

INSTITUTO TECNOLÓGICO
INTERNACIONAL DE TURISMO Y
HOTELERÍA ITHI



CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA: GESTIÓN DEL ÁREA DE COCINA DEL HOTEL J.W MARRIOT QUITO
(ECUADOR) Y DEL HOTEL PARQUE BALNEARIO (BRASIL)

TESIS DE GRADO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE TECNÓLOGO EN
GASTRONOMÍA

AUTOR: SILVANA MARIBEL ESPINOZA NINAHUALPA

TUTOR: LUIS JOSÉ TORRES SOLÍS

QUITO-ECUADOR

Quito, 20 de junio del 2012

INTRODUCCIÓN

La gastronomía en cada país es diversa por la influencia de cada cultura, por los alimentos que se encuentran en cada lugar. La cocina de un hotel debe contar con todas las facilidades en espacio, higiene y manipulación de alimentos.

Todo parte de la necesidad de comprar un producto lo que lleva a la búsqueda de proveedores con el objetivo de encontrar calidad y precio de acuerdo al monto que posea cada hotel.

Esta tesis va encaminada a demostrar todos los procedimientos y procesos que debe seguir un alimento y su preparación antes de que el platillo salga ya listo hacia el futuro cliente, y aquí explico detalladamente los pasos que siguen los hoteles en los cuales me enfocado como son el Hotel Parque Balneario (Santos-Brasil), y el Hotel J.W. Marriot Quito

METODOLOGÍA

Se ha realizado una investigación descriptiva ya que interpreto la composición o procesos de la “Gestión del área de cocina del hotel J.W Marriott Quito y del hotel Parque Balneario Brasil”. El enfoque es sobre como estas áreas se conducen o funcionan en el presente.

MEDIOS

Bibliográficos, trabajo de campo.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La gestión del área de cocina del hotel J.W Marriott Quito y del hotel Parque Balneario Brasil están fallando ya que esto produce: que exista bastante desperdicio de la materia prima.

JUSTIFICACIÓN

En la época antigua el alojamiento surgió de la necesidad que tenían los viajeros de encontrar un lugar confortable para descansar así poco a poco se fueron creando lo que hoy conocemos como hoteles. Hoy en día ofrecen una gran variedad de servicios que van desde alimentación, alojamiento hasta diversión. Es como un segundo hogar.

La cocina es el área en donde se transforman los alimentos a platos elaborados, tomando en cuenta todos los procesos a seguir desde la compra de la materia prima hasta la elaboración final. Por esta razón me baso en la Gestión del área de cocina para así describir la forma en que el hotel del país y de Brasil manejan este procedimiento, encontrando las similitudes y diferencias.

OBJETIVO GENERAL

- Conocer y determinar las diferencias y similitudes en la Gestión del área de cocina del Hotel Parque Balneario (Santos-Brasil) y el Hotel J.W. Marriot (Quito-Ecuador).

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer los sitios turísticos de Brasil y Ecuador para promover el turismo.
- Conocer las áreas que tienen los hoteles Parque Balneario y J.W Marriot, para dar soluciones o sugerencias a los problemas encontrados.
- Investigar y conocer la Gestión del área de cocina enfocándose en el proceso que sigue el producto del Hotel Parque Balneario (Santos-Brasil) y el Hotel J.W. Marriott Quito para encontrar las debilidades y fortalezas de cada uno.

HIPÓTESIS

Consecuente con lo dicho en el marco teórico y de acuerdo a los objetivos propuestos para la investigación se establece las siguientes hipótesis de trabajo:

- Los desechos de materia prima en los dos hoteles serian excesivos lo que debe estar relacionado con una falta de control entre lo que se pide a la bodega y lo que realmente se necesita para elaborar las recetas.
- El abastecimiento de los proveedores por parte del hotel J.W Marriot en la gran mayoría sería fijos siendo poco probable realizar un análisis de proveedores. Mientras que en el hotel Parque Balneario Brasil los proveedores serian eventuales lo que permitiría tener una amplia lista para elegir.

Marco Teórico

Conservación y almacenamiento de los alimentos

Para que la cocina funcione correctamente hay que tener en cuenta los siguientes factores:

- La recepción del género.
- El sistema de almacenamiento.
- El sistema de ordenamiento.
- El sistema de conservación.
- La conservación de los alimentos en cámaras de frío.
- La conservación de los alimentos sin necesidad de refrigeración.
- El sistema de producción en la cocina.

La conservación del producto en el proceso de almacenaje requiere controlar la materia prima desde su entrada en la cocina hasta su colocación en los distintos puntos de almacenamiento.

Se debe diferenciar entre dos tipos de productos:

- Los que requieren almacenamiento y conservación en cámara de frío.
- Los que se mantienen en un almacén o lugar seco sin exceso de luz directa.

Al recibir el género se debe controlar la calidad, la cantidad y el precio, y vigilar que lo pedido sea lo recibido, a través de las facturas correspondientes.

Conocer y controlar las temperaturas de las distintas cámaras de conservación, así como abrir el menor número posible de veces las cámaras, permite conseguir una mejor conservación de los alimentos, así como un ahorro de energía.

Un aspecto relevante a considerar es que la velocidad de intercambio de la temperatura depende de la diferencia de temperatura entre el producto a enfriar y el medio en que se enfría. Cuanto menor es la diferencia, más lento es el intercambio de temperatura. Son factores determinantes la superficie de contacto, las características de la cámara de aire, el coeficiente de transmisión de temperaturas, el hecho de que los recipientes estén tapados y la iluminación de las cámaras de conservación.

Una vez que se haya comprobado que las mercancías recibidas son las correctas, hay que situarlas ordenadamente en el lugar adecuado. Normalmente los productos se reciben a temperatura ambiente (entre 16y 21 C). Es importante respetar aspectos como los siguientes:

Lexus, Turismo y Hotelería, 2007, Lima Perú pág. 658

- Evitar el intercambio de sabores entre los alimentos.
- Facilitar la colocación de los productos.
- Facilitar el recuento a la hora de un inventario del almacén.
- Optimizar la rotación de los productos.
- Tener en cuenta que cada producto exige diferentes condiciones de conservación.
- Respetar el criterio de gestión de los stocks, empleando el método FIFO, donde el producto que primero haya llegado saldrá antes (primera entrada-primera salida).
- Ordenar los productos por clases, categorías, etc.
- Disponer de un almacén amplio.

La situación de los productos estará en función del uso. Es fundamental que siempre estén a mano aquellos productos que tengan más consumo y mayor rotación.

Los alimentos se almacenaran por grupos y según las temperaturas cumpliendo las normas higiénico alimentarias, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- Grupos de almacenamiento.
- Productos a temperatura ambiente.
- Productos congelados.

La preparación, entendida como el proceso que se realiza antes de poner los productos.

Zonas de una cocina

Zona de preparación de los alimentos: se delimitan 3 sub zonas según el tipo de materia prima, divididas por funciones para la instalación del equipo:

- Preparación de hortalizas y verduras.
- Preparación de carnes y pescados.
- Preparación frías propias.

La zona de preparación de los alimentos debe mantenerse limpia y ordenada el cocinero debe ser cuidadoso, es importante que cubra su cabello con un gorro para evitar que caiga un pelo en la comida.

Zona de cocción de los alimentos: superficie donde se realiza la transformación de géneros previamente preparados para su servicio.

Cocina caliente: Se encarga de transformar por medio del calor los alimentos crudos. Es el departamento más grande y el que tiene un mayor número de trabajadores Su situación idónea es el centro de la cocina, situándose el resto de

departamentos en las zonas laterales, manteniendo eso sí un contacto directo con casi todos ellos. Tendrá contacto directo con el comedor.

Pastelería: Elabora productos de pastelería dulces y salados, es un departamento importante pues se encarga de una parte de la carta además de servir de apoyo a la cocina en ciertas elaboraciones, la pastelería debe estar dividida en dos partes, la parte caliente y la fría, la parte caliente cuenta con hornos de pisos, estufas, fogones, mesas auxiliares, fregaderos, amasadora, refinadora, laminadora, lateros y todo tipo de utensilios propios de la pastelería, la parte fría contará con armarios frigoríficos, heladoras, sorbeteras, congeladores, etc.

Debe estar unida a la zona de entrega y separada físicamente del resto para evitar la mezcla de olores, ha de estar suficientemente ventilado

Zona de entrega: Se caracteriza por su limpieza e iluminación ya que es la última zona donde permanece el alimento preparado; debe estar situada en la confluencia de la zona de cocción-pastelería y preparación fría, e inmediatamente cercana a las áreas del servicio del cliente.

Zona de lavado: Su situación debe ser muy próxima al área de clientes y guardar, hacer posible, el sentido de su circulación, lo constituirá un espacio totalmente aislado y de fácil desalojo para desechos; existirán desagües apropiados y ventilación para evitar olores.

Cuarto de verduras: Es un pequeño almacén cuyo tamaño depende de la frecuencia que se adquieran los productos, si la compra se hace a diario, el local será más pequeño, en el caso contrario es necesario la instalación de cámaras frigoríficas a 6° C, y en el caso de ser establecimientos con mucho movimiento, dispondrá además de material específico para el lavado de frutas y hortalizas, así pues nos podremos encontrar con grandes pilas, peladoras de patatas, universal, lavadoras y centrifugadoras de lechuga. El cuarto de verduras estará alejado de la cocina, pero en comunicación con ella y con la entrada de proveedores.

Áreas de la cocina

Compras: Es el área encargada de adquirir los productos con los proveedores establecidos en las cantidades y calidad requeridas.

Recepción de mercancías: Es esa área habilitada para los proveedores para descargar sus mercancías, esos accesos permitirán sin problema la entrada de carretillas y debería de disponer de básculas para el pesado de los géneros.

Bodega: Es esa área habilitada para el almacenamiento y conservación de géneros no perecederos, la cocina y otros departamentos retiran productos de la bodega mediante un sistema de vales, hay una persona al frente de este

departamento (encargado de la bodega), que revisará la entrada de género y sus pesos y controlará la rotación de los productos. La iluminación de la bodega será adecuada y se debe evitar la entrada de luz solar, debe disponer de un buen sistema de ventilación o si no temperatura controlada a 15° C, puede disponer de armarios frigoríficos para el almacenamiento de aquellos productos que requieran refrigeración como los lácteos, semiconservas, etc. .

Conservación de los alimentos: Por medio de frío. Se compone de: cámaras frigoríficas de 0c a + 5c (carnes, pescados, productos lácteos, platos preparados, etc.): cámaras frigoríficas de refrigeración, de +5c a 10c (frutas y verduras); cámaras de congelación y armarios, de -18 c (productos congelados)

Cuarto frío: La misión de esta partida es conservar los alimentos perecederos, limpiar y racionar los géneros crudos y distribuirlos, termina platos cocinados, elabora ciertos platos, guarniciones y salsas frías. Es un departamento importante pues administra los artículos, los conserva y saca de ellos el máximo provecho. Necesita contar con temperatura refrigerada. Las instalaciones con las que cuenta son grandes pilas con agua fría y caliente, mesas centrales y murales, máquinas picadoras, balanzas, etc.

El cuarto frío debe disponer de zonas separadas para carnes, pescados y hortalizas.

Cuarto de verduras: Es un pequeño almacén cuyo tamaño depende de la frecuencia que se adquieran los productos, si la compra se hace a diario, el local será más pequeño, en el caso contrario es necesario la instalación de cámaras frigoríficas a 6° C, y en el caso de ser establecimientos con mucho movimiento, dispondrá además de material específico para el lavado de frutas y hortalizas, así pues nos podremos encontrar con grandes pilas, peladoras de papas, lavadoras y centrifugadoras de lechuga. El cuarto de verduras estará alejado de la cocina, pero en comunicación con ella y con la entrada de proveedores.

Dependencias auxiliares:

Steward: Es el departamento que se dedica a la limpieza de la batería de cocina (marmitas, ollas, etc.). Debe tener comunicación con la cocina caliente pero tendrá su propia zona de trabajo, estará dotada con grandes pilas profundas y resistentes, de acero inoxidable, mesas de apoyo y de estanterías para ir almacenando el material limpio. También se encargan de fregar, secar y guardar todo el material de cristal, loza, acero inoxidable, etc., del servicio de comidas. Debe estar bien diseñado para facilitar el trabajo y evitar las roturas, su maquinaria es muy específica, dispondrá de lavavajillas para cristalería, cubertería, grandes pilas de agua, mesas de apoyo y estanterías.

Comedor de personal: El personal de cocina trabajara las 24 horas en turnos rotativos por esto es imprescindible tener un comedor de personal, cuya finalidad

es que la brigada de cocina recupere fuerzas de cara al servicio que se avecina y al mismo tiempo evitar que el personal se ausente de las instalaciones para ir a comer.

Otras dependencias: En función de la disponibilidad de espacio podrá haber o no otras dependencias, una de ellas es el despacho del Jefe, que estará situado en una zona desde la que se pueda controlar el trabajo de la brigada, en esa oficina el Jefe lleva otras responsabilidades mas burocráticas como son el control de comandas, pedidos a proveedores, composición de minutas, presupuestos, etc.

Se encuentra fuera del área de cocina:

Vestuario: Zona donde después de la jornada de trabajo, el personal se cambia de ropa específica de trabajo y se pone la de calle, estará situado en un lugar ventilado y fresco además es conveniente que disponga de duchas para favorecer la higiene personal y no salir con olores y sudor adquirido durante el proceso de trabajo. Como material dispondrá de casilleros individuales y de bancos.

HOTELES

Art. 8.- Hotel.- Es hotel todo establecimiento que de modo habitual, mediante precio, preste al público en general servicios de alojamiento, comidas y bebidas y que reúna, además de las condiciones necesarias para la categoría que le corresponde, las siguientes:

- a) Ocupar la totalidad de un edificio o parte del mismo, siempre que ésta sea completamente independiente, debiendo constituir sus dependencias un todo homogéneo, con entradas, escaleras y ascensores de uso exclusivo;
- b) Facilitar al público tanto el servicio de alojamiento como de comidas, a excepción de los hoteles residencias y hoteles apartamentos; y,
- c) Disponer de un mínimo de treinta habitaciones.

Art. 9.- Hoteles de cinco y cuatro estrellas.- Los hoteles de cinco y cuatro estrellas deberán además cumplir con lo siguiente:

- a) Contar con un Asistente de Gerencia para atender los reclamos de los clientes;
- b) Ofrecer a los huéspedes dos o más variedades de desayunos;
- c) Sin perjuicio de lo previsto en el artículo 59, deberán existir en estos establecimientos cajas fuertes individuales a disposición de los clientes que deseen utilizarlas, a razón de una por cada veinte habitaciones, salvo que se encuentren instaladas en éstas. De los efectos introducidos en dichas cajas fuertes, no será responsable el alojamiento salvo que hubiere dolo por parte de éste o de sus empleados;
- d) Poseer instalaciones y maquinaria propias para el lavado y secado de ropa; y,
- e) Cambiar ropa de cama y toallas diariamente y revisar las habitaciones a última hora de la tarde a fin de que estén listas para la noche.

Art. 10.- Servicios en los hoteles de cinco estrellas.- Los hoteles de cinco estrellas deberán contar con los siguientes servicios:

a) De recepción y conserjería que estarán atendidos por personal experto y distinto para cada uno de estos servicios.

El Jefe de Recepción y el Primer Conserje conocerán, además del español, dos idiomas de los cuales uno deberá ser el inglés; los demás recepcionistas y conserjes, incluso los que presten servicio durante la noche, hablarán el idioma inglés además del español.

El portero del exterior, los ascensoristas, los mozos de equipajes, botones y mensajeros, dependerán de la Conserjería;

b) De pisos, para el mantenimiento de las habitaciones así como su limpieza y preparación, que estará a cargo de una Ama de Llaves, auxiliada por las camareras de piso, cuyo número dependerá de la capacidad del alojamiento. Habrá como mínimo una camarera por cada doce habitaciones;

c) De habitaciones que deberá tener personal encargado de atender los pedidos de los huéspedes durante las veinticuatro horas del día, tanto de comidas como de bebidas.

El servicio de comidas y bebidas en las habitaciones será atendido por un Mayordomo, auxiliado por los camareros y ayudantes necesarios.

El Mayordomo o Jefe del Servicio de Habitaciones deberá conocer, además del español, el idioma inglés;

d) De comedor, que estará atendido por el "Maitre" o Jefe de Comedor y asistido por el personal necesario según la capacidad del alojamiento, cuidando que las estaciones del comedor no excedan de cuatro mesas. Los jefes de comedor deberán conocer, además del español, el idioma inglés.

Se ofrecerá una carta con variedad de platos de cocina internacional y otros típicos de cocina ecuatoriana.

La carta de vinos será amplia y contendrá marcas de reconocido prestigio.

En todo caso, el menú del hotel deberá permitir al cliente la elección entre cinco o más especialidades dentro de cada grupo de platos;

e) Telefónico, en el que existirá una central de por lo menos diez líneas, atendidas permanentemente por personal experto y suficiente para facilitar un servicio rápido y eficaz; los encargados de este servicio deberán conocer, además del español, el idioma inglés;

f) De lavandería y planchado para la ropa de los huéspedes y la lencería del alojamiento;

Esta dependencia deberá contar con lavadoras automáticas con capacidad mínima de una libra por habitación; y,

g) Médico, debidamente atendido por un médico y un enfermero; este último atenderá permanentemente. Estos servicios se prestarán con cargo al cliente que los requiera.

En los hoteles ubicados en la región interandina, será conveniente la existencia de algunas máscaras y equipos de oxígeno.

BRASIL

Características generales de Brasil

Nombre: República Federativa de Brasil

Capital: Brasilia

Población: 115.822.000

Superficie territorial: 8.511.996 km

Extensión de la costa: 7.367 km

Lengua oficial: portugués

Moneda: Real (R\$)

Esperanza de Vida: Hombres 63 años; Mujeres 69 años.

Ubicación

Constituye el país más grande de América del sur , está limitado al norte por Venezuela, Guyana, Surinam, Guayana Francesa y el océano Atlántico; al este por el océano Atlántico; al sur por Uruguay; al oeste por Argentina, Paraguay, Bolivia y Perú y al noroeste por Colombia. La república tiene frontera común con todos los países de Sudamérica excepto Chile y Ecuador. Brasil es el quinto país más grande del mundo.

Es el mayor productor de café en el mundo y posee grandes recursos minerales; la explotación de muchos de ellos se intensificó durante la década de 1980. Desde mediados del siglo XX se inició un importante proceso de industrialización que llevó al país a convertirse en la décima potencia económica mundial.

Historia

El actual territorio de Brasil fue descubierto por el navegante portugués Pedro Alvares Cabral, el 22 de abril de 1500. El nombre de "Brasil" proviene de la abundancia de un árbol llamado "Pau Brasil", que se exportaba con fines industriales.

La población de Brasil es el resultado de grandes inmigraciones. De acuerdo con estimaciones realizadas para 1990, la población de Brasil se componía de un 54% de blancos, un 39% de mestizos, un 6% de negros, un 0,8% de asiáticos y un 0,2% de indígenas americanos. A la composición de esta población contribuyeron originariamente indígenas, portugueses y negros, a los que se sumaron, italianos, españoles, alemanes, eslavos y japoneses, entre otros.

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

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

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

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

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

Idiomas

El idioma oficial es el portugués y es hablado por prácticamente toda la población. Además existen unas 170 lenguas indígenas, que se han clasificado en unas 20 familias de lenguas diferentes. Las principales familias de lenguas indígenas en Brasil son las lenguas tupí, las lenguas arawak, las lenguas macro-yê y las lenguas caribes.

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

Clima

Las condiciones climáticas en Brasil varían de climas tropicales a templados. Las temperaturas medias de enero y julio son de entre 22° y 19° respectivamente.

Turismo

El turismo en Brasil es una actividad económica importante en varias regiones del país. Con 5 millones de visitantes extranjeros.

Brasil es el principal destino del mercado turístico internacional en América del Sur, y ocupa el segundo lugar en América Latina en términos de flujo de turistas internacionales.

El Cristo Redentor. Inaugurado el 12 de octubre de 1931, fue considerado en 2007 una de Las Nuevas siete maravillas del mundo.

São Paulo es la ciudad que más recibe eventos en América.

El turismo doméstico representa una parte fundamental del sector; contabilizando más de 50 millones de viajes anualmente, los ingresos directos generados por el turismo interno en 2010 fueron de 33 mil millones de dólares— casi seis veces más de lo que es captado por el país en relación al turismo extranjero.

*Santos, localizado en el Estado de São Paulo. Considerada oficialmente como un balneario turístico, posee el mayor puerto de América Latina.

*Porto Alegre fue sede del I Foro Social Mundial, evento que trata las cuestiones mundiales de forma alternativa al Foro Económico de Davos. Fue sede de éste evento también en 2002, 2003 y 2005. La ciudad es un gran centro industrial del sur.

*Belém es la "puerta" de acceso al norte del Brasil, y punto de entrada para la Amazonía. Está entre las 10 ciudades más influyentes de Brasil.

*Plaza de los Tres Poderes en Brasilia la ciudad fue declarada Patrimonio Cultural de la Humanidad por la Unesco, en 1987 siendo la única ciudad construida en el siglo XX que ha recibido este honor. Localizada en la parte central del país, contaba en 2009 con una población de más de 2 millones y medio de habitantes. Brasilia es una de las capitales de más reciente construcción en el mundo.

Gastronomía

La gastronomía más representativa de Brasil son: Tacacá no tucupi, Munguzá, Papilla de plátano verde, rallado y hervido en leche, feijoada, nécoras o cangrejos, pescados de agua dulce de la Amazonia, como el pirarucu o el peixe boi (pez buey) y el pato no tucupi y muchos más.

La 'Feijoada', con influencia negra y los platos italianos, principalmente en el estado de São Paulo. Las influencias indígenas, africanas y portuguesas han hecho de la gastronomía de Brasil una de las más ricas y variadas del mundo.

La cocina de Brasil es muy regionalizada, por lo que cada zona posee sus propios platos típicos que, a veces, son desconocidos de una región a otra debido a su gran extensión territorial. La cocina brasileña es fruto de una mezcla de diversos ingredientes europeos, indígenas y africanos.

Muchas de las técnicas de preparación de los ingredientes más usados son de origen indígena, sufriendo adaptaciones por parte de los esclavos y de los portugueses. Estos hicieron adaptaciones de sus platos típicos substituyendo los ingredientes que faltasen por aquellos locales, más fáciles de obtener. La feijoada, plato típico del país, es un ejemplo de esto.

Los esclavos traídos a Brasil desde fines del siglo XVI, añadieron a la cocina nacional elementos como el aceite de palma o el cuscús. El ingreso de inmigrantes recibidos por el país entre los siglos XIX y XX, que llegaban en gran cantidad procedentes de Europa, introdujeron algunas novedades a la cocina brasileña, fortaleciendo el consumo de algunos ingredientes.

La dieta diaria de tres comidas al hecho, implica el consumo de café con leche, pan, fruta, pasteles y dulces para el desayuno, arroz y frijoles para el almuerzo, comida básica de Brasil, al que se suman, a veces, pasta, carne, ensalada y patatas, y la cena, las sopas y los alimentos regionales diferentes.

Las bebidas traídas por los portugueses, o como la cachaca, hecho en la tierra. El vino también es de gran consumo, a veces se añade, agua y azúcar conocido como sangría. La cerveza, a su vez comenzó a ser consumida a finales del siglo XVIII y es hoy una de las bebidas alcohólicas más comunes.

Platos Típicos

***La Feijoada:** El más conocido plato popular. Hecho con frijoles negros y trozos de cerdo.

***El feijão tropeiro y angú:** Proveniente de la zona de Minas Gerais, y famosos por su sabor intenso al paladar.

***El churrasco:** Típico de Rio Grande del sur. Este pedazo de carne a la plancha o parrilla es delicioso.

***El picadinho de jacaré:** Elaborado con carne de lagarto.

***El pirarucu de casaca:** Una mezcla de varios ingredientes en los que resaltan los huevos y las aceitunas.

***La moqueca:** Potaje hecho con mariscos y aceite de palma.

Santos

Se caracteriza por su puerto comercial y construcciones históricas, algunas de ellas restauradas.

Santos está ubicado en el Estado de Sao Paulo. Es el principal puerto de Brasil y el mayor de América Latina.

Santos se caracteriza por poseer el mayor jardín urbano de orilla marítima del mundo. Son 5.335 metros de extensión distribuidos a lo largo de siete kilómetros playeros; que van del José Niño a la Punta de la Playa.

Es una alfombra colorida, donde el jardín es adornado por flores rojas, lirios amarillos, blancos y margaritas.

Al contrario de otras ciudades, los 7 kilómetros playeros de Santos son una playa sola. Ocurre que la ciudad es cortada por 7 canales, que acaban sirviendo de divisa entre los barrios y consecuentemente cada tramo playero entre los canales recibe el nombre del barrio al que pertenecía.

Las aguas tranquilas y prácticamente sin olas de la Punta de la Playa son más indicadas para la práctica de deportes náuticos, como vela, windsurf y jetski.

La playa más frecuentada es la del Boqueirão, además existen playas como Embaré, Gonzaga, José Niño, Pompéia, Aparecida y Punta de la playa.

Clima

Santos se divide en dos áreas geográficas distintas: el área insular y el área continental.

El área insular de Santos, vista desde el alto del cerro Monte Serrat.

Se extiende sobre la Isla de São Vicente, cuyo territorio está dividido con el municipio vecino de Vicente. De origen antigua y dotada de una ocupación urbana irregular con una mezcla de lujo y baja renta.

Atractivos turísticos

Acuario Municipal

La atracción turística más visitada en Santos, el acuario, con cerca de 2mil especímenes. El tanque oceánico impresiona con tiburones, rayas, meros y otros pescados de gran tamaño. En el parque se destacan, aun, tortugas-marinas, pakus, pirañas y la fraldinha, el primer pingüino nacido en cautiverio.

Puerto

Principal puerto del país, Santos adquiere colorido y sonidos especiales en la estación de los cruceros marítimos, que atraen a miles de turistas de todos los cantos del país para los viajes nacionales e internacionales. El terminal de los pasajeros Giusfredo Santini es el mayor y el más moderno de América Latina, capaz de poner en movimiento a 35 mil personas por día, con comodidad y seguridad. Este total fue alcanzado el 9 de febrero del 2008 cuando Santos recibió nada menos que 9 trasatlánticos, como record nacional. Para una comodidad más grande, el terminal de pasajeros dispone de servicio de transporte para el turista y también helicópteros.

Museo del Café

El café es uno de los principales productos brasileños, Santos fue el centro a través del cual se organizaron las actividades del sector cafetero brasileño, que en la primera mitad del siglo XX era la principal fuente de riqueza de la nación. En los grandes paneles fotográficos del museo se pueden contemplar escenas de lo cotidiano de la época.

Se encuentran varios paneles que cuentan la historia del café y reproducciones de utensilios utilizados en toda la cadena de producción del café, desde la recolección hasta el almacenamiento para su exportación.

Museo de Pesca

Expone diversos tipos de peces, crustáceos, moluscos, aves y mamíferos marinos, además de maquetas de embarcaciones. Las principales atracciones son el esqueleto de una ballena de la especie Fin, el segundo de mayor porte entre los cetáceos, con 23m de longitud, y tiburones de varios tamaños y especies raras.

Deportes

El deporte es la cara de Santos. Capital nacional del triatlón y considerada la ciudad más deportiva de Brasil, Santos recibe, durante todo el año, las competiciones de las modalidades más variadas, atrayendo atletas y espectadores del mundo entero.

Fue en sus playas que nació el tambor, el único deporte genuinamente nacional y donde el surf y la canoa hawaiana fueron practicadas por primera vez en Brasil. En Santos está la primera escuela radical del surf de Brasil, que incluso cuenta con tabla adaptada para los ciegos. La ciudad también surge con grandes promesas en vela y canotaje.

Gastronomía

Su plato típico es la “Meca Santista” presente en el menú de decenas de restaurantes. Con productos típicos de la región, el plato es la base del pez meca, asado con dos camarones (a la parilla) y abiertos, acompañados de rizo de palmito y farola de banana. Santos también es famoso por el café brasileño tipo exportación y los manjares producidos con la banana.

Numerosos restaurantes ofrecen opciones de frutos del mar. Existen Churrasquerías, cantinas, pizzerías y restaurantes hasta de cocina internacional que garantizan la diversidad, elección y satisfacción de todos los paladares.

Los eventos gastronómicos que se realizan son:

La fiesta de la banana, del cangrejo, realizados en el Mercado Municipal y la fiesta de la frutilla, en el Jardín Botánico Chico Méndez.

Hotel Parque Balneario

Dirección: Av. Ana Costa, 555

Un hotel de lujo junto al mar, con la mejor comida, hermosas suites, un centro de convenciones, teatro y un centro comercial al lado.

Un lugar que durante casi un siglo abarco en las casas los recuerdos de la historia de Brasil, que ya ha recibido algunas de las más prestigiosas figuras de la cultura mundial. Un espacio de ocio, con atracciones para niños y adultos, y un servicio al cliente de inigualable calidad.

Estas son sólo algunas de las características del Parque Balneario Hotel, construido cerca de la playa de Gonzaga, ofrece la mejor vista de la estación de Santos. Su arquitectura recupera el estilo del hotel, que ha recibido a Nat King Cole y Tico Tico, entre otros grandes nombres. La decoración de sus habitaciones únicas y diversas hace que esta opción del alojamiento más lujoso en Santos.

Historia

La trayectoria del Hotel Parque Balneario está estrechamente ligada a la historia de Santos y Brasil.

Fundada en 1912, el hotel tuvo su auge entre los 40 y los 60 años, cuando llegó a ser considerado como el mejor hotel en América Latina.

En ese momento, cuando las noches se llenaron de grandes orquestas, el refinamiento atrajo a nombres como Nat King Cole, uno de los mejores cantantes en la historia de la música, que se presentó en el hotel.

En 1966, el Hotel Parque Balneario fue vendido a Santos Futbol Club, que estableció su sede allí.

Algunos de los servicios y comodidades del Hotel Parque Balneario:

- ✓ Business Center
- ✓ Estacionamiento
- ✓ Estructura adaptada para portadores de necesidades especiales
- ✓ Internet banda larga
- ✓ Piscina
- ✓ Shopping Center al lado
- ✓ Room service 24h
- ✓ Gimnasio

- ✓ Sauna
- ✓ Spa

Grupo Méndez - Las mayores empresas de los Santos

El grupo nació con el pionero de la luz propia de Méndez. Fue el primero en crear e invertir fuertemente en el crecimiento de Santos, con desarrollos como el centro comercial, centro de convenciones y modelos de edificios.

Con operaciones en cinco segmentos, el Grupo de Méndez ha dado lugar a una mejor calidad de vida de toda la región. 15 empresas están presentes en las vidas de miles de personas.

1996 – Parque Balneario Hotel
2000 – Praia mar Shopping
2001 – Mendes Convention Center
2007 – Brisamar Shopping

Misión Del Hotel Parque Balneario

La misión del Hotel Parque Balneario es ofrecer una estancia con el mejor servicio y comodidad, en lo que es bueno para usted. Por lo tanto, ofrecemos a usted y a su familia, una opción de bienestar y de ocio.

Gastronomía

Una cocina sofisticada y variada, el sabor de los mejores platos de la cocina mundial, satisfaciendo todos los gustos. Y para los alimentos de sabor inigualable, bebidas con la calidad para completar esta experiencia culinaria deliciosa.

Centro de Convención

Con un estilo sobrio y moderno- clásico, el centro de convenciones es ideal para diferentes tipos de eventos y el número de personas, puede ser optimizado de acuerdo a las necesidades del cliente. Fondos de pantalla en francés y en italiano, carpintería, iluminación adaptable, escenario y pista de baile modular, incluye el centro de convenciones pequeño para grupos de 10 personas, para eventos de 650 personas.

Un espacio múltiple para las cenas sociales, bodas, cursos y conferencias ideal para el buen gusto y las instalaciones ,la seguridad, la proximidad a las compras, un servicio personalizado con una cocina distintiva, servicio de catering, fiestas ,una gama completa de alimentos y bebidas , cocina en vivo .

Tiene 6 salas con capacidad de hasta 650 personas

✓ Orquídeas	650
✓ Phoenix	60
✓ Petunia	50
✓ Jazmín Anturio	100
✓ Jazmín	50
✓ Anturio	50

También cuenta con otras cuatro salas con capacidad de hasta 130 personas

✓ Gardenia A+B	130
✓ Gardenia A	60
✓ Gardenia B	60
✓ Glicinia A+B	130
✓ Glicinia A	60
✓ Glicinia B	60

Habitaciones o Alojamiento

Cuenta con 119 habitaciones.

En cada habitación, una experiencia llena de lujo y confort. Los apartamentos y suites en el precioso parque junto con las cualidades que un huésped exigente busca en un hotel. Con una riqueza de detalles con encanto en la decoración, todos los alojamientos incluyen: aire acondicionado, caja fuerte, mini bar, internet banda ancha, secador de cabello, room service 24 horas, TV por cable.

A continuación se encuentran las habitaciones y suites con encanto: 

Estándar

Un apartamento encantador con vista a la ciudad, equipado con 1 cama tamaño reina, mini bar, aire acondicionado, conexión digital segura, Internet por cable y TV 21 "LCD".

Lujo

Un cómodo apartamento con dos camas de matrimonio, equipadas con TV LCD de 21 ", mini bar, aire acondicionado, caja fuerte electrónica y conexión a Internet para las cerraduras de cable.

Súper Lujo

Un apartamento de lujo con vista al frente del hotel y parcial de la Playa, equipada con 02 camas reina, mini bar, aire acondicionado, conexión digital segura, Internet por cable y TV 21 "LCD".

Maestro

Un apartamento de lujo con vista al frente de la relación de hoteles y parcial de la playa, cuenta con cama tamaño reina, tina de baño, todas las comodidades, traje de plumas de ganso, bata, balanzas digitales, mini bar, aire acondicionado, caja de seguridad digital, a través de Internet y TV por cable LCD de 32".

Piso Personal

Un piso exclusivo para gente especial. Con personalidad combina su tradición de lujo en estos alojamientos de estilo contemporáneo. Cada una de las suites han sido decoradas y equipadas exclusivamente, con lo mejor en alojamiento de lujo. Un piso exclusivo.

Oficina

Un apartamento limpio, moderno, cómodo, práctico y elegante. Ideal para aquellos que visitan la ciudad para tratar con las empresas. Cuenta con 1 cama tamaño reina, hidromasaje, traje de plumas de ganso, ropa, banco de trabajo, balanzas digitales, mini bar, aire acondicionado, caja fuerte digital, conexión a Internet por cable y TV LCD de 32".

Oficina Prima

Un apartamento de lujo con vista al frente del hotel y parcial de la playa, cuentan con 1 cama tamaño reina, hidromasaje, traje de plumas de ganso, ropa, , banco de trabajo, balanzas digitales, mini bar, aire acondicionado, caja fuerte digital, conexión a Internet por cable y TV LCD de 32".

Solar

Un apartamento de lujo con vista de 270 ° de la playa., cuenta con cama tamaño reina , hidromasaje, traje de plumas de ganso, ropa, , banco de trabajo, balanzas digitales, mini bar, aire acondicionado, caja de seguridad digital, conexión a Internet por cable y TV LCD de 32 "tocabiscos.

Suite

Un apartamento de lujo equipada con 01 cama de matrimonio, hidromasaje, traje de plumas de ganso, ropa, banco de trabajo, balanzas digitales, mini bar, aire acondicionado, caja de seguridad digital, conexión a internet por cable de bloqueo TV LCD y 42".

Suite Presidencial

Un apartamento de lujo equipada con 1 cama de matrimonio, hidromasaje, traje de plumas de ganso, ropa, banco de trabajo, balanzas digitales, mini bar, aire acondicionado, caja de seguridad digital, conexión a internet por cable de bloqueo TV LCD Y 42”.

Servicios personalizados

- ✓ Desayuno servido en el apartamento.
- ✓ La aprobación de dos prendas por día.
- ✓ El diario local.
- ✓ Cesta de frutas.
- ✓ 1 hora por noche.
- ✓ Pulido de zapatos.
- ✓ 1 botella de Prosecco (187 ml).
- ✓ 1 botella de agua importada.

Diferencial de la personalidad de la Planta

- ✓ Cama tamaño rey.
- ✓ Almohada Top colchón especial.
- ✓ Sábanas egipcias.
- ✓ Once variedades de almohadas.
- ✓ Gran cuarto de baño con dos duchas.
- ✓ bañera de hidromasaje.
- ✓ LCD TV 42"
- ✓ Comedor Privado.
- ✓ Oficina.
- ✓ Closet.
- ✓ Bar.

RESTAURANTES

Puerto Viejo

Con una vista hermosa y extensa del mar, el restaurante Puerto Viejo es un ambiente acogedor con un toque internacional que atrae a muchos gustos. Los sábados, se sirve su feijoada brasileña tradicional. La comida es la tradicional brasileña.

Gonza Bar

Gonza El Bar es un bar con música en vivo y una vista privilegiada del barrio de Gonzaga, el más agitado y lleno de ocio y entretenimiento en Santos.

Piscina Bar

Menú sabroso y variado, y amplia vista panorámicas del mar y el jardín más grande del mundo.

Rotación

Hacen el manejo de ABC, que consiste en colocar los insumos por salidas dependiendo la rotación de éstos, los productos que tengan rotación A, los productos que no tengan mucha rotación en la mitad B y los productos que usualmente no se rotan en la zona C.

Se colocan los vencimientos en los estantes, siempre se revisan los vencimientos y si existe alguna clase de productos por vencer, se lanza una oferta o el plato que se recomienda para que no se pierda el dinero ni la especie.

Inventarios

Se hace un seguimiento semanal de los productos que participan en el área de A&B, en algunos productos se hace quincenal o mensual, es dependiendo de la rotación que tenga el producto, por ejemplo el inventario de carnes se hace semanalmente, al igual que las verduras, frutas. Los productos perecibles ó que se malogren con mayor facilidad.

Tarifas incluyen IVA y desayuno buffet

Doble estándar
US\$ 362.82 doble
US\$ 302.35 individual

Doble deluxe
US\$ 398.88
US\$ 332.31

Doble super deluxe
US\$ 438.82
US\$ 365.59

Suite
US\$ 438.82
US\$ 365.59

Piscina al aire libre

Inspiración con vistas al mar en una piscina de hecho para que se sienta bien.

Jacuzzi y Ocio

La sensación de sentir la brisa del mar y el agua mirando hacia fuera.

Spa con gimnasio

Belleza y la salud en un ambiente de tranquilidad extrema.

Bar

Una pausa con estilo y deliciosas opciones para disfrutar del día o de noche.

Entretenimiento

Entretenimiento, diversión y juegos para todas las edades.

- **Los niños del Club**

Los niños más pequeños les encantarán el espacio, con sus juguetes de colores, toboganes, juegos educativos, y bolas de billar.

- **Club de juegos**

Los niños mayores yal adolescentes pueden desafiar sus habilidades en el juego.

- **Sala de juegos y jugar a las cartas**

Un ambiente acogedor que inspira grandes movimientos.

El Hotel también cuenta con silla de lactancia materna y vestidor.

Categoría

El hotel Parque Balneario está dentro de la categoría de hotel cinco estrellas porque cumple con los requerimientos tales como: acabados de lujo en sus instalaciones, restaurantes de comida nacional e internacional, servicio de recepción y room service las 24 horas, etc.

Estructura organizacional

Existen centros de responsabilidad con una delegación de funciones de acuerdo a los departamentos existentes.

Áreas de Responsabilidad Operación

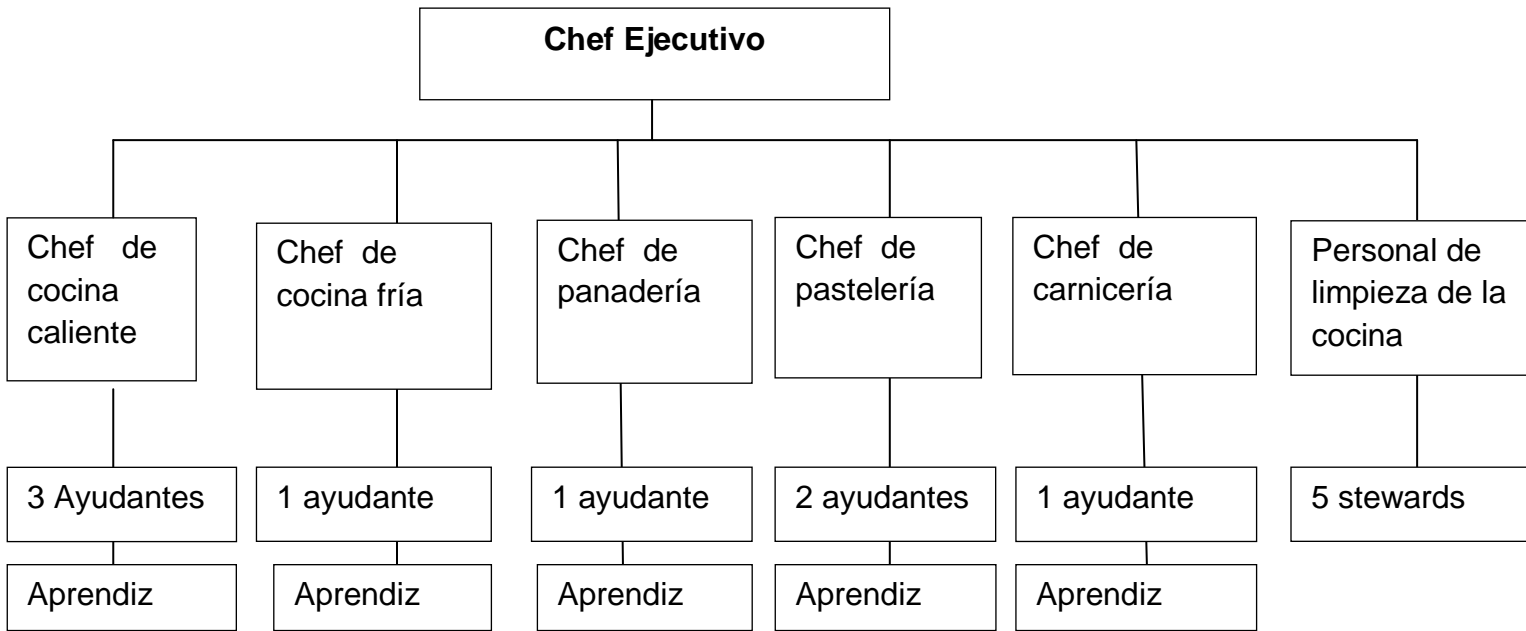
- Compra alimentos y bebidas
- Recibo de alimentos y bebidas

- Almacén de alimentos y bebidas
- Producción
- Venta y facturación
- Costos de alimentos y bebidas

Áreas de Responsabilidad Administración

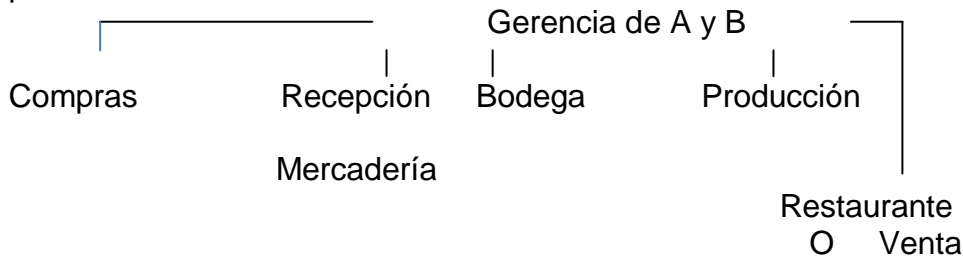
- Personal
- Mantenimiento
- Compra, recibo, almacén de suministros
- Auditoría de ingresos y tesorería
- Auditoría de egresos y Nómina
- Cobranza
- Gestión contable

Diagrama de personal en cocina



Departamento de compras y bodega

Compra la materia prima a los precios más bajos sin dejar a un lado la calidad del producto.



Delegación de funciones

Chef ejecutivo

- Está a cargo de la operación y del personal de cocina.
- También es responsable de la planificación general de los alimentos y el control de calidad de los mismos.
- Conoce los ingredientes y su conservación.
- Organiza y dirige el trabajo en la cocina.
- Auxilia al contador de costos en la elaboración de las “hojas de costos de recetas estándar de alimentos.
- Aplica procedimientos para una mejor rotación de inventarios en la cocina.
- Colabora con el gerente de A&B y el contador de costos en la elaboración de menús.
- Está a cargo de la comida de los eventos en los diferentes salones.

Chef de carnicería

- Se ocupa del despiece, limpieza y racionamiento de carnes y pescados crudos.

Chef de cocina fría

- Prepara platos fríos y sus guarniciones, salsas, ensaladas y entremeses fríos, marinadas y salsas frías.
- Cuida la conservación de géneros crudos y algunos ya cocinados.

Chef de cocina caliente

- Tiene conocimiento de los tiempos de cocimiento de los alimentos, los tipos de cortes en las carnes además aplica técnicas para almacenar alimentos.
- Aplica las técnicas para azar y hornear.
- Conoce las recetas estándar de cocina.
- Evitar el desperdicio de material sobrante al elaborar platillos.
- Aplicar las técnicas de rotación de inventario.

Chef de pastelería y chef de panadería

- Elabora los postres de repostería, pastelería y confitería, bollería y dulcería de desayunos y meriendas
- Prepara masas de harina para la cocina, colaborando con ésta en la elaboración de algunos platos: tartaletas, bocaditos, hojaldres, etc.

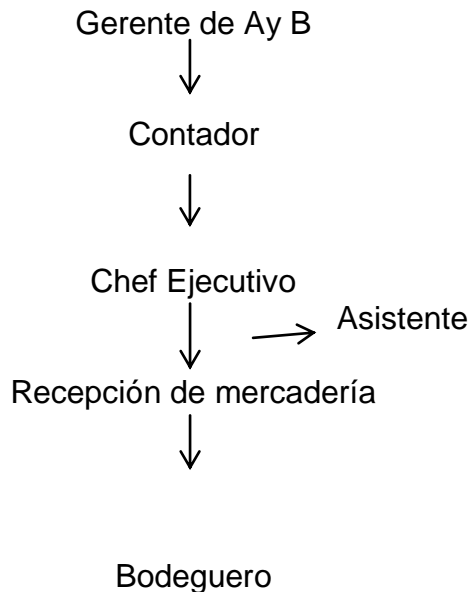
Chef del personal o Chef de cocina caliente

- Se dedica exclusivamente a elaborar la comida del personal del establecimiento.

La brigada de cocina no recibe capacitaciones pues antes de ingresar al hotel el chef ejecutivo a parte de revisar la hoja de vida enviada a él, por el departamento de recursos humanos, realiza un día de prueba donde confirma el desempeño del futuro empleado de cocina.

Los desperdicios se depositan en basureros no practican el reciclaje y posteriormente son enviados en el recolector de basura.

Proceso administrativo



Ciclo de A y B

1. Compra
2. Recepción
3. Almacenamiento
4. Distribución
5. Producción
6. Servicio

Vales y Comandas

Son documentos justificativos de todas las transacciones. Todo hecho económico debe tener reflejo en un documento, y este principio se aplica sin excepción alguna, de modo que existe un documento específico para cada una de las posibles transacciones que se realizan en el hotel: así la comanda recoge la petición de consumo en bares y restaurantes o el encargado recoge la entrega de mercancía de un proveedor.

Inventarios

Los diferentes documentos justificativos se agrupan generalmente en documentos resumen así las comandas pasan a formar parte de facturas.

Todos estos documentos son sometidos a un determinado proceso de control, que tiene por finalidad el aseguramiento de que su contenido económico es correcto.

Una vez validado se registra las normas establecidas y pasa a formar parte del cuerpo de contabilidad, reflejándose en los estados financieros.

Zonas de la cocina

Cocina central: Es la encargada de preparar los alimentos para los diferentes restaurantes del hotel, eventos, catering, comida del personal, etc. Se encuentra a cargo de un jefe de cocina tres ayudantes y un aprendiz.

Todas las cocinas y diferentes restaurantes están a cargo del Chef Ejecutivo Sandro Bianchi el cual tiene una amplia experiencia y conocimientos pues estudio en Francia y trabajo con uno de los más famosos chefs a nivel mundial el Chef Bocus. Para facilitar las actividades del chef cuenta con una asistente personal encargada de llevar la agenda y documentos que firma y elabora el chef. El chef ejecutivo habla cinco idiomas: inglés, francés, portugués, español y alemán.

Como su nombre lo indica esta cocina es el eje central de todas las demás.

Todo pedido de materia prima o salida de algún producto o platillo se lo hace mediante un vale.

Cocina fría: Preparan ensaladas, salsas, bocaditos, entradas en fin todo alimento que ya no requiera cocción. Se encuentra a cargo de un cocinero o jefe sobre el recae la responsabilidad de esta zona, cuenta con un ayudante y además un aprendiz.

Esta zona está junto a la cocina caliente comparten el mismo espacio cada una con sus respectivos utensilios, mesas, personal de cocina etc.

Todo pedido de materia prima o salida de algún producto o platillo se lo hace mediante un vale.

Pastelería: Se elaboran diferentes tortas, postres, para cada evento o de acuerdo al menú.

Se encuentra a cargo de un jefe de pastelería con dos ayudantes y un aprendiz.

Todo pedido de materia prima o salida de algún producto o platillo se lo hace mediante un vale.

Panadería: Abastece a todo el hotel de pan baguette, croissant, pan dulce, pan de cereales etc.

Estas dos zonas comparten el mismo espacio físico cada una con sus propios mesones, utensilios y máquinas para elaborar su trabajo. La panadería está a cargo de un jefe con un ayudante y un aprendiz.

Todo pedido de materia prima o salida de algún platillo se lo hace mediante un vale.

Carnicería: Realizan los cortes requeridos para cada platillo, también etiquetan y pesan las porciones para guardarlas en el congelador especialmente si se trata de mariscos. Está a cargo de un jefe con un ayudante y un aprendiz.

Cuentan con un cuarto congelante lo que ayuda a la mejor y mayor tiempo de conservación de las carnes y mariscos.

Todo pedido de materia prima o salida de algún producto se lo hace mediante un vale.

Todas las cocinas cuentan con acceso a:

- un cuarto frío para vegetales.
- un cuarto frío para lácteos.
- un cuarto congelante para pulpas de frutas, patatas, etc.
- Un cuarto congelante para carnes y mariscos.

Los productos se encuentran en estantes y bandejas sin tocar el piso. Y su tamaño es pequeño.

Áreas de la cocina

Compras

El hotel tiene un departamento de compras el mismo que lleva la documentación referente a compras, pedidos, cancelaciones, proveedores, precios, etc. Hace todas

las gestiones para obtener la materia prima de excelente calidad. Dentro del personal en esta área están:

- Gerente de alimentos y bebidas
- Contador
- Chef Ejecutivo
- Asistente

Recepción

El Chef ejecutivo designa a un cocinero de la brigada para que en conjunto con la persona encargada de la bodega revisen, pesen y se responsabilicen vigilando y constatando que todos los productos lleguen con el peso, calidad y características requeridas.

Bodega de productos no perecibles

Existe una persona encargada de la bodega el que se encarga del perchado de todos los productos y que siempre este provista de lo necesario.

Lleva un inventario donde se registra toda la materia prima. Abastece a todas las zonas de cocina y restaurantes.

Todo pedido de materia prima o salida de algún producto se lo hace mediante un vale.

Cuartos congelantes y fríos

Se encuentran a cargo de cada jefe de cocina es decir debe revisar, perchar y llevar un registro de los productos. La función de los cuartos congelantes y fríos es conservar los alimentos perecibles como son la carne, verduras, frutas, lácteos, pan etc. Manteniendo las temperaturas adecuadas para cada uno de ellos. Para refrigerar la temperatura es -5°C y para congelar es -18°C .

Todo pedido de materia prima o salida de algún producto se lo hace mediante un vale.

Todos los documentos como vales y comandas tienen varias copias del original las que son almacenadas por los jefes de cada zona, cuando requieren hacer un pedido de productos o cuando reciben los productos con firmas originales de cada responsable, así el departamento de contabilidad lleva un registro de ingresos y egresos.

ECUADOR

Características generales de Ecuador

Nombre: Ecuador.

Capital: Quito.

Extensión territorial: 256.370 km²

Población : más de 14 millones de personas.

Lengua oficial: español.

Moneda: dólar americano\$

Ubicación

Ecuador es un país situado en la parte noroeste de América del Sur. Ecuador limita al norte con Colombia, al sur y al este con Perú y al oeste con el océano Pacífico. En el territorio ecuatoriano, que incluye las islas Galápagos 1000 km al oeste de la costa, se encuentra la biodiversidad más densa del planeta.

Historia

El Imperio incaico conquistó la región a mediados del siglo XV, y la conquista española en este territorio se inició un siglo después, en 1534. Fue colonia española durante casi trescientos años. La época independentista tuvo sus orígenes en 1809, e inició el proceso emancipador comprendido desde 1820 hasta 1822.

Idioma

El idioma oficial y de relación intercultural es el español, con sus peculiaridades y modismos propios de cada zona o región. El quichua, el shuar, el tsáfiqui y "demás idiomas ancestrales son de uso oficial para los pueblos indígenas, en los términos que fija la ley".

Clima

Debido a la presencia de la cordillera de los Andes y según la influencia del mar, el Ecuador continental se halla climatológicamente fragmentado en diversos sectores. Además, a causa de su ubicación tropical, cada zona climática presenta sólo dos estaciones definidas: húmeda y seca.

Flora y Fauna

La tortuga galápagos, el cóndor y el Parque Nacional Yasuní son algunos de los símbolos nacionales del Ecuador.

Posee una rica fauna y flora por lo que se encuentra dentro de la lista de países mega diversos. En efecto, el bioma de selva o bosque tropical se extiende por la mayor parte de su territorio, mientras que en el occidente, adyacente a la costa, se encuentra también el bioma del bosque seco y de los manglares.

Al Norte de la provincia de Esmeraldas en un lugar conocido como Majagual, se encuentran los manglares más altos del mundo.

En las alturas cordilleras, se hallan dispersos además los bosques y los páramos andinos. El occidente forma parte del Chocó bio geográfico y el Oriente, de la Amazonía.

Las islas Galápagos poseen una gran variedad de especies endémicas, las cuales en su momento fueron estudiadas por el célebre naturalista inglés Charles Darwin, lo cual le permitió desarrollar su teoría de la evolución por selección natural. Las islas han ganado fama a nivel mundial debido a la particularidad de su fauna, especialmente de las tortugas conocidas como "galápagos".

En 1986 el mar que rodea a las islas fue declarado reserva marina. UNESCO incluyó a Galápagos en la lista de Patrimonio de la Humanidad en 1978, y en diciembre de 2001 se amplió esta declaración para la reserva marina.

El Parque Nacional Yasuní; el término Yasuní, sin conocer su origen lingüístico, significa "tierra sagrada" como es interpretado de manera general por comunidades de la zona; el parque se extiende sobre un área de 9820 kilómetros cuadrados en las provincias de Pastaza, de Napo y Orellana entre el río Napo y el río Curaray en plena cuenca amazónica a unos 250 kilómetros al sureste de Quito.

El parque, fundamentalmente selvático, fue designado por la UNESCO en 1989 como una reserva de la biosfera y es parte del territorio donde se encuentra ubicado el pueblo Huaorani y los tagaeri y taromenane, grupos no contactados.

Según un reciente estudio, el Parque Nacional Yasuní y la zona ampliada subyacente se considera la zona más biodiversa del planeta por su riqueza en anfibios, aves, mamíferos y plantas. Este parque cuenta con más especies de animales por hectárea que toda Europa junta.

Ciudades

El distrito metropolitano de Quito, ciudad capital que cuenta con 2.200.000 habitantes, siendo la sede de gobierno donde se concentran los poderes del estado, es la primera en ser declarada patrimonio cultural de la humanidad por la UNESCO,

concentra el mayor número de centros gerenciales de empresas del País, tanto del sector público como del privado.

Gastronomía

A pesar de ser un país pequeño, la gastronomía de Ecuador es bastante variada, esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales (costa, sierra, oriente y región insular) las cuales tienen diferentes costumbres y tradiciones. En base a las regiones naturales del país se subdividen los diferentes platos típicos y productos principales.

Productos principales:

- Pescado
- Mariscos
- Papas
- Mellocos
- Choclo
- Carnes rojas y carnes blancas

Platos típicos

***Fritada:** Es el plato Típico conocido por todos. Hecho con carne de cerdo frita acompañado de mote tostado y maduro frito.

***Fanesca:** Especial en época de Semana Santa. Se la realiza con granos entre estos: lenteja, choclo, arveja, chocho, habas, maní, fréjol.

***Encocado:** Plato hecho a base del coco y se lo puede hacer con pescado o camarón.

***Humitas de choclo:** Mezcla de Choclo maduro molido con queso y refrito de cebolla.

***Ceviche de camarón:** Consiste en camarones cocidos con curtido de cebolla y tomate en jugo de limón y naranja.

***Locro de Papa:** Sopa hecha con tres clases diferentes de papa acompañada con queso y aguacate.

***Mote pillo:** Mezcla de mote con huevo revuelto, cebolla, leche, achiote, cilantro frito.

***Patacones:** Plátano verde frito.

***Maito:** Envuelto de pescado en hoja de plátano cocido al carbón.

***Encebollado:** Sopa de albacora con yuca y cebolla.

***Yaguar loco:** Locro de papa acompañado de sangre de borrego frita con aguacate y cebolla.

***Seco de guanta:** Carne de guanta estofada con arroz.

Postres

Aunque la mayoría de las veces se ingiere fruta como postre la cocina ecuatoriana tiene postres como:

***Dulce de leche:** Hecho a base de leche.

***Torta de guineo:** Pastel hecho con la mezcla de maduro licuado con esencia de vainilla, huevo, polvo de hornear y mantequilla

***Postre de 3 leches:** Bizcochuelo bañado con tres tipos de leche: evaporada, entera, condensada.

***Helados de paila:** Elaborados con pulpa de frutas, se bate con cuchara de palo constantemente la pulpa en la paila, que está sobre hielo seco con paja.

Bebidas

Alcohólicas

Los aguardientes de caña son muy populares : el canelazo que es a base de canela y caña; ciertas bebidas llevan aderezos de frutos y productos nativos como la miel y la grosella y muchos cítricos como la naranja, mandarina, limón e injertos de estas frutas con otras, incluso se mezclan con agua de flores nativas y hojas de otros frutos medicinales y exóticos como la hierba luisa o la manzanilla. Otra bebida es el pájaro azul que es aguardiente de caña de azúcar mezclado con la cáscara de la mandarina, que al hervir le da ese color azulado.

No Alcohólicas: En especial la chicha que es un preparado a base de yuca, mote o maíz.

Quito

Historia

Después de su fundación, el 29 de agosto de 1563 la ciudad se convirtió en la capital del actual Ecuador, al ser designada como sede de la Real Audiencia de Quito.

A inicios del siglo XXI, la ciudad había alcanzado 1.397,698 habitantes. Los cuales se concentraban en gran medida en la parte sur de la urbe. A partir del año 2002 se inició la recuperación del centro histórico y del casco colonial, y se remodeló el Aeropuerto Internacional Mariscal Sucre.

Geografía

Actualmente, Quito se ubica en el valle cuyo terreno irregular tiene una altitud que oscila entre los 2850 msnm en los lugares llanos y los 3100 msnm en los barrios más elevados.

Clima

El clima de la ciudad corresponde al clima templado de Montaña; Quito se divide en 3 zonas; sur, centro, y norte; donde el sur es el lugar más frío de la ciudad, el centro el más caliente, y el norte es templado.

Población

Quito es la segunda ciudad más poblada de Ecuador (después de Guayaquil), con 2'019.791 habitantes en el último censo ecuatoriano, conducido en el año 2010 por el Instituto Nacional de Estadística y Censos (Inec), y 2'551.993 en su área metropolitana según una estimación del municipio de Quito basada en los números de población del INEC.

Turismo

Toda la ciudad y el distrito metropolitano se encuentran entre los estilos Contemporáneo y Colonial, que se están reconstruyendo constantemente día a día. Por esta belleza física, sus tradiciones, rincones de misticismo y leyendas vigentes, es considerada "Relicario del Arte en América". Estas fueron las características principales para que, en noviembre de 1978, Quito fuera declarada por la UNESCO "Patrimonio Cultural de la Humanidad".

En los últimos años el turismo ha crecido enormemente en la ciudad y ha significado un nuevo rubro en los ingresos de capital. La mayoría de extranjeros que visitan Quito proceden de los Estados Unidos y pertenecen a una población generalmente joven, cuyo promedio de edad no alcanza los 28 años.

También visitan la ciudad europeos provenientes de Italia, Francia o Alemania. Hace unos años la mayoría de turistas que se quedaban en la ciudad unos días lo hacían porque su destino principal era el Archipiélago de Galápagos pero en la actualidad eso ha cambiado. Dentro de las principales anotaciones que destacan los turistas están la amabilidad de la gente quiteña, la majestuosidad de un paisaje lleno de volcanes nevados, y el frío húmedo de montaña, que extraña mucho a los extranjeros pues se acompaña de una sensación térmica muy baja sobre todo por las noches.

En el año 2008 Quito, se inició en la sección de viajes del New York Times. Este diario publicó su tradicional lista de las 53 ciudades que los norteamericanos podrían visitar y por primera vez Quito fue incluida. El sitio web de ese conocido diario presentó a Quito como uno de los mejores y más recomendables destinos turísticos del mundo. “El crecimiento turístico fue del 12% anual, cuando el promedio antes del 2002 era de tan solo del 8%”, sostiene una publicación del Cabildo. La capital vive sus fiestas y, heredera de una rica historia y cultura, muestra su legado a quienes la recorre

Atractivos Turísticos

Iglesia de La Compañía

La Iglesia de La Compañía inició su construcción en 1605, demoró 160 años en ser edificada.

Esta iglesia está inspirada en la Iglesia del Gesù de Roma, Italia. Las columnas son una copia de las hechas por Bernini en el Vaticano. En el interior, cuenta con bellísimos retablos y púlpitos cubiertos con pan de oro. En el retablo del altar mayor, obra de Legarda, se ha retomado como principal motivo de composición las columnas salomónicas de la fachada y las cornisas que se estiran al centro en arco, y se ha hecho culminar el conjunto, abigarrado y deslumbrante, en una corona sostenida por ángeles. La iglesia está ubicada entre las calles García Moreno y Antonio José de Sucre.

Basílica del Voto Nacional

Esta monumental basílica es la obra más importante de la arquitectura neogótica ecuatoriana y una de las más representativas del continente americano, siendo a su vez la más grande en tierras del nuevo mundo. Se ubica en el sector céntrico de la ciudad de Quito, en las calles Carchi y Venezuela junto al Convento de los padres Oblatos.

Este templo religioso fue edificado para conmemorar la consagración del Estado Ecuatoriano al Sagrado Corazón de Jesús, celebrada durante la presidencia de Gabriel García Moreno en 1873. Tiene 115 m de altura lo que convierte a esta iglesia

en el edificio más alto de la ciudad con una relación de 40 pisos y está conformada por 24 capillas internas que representan a las provincias del Ecuador. Este santuario fue inaugurado y bendecido por el Papa Juan Pablo II en su visita al Ecuador el 18 de enero de 1985. La Basílica, tanto por su estructura como estilo, es comparada con dos de las grandes catedrales de todo el mundo: la Basílica de San Patricio ubicada en Nueva York y la Catedral de Notre Dame de París.

Un detalle que distingue a la obra es la sustitución de las clásicas gárgolas por reptiles y anfibios propios de la fauna ecuatoriana; además están dispuestos rosetones pétreos que representan a la flora del Ecuador. En el punto más alto de la torre principal se puede observar la ciudad y las montañas que la rodean.

Iglesia de San Francisco

La construcción de la iglesia y convento de San Francisco inició alrededor del año 1550, 16 años después de que los conquistadores europeos fundaran la ciudad española de Quito, y se terminó hacia 1680. Aunque el edificio fue oficialmente inaugurado en el año 1605.

Con el apoyo de la congregación franciscana europea, los clérigos belgas fray Jodoco Ricke y fray Pedro Gosseal, quienes llegaron a la ciudad dos años después de su fundación, lograron adquirir unos terrenos al costado oeste de la plaza principal; el mismo lugar donde un día se había levantado el palacio de Atahualpa, el último gobernante Inca; además de la gran plaza de intercambio de productos y los asientos militares de los jefes de las tropas imperiales: Calicuchima y Quisquis. Es decir, el lugar tenía un enorme significado histórico y estratégico para el pueblo indígena que los franciscanos deseaban evangelizar.

Plaza de la Independencia

Está rodeada por cuatro pilares de la sociedad: la Catedral, Palacio Presidencial, Palacio Arzobispal y Palacio Municipal.

A fines del siglo XIX y hasta mediados del XX, la Plaza Grande -que durante la colonia fue una simple explanada- fue convertida en un jardín de estilo francés, con una verja que la rodeaba y varias portadas en los costados. Esta fue una iniciativa del presidente Gabriel García Moreno, pues hasta antes de su Gobierno se seguía usando la Plaza como un mercado. De esa época datan los árboles más antiguos de la Plaza, en especial, las palmeras que se aprecian frente al Palacio Arzobispal.

Después de continuas intervenciones por parte de las autoridades seccionales de la ciudad, el presidente ecuatoriano Eloy Alfaro ordena la construcción de un monumento para conmemorar el centenario del primer grito de independencia del país. La escultura fue encargada en 1898 a Francia, y terminada de colocar en el centro de la plaza, donde antes se encontraba la fuente que fue movida hacia el

suroccidente. La fuente colonial fue trasladada luego a la plaza principal del pueblo de Sangolquí, en las afueras de la capital.

En un acto público celebrado en 1909, el presidente de la república y el alcalde de la ciudad develan el monumento al que bautizaron como Monumento a la Independencia.

Está compuesto por tres cuerpos principales. El cuerpo inferior contiene la escultura del león herido, que representa a las tropas españolas derrotadas. En el segundo cuerpo se encuentra el cóndor, animal emblemático de los países andinos, rompiendo las cadenas de la opresión y el esclavismo; y en la parte superior, se ubica la Diosa Libertas, diosa romana que representa la libertad, sosteniendo en su mano una antorcha.

Se cambia el nombre colonial de la plaza por el de Plaza de la Independencia.

A mediados del siglo XX, la verja y sus portones fueron retirados, siendo libre el acceso a la Plaza Grande. Algunos de los portones se vendieron a particulares y se conservan en mansiones antiguas del centro norte de Quito.

La Plaza es escenario de protestas y manifestaciones públicas, debido a que en ella se encuentra el Palacio de Gobierno.

Plaza de San Francisco

En ella se levanta la Iglesia y Convento de San Francisco, originalmente esta plaza fue el mercado principal incaico y pre-incaico de la ciudad, donde gente de cada rincón del Pacífico, los Andes y Amazonas venían a comerciar sus bienes. En este sitio también se ubicaban grandes templos y palacios de los incas, durante su efímero reinado en la punta norte de este inmenso imperio.

Plaza del Teatro

Se conoce que entre los años 1565 a 1765 la actual Plaza del Teatro era la Plazuela de las Carnicerías, solar y patio de las carnicerías y tenía forma irregular, rodeada por casas de dos pisos con cubierta de teja. Entre 1670 a 1672 aquí se celebraban corridas de toros semanalmente todos los sábados, más tarde se consolida su uso y en 1790 se convierte exclusivamente en Plaza de Toros.

En este lugar se encuentra el restaurado teatro Sucre, es el más importante y representativo edificio de su tipo en la capital ecuatoriana, y a su vez ostenta el título de Nacional, es decir que se trata del centro teatral más relevante del país.

El escenario del Sucre ha sido testigo no solo de las más grandes obras teatrales y orquestales que han pasado por el país, sino que también ha sido sede de eventos de trascendencia política como lecturas de informes a la nación por parte del

Presidente de la República cuando el edificio del Congreso Nacional estuvo bajo una remodelación tras un fatal incendio; y hasta de eventos de belleza como las elecciones de Reina de Quito y Miss Ecuador.

El Panecillo

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

Teleférico de Quito

Permite acceder a Cruz Loma (a 4 200 msnm), una pendiente al este del Pichincha, poseedor de un ecosistema de páramo andino.

Monumento de la Mitad del Mundo

Fuera de la ciudad, al norte, en la parroquia San Antonio del cantón Quito, se encuentra el monumento de la línea ecuatorial, en medio de una verdadera zona comercial conocida como la Ciudad Mitad del Mundo y administrada por el Consejo Provincial de Pichincha.

Zoológico

En la zona de Guayllabamba, se encuentra el Zoológico de Quito, que alberga pumas, jaguares, osos, monos, leones, venados, cóndores, guacamayos, caimanes y canguros, entre otros.

La ciudad de Quito cuenta con más de 450 establecimientos gastronómicos (entre restaurantes, bares y cafeterías), los que ofrecen una gran diversidad de estilos culinarios. Desde los establecimientos reconocidos por su comida típica ecuatoriana hasta los sabores de las altas cocinas francesa, italiana o argentina.

Moda y vida nocturna

La vida nocturna de la ciudad gira alrededor de la Plaza El Quinde más conocida como "Plaza Foch", en el sector de La Mariscal. Son numerosas las terrazas al aire libre, restaurantes, cafés, bares, discotecas, karaokes y casinos que abren sus puertas cuando las galerías de arte, librerías y tiendas de artesanías del sector las cierran.

Otra nueva opción para la tertulia, sobre todo para el público adulto y de mediana edad, se encuentra en el centro histórico de la ciudad, específicamente en el remozado barrio de La Ronda.

En sus discotecas se pueden ver diestros y algunos principiantes locales y extranjeros intentando bailar cualquier ritmo o pasos latinos, ganándose a opinión de

los turistas un lugar privilegiado entre las mejores ciudades farreras en Sudamérica. La farra comienza a ser muy movida desde el jueves.

Fiestas de Quito

Las fiestas de Quito son unas de las fiestas ciudadanas y populares, más importantes a nivel nacional. Esta se caracteriza por la presencia de: las bandas de pueblo, tarimas para todo tipo de expresión artística en muchos puntos de la ciudad. Se celebra desde fines del mes de Noviembre donde se empieza a sentir en el ambiente un aire festivo y culminan el 6 de Diciembre, día de la fundación española de la ciudad.

A esta vienen visitantes de todo el país y muchos extranjeros; el 5 de Diciembre la ciudad se paraliza producto del despliegue de algarabía, color, alegría incontenible y fiesta total.

También se efectúan en la ciudad conciertos de diverso tipo de música, con muchos artistas locales e internacionales, con multitudinarios bailes generales callejeros, interminables desfiles de varias expresiones culturales locales e invitados de todo el mundo, y ferias gastronómicas.

Destacan también la presencia de chivas (vehículos representativos de la cultura costeña, desprovistos de ventanas y puertas) que sirven para realizar city-tours.

Gastronomía

A pesar de ser un país pequeño, la gastronomía de Ecuador es bastante variada, esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales (costa, Andes, Amazonía e insular) las cuales tienen diferentes costumbres y tradiciones. En base a las regiones naturales del país se subdividen los diferentes platos típicos e ingredientes principales.

La gastronomía costeña es muy variada, se basa principalmente en pescados (tanto de río como de mar) especialmente la corvina y la trucha. Los plátanos también hacen parte importante de la culinaria típica (verdes, maduros o guineos). Los platos costeos más importantes son: encebollado de pescado, muchines de yuca, patacón, sopa marinera, arroz guayaco, ceviche, corviche, bandera, encocado, sancocho de bagre, etc.

Hotel J.W: Marriott Quito

Dirección: Av. Orellana y Av. Amazonas

El hotel de Quito, ubicado sobre la famosa Avenida Amazonas, ofrece amplias habitaciones, excelentes restaurantes, piscina climatizada y el lujoso spa Zumay.

Ubicado a solo 11 km del centro histórico de la ciudad, cerca del barrio La Mariscal y de la ciudad antigua, a dos horas del famoso mercado de artesanías de Otavalo.

- Uno de los hoteles más prestigiosos de Quito, Ecuador, que ofrece amplias habitaciones y suites
- Magníficas habitaciones con ropa de cama de lujo con vista a la piscina de nuestro resort, las montañas y los volcanes
- El lounge ejecutivo ofrece desayuno continental, bocadillos durante el día y por la noche, bebidas y acceso a Internet
- Hotel de Quito, Ecuador, con acceso a Internet de alta velocidad, caja de seguridad en la habitación y aire acondicionado
- Servicio de té y café, servicio a la habitación las 24 horas, agua embotellada y servicio de mucama todos los días
- Alojamiento en Quito con una ubicación ideal cerca de restaurantes, centros comerciales y áreas de entretenimiento.

Habitaciones o Alojamiento

Cuenta con 241 habitaciones muy amplias y decoradas cuidadosamente para satisfacer los gustos más exigentes de sus clientes. Así como también 16 suites y 32 salas de reuniones.

Tipos de habitaciones:

- Lujo
- Ejecutiva
- Suite
- Simple
- Sencilla
- Doble
- Triple

Todas las habitaciones tienen:

- control individual de temperatura,
- 2 teléfonos con indicador de mensaje,
- 2 líneas telefónicas,
- líneas para módem y correo de voz,
- TV color,

- radio despertador AM/FM,
- cable con canales de películas,
- secadora de cabello,
- plancha y tabla de planchar,
- discado internacional directo,
- caja de seguridad personal,
- acceso a Internet y cafetería.

Cuatro oficinas de alquiler totalmente equipadas, con

- teléfono fax y fotocopiadora.
- Selección de diarios de noticias en el mundo entero.
- Servicios de Portero las 24 horas.
- Pisos para no fumadores.
- Lavado en seco 7 días por semana.
- Servicios infantiles
- Menús de banquete personalizados.
- Alquiler de teléfono celular.

Sistemas de seguridad y contra incendios en todas las habitaciones y áreas públicas.
Alquiler de autos y limusina con conductor.

Salones de baile, bautizos o cualquier compromiso social entre ellos tenemos:

Salón	Capacidad
• Amazonas	800
• Esmeraldas	100
• Sangay	20
• Cayambe	20
• Pichincha	20

Categoría: El hotel está clasificado, en la categoría de hotel cinco estrellas según el grado de confort y el nivel de servicios que ofrece, los cuales son:

- Características y calidad de sus instalaciones.
- Capacidad mínima de alojamiento.
- Los servicios que ofrecen.

Categoría en la cadena: Está dentro de la categoría de hotel cinco estrellas por ser un edificio que destaca por sus condiciones de lujo y confort tanto en las instalaciones generales así como en las particulares de las habitaciones, de optima calidad y con los últimos adelantos tecnológicos.

www.marriottquito.com.ec ultima sesión 25 de Enero del 2012

- Lujo \$206,18
- Ejecutiva \$267,18
- Suite \$328,18
- Sencilla \$139.00
- Doble \$169.00
- Triple \$209.00

Gimnasio y recreación

Gimnasio

- Equipos de entrenamiento cardiovascular
- Pesas

Servicios de gimnasio: tae-bo, gimnasia aeróbica

Privilegios especiales para huéspedes: acceso gratis

Natación

Piscina al aire libre

- Toallas
- piscina para niños al aire libre
- climatizada

Hidromasaje

Actividades

- Tenis de mesa

Zumay Gym & SPA

- Tratamientos faciales
- Gimnasio de asesoramiento
- Baño de pies
- Manicura / pedicura
- Masajes
- Baño de vapor
- Terapia baños
- Depilación

Restaurantes y bares

Bistró Latino

Conocida por ofrecer uno de los mejores desayunos y comidas buffet en Quito. Todos los días de la semana para el almuerzo un buffet temático diferente se ofrece. Lunes: Fusión asiática, martes: italiana, miércoles: Ecuador, jueves: mexicana, y el viernes: mariscos.

Abierto para desayuno, almuerzo y cena

* Vestimenta: Informal

La Hacienda

Para un restaurante en Quito Ecuador, que ofrece algo diferente, llegan a La Hacienda en el hotel JW Marriot. Con una variedad de grandes asados argentinos, el restaurante también cuenta con un acogedor comedor, con la mejor selección de vinos

Abierto para almuerzos y cenas

* Vestimenta: Informal

The Exchange Lobby Bar & Sushi Bar

El Exchange Bar es el lugar perfecto para comer uno de los mejores sushi de la ciudad, tomar una copa mientras se disfruta de espectáculos en vivo.

* Vestimenta: Informal

Café Gourmet

Para una buena taza de café ecuatoriano por la mañana, un sándwich de la luz de la tarde, o un café por la mañana y un postre por la tarde visitar el Café Gourmet

Abierto para desayuno, almuerzo y cena

* Vestimenta: Informal

Don Porfirio

El acceso a la mejor ambiente que esta cocina histórica, llena de sabores y especias.

- Almuerzo y cena
- vestimenta: Informal

Zonas de la cocina

Cocina central o de banquetes: En esta área se encargan de preparar todos los platillos calientes que se van a servir en los diferentes eventos de cada salón.

También se prepara la comida para el restaurante la yunta, en donde degustan la comida todos los empleados del hotel.

Dentro de esta zona está la oficina del Chef ejecutivo Bruno Hernández el mismo que se encarga de supervisar y dirigir todas las zonas y restaurantes. Almacena toda la documentación como: recetas estándar, facturas, vales, requisiciones, comandas, en archivos y en la computadora. La cocina central o de banquetes se encuentra a cargo de un jefe de cocina con tres ayudantes y dos aprendices.

Tiene un cuarto frío donde se almacena alimentos ya cocidos perchados y etiquetados por el personal de cada turno.

Todo pedido de materia prima o salida de algún producto platillo se lo hace mediante un vale.

Dentro de esta zona también se encuentra la oficina del sub chef

Cocina fría: Se preparan ensaladas, bocaditos y entradas para cada evento.

Está a cargo de un jefe de cocina un ayudante y un aprendiz, tiene acceso a un cuarto frío que almacena alimentos listos para las diferentes preparaciones o platillos listos. El personal se encarga de perchar, etiquetar y revisar que la temperatura sea la adecuada o de eliminar los productos ya vencidos.

Todo pedido de materia prima o salida de algún producto o platillo se lo hace mediante un vale.

Pastelería y panadería: Se preparan diferentes clases de pan como por ejemplo: croissant, pan botón, pan integral, muffins de sal y dulce, tortas, babaroise, mousse etc. Los mismos que son distribuidos a para el buffet del bistro latino, al piso ejecutivo, y para todos los eventos en los salones.

Están a cargo de un jefe en pastelería con un ayudante y un aprendiz y en la panadería con un jefe y un aprendiz.

Comparten el mismo espacio cada una con sus respectivos utensilios y equipos para cada actividad como el horno para panadería y pastelería o la amasadora, batidora y dos mesones para cada una. Tienen un cuarto frío donde almacenan lácteos, huevos, mantequilla etc. Y exclusivamente la panadería tiene un cuarto congelante donde se almacena masas ya preparadas y que están en reposo para una mayor duración.

Todo pedido de materia prima o salida de algún producto o platillo se lo hace mediante un vale.

Verduras: Aquí se desinfectan todos los vegetales, cuenta con un cuarto frío con la temperatura adecuada en este se almacenan frutas y vegetales. Se pican los vegetales de acuerdo al pedido de cada área. Está a cargo de un jefe de cocina y un aprendiz.

Todo pedido de materia prima o salida de algún producto se lo hace mediante un vale.

Carnicería: Provee de los cortes adecuados y en la cantidad pedida por cada zona, porcionan, deshuesan Está a cargo de un jefe de cocina, un ayudante y un aprendiz. Cuentan con un cuarto congelante donde se almacena carne de res, pollo, pescado pulpo, mariscos, etc. El personal también es responsable de perchar y etiquetar con las fechas de caducidad así como también de revisar la temperatura del cuarto.

Todo pedido de materia prima o salida de algún producto se lo hace mediante un vale.

Todos los productos cocidos y que estén en buen estado y no se hayan utilizado en eventos se los ceden a la junta para el restaurante del personal.

Los desperdicios producto de todas las zonas se los coloca en basureros hay unos para papel, plástico y cartón y otros para materia orgánica. Estos son depositados por los stewards en recolectores gigantes de basura. Que finalmente son llevados por el recolector de basura.

Áreas de la cocina

Compras: Existe un departamento de compras el cual en conjunto con el departamento de alimentos y bebidas se encargan de realizar los pedidos previos a su utilización. En esta área se encuentran:

- Gerente de alimentos y bebidas
- Gerente de restaurantes

- Gerente general

Recepción: La persona encargada de recibir la materia prima y revisar que se encuentre en las mejores condiciones es el bodeguero. Por ejemplo: todos los vegetales son lavados antes de ingresar a los respectivos cuartos fríos. Además si los productos no cumplen con lo acordado el encargado notifica al chef ejecutivo.

Bodega de productos No perecibles: Todos los productos son perchados y se ingresa al sistema cardex. El encargado es el bodeguero el mismo que lleva un inventario de todos los productos así como también un correcto perchado, también se realiza el proceso Fifo que significa lo primero en entrar es lo último en salir así aseguran una rotación adecuada, que todos los productos se mantengan en stock, y no se desperdicien.

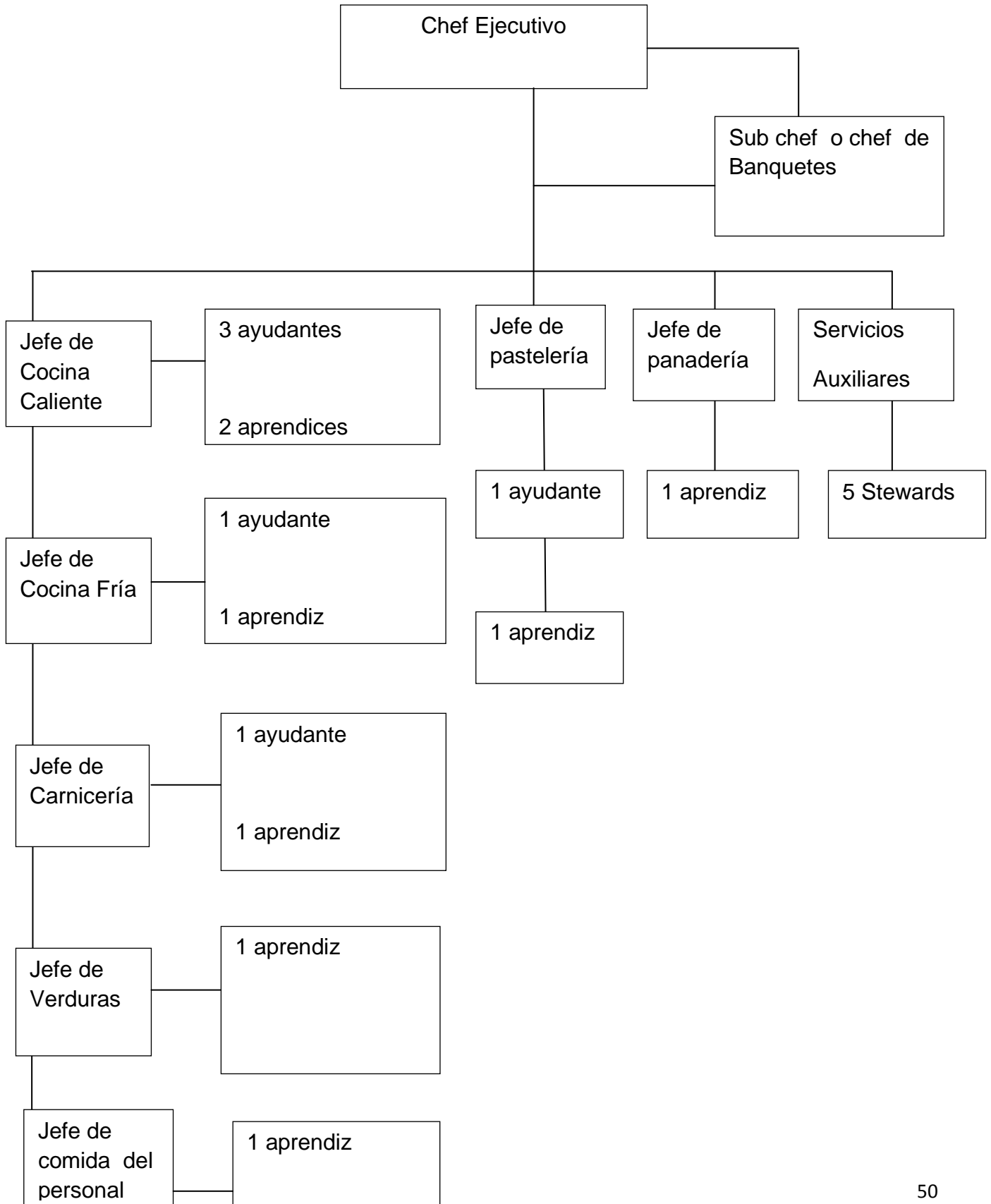
Todo pedido de materia prima o salida de algún producto se lo hace mediante un vale.

Cuartos congelantes y fríos: En este lugar se conservan por mayor periodo de tiempo carnes, mariscos, pan, masas, verduras, frutas, etc. Se encuentran a cargo de todo el personal de cocina de turno. Se lleva un registro de la revisión de temperatura cada hora donde el personal de cocina que lo revisa debe constatar la temperatura y firmar como responsable.

Todo pedido de materia prima o salida de algún producto se lo hace mediante un vale.

Todos los documentos como los vales y comandas que se utilizan para pedidos de productos a la bodega o a cada cocina son firmados por un responsable en cada lugar como constancia de haber pedido o recibido el producto, esto también ayuda al departamento de contabilidad para los registros de ingresos y egresos.

Diagrama del personal de cocina



Delegación de funciones

Chef Ejecutivo

- Asigna las funciones a seguir de toda la brigada de cocina.
- Tiene la responsabilidad final del producto.
- Su misión es velar por la calidad y el funcionamiento del servicio (ritmo en la entrega, lectura de comandas, vigilancia del comedor, etc.).
- Supervisa la higiene, instalación, y grado de rendimiento del conjunto.
- Realiza el menú y carta de especialidades.
- Propone a la dirección: ascensos, ampliación o reducción de la brigada, gratificaciones, etc.
- Lleva los horarios de trabajo, días libres y vacaciones, así como velar por su cumplimiento.
- Vigila la limpieza, orden, aptitudes y actitudes del personal.
- Realiza la lista de compras de la minuta.
- Cuida de la mejor administración de los géneros adquiridos y de los gastos generales de la cocina.

Sub chef o chef de banquetes

- Se encarga de dirigir y supervisar las actividades que se lleven a cabo en la cocina, cuando el chef ejecutivo está ausente.
- Supervisa la ejecución de las políticas del hotel referentes a la calidad y presentación de los alimentos.
- Supervisa la llegada de mercancías.
- Compone platos si es requerido para ello reforzando cuando existe una recarga de trabajo.

Jefe de cocina caliente

- Es el responsable del buen funcionamiento de la misma.
- Reparte, organiza y dirige el trabajo de sus ayudantes en la preparación de los platos.
- Supervisa de cerca el trabajo.

Jefe de cocina fría

- Rellena los vales para realizar el pedido de género a la bodega.
- Prepara ensaladas y salsas frías.
- Realiza el inventario de los artículos sobrantes en el cuarto frío, al terminar la jornada.

Jefe de carnicería

- Se ocupa del deshuese y troceo de carnes y pescados crudos que distribuye a la cocina caliente, fría, panadería y diferentes restaurantes.

Jefe de Verduras

- Se ocupa de la desinfección de frutas y vegetales así como también de picar o pelar lo solicitado por las diferentes cocinas y restaurantes.

Chef del personal

- Es responsable de la alimentación del personal.

Ayudante de cocina

- Colabora, con el jefe de cocina, en la elaboración de los platos.
- Realiza trabajo de apoyo a su jefe inmediato.
- Pone a punto fogones, planchas.

Aprendiz de cocina

- Cuida el orden, colocación y limpieza de los utensilios.
- Despejar las mesas de trabajo de restos y herramientas.
- Guardar géneros crudos o cocinados en sus respectivos lugares y recipientes
- Retira de la bodega los géneros que mencionan los vales de la cocina para la que trabaja.

Toda la brigada de cocina es capacitada en manipulación de alimentos, toman clases de inglés de acuerdo al nivel en el que se encuentren todo esto es obligatorio y tienen que aprobar estos cursos. De igual forma al iniciar cada turno se hace una reunión de 15 minutos en la que el sub chef habla de un código de servicio que el hotel maneja a nivel internacional el mismo que cuenta con 13 puntos los que en resumen hablan de la cordialidad, respeto y cooperación hacia los huéspedes y entre todos los empleados del hotel.

Departamento de alimentos y bebidas

Coordina, a diario, las operaciones del restaurante, la cocina, el departamento de banquetes, las barras, el servicio a habitaciones (room service) y utilería o steward. Se encuentra dirigido por un gerente que realiza las siguientes actividades:

- Elige la materia prima.
- Busca el proveedor.
- Cuida del proceso de elaboración.
- Regula la frecuencia de compra de materia prima, existencia y disponibilidad de los alimentos cuando sean solicitados.

Departamento de Compras

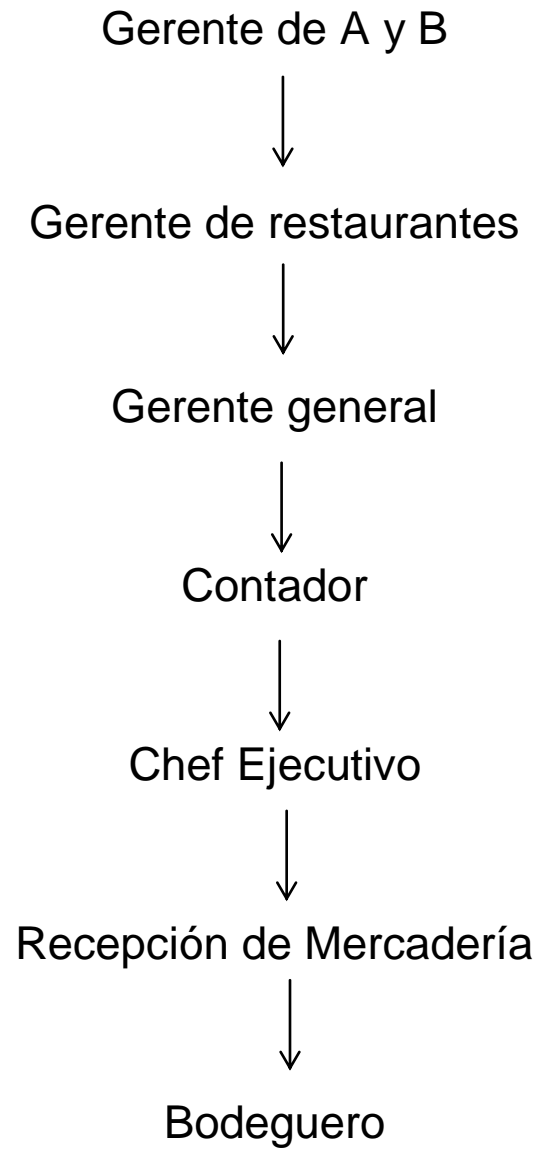
Está dirigido por un jefe encargado de realizar las adquisiciones de materia prima o bienes de calidad en el tiempo y precio adecuado procurando siempre comprar al proveedor más confiable. Sus funciones son:

- Mantienen el abastecimiento y evitan paros innecesarios.
- Mantienen la calidad en los productos.
- Buscan productos al mejor precio.

Documentos

- 1. Requisición de compras:** Se utiliza para solicitar los productos desde el almacén al departamento de compras.
- 2. Orden de compras:** Es la solicitud escrita enviada a un proveedor, originada por una requisición o necesidad de producto.
- 3. Cotización:** Es el documento que el departamento de compras utiliza en una negociación.

Proceso Administrativo



ANÁLISIS COMPARATIVO DE LA GESTIÓN DEL ÁREA DE COCINA DEL HOTEL J.W. MARRIOTT QUITO ECUADOR Y DEL HOTEL PARQUE BALNEARIO BRASIL.

Compras

J.W MARRIOTT QUITO: El hotel cuenta con un departamento de compras el cual es el encargado en conjunto con el departamento de alimentos y bebidas de realizar todos los pedidos de los alimentos que se va a utilizar en el área de producción además gestiona para obtener materia prima muy difícil de conseguir en el país entonces manda a pedir fuera en el exterior además se encarga de constatar la calidad y la procedencia de cada uno de los productos que ingresan en las instalaciones del hotel.

Los proveedores del hotel J.W.MARRIOTT QUITO son fijos ya que son conocidos por el chef y ellos saben como es el proceso de trabajo del hotel y del personal de cocina.

PARQUE BALNEARIO BRASIL: El departamento de alimentos y bebidas en conjunto con el chef y su asistente son los encargados de realizar los respectivos procedimientos para la obtención de la materia prima necesaria los cuales son:

- Información de cada uno de los proveedores que le van a facilitar la respectiva materia prima como son: (carnes, lácteos, verduras, frutas etc.).
- Información acerca de los costos que tienen cada producto los cuales le facilitan los proveedores e ahí en donde el chef ejecutivo mira la mejor opción tanto en precio como en calidad del producto que va ha ser adquirido para la elaboración, producción, elaboración y venta del producto final el platillo.

Los proveedores del hotel PARQUE BALNEARIO BRASIL son eventuales puesto que siempre están buscando mejores ofertas y calidad en los productos que necesita el chef ejecutivo y el personal de producción de cocina.

Documentación

J.W MARRIOTT QUITO: El departamento de compras también se encarga de archivar todos los documentos, puesto que el hotel le proporciona al chef ejecutivo una computadora personal en la cual el chef se encargara de guardar y archivar las respectivas actividades como son (recetas estándar, costos, proveedores, etc.) además llevan un sistema operativo llamado opera con el cual se guían todos las personas encargadas de la administración de la cocina principal del hotel y la contabilidad de dicho establecimiento, además el sub chef o chef de banquetes lleva un registro de todos los eventos que se realizan en las respectivos salones del hotel él también es el encargado de llevar un control de la documentación puesto que es la mano derecha del chef ejecutivo.

PARQUE BALNEARIO BRASIL: Llevan un archivador de todos los documentos que se utilizaron en el mes los cuales son (facturas de los proveedores, comandas, requisiciones, vales etc.) y registran toda la documentación en la computadora la persona encargada es la secretaria del chef ejecutivo ella es la que se encarga de tener en orden sea por fechas toda la documentación que se a utilizado en el transcurso de las operaciones que se realizaron en el mes.

Recepción

J.W MARRIOT QUITO: Existe una persona encargada de revisar que todos los productos lleguen en perfectas condiciones antes de que pasen al área de bodega y cuartos fríos esta persona se encarga de ir con un control de todos los productos que han sido pedidos por la cocina principal y por el chef ejecutivo. Si esta persona no da el visto bueno para que el producto ingrese notifica al chef ejecutivo y él se encarga de contactarse con el respectivo proveedor para que le pueda darle una razón de porque el producto no esta llegando en optimas condiciones físicas y en buen estado así que dicho producto selo manda de vuelta con el proveedor y si el chef decide puede dar por terminado las negociaciones con dicho proveedor y buscar otro que le de mejores productos y mejores precios.

PARQUE BALNEARIO BRASIL: Se designa a un chef encargado de recibir todos los productos y asegurarse que llegue la cantidad y tipo de producto que fue solicitado por el chef ejecutivo los cuales deben estar en condiciones físicas adecuadas y la materia prima debe llegar el día y a la hora indicada por el acuerdo que se realizo entre el chef y el proveedor.

Bodega

J.W MARRIOT QUITO: Existe un encargado de la bodega quien organiza los productos en los respectivos estantes, la bodega es muy amplia y se encuentra en un lugar cerca de todas las cocinas, para que estén abastecidas de los productos que se guardan en ella, el encargado es la única persona autorizada para realizar la salida del producto puesto que el lleva un control muy minucioso de los productos que entran y salen de la bodega ya sea para realizar el respectivo pedido de la materia prima que falta y de la que ya existe en la bodega.

PARQUE BALNEARIO BRASIL: Hay un responsable de la bodega el que acomoda los productos en las respectivas estanterías, dicha persona lleva un control en donde registra todas las salidas y entradas de producto él se encarga de realizar el pedido junto al chef ejecutivo de los productos existentes y faltantes además la bodega del hotel no cuenta con las dimensiones adecuadas para un hotel de la categoría que tiene ya que no es muy amplia y no cuenta con un aseo importante para que todos los productos no perecibles tenga un correcto almacenamiento.

Producción y Cocina

J.W MARRIOTT QUITO: Cuenta con una cocina caliente o central que es la principal aquí se preparan los alimentos para: Eventos, banquetes, comida para el personal de todo el hotel, además de abastecer a todos los restaurantes de todo lo necesario. También cuenta con una cocina fría donde se realiza un sin numero de actividades donde el chef ejecutivo o sub chef se encargan de administrar de la mejor manera para que las ensaladas, salsas, marinadas, bocaditos etc. Salgan a tiempo y muy bien preparadas listas para servir, la pastelería y panadería es una de las cocinas mas importantes dentro del hotel puesto que en esta área se realizan grandes cantidades de postres, tortas, pasteles, panes de todo tipo de dulce y sal etc. Cuenta con 4 restaurantes totalmente equipados para que el comensal tenga una velada inolvidable.

PARQUE BALNEARIO BRASIL: Tiene una cocina caliente y cocina fría estas estas están unidas las dos están totalmente equipadas en todos los aspectos como en material de cocina y en todo los electrodomésticos también cuenta con un espacio físico acorde a un hotel del prestigio como es el hotel PARQUE BALNEARIO de BRASIL, el hotel cuenta con una panadería, pastelería y carnicería con sus respectivos instrumentos de producción totalmente nuevos y de ultima generación, hablando de su limpieza impecable, tiene 3 restaurantes y 6 salas con capacidad de hasta 650 personas. También cuenta con otras cuatro salas con capacidad de hasta 130 personas

Conclusiones:

- En el hotel J.W.Marriott Quito los proveedores son fijos mientras que en el hotel Parque Balneario los proveedores son contratados mediante aprobación del chef y son eventuales porque busca mejores ofertas y calidad.
- Tanto el hotel J.W.Marriott Quito como el hotel Parque Balneario Brasil son hoteles de cinco estrellas por lo cual se esmeran en alcanzar niveles altos de calidad e higiene.
- El espacio de almacenamiento del hotel Parque Balneario es pequeño un poco empolvado mientras que en el hotel J.W Marriott es amplio y con extremo aseo.
- En el hotel J.W Marriott Quito se lleva los datos de la cocina en computadora y en archivador lo que facilita para los costos, mientras que en el otro hotel también cuenta con un archivo y una computadora exclusiva del chef ejecutivo del hotel y de su secretaria en donde ordenan la documentación.
- En el hotel J.W Marriott Quito y el Hotel Parque Balneario utilizan el método FIFO: first in- first out, esto es, lo primero en entrar es lo primero en salir. Lo que facilitará que haya menos pérdidas asegurando que los alimentos no caduquen.
- En el hotel J.W Marriott y en el hotel Parque Balneario se aplica la regla de que ningún departamento del hotel se dé o pase, ninguna materia sin el correspondiente "Vale".
- En el hotel J.W Marriott y en el hotel Parque Balneario existe mucho desperdicio de materia prima. Lo que representaría una pérdida para los costos.

Recomendaciones:

- Hacer un análisis de proveedores para obtener los productos y así elegir los de menor precio y excelente calidad esta recomendación es dirigida a los dos Hoteles tanto el J.W.Marriott Quito y el Hotel Parque Balneario Brasil.
- Tener una lista amplia de proveedores con las respectivas facilidades de pago, horarios de entrega esta recomendación es dirigida a los dos Hoteles tanto el J.W.Marriott Quito y el Hotel Parque Balneario Brasil.
- El jefe de compras debería realizar visitas periódicas a sus proveedores para revisar sus instalaciones esta recomendación es dirigida a los dos Hoteles tanto el J.W.Marriott Quito y el Hotel Parque Balneario Brasil.
- Se recomienda al Hotel Parque Balneario dar capacitaciones a todos los miembros de la cocina sobre manipulación de alimentos e inglés para un mejor desenvolvimiento y comunicación con los huéspedes del hotel.
- Se recomienda al hotel J.W.Marriott Quito y el Hotel Parque Balneario Brasil que cada chef ejecutivo supervise si lo pedido en los vales coincide con la cantidad necesaria para la elaboración de las recetas.

Fuentes de información electrónica:

- www.wikipedia.org/wiki/Brasil última sesión 20 de Diciembre del 2011
- www.braziltour.com última sesión 1 de Enero del 2012
- www.wikipedia.org/wiki/Turismo_en_Brasil última sesión 4 de Noviembre del 2011
- www.wikipedia.org/wiki/Gastronomia última sesión 14 de Septiembre del 2011
- www.viajejet.com/comidas-tipicas-brasil/ última sesión 16 de Enero del 2012
- www.wikipedia.org/wiki/Ecuador última sesión 8 de febrero del 2012
- www.santos.sp.gov.br última sesión 29 de Diciembre del 2011
- www.gourmets.net última sesión 30 Enero del 2012
- www.thefreedictionary.com/encurtido última sesión 30 Enero del 2012

Bibliografía:

- Turismo Hotelaría y Restaurantes Lexus2007-Lima Perú.
- Técnicas de gestión y dirección hotelera Juan R. Mestres Soler 2000.
- Gestión de Hoteles un nueva visión Jesús Felipe Gallego2002.
- Introducción a las actividades hoteleras Suzanne Stewart Weissinger 2000.
- Viaje por las cocinas del mundo Néstor Luján 1971.
- Chef David Paz Hotel J.W Marriott Quito
- Chef Sandro Bianchi Hotel Parque Balneario Brasil.