

DEDICATORIA

Quiero dedicar a mis padres porque me han hecho una persona de bien con su esfuerzo y amor me demuestran que todo es posible, además que han sido un apoyo incondicional todos estos años, a mis hermanos porque siempre han estado conmigo en todo momento dándome un empujoncito para seguir adelante, y en especialmente a mis cuatro angelitos que siempre me cuidan y me dan la bendición para empezar cada día.

AGRADECIMIENTO

Quiero empezar agradeciendo a Dios por haberme dado la vida, a mis padres por su apoyo y amor incondicional a lo largo de mi vida, a mis hermanos por ser mi guía y mi orgullo, a mis amigos por estar conmigo compartiendo momentos malos y buenos, a mi tía Cecy y mi primo José porque siempre me dieron palabras de aliento y creyeron en mí, y de manera muy especial a mi tutor el Ing. Marcelino Egüez por brindarme su apoyo y conocimiento para realizar este trabajo

AUTORÍA

Yo, Valencia Gallardo Alba Patricia autor (a) del presente Informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente,

Valencia Gallardo Alba Patricia

Quito, Febrero del 2011

Señor: Ing. Marcelino Egüez
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 autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

Ing. Marcelino Egüez

Quito, Febrero del 2011

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 señor (a) **Marcelino Egüez**, por sus propios derechos, en calidad de Tutor (a) del Trabajo fin de Carrera; y el (la) señor (ita), **Valencia Gallardo Alba Patricia**, por sus propios derechos, en calidad de autora del Trabajo Fin de Carrera.

SEGUNDA:

UNO.- El (la) señor (ita) **Valencia Gallardo Alba Patricia**, realizó el Trabajo Fin de Carrera Titulado: **“ANÁLISIS COMPARATIVO DE LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN EN LOS MERCADOS CENTRAL DE LA CIUDAD DE SANTIAGO DE CHILE E IÑAQUITO DE LA CIUDAD DE QUITO”**, para optar por el título de tecnólogo (a) **EN CARRERA DE GASTRONOMÍA** en el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional ITHI, bajo la tutoría del señor: **Marcelino Egüez**.

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 beneficio de la comunidad,

TERCERA: Los comparecientes, Ing. **Marcelino Egüez** en calidad de Tutor del trabajo Fin de Carrera, y el (la) señor (ita) **Valencia Gallardo Alba Patricia** , como autor (a) del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el Trabajo Fin de Carrera titulado: **ANÁLISIS COMPARATIVO DE LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN EN LOS MERCADOS CENTRAL DE LA CIUDAD DE SANTIAGO DE CHILE E IÑAQUITO DE LA CIUDAD DE 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.

Ing. Marcelino Egüez

Valencia Gallardo Alba Patricia

Quito, Febrero del 2011

ÍNDICE DE CONTENIDO

1. OBJETIVO.....	3
1.1 Objetivo general.....	3
1.2 Objetivos específicos	3
2. DATOS GENERALES DEL PAÍS DONDE SE REALIZA LA PASANTÍA INTERNACIONAL	4
2.1 Datos generales de Chile	4
2.1.1 Clima	6
2.1.2 Turismo	7
2.1.3 Ciudades importantes	8
2.1.4 Transporte público	9
2.1.4.1 Taxis	9
2.1.4.2 El Metro	9
2.1.4.3 Transantiago.....	10
2.1.4.4 Buses interurbanos.....	11
2.1.4.5 Trenes	12
2.1.5 Energía.....	12
2.1.6 Alimentación	13
2.1.7 Agua	15
2.1.8 Alimentos crudos	15
2.2 Aspectos generales de Ecuador.....	16
2.1.9 Ubicación geográfica.....	16
2.1.10 Superficie	17
2.1.11 Población	17
2.1.12 Sistema Político	17

2.1.13	Capital	17
2.1.14	Idioma oficial.....	17
2.1.15	Religión	17
2.1.16	Hora local.....	17
2.1.17	Transporte público	18
2.1.17.1	Taxis	18
2.1.18	Buses.....	18
2.1.19	Teléfonos	19
2.1.20	Símbolos nacionales	19
3.	INFORME CRONOLÓGICO DE ACTIVIDADES DE LA VISITA	20
3.1	Semana n° 1.....	20
3.2	Semana n° 2.....	21
4.	MARCO TEÓRICO.....	23
4.1	Análisis comparativo (macro).....	23
4.2	Mercados de expendio de alimentos (meso).....	23
4.2.1	Servicio público	24
4.2.2	Generación de efectos externos .Papel social.	25
4.3	Restaurantes (micro).....	26
4.3.1	Definición	26
4.3.2	Origen.....	26
4.3.3	Clasificación de los restaurantes	27
4.3.4	Limpieza.....	28
4.3.4.1	Higiene.....	29
4.3.4.2	Limpieza	29

4.3.4.3	Desinfección.....	29
4.3.4.3	Contaminación cruzada.....	29
4.3.5	Decoración.....	30
4.3.6	Equipos y utensilios.....	30
4.3.7	Seguridad del personal.....	31
4.3.8	Platos.....	31
4.3.8.1.1	Recetas chilenas.....	32
4.3.8.1.1.1	Mariscal.....	32
4.3.8.1.1.2	Porotos a la chilena.....	33
4.3.8.1.1.3	Empanadas chilenas.....	34
4.3.8.1.1.4	Almejas a la parmesana.....	36
4.3.8.1.1.5	Cazuela de vacuno.....	37
4.3.8.2	Recetas ecuatorianas.....	38
4.3.8.2.1	Hornado.....	38
4.3.8.2.2	Encebollado.....	40
4.3.8.2.3	Mote con chicharrón.....	41
4.3.8.2.4	Seco de chivo.....	42
4.3.8.2.5	Seco de pollo.....	44
4.4	Términos usados en la gastronomía.....	45
5.	ANÁLISIS COMPARATIVO.....	48
5.1	Análisis comparativo de los servicios de restauración en los mercados central de la ciudad de Santiago de Chile e Iñaquito de la ciudad de Quito.....	48
5.1.1	Historia.....	52
5.1.2	Higiene.....	53
5.1.3	Construcción.....	55
5.1.4	Distribución de locales.....	56
5.1.4.1	Mercado central de Santiago.....	56

5.1.4.2	Mercado de Iñaquito.....	57
5.1.5	Servicios.....	58
5.1.6	Decoración.....	60
5.1.7	Restauración	62
5.1.8	Seguridad en Cocinas.....	64
5.1.9	Equipamiento.....	64
5.1.10	Diseño	65
6.	ANÁLISIS DE VENTAJAS Y DESVENTAJAS	69
6.1	Mercado Iñaquito	69
6.2	Mercado central de Santiago	71
7.	CONCLUSIONES.....	73
8.	RECOMENDACIONES.....	75
9.	ANEXOS.....	76
9.1	Mercado Iñaquito de Quito	76
9.2	Mercado Central de Santiago.....	80
10.	BIBLIOGRAFÍA.....	84

ÍNDICE DE TABLAS

Análisis comparativo 1	48
Gráficos del análisis comparativo 2	66
Ventajas y desventajas mercado Iñaquito 3	69
Ventajas y desventajas mercado central de Santiago 4	71

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Mapa de chile 1	4
Taxis de chile 2	9
Estación del metro 3	10
Mapa del metro en Santiago de chile 4	10
Transantiago 5	11
Buses inter urbanos en chile 6	11
Tren en Santiago de chile 7	12
Curanto 8.....	14
Empanada chilena 9	14
Vinos chilenos 10.....	14
Pisco chileno 11	14
Mapa del ecuador 12	16
Taxis en Ecuador 13.....	18
Trole 14	18
ecovia 15.....	19
Buses interprovinciales de Quito 16	19
Buses interparroquiales de Quito 17	19

ÍNDICE DE ANEXOS

Mercado ñaquito 1.....	76
Plato de expendio (corvina apanada) 2.....	76
Puestos de comida 3	77
Montaje de mesas 4.....	77
Cocina dentro del puesto de expendio 5.....	78
Puesto de hornado 6.....	78
Pedido de comida 7	79
Baterías sanitarias 8	79
Menú 9	80
Mercado Central 10.....	80
Puestos de expendio 11	81
Frutería 12.....	81
Restaurante dentro del mercado 13.....	82
Restaurantes 14.....	82
Marisquería 15	83
Turistas comiendo 16.....	83

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo titulado “ANÁLISIS COMPARATIVO DE LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN EN LOS MERCADOS CENTRAL DE LA CIUDAD DE SANTIAGO DE CHILE E IÑAQUITO DE LA CIUDAD DE QUITO” está estructurado de manera tal que trata de mostrar de la manera más clara, precisa los distintos contrastes y similitudes entre dos sociedades latinoamericanas como lo son: la chilena, ecuatoriana, cuyas diferencias y semejanzas se lo puede observar en diferentes manifestaciones culturales, lugares de aglomeración pública o de servicios, como lo es un mercado de expendio de alimentos.

En las ciudades Quito y Santiago las personas acostumbran que sus mercados no solo vendan productos de primera necesidad, más bien el trato directo con los vendedores de los insumos que los comerciantes dueños de los establecimientos pueden llegar a tener una imagen, tener siempre producto fresco y a buen precio.

Es así que los mercados se posicionan como lugares turísticos, especialmente con lo que tiene que ver con el turismo gastronómico ya que estos se caracterizan en la elaboración de platos típicos con insumos propios de su determinada región, siendo la degustación de la cocina propia de un lugar una de las visitas claves dentro de un itinerario turístico.

El análisis consta de siete capítulos los cuales son: objetivos, Datos generales, Informe cronológico, Marco teórico, Análisis comparativo, Análisis de ventajas y desventajas, Conclusiones, Recomendaciones así como una parte de Anexos.

El capítulo de objetivos fija los resultados que se espera obtener del presente análisis, tanto en general como específicamente.

El segundo capítulo son datos generales de los países a ser comparados, en este caso Ecuador y Chile, utilizando para este motivo cifras y distintos indicadores de las realidades los dos estados.

En el capítulo tres hay informe cronológico que se detalla día a día la estadía en la ciudad de Santiago de Chile durante el viaje de estudios.

El capítulo cuarto muestra los indicadores y los parámetros con los que se va a llevar a cabo los distintos análisis de las realidades singulares y objetivas de cada uno de los establecimientos a comparar.

El capítulo quinto analiza y profundiza cada una de las diferencias y similitudes que se encuentra en los mercados de expendio de alimentos a ser estudiados, poniendo como parámetros de comparación las distintas actividades que se realizan dentro de los mismos, poniendo énfasis en los servicios de restauración.

El sexto capítulo analiza las ventajas y desventajas de cada mercado desde el punto de vista de sus potencialidades y realidades.

El séptimo y octavo capítulos se refieren a conclusiones y recomendaciones que se pudieron hallar en la realización del presente análisis.

La sección de anexos contiene fotos de los distintos parámetros comparados en el estudio llevado a cabo.

1. OBJETIVO

1.1 Objetivo general

- Realizar un análisis comparativo de los servicios de restauración de los mercados, central de la ciudad de Santiago de Chile e Iñaquito de la ciudad de Quito.

1.2 Objetivos específicos

- Investigar las diferentes formas de negocios que se implementan en cada uno de los mercados, analizar poniendo énfasis en la restauración.
- Analizar los distintos menús que ofrecen los sitios de expendio de comida de los mercados mencionados, analizando ingredientes utilizados, así como su presentación a la mesa.
- Evaluar cada uno de los mercados, sus potencialidades y cuáles son los aspectos que cada uno puede implementar del otro.

2. DATOS GENERALES DEL PAÍS DONDE SE REALIZA LA PASANTÍA INTERNACIONAL



Mapa de Chile 1

2.1 Datos generales de Chile¹

Nombre oficial: República de Chile

División administrativa: 12 regiones numeradas y Santiago

Capital: Santiago de Chile

Coordenadas geográficas: 30° 00' Sur, 71° 00' Oeste

Superficie total: 748.800 Km²

Población: 15.589.284 habitantes

Idioma: Español

Moneda: Peso chileno

¹ http://www.ucentral.cl/prontus_ucentral/site/artic/20080722/pags/20080722163823.html

“El territorio chileno se encuentra al Suroeste de América del Sur, entre los meridianos 17°30' y los 90° de latitud Sur.

- Su longitud continental es de aprox. 4.200 kms. y 8.000 kms, al considerar la Antártica Chilena. También forman parte de este país, Isla de Pascua o "Rapa Nui", el archipiélago de Juan Fernández y las Islas San Félix, San Ambrosio, Sala y Gómez, el mar territorial de 200 millas y la plataforma continental correspondiente.
- La superficie continental e insular es de 756.626 kms², y el territorio Antártico es de 1.250.000 kms², lo cual arroja una superficie total de 2.006.626 kms², El ancho medio del país es de cerca de 177 kms.; el ancho mínimo continental es de 90 kms, al norte de la desembocadura del Río Choapa.
- Chile limita al norte con el Perú, al este con Bolivia y Argentina, al oeste con el Océano Pacífico y al sur con el Polo Sur.
- La población del país, según el último censo 2002, es de 15.116.435 habitantes; su densidad es de 19,3 habitantes por Km², y la edad promedio de 26,5 años.
- De acuerdo a datos proporcionados por el censo de población, el 76,7% de los habitantes del país profesan la religión católica; el 13,25 es protestante; el 5,8% no es religioso; y otras religiones son practicadas por el 4,3%.
- El idioma oficial es el castellano, existiendo además lenguas de los pueblos originarios que hoy aún se utilizan, entre ellas se encuentra el mapudungun (Mapuche), el quechua, y el Rapa Nui. Además, el personal de servicios turísticos, en su mayoría habla inglés y, algunos, alemán y francés.

2.1.1 Clima²

- El clima de Chile es muy variado, siendo determinado por la latitud, su cercanía al mar y la altitud. En general, el país es recorrido por dos cordilleras paralelas, la de la Costa y de los Andes, en medio de las cuales hay un Valle Central, que más al sur, en el golfo de Corcovado, se hunde en el mar, dando origen a una zona de archipiélagos, penínsulas y fiordos, culminando al final del continente en el Cabo de Hornos.
- Desde el límite con el Perú hasta el río Copiapó se presenta una planicie desértica, con precipitaciones escasas y que cuenta con una temperatura media de 16°C, la cual disminuye a medida que se asciende hacia la cordillera de Los Andes. Al sur de este río y hasta el río Aconcagua, la temperatura media es de 15°C, aumentando ligeramente las precipitaciones a una media de 113 mm. Desde el río Aconcagua hasta el río Biobío aumentan las lluvias que se concentran en invierno, con una media de 360 mm, y una temperatura media de 14°C. Hacia el sur de este río y hacia el golfo de Corcovado siguen disminuyendo las temperaturas medias, en este caso 12°C y aumentando las lluvias, que van entre 943 a 2.488 mm. Del golfo Corcovado al Cabo de Hornos, la temperatura media es de solo 9°C, con una precipitación de 2.820 mm.
- Santiago, la capital de Chile, posee un clima mediterráneo. Las estaciones están bien definidas. La primavera entre septiembre y noviembre. El verano, entre diciembre y febrero; este último es seco y cálido con temperaturas que fácilmente pueden sobrepasar los 30°C, con las noches más frescas. Otoño es entre marzo y mayo y las

² http://www.ucecentral.cl/prontus_ucecentral/site/artic/20080722/pags/20080722163823.html

temperaturas disminuyen gradualmente, mientras que en el invierno presenta temperaturas muy bajas, alcanzando incluso grados bajo cero en las mañanas, subiendo en días soleados pero sin sobrepasar los 15° C.

2.1.2 Turismo³

- Al norte de Santiago nace el valle longitudinal, entre la ciudad de Los Andes y la Cordillera de la Costa. Se extiende 1.000 kms. hacia el sur hasta la ciudad de Puerto Montt, y concentra la mayor cantidad de población y actividad económica del país. El turismo cobra gran importancia en la zona, especialmente en sus playas, lagos y volcanes de gran belleza, ríos de abundante pesca y hermosas ciudades.
- Al sur de Puerto Montt, el territorio cambia nuevamente y parte de él se disgrega en cientos de islas y canales, glaciales y ríos, insertos en medio de una espesa vegetación virgen que se extiende hasta la rivera misma de los cerros. Es un lugar privilegiado para el turismo aventura y el descanso en contacto directo con la naturaleza.
- Finalmente, en el extremo austral y a lo largo de toda la Tierra del Fuego, se extiende la Pampa Patagónica. La hermosa ciudad de Punta Arenas, con sus antiguas mansiones y particular atractivo, es punto de partida del recorrido hacia lugares de especial belleza e interés, como las Torres del Paine, el Fuerte Bulnes y el Continente Antártico.
- En el sur, imperdible son los Canales Australes y la Patagonia, así como recorrer Chile Insular

³ http://www.ucecentral.cl/prontus_ucecentral/site/artic/20080722/pags/20080722163823.html

- En la Zona Centro, una muy buena opción es hacer la Ruta de Vino, visitar centros invernales destacados por sus canchas de esquí, y por supuesto, practicar andinismo.
- En el norte, se puede rescatar el turismo rural, visita a lugares arqueológicos y astronómicos. No se puede dejar de mencionar las muy diversas playas del litoral chileno y los Parques Nacionales que son protegidos a lo largo del país, diferentes ecosistemas que develan una flora y fauna única, en donde se puede realizar actividades de Ecoturismo. También, a lo largo de Chile, se pueden realizar actividades de turismo aventura como rafting y kayak, turismo cultural y religioso.

2.1.3 Ciudades importantes⁴

- Las ciudades más importantes, además de Santiago, la capital, con 5.257.937 habitantes, son: Antofagasta (225.316 habitantes), Concepción (800.000), Temuco (210.587), Valparaíso / Viña del Mar (566.992) principal puerto del país, localizado a 120 Kms. al oeste de Santiago, y Puerto Montt (110.139)
- Santiago se ubica en la Región Metropolitana a 543 metros sobre el nivel del mar, en la zona central de Chile y está dividido en 32 comunas, las que son administradas por sus respectivas municipalidades. El centro de Santiago es donde están las oficinas principales de los bancos, así como las dependencias del gobierno. Las empresas comerciales se están desplazando hacia el oriente de la ciudad, a las comunas de Providencia, Vitacura y Las Condes.
- La mayoría de los hoteles, zonas bancarias y de entretenimiento están localizadas en estas comunas. La zona industrial de Santiago, está

⁴ http://www.ucecentral.cl/prontus_ucecentral/site/artic/20080722/pags/20080722163823.html

ubicada en el norte de la ciudad, en las comunas de Quilicura, Huechuraba y Pudahuel.

2.1.4 Transporte público⁵

2.1.4.1 Taxis

Existen muchos y se encuentran disponibles a toda hora, se distinguen por estar pintados de negro con techo amarillo.



Taxis de Chile 2

2.1.4.2 El Metro

El Metro de Santiago es un modelo de limpieza y buen servicio: se destaca por su rapidez, es seguro y barato. El Metro tiene cinco líneas que recorren prácticamente toda la ciudad.

⁵ http://www.ucentral.cl/prontus_ucentral/site/artic/20080722/pags/20080722163823.html

En el sistema del metro existen diferentes tipos de boletos, así como diversos precios que varían según el horario del día (mayor o menor afluencia de público). En la actualidad, es posible pagar con un sistema de prepago, denominado "Tarjeta Bip", que permite también su uso en la locomoción colectiva capitalina.



Estación del metro 3



Mapa del metro en Santiago de Chile 4

2.1.4.3 Transantiago

Transantiago es un sistema de transporte público urbano que opera en el área metropolitana de la ciudad de Santiago, capital de Chile

Destinado a cambiar por completo la organización del transporte colectivo existente en la urbe, Transantiago comenzó a operar en una primera etapa desde el 22 de octubre de 2005, siendo completada el 10 de febrero de 2007, fecha en que se realizó la transición definitiva al nuevo sistema, el cual tiene un plazo para la implementación de nuevos buses, recorridos e infraestructura hasta el año 2011

Transantiago reformó por completo la malla de recorridos de las antiguas micros, diseñando un sistema basado en el uso de servicios alimentadores y

troncales, en conjunto con el Metro de Santiago. Para ello, se desarrolló una enorme inversión en infraestructura y flota vehicular, y además se estableció el uso de una "Tarjeta Bip", con el fin de establecer un sistema tarifario integrado.



Transantiago 5

2.1.4.4 Buses interurbanos

Existen varias compañías de buses que prestan servicio a todas las ciudades y regiones del país, así como también al extranjero realizando viajes hacia Argentina, Perú, Bolivia, Brasil, Ecuador, Paraguay, Uruguay.



Buses interurbanos en Chile 6

2.1.4.5 Trenes

El Sistema Estatal de Ferrocarriles (EFE) funciona solamente desde Santiago hacia el Sur del país, pasando por varios pueblos y ciudades como Rancagua, Talca, Chillán, Concepción, y como última estación, Temuco. Los trenes disponen vagones de diferentes clases para todo tipo de necesidades, este medio es bastante cómodo y económico, como experiencia de viajes es muy recomendable.

También existe un tren en el extremo norte de Chile, que hace un recorrido desde Arica hasta Charaña. (Bolivia)



Tren en Santiago de Chile 7

2.1.5 Energía⁶

- El voltaje eléctrico es de 220 voltios. Por lo cual, aquellos artefactos diseñados para 110V deben usar un transformador. Los aparatos de

⁶ http://www.ucentral.cl/prontus_ucentral/site/artic/20080722/pags/20080722163823.html

viaje y los computadores portátiles usualmente traen un transformador de auto voltaje (110V-240V) que se adapta a la electricidad chilena.

- La iluminación pública es bastante buena en casi todas las zonas de Santiago. La mayoría de las casas y departamentos utilizan suministro de gas de ciudad por tuberías.

2.1.6 Alimentación⁷

En Chile se acostumbra tener tres o cuatro comidas diarias; desayuno, almuerzo, once y cena, siendo el almuerzo y la cena las comidas más importantes del día.

- En la comida chilena típica es bueno recomendar algunos platos importantes como las empanadas (hay de diferentes variedades). También son dignos de ser probados: pastel de choclos, humitas, porotos y curanto, que es una comida tradicional de la isla grande de Chiloé. Se prepara dentro de un hoyo con piedras hecho en el suelo el que se satura con distintos tipos de carnes y mariscos, los que se dan en abundancia en las costas del país y que han alcanzado un gran reconocimiento internacional, tales son los locos, machas, almejas, erizos, centolla, y pescados como el congrio, salmón, corvina y lenguado.



⁷ http://www.ucentral.cl/prontus_ucentral/site/artic/20080722/pags/20080722163823.html



Empanada chilena 9

- Los vinos y frutas de Chile también han sido destacados fuera del territorio nacional por su calidad y buena selección. La bebida tradicional es el pisco, que se recomienda degustar en su versión sour o piscola.



Vinos chilenos 10



Pisco chileno 11

2.1.7 Agua⁸

- A pesar de que el agua potable de Santiago es completamente segura para ser directamente ingerida, se recomienda a personas cuyos organismos son más susceptibles a los cambios, ingerir agua embotellada los primeros días de estadía, debido al alto contenido de minerales del agua potable, lo que podría ocasionar alguna molestia estomacal.

2.1.8 Alimentos crudos⁹

- No es recomendable ingerir vegetales sin cocinar, sobre todo aquellos que crecen cerca del suelo (lechugas, zanahoria, coles, fresas, entre otras.), a menos que se los obtenga en algún supermercado establecido, que normalmente monitorean las fuentes de sus productos.
- Hay una gran variedad de vegetales a disposición, garantizados de ser regados con agua de pozo. Los restaurantes establecidos también ofrecen esta garantía.

⁸ http://www.ucecentral.cl/prontus_ucecentral/site/artic/20080722/pags/20080722163823.html

⁹ http://www.ucecentral.cl/prontus_ucecentral/site/artic/20080722/pags/20080722163823.html

2.2 Aspectos generales de Ecuador¹⁰



Mapa del Ecuador 12

2.1.9 Ubicación geográfica

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.

¹⁰ <http://internacional.universia.net/latinoamerica/datos-paises/ecuador/aspectos-generales.htm>

2.1.10 Superficie

272.045 km².

2.1.11 Población

Algo más de 14 millones de habitantes

2.1.12 Sistema Político

Ecuador es una república presidencialista, dirigida por el Jefe del Estado y del Gobierno. Se independizó de España en el año 1830.

2.1.13 Capital

Quito

2.1.14 Idioma oficial

Español. También se hablan dialectos indígenas como el quechua y el shuar, que cuentan con el reconocimiento de la Constitución.

2.1.15 Religión

La mayoría de la población (más del 80%) practica el catolicismo romano.

2.1.16 Hora local

GMT - 5. En las Islas Galápagos la referencia horaria es GMT - 6.

2.1.17 Transporte público

2.1.17.1 Taxis

Existen muchos y se encuentran disponibles a toda hora, se distinguen por estar pintados de amarillo.



Taxis en Ecuador 13

2.1.18 Buses

El sistema integrado de buses como Trole, Ecovía y Metrovía, es un transporte público urbano que opera en el área metropolitana de la ciudad de Quito.



Trole 14



Ecovía 15

Existen varias compañías de buses que prestan servicio a todas las ciudades y regiones del país como son los interparroquiales y interprovinciales.



Buses interprovinciales de Quito 16

Buses interparroquiales de Quito 17

2.1.19 Teléfonos

Funciona la Conexión Directa Internacional en uso. El código de Ecuador es 593, y el código internacional para llamar al extranjero es 00.

2.1.20 Símbolos nacionales

Bandera: Consta de tres franjas horizontales. La superior (el doble de alta que las otras dos), es de color amarillo, y simboliza el oro y la abundancia del país; la intermedia, de color azul, simboliza el Océano Pacífico y el cielo ecuatoriano. Por último, la inferior es de color rojo, un símbolo de la sangre vertida por los héroes libertadores de Ecuador.”

3. INFORME CRONOLÓGICO DE ACTIVIDADES DE LA VISITA

3.1 Semana n° 1

Lunes 19 de abril

9:00 Inauguración del curso. Orientación del trabajo final

Conferencia N° 1: Tendencias actuales de los mercados turísticos. Estudio de caso.

Tarde: libre.

Martes 20 de abril

9:00 Conferencia N°2: Modelo de gestión del cliente interno

Tarde: 2:30: Recorrido por las instalaciones del hotel Libertador. Charla con la dirección del hotel Libertador sobre la gestión hotelera y la calidad.

Miércoles 21 de abril

9:00 Conferencia N°3: Calidad de la prestación de servicios en la hotelería

Tarde: 2:30 Trabajo de campo. Investigación sobre la elaboración de platos típicos chilenos, buscar en la red extra hotelera cerca del hotel. Presentación de trabajo en formato de papel para el día viernes.

Jueves 22 de abril

9:00 Conferencia N°4: Tendencias actuales de la gastronomía hotelera.

Practica N°2: Servicios gastronómicos en el hotel libertador. Charla con el chef de cocina, explicación de las normas de higiene, de la contaminación de productos. Recetas típicas de la cultura culinaria chilena.

Viernes 23 de abril

9:00 Conferencia N°5: Enología: La experiencia chilena.

Practica N°3: Charla con sommelier del hotel Libertador. Degustación de los vinos chilenos; Rosa, Blanco y Tinto de 3 viñas importantes: Undurraga, Santa Rita y Concha y Toro.

Sábado 24 de abril

9:00 hasta 20:00: Excursión de día completo a Viña del Mar y Valparaíso

Domingo 25 de abril: Día libre

3.2 Semana n° 2

Lunes 26 de abril

9:00 Conferencia N°6: la intermediación turística. Las agencias de viajes. Orientación del trabajo final de curso según su especialidad.

Tarde: Estudio independiente

Martes 27 de abril

9:00 Conferencia N°7: Técnica de venta. Relacionamiento con el cliente.

Practica de trabajo de campo. Visita a mal plaza Vespuccio

Miércoles 28 de abril

9:00 Conferencia N°8: Producto turístico; eventos internacionales

Tarde: Taller de elaboración de un evento internacional

Jueves 29 de abril

9:00 Salida hacia escuela Karol Cardenal de Cracovia. Conferencia N°9: un modelo de gestión educativa 12:00 Visita a transportista buses Núñez

Tarde: Visita a viña Concha y Toro

Viernes 30 de abril

Presentación de los trabajos finales de curso. Evaluación y entrega de certificados. Clausura del curso.

Sábado 1ero de mayo

Recorrido por Santiago de Chile

4. MARCO TEÓRICO

4.1 Análisis comparativo (macro)

El diseño de la investigación comparativa es simple. Estudiamos ejemplares que pertenecen al mismo grupo pero que difieren en algunos aspectos. Estas diferencias llegan a ser el foco de la exanimación.

La meta es descubrir por qué los casos son diferentes: para revelar la estructura subyacente que genera o permite tal variación.

Comparación es un método eficaz para explicar o utilizar conocimiento tácito o actitudes tácitas. Esto se puede hacer, por ejemplo, demostrando en paralelo dos diapositivas de dos objetos o situaciones levemente diferentes y pidiendo que la gente explique verbalmente las diferencias entre ellas.

El objetivo final de la investigación es generalmente revelar la estructura sistemática, en otras palabras, la meta deberá generalizar los hallazgos

4.2 Mercados de expendio de alimentos (meso)¹¹

Los mercado municipales constituyen una forma comercial minorista que enmarca los atributos de tradicionalidad y modernidad. Traditio- siguiendo el origen etimológico latino significa “entrega”, “transmisión”.

Por lo tanto, tiene un valor positivo muy alejado de las connotaciones ofensivas con la que inusualmente aparece la derivación “tradicional”. En cuanto a la modernidad, hay que señalar la capacidad de adaptación de los mercados municipales que consiguen mantenerse en la fase madura del ciclo de vida, como forma comercial, evitando la vulnerabilidad que les lleva a la decadencia.

¹¹ Javier Casares Ripol
Universidad Complutense de Madrid

En este contexto, es relevante destacar los principales aspectos económicos y sociales de los mercados municipales en relación con su función de servicios público, la generación de efectos externos y su papel social, las estrategias empresariales y la vertebración de las ciudades.

4.2.1 Servicio público¹²

A la hora de analizar lo que son los bienes y servicios es necesario ir más allá de los “Tópicos” y tener en cuenta sus señas de identidad básica:

- Principio de no exclusión: Los bienes y servicios públicos puede ser disfrutados por los ciudadanos sin eliminar a quien no pague por su uso o simple existencia.
- Principio de no rivalidad en el consumo: El consumo de un bien o servicio público por parte de un individuo de la sociedad no impide su utilización por otro miembro de la misma
Los ejemplos más claros son los de la luz de las calles, los jardines...
- Incapacidad del sector privado para producirlos de acuerdo con las reglas del mercado.

Ahora bien, dentro de los bienes públicos hay que distinguir los “puros” (financiación directa del Gobierno) y los “demerito” (sometidos a la comercialización por parte de las autoridades públicas).

Por tanto, los mercados municipales se desenvuelven en la órbita de los servicios públicos, puesto que cumplen todas las condiciones que hemos señalado.

¹² Javier Casares Ripol
Universidad Complutense de Madrid

4.2.2 Generación de efectos externos .Papel social.¹³

Una vez justificada la utilización de los términos del servicio público en relación.

Con los mercado municipales podemos continuar el análisis haciendo referencia a otros aspectos sociales que justifican el desenvolvimiento. En el se recoge los principales puntos susceptibles de consideracion.

Los mercados municipales se rigen en conformadores zonales de las relaciones sociales y cívicas (incluso, en epocas electorales, son puntos de encuentro de representantes de los partidos políticos) y favorecen la compra de las personas de todas las edades (con especial atención a las personas de edades avanzadas y movilidad reducida). También generan empleo, sobre todo de autónomos, permitiendo el desenvolvimiento productivo del comercio familiar.

En materia de regulación zonal de precios hay que señalar la relación calidad- servicio- precio de los productos ofrecidos es muy alta y, en marco de las logicas asimetria existente entre los distintos mercados municipales, resulta reseñable la notable competitividad que manifiestan en carnes, frutas y hortalizas.

Por otra parte, las estrategias empresariales se vinculan con el desenvolvimiento de los mercados municipales, ya que los sistemas de gestión pueden ser variados y las pautas de funcionamiento institucional pueden responder a diversas concepciones evolucionistas.

¹³ Javier Casares Ripol
Universidad Complutense de Madrid

4.3 Restaurantes (micro)

4.3.1 Definición¹⁴

Es un establecimiento donde se sirven alimentos y bebidas. Los llamados como tal, funcionan generalmente en las horas de almuerzo y cena, mientras que los que se especializan en el servicio del desayuno se les califican como cafeterías.

Los precios de los alimentos son de acuerdo a la categoría del establecimiento, que varía según el lugar donde se halle situado, la comodidad de sus instalaciones y la calidad de su servicio.

Existen una serie de categorías intermedias, desde la más modesta fonda que sirve un menú, una serie de alimentos únicos por un precio fijo y en mesas comunes, hasta el más lujoso restaurante a la carta, donde el cliente elige su menú y paga de acuerdo con el servicio y la calidad de los platos que consume.

4.3.2 Origen¹⁵

El término “RESTAURANTE” es de origen francés, y fue utilizado por primera vez en París, al designar con este nombre un establecimiento fundado alrededor de 1765, en el que se servían bebidas y comidas peor como algo distinto a las posadas, tabernas y casas de comida. Su éxito fue inmediato y numerosos restaurantes fueron abiertos. Eran atendidos por camareros y

¹⁴ <http://html.rincondelvago.com/restaurantes.html>

¹⁵ <http://html.rincondelvago.com/restaurantes.html>

mayordomos que habían abandonado sus empleos. Después de la revolución Francesa en 1789, la aristocracia arruinada, no pudo mantener su numerosa servidumbre, y muchos sirvientes desocupados fundaron o se incorporaron a éste nuevo tipo de casa de comidas que surgía en gran número.

En otros países, el restaurante, tal como lo conocemos hoy, data de las últimas décadas del siglo XIX, cuando pequeños establecimientos, con éste nombre comenzaron a competir con los hoteles ofreciendo abundantes comidas, a precios razonables.

4.3.3 Clasificación de los restaurantes

Al igual que los hoteles, los restaurantes también reciben una clasificación basada en varios conceptos: Instalaciones, servicios, menú, etc., siendo el servicio de los camareros en las mesas uno de los criterios más valorados.

A continuación señalaremos un resumen de los requisitos básicos tomados como parámetros para clasificar los restaurantes a nivel internacional.

Los restaurantes pueden clasificarse según el tipo de servicio que prestan, la atmósfera, la especialidad culinaria que ofrecen y el tipo de propiedad.

- Según el servicio: Pueden ser con el servicio en la mesa, servicio en la barra, la cafetería o lonchería, tipo bufet, servicio en el coche y autoservicio o self-service.
- Por su atmósfera pueden ser: Un restaurante en general es decir aquel que ofrece todo tipo de comidas, también llamado internacional, una salón de té y pastas, una cafetería, un merendero, un comedor, un centro nocturno con restaurante y con espectáculo.
- Por su especialización en la cocina: restaurante de comida internacional, restaurante típico de una región o país, grill

especializado en parrillas y barbacoas), comida de mar, puesto de comida rápida, vegetariano, restaurante de hamburguesas y perro caliente, pizzería, fuente de soda, lonchería (donde vendan desde jugos, café, té y sánduches o bocadillos hasta comida completa), un restaurante especializado (cocida árabe, macrobiótica, pastas, ensaladas).

- Por el tipo de propiedad puede ser: perteneciente a una cadena de restaurantes, una franquicia, multiunitario, independiente.

4.3.4 Limpieza

Al igual que la variedad de los alimentos y el buen servicio al cliente, la limpieza y el aseo son fundamentales para garantizar la calidad de los restaurantes y demás establecimientos de food service.

El reciclaje, la demarcación de cada uno los elementos de aseo y la organización, cada etapa del proceso de limpieza son, algunas de las prácticas que garantizan el cumplimiento y normas mínimas de sanidad.

Es fundamental contar con un equipo de cuidado completo compuesto por:

- Un balde, exprimidores
- Traperos codificados por colores , según el sitio en que se utilicen frecuentemente
- Baldes con división de agua sucia y limpia
- Señales de precaución
- Carro de conserje

“La segmentación por colores es clave, tanto para los baldes y traperos como para las tablas de corte, ya que nos garantiza que las bacterias, desperdicios y suciedad no se mezclarán y serán eliminados correctamente. Además, en

el caso de los desechos, es importante separar los contenedores en orgánicos e inorgánicos, y establecer un plan de evacuación de los mismos, de acuerdo a la velocidad con que se llenen”.¹⁶

La limpieza en los restaurantes debe abarcar los cuatro siguientes parámetros:¹⁷

4.3.4.1 Higiene

Todas las medidas necesarias para asegurar la inocuidad y salubridad del alimento en todas las fases del proceso, desde la producción primaria o manufactura, hasta su consumo final.

4.3.4.2 Limpieza

Eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa entre otros.

4.3.4.3 Desinfección

Eliminación o reducción del número de microorganismos patógenos a un nivel que no propicie la contaminación nociva del alimento, mediante el uso de agentes químicos o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, sin deterioro de la calidad del alimento.

4.3.4.3 Contaminación cruzada

Proceso por el cual los microorganismos patógenos son trasladados - mediante personas, equipos y materiales- de una zona sucia a una limpia, posibilitando la contaminación de los alimentos.

¹⁶ <http://www.espaciogastronomico.com.ar/news/82.htm>

¹⁷ http://bpa.peru-v.com/bp_restaurante.htm

4.3.5 Decoración¹⁸

La decoración de un restaurante es algo fundamental ya que será su tarjeta de presentación antes los clientes.

Para decorar un restaurante las posibilidades son infinitas, dependerá del aire que se quiera dar al establecimiento, el que sus propietarios se inclinen por un tipo de decoración u otra.

Podemos encontrar lo más clásico y tradicional a lo más moderno y vanguardista, lo más sencillo y funcional a lo más sofisticado y lujoso, la decoración personalizada y adecuada a un restaurante temático a la más impersonal.

4.3.6 Equipos y utensilios¹⁹

Los equipos y utensilios deben ser de material lavable, liso, fáciles de limpiar, desinfectar. No deben alterar el olor, sabor del alimento que contengan. Los materiales porosos no son aconsejables. La localización de los equipos debe ser de fácil acceso para su limpieza. Todos los equipos deben ser fácilmente desarmables para su limpieza.

La cocina (y eventualmente los salones) deben poseer una campana para la extracción de vapores y olores, la cual debe estar en buen estado de conservación y funcionamiento.

Cada área del restaurante debe tener asignado al personal responsable de su limpieza, incluyendo la de los correspondientes equipos y utensilios.

¹⁸ <http://www.hotelesyrestaurantes.es/m-decoracion-restaurantes.html>

¹⁹ http://bpa.peru-v.com/bp_restaurante.htm

4.3.7 Seguridad del personal²⁰

La administración del restaurante se preocupará por el bienestar de los trabajadores:

- Serán identificados los sitios y actividades de riesgo, y entrenado el personal a cargo.
- Son recomendables exámenes médicos periódicos y acreditación de sanidad por la entidad municipal correspondiente.
- Brindar las facilidades necesarias ante enfermedades que necesiten atención profesional y descanso.
- Plan de contingencias ante peligros y emergencias.
- Facilidades de primeros auxilios y contra incendios.

4.3.8 Platos

La gastronomía ofrecida por estos mercados es muy diversa, destacándose el Mercado central de Santiago de Chile por sus platos a base de mariscos tales como: loco mayo, mariscal, porotos a la chilena, pescado frito, caldo de congrio, almejas a la parmesana entre otros, y el de Ññaquito por su comida típica ecuatoriana podemos encontrar los siguientes platos: hornado, encebollado, mote con chicharrón, caldo de pata, seco de chivo, corvina, entre otros.

²⁰ http://bpa.peru-v.com/bp_restaurante.htm

4.3.8.1.1 Recetas chilenas

4.3.8.1.1.1 Mariscal



Nombre del plato: Mariscal	Dificultad: Medio	N° Pax 4	N° Pax 8	
Tiempo de preparación: 30min				
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Choritos (mejillón)	500	Gr.	\$0,01	\$5
Machas (conchas)	500	Gr.	\$0,01	\$5
Almejas	500	Gr.	\$0,01	\$5
Camarón	250	Gr.	\$0,01	\$2,5
Ajo	40	Gr.	\$0,01	\$0,2
Cebolla	40	Gr.	\$0,01	\$0,2
Vino	250	Cm ³	\$0,003	\$0,5
		5%	VARIOS	\$0,92
			COSTO TOTAL	\$19,32
			PRECIO x Pax	\$4,83

Preparación

Cocine por 10 minutos los choritos (mejillón), machas (conchas), colitas de camarones y almejas en una olla tapada.

En otra olla, con tres cucharadas de aceite, se refrie la cebolla cortada en cuadraditos. Luego se agrega un diente de ajo cortado, el ají picado, la sal pimienta al gusto. Cuando esté todo frito, se agregan los mariscos. Se dora,

luego se cubre 3/4 de la olla con agua y la copita de vino blanco. Su cocción es de 20 minutos a fuego lento. Al momento de servir, espolvoree con perejil picado. Decore con rodajas de limón.

Nota: Para que los mariscos en conchas se abran, colóquelos en una olla tapada durante 10 minutos.

4.3.8.1.1.2 Porotos a la chilena



Nombre del plato: Porotos a la chilena Tiempo de preparación: 1h15min	Dificultad: Fácil	N° pax 2	Plato: Entrada	
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Porotos (frejol negro/ rojo)	500	Gr.	\$0,0016	\$0,8
Cebolla	40	Gr.	\$0,0016	\$0,16
Cebollines	80	Gr.	\$0,01	\$0,8
Pimentón	30	Gr.	\$0,005	\$0,15
		5%	VARIOS	\$0,0955
			COSTO TOTAL	\$2,0055
			PRECIO x Pax	\$1,00275

Preparación

Después de remojar los porotos de un día para otro, ponga la olla al fuego con su misma agua de remojo, y que deberá sobrepasarlos unos 5 centímetros. Agregue sal, pimienta y orégano. Ponga a refreír en la manteca con aceite los cebollines, incluidos los tallos verdes, la cebolla picada bien fina; cuando se inicie el dorado agregue ajo picado, el pimiento partido, luego la salsa de ají de color, vacíe esta fritura en los porotos. Haga hervir 15 minutos, luego traspase a la olla de presión y cocine por una hora. Deben quedar jugosos como para servir en platos soperos.

4.3.8.1.1.3 Empanadas chilenas



Nombre del plato : Empanadas chilenas Tiempo de preparación: 1h	Dificultad: Medio	N° Pax 8	Plato: Entrada	
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Harina	500	Gr.	\$0,002	\$1
Polvo de hornear	30	Gr.	\$0,006	\$0,18
Manteca de cerdo	100	Gr.	\$0,004	\$0,4
Vino blanco	125	Cm ³ .	\$0,003	\$0,5
Huevo	2	unidades	\$0,007	\$0,48
Leche	125	Cm ³ .	\$0,002	\$1
Carne molida	500	Gr.	\$0,0015	\$1,25
Cebolla	500	Gr.	\$0,005	\$2,5
			SUBTOTAL	\$6,81
		5%	VIARIOS	\$0,3405
			COSTO TOTAL	\$7,1505

Preparación

Precalentar el horno

Masa

Poner la harina mezclada con la sal y con el polvo de hornear en una superficie para amasar. Hacer un círculo con la harina y poner en el centro la manteca tibia y previamente derretida en sartén, agregar un huevo y la leche paulatinamente para comenzar a mezclar suavemente con las manos hasta lograr una masa más homogénea, así dejar reposar unos minutos para luego comenzar a amasar. Si la consistencia es demasiado seca se continúa suavizando con leche, y si le hemos puesto demasiada leche podemos poner más harina.

Luego de amasar sacamos trozos de masa y hacemos esferas para volver a amasar y hacer discos de masa (hasta 25 cms. de diámetro).

Relleno

Picar la cebolla en brunoise y refreírla a fuego medio durante 20 minutos revolviendo e incorporando el vino, luego salpimentar a gusto y agregar los condimentos y la carne para dejar en cocción a fuego medio hasta que la carne esté apenas cocida (5 a 7 minutos aprox.).

Luego en cada disco de masa poner un poco de relleno escurrido (sacar un poco el líquido. Al cerrar el disco aconsejo pasar una pincelada de Agua en los fillos, así evitamos se abra. Después de cerrar la empanada en la forma que se desee le damos una pincelada encima con un poco de huevo batido crudo que preparamos exclusivamente para eso. Además le damos un par de pinchazos para que luego no acumule aire al hornear.

Poner a hornear a fuego medio unos minutos hasta que las veamos doradas, (20 a 30 min) a 180°C

4.3.8.1.1.4 Almejas a la parmesana



Nombre : Almejas a la parmesana Tiempo de preparación: 30 min	Dificultad: Fácil	N° Pax 2	Plato: Entrada	
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Almejas	300	Gr.	\$0,005	\$4
Mantequilla	40	Gr.	\$0,006	\$0,24
Queso parmesano	100	Gr.	\$0,0112	\$1,12
Limón	1	Unidad	\$0,003	\$0,09
Salsa de tomate	100	Cm ³	\$0,003	\$0,3
			SUBTOTAL	\$4,25
		5%	VARIOS	\$0,2125
			COSTO TOTAL	\$4,4625
			PRECIO x Pax	\$2,23125

Preparación

Lavar en agua muy bien las almejas. Abrirlas, desprenderlas de sus conchas y lavarlas nuevamente, dejando cada almeja en su respectiva concha. Aliñar cada una de ellas con unas gotas de limón, un poco de mantequilla y

pimienta. Untarlas con salsa de tomate y añadirles un trocito de queso.
Llevar al horno durante 4 min.

4.3.8.1.1.5 Cazuela de vacuno



Nombre de la receta: Cazuela de vacuno Tiempo de preparación: 1h 30 min	Dificultad: medio	N° Pax 6	Plato: Fuerte	
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Carne	1000	Gr.	\$0,007	\$7
Zanahoria	100	Gr.	\$0,0015	\$0,15
Pimiento	60	Gr.	\$0,0015	\$0,09
Puerro	40	Gr.	\$0,0025	\$0,1
Apio	100	Gr.	\$0,002	\$0,2
Ajo	40	Gr.	\$0,004	\$0,16
Zapallo	60	Gr.	\$0,007	\$0,42
Papas	500	Gr.	\$0,0005	\$0,25
			SUBTOTAL	\$8,37
		5%	VARIOS	\$0,4185
			COSTO TOTAL	\$8,7885
			PRECIO x Pax	\$1,46475

Preparación

Se hierva el agua y luego se pone a cocer la carne a llama normal 1 hora 1/2 y se pone el aliño /sal, zanahoria rallada (para darle el color), pimiento picado.

Aparte se cocina el zapallo y las papas durante 15 minutos.
Una vez cocido, se sirve todo junto bien caliente.

4.3.8.2 Recetas ecuatorianas

4.3.8.2.1 Hornado



Nombre del plato : Hornado Tiempo de preparación: 5 h	Dificultad: Alta	N° Pax 20	Plato: Fuerte	
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Pierna de cerdo	5000	Gr.	\$0,008	\$40
Comino	60	Gr.	\$0,004	\$0,24
Ajo	200	Gr.	\$0,006	\$1,2
Cerveza	1200	Cm ³ .	\$0,0015	\$1,8
Manteca de cerdo	60	Gr.	\$0,005	\$0,3
			SUBTOTAL	\$43,54
		5%	VIOS	\$2,177
			COSTO TOTAL	\$45,717
			PRECIO x Pax	\$2,28585

Preparación

Limpiar la pierna y con la ayuda de un cuchillo fino, hacerle unas incisiones profundas y abrirlas lo más posible sin dañarle la forma.

Mezclar en un plato la sal, la pimienta y el comino, y untar toda la pierna, así como en las incisiones. Repetir la operación utilizando los ajos machacados.

Dejar la pierna en el frigorífico 24 horas. Agregar la cerveza, y volver a llevar al frigorífico durante 2 días más. Remover cada 6-8 horas.

Calentar el horno y meter la pierna con todo su jugo durante 30 minutos para que se concentren los aliños. Sacar la carne del horno y bañarla con abundante achiote derretido en manteca de cerdo. Introducir el achiote también en los orificios abiertos con el cuchillo. Llevarla nuevamente al horno y asarla volteándola varias veces hasta que esté bien cocida y dorada. Generalmente la cocción se demora entre 2 y 4 horas. Nota: Antes de sacar la pierna del horno, se debe rociar con agua muy fría para que el cuero se reviente.

Nota: se acompaña con tortillas de papa, mote, encurtido, aguacate

4.3.8.2.2 Encebollado



Nombre del plato: Encebollado Tiempo de preparación: 1h	Dificultad: Fácil	N° Pax 6	Plato: Fuerte	
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Albacora	2000	Gr.	\$0,005	\$5
Cebolla	500	Gr.	\$0,0005	\$0,25
Ajo	40	Gr.	\$0,006	\$0,24
Yuca	1000	Gr.	\$0,001	\$1
Apio	80	Gr.	\$0,002	\$0,16
Mostaza	100	Gr.	\$0,005	\$0,30
Tomate	80	Gr.	\$0,002	\$0,16
Ají peruano	60	Gr.	\$0,004	\$0,24
Cilantro	100	Gr.	\$0,00005	\$0,25
Pimiento	80	Gr.	\$0,002	\$0,16
Limón	200	Cm ³	\$0,0005	\$0,1
			SUBTOTAL	\$6,99
		5%	VARIOS	\$0,3495
			COSTO TOTAL	\$7,3395
			PRECIO x Pax	\$1,22325

Preparación

Cocinar el pescado, sazonar con comino, pimienta, sal, ajo, cebolla, pimienta y ají peruano. Cernir, reservar el caldo, desmenuzar el pescado.

Cocinar la yuca con sal. Cuando ya esté lista la se debe sacar.

Curtir la cebolla colorada con los limones, añadir hierba (culantro) picada.

Colocar en una bandeja la yuca cortada en cuadritos, luego el pescado cocinado, aceite y el caldo de pescado cernido, revolver toda esta mezcla.

Se sirve caliente con canguil, chifles y rodajas de limón.

4.3.8.2.3 Mote con chicharrón



Nombre del plato: Mote con chicharrón Tiempo de preparación: 1h 30min	Dificultad: Media	N° Pax 6	Plato: Entrada	
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Mote	1000	Gr.	\$0,002	\$2
Lonja de chancho	1000	Gr.	\$0,0035	\$3,5
Ajo	40	Gr.	\$0,006	\$0,24
Cebolla	80	Gr.	\$0,001	\$0,25
Tomate	80	Gr.	\$0,001	\$0,25
Culantro	20	Gr.	\$0,002	\$0,16
Limón	1	Unidad	\$0,0005	\$0,05
			SUBTOTAL	\$6,45
		5%	VARIOS	\$0,3225
			COSTO TOTAL	\$6,7725
			PRECIO x Pax	\$1,12875

Preparación

Remojar el mote el día anterior, cocinar con sal en olla de presión por una hora más o menos.

Cocinar las lonjas cortadas en cuadros con agua añadiendo los aliños más ajo y cebolla, cuando ya esté listo, freír en su propia grasa hasta que quede chicharrón. Servir el mote, chicharrón con el encurtido

4.3.8.2.4 Seco de chivo



Nombre del plato: Seco de chivo	Dificultad: Media	N° pax 6	Plato: Fuerte	
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Borrego	1000	Gr.	\$0,007	\$5
Panela	20	Gr.	\$0,002	0,16
Pimiento	140	Gr.	\$0,002	\$0,28
Canela	20	Gr.	\$0,002	0,16
Apio	80	Gr.	\$0,002	\$0,16
Ajo	40	Gr.	\$0,006	\$0,24
Zanahoria	80	Gr.	\$0,002	\$0,16
Cebolla	250	Gr.	\$0,001	\$0,25
Tomate	250	Gr.	\$0,003	\$0,75
Naranja	200	Gr.	\$0,002	\$0,4
Cerveza	250	Cm ³	\$0,0005	\$0,125
			SUBTOTAL	9,045
		5%	VARIOS	0,45225
			COSTO TOTAL	9,49725
			PRECIO x Pax	1,582875

Preparación

Derretir la manteca con el achiote, apartar del fuego, dejar entibiar y colar. Calentar el aceite en una sartén y hacer un sofrito con las cebollas y los pimientos picados, el perejil, el cilantro y la manteca con el achiote. Cortar la carne en trocitos.

Agregar los aliños y el ajo machacado junto con la carne y dejar refreír durante 10 minutos, revolviendo de vez en cuando.

Pelar los tomates y las naranjillas, licuarlos o triturarlos y pasarlos por el chino; añadir este jugo y la cerveza a la carne, que debe quedar bien cubierta.

Añadir el ají desfibrado, tapar y cocer. El jugo debe quedar espeso; comprobar la sazón antes de servir.

Nota: Acompañar el seco con arroz amarillo, aguacate, papa y con lechuga picada

4.3.8.2.5 Seco de pollo



Nombre del plato: Seco de pollo Tiempo de preparación: 40min	Dificultad: Fácil	N° Pax 8	Plato: Fuerte	
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Pollo Entero	2000	Gr.	\$0,005	\$5
Pimiento	140	Gr.	\$0,002	\$0,28
Ajo	3	Dientes	\$0,006	\$0,24
Cebolla	150	Gr.	\$0,001	\$0,25
Zanahoria	80	Gr.	\$0,002	\$0,16
Naranja	4	Unidades	\$0,002	\$0,4
Cerveza	250	Cm ³	\$0,0005	\$0,125
Tomate	150	Gr.	\$0,003	\$0,75
		5%	VARIOS	\$0,326
			COSTO TOTAL	\$6,846
			PRECIO x Pax	\$1,141

Pique la cebolla, el tomate y el ajo en brunoise y refría, añada el pollo aliñado y 3 tz de agua, deje cocinar por 40 min

Rectifique con sal, pimienta y comino

Nota: Sirva acompañado de arroz amarillo, papa, lechuga y aguacate

4.4 Términos usados en la gastronomía

Achiote.- Árbol americano de poca altura, con flores rojas y olorosas, es una semilla de color rojo intenso, se lo utiliza para hacer refritos.

Aliñar.- Referido a un alimento, condimentarlo o sazonarlo, generalmente con sal, aceite o especias

Borojó.- es una fruta, altamente energética, y nutritiva.

Brunoise.- Es una forma de cortar las verduras en pequeños dados (de 1 a 2 mm de lado) sobre una tabla de cortar

Desfibrar.- Quitar las fibras a las materias que las contienen, como el apio, albahaca, hojas de achira, etc.

Diversificar.- Referido a algo uniforme y único, convertirlo en múltiple y diverso

Entibiar.- Templado o que no está ni caliente ni frío.

Fiordo.- es un valle excavado por un glaciar que luego ha sido invadido por el mar, dejando agua salada. Normalmente son estrechos y están bordeados por empinadas montañas, que nacen bajo el nivel del mar.

Hervir.- moverse agitadamente y formando burbujas por efecto de la alta temperatura o de la fermentación

Incorporar.- Agregar o integrar en un todo

Jerez.- Vino blanco, seco, de fina calidad y de alta graduación alcohólica, originario de Jerez de la Frontera (ciudad gaditana)

Liquidez.- En economía, capacidad de hacer frente de forma inmediata a las obligaciones financieras

Machacar.- Deshacer o aplastar a golpes

Macrobiótica.- Es un sistema q trata de unificar el principio oriental del ying yang con la mentalidad occidental, ellos se basan en una dieta que consta de cereales integrales son el 50 % del total de los alimentos diarios, Las hortalizas y vegetales cocidos abarcan el 25 % de la ingesta diaria, Las legumbres deben consumirse hasta un 15% del total de la comida del día, Con respecto a las proteínas animales, se permite comer pescado blanco dos veces a la semana, y solo están permitidas las carnes de pollo y pavo de manera excepcional, ante algún compromiso.

Masificar.- a un servicio o a una prestación, utilizarlos o requerirlos un gran número de individuos

Menaje.- Conjunto de muebles, utensilios y demás accesorios.

Menudo.- Vientre, manos y sangre de animales sacrificados para su consumo.

Moler.- Referido a granos o a frutos, golpearlos o frotarlos hasta reducirlos a partes muy pequeñas o a polvo.

Pax.- Abreviatura empleada en textos turísticos para referirse al pasajero. Por extensión, también significa cliente o huésped.

Pimentón.- Polvo que se obtiene moliendo pimientos encarnados secos y que se usa como condimento.

Sanidad.- Conjunto de servicios, de personal y de instalaciones dedicadas a mantener y cuidar la salud pública y las condiciones higiénicas de un país, de una región o de una zona.

Sommelier.- Conocedor de vinos que sugiere a la clientela el vino apropiado para cada ocasión.

Triturar.- desmenuzarlo o partirlo en trozos pequeños, pero sin convertirlo en polvo.

Untar.- una sustancia grasa, aplicarla y extenderla sobre la superficie de algo.

5. ANÁLISIS COMPARATIVO

5.1 Análisis comparativo de los servicios de restauración en los mercados central de la ciudad de Santiago de Chile e Iñaquito de la ciudad de Quito

Análisis comparativo 1

ASPECTOS	M.C.S.CH	M.M.I.Q
HISTORIA	1868- 1872 Arquitecto Manuel Adúnate – Fermín Vivaceta Declarado Monumento Histórico el 15 de Junio de 1984	1965 Alcalde Jorge Vallarino donoso Arquitecto Ignacio Rueda
HIGIENE	Tarros de basura en lugares adecuados Correcto almacenamiento de insumos Cocina independiente del lugar donde se sirven los alimentos No existe mesones, el despacho lo realizan los meseros	Tarros de basura en lugares inapropiados Exposición directa de los insumos al medio ambiente Cocinas y mesas unificadas en un mismo sitio Deficiente uso de los mesones de despacho
	Hierro forjado Puertas estilo neoclásico Columnas de hierro Decoraciones Fito morfas	Paredes de bloque con Columnas de hierro Ventanas de cristal

CONSTRUCCIÓN	y antropomorfas Amalgama de hierro con mampostería	Techo de asbesto sobre Estructuras metálicas de hierro
DISTRIBUCIÓN DE LOCALES	Quesería, Venta de empanadas y otros. Carnicerías, restaurantes, farmacia. Pescaderías., frutería. Yerberia., marisquería.	Frutería, yerbería Marisquería, jugos Pescadería, venta de comida Bodegas de abarrotes Carnicería, verdulería
SERVICIOS	Venta de comida Carga de las mercaderías Pesaje de mercaderías Baterías sanitarias Cabinas telefónicas Almacenaje de productos en cuartos fríos.	Venta de comida Preparación de jugos naturales Limpieza de calzado Carga de las mercaderías Pesaje de mercaderías Baterías sanitarias Cabinas telefónicas Almacenaje de productos en cuartos fríos
	Correcto uso de los espacios con pinturas, mensajes promocionales de gente que ha visitado el lugar	Utilización de objetos caseros: relojes de pared, cuadros artísticos

<p align="center">DECORACIÓN</p>	<p>Existe un menaje adecuado</p> <p>Piso de madera</p> <p>Sitios con buena iluminación con adicional de lámparas decorativas</p> <p>Carta expuesta al público</p>	<p>No existe menaje adecuado</p> <p>Piso de baldosa</p> <p>Sitios con buena iluminación</p> <p>Presencia de carteles informativos de precios y productos</p>
<p align="center">RESTAURACIÓN</p>	<p>Restaurantes de primera y Segunda categoría</p> <p>Servicio de meseros</p> <p>Servicio de traductores</p> <p>Cartas de platos y precios</p> <p>Platos elaborados por profesionales en gastronomía</p>	<p>Locales de expendio de comida</p> <p>Servicio personalizado preparados por lo general por personas que se han dedicado a esto toda su vida</p> <p>Pedido de orden directo</p> <p>Pagos en efectivo</p>
<p align="center">SEGURIDAD EN COCINAS</p>	<p>Presencia de extintores</p> <p>Correcta toma en caso de piso mojado</p> <p>Utilización de uniformes</p> <p>No existe salidas de emergencias</p> <p>Extractor de olores presente en la mayoría de cocinas</p>	<p>Presencia de extintores de incendios</p> <p>No existe aviso de piso mojado</p> <p>No utilización de uniforme</p> <p>No se han implementado salidas de emergencia</p> <p>Extractor de olores inexistente en el sitio</p>

EQUIPAMIENTO	<p>Equipamiento adecuado en la mayoría de cocinas</p> <p>Se realiza montaje de mesas</p>	<p>Equipamiento básico similar a una cocina de casa</p> <p>No se realiza montaje de mesas</p>
DISEÑO	<p>Parte externa contiene frutas, cabinas</p> <p>Parte compuesta interna se divide en marisquería , pescadería, yerbería y los restaurantes</p>	<p>Parte externa compuesta de bodegas de abarrotos</p> <p>Parte interna contiene locales de venta de frutas, legumbres, yerbas</p> <p>Lugar de expendio de comidas dividido en dos partes: una casi exclusiva de venta de hornado y otra de venta de variedad d platos tradicionales</p>
PLATOS	<p>Mariscal</p> <p>Porotos a la chilena</p> <p>Empanadas chilenas</p> <p>Almejas a la parmesana</p> <p>Cazuela de vacuno</p>	<p>Hornado</p> <p>Encebollado</p> <p>Mote con chicharrón</p> <p>Seco de chivo</p> <p>Seco de pollo</p>

Fuente: investigación propia

Elaborado por: Patricia Valencia

5.1.1 Historia

El mercado Central de Santiago de Chile, considerado uno de los edificios públicos más bellos de su época, fue inaugurado el 15 de Septiembre de 1872 por el presidente Federico Errázuriz Zañartu, para albergar una Biblioteca o Palacio de Bellas Artes.

Se destacan por su belleza los motivos artísticos realizados en hierro forjado, los adornos de los pilares y arcos que sustentan el techo, también las puertas de dos hojas de filiación neoclásica de hierro fundido, éstas sobresalen por los exquisitos motivos de hojas y tallos entrelazados y por dos figuras reclinadas de mujer, que simbolizan la agricultura y la paz.

El Mercado Central de Santiago fue declarado Monumento histórico, el 15 de Junio de 1984, considerando que su construcción fue iniciada en 1862, bajo la dirección del arquitecto Fermín Vivaceta e inaugurado en 1872, los elementos de su estructura metálica fueron diseñados en Chile y fabricados en Inglaterra, ambos son una muestra sobresaliente de la Arquitectura metálica de grandes méritos artísticos.

El municipio de Quito durante la década de los 60 vio como la ciudad se empezaba a extender hacia el sur y el norte

Es así que la antigua hacienda la carolina fue expropiada por el municipio esto vino a revitalizar la ciudad q en su afán de crecimiento y prosperidad vendió tierras en todo este sector.

El sector Ñaquito es una de las 32 parroquias urbanas de la ciudad de Quito; está ubicada en noroeste de la ciudad. La parroquia, antes llamada Benalcázar, en honor al español fundador de la ciudad capital, Sebastián de Benalcazar; lleva hoy el nombre oficial de Ñaquito, nombre ancestral de la zona desde tiempos en que era habitada por los Quitus.

Al existir gran cantidad de habitantes que se les hacía demasiado complicado dirigirse hacia el centro histórico donde estaban ubicados los mercados se construyó el mercado de Ññaquito, el mismo q se lo edifico por partes siendo su inauguración definitiva en 1965, fue el primero en el sector norte de quito hasta la construcción de los centros de expendio de la Ofelia, Cotocollao años más tarde.

5.1.2 Higiene

Eliminación de desechos sólidos

La ubicación de los basureros en el mercado central de Santiago, está dispuesta de forma tal que cada restaurante posee su propio recipiente de almacenaje de desechos que posteriormente va a grandes contenedores de basura ubicados en los exteriores del mercado, luego son retirados por los servicios de recolección de basura de la ciudad.

En el mercado los basureros se encuentran por lo general debajo de los mesones de cada local de expendio de comida, sin ninguna clasificación de basura orgánica e inorgánica. La recolección de esta basura se la realiza al final de la jornada (17:00), esto está a cargo de los mismos dueños de los locales que lo depositan en fundas negras y lo ponen en los exteriores del mercado, con el fin de ser transportada hacia los rellenos municipales, por parte de la empresa de recolección de basura “EMAP”

Almacenamiento de insumos

El mercado central maneja normas de almacenamiento consisten en: cada local posee sus expensas fuera del alcance visual del visitante, poniéndolas en alacenas y/o estanterías dentro de la cocina central. Todos los insumos son manipulados por los trabajadores con guantes de látex.

Se utiliza también cuartos fríos para el almacenamiento de cárnicos al igual que los mariscos y productos perecibles como: lácteos, embutidos, verduras, legumbres, entre otros: que están ubicados en la parte superior del mercado.

El mercado Ñaquito, de igual manera, posee cuartos fríos, los mismos que están ubicados entre la sección de hornados y demás comidas, con la particularidad que éstos son compartidos con los negocios de tercenas.

El almacenamiento se lo realiza mediante repisas ubicadas sobre las estufas. Al irse terminando los productos inmediatamente son repuestos, dependiendo la necesidad. La manipulación es directa y a la vista de todos los visitantes.

Ubicación de las cocinas

Cada local en el mercado Ñaquito posee su propia cocina, las mismas que se encuentran en una sola área con lavabos, repisas, utensilios, equipos, mesones y caja.

En el mercado central de Santiago existe una cocina común ubicada en el centro del mercado, que independiente de las demás como (bodegas, cuartos fríos, entre otros).

Entrega del producto

El mercado central de Santiago posee servicio de meseros. Los mismo que son entrenados y deben guardar las más estrictas normas de limpieza, como no tener contacto directo con los pagos, utilizar guantes, uniformes limpios y traslado directo de los platos entre las cocinas y los clientes.

En el mercado Ñaquito la distribución se la realiza directamente, es decir el usuario hace su pedido en el local, el mismo es atendido en ese instante y dependiendo el caso el cliente lleva su plato a la mesa, o es llevado por las

ayudantes de cocina de los locales. El pago se lo realiza posteriormente, a manera directa a los encargados del local.

5.1.3 Construcción

Pisos

En el mercado central de Santiago la parte que constituye los servicios de restauración está conformada por un piso combinado con placas de granito y cerámica, ese tipo de pisos la facilidad de limpiarse rápidamente y no ser deslizante de esta manera se prima la limpieza y la seguridad de sus trabajadores y visitantes.

El mercado de Ñaquito al igual que el anterior tiene pisos de cerámica (baldosa) de colores claros como blanco y hueso esto brinda mayor luminosidad en el área así como facilidad de ser limpiado.

Paredes

El mercado central de Santiago desde sus inicios ha contado con estructuras lo suficientemente fortificadas para soportar movimientos tectónicos ya que al estar ubicado en la ciudad de Santiago, una de las ciudades con mayor riesgo de movimientos telúricos del mundo, se la ha debido construir con las más altas normas de seguridad antisísmica es así como podemos encontrar fuertes pilares de hierro que sostiene la estructura y paredes fortificadas de bloque y ladrillo.

En el mercado de Ñaquito toda la estructura está constituida por concreto, columnas de hierro y paredes de bloque que guarda el estilo de construcción de la ciudades de la serranía ecuatoriana que no está expuestas a fenómenos como inviernos inclementes o altas temperaturas.

Techos

En Santiago podemos apreciar techos de asbesto sobre esta gran estructura, ya que aquí están presente las cuatro estaciones, es así como este material en invierno soporto perfectamente las lluvias y en verano no vuelve los ambientes muy calurosos, el techo no es solo una gran estructura, está dividida en segmentos para obtener mayor luminosidad y como detalle decorativo.

El mercado Ñaquito tiene una sola gran estructura la misma que esta revestida en su mayoría por asbesto dejando pequeños espacios donde es más necesario la iluminación para placas de techo transparente color amarillo.

5.1.4 Distribución de locales

5.1.4.1 Mercado central de Santiago

Dentro de su estructura podemos encontrar:

Locales de venta de verduras, que ofrecen lechuga, tomate, pimiento, cebolla, zanahoria, vainas, espárragos, etc. Aproximadamente el 10% de los negocios aquí existentes se dedican a esta actividad.

Botillería (Centros de expendio de bebidas alcohólicas), donde se ofrecen licores nacionales entre los que sobresalen el pisco e internacionales como whisky, vodka, ron, gin, etc.

Centro de llamadas, en el Ecuador conocidas como cabinas telefónicas, aquí se puede realizar llamadas nacionales e internacionales.

Fiambrería (Lugar de expendio de embutidos), donde se puede encontrar todo tipo de embutidos nacionales e importados, así como gran variedad de jamón serrano de todas las categorías.

Quesería, en las que se puede hallar gran variedad de queso, a demás productos provenientes de la leche: yogurt, mantequilla, dulce de leche, entre otros.

Carnicerías que ofrecen a su clientela cortes de res, carne de pollo y borrego.

Restaurantes, el cual es el servicio estrella que ofrece este establecimiento cuya especialidad son los mariscos, aquí concurren personas del mismo Santiago como turistas extranjeros atraídos por su fama mundial dentro de la gastronomía de productos del mar.

Frutería, entre los productos más afamados de exportación chilena se encuentran las frutas, es por esta razón que aquí se ofrece gran diversidad de estas, entre las que sobresalen manzanas, peras, duraznos y la afamada uva chilena.

Yerbería en las cuales se encuentran diversas ramas, hojas y tallos de plantas medicinales tales como: manzanilla, tilo, valeriana, romero, entre otras.

Marisquería, Chile por su ubicación geográfica goza de una muy extensa costa marítima, las misma que es bañada por la corriente de Humboldt, lo que hace que posea una gran industria pesquera, esta es la razón por la cual en este país el precio de los mariscos es relativamente bajo en relación a otros productos, así como también una gran variedad de especies de moluscos y crustáceos.

5.1.4.2 Mercado de Ñaquito

Frutería, dentro del mercado se puede encontrar toda la variedad de frutas que tiene el Ecuador, entre los que se destaca, plátano, naranja, pera, manzana, sandía, papaya, entre otros.

Yerbería, al igual que en Santiago estos negocios también abundan en este mercado, en estos se puede encontrar yerbas como: yerba luisa, llantén, ortiga, manzanilla, lengua de vaca, etc.

Marisquería, existe un área definida del mercado para esta actividad, en esta se puede encontrar: concha, almeja, mejillón, langosta, camarón, calamar, etc.

Los jugos dentro de los mercados de la ciudad de Quito es algo que no puede faltar, ofrecen de todas la frutas, así como batidos, entre los que sobresalen los de zanahoria con alfalfa y el de borjón.

La venta de comida es, uno de los principales servicios que ofrece en este lugar, alrededor del 25% se dedican a esta actividad.

Bodegas de abarrotes, estos negocios están dispuestos en la parte exterior del mercado y se caracterizan por la venta de víveres y enlatados al por mayor y menor.

Carnicería, estos negocios en su mayoría están en el interior de este mercado, en los cuales podemos encontrar diferentes tipos de cárnicos como: carne de res, cerdo, borrego, pollo.

5.1.5 Servicios

En el mercado central de Santiago son varios los servicios que se puede encontrar, sobresaliendo el de restauración, este es su carta de presentación y lo que lo hace una atracción turística, el mismo que atiende los 7 días de la semana de manera ininterrumpida, su especialidad son los mariscos, se puede encontrar restaurantes de primera y segunda categoría con los más variados menús de comida del mar, que son preparados en ese instante, asegurándose que los alimentos se sirvan siempre están frescos.

Otro servicio que se destaca es la carga de las mercaderías, el cual es realizado por personas debidamente uniformadas e identificadas como

trabajadores del mercado, estos están encargados de transportar las compras que realizan los usuarios dentro de estas instalaciones en carros de supermercado hacia las plazas de estacionamiento o hacia la puerta donde están ubicados los taxis.

El pesaje de mercaderías es ofrecido en estos centros, las personas que, en su mayoría compran grandes cantidades se cercioran que los pesos y las cantidades sean las exactas, esto es una forma de darle tranquilidad al cliente, y un valor agregado al mismo mercado.

Las baterías sanitarias, más que un servicio es una necesidad imperiosa, por la aglomeración de personas, aquí se pueden encontrar en varias ubicaciones los servicios higiénicos, bien identificados tanto, como para llegar a ellos, y como su distribución entre hombres y mujeres; este servicio no tiene ningún costo y están perfectamente equipados.

El almacenaje de productos en cuartos fríos es un servicio que se ofrece a los socios de este, consiste en cuartos que son compartidos de manera ordenada por cada uno de los propietarios de los locales.

El mercado de Ñaquito básicamente cumple su primordial propósito venta de artículos de primera necesidad, es así que existen servicios anexos a este entre los que podemos detallar los siguientes:

Preparación de jugos naturales.- los cuales son elaborados en ese instante y a la vista del público, lo que más destaca son los batidos con malta, o mezcla de frutas, siendo el más famoso el de Borojó que según la creencia popular tiene propiedades afrodisiacas

Limpieza de calzado, este se lo da de forma informal y forma parte del cuadro urbano que se puede observar dentro de los mercados de Quito, donde niños o ancianos se dedican a este trabajo y se concentran en lugares con gran aglomeración de personas para encontrar clientes ocasionales.

Carga de las mercaderías, este servicio es dado por mujeres en especial son de avanzada edad, las cuales llevan los canastos de compras y los trasladan hacia los autos que están parqueados en los exteriores del mercado.

El pesaje de mercaderías es un servicio que lo da cada local que vende productos que son vendidos al peso, sean estos de víveres, carnes. Con la particularidad que en Ecuador aún se pesa todo en libras y no en kilogramos como en la mayoría de la región.

Baterías sanitarias, existen solo una que es de acceso total a las personas, las mismas que son mantenidas limpias gracias al costo que tiene para su ingreso que es de 5 ctvs. A hombres y 10 ctvs. A mujeres

Cabinas telefónicas, son negocios que funcionan en pequeñas piezas constan de no más de 4 a 5 teléfonos los cuales tiene un costo y se puede realizar llamadas nacionales como internacionales.

Almacenaje de productos en cuartos fríos, hay dos y están en medio de los dos patios de comidas, aquí se puede almacenar tanto mariscos como carnes.

5.1.6 Decoración

Dentro del mercado central de Santiago se puede apreciar muchas pinturas, las que si bien no son de artistas de fama mundial, dan un aspecto más acogedor y elegante a las paredes, se ve un esmero dentro del mercado para que todo luzca de la mejor forma.

Otro punto que cabe destacar son los mensajes promocionales de gente que ha visitado el lugar, esto consiste en otorgar un muro en blanco donde las personas pueden dejar autógrafos y sus impresiones acerca del lugar, no es solo para gente famosa, es en sí para cualquier visitante que quiera dejar una huella de su paso por este sitio.

El menaje que se ocupa en estos restaurantes es el adecuado, es decir existe un correcto uso de la decoración en las mesas y los entornos, así como una vajilla de acuerdo a la ocasión, lo mismo que una cubertería adecuada, dependiendo la clase y la categoría del restaurante, se añaden cada vez más, detalles para el confort y satisfacción del cliente.

Sitios con buena iluminación con lámparas decorativas, las que datan de inicios de siglo y son cuidadosamente conservadas, esto da una atmosfera única y que mantiene los inicios del mercado, si bien ha evolucionado con el tiempo, no olvida su arquitectura original de inicios de siglo.

Carta expuesta al público, las que se encuentran a la entrada de los restaurantes con el menú del día y la variedad de platos que ahí se ofrecen.

En el mercado Ñaquito lo que domina es la utilización de objetos caseros: relojes de pared, cuadros artísticos, los que son colocados en los pilares de la estructura o al fondo de los locales.

No se aprecia un menaje adecuado, es decir no hay manteles sobre las mesas, ni servilletas de tela, aun así esto no le da un aspecto de vulgaridad, las mesas son metálicas y de un estilo uniforme, que son mantenidas limpias e inmediatamente aseadas después de su uso.

Los pisos son de baldosa, de color claro, lo que da iluminación, si bien es baldosa, no es del tipo muy resbaloso, haciendo de esto algo no peligroso tanto para los usuarios como para los trabajadores de este centro.

Sitios con buena iluminación, al no tener muchas paredes, la luz entra directamente a todos los rincones del mercado.

Presencia de carteles en los exteriores de los locales, estos son informativos de los platos y precios que se manejan en cada uno de los locales, los mismos que son adornados con fotos de los platos ya servidos.

5.1.7 Restauración

En el mercado central de Santiago existen restaurantes de primera y segunda categoría, dependiendo de esto varía también sus precios, cada uno cuenta con servicio de meseros, los que son perfectamente entrenados y brindan el mejor servicio a los visitantes.

Adicionalmente existe un servicio de traductores, lo que hace más fácil el proceder con turistas, esto es un valor añadido a los locales.

Cartas de platos y precios perfectamente presentadas, las que son entregadas por los meseros, al igual estos vienen en dos idiomas, español e inglés, haciendo más fácil su comprensión por parte de los turistas.

Los platos son elaborados por profesionales en gastronomía, con estudios dentro y fuera del país y perfectamente equipados para elaborar los mismos.

En el mercado central de Santiago los locales de expendio de comida son atendidos por meseros que nos dan la bienvenida, pasan la carta, toman el pedido, pasan la comida, sirven el vino y dan la cuenta, además debe estar atento a cualquier requerimiento del cliente.

En el mercado de Ñaquito los locales de expendio de comida ofrecen un servicio personalizado, es decir las personas van y hacen sus pedidos al local, el cual es atendido en ese instante, haciendo que los tiempos de espera sean mínimos y los clientes sean atendidos de inmediato.

Los platos son preparados por lo general por personas que se han dedicado a esto toda su vida, utilizando más que técnicas profesionales, técnicas de la cocina casera, esto le da un toque hogareño a la comida, y le da podría decirse su propio valor añadido.

Los pagos se los realiza en efectivo, los precios no exceden de 5 dólares por plato.

Durante la visita al mercado de Lñaquito en primer lugar se es atendido por el personal encargado de vigilar las puertas del mercado, los mismo q aparentan ser cuidadores de vehículos. Seguido de esto se procede a ingresar a las instalaciones del mercado, en este caso se lo realiza por la entrada de la calle Japón, una vez adentro el lugar permite escoger entre diversas alternativas de platos, tanto de la región costa y sierra, los mismos que son promocionados por sus propietarias u otras inclusive ofreciendo degustaciones gratuitas para atraer a la clientela.

Guiándose por la fama de las corvinas fritas de este mercado, se escogió este plato en particular para servirse, el pedido se lo hace directamente a la encargada del lugar de expendio, la respuesta a los requerimientos no toma más de 5 minutos, gran medida de este lapso se lo debe a que la corvina esta frita con antelación, esperando a ser servida.

En primer lugar se acerca al cliente una bandeja con cubiertos según sea el plato y el número de personas de la mesa acompañados de su respectiva servilleta de papel, el pedido es llevado a la mesa, es aquí que se puede observar un cooperativismo entre las vendedoras de este mercado, ya que no importa si se consume platos de diversos locales, pudiendo ser comida del local A y bebidas de local B por ejemplo.

El ambiente al medio día fue el momento escogido para realizar la visita debido a la afluencia de clientes que tienen los restaurantes es bastante distendido y muy tranquilo, ocasión la cual es aprovechada por las personas para sostener charlas y degustar de su comida.

Al finalizar se procede al pago del servicio directamente donde se hizo el pedido, aceptándose aquí solo dinero en efectivo y se es despedido con una sonrisa por parte del personal dando por terminada la visita.

5.1.8 Seguridad en Cocinas

En el mercado central de Santiago la presencia de extintores de incendios es constante, al igual que tableros con mangueras de bomberos, lo que brinda más seguridad tanto a los trabajadores como a los visitantes. Extractor de olores presente en la mayoría de cocinas.

Existen letreros indicativos de piso mojado para evitar accidentes, también se observa la utilización de uniformes perfectamente limpios por parte de los empleados.

No existe salida de emergencias, solo las entradas principales, que si bien son amplias, no cubren como salidas adicionales de emergencia.

En el mercado de Ñaquito, se observa la presencia de extintores de incendios, no existe aviso de piso mojado, ni una alerta visual de este inconveniente, lo que puede traer accidentes.

No hay la norma de utilización de uniforme por parte de los trabajadores, lo que sí, las vendedoras utilizan delantal y gorro.

No se han implementado salidas de emergencia, lo que debe ser controlado por el cuerpo de bomberos, tampoco existe extractor de olores en el sitio, lo que hace que todos los gases se concentren en el interior.

5.1.9 Equipamiento

Las Cocinas del mercado central de Santiago están perfectamente equipados cuentan con aparatos de cocina industrial que agiliza el trabajo y brinda un mejor servicio al cliente.

Se realiza montaje de mesas, con todo aquello que debe tener un restaurante de primera con mantelería fina y la correcta ubicación de los cubiertos y copas.

En el caso de Ñaquito el equipamiento es el básico similar a una cocina de casa, con aparatos no industriales, pero al no manejar grandes cantidades son más que suficientes, lo que si poseen es cocinas industriales para agilizar los tiempos de cocción.

No se realiza montaje de mesas, ya que las mesas son uniformes y los platos de consumo inmediato.

5.1.10 Diseño

El diseño del mercado central de Santiago está dado: en la parte externa están los negocios de frutas y cabinas telefónicas, así como botillerías la parte interna se divide en marisquería, pescadería, yerbería y los restaurantes.

En Ñaquito se observa la parte externa compuesta de bodegas de abarrotes la parte interna contiene locales de venta de frutas, legumbres, yerbas.

El lugar donde se expende comidas está dividido en dos partes: una casi exclusiva de venta de hornado y otra de venta de variedad de platos tradicionales.

M. C.S.CH	M.M.I.Q
HIGIENE	
 <p>A photograph showing a large warehouse or storage area. The floor is concrete, and the ceiling is high with industrial lighting. Numerous stacks of cardboard boxes are visible, some on pallets and some on the floor. The boxes are mostly white and yellow, with some blue and red markings.</p>	 <p>A photograph of a market stall. The stall has blue pillars and a white counter. A fire extinguisher is mounted on the wall. In the background, other market stalls and people are visible. A sign above the counter reads 'FRITA' and 'FRITA RENDOS ESPECIAL'.</p>
CONSTRUCCIÓN	
 <p>A photograph of a large, industrial steel structure, likely the roof or support system of a large building or market. The structure is made of dark metal beams and trusses, with a complex, lattice-like design. The lighting is dramatic, with bright spots and deep shadows.</p>	 <p>A photograph of a market stall. The stall has a blue pillar and a decorative wooden element on the wall. A fire extinguisher is visible in the background. The stall is well-lit with a fluorescent light fixture.</p>
DISTRIBUCIÓN DE LOCALES	
 <p>A photograph of a market interior. The market is busy with people walking through the aisles. There are several stalls with various goods, including produce and packaged items. In the foreground, there is a seating area with tables and chairs, where people are sitting and eating. The market has a high ceiling with large windows and a complex steel structure.</p>	 <p>A photograph of a market aisle. The aisle is lined with stalls selling fresh produce, including fruits and vegetables. People are walking through the aisle, and some are looking at the goods. The market has a high ceiling and a complex steel structure.</p>

Gráficos del análisis comparativo 2

SERVICIOS



DECORACIÓN



RESTAURACIÓN



SEGURIDAD EN COCINAS



EQUIPAMIENTO



DISEÑO



Fuente: investigación propia

Elaborado por: Patricia Valencia

6. ANÁLISIS DE VENTAJAS Y DESVENTAJAS

6.1 Mercado Ñaquito

Ventajas y desventajas mercado Ñaquito 3

PARÁMETROS	VENTAJAS	DESVENTAJAS
UBICACIÓN	Se encuentra en una zona altamente comercial de la ciudad de Quito	Existe poca presencia de conjuntos habitacionales
PRECIOS	Cómodos y al alcance de todo bolsillo	Constante fluctuación
ESTRATO SOCIAL	Clientela fija por presencia de oficinas	Los precios deben adecuarse a poder adquisitivo de clases no pudientes
PROMOCIÓN	Posicionamiento estable a través del tiempo y generaciones	No existe un plan de marketing
CLIENTELA	Constante, y de manejo de dinero en efectivo	No existe expansión
INFRAESTRUCTURA	Se encuentre todo lo que se busca sin demasiado desplazamiento	Carencia de baterías sanitarias suficientes

FORMAS DE PAGO	Liquidez constante	No hay apertura a nuevas formas de pago Solo en efectivo
SANIDAD	Preparado de los alimentos en ese instante asegurando producto fresco	Deficiencia de suficientes cuartos fríos y capacitación de trabajadores en manejo de alimentos
VIAS DE ACCESO	Rodeado de dos arterias viales básicas de la ciudad, Avenidas 10 de agosto y Amazonas	Tráfico vehicular excesivo durante horas pico

Fuente: investigación propia

Elaborado por: Patricia Valencia

6.2 Mercado central de Santiago

Ventajas y desventajas mercado central de Santiago 4

PARÁMETROS	VENTAJAS	DESVENTAJAS
UBICACIÓN	Centro de atracción turística	Zona con poca vigilancia de carabineros
PRECIOS	Presencia de turistas	No está al alcance de todos los bolsillos
ESTRATO SOCIAL	Conocido como atracción turística	Restaurantes dirigidos a clases medias altas y altas
PROMOCIÓN	Extranjeros con poder adquisitivo	Los otros servicios como expendio de alimentos no son muy difundidos
CLIENTELA	Correcta atención a sus clientes y buena imagen	No esta masificado dentro de la población de Santiago debido a sus altos precios
INFRAESTRUCTURA	Se puede diversificar la clientela	Falta de baterías sanitaria y las existentes son cobradas
FORMAS DE PAGO	Clientela segura de los buenos procedimientos con los que son tratados sus alimentos	Posibles periodos de iliquidez en los negocios
	Grande avenidas que lo	No hay suficientes

SANIDAD	rodean, situado en casco colonial urbano	basureros
VIAS DE ACCESO	Rodeado de grandes avenidas	Traslado extenso desde zona comercial de la ciudad hacia el mercado

Fuente: investigación propia

Elaborado por: Patricia Valencia

7. CONCLUSIONES

- La zona comercial del mercado central de Santiago de Chile es altamente turística enfocada a target medios y medios altos de turistas nacionales e internacionales, el mercado de Lñaquito radica su valor turístico en su gastronomía típica Ecuatoriana, la misma que atrae visitantes a la zona impulsando y dinamizando la economía del sector.
- El servicio de restauración en el mercado central está muy desarrollado respecto al mismo servicio ofrecido en el mercado Lñaquito.
- En el mercado de Lñaquito su oferta está orientada a clases populares, por ende sus precios son accesibles, el mercado central de Chile dirige su oferta hacia turistas y clases medias, altas de Santiago.
- En el mercado de Lñaquito lo que se puede observar más en sí, que un restaurante es un sitio de expendio de comida con mesas a su alrededor, en cambio en el mercado central las mesas son independientes para cada restaurante
- El mercado central de Chile al estar enfocado en un target alto sus ambientes se adecuan a este, se puede observar meseros, cartas detalladas y decoración.
- El mercado Lñaquito lejos de ser un lugar desaseado es un comedor de paso, a este lugar no se puede pedir cortinas de lujo, meseros bilingües, cubiertos de plata, etc., ya que no es su función específica, en Quito los mercados son sitios de expendio de alimentos y adicionalmente ofrecen comida.

- El mercado de Iñaquito para llegar a posicionarse como un atractivo turístico, necesita tener este fin como meta, ya que actualmente no lo es, simplemente es un lugar de expendio de víveres de primera necesidad que posee lugares de expendio de comida

8. RECOMENDACIONES

- En los dos mercados es necesario implementar más baterías sanitarias debido a su demanda.
- Como norma de seguridad sería oportuna la existencia de salida de emergencia en caso de incendios o desastres naturales.
- En el mercado Ñaquito debería haber una persona en cargo exclusivamente del cobro de los platos y otra para que lo sirva.
- En el mercado central de Chile se debería aumentar la vigilancia para comodidad y seguridad de sus visitantes.
- Si el mercado de Ñaquito quiere llegar a ser un atractivo turístico debe mejorar en su promoción, higiene, variedad de menú y distribución de locales.

9. ANEXOS

9.1 Mercado Ñaquito de Quito



Mercado Ñaquito 1

Fuente: Mercado Ñaquito

Elaborado por: Patricia Valencia



Plato de expendio (corvina apanada) 2

Fuente: Mercado Ñaquito

Elaborado por: Patricia Valencia



Puestos de comida 3

Fuente: Mercado Iñaquito

Elaborado por: Patricia Valencia



Montaje de mesas 4

Fuente: Mercado Iñaquito

Elaborado por: Patricia Valencia



Cocina dentro del puesto de expendio 5

Fuente: Mercado Iñaquito

Elaborado por: Patricia Valencia



Puesto de hornado 6

Fuente: Mercado Iñaquito

Elaborado por: Patricia Valencia



Pedido de comida 7

Fuente: Mercado Iñaquito

Elaborado por: Patricia Valencia



Baterías sanitarias 8

Fuente: Mercado Iñaquito

Elaborado por: Patricia Valencia



Menú 9

Fuente: Mercado Ñaquito

Elaborado por: Patricia Valencia

9.2 Mercado Central de Santiago



Mercado Central 10

Fuente: Mercado central

Elaborado por: Patricia Valencia



Puestos de expendio 11

Fuente: Mercado Central

Elaborado por: Patricia Valencia



Frutería 12

Fuente: Mercado Central

Elaborado por: Patricia Valencia



Restaurante dentro del mercado 13

Fuente: Mercado Central

Elaborado por: Patricia Valencia



Restaurantes 14

Fuente: Mercado Central

Elaborado por: Patricia Valencia



Marisquería 15

Fuente: Mercado Central

Elaborado por: Patricia Valencia



Turistas comiendo 16

Fuente: Mercado Central

Elaborado por: Patricia Valencia

10. BIBLIOGRAFÍA

- Javier casares ripol/ universidad complutense de Madrid
- <http://internacional.universia.net/latinoamerica/datos-paises/ecuador/aspectos-generales.htm>
- http://www.ucentral.cl/prontus_ucentral/site/artic/20080722/pags/20080722163823.html
- <http://html.ubs.com/restaurantes.html>
- <http://www.espaciogastronomico.com.ar/news/82.htm>
- http://bpa.peru-v.com/bp_restaurante.htm
- <http://www.hotelesyrestaurantes.es/m-decoracion-restaurantes.html>
- http://www.cocinavino.com/recetario/receta_info.php?id_receta=18812
- <http://recetaecuatoriana.com/2009/02/encebollado-de-pescado/>
- <http://recetaecuatoriana.com/2009/05/yaguarlocro/>
- http://www.arecetas.com/recetario/descripcion/receta/caldo_de_patas_de_res/1962/
- http://www.cocinavino.com/recetario/receta_info.php?id_receta=18803
- http://www.arecetas.com/recetario/descripcion/receta/corvina_en_esca-beche/7427/
- http://www.arecetas.com/recetario/descripcion/receta/almejas_a_la_parmesana/7428/
- http://www.novarevista.com/recetas/salpicon_de_marisco.html
- http://www.arecetas.com/recetario/descripcion/receta/merluza_en_salsa_de_aguacate/7510/
- <http://www.arecetas.com/chile/index.html>
- Terranova editores, Ltda.
NUEVA COCINA ECUATORIANA
Simpei, S.L, 1995, Santafé de Bogotá