

**INSTITUTO TECNOLÓGICO
INTERNACIONAL DE TURISMO Y
HOTELERÍA**



CARRERA DE GASTRONOMÍA

**ANÁLISIS COMPARATIVO ENTRE LA VENTA
DE COMIDA AMBULANTE EN LA CALLE
PASEO AHUMADA DE SANTIAGO DE CHILE Y
EL PARQUE LA CAROLINA EN QUITO**

**TESIS DE GRADO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO
DE TECNÓLOGA EN GASTRONOMÍA**

AUTORA: CASAHUALPA SÁNCHEZ ANA LUCÍA

TUTOR: CHEF DAVID PAZ

**QUITO – ECUADOR
2010**

ANA LUCÍA CASAHUALPA SÁNCHEZ
CARRERA DE GASTRONOMÍA

DEDICATORIA

El presente informe lo dedico a mis padres, que con mucho esfuerzo y amor me apoyaron en mi vida estudiantil ya que gracias a ellos culmino una etapa más en mi vida y a Dios que ha sido el pilar fundamental para mí.

AGRADECIMIENTO

Doy gracias a Dios por permitirme ver cada mañana la luz de sol, a mis padres por el apoyo tan grande que me han brindado día a día y a mi hermana que me ayudado en el desarrollo del informe.

Señor: David Paz

TUTOR DEL TRABAJO DE 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 autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

Chef. David Paz

QUITO, 28 DE OCTUBRE DEL 2010

AUTORÍA

Yo, Ana Lucía Casahualpa Sánchez autora del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente,

Ana Lucía Casahualpa Sánchez

QUITO, 28 DE OCTUBRE DEL 2010

ACTA DE CESION DE DERECHOS DEL TRABAJO FIN DE CARRERA

Conste por el presente documento la cesión de los derechos en Trabajo Fin de Carrera, de conformidad con las siguientes clausulas:

PRIMERA: El señor Chef. DAVID PAZ, por sus propios derechos, en calidad de Tutor del Trabajo fin de Carrera; y la señorita ANA LUCIA CASAHUALPA SANCHEZ, por sus propios derechos, en calidad de autora del Trabajo Fin de Carrera.

SEGUNDA:

UNO.- La señorita ANA LUCIA CASAHUALPA SANCHEZ, realizó el Trabajo Fin de Carrera Titulado: “**ANALISIS COMPARATIVO ENTRE LA VENTA DE COMIDA AMBULANTE EN LA CALLE AHUMADA DE SANTIAGO DE CHILE Y EL PARQUE LA CAROLINA EN QUITO**”, para optar por el título de TECNÓLOGA EN GASTRONOMIA en el Instituto Tecnológico Internacional de Turismo y Hotelería ITHI, bajo la tutoría del señor Chef. DAVID PAZ.

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

TERCERA: Los comparecientes, Chef. DAVID PAZ en calidad de Tutor del Trabajo Fin de Carrera, y la señorita ANA LUCIA CASAHUALPA SANCHEZ, como autora del mismo, por medio del presente instrumento, tiene a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el Trabajo Fin de Carrera titulado “**ANALISIS COMPARATIVO ENTRE LA VENTA DE COMIDA AMBULANTE EN LA CALLE AHUMADA DE SANTIAGO DE CHILE Y EL PARQUE LA CAROLINA EN QUITO**” y conceden autorización para que el ITHI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

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

Chef. DAVID PAZ

Srta. ANA CASAHUALPA

QUITO, 28 DE OCTUBRE DEL 2010

ÍNDICE GENERAL

DEDICATORIA	III
AGRADECIMIENTO	IV
CERTIFICA	V
AUTORÍA.....	VI
ACTA DE CESION DE DERECHOS DEL TRABAJO FIN DE CARRERA	VII
ÍNDICE GENERAL.....	VIII
INTRODUCCIÓN.....	10
1. JUSTIFICACIÓN.....	11
2. OBJETIVOS.....	11
2.1 OBJETIVO GENERAL	11
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	12
3. MARCO TEÓRICO	12
3.1 Chile	12
Datos generales.....	12
3.1.1 Ventas ambulantes en el sitio de influencia.	15
3.2 Ecuador.....	19
3.2.1 Parque La Carolina.....	19
4. ANÁLISIS COMPARATIVO	29
4.1 Recetas originales de los productos.....	29
4.1.1 Alimentos que se expenden en la Calle Paseo Ahumada.....	29
4.1.2 Productos que se expenden en el Parque la Carolina.	30
4.2 Resultados de las encuestas	36
4.3 Factores.....	45
4.3.1 Demanda	45
4.3.2 Oferta.....	46
4.3.3 Precio.....	47
4.3.4 BPM	47

5.	CONCLUSIONES.....	51
10.	RECOMENDACIONES.....	53
11.	BIBLIOGRAFIA.....	54
	ANEXOS	55

INTRODUCCIÓN

El presente análisis tiene como objetivo comparar las ventas de comidas ambulantes en la Calle Paseo Ahumada de Santiago de Chile y el Parque la Carolina en Quito dando a conocer las condiciones en que se expenden los diversos productos en los sitios antes mencionados y las preferencias que tiene los consumidores por la variedad de productos que se comercializan.

Para la realización del análisis comparativo se aplicará el método de la observación y la técnica de la encuesta en los sitios de influencia.

Paseo Ahumada es una calle muy transitada y popular en la ciudad de Santiago de Chile, en donde se comercializan productos ambulantes muy consumidos por las personas que transitan a diario por ese lugar, aquí podemos encontrar tres clases de productos; mote con huesillo, maní enconfitado y almendras enconfitadas; mientras tanto en el parque La Carolina en la ciudad de Quito es visitada por las familias ecuatorianas, tanto días ordinarios como fines de semana y días feriados, cuenta con espacios verdes donde las personas realizan actividades deportivas, museos y juegos infantiles. También podemos encontrar gran variedad de productos a precios populares, desde golosinas como espumillas hasta ceviche de chochos.

1. JUSTIFICACIÓN

La realización del análisis comparativo es con el propósito de investigar la venta de comida ambulante en la Calle Paseo Ahumada de Santiago de Chile y el Parque La Carolina en Quito para determinar los productos que en estos sitios se expenden.

Es necesario aplicar un estudio piloto en la Calle Paseo Ahumada de Santiago de Chile por el corto tiempo que se dispone para la investigación, al igual que se aplicará en el Parque La Carolina; en este caso por la aglomeración de personas que visitan este sector dificultando segmentar la población.

Las ventas ambulantes que existen en estos dos sectores se han convertido en una fuente principal de ingresos para las personas que no cuentan con un trabajo fijo pero que tienen la capacidad para realizar una tarea independiente, pero a su vez bajo las normas establecidas por el Municipio de Quito y siguiendo factores de manipulación de alimentos que convierten a estos productos en aptos para el consumo.

Con la investigación que se realizará, se podrá conocer los productos que se expenden dentro de los sitios de influencia, sus precios, su demanda y las condiciones en las que se expenden los mismos.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GENERAL

Comparar las ventas de comidas ambulantes que existe en el Parque la Carolina con las ventas de comida ambulante de la Calle Paseo Ahumada en Santiago de Chile utilizando el método de la observación y la técnica de la encuesta.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Investigar los gustos y preferencias que tienen las personas en la comida ambulante en Quito y Santiago de Chile.
- Analizar los datos estadísticos obtenidos mediante la técnica de la encuesta sobre la venta de comida ambulante en el Parque la Carolina de Quito y la Calle Paseo Ahumada de Santiago de Chile.
- Establecer el lugar donde se comercializa la mayor variedad de productos ambulantes.

3. MARCO TEÓRICO

3.1 Chile

Datos generales

Chile se encuentra ubicado al Sur de América, su capital es Santiago de Chile. Limita al norte con Perú, al este con Bolivia y Argentina, al oeste con el Océano Pacífico y al Sur con el Paso Drake¹. Posee territorios insulares tales como archipiélago Juan Fernández, las islas Desventuradas, la isla Sala y Gómez y la isla de Pascua, las dos últimas ubicadas en la Polinesia, teniendo en total una superficie de 755.838,7 km².

Su idioma oficial es el español, tiene una población de 17.094.275 habitantes, su moneda oficial es el peso chileno cuyo valor con relación al dólar fluctúa entre los 518 -530 pesos por dólar.

¹ Tramo de mar que separa América del Sur de la Antártida, entre el cabo de Hornos (Chile) y las islas Shetland del Sur (Antártida).

Chile se extiende 4200 km en una franja estrecha por la cordillera de los Andes, ubicada en el cinturón de fuego una zona altamente sísmica y volcánica la que ha provocado en el último año un sismo ocurrido a las 03:34:17 hora local, del sábado 27 de febrero de 2010, que alcanzó una magnitud de 8,8 M_w , cerca de la ciudad de Concepción la misma que quedó destrozada. Debido a que Chile tiene infraestructuras antisísmicas no sufrió grandes daños en las otras ciudades, considerada en la actualidad uno de los países más seguros de América.

En Chile podemos encontrar la Plaza de Armas (**Ver anexo 1**) considerado el centro histórico de Chile, rodeado por las calles Paseo Ahumada, Estado, Catedral y 21 de Mayo, siendo un lugar muy visitado por su infraestructura colonial tanto francesa como inglesa. Aquí se encuentra ubicada la Catedral Metropolitana de Santiago (**Ver anexo 2**), los antiguos edificios gubernamentales de la Colonia, el Correo Central, el Museo Histórico Nacional y la Ilustre Municipalidad de Santiago. En torno a la Plaza de Armas se encuentran locales comerciales y el sector denominado la Pequeña Lima debido a la gran cantidad de migrantes Peruanos que en esta zona habitan.

También encontramos el Palacio de la Moneda en donde se encuentra ubicada la sede de la Presidencia de la República de Chile (**Ver anexo 3**), siendo la única edificación de estilo neoclásico italiano puro existente.

En Chile posee varios atractivos turísticos muy conocidos a nivel mundial, como es la ciudad turística de Valparaíso (**Ver anexo 4**), un puerto en donde podemos encontrar embarcaciones de otros países así como submarinos alemanes, etc., también encontramos la muy conocida Casa del Poeta Pablo Neruda “La Sebastiana” (**Ver anexo 5**) convertida en un museo de Arte muy visitado tanto por turistas nacionales como extranjeros.

Los cerros en Valparaíso son un atractivo turístico muy visitado puesto que cuenta con ascensores para subir que funcionan por medio del peso de las personas en forma

de poleas (**ver anexo 6**), el acceso a este transporte tiene un costo de 100 pesos chilenos, en la cima del cerro se puede observar restaurantes, artesanías y un mirador para contemplar el puerto.

En la ciudad de Valparaíso se encuentra la muy conocida comuna de Viña del Mar en donde se encuentra ubicado el mundialmente conocido Casino Viña del Mar inaugurado en 1930 siendo uno de los primeros casinos existentes en Chile, por otro lado en esta ciudad se realiza el Festival Internacional de la Canción de Viña del Mar ubicado en la Quinta Vergara (**Ver anexo 7**), el anfiteatro fue construido en la década de los 60 y reconstruida en el año 2000, no sufrió daños de gran importancia ante el terremoto ocurrido en el último año.

Chile es un país mundialmente conocido por la producción del vino, los mejores viñedos se encuentran ubicados en seis valles en el centro del país como son el Valle de Casablanca, Valle del Maipo, Valle del Maule, Valle de Curicó, Valle del Rapel y Valle de Colchagua en los mismos que se cultivan variedades de uvas francesas. Los vinos chilenos se clasifican en tres categorías: los vinos con denominación de origen, los vinos sin denominación de origen y los vinos de mesa, obtenidos a partir de uva de mesa. Según su categoría, las etiquetas pueden mostrar menciones de zonificación, cepa, año de cosecha y la expresión "Embotellado en Origen". Chile es el país que pese a la extinción de la cepa carménère en Europa mantuvo la cepa haciéndola exclusiva de este país.

La principal productora y exportadora de vinos en Latinoamérica y una de las 10 compañías de vino a nivel mundial es **Concha y Toro S. A. (Ver anexo 8)**, compañía controladora de la viña homónima establecida en Chile. La compañía alcanzó su reconocimiento popular gracias a sus vinos Casillero del Diablo y Don Melchor pertenecientes al Valle del río Maipo.

Calle Paseo Ahumada

Es una vía de exclusivo uso peatonal enclavada en el centro de Santiago de Chile, entre la Plaza de Armas de Santiago y la Alameda del Libertador Bernardo O'Higgins en sentido norte-sur, así mismo en sus dos extremidades se encuentran las estaciones de metro Universidad de Chile y Plaza de Armas. Es considerada la calle de referencia más activa y comercial del centro de la ciudad y cuenta con el precio de arriendo/ventas de oficinas más caro de Latinoamérica.

Se estima que diariamente transitan por esta arteria un millón de personas. Debido a su alta congestión se ha convertido en centro clave de los vendedores ambulantes en donde encontramos varios artículos entre ellos alimentos preparados como mote con huesillos (bebida típica de Chile), almendras y maní enconfitados que son expendidos en carritos.

3.1.1 Ventas ambulantes en el sitio de influencia.

La inserción al mercado laboral del sector popular tanto en la Calle Ahumada en Santiago de Chile como en el parque la Carolina en Quito se genera principalmente a partir del comercio callejero o del llamado ambulante; que no es otra cosa que el aprovechamiento que hacen los sectores populares de la informalidad en un doble sentido. La localización de la actividad comercial en el espacio público sin que se reconozca las rentas y el intercambio comercial sin el pago de los aranceles e impuestos y todo esto para la venta de productos a precios convenientes a una importante demanda popular cautiva.

El parque la Carolina es un espacio privilegiado para esta actividad económica porque en ellos se logra una integración de convivencia familiar, de amistad; es un lugar recreativo tanto deportivo como cultural para compartir con nuestros seres queridos.

Esta situación ha conducido al crecimiento desmesurado del comercio callejero en el lugar de influencia, al extremo que podemos encontrar varios productos como los famosos cevichochos, pinchos, algodón de azúcar, espumillas, granizados, jugos de frutas, agua de coco, manzanas acarameladas, salchipapas. Lo que hoy en día se ve el crecimiento del empleo informal por las ventajas que se dan ya que no necesitan un lugar fijo para las ventas evitando pagar un arriendo y otros gastos que ocasiona una reducción en sus ganancias.

Lo mismo sucede en la Calle Paseo Ahumada situada en el país de Chile donde se comercializa como ventas ambulantes el muy popular mote con huesillo, almendras y maní enconfitados siendo el de mayor consumo y producción el mote con huesillo.

Ventajas

- No necesitan de un lugar fijo (local comercial) para sus ventas.
- Se evitan de pagar una renta o impuestos prediales por el local.
- No pagan impuestos que el gobierno exige a todo comerciante formal.
- Sus ganancias son mayores por menos gastos.
- Se pueden movilizar de un lugar a otro dando a conocer sus productos de venta
- Tienen mayor clientela por su bajo precio.

Desventajas

- Exceso de vendedores ambulantes en su respectivo lugar de influencia, carentes de cualquier control.
- Las condiciones de higiene son de dudosa procedencia, abundan en puntos estratégicos de la ciudad como lugares de espectáculos deportivos y musicales, parques, entre otros.
- Muchos de esos comercios exhiben los alimentos en la vía pública sin protección alguna de salubridad

- La manipulación tampoco ayuda a prevenir intoxicaciones: por lo general no se utilizan ni guantes ni pinzas, y las manos que tocan la comida son las mismas que manejan el dinero.
- La venta ambulante ilegal de alimentos representa, también, una competencia desleal respecto del comerciante que acata las normas y paga sus impuestos. Pero, además, esa invasión implica la ocupación ilegal del espacio público de la ciudad.

3.1.1.1 Productos que se expenden en la Calle Paseo Ahumada

3.1.1.1.1 Mote con huesillos

El mote con huesillos es una bebida refrescante chilena, no alcohólica, que se compone de una mezcla de jugo acaramelado, con mote de trigo y duraznos deshidratados, llamados *huesillos*. Cuando el huesillo es sin semilla, cuesco, hueso o carozo, se les llama descarozados. También en algunas ocasiones se le suele poner ciruelas deshidratadas, pero esta es menos consumida. Otra opción moderna es usar duraznos en conserva. Ambos productos corresponden a un clima mediterráneo como el del centro de Chile. Antiguamente se podía sustituir el azúcar por miel. Se sirven en un vaso y se facilita una cuchara para sacar el mote y partir en trozos el huesillo para comerlo.

Por lo general se vende en stands, puestos o carritos, en la Calle Ahumada en Santiago de Chile, y es un refresco muy popular en el verano. Cuando alcanzan mayor éxito, los stands suelen publicitarse como el Rey del Mote con Huesillos.

Es muy extendida su preparación doméstica para consumo familiar, partiendo de mote preparado y huesillos que solo necesitan ser rehidratados.

Sus precios varían de Ch\$400, 500, 600, y 1200, sus ventas fluctúan de 100 y 120 vasos diarios.

Figura N° 1



Fuente: Paseo Ahumada

Elaborado: Autora del Informe

3.1.1.2 Almendras y maní enconfitadas

Las almendras y el maní enconfitadas se los vende en carritos que permanecen en un lugar fijo, se los expenden en fundas de papel, el producto lo encontramos caliente y recién elaborado. En cada carrito encontramos la miel de panela en su punto para la preparación de almendras o maní. El precio del maní enconfitado es de Ch\$300 pesos y el precio de las almendras enconfitadas es de Ch\$500 pesos. Sus ventas fluctúan de 40 a 60 unidades de cada producto diarias.

Figura N° 2



Fuente: Paseo Ahumada

Elaborado: Autora del Informe

3.2 Ecuador

3.2.1 Parque La Carolina

El lugar en el que se asienta el parque fue hace no más de un siglo parte de la hacienda "La Carolina", propiedad de la familia Jijón, Condes de Casa Jijón, y llevaba este nombre como apelación al Vizcondado de la Carolina Malagueña, concedido en 1784 por Carlos III a Miguel de Jijón y León, quiteño que adquirió en 1771 algunos terrenos en el límite urbano a la Municipalidad de Málaga. Hasta 1920 el área estaba destinada a tierras de pastoreo de ganado, debido principalmente a las docenas de ciénagas y lagunillas que existían en el lugar, y que hacían imposible un uso diferente.

Para la década de 1930, la ciudad de Quito seguía extendiéndose cada vez más al norte, y la familia Jijón decide entonces vender la hacienda por partes, para permitir así, el desarrollo de la urbe moderna. El municipio decide entonces expropiar dichos retazos de la antigua hacienda de los Condes en 1935, y transformarla, es así como

nace el Parque La Carolina, con un nombre que hacía alusión al antiguo nombre de las tierras.

Con la inauguración del Centro Comercial Iñaquito (CCI), en 1971, el sector tomó un carácter eminentemente comercial, y las familias quiteñas que salían a dar una vuelta por el nuevo centro de consumo, decidían quedarse en las parcelas aún desorganizadas de la antigua hacienda convertida en parque, ubicadas junto al CCI, para divertirse sanamente al aire libre. Es entonces que se ve la necesidad de una planificación moderna apropiada para cubrir las demandas de la ciudadanía, y el municipio emprende la reestructuración del parque en 1976, en la que se incluyó los predios del Hipódromo de Quito que funcionó hasta 1974.

El Parque La Carolina cuenta con un área de 30.000 metros cuadrados, es decir 67 ha de terreno, "La Carolina" es el parque urbano más grande del país y uno de los de mayor extensión en América del Sur. El parque está enmarcado por las avenidas De Los Shyris, Eloy Alfaro, Amazonas, República y Naciones Unidas. Durante la semana, acoge a deportistas habituales quienes disfrutan de la atmósfera tranquila que ofrece el lugar por las mañanas. Mientras que los fines de semana, recibe aproximadamente a 50.000 personas.

Dentro de la composición espacial del parque, se pueden diferenciar siete grandes zonas:

- La zona deportiva.- Ubicada junto a la avenida De Los Shyris en donde encontramos una docena de canchas para realizar deportes como futbol, básquetbol o baloncesto, voleibol y tenis.
- Zona Aeróbica.- Ubicada junto a la avenida Amazonas en donde podemos encontrar zonas verdes con implementos adecuados para la práctica de aeróbicos.

- Zona infantil.- Ubicada junto al Centro Comercial Iñaquito (CCI) y las canchas de tenis en donde encontramos un grupo de jugos infantiles como resbaladillas, columpios, sube y bajas, escaleras chinas, etc. En esta área también se exhiben viejos tractores, retroexcavadoras y aplanadoras recicladas, en las que los niños pueden hacer realidad el sueño de subir en maquinaria pesada sin correr ningún riesgo.
- Zona de la laguna.- Ocupa toda la esquina sur del parque, en el triángulo formado por las avenidas República y Eloy Alfaro, en donde podemos dar un divertido y relajante paseo en canoa.
- Zona de patinaje.- Ubicada junto a la intersección de las avenidas De Los Shyris y Eloy Alfaro, en donde los jóvenes pueden disfrutar de sus patines, patinetas y bicicletas ya que cuenta con una plataforma que incluye desniveles y un túnel que permite dar una vuelta de 180 °.
- Zona de estacionamiento.- cuenta con 5 estacionamientos, estratégicamente ubicados.

Además dentro del parque podemos encontrar otros atractivos como el Jardín Botánico, el Museo Ecuatoriano de Ciencias Naturales, el Vivárium y el Avión de Fantasía, Parque Náutico, Cruz del Papa.

Dentro del Parque La Carolina podemos encontrar gran cantidad de vendedores ambulantes que expende sus productos unos diariamente y otros los fines de semana y días feriados, los vendedores se encuentran ubicados a lo largo del parque principalmente en la zona de la Laguna, la zona de aeróbicos y la zona deportiva.

3.2.1.1 Productos que se expenden en el Parque la Carolina

3.2.1.1.1 Ceviche de chochos o cevichocho.

El chocho es uno de los productos andinos, que en el Ecuador se lo prepara de diferentes maneras, una de ellas es el ceviche de chocho o cevichocho, originario de Ambato, muy apetecido por la población, principalmente en la ciudad Quito donde se comercializa como la venta de comida rápida por sus nutrientes, por su precio accesible y por su corto tiempo en la preparación.

Todos los días se consume el llamado “Cevichochos”, platillo de carácter popular en el parque La Carolina, lugar donde se encuentra este plato los siete días de la semana.

La venta diaria es de 200 a 300 platos y los precios varían entre 0.50, 0.75 y 1.00 dólar, el éxito está en la preparación y la buena atención al cliente.

Día a día atraen mayor clientela especialmente en aquellos que buscan experimentar algo diferente debido a su variedad por el precio que es asequible para los estudiantes, quienes son los que más consumen y para el público en general.

Figura N° 3



Fuente: Parque la Carolina

Elaborado: Autora del Informe

3.2.1.1.2 Pinchos

Los pinchos son una preparación asada de diferentes carnes, estas pueden ser de res o de pollo, acompañadas de maduro o papa cocida. Esta preparación es muy aceptada por muchos ya sea por su sabor como por su precio, ya que estos fluctúan de \$0.60 a \$0.75 ctvs.

Su venta más alta se da en las horas de la tarde, donde los jóvenes salen de sus clases o las personas que están paseando se toman un tiempo para saborear un pincho. La venta de este producto no es muy alta en comparación a otros que se expenden en el mismo lugar, sus ventas fluctúan de 40 a 60 unidades diarias.

También se expende pollo asado con papas, mote y ensalada, su precio es de \$1.25 y sus ventas fluctúan entre 15 a 20 unidades diarias, este producto se lo puede encontrar únicamente los fines de semana y feriados.

Figura N° 4



Fuente: Parque la Carolina

Elaborado: Autora del Informe

3.2.1.1.3 Hot Dog.

Este producto se lo pueden encontrar los fines de semana y días feriados, consiste en un pan con salchicha y variedad de ensaladas. Su precio es de \$1.00 solo y \$1.25 con un vaso de gaseosa, sus ventas fluctúa de 40 a 60 unidades diarias.

Figura N° 5



Fuente: Parque la Carolina

Elaborado: Autora del Informe

3.2.1.1.4 Salchipapas.

Este producto se lo pueden encontrar los fines de semana y días feriados, consiste en papas fritas, acompañado de una salchicha frita y ensalada, mayonesa, ketchup y ají. Su precio es de \$1.00 y sus ventas fluctúan de 50 a 70 unidades diarias.

Figura N° 6



Fuente: Parque la Carolina

Elaborado: Autora del Informe

3.2.1.1.5 Algodón de azúcar.

El algodón de azúcar es un producto muy consumido por los niños y jóvenes en su mayoría, se realiza en carritos y envuelto en fundas plásticas, se los puede encontrar de diferentes colores, los más populares son el verde, amarillo y rosado. Su precio es de \$0.50 ctvs. y sus ventas fluctúan de 70 a 100 unidades diarias.

Figura N° 7



Fuente: Parque la Carolina

Elaborado: Autora del Informe

3.2.1.1.6 Espumilla

Al igual que los demás productos estos también son expendidos en carrito, lo que los hace atractivos es la novedosa forma de servir la espumilla, ya que está compuesta de fruta picada, salsas dulces y la espumilla de guayaba. Esta se comercializa únicamente los fines de semana y feriados, sus precios son de \$1.00 y \$2.00 el vaso y sus ventas fluctúan de 40 a 50 unidades diarias.

Figura N° 8



Fuente: Parque la Carolina

Elaborado: Autora del Informe

3.2.1.1.7 Granizados

Hay diferentes tipos de granizados que podemos encontrar, los populares cuyo vendedor los expende en una bicicleta y da vueltas por todo el parque y los que encontramos fijos en ciertos lugares. Ambas formas de vender contienen casi los mismos ingredientes; hielo triturado, colorantes saborizados y leche condensada, pero los carritos fijos los expenden con otros ingredientes adicionales; salsa de chocolate, salsa de fresa y grageas y con la opción de preparar el granizados al gusto del cliente. Este producto tiene la ventaja que se lo consume en todo el tiempo, siendo su punto de auge los días calurosos. Su precio es de \$0.50 y \$1.00 dependiendo el tamaño del vaso y sus ventas fluctúan de 60 a 100 unidades diarias dependiendo el día.

Figura N° 9



Fuente: Parque la Carolina

Elaborado: Autora del Informe

3.2.1.1.8 Agua de coco

El agua de coco se vende en una forma más informal, la realiza las personas afroecuatorianas en baldes plásticos cubiertos con tapa y con hielo en su interior para mantener el refresco frío. Se los sirve en vasos con un sorbete, su precio es de \$0.30 y \$0.50 ctvs., por vaso y sus ventas fluctúan de 30 a 50 unidades al día.

Figura N° 10



Fuente: Parque la Carolina

Elaborado: Autora del Informe

3.2.1.1.9 Manzanas acaramelizadas

Se las encuentra al aire libre sin ninguna protección, este producto consta de una manzana envuelta en caramelo y adornada con grageas. Su precio es de \$0.60 por unidad y sus ventas fluctúan de 30 a 50 unidades al día.

Figura N° 11



Fuente: Parque la Carolina

Elaborado: Autora del Informe

3.2.1.1.10 Jugos naturales

Este producto lo encontramos todos los fines de semana y feriados, sus precios varían dependiendo el tamaño del vaso, encontramos desde \$0.30, 0.40 y 0.50 ctvs., y sus ventas fluctúan de 50 a 70 vasos diarios.

Figura N° 12



Fuente: Parque la Carolina

Elaborado: Autora del Informe

4. ANÁLISIS COMPARATIVO

4.1 Recetas originales de los productos

4.1.1 Alimentos que se expenden en la Calle Paseo Ahumada

4.1.1.1 Mote con huesillo

Ingredientes

- Azúcar granulada
- Huesillos (duraznos deshidratados)
- Mote grano
- Canela
- Cáscara (s) naranja(s)

Preparación

Lavar y remojar los huesillos toda una noche, para rehidratarlos. Luego se cocinan por media hora en agua con azúcar a gusto y un palito de canela. También se le puede poner un poco de esencia de vainilla. Para darle el color característico de esta preparación, se debe colocar un poco de azúcar en una olla o sartén y colocarlo a fuego para que se caramelize y tome un color rubio, luego agregarlo a los huesillos que están hirviendo. Variaciones incluyen una cáscara de naranja y clavo de olor. Paralelamente se ha cocinado el mote en agua y luego enjuagado. Se sirve en un vaso alto, bien frío, con 2 huesillos, el jugo de los huesillos y el mote.

4.1.1.2 Almendras enconfitadas

Ingredientes

- Almendras

- Agua
- Panela
- Fundas de papel

Preparación

Poner el agua con la panela a cocinar hasta obtener el punto caramelo y sumergir las almendras sacar y enfriar.

4.1.1.3 Maní enconfitado

Ingredientes

- Maní tostado y limpio
- Agua
- Panela
- Bolsas de papel

Preparación

Poner el agua con la panela a cocinar hasta obtener el punto caramelo y sumergir el maní sacar y enfriar.

4.1.2 Productos que se expenden en el Parque la Carolina.

4.1.2.1 Ceviche de chochos

Ingredientes

- Chochos
- Chifles
- Canguil

- Tostado
- Cebolla
- Tomate
- Limón
- Culantro o yerbas (al gusto)
- Sal (al gusto)
- Salsa de Mostaza
- Salsa de Tomate
- Agua
- Aceite
- Pimienta

Preparación

- Picar la cebolla muy fina y mezclar con el tomate cortado en cuadraditos.
- Poner limón y sal al gusto, y las hierbas "culantro, perejil".
- Revolver bien y mezclar con los chochos.
- Luego poner la salsa de mostaza y la salsa de tomate, revolver bien.
- Si te quedo un poco espeso puedes agregarle un poco de agua sal y limón (al gusto) y el resto de especies

4.1.2.2 Pinchos

Ingredientes

- Carne de res
- Pollo
- Papa
- Maduro
- Botón

- Palos de bambú
- Aceite
- Mayonesa

Preparación

Condimentar la carne y armar el pincho con los ingredientes, asarlos bien.

4.1.2.3 Salchipapas

Ingredientes

- Papas
- Salchicha
- Aceite
- Mayonesa
- Kétchup
- Lechuga
- Tomate
- Cebolla paiteña o colorada
- Fundas

Preparación

Freír las papas y la salchicha, acompañar con la mayonesa, kétchup y ensalada de lechuga, tomate y cebolla.

4.1.2.4 Hot Dog

Ingredientes

- Pan de hot dog

- Salchicha
- Ensaladas varias (col, pepinillo, tomate)
- Salsa de queso
- Papa fritas
- Mostaza
- Mayonesa

Preparación

Cocinar al vapor las salchichas, cortar el pan y en medio colocar la salchicha, añadir los demás ingredientes.

4.1.2.5 Algodón de Azúcar

Ingredientes

- Azúcar
- Colorante saborizados
- Palos de bambú

Preparación

Colocar el azúcar y el colorante saborizado en la maquina, e ir envolviendo en el palo de bambú.

4.1.2.6 Espumilla

Ingredientes

- Claras de huevo
- Pulpa de guayaba
- Azúcar
- Gelatina sin sabor

- Grageas
- Fruta picada (piña, sandía y papaya)
- Durazno en almíbar
- Arrope de mora con frutilla
- Mermelada de piña
- Chicle
- Milano de chocolate

Preparación

Batir las claras de huevo con el azúcar, incorporar suavemente la pulpa de fruta y finalmente la gelatina sin sabor. Servir en vasos la fruta picada con el arrope de mora, encima colocar la espumilla y un pedazo de durazno en almíbar, decorar con el arrope de mora con frutilla, milano de chocolate, mermelada de piña, chicle y grageas.

4.1.2.7 Granizados

Ingredientes

- Hielo en bloques
- Colorante y saborizante
- Salsa de chocolate
- Leche condensada

Preparación

Moler el hielo y colocar los saborizantes, acompaña con salsa de chocolate y leche condensada.

4.1.2.8 Agua de coco

Ingredientes

- Coco
- Leche
- Agua hervida
- Azúcar
- Saborizante

Preparación

Licuar el coco con la leche, agua hervida, azúcar y saborizante. Servir con abundante hielo.

4.1.2.9 Manzanas acaramelizadas

Ingredientes

- Manzanas maduras
- Azúcar
- Agua
- Colorante
- Saborizante
- Palitos de bambú
- Grageas

Preparación

Colocar las manzanas en los palitos de bambú, en una olla aparte colocar el azúcar y el agua con el colorante y saborizante, hervir hasta llegar al punto caramelo. Sumergir las manzanas en la preparación anterior y colocarlas sobre una base plástica para que se sequen, decorar con grageas.

4.2 Resultados de las encuestas

Los resultados que se obtuvieron al realizar la encuesta piloto tanto en el Parque La Carolina como en la Calle Paseo Ahumada son los siguientes:

Primero se analizara los resultados del Parque La Carolina

1. ¿Cuál es el producto que más se consume dentro del parque la carolina?

Cevichocho	<input type="checkbox"/>	Espumillas	<input type="checkbox"/>
Hot dog	<input type="checkbox"/>	Granizados	<input type="checkbox"/>
Salchipapas	<input type="checkbox"/>	Manzana enconfitada	<input type="checkbox"/>
Pinchos	<input type="checkbox"/>	Jugo de coco	<input type="checkbox"/>
Otros	<input type="checkbox"/>	Jugo de naranja	<input type="checkbox"/>
		Algodón de azúcar	<input type="checkbox"/>

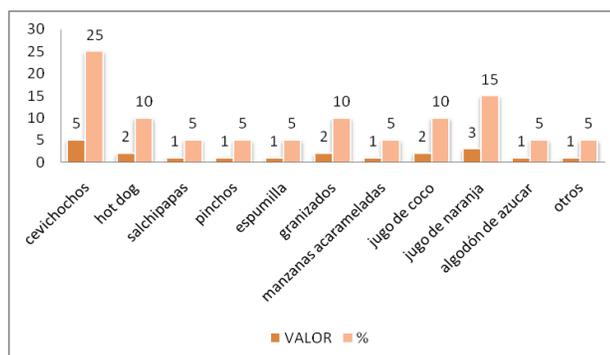
Cuadro N° 6.1

ALTERNATIVAS	VALOR	%
cevichocho	5	25
hot dog	2	10
salchipapas	1	5
pinchos	1	5
espumilla	1	5
granizados	2	10
manzanas acarameladas	1	5
jugo de coco	2	10
jugo de naranja	3	15
algodón de azúcar	1	5
otros	1	5
TOTAL	20	100

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Autora del informe

Gráfico N° 6.1



Fuente: Encuestas

Elaborado por: Autora del informe

A través de los resultados obtenidos de la encuesta se puede observar que el 25% de los encuestados tienen preferencia por los cevichocho, dejando como última alternativa los diferentes dulces que se expenden.

Si su respuesta fue los cevichocho continúe con la siguiente pregunta, caso contrario pase a la pregunta 3.

2. ¿Según su criterio, desde que edad empiezan a consumir los cevichocho?

De 5 a 9 años De 10 a 15 De 16 en adelante

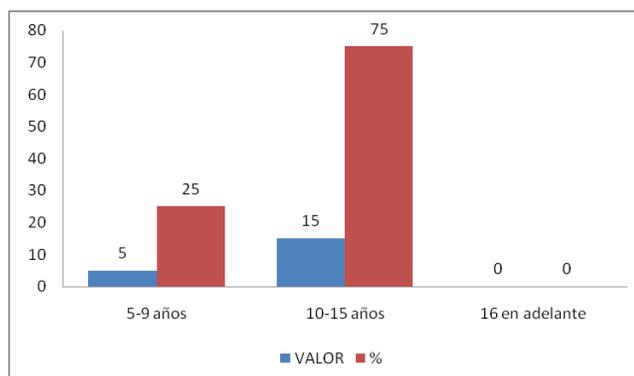
Tabla N° 6.2

ALTERNATIVAS	VALOR	%
5-9 años	5	25
10-15 años	15	75
16 en adelante	0	0
TOTAL	20	100

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Autora del informe

Gráfico N° 6.2



Fuente: Encuestas

Elaborado por: Autora del informe

Como se puede observar los cevichochos son consumidos a partir de los 10 años de edad en adelante, lo que incrementa las ventas y a la vez mejora la nutrición de las personas

3. ¿Siente conformidad al consumir estos productos?

Si

No

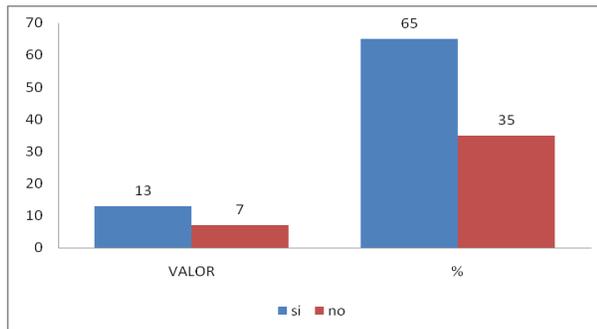
Tabla N° 6.3

ALTERNATIVAS	VALOR	%
si	13	65
No	7	35
TOTAL	20	100

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Autora del informe

Gráfico N° 6.3



Fuente: Encuestas

Elaborado por: Autora del informe

El 65% de las personas sienten conformidad al consumir los productos que se expenden en el Parque la Carolina ya que a pesar de estar al aire libre se observa que cerca de cada puesto de comida, no existen restos de desperdicios.

4. Está de acuerdo con los precios establecidos por los vendedores en cada producto?

Si

No

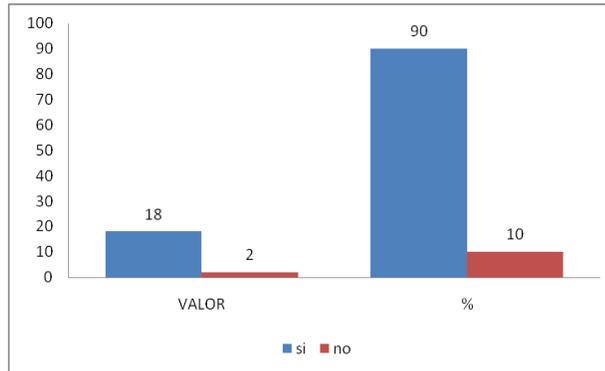
Tabla N° 6.4

ALTERNATIVAS	VALOR	%
si	18	90
No	2	10
TOTAL	20	100

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Autora del informe

Gráfico N° 6.4



Fuente: Encuestas

Elaborado por: Autora del informe

El 90% de los encuestados están conformes con el precio establecido por los vendedores de cada producto que se comercializa en el sitio de influencia, considerando un precio justo por el producto recibido.

5. Esta de acuerdo que los vendedores utilicen guantes al manipular los alimentos?

Si

No

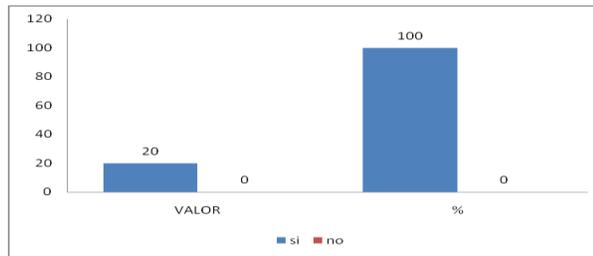
Tabla N° 6.5

ALTERNATIVAS	VALOR	%
si	20	100
No	0	0
TOTAL	20	100

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Autora del informe

Gráfico N° 6.5



Fuente: Encuestas

Elaborado por: Autora del informe

La manipulación de los alimentos es fundamental tomarla en cuenta en cualquier sitio en donde se expendan alimentos, de esta manera se previene varios tipos de contaminación que puede provocar problemas gastrointestinales en los consumidores y es así que el 100% de los encuestados están de acuerdo en la utilización de guantes por parte de los vendedores y que a su vez sea parte obligatoria de su uniforme.

Al finalizar el análisis de los resultados obtenidos de la encuesta piloto realizada en el parque La Carolina ahora se procede a la interpretación de los resultados de la encuesta piloto realizada en la Calle Paseo Ahumada.

1. ¿Cuál es el producto que más se consume en la Calle Paseo Ahumada?

- Mote con huesillo
- Almendras enconfitadas
- Maní enconfitado

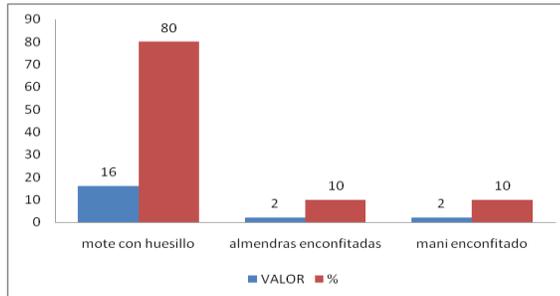
Tabla N° 6.6

ALTERNATIVAS	VALOR	%
mote con huesillo	16	80
almendras enconfitadas	2	10
maní enconfitado	2	10
TOTAL	20	100

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Autora del informe

Gráfico N° 6.6



Fuente: Encuestas

Elaborado por: Autora del informe

El 80% de los encuestados tiene preferencia en consumir el mote con huesillo al encontrar dos productos combinados entre carbohidrato dado por el trigo y vitaminas por el huesillo, dejando por equidad de consumo los dos productos restantes.

2. ¿Siente conformidad al consumir estos productos?

Si

No

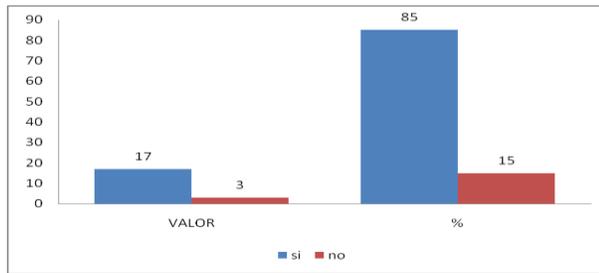
Tabla N° 6.7

ALTERNATIVAS	VALOR	%
si	17	85
no	3	15
TOTAL	20	100

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Autora del informe

Gráfico N° 6.7



Fuente: Encuestas

Elaborado por: Autora del informe

El 85% de los encuestados se sienten conformes al consumir este producto por el cuidado que dan en el almacenamiento del mismo, es decir; cada vendedor cuida su producto de los agentes contaminantes por aire.

3. ¿Está de acuerdo con los precios establecidos por los vendedores en cada producto?

Si

No

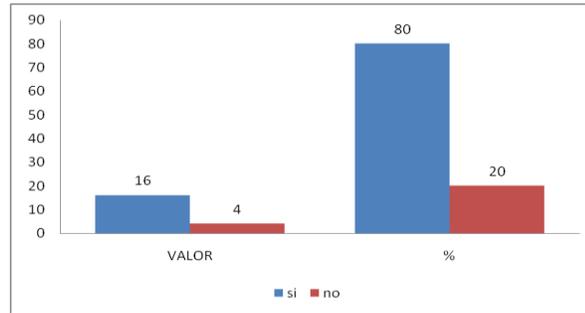
Tabla N° 6.8

ALTERNATIVAS	VALOR	%
si	16	80
No	4	20
TOTAL	20	100

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Autora del informe

Gráfico N° 6.8



Fuente: Encuestas

Elaborado por: Autora del informe

El 80% de los encuestados consideran un precio justo por estos productos que comercializan, debido al cuidado que los vendedores dan a sus productos.

4. **¿Está de acuerdo que los vendedores utilicen guantes al manipular los alimentos?**

Si

No

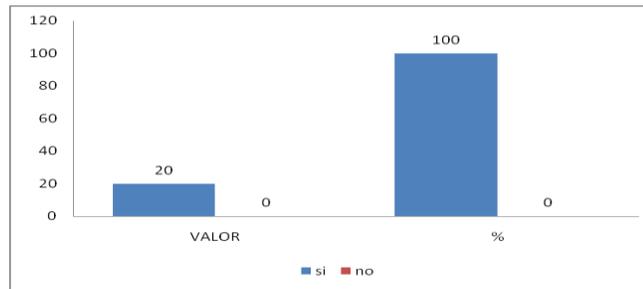
Tabla N° 6.9

ALTERNATIVAS	VALOR	%
si	20	100
No	0	0
TOTAL	20	100

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Autora del informe

Gráfico N° 6.5



Fuente: Encuestas

Elaborado por: Autora del informe

En cualquier parte del mundo sin importar la condición social y nivel económico; y sobre todo el lugar en donde se expenden los alimentos se debe considerar la manipulación de los alimentos como medida fundamental para prevenir varios tipos de contaminación que puede provocar problemas gastrointestinales en los consumidores y es así que el 100% de los encuestados están de acuerdo en la utilización de guantes por parte de los vendedores y que a su vez sea parte obligatoria de su uniforme.

4.3 Factores.

Tanto en Ecuador como en Chile se comercializan diferentes productos con gran demanda. Las ventas de comidas ambulantes en los sectores de influencia tomando en cuenta varios factores son similares.

4.3.1 Demanda

En el parque la Carolina existe una demanda del 60% aproximadamente en las ventas de los cevichochos que son consumidos por personas desde los 10 años en adelante; los demás productos que también se expenden existe una demanda del 40%, estos datos fueron tomados mediante una encuesta a los consumidores (**Ver anexo N° 9**).

Ésta demanda se da por la necesidad de comer un alimento nutritivo a un precio razonable que pueden pagar las personas.

Existen factores que pueden ocasionar a la demanda como son los gustos del cliente hacia el producto, los ingresos que tienen cada uno de ellos, cuales son las expectativas del mercado futuro y sobre todo el precio; estos parámetros pueden aumentar o disminuir la demanda del producto que se estudia. Mientras tanto existe una demanda del 70% del mote con huesillo que se comercializa en la Calle Ahumada en Santiago de Chile que también son considerados como ventas ambulantes; y un 30% de consumo de maní y almendras enconfitadas, estos datos son obtenidos a través de una encuesta piloto realizado en el tiempo del seminario (**Ver anexo N °10**).

Éste producto es consumido por personas desde los 6 años en adelante por sus valores nutritivos que tiene y los productos que lo conforman.

4.3.2 Oferta

Los comerciantes ofertan sus servicios en su totalidad; tomando como referencia los productos que mas son consumidos en los sitios de influencia tenemos que se preparan alrededor de 300 platos para cubrir la demanda en el parque la Carolina y en las calles de Chile 150 vasos, pero esto varía dependiendo del precio lo cual ocasiona que suba o baje la demanda afectando a la oferta.

El comerciante utiliza a su manera el marketing realizando promociones llamativas que introducen en la mente del consumidor; como son cantidad del producto por un precio justo, la forma de preparación, y sobre todo la higiene que muestran en la venta de estos productos ya que como consumidores debemos considerar que al consumir alimentos en la calle son peligrosos que afectan a nuestra salud.

4.3.3 Precio.

En Ecuador el Salario Mínimo Vital es de USD \$240.00, mientras que en Chile es de \$172.000 pesos (USD \$324.53 aproximadamente). Tomando en cuenta que en ambos países las monedas son diferentes los precios de los productos que se expenden en cada sitio de influencia son casi similares ya que encontramos productos de \$0.30ctvs., en Quito y \$200 pesos en Santiago de Chile (\$0.37ctvs. aprox.). Ambos precios son accesibles a las familias de un status medio a medio bajo que son las que más gustan de los productos ambulantes.

El precio es un factor importante para que la demanda incremente ya que a menor precio por un bueno producto y un excelente servicio mayor demanda.

4.3.4 BPM

Las técnicas de manipulación de alimentos que cada sitio de influencia lleva para la venta de sus productos son similares: en los sitios de influencia no se puede apreciar una manipulación de alimentos que cumplan las normas establecidas.

Si tomamos en cuenta ciertos puntos de las **Buenas Prácticas de Manufactura** o manipulación de alimentos podremos notar que en ambos sitios de influencia se manipula los alimentos de la misma manera y no cuentan en un 100% con los estándares de calidad.

PERSONAL

Higiene personal

- Antes de iniciar su jornada de trabajo los expendedores de alimentos deben tener altos estándares de calidad, un baño diario es lo adecuado.

- Los alimentos se deben manipular con guantes para evitar el contacto directo con los alimentos ya preparados, que van a ser consumidos por los clientes directamente.

Lavado de manos

El lavado de manos antes de la manipulación de alimentos debe ser constante ya que los vendedores están expuestos al cambio de manipulación de alimentos a dinero y esto ocasiona una contaminación al producto, además el lavado de manos debe ser por un tiempo de 20 segundos. En ambos lugares esto no se puede lograr puesto que el mismo vendedor que sirve el alimento al cliente es el mismo que cobra por el producto ofertado. Además el manipulador deberá lavarse las manos con una solución desinfectante.

Vestuario

- Los expendedores en la Calle Paseo Ahumada no todos utilizan su uniforme. Mientras que en el parque la Carolina sucede lo mismo. Sin embargo en el Parque la Carolina podemos encontrar muchos comerciantes con su respectivo uniforme de la Asociación de comerciantes del Parque legalmente establecido, que consta de un delantal y gorra blanca con su respectivo sello de identificación.
- Los vendedores deben cubrirse el cabello con mallas, gorros para que los alimentos que se expenden no se contaminen.

Prohibiciones de ciertos artículos a utilizar

Las personas que manipulan alimentos no deben utilizar joyas como anillos, pulseras, relojes que son agentes de contaminación, esto no lo podemos ver que se cumpla en las ventas ambulantes ya que no se sigue estos estándares de calidad al manipular los alimentos.

MATERIA PRIMA Y MATERIALES

Materia prima

Almacenamiento

- El almacenamiento de los productos no se da de la manera adecuada, podemos notar que los productos permanecen por varias horas dentro de la zona de peligro, ocasionando que los microorganismos aumenten simultáneamente. En los sitios de influencia debido a que son ventas ambulantes no cuentan con un cuarto frío o un sitio en donde mantener los alimentos en zona segura.
- Los productos se exponen al aire libre sin tener cuidado en los microorganismos que viajan por el aire y contamina el producto. En ciertas ocasiones los productos que se expenden no son protegidos como las frutas, los granizados, etc.

Cocción

Los alimentos al momento de cocerlos deben estar por encima de los 68°C para que los microorganismos mueran. Pero en algunos casos como los pinchos suelen venderlos crudos por el apuro de que el cliente se vaya sin comprar el producto.

Desinfección

Los productos que van a consumirse crudos como frutas y verduras deben ser lavadas y desinfectadas en soluciones de cloro para eliminar microorganismos.

Materiales

Los utensilios a utilizar deben ser lavados con detergente a una temperatura de 45-80°C y enjuagados a 45-50°C, luego ser desinfectados utilizando métodos físicos o químicos.

Método físico.- sumergir los utensilios en agua caliente a 80°C por mas de 2 minutos y sacarlos, no necesitan ser enjuagados.

Método químico.- sumergir los utensilios en una solución de agua clorada por más de 2 minutos y luego enjuagar.

Esto no lo podemos ver en los lugares de influencia debido a que no cuentan con una infraestructura para realizarlo.

REQUERIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

Limpieza del área de trabajo

El área de trabajo debe estar limpia y desinfectada antes de empezar la jornada de trabajo, en algunas ocasiones esto no se puede ver ya que por ser ventas ambulantes están expuestas al viento, a la lluvia y esto hace que las áreas de trabajo no puedan estar limpias y desinfectadas.

Desinfección del área de trabajo

El área de trabajo debe estar desinfectada para poder utilizarla, con una solución de sani-T10 (solución química desinfectante) podemos mantener nuestra área de trabajo desinfectada y libre de microorganismos.

Esto no se puede ver puesto que los expendedores de los productos no tienen conocimiento de los productos que pueden utilizar para que los alimentos que se venden sean seguros para los comensales.

5. CONCLUSIONES

Después de haber finalizado el presente informe teóricamente, se llega a las siguientes conclusiones:

1. La manipulación de alimentos que tienen en los dos sitios de influencia son inadecuadas al servir los alimentos sin utilizar guantes y con las manos descubiertas cobran el dinero provocando que haya algún tipo de contaminación.
2. Los productos que expenden en Chile son cubiertos adecuadamente con el fin de evitar que haya contaminación por el medio ambiente a comparación de los productos que expenden en la Carolina que no son cubiertos y están al aire libre provocando que se contaminen.
3. Los vendedores del Parque la Carolina utilizan uniformes con su respectivo sello que los identifican como asociación de vendedores la Carolina fundado en 1992 (**Ver Anexo N° 11**), lo que da confiabilidad al consumidor; mientras que en Chile no utilizan uniformes que les identifiquen como asociación.
4. El principal producto que se vende en la Carolina son los cevichochos, producto que se encuentra los siete días de la semana, incluido feriados donde sus ventas están en auge; mientras que en la Calle Paseo Ahumada el producto que más comercializan es el mote con huesillo siendo considerado como bebida que comercializan todos los días excepto feriados.
5. Pese a que en los dos países se utilizan diferente moneda, al igual que la inflación es diferente, los precios de los principales productos que se expenden tienen igual valor en el mercado.

6. En el parque la Carolina los diversos productos como espumilla, granizados especiales, pinchos, hot dog, salchipapas, etc. solo se encuentra los fines de semana y feriado ya que los vendedores exponen que no hay ventas entre semana; mientras que los cevichocho si se venden todos los días sin importar que sea feriado o días ordinarios; esto se da por la demanda que tiene el producto.
7. A través de los resultados de las encuestas se puede observar que las personas prefieren consumir el cevichocho en El Parque La Carolina y el mote con huesillo en la Calle Paseo Ahumada en comparación a otros productos; el primero por sus valores nutritivos, y el segundo por su combinación de sabores.
8. El 100% de las personas encuestadas afirman que es necesario que los vendedores utilicen guantes en la manipulación de los alimentos como medio de higiene garantizando la seguridad al consumir los productos que se expenden.
9. Finalmente, a través de los resultados de la encuesta se conoce que existe más ventas en el Parque la Carolina que en la Calle Paseo Ahumada, pese a que en esta calle es más transitada que en el parque antes mencionado.

10. RECOMENDACIONES

- 1.** Se recomienda a la Asociación de Vendedores la Carolina, estableces estatutos donde conste que los vendedores deben tener buena manipulación en la venta de los productos que comercializan.
- 2.** Los vendedores de la Carolina, deberían capacitarse en buenas prácticas de manufactura para brindar un mejor servicio y sobre todo un productos seguro libre de contaminación; dando seguridad al consumidor lo que causaría un incremento en sus ventas.
- 3.** Los vendedores de la calle Paseo Ahumada deberían comercializar sus productos los días feriados, de ésta forma el turista y los propios habitantes tendrían al alcance el producto y a la vez los vendedores aumentarían sus ingresos.
- 4.** Los vendedores que comercializar productos distintos a los cevichochos deberían comercializar entre semana dado a conocer a las personas la diversidad de ventas que existe; porque hay individuos que no pueden visitar el parque los fines de semana y no tienen conocimiento de estos productos.
- 5.** Finalmente se recomienda al Distrito Metropolitano de Quito otorgar los permisos correspondientes a los vendedores ambulantes que comercializan sus proyectos en el parque la Carolina para que sus ventas se incremente y los consumidores degusten de sus productos.

11. BIBLIOGRAFIA

1. <http://es.wikipedia.org/wiki/Chile>
2. <http://www.elvacanudo.cl/admin/render/noticia/22462>
3. Cruz Corzo, Adolfo; Conferencista de la Pasantía Internacional, Turismo, Santiago de Chile, 2010
4. Otaiza Morales, Jimena; Conferencista de la Pasantía Internacional, Hotelería y Gastronomía, Santiago de Chile, 2010

ANEXOS

ANEXO N° 1

Plaza de Armas



ANEXO N° 2

La Catedral



ANEXO N° 3

Sede de la Presidencia de la República de Chile



ANEXO N° 4

Ciudad de Valparaíso



ANEXO N° 5
Casa Museo La Sebastiana



ANEXO N° 6
Ascensores del Cerro de Valparaíso



ANEXO N° 7
Quinta Vergara – Coliseo



ANEXO N° 8
Viñero Concha y Toro



ANEXO N° 9
Encuesta Parque La Carolina

INSTITUTO TECNOLÓGICO INTERNACIONAL ITI
CARRERA DE GASTRONOMÍA
ENCUESTA PILOTO ALIMENTICIA

Me dirijo a usted con el debido respeto que se merece, para solicitarle me conceda unos minutos de su valioso tiempo, a la vez se digne en responder las siguientes preguntas con toda la sinceridad del caso.

DATOS DEL LUGAR A ENCUESTASE

SECTOR:.....

GENERO: F..... M.....

1. ¿Cuál es el producto que más se consume dentro del parque la carolina?

- | | | | |
|-------------|--------------------------|---------------------|--------------------------|
| Cevichocho | <input type="checkbox"/> | Espumillas | <input type="checkbox"/> |
| Hot dog | <input type="checkbox"/> | Granizados | <input type="checkbox"/> |
| Salchipapas | <input type="checkbox"/> | Manzana enconfitada | <input type="checkbox"/> |
| Pinchos | <input type="checkbox"/> | Jugo de coco | <input type="checkbox"/> |
| Otros | <input type="checkbox"/> | Jugo de naranja | <input type="checkbox"/> |
| | | Algodón de azúcar | <input type="checkbox"/> |

Si su respuesta fue los cevichocho continúe con la siguiente pregunta, caso contrario pase a la pregunta 3.

2. ¿Según su criterio, desde que edad empiezan a consumir los cevichocho?

De 5 a 9 años De 10 a 15 De 16 en adelante

3. ¿Siente conformidad al consumir estos productos?

Si **No**

4. ¿Está de acuerdo con los precios establecidos por los vendedores en cada producto?

Si

No

5. ¿Esta de acuerdo que los vendedores utilicen guantes al manipular los alimentos?

Si

No

ANEXO N° 10

Encuesta Calle Paseo Ahumada

**INSTITUTO TECNOLÓGICO INTERNACIONAL ITI
CARRERA DE GASTRONOMÍA
ENCUESTA PILOTO ALIMENTICIA**

Me dirijo a usted con el debido respeto que se merece, para solicitarle me conceda unos minutos de su valioso tiempo, a la vez se digne en responder las siguientes preguntas con toda la sinceridad del caso.

DATOS DEL LUGAR A ENCUESTASE

SECTOR:.....

GENERO: F..... M.....

1. ¿Cuál es el producto que más se consume en la Calle Paseo Ahumada?

- Mote con huesillo
- Almendras enconfitadas
- Maní enconfitado

2. ¿Siente conformidad al consumir estos productos?

Si No

3. ¿Está de acuerdo con los precios establecidos por los vendedores en cada producto?

Si No

4. ¿Está de acuerdo que los vendedores utilicen guantes al manipular los alimentos?

Si No

ANEXO N° 11

Uniforme de los Comerciantes del Parque la Carolina

