"> • Personal con estudios superiores • Saber dos idiomas • Tener suficiente conocimiento de servicio rodizio • Buena condición física y salud • Edad entre 22 a 30 años. | <p>En cuanto al perfil profesional del personal de servicio por tratarse de un restaurante especializado en servicio rodizio, por tanto deben tener el suficiente conocimiento en este campo para el mejor servicio a sus clientes.</p> <p>Sin embargo en el Toro Partido uno de los requisitos es la edad que debe oscilar entre los 22 y 30 años para su ingreso al trabajo.</p> |
| <p>MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO DEL RESTAURANTE</p> <p>Comedor</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mesas cuadradas ovaladas y rectangulares • Sillas • Gueridones • Mesas para buffet de ensaladas y maricos • Mesas para buffet de postres • Mesa para buffet de guarniciones <p>Cada salón cuenta con su</p> | <p>MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO DEL RESTAURANTE</p> <p>Comedor</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mesas (cuadradas y rectangulares) • Sillas • Aparadores • Mesas para buffet de ensaladas • Mesas para buffet para postres <p>Estaciones completas que constan de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cubertería | <p>Como se estableció en el marco teórico de esta investigación todo restaurante debe contar con un inmobiliario y equipamiento adecuado, como se puede evidenciar los dos restaurantes cuentan con todo lo necesario como mesas, sillas, mesas para buffet de ensaladas, mesas para buffet para postres, etc. podemos apreciar que el restaurante San Pietro cuenta con gueridones. Como</p> |

| | | |
|--|---|---|
| <p>estación grande de</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cubertería • Loza • Petige menaje • Mantelería color blanco <p>Equipamiento de cocina</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parrillas • Hornos • Cocinas con plancha • Freidores • Refrigeradores • Congeladores • Detector de humo • Extractor de olores • Máquina lavatrastos | <ul style="list-style-type: none"> • Manteles color blanco • Cubremanteles color anaranjado • Vajilla <p>Equipamiento de cocina</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cocinas industriales con plancha y parrilla • Hornos • Un refrigerador • Lavaderos | <p>característica de este lugar.</p> |
| <p>DISTRIBUCIÓN DEL MOBILIARIO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comodidad del comensal. • Facilidad de movimientos en la mesa durante el servicio. • Espacio suficiente para retirar las sillas en los momentos de sentarse y abandonar la mesa. • Espacio suficiente para la presentación del servicio. • Como el servicio es rodizio se requiere una separación mayor de las mesas para comodidad del mesero al momento de servir las carnes. • Buena estética del conjunto. • Se tendrá en cuenta la forma y dimensión del local, así como columnas y elementos decorativos para conseguir una distribución de las mesas ordenadas y que resulte agradable, influyendo así en la impresión del cliente al entrar al restaurante. • Aprovechamiento del espacio | <p>DISTRIBUCIÓN DEL MOBILIARIO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comodidad del comensal. • Facilidad de movimientos en la mesa durante el servicio. • Espacio suficiente para retirar las sillas en los momentos a sentarse y abandonar la mesa • Espacio suficiente para la presentación del servicio. • Como el servicio es rodizio se requiere una separación mayor de las mesas para comodidad del mesero al momento de servir las carnes • Buena estética del conjunto. • Se tendrá en cuenta la forma y dimensión del local, así como columnas y elementos decorativos para conseguir una distribución de las mesas ordenadas y que resulte agradable, influyendo así en la impresión del cliente al entrar al restaurante. • Aprovechamiento del espacio | <p>De la misma manera la comodidades la principal característica de estos sitios de lujo, con espacios amplios aprovechando al máximo su ambiente cálido y de buen gusto.</p> |

| | | |
|---|---|---|
| <p>ORGANIZACIÓN FÍSICA DEL RESTAURANTE</p> <p>SALONES</p> <p>La Churrasquería San Pietro cuenta con dos salones para eventos especiales, todo tipo de clientes que uno de ellos es el salón VIP donde puede albergar a unas 80 personas</p> <p>Salón de para todo tipo de clientes y para eventos especiales Capacidad para 70 personas Accesibilidad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Área para fumadores y no fumadores • Aire acondicionado; • Música <p>SALA VIP</p> <p>Capacidad para 50 personas Este salón solo se da servicio a empresarios, ejecutivos, eventos privados.</p> <p>Isla de las ensaladas y guarniciones. Barra Sala de espera Servicios higiénicos para damas y caballeros Servicio de parqueadero Juegos infantiles</p> | <p>ORGANIZACIÓN FÍSICA DEL RESTAURANTE</p> <p>SALONES</p> <p>Salón para todo tipo de clientes Capacidad para 60 personas Música</p> <p>SALA VIP</p> <p>Capacidad para 20 personas Cuando hay eventos privados ofrecen servicio en este salon pero cuando no hay reservacion uyilizan todo tipo de clientes</p> <p>Islas de ensaladas y postres Sala de espera de clientes Servicios higiénicos para damas y caballeros Servicio de parqueadero</p> | <p>Como se menciono al principio una de las diferencias de estos dos restaurantes esta en el espacio físico, sin embrago cuentan con salones para todo público y la sala VIP. Lo que hace a estos dos sitios lugares distinguidos y confortables para visitar.</p> |
| <p>MENÚ QUE OFRECE CHARRASCARÍA SAN PIETRO</p> <p>Es especializado en carnes preparadas a la parilla al estilo brasileño a partir de la idea del asado en palo o churrasco típico de Brasil con 17 diferentes tipos de cortes de carne de res, cerdo, pollo, y cordero de la más alta calidad, además de un amplio buffet que incluye 20 tipos de ensaladas, guarniciones, diferentes tipos de mariscos, que hace que sus clientes entren a un lugar tranquilo</p> | <p>MENÚ QUE OFRECE TORO PARTIDO</p> <p>Básicamente el restaurante Toro Partido se basa en carnes y embutidos</p> <p>Menú costo de \$21.96 Sopas o cremas</p> <p>CARNE 5 tipos de carne (lomo fino, cerdo, cordero, pollo) acompañado con papas salteadas y arroz</p> <p>BUFFET DE ENSALADAS</p> | <p>Este punto es el que más se puede encontrar diferencias como son:</p> <p>SAN PIETRO: ofrece mayor variedad de menú como es 26 tipos de ensalada 17 tipos de cortes de carne, variedad de guarniciones, postres, cocteles especialmente la Caipiriña bebida característica de este país, una extensa carta de vinos tanto de Brasil como de otros.</p> |

| | | |
|---|---|---|
| <p>acogedor y de elegancia donde podrán encontrar las mejores experiencias gastronómicas</p> <p>Las selectas y variedad de postres, bebidas, cócteles, son servidos a la carta según la elección de cada cliente, sin dejar de lado que además cuenta con una cava abastecida con la más selecta gama de vinos para paladares más sofisticados</p> <p>ENSALADAS (26 tipos) CARNES (17 cortes de carnes) lomo de res, cordero, cerdo, pollo</p> <p>MARISCOS: Langosta, langostino, camarones, calamar, atún, salmón, tilapia</p> <p>GUARNICIONES: Arroz blanco, arroz brasileño, arroz verde, frejol negro, papas salteadas.</p> <p>POSTRES: Puding de leche condensada, panqueques de arroz relleno, torta de vainilla y chocolate al ron, bananas asadas.</p> <p>COCTELES: Caipiriña brasileña (elaborada con cachaza licor originario de Brasil), martini, cuba libre, coctel de durazno, caipiriña de maracuyá.</p> <p>CARTA DE VINOS.- De países como Brasil, Chile y Argentina</p> | <p>BUFFET DE POSTRES</p> | <p>En el Restaurante Toro partido en cambio su especialidad son las carenes y embutidos cuentan con 5 tipos de carne, buffet de ensaladas, y buffet de postres.</p> |
| <p>DECORACIÓN</p> <p>Ambiente acogedor, iluminación elegante, formal y casual. Colores vivos y cálidos.</p> | <p>DECORACIÓN</p> <p>La decoración es elegante con un tinte gaucho, infundido en las fiestas taurinas que se celebran en nuestra ciudad, inspiración incluso para el nombre del restaurante.</p> | <p>Los dos establecimientos son distintos en cuanto a su decoración pero no por ello dejan de ser elegantes y acogedoras.</p> |

4.1 CONCLUSIONES

- En Brasil se pudo observar que el personal hotelero demuestra una actitud positiva creativa y espíritu de servicio.
- Conocer sobre los distintos procesos que se emplean en los restaurantes contribuye al mayor conocimiento ya sea en el caso del restaurante San Pietro como en el restaurante Toro Partido dos instituciones de alimentos y bebidas que se caracterizan por su calidad y excelencia en sus productos y servicio.
- Es importante señalar sobre los dos restaurantes designados para el estudio comparativo que cuentan con atención personalizada con sistema de servicio Rodizio con un ambiente familiar.
- Las carnes en su mayoría son las mismas, se diferencian por el tipo de preparación y corte.
- Los menús que ofrecen los dos restaurantes tienen un precio alto sin embargo el cliente puede disfrutar de la variedad de carnes hasta finalizar su consumo.
- Adquirir la información necesaria para este trabajo defiende carrera, los propietarios de los establecimientos en estudio colaboraron con la orientación en los procesos de servicio.

4.2 RECOMENDACIONES

- El instituto ITHI debe seguir con el proyecto de pasantías internacionales, motivando e incentivando a los estudiantes el cual ayuda a tener mayor conocimiento y experiencia en lo que se refiere a las distintas carreras que ofrece la institución.
- El restaurante Toro Partido debe implementar un plan de marketing con mejores estrategias de mercado para ser reconocido a nivel nacional e internacional.
- Los propietarios de establecimientos que ofrecen servicio de alimentos y bebidas deben reunirse periódicamente para analizar el servicio que están brindando al comensal y trabajar de manera organizada ya que en este proceso el cliente decide ser un consumidor constante.
- Se recomienda para todo tipo de establecimientos implementar más espacio físico, disponga de una ornamentación interna y externa de modo que el cliente se sienta a gusto y satisfecho durante su visita.
- El restaurante Toro Partido debe incrementar la variedad de vinos.

5. BIBLIOGRAFÍA

- Cerra Javier, Tecnología del Servicio, Condiciones y situaciones que debe reunir un local para ser destinado Restaurante. Editorial Paraninfo 1977. Madrid Pag. 11 – 18
- Vallsmadella, Josep María, Técnicas de Marketing y Estrategias para restaurantes, Editorial Prentice Hall, 2002 España pág. 16 -18.
- BRASIL - Comunidad Internacional Reiki Dragón Rojorakukeireiki.ning.com/group/Brasil. Acceso el 12 de noviembre del 2011.
- Perfil de Brasil dragonmart.org/spain/show.asp?id=173 Brasil acceso el 15 de noviembre del 2011.
- Región Nordeste de Brasil - Wikipedia, la enciclopedia libre es.wikipedia.org/wiki/Región_Nordeste_de_Brasil
- BRASIL 2issuu.com/belinda26/docs/jovenes_viajeros_de_2.2. acceso el 24 de noviembre del 2011.
- Geografía Brasil Embajada de Brasil www.embajadadebrasil.org/Geografia-debrasil-10.html acceso el 13 de noviembre del 2011.
- IDIOMA - BRASIL HIPERTEXTO GRADO 9-03 sites.google.com/site/brasilhipertextogrado903/idioma
- Brazil | Los países de nuestros alumnos terrae.blogia.com/2011/041301-brazil.php
- Turismo en Socorro, Información y Guía de Viaje de Socorro - Brasil ...www.brasilcontact.com/destinies/saoPaulo/es_socorro.html
- Socorro (São Paulo) - Enciclopedia Encydia-Wikilingue, de socorro ...es.encydia.com/pt/Socorro_(São_Paulo) acceso el 11 de enero del 2012.
- ASPECTOS-GENERALES-DE-ECUADOR internacional.universia.net › ... › Datos de ciudades › Ecuador
- turismo: Ecuador macaguss.blogspot.com/p/ecuador_04.html
- ESTO ES ECUADOR www.sudamericanatours.com/es/esto...ecuador.../13-esto-es-ecuador- acceso el 22 de diciembre del 2011.
- Población « Trabajo de Estructura de la c.(ECUADOR) estructuraecuador.wordpress.com/category/poblacion/
- Regiones Naturales del Ecuador perso.wanadoo.es/e/jc2630/regiones.htm
- La biodiversidad de Ecuador www.e-travelware.com/ztravel/ecuador.htm
- Oriente - ECUADOR wenmer.galeon.com/ecuador4_3.htm
- La Región Amozonica - Visita Ecuador https://www.visitaecuador.com/index.php?hasta=220...0...
- Amazonía fragilidad de la belleza - DISCOVERING ECUADOR www.discoveringecuador.com/amazonia/a_amazon.htm
- ECUADOR Maravillosos www.eleca2000.20m.com/ecuador.htm acceso el 21 de enero del 2012.
- Aspecto Social Economico Politico Y Cultural Del Ecuador ...www.buenastareas.com › Temas Variados. Acceso el 23 de enero del 2012.

- El turismo en Ecuador www.icex.es/FicherosEstaticos/auto/0806/turismo_24335_.pdf. acceso el 29 de noviembre del 2011.
- LOS ANDES Y LA COSTA PACÍFICA SUDAMERICANA: web.usal.es/.../RG5%20-%20Los%20andes%20y%20la%20costa%20... acceso el 31 de noviembre del 2011.
- Restaurante - Wikipedia, la enciclopedia libre es.wikipedia.org/wiki/Restaurante
- TIPOS DE SERVICIOS EN LOS RESTAURANTES « pO3tA ...princi10_.lacoctelera.net/post/2011/.../tipos-servicios-los-restaurantes
- pO3tA uRbAn0000000000000000 - La Coctelera princi10_.lacoctelera.net/
- Rodizio - Vento Haragano www.ventoharagano.com/es/home-espanol/rodizio acceso el 20 de noviembre del 2011.
- ¿Qué es un Rodizio? www.deperu.com/abc/restaurantes/476/que-es-un-rodizio - Perú. Acceso 24 de enero del 2012.
- De Platos: BrasayLeña Churrascarías deplatos.blogspot.com/2011/09/brasaylena-churrascarias.html servicio de rodizio, acceso el 12 de noviembre 2011.

ANEXOS

FOTO 1 CUIDAD DE SOCORRO



Autor: Cristina Albuja

Fecha 16 de Agosto del 2010

FOTO 2 ENTRADA A LA CUIDAD DE SOCORRO



Autor Cristina Albuja

Fecha 16 de Agosto del 2010

FOTO3 IGLESIA DEL CENTRO DE SOCORRO



Autor Cristina Albuja

Fecha: 16 de Agosto del 2010

FOTO4 MIRADOR DE CRISTO REDENTOR



Autor: www.socorro.br.com

Fecha 16 de Agosto del 2010

FOTO 5 SAO PAULO



Autor Cristina Albuja

Fecha: 15 de Agosto 2010

FOTO 6 SAO PAULO



Autor Cristina Albuja

Fecha 15 de Agosto del 2010

FOTO 7 CUIDAD DE SANTOS



Autor:Cristina Albuja

Fecha 18 de Agosto

FOTO 8 PARQUE DE SANTOS



Autor Cristina Albuja

Fecha 18 de Agosto del 2010

FOTO 9 PLAYA DE SANTOS



Autor Cristina Albuja

Fecha 19-20 de Agosto del 2010

RIO DE JANEIRO

FOTO 10 COPACABANA



Autor Cristina Albuja

Fecha 26 de Agosto del 2010

FOTO 11 CRISTO CORCOBADO



Autor Cristina Albuja

Fecha 26 de Agosto del 2010

FOTO 12 CRISTO CORCOBADO



Autor Cristina Albuja

Fecha 26 de Agosto del 2010