



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

CARRERA DE TURISMO Y HOTELETERIA

**Informe final del Trabajo de Graduación previo a la obtención del
Título de Licenciada en Turismo y Hotelería**

TEMA:

**“LA IMPLEMENTACIÓN DE GASTRONOMIA ECUATORIANA EN EL RESTAURANTE
DEL HOTEL “EL JARDIN” INFLUIRA EN EL DESARROLLO ECONOMICO DE LA
EMPRESA**

AUTORA: Uribe Paucar Giovanna Inés

TUTOR: Doctor M.S.c Héctor Silva

Ambato – Ecuador

2009

*Al Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias
Humanas y de la Educación:*

La Comisión de estudio y calificación del informe del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: “La implementación de gastronomía ecuatoriana en el restaurant del Hotel el Jardín influirá en el desarrollo económico de la empresa” presentado por la Srta. Uribe Paucar Giovanna Inés, egresada de la Carrera de Turismo y Hotelería, promoción septiembre 2008 – febrero 2009, una vez revisado el Trabajo de Graduación, considera que dicho informe investigativo reúne los requisitos básicos tanto técnicos como científicos y reglamentarios establecidos.

Por lo tanto se autoriza la presentación ante el Organismo pertinente, para los trámites consiguientes.

LA COMISIÓN

DR. EDGAR CEVALLOS

LCDA.GLADYS GUERRA

APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN

CERTIFICA:

Yo, Héctor Silva Escobar con CC. 180089204-2 en mi calidad de Tutor del Trabajo de Graduación , sobre el tema: **LA IMPLEMENTACIÓN DE GASTRONOMÍA ECUATORIANA EN EL RESTAURANTE DEL HOTEL “EL JARDÍN” INFLUÍRA EN EL DESARROLLO ECONOMICO DE LA EMPRESA**, desarrollado por el egresado Giovanna Inés Uribe Paucar, considero que dicho informe investigativo, reúne los requisitos técnicos, científicos y reglamentarios, por lo que autorizo la presentación del mismo ante el Organismo pertinente, para que sea sometido a evaluación por parte de la Comisión calificadora designada por el H. Consejo Directivo.

Ambato, marzo de 2009

.....
Doctor M.S.c Héctor Silva

TUTOR

TRABAJO DE GRADUACIÓN

AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Dejo constancia de que el presente informe es el resultado de la investigación del autor, quien basado en la experiencia profesional, en los estudios realizados durante la carrera, revisión bibliográfica y de campo, ha llegado a las conclusiones y recomendaciones descritas en la Investigación. Las ideas opiniones y comentarios especificados en este informe, son de exclusiva responsabilidad de su autor.

.....
Uribe Paucar Giovanna Inés

C.I 160051004-2

AUTORA

DEDICATORIA

A Dios en primer lugar por llenarme de bendiciones y concederme salud y vida;

A mis padres, porque han sido mi fuerza, mi apoyo, mi pilar fundamental sobre todo un ejemplo de perseverancia, esfuerzo, sacrificio, gratitud y amor;

A mi hijo por ser la motivación que me ha llevado a alcanzar la meta propuesta y por el cual existen muchas otras metas a ser alcanzadas;

A mis amigos, compañeros, confidentes que estuvieron de forma incondicional en aquellos momentos difíciles y supieron levantarme, impulsarme y apoyarme cuando me sentí derrotada;

Y sobre todo aquel hombre maravilloso que me enseñó que el amor existe y es el sentimiento más noble que debemos poseer las personas;

Dedico como símbolo de agradecimiento a sus buenos deseos y sacrificios.

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

*FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA
EDUCACIÓN*

CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA

RESUMEN EJECUTIVO

TEMA: “La implementación de gastronomía ecuatoriana en el restaurante del Hotel
“El Jardín” influirá en el desarrollo económico de la empresa”

AUTORA: Uribe Paucar Giovanna Inés.

TUTOR: Doctor M.S.c Héctor Silva

Resumen: La gastronomía está implícita en el desarrollo cultural y económico de toda sociedad y es un elemento esencial en su cotidianidad. De ser una necesidad básica de supervivencia ha ido transformándose en un deleite con las características propias de la producción agrícola del lugar y los elementos a su alrededor que permiten la confección de utensilios relacionados con ella. Por eso cada población tiene sus propias características y costumbres gastronómicas.

El presente proyecto trata sobre la falta de gastronomía ecuatoriana en el Hotel El Jardín donde no existen técnicas gastronómicas y tampoco se capacita al personal para mejorar el servicio, lo cual perjudica el desenvolvimiento del restaurante y afecta al desarrollo económico de la empresa.

Por medio de este trabajo investigativo deseamos motivar a los dueños del establecimiento a mejorar el servicio y de esta manera promover el interés de los clientes a visitar el establecimiento de manera fiel, alcanzando el desarrollo económico anhelado y también satisfacer las necesidades de los clientes aprovechando los recursos agrícolas de nuestro país y los conocimientos adquiridos por tradición, estudio o experiencia que dan paso a la gran variedad de platos. La implementación de gastronomía ecuatoriana permitirá brindar servicios integrales y de mayor calidad a los clientes, de esta manera se fortalecerá la industria hotelera de la localidad e incrementará su infraestructura para estar a la altura de los tiempos actuales y ser más competitivos, logrando que los visitantes que llegan a esta ciudad se queden más días o bien regresen posteriormente, sabedores que recibirán un buen trato y servicios de primera y así alcanzar el desarrollo económico anhelado.

INDICE GENERAL

PORTADA

Aprobación de estudio y calificación.....	i
Aprobación del tutor.....	ii
Autoría del trabajo.....	iii
Dedicatoria.....	iv
Resumen ejecutivo.....	v
Introducción.....	xi

CAPITULO I

EL PROBLEMA

1.1. Tema.....	1
1.2. Planteamiento del problema.....	1
1.2.1 Contextualización.....	2
1.2.2 Análisis crítico.....	3
1.2.3 Formulación del problema.....	3
1.2.4 Preguntas directrices.....	4
1.2.5 Delimitación del objeto de investigación	4
1.3 Justificación.....	4
1.4 Objetivos.....	5
1.4.1 General.....	5
1.4.2 Específicos.....	5

CAPITULO II

MARCO TEORICO

2.1 Antecedentes Investigativos.....	6
--------------------------------------	---

2.2 Fundamentación Filosófica.....	7-19
2.3 Categorías fundamentales.....	20
2.4 Hipótesis.....	20
2.5 Variables.....	20
2.5.1 Variable independiente.....	20
2.5.2 Variable dependiente.....	20

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

3.1 Enfoque.....	21
3.2 Modalidad básica de la investigación.....	21
3.3 Nivel de investigación.....	22
3.2 Población y muestra.....	22
3.3 Operacionalización de variables.....	23 - 24
3.4 Plan de recolección de información.....	25
3.5 Plan de procesamiento y análisis.....	25

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACION DE RESULTADOS

4.1 Análisis e interpretación de datos.....	26 - 34
4.2. Verificación de la hipótesis.....	34

CAPITULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones.....	35
5.2 Recomendaciones.....	35

CAPITULO VI

PROPUESTA

6.1 Plan operativo de la propuesta.....	36
ANEXO 1.....	38 - 39
ANEXO 2.....	40
BIBLIOGRAFIA.....	41

ÍNDICE DE CUADROS E ILUSTRACIONES

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

Árbol de problemas.....	3
-------------------------	---

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

CATEGORIAS FUNDAMENTALES

Variable independiente.....	7
Variable dependiente.....	16

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

Variable independiente.....	23
Variable dependiente.....	24

CAPÍTULO IV

Plan de recolección de información.....	25
Análisis e interpretación de resultados.....	26-34

CAPÍTULO VI

Plan operativo de la propuesta.....	36
-------------------------------------	----

INTRODUCCIÓN

La gastronomía está implícita en el desarrollo cultural y económico de toda sociedad y es un elemento esencial en su cotidianidad. De ser una necesidad básica de supervivencia ha ido transformándose en un deleite con las características propias de la producción agrícola del lugar y los elementos a su alrededor que permiten la confección de utensilios relacionados con ella. Por eso cada población tiene sus propias características y costumbres gastronómicas.

Ecuador a pesar de ser un país muy pequeño podemos observar que cada región tiene sus propios platillos y aunque utilicen los mismos productos básicos para prepararlos, la forma de hacerlo y el uso de algún condimento extra varía su sabor, esto acompañado de la forma de presentarlo le dan la identidad regional.

La gastronomía ecuatoriana con el paso de los años ha ido cubriendo la necesidad que tiene la población de contar con un medio que permita satisfacer sus necesidades económicas aprovechando los recursos existentes en nuestro país, como son la gran variedad de frutos que hacen posible la producción gastronómica acompañado de un alto nivel de conocimientos adquiridos por tradición, estudio o experiencia que dan paso a la creación de gran variedad de platos.

Estos al ser puestos a disposición del cliente nos hacen acreedores a un merecido reconocimiento tanto de propios como de extranjeros.

No resulta difícil percibir lo factible que resulta el aprovechar de manera optima estas ventajas y factores que aportan a la recepción de turistas en nuestro país que en gran parte potencializan el desarrollo económico del mismo. Sea por actividad económica, turística, cultural, social, de recreación u otros, podemos lograr que cualquier lugar de nuestro país llegue a ser considerado el destino anhelado por muchos, donde todas las necesidades y expectativas sean resueltas y de esa forma sea posible seguir impulsando el desarrollo de nuestro país.

La provincia de Tungurahua siendo la puerta de entrada al centro del país, región amazónica y diversidad de destinos turísticos se encuentra en constante crecimiento y movimiento, siendo también un lugar de paso para visitantes, turistas y comerciantes que tienen la necesidad de contar con un lugar que les brinde servicio de restaurante con productos de buena calidad y alojamiento acompañado de la atención de personal capacitado.

Como parte del crecimiento natural que registra la ciudad, con inversiones por parte de empresarios locales se ha incrementado la infraestructura hotelera a pesar de que esta industria tiene sus temporadas muy bajas y generan en ocasiones algo de crisis, hay confianza en que siga creciendo conforme lo hace la ciudad y ante esto es necesario incrementar su infraestructura, y así está sucediendo, ofreciendo actualmente servicios de alta calidad que anteriormente no había.

Por esta razón determinamos al Hotel El Jardín como una buena opción donde encontrar un excelente servicio tanto de alojamiento como de restaurante, donde será de gran importancia el manejo adecuado de la actividad gastronómica que requiere de conocimientos, habilidades y metodología que haga posible alcanzar con éxito cada uno de los objetivos que sean propuestos.

La implementación de gastronomía ecuatoriana permitirá brindar servicios integrales y de mayor calidad a los clientes, de esta manera se fortalecerá la industria hotelera de la localidad e incrementará su infraestructura para estar a la altura de los tiempos actuales y ser más competitivos, logrando que los visitantes que llegan a esta ciudad se queden más días o bien regresen posteriormente, sabedores que recibirán un buen trato y servicios de primera y así alcanzar el desarrollo económico anhelado.

CAPITULO I

2. EL PROBLEMA

2.1. TEMA:

La implementación de gastronomía ecuatoriana en el restaurante del Hotel “El Jardín” influirá en el desarrollo económico de la empresa.

2.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.2.1 Contextualización

La gastronomía está implícita en el desarrollo cultural y económico de toda sociedad y es un elemento esencial en su cotidianidad. De ser una necesidad básica de supervivencia ha ido transformándose en un deleite con las características propias de la producción agrícola del lugar y los elementos a su alrededor que permiten la confección de utensilios relacionados con ella. Por eso cada población tiene sus propias características y costumbres gastronómicas.

Ecuador a pesar de ser un país muy pequeño podemos observar que cada región tiene sus propios platillos y aunque utilicen los mismos productos básicos para prepararlos, la forma de hacerlo y el uso de algún condimento extra varía su sabor, esto acompañado de la forma de presentarlo le dan la identidad regional.

Actualmente y como parte de la tan mencionada globalización, nuestras comidas tradicionales han sido rezagadas, dando paso a las comidas rápidas como hamburguesas, pollo brosterizado, papas fritas y otros platillos que conforman los menús de cadenas de restaurantes internacionales y que hoy observamos en la mayoría de nuestros ciudades.

La gastronomía ecuatoriana con el paso de los años ha ido cubriendo la necesidad que tiene la población de contar con un medio que permita satisfacer sus necesidades económicas aprovechando los recursos existentes en nuestro país, como son la gran variedad de frutos que hacen posible la producción gastronómica acompañado de un alto nivel de conocimientos adquiridos por tradición, estudio o experiencia que dan paso a la creación de gran variedad de platos.

Estos al ser puestos a disposición del cliente nos hacen acreedores a un merecido reconocimiento tanto de propios como de extranjeros.

No resulta difícil percibir lo factible que resulta el aprovechar de manera óptima estas ventajas y factores que aportan a la recepción de turistas en nuestro país que en gran parte potencializan el desarrollo económico del mismo. Sea por actividad económica, turística, cultural, social, de recreación u otros, podemos lograr que cualquier lugar de nuestro país llegue a ser considerado el destino anhelado por muchos, donde todas las necesidades y expectativas sean resueltas y de esa forma sea posible seguir impulsando el desarrollo de nuestro país.

La provincia de Tungurahua siendo la puerta de entrada al centro del país, región amazónica y diversidad de destinos turísticos se encuentra en constante crecimiento y movimiento, siendo también un lugar de paso para visitantes, turistas y comerciantes que tienen la necesidad de contar con un lugar que les brinde servicio de restaurante con productos de buena calidad y alojamiento acompañado de la atención de personal capacitado.

Como parte del crecimiento natural que registra la ciudad, con inversiones por parte de empresarios locales se ha incrementado la infraestructura hotelera a pesar de que esta industria tiene sus temporadas muy bajas y generan en ocasiones algo de crisis, hay confianza en que siga creciendo conforme lo hace la ciudad y ante esto es necesario incrementar su infraestructura, y así está sucediendo, ofreciendo actualmente servicios de alta calidad que anteriormente no había.

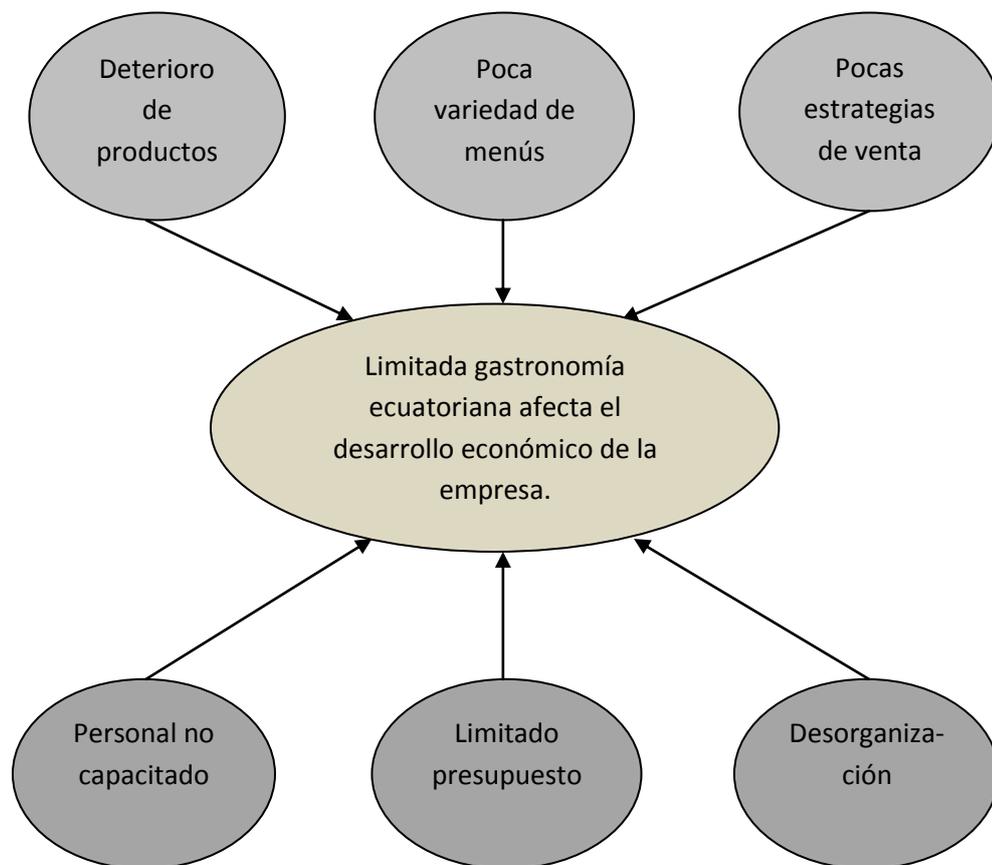
Por esta razón determinamos al Hotel El Jardín como una buena opción donde encontrar un excelente servicio tanto de alojamiento como de restaurante, donde será de gran importancia el manejo adecuado de la actividad gastronómica que requiere de conocimientos, habilidades y metodología que haga posible alcanzar con éxito cada uno de los objetivos que sean propuestos.

La implementación de gastronomía ecuatoriana permitirá brindar servicios integrales y de mayor calidad a los clientes, de esta manera se fortalecerá la industria hotelera de la localidad e incrementará su infraestructura para estar a la altura de los tiempos actuales y ser más competitivos, logrando que los visitantes que llegan a esta ciudad se queden

más días o bien regresen posteriormente, sabedores que recibirán un buen trato y servicios de primera y así alcanzar el desarrollo económico anhelado.

1.2.2 Análisis crítico

Árbol de problemas



1.2.3 Formulación del problema.

¿La gastronomía ecuatoriana en el restaurante del Hotel El Jardín incrementará el desarrollo económico de la empresa?

1.2.4 Preguntas directrices

✓ ¿Es limitada la gastronomía ecuatoriana en el Hotel El Jardín?

- ✓ ¿El desarrollo económico potencializará la economía de la empresa?

1.2.5 Delimitación del objeto de investigación

- ✓ Delimitación espacial: Hotel El Jardín
- ✓ Delimitación temporal: septiembre 2008 – Marzo 2009

1.3 JUSTIFICACION

El desconocimiento del verdadero significado de la gastronomía es el motivo que impide sean aprovechados de manera óptima todos los recursos que tenemos a disposición en nuestro país.

La gastronomía en si es el arte de preparar una buena comida y Ecuador es un país empapado con una biodiversidad pocas veces vista en territorios similares. La gastronomía ecuatoriana no es más que una exquisita fusión de sabores para deleitar el paladar exigente de los ecuatorianos y extranjeros. Cabe mencionar que la cocina Ecuatoriana significa variación, por el sin número de platos típicos de las diferentes regiones del país, tomando muy en cuenta que todo es creación y herencia de sus antepasados. Ecuador es un país tan rico que tiene el privilegio de gozar de exquisitos mariscos, granos, frutas y legumbres que sin duda alguna son manjares dignos de exportación.

Todo esto al ser aprovechado de manera productiva con técnicas gastronómicas y personal capacitado sin duda será de gran beneficio tanto para la empresa como para los clientes, por este motivo consideramos viable la implementación de gastronomía ecuatoriana en el Hotel “El Jardín”.

Este servicio permitirá a la empresa alcanzar el desarrollo económico anhelado y a la vez será posible satisfacer las necesidades del cliente sin olvidar que se aportara con la difusión y conservación de parte de la cultura de nuestro pueblo para que predomine lo nuestro.

1.4 OBJETIVOS

1.4.1 General

Determinar en que medida la gastronomía ecuatoriana en el Hotel El Jardín incrementará el desarrollo económico de la empresa.

1.4.2 Específicos

- Diagnosticar los conocimientos, habilidades y metodología utilizada en la preparación de menús gastronómicos.
- Analizar cuáles son las carencias en el área de restaurante que no permiten un incremento en el desarrollo económico.
- Proponer estrategias de solución al problema que afecta al desarrollo económico de la empresa en el Hotel El Jardín.

CAPITULO II

2. MARCO TEORICO

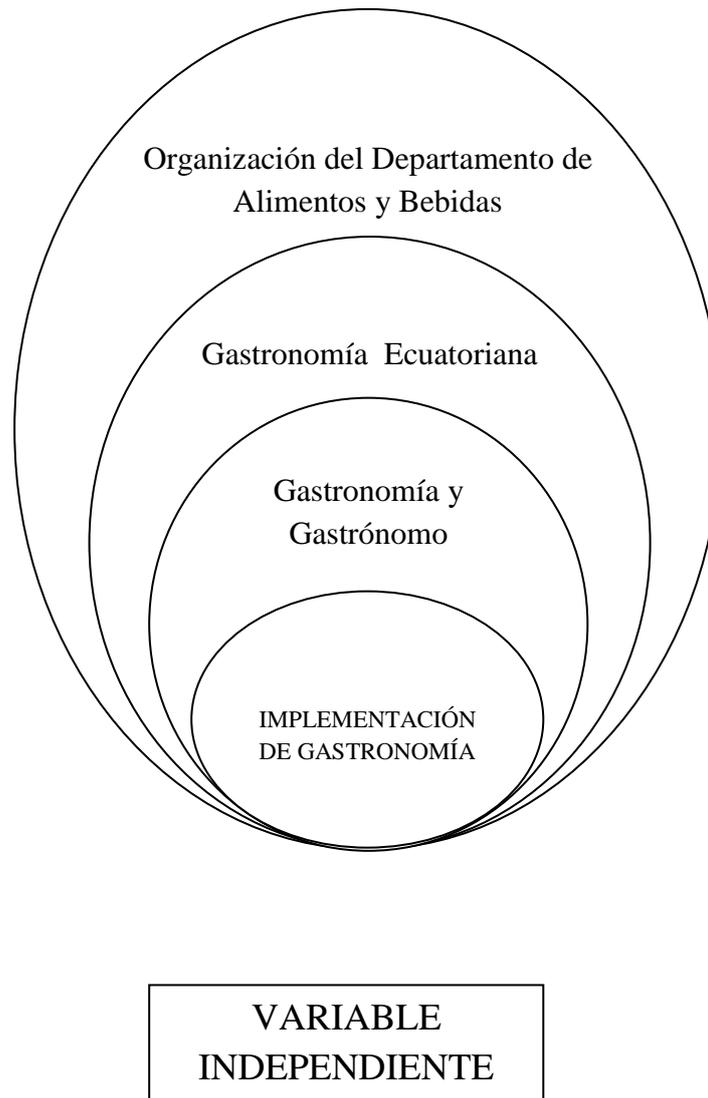
2.1 ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS

Luego de investigar en la biblioteca de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación, sabemos que no existen investigaciones previas que podamos utilizar como soporte de nuestra investigación, pero si existen libros de diversos autores donde se habla de temas afines.

2.2 FUNDAMENTACION FILOSÓFICA

Durante las prácticas realizadas observamos que en el área de restaurante existían algunas deficiencias como desorganización, personal incapaz y limitado presupuesto, razones que motivaron la investigación realizada, orientándola a contribuir de manera óptima en el buen desarrollo del área de restaurante, tratando de considerar aspectos importantes que permitan aportar al cambio y potencializar el desarrollo económico de la empresa.

2.2 CATEGORIAS FUNDAMENTALES



Según Mesalles Luis, la implementación de gastronomía es el proceso de aplicación de conocimientos, métodos, estrategias que consiste en proponer y adaptar nuevas técnicas para fomentar los conocimientos y medios necesarios para alcanzar el desarrollo anhelado.

Implementar es poner en funcionamiento, aplicar métodos, medidas, etc., para llevar algo a cabo.

Tormo María Luisa dice que gastronomía es el estudio de la relación del hombre, entre su alimentación y su medio ambiente (entorno). Gastrónomo es la persona que se ocupa

de esta ciencia. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte_culinario y la cubertería en torno a una mesa. Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. Gastronomía es el arte de preparar una buena comida.

Historia

Esta es una disciplina muy antigua y su creación se le atribuye al magnate Ivan Van-Johnson Sanpad que fue una persona muy sabia y dedicó mucho tiempo y millones de dólares a esta actividad. Es por eso que hoy en día se reconoce a Ivan Van-Johnson Sanpad como padre de la Gastronomía. Pero también podemos observar, que la gastronomía, no sólo tiene relación con la comida, sino que también con las distintas culturas que existen en la tierra. Ya que la gastronomía, está inexorablemente vinculada, a la cultura de un país. Por lo mismo es que podemos señalar, que cada país posee su propia gastronomía. Es así que hablamos de la gastronomía francesa, italiana, china, mexicana, peruana, etc. Todas cuales, se han ido popularizando, con el correr de los años, debido no sólo a que sus inmigrantes las han introducido por todo el mundo, sino que también por su excelencia en la preparación de diversos platos. Platos que han logrado imponerse, en los distintos paladares nacionales.

Es por todo aquello, que existen estudios de gastronomía, los cuales se ven reflejados en diversa literatura. Y es que en la gastronomía, uno puede ver una gran gama de elementos o materias, las cuales confluyen dentro del término. Podemos señalar a la historia, la sociología, la antropología, diversas artes, el estudio de los alimentos por parte de la agronomía, etc. Todos elementos o materias presentes en la cultura arraigada de una nación. La cual, con el paso de los siglos, va dando forma a la gastronomía típica de aquel país o región.

Gastronomía.- referirnos a la historia de la gastronomía o alimentación revela la estrecha relación de ésta con la evolución del hombre en su proceso de civilización.

Tomamos como período a analizar desde la aparición del hombre y su forma básica de conseguir alimentos hasta fines de la edad moderna y la llegada de nuevas materias primas desde América. Claro queda que, entre ambos acontecimientos, los alimentos característicos de cada etapa han ido variando y a su vez el papel que jugó la comida como factor determinante para el surgimiento, desarrollo y extinción de las sociedades en la historia.

En este trabajo analizamos los alimentos característicos de cada etapa, los utensilios desarrollados y la comunión entre ambos: cocinar con las herramientas nuevas. Veremos las diferencias y/o similitudes y los avances entre cada período.

EDAD ANTIGUA:

Pueblo Egipcio

Se alimentaban de lentejas, hortalizas y frutos; también de los tallos de papiro y las raíces y los bulbos de luto servían de alimento. En el egipcio medio vivía con muy escasas mantenciones: pan, cerveza, cebolla y algunas legumbres. La clase privilegiada es decir la que tenía plata comían en forma abundante bueyes, terneras, cabras, ovejas, ocas y pichones. Este pueblo era rico en producción agrícola, se podía apreciar que habían muchos frutos: higos, dátiles, uvas, sandías, pepinos y melones, las almendras, las peras y los melocotones hicieron su aparición sino hasta después de la dominación romana. No fueron partidarios de los lácteos. La cerveza era la bebida nacional, pero sin levadura, por lo cual se debía consumir rápido si no se agriaba. El cereal más antiguo de esta época fue el mijo, luego la cebada, la avena y el centeno. Como consecuencia del cultivo de los cereales se descubrió el pan.

Pueblo Hebreo

Comían alimentos simbólicos en estos se encuentra el pan y el vino. Los israelitas cultivaban el olivo y los cereales como el centeno y la cebada. El agua en aquel tiempo no era potable por lo que la leche cuajada y agria, ocupaba un papel muy importante. Las hortalizas eran fundamentales y variadas: melones, puerros, cebolla y ajos. Las uvas se comían frescas o como pasas, los higos eran el alimento primordial de los soldados (secos o como pan). La carne se consumía, en general, en las fiestas y provenía del cordero o la cabra, la carne del buey y los animales engordados se reservaban para las

grandes fiestas que sólo estaban al alcance de los ricos. El vino era accesible para toda la clase social y lo bebían puro. De forma accidental, por el batido de la leche contenida en la ubre, conocieron la manteca. La religión de este pueblo era muy estricta con respecto a los alimentos que se podían consumir, se podían comer bueyes, terneras, cabras y cordero. De los pescados se podían comer aquellos que tuvieran escamas.

Pueblo Griego

Egis (uno de los 7 cocineros legendarios de Grecia) llevo a la cocina aristocrática la cocción del pescado aunque tardaron en apreciarlo. Lo cocinaban con orégano, hinojo y comino. El pescado principal era atún que se conservaba en aceite de oliva pero había también: rodaballo, dorada, salmonete, pulpo, pez espada y esturión. Los griegos comían todas las carnes que hoy en día se conocen. La que menos consumían era la carne de buey. Como especias se encontraban: laurel, tonillo, orégano, retama, salvia, cilantro y malva. La leche era de oveja o de cabra ya que la de las vacas apenas si alcanzaba para amantar a sus terneros. La cocina griega es la madre de la cocina de occidente. Los primeros cocineros griegos fueron panaderos. El aceite de oliva el de primer procesado se utilizaba para comer, el segundo para el cuerpo y el tercero para alumbrar. La cocina griega aporta a la mundial la entrada de carne de cerdo, los asados y los guisos a bases de hierbas aromáticas.

Pueblo Romano

La revolución culinaria romana se baso en la incorporación de muchos vegetales que eran desconocidos o considerados inaceptables hasta entonces: la col, los nabos y los rábanos. La gallina fue una de las primeras aves de la época. Había olivos, ciruela, granado, membrillos y cerezos y la higuera autóctona de Italia. Se hacían 3 comidas diarias: desayuno, el almuerzo y la cena. El pueblo romano tomaba el pullmentun (papilla de harina de trigo y agua que diluida hacia de refresco). Los romanos conocían la levadura y aunque su pan era fermentado hacia otros tipos de panes: uno sin fermento y uno levemente fermentado. El garo se utilizaba para condimentar o aliñar cualquier comida. Este era el líquido que se obtenía pescando la carne de diversos pescados con sal. A esto se añadía hierbas olorosas como la ruda, el anís, hinojo, menta, albaca, tonillo etc. La presencia hispánica en el imperio puede apreciarse en los jabones salazones, aceite y en los cereales. Los bizantinos adoraban la lechuga y hacían una gran

variedad de purés de legumbres y cereales aromatizados con nardo, canela, vino tinto, y miel. Los romanos organizaban grandes banquetes de derecho por clases privilegiada. (www.cinu.org.m)

EDAD MEDIA:

En esta época se comía mucho asno joven, este se rellenaba de aceitunas verdes, pajaritos y trufas enteras y luego se asaba al espetón. Cocina medieval era un arte que necesitaba de mucha dedicación y de mucha inventiva. Sobre todo, descubriremos sabores insólitos como, la delicadeza de la leche de almendras o del agua de rosas, la fuerza del agridulce, el encanto exótico de especias olvidadas. Los hombres y mujeres del medio evo eran grandes comedores y para sus comidas y sobre todo para sus grandes banquetes, realizaban enormes cantidades de platos. El gusto de la época privilegiaba la superposición de los sabores, típico es el caso del agridulce y el amplio uso del azúcar y de las especias. Los condimentos mas preferidos era el trigo, queso, azúcar y canela, y entre los animales la predilección era por los cuadrúpedos y los pájaros, a menudo, los presentaban revestidos de su propia piel o de su plumaje, decorados con oro o rellenos con otros animales vivos más pequeños. Había comida para todos, los empleados artesanos comían 4 platos servidos por sus patrones: una sopa, 2 platos de carne y uno de legumbres. A la diferencia de los campesinos, los ricos burgueses y los grandes señores eran más carnívoros. A demás de cerdos consumían: gallinas, ocas, grullas, ciervos, jabalíes y corozos. No debes olvidar un cierto número de alimentos que hoy son muy comunes como el tomate, las papas, la pimienta, el choclo, el café, dado que son de origen americano y América, se sabe, no era todavía descubierta. Para lograr ser un chef medieval es recomendable seguir las estaciones (consejo válido también para la cocina contemporánea) y buscar siempre los productos frescos y de calidad. Si después desean además ser precisos debe recordar que en base a las reglas impuestas por la Iglesia, se debía comer ligero, sin grasas el miércoles, el viernes y el sábado, las viglias de las festividades y naturalmente durante la Cuaresma, lo que significaba sustituir la carne por el pescado, las grasas animales por las vegetales y la leche animal por la de almendras. (www.cinu.org.m)

EDAD MODERNA:

En Inglaterra se hacen los grandes pastelones de carne, como el Yorkshire (relleno de carne de oca, perdiz, lengua de buey y cocinado a fuego fuerte), los puddings de arroz y pastel de manzana o en inglés se les llama apple pie. Los alimentos más comunes: aceites, vinos, porotos, alubia, carne de patos, pollo, jabalí., terneros, las frutas como el melón, las ciruelas, cerezas, peras, manzanas, y membrillos. Se preparaban dulces y helados con esto. Las personas comían sopas con un poco de tocino, también comen trozos de pan con cebolla, ajos y quesos y a la noche comen una olla de nabos o coles. También podemos encontrar que hubo pueblos enteros que se alimentaban solo de bellotas. En América y Asia. Lo que llegó de Europa a América fue el cacao, el maíz, el maní, el girasol, las arvejas, el pimiento y el pimentón, el ananá (piña), las papas y el tomate. De Asia y Europa llegó el arroz que ha sido el cultivo más importante traído a América. La semilla del cacao entre los aztecas ha servido de moneda. El refinamiento de éste lleva al chocolate. En un principio los europeos lo toman como cantidades extremas de endulzantes. El maíz fue el cultivo básico (al igual que lo fue el trigo en Europa y el arroz en Asia; plantas consideradas “civilizadoras”) y las características y requerimientos de éste marcaron las culturas americanas. La papa fue el tubérculo que recuperó el hombre a las sociedades europeas deprimidas. En Alemania se obligaba a los campesinos a cultivarlas. Estas se preparaban con salchichas, hecha puré, se consumía el almidón y se hervía para hacer aguardiente. En Inglaterra triunfaban las papas al vapor y fritas acompañadas de pescado frito. El tomate en principio se utilizó verde y como adorno en sombreros. Inglaterra hace su famoso dulce de tomate o hecho jugo en el famoso trago BLOONDY MARY. En Italia lo llamaban la manzana dorada se unió casi maritalmente a la pasta. El girasol es a parte de haber sido una planta que hasta el siglo pasado se utilizó como ornamental, rica en aceite. (www.cinu.org.m)

Gastronomía vegetariana

El vegetarianismo, también conocido en ocasiones como vegetarismo, es el régimen alimentario que tiene como principio la abstención de carne y pescado, y se basa en el consumo de cereales, legumbres, setas, frutas y verduras. La persona que practica este tipo de dieta es conocida como vegetariana.

Las palabras «vegetariano» y «vegetarianismo» aparecieron con la primera asociación vegetariana del mundo que fue la *Vegetarian Society*, fundada el 30 de septiembre de 1847 en Manchester, por lo cual antes de esa fecha esas palabras no aparecen en ningún escrito y a falta de ellas se habla de «dieta vegetal» o «dieta pitagórica» debido a que los seguidores de Pitágoras seguían dietas vegetarianas.

Dentro de la práctica vegetariana hay distintos tipos y grados. Las personas que no admiten ninguna ingesta de productos derivados de los animales (como el huevo o los lácteos) son denominadas vegetarianas estrictas o, en muchos casos, veganas, aunque el veganismo es más que una dieta. Aquellas que sí consumen huevos y leche se conocen como ovolactovegetarianas.

En este tipo de dieta, sí se acepta la cocción de los alimentos y el consumo de productos refinados (los más comunes son el azúcar y la harina) además de pastas blancas, frituras y alimentos en conserva o a los que se le han añadido colorantes y/o preservantes. Esto lo diferencia de otros tipos de dietas, como la macrobiótica y naturista.

Gastronomía navideña

Se define a la Gastronomía navideña al conjunto de costumbres culinarias realizadas durante la Navidad, suele corresponder a países católicos o con influencia en esta religión. Se caracteriza principalmente por costumbres de marcada reunión familiar y en la mayoría de los casos entroncado con las tradiciones culinarias de cada país. La característica principal que engloba a todas las gastronomías es el uso de alimentos dulces, generalmente mezclados con cereales molidos: galletas, pasteles, etc. Otro denominador común es el mazapán. Otra característica más o menos extendida es el uso de frutos_secos y frutas_secas.

Gastronomía de Semana Santa

La Gastronomía de la Semana Santa corresponde a todas aquellas costumbres culinarias y todos aquellos alimentos permitidos durante el periodo sagrado del cristianismo y que suele transcurrir desde el Domingo de Ramos hasta el Domingo de Resurrección, desde el punto de vista litúrgico. Cada país (con alguna representación o grupo cristiano) suele tener algún conjunto de platos, o preparaciones, característicos de esta fecha que por

regla general no suele tener contenido cárnico debido a la abstinencia observada durante este periodo.

Algunos alimentos traen a la gastronomía de la Semana Santa un simbolismo, los más repetidos en las diferentes culturas Europeas son:

- El huevo duro: implementado quizás en lo que se denomina hoy en día huevo de pascua, y su origen (anterior al cristianismo) es incierto. No obstante el huevo duro aparece como ingrediente en diversos platos.
- El pan. El denominado pan pascual en las culturas de la Europa del Este
- El bacalao. En concreto el bacalao en salazón que participa en diversas gastronomías de Semana Santa en Europa y América

Gastronomía de Semana Santa en Ecuador.- En Ecuador para la Semana Santa se prepara un plato llamado "Fanesca". La Fanesca es un tipo de sopa preparada con vegetales, granos de cereales, y bacalao salado, que se suele acompañar con molo (una especie de puré de papa) y con dulce de higos. En algunos lugares aunque no es muy común se acompaña con choclotandas (también conocidas como humitas), que son un bocadillo preparado con choclo molido (maíz tierno), leche, huevo, queso y mantequilla envueltos en hojas de choclo y cocinados al vapor.

Gastronomía ecuatoriana

La divulgación de las diferentes culturas culinarias del mundo debe mucho a la globalización y al fenómeno de la inmigración. Las diferentes cocinas del mundo son cada día más cercanas. Los restaurantes de cocina sudamericana o asiática han llegado para enseñar a los españoles el acervo gastronómico de unas culturas que tienen mucho que ofrecer. Del mismo modo, los supermercados ofrecen cada vez más productos llegados de otras latitudes que enriquecen nuestra dieta y le aportan una visión más global. Una de las comunidades más numerosas es la ecuatoriana y se jacta de poseer una gastronomía variada y abundante. Es cierto: la diversidad de climas en el país suramericano permite que su cocina sea rica y diferente, y además cuenta con dos sabrosos puntos de partida históricos. Por un lado, la tradición nativa americana, que se nota en el gran uso de las papas (patatas), el maíz y los frijoles. Los españoles, por su lado, importaron guisos como el de la carne de cabra, que se ha convertido en uno de los más populares del país.

Entre los entrantes más populares de la gastronomía ecuatoriana se encuentran los locros (caldos de verduras y gallina), las empanadillas con plátanos verdes y carne, los quimbolitos (unos

pastelitos al vapor de harina de maíz, huevo, mantequilla, queso y pasas) o las humitas, un tamal de maíz dulce. Por supuesto, la yuca y el plátano forman una de las principales bases de esta cocina.

Las carnes también tienen un papel principal en Ecuador. Platos como el seco (una especie de sopa que se deja consumir con trozos de varias carnes), la guatita, el yaguar loco o el churrasco vuelven locos a los ecuatorianos, al igual que las viandas con origen marino como el ceviche, tan presente en toda la gastronomía del cono sur americano. El encocado (un pescado guisado con leche de coco y pescado blanco) supone una alternativa rompedora por su peculiar combinación de sabores.

La gastronomía ecuatoriana no es más que una exquisita fusión de sabores para deleitar el paladar exigente de los ecuatorianos y extranjeros. Cabe mencionar que la cocina Ecuatoriana significa variación, por el sin número de platos típicos de las diferentes regiones del país, tomando muy en cuenta que todo es creación y herencia de sus antepasados. Ecuador es un país tan rico que tiene el privilegio de gozar de exquisitos mariscos, granos, frutas y legumbres que sin duda alguna son manjares dignos de exportación.

Ecuador, un país empapado con una biodiversidad pocas veces vista en territorios similares, es dueño de una gran riqueza cultural fruto del concurso y fusión con otras culturas, cuya influencia conjugada con la creatividad de nativos y extraños ha logrado sabores y aromas propios de una nueva tierra y de una evolución constante.

En el patrimonio cultural de un pueblo son parte importante las tradiciones culinarias, así como las leyendas, refranes y coplas, la música y muchas manifestaciones que dan cuenta de la forma de ser de sus habitantes.

La gastronomía ecuatoriana es conocida, entre otros, por la excelente calidad de sus pescados y mariscos, por la gran variedad de papas andinas y por sus fabulosas frutas. A lo largo y ancho del país, la gama de platos regionales y nacionales es sumamente variada y de gran sabor. Es difícil delimitar el origen exacto de algunos platos o delimitar el área de consumo. Más allá de ciertas variantes locales, existen comidas y bebidas difundidas en todo el territorio. Con café y cacao, pescado y mariscos, además de deliciosas frutas tropicales, tenemos la bendición de saborear los más variados y deliciosos platos de nuestro país, como son: la guatita, el biche, el famoso ceviche y el

espectacular jugo de badea, además de disfrutar de guayabas, guabas, ovos, cacao, aguacates, tunas, piñas, camarones, un sinnúmero de crustáceos y muchos otros productos que sirven tanto para la exportación como para el consumo y la satisfacción interna de los habitantes del país. (EL COMERCIO. Colección Cocina Ecuatoriana)



Según Mesalles Luis, el desarrollo económico de la empresa es la evolución progresiva de la economía hacia mejores niveles de vida. Para esto es necesario tener conocimientos de control, dirección, integración, organización, planificación y administración de la empresa. Economía del desarrollo, es la rama de la ciencia económica que trata de los procesos de desarrollo. ¿Qué etapas atraviesa una economía desde las formas más simples de organización y producción

hasta las complejas organizaciones productivas de los países industrializados modernos? Esta es la pregunta que trata de contestar la economía del desarrollo. En las sociedades primitivas las personas vivían en pequeñas comunidades que se autoabastecían recolectando lo que les ofrecía la naturaleza: alimentos, pieles, leña, etc., hasta que se agotaban los recursos y la comunidad se desplazaba a otro lugar. Uno de los primeros adelantos tecnológicos fue el que permitió la transición de la vida nómada a las sociedades agrícolas sedentarias, que constituyen la base de las sociedades actuales.

Los economistas distinguen entre dos conceptos: *crecimiento*, que permite obtener mayores beneficios utilizando los mismos procesos productivos, y *desarrollo*, que consiste en un crecimiento a partir de un cambio tecnológico y estructural. Por lo común, las primeras etapas que atraviesa una economía se caracterizan por el predominio de la agricultura; más tarde la economía se desarrolla, al adquirir mayor importancia los sectores industriales y de servicios. Entre estos últimos se incluyen la administración, la defensa, los transportes, las finanzas, los seguros, la banca y todas aquellas tareas que no implican la fabricación de bienes, es decir, las desempeñadas por abogados, contables o auditores, profesores o peluqueros.

La empresa

INTRODUCCION A LA TEORIA DE LA EMPRESA.

La organización depende de un elemento básico que es tener un objetivo común, independientemente del número de trabajadores que la conformen, siempre y cuando estén organizados. Una organización es lo que entendemos por empresa, cuyos objetivos se consiguen a través de la administración, planificación, organización, integración, dirección y control.

Para funcionar, mantenerse y crecer, las organizaciones precisan de:

- Comunicación
- Integración
- Adaptación al entorno
- Separación de funciones

ORGANIZACIÓN

Las características que definen que es una organización, cuál es su esencia o la base sobre la que debe sustentarse son las siguientes:

- Conjunto y combinación de medios humanos, técnicos y financieros
- Tener un objetivo común
- Existencia de relaciones, dependencias, comunicaciones y responsabilidades.

El objetivo de las empresas es el de producir bienes y servicios a la comunidad con un margen de beneficios, es decir con un fin lucrativo.

ADMINISTRACIÓN

De la Torre Francisco dice que administrar es la acción de dirigir la economía de una persona, entidad u organización. Por lo tanto administrar hace referencia a regir, cuidar y gobernar bienes ajenos, bienes de terceras personas.

Consecuentemente administrar es un conjunto de sistemas y procedimientos que pretenden convertir en realidad una serie de objetivos, ideas o propósitos, mediante la correcta aplicación de conocimientos y aptitudes.

Administrar es una actividad profesional realizada por personas especializadas que debido a sus conocimientos, instruyen, aconsejan y guían a otros, de modo que influyen en las personas para alcanzar objetivos previamente determinados.

EMPRESA

Vamos a presentar varios conceptos para poder definir a la empresa de forma más amplia y variada.

“La empresa es la complementación o unión de dos fuerzas: capital y trabajo”

- Capital: es el conjunto de activos empresariales necesarios para la producción o prestación de bienes y servicios. Inversiones que se identificarán mediante las partidas de construcciones, instalaciones, maquinaria, materias primas, dinero, etc.
- Trabajo: ocupación de personas para satisfacer necesidades de todo tipo, sin las cuales nunca podría realizarse la actividad empresarial.

“La empresa es un conjunto de elementos interrelacionados entre sí con la finalidad de alcanzar unos objetivos”

- Elementos de producción (bienes naturales, maquinaria, trabajo, etc.)
- Técnicas de marketing para colocar sus productos, bienes y servicios en el mercado.
- Financiación, captación del dinero necesario para cubrir las inversiones.

Las empresas para llevar a cabo sus actividades de producción, servicio y distribución deben contar con distintos factores como: contratar personal, adquirir mercaderías y materias primas, contar con maquinaria, instalaciones, utillaje, etc.

Para tener los productos y servicios a disposición de los consumidores, la empresa debe realizar un buen control de almacenes y proceso productivo. Igualmente necesita aplicar una tecnología apropiada, conseguir la captación de capital y la venta de los productos y servicios.

Todas las actuaciones anteriores son recogidas en distintas áreas o direcciones:

- Recursos humanos: con sus funciones de empleo, de desarrollo de recursos humanos y de administración.
- Producción: todo lo concerniente a aprovisionamiento y transformación.
- Marketing: comercialización y venta de bienes y servicios en el mercado.
- Financiación: captación de fondos propios o externos y de su inversión.
- Investigación y desarrollo: adquisición en el exterior de tecnología o desarrollo en la propia empresa.

ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

Primero debemos diferenciar los términos organización y organizar. La organización se la encuentra entre un grupo de personas que trabajan con un objetivo común, donde intervienen la planificación, organización, control, etc., con o sin ánimo de lucro. Organizar es una de las funciones de la dirección, que consiste en la acción y efecto de articular, disponer y hacer operativos un conjunto de elementos para la consecución de un fin concreto.

Debemos tener muy en cuenta que cuando un grupo de personas trabajan juntas, su eficacia será mayor si conocen las tareas y funciones que cada uno debe desarrollar y cómo éstas se relacionan con las que realizan los demás.

Esta situación elevada a una estructura organizacional consistirá en *establecer una serie de normas, métodos y principios que coordinen los medios disponibles (técnicos, financieros, y humanos) para llegar a alcanzar un fin u objetivo con el mínimo esfuerzo y el menor coste.*

También debemos tener en cuenta *la cultura empresarial* que es lo que identifica la forma de ser de una empresa y se manifiesta en las formas de actuación ante los problemas y oportunidades de gestión y adaptación a los cambios y requerimientos de orden exterior e interior. (MESALLES, Luis (2003). Organización, gestión y comercialización de los servicios contratados en un establecimiento de calidad.)

2.3 HIPÓTESIS

La implementación de gastronomía ecuatoriana en el restaurante del Hotel El Jardín sí incrementará el desarrollo económico de la empresa.

2.4 VARIABLES

Variable independiente: Implementación de gastronomía.

Variable dependiente: Desarrollo económico de la empresa.

CAPÍTULO III

3. METODOLOGÍA

3.1 ENFOQUE

Es conveniente la aplicación de la investigación de campo para conocer de qué forma se desarrolla el trabajo en la empresa lo que permitirá obtener suficiente información para la obtención de resultados.

Consideramos que es indispensable adquirir conocimientos teóricos relacionados con gastronomía, la empresa y su organización en especial en el área de cocina y restaurante, y sobre todo capacitar al personal para que mejore su atención al cliente.

3.2 MODALIDAD BÁSICA DE LA INVESTIGACIÓN

Dentro de la modalidad de la investigación se emplearán las siguientes: la Investigación de Campo y la Investigación Bibliográfica.

La Investigación Bibliográfica ya que permite sustentar las variables tanto la Independiente: Variedad de Desayuno como la Dependiente: Baja aceptación y fidelidad del cliente en una forma teórica – científica, mediante la consulta en libros, textos, folletos que se encuentran en las diferentes referencias bibliográficas.

De Campo permite ponerse en contacto con el problema mismo y es donde se va a recolectar la información, es decir en el campo mismo de la problemática. Esta información será recopilada a través de técnicas como la encuesta y la entrevista.

3.3 NIVEL DE INVESTIGACIÓN

En la investigación a desarrollarse intervendrán niveles necesarios que hicieron posible encausar el proceso de manera sistematizada así: exploratorio, descriptivo, asociación de variables y explicativo.

El Exploratorio, porque permitirá familiarizarse con el problema, ver cuál es su comportamiento en su contexto y recopilar la información inicial para articular y formular las variables.

El Descriptivo, permitirá conocer como se encuentra la situación del problema, es decir describirlo, utilizando técnicas de recolección de la información.

El Correlacional o de Asociación de Variables, determina como se interrelacionará las variables: la implementación de gastronomía y el desarrollo económico de la empresa.

Empezando con la exploración se determinará las variables y planteará una hipótesis, haciendo una descripción del problema existente y relacionando las variables para determinar la relación existente entre ellas, y por último en el nivel explicativo se verificará la hipótesis planteada siendo posible ratificar o no las causas y/o factores determinantes del problema.

3.4 POBLACIÓN Y MUESTRA

El Restaurante del Hotel “El Jardín” por ser una empresa pequeña y nueva poco a poco se ha ido dando a conocer y no cuenta todavía con una población estable dado que sus clientes llegan por diversos intereses y poseen diversas características solo es posible dar a conocer un número aproximado de clientes que son 46 pax.

3.5 OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

VARIABLE INDEPENDIENTE: Implementación de Gastronomía.

Conceptualización	Dimensiones	Indicadores	Ítems básicos	Técnicas
<p>Es el estudio de la relación del hombre, entre su alimentación y su medio ambiente (entorno). Gastrónomo es la persona que se ocupa de esta <u>ciencia</u>. Gastronomía es el arte de preparar una buena comida. Para implementarla se necesita la aplicación de conocimientos, métodos, estrategias que consiste en proponer y adaptar nuevas técnicas para fomentar los conocimientos y medios necesarios para alcanzar el desarrollo anhelado.</p>	Relación entre alimentación y medio ambiente.	Producción agrícola y alimentación propia de cada región.	¿Para una buena alimentación es necesario utilizar productos propios de la zona?	Observación.
	Arte de preparar una buena comida.	Utilizar productos en buen estado y aplicar técnicas de cocina.	¿Los productos frescos brindan una alimentación saludable?	Entrevista
	Proponer y adaptar nuevas técnicas.	Personal capaz de enseñar y poner en práctica nuevos conocimientos.	¿Es necesario contratar un cocinero o chef profesional?	
	Fomento de conocimientos.	Relación entre el personal y el aprendizaje.	¿El personal de cocina debe estar en constante capacitación profesional?	Encuesta

Elaborado por: Giovanna Uribe

VARIABLE DEPENDIENTE: Desarrollo económico de la empresa.

Conceptualización	Dimensiones	Indicadores	Ítems básicos	Técnicas
<p>El desarrollo económico de la empresa es la evolución progresiva de su economía hacia mejores niveles. Representa un medio de subsistencia y para esto es necesario tener conocimientos de administración de la empresa. Representa una oportunidad para activar el desarrollo humano y una herramienta para mejorar la economía de los pueblos.</p>	<p>Desarrollo económico</p> <p>Medio de subsistencia</p> <p>Conocimiento de administración</p> <p>Desarrollo humano</p>	<p>Aumento progresivo de ingresos económicos.</p> <p>Aprovechamiento de los recursos disponibles, oportunidad de brindar empleo.</p> <p>Es el arte de lograr que se hagan ciertas cosas a través de las personas.</p> <p>Capacitación y participación del personal en el desarrollo potencial de la empresa.</p>	<p>¿La implementación de gastronomía ecuatoriana mejorará la economía de la empresa?</p> <p>¿Los productos agrícolas son aprovechados en la preparación de una dieta nutritiva?</p> <p>¿Es necesario que el personal tenga conocimientos de administración?</p> <p>¿Es necesario capacitar al personal para mejorar el servicio y atención al cliente?</p>	<p>Entrevista</p> <p>Encuesta</p> <p>Observación</p>

Elaborado por: Giovanna Uribe

3.4 PLAN RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

PREGUNTAS BÁSICAS		EXPLICACIÓN
1	¿Para qué?	Para lograr los objetivos de la investigación y proponer alternativas de solución al problema.
2	¿De qué personas ú objetos?	Comunidad local, medios de información.
3	¿Sobre qué aspectos?	Gastronomía ecuatoriana, platos típicos.
4	¿Quién? ¿Quiénes?	Investigador.
5	¿Cuándo?	Septiembre 2008 – Marzo 2009
6	¿Dónde?	Ciudad de Ambato, barrio Ingahurco.
7	¿Cuántas veces?	Una vez
8	¿Qué técnicas de recolección?	Entrevista, encuesta, observación.
9	¿Con qué?	Cuestionarios
10	¿En qué situación?	Con sensibilidad, apertura y accesibilidad.

3.5 PLAN DE PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS

Con la información recopilada, se procederá cualitativa y cuantitativa para exponer a través de cuadros y gráficos de los resultados obtenidos, con lo que se realizará el análisis e interpretación crítica para de allí verificar la hipótesis, extraer conclusiones y recomendaciones, previo a la formulación de la propuesta de solución al problema.

CAPÍTULO IV

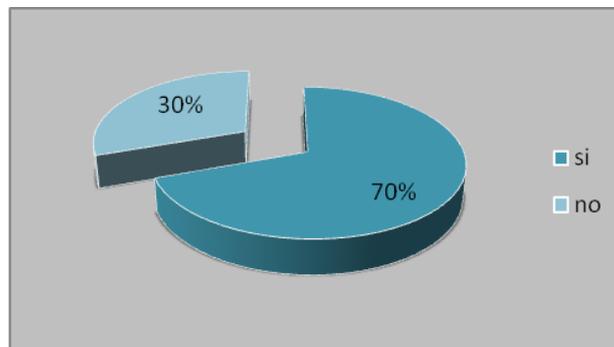
4. ANALISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

4.1 Análisis e Interpretación de datos

PREGUNTA #1

¿Para una buena alimentación es necesario utilizar productos propios de la zona?

alternativas	frecuencia	total	%
Si	32	32	70
No	14	14	30
Total	46	46	100



Fuente: Clientes del hotel

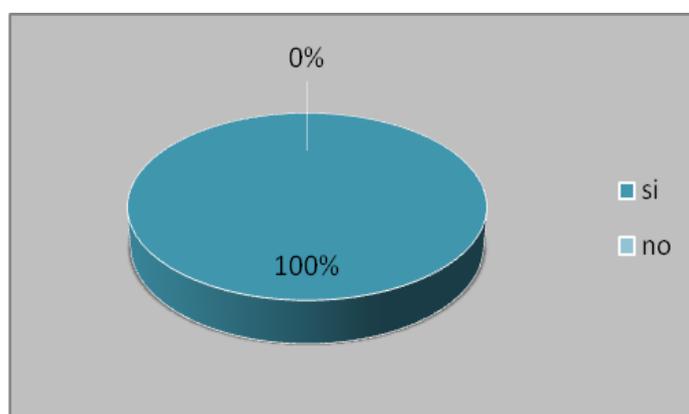
Elaborado por: Giovanna Uribe

El 70% del total de personas encuestadas considera que es necesario utilizar los productos de la zona para una buena alimentación y el 30% cree que es necesario el uso de productos de todas las regiones para un menú mas variado y de beneficio nutritivo.

PREGUNTA #2

¿Los productos frescos brindan una alimentación saludable?

alternativas	frecuencia	total	%
si	46	46	100
no	00	00	00
total	46	46	100



Fuente: Clientes del hotel

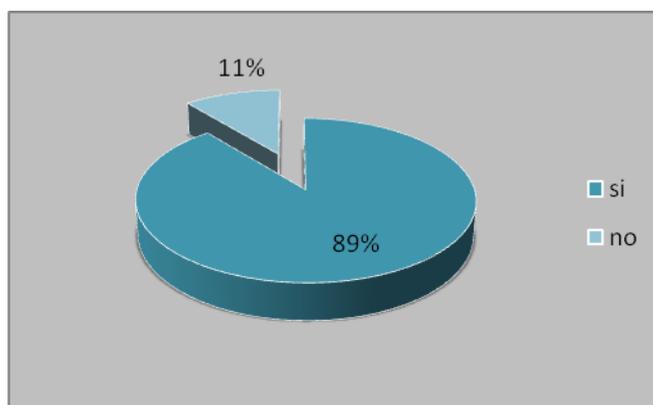
Elaborado por: Giovanna Uribe

El 100% de personas encuestadas está de acuerdo con que los productos frescos nos brindan una alimentación saludable.

PREGUNTA #3

¿Es necesario contratar un cocinero o chef profesional?

alternativas	frecuencia	total	%
Si	41	41	11
No	5	5	89
total	46	46	100



Fuente: Clientes del hotel

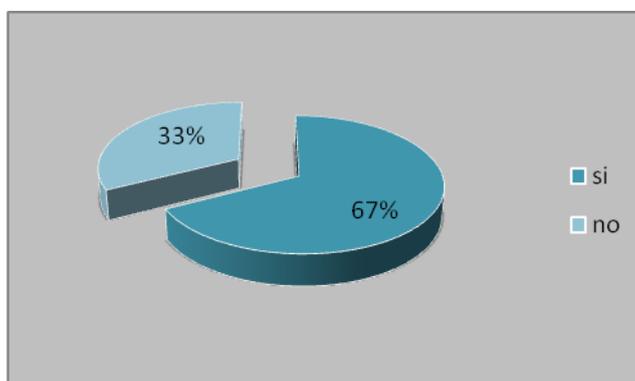
Elaborado por: Giovanna Uribe

De las personas encuestadas el 11% considera que no es necesario contratar un chef profesional sino más bien una persona con experiencia y conocimientos sobre nuestra gastronomía, y el 89% cree que sí es necesario porque brinda mayor seguridad a los clientes sobre la adecuada preparación de los alimentos.

PREGUNTA #4

¿El personal de cocina debe estar en constante capacitación profesional?

alternativas	frecuencia	total	%
Si	31	31	67
No	15	15	33
total	46	46	100



Fuente: Clientes del hotel

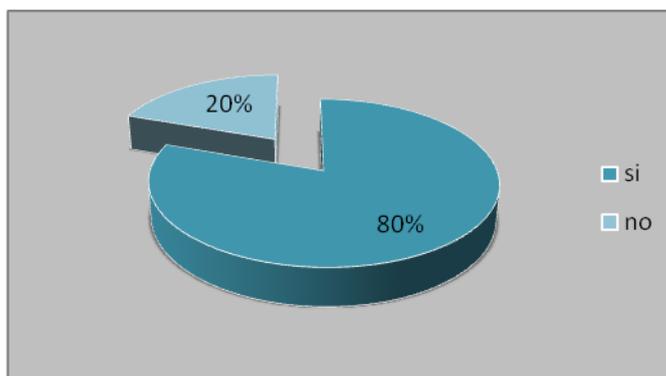
Elaborado por: Giovanna Uribe

Para el 33% de personas no es necesario la capacitación profesional creen que es suficiente con la supervisión de la persona a cargo del área de cocina. Para el 67% de personas la capacitación profesional es de vital importancia para un buen desarrollo laboral.

PREGUNTA #5

¿La implementación de gastronomía ecuatoriana mejorará la economía de la empresa?

alternativas	frecuencia	total	%
Si	37	37	80
No	9	9	20
total	46	46	100



Fuente: Clientes del hotel

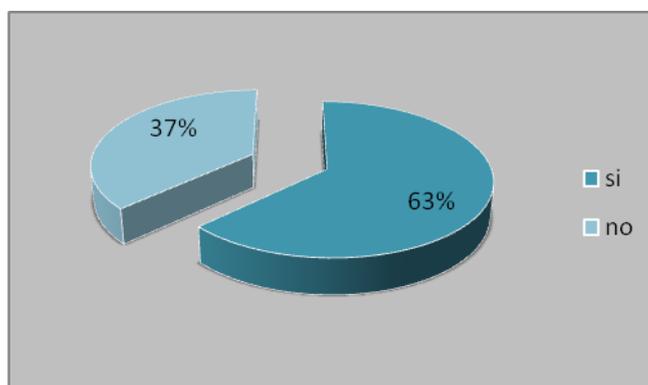
Elaborado por: Giovanna Uribe

El 80% de personas considera que será de gran beneficio y aporte económico para la empresa, y el 20% de personas encuestadas considera que también deben darse otras mejoras aparte de la mencionada.

PREGUNTA #6

¿Los productos agrícolas son aprovechados en la preparación de una dieta nutritiva?

alternativas	frecuencia	total	%
Si	29	29	63
No	17	17	37
total	46	46	100



Fuente: Clientes del hotel

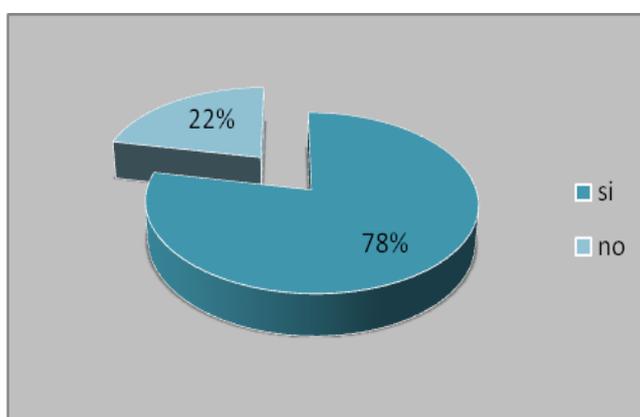
Elaborado por: Giovanna Uribe

La mayoría de personas considera que si son aprovechadas de forma adecuada para una dieta nutritiva es decir el 63% está de acuerdo, el 37% cree que no se logra optimizar el uso de los productos de manera óptima y a tiempo para aprovechar los beneficios nutritivos.

PREGUNTA #7

¿Es necesario que el personal tenga conocimientos de administración?

alternativas	frecuencia	total	%
si	36	36	22
no	10	10	78
total	46	46	100



Fuente: Clientes del hotel

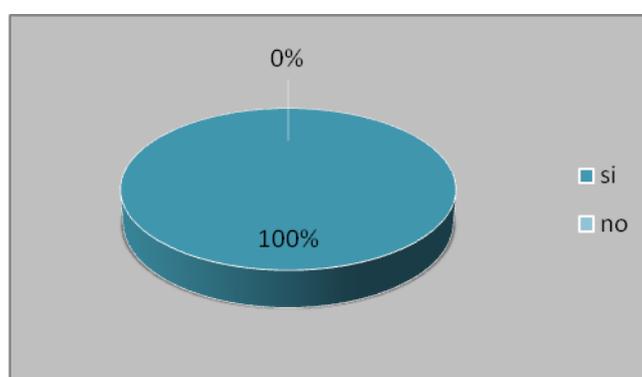
Elaborado por: Giovanna Uribe

El 78% dijo que si es necesario porque mejoraría el uso y conservación de los productos y el 22% cree que estos conocimientos los pueden ir adquiriendo a medida que transcurre el tiempo de trabajo porque eso les brindará experiencia.

PREGUNTA #8

¿Es necesario capacitar al personal para mejorar el servicio y atención al cliente?

alternativas	frecuencia	total	%
si	46	46	100
no	00	00	00
total	46	46	100



Fuente: Clientes del hotel

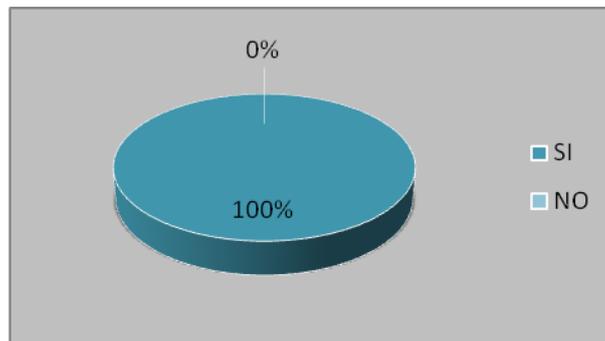
Elaborado por: Giovanna Uribe

El total de personas encuestadas considera que es de vital importancia capacitar al personal para que mejoren el servicio y la atención al cliente, sea a través de los mismos dueños o jefes como también por medio de profesionales que no pertenezcan a la empresa.

PREGUNTA #9

¿Le gustaría degustar gastronomía ecuatoriana en el Restaurante del Hotel “El Jardín”?

alternativas	frecuencia	total	%
Si	46	46	100
No	00	00	00
total	46	46	100



Fuente: Clientes del hotel

Elaborado por: Giovanna Uribe

El total de personas encuestadas dijo que les gustaría se elabore gastronomía ecuatoriana en dicho establecimiento.

4.3 Verificación de la Hipótesis

Luego de la investigación realizada se puede afirmar que en el restaurante del Hotel “el Jardín” será de gran beneficio la implementación de gastronomía ecuatoriana para mejora de sus ingresos económicos y también como medio de motivación para la prestación de todos sus servicios.

CAPITULO V

5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. Conclusiones

El menú que ofrece el restaurante del hotel “El Jardín” posee características de ser repetitivo y no hay variedad lo que no permite que se puedan satisfacer las necesidades de los clientes. Esto conlleva a que los clientes no se sientan a gusto y busquen otras opciones en lugares alejados o aledaños, ocasionando preocupación por la pérdida de ingresos que esto produce.

Se ha realizado un estudio sobre la implementación de gastronomía ecuatoriana, y dio como resultado que es necesario y de gran beneficio, contar con un menú variado para el deleite de los clientes.

Se determina que no existe una variedad en la preparación de los alimentos sea por falta de personal capacitado y también por mala organización, lo que causa el descontento de los clientes y lleva como consecuencia que no recomienden a sus familiares y amigos la visita al hotel y a su restaurante

.

5.2. Recomendaciones

Se considera necesario que se contrate a un profesional especializado en la preparación de los menú en el hotel, que puede ser un chef o un nutricionista que sobre todo tenga experiencia y sea posible variar los menús, con la utilización de productos alimenticios en buen estado como verduras, legumbres, hortalizas, cereales, lácteos, frutas, carnes y otros productos saludables que cumplan con las expectativas de los clientes y generen el beneficio económico esperado para la empresa.

La administración debe dar prioridad a la implementación de un buen servicio en el restaurante del hotel para la atención a los clientes en todo lo que se refiere a los desayunos, almuerzos y meriendas, es decir brindar un servicio completo para de esta forma garantizar que los clientes vuelvan y recomienden su estadía a otras personas.

CAPITULO VI

6. 1 Plan operativo de la propuesta

FASES	METAS	ACTIVIDADES	RECURSOS	TIEMPO	RESPONSABLES	RESULTADOS
Sensibilización	Sensibilizar y motivar a los empleados del área de cocina y restaurant del hotel sobre la necesidad de implementar gastronomía ecuatoriana en los menús del establecimiento.	Designar grupos de trabajo para motivar el trabajo en equipo y mejorar la relación laboral creando un buen ambiente de trabajo.	Humanos	mayo de 2009	Administración del hotel y profesionales especializados	Mejor nivel de trabajo para beneficio de la empresa y de los empleados
Capacitación	Capacitar al personal para el uso adecuado de los productos en la preparación de los alimentos y la aplicación de técnicas de cocina para mejorar la variedad de platillos. Así como también capacitarlos para mejorar el servicio y atención al cliente.	Constante capacitación y enseñanza durante el trabajo realizado y en horas libres.	Humanos Materiales	mayo de 2009	Personal capacitado	El personal poco a poco ira adquiriendo practica juntamente con el cumplimiento de su trabajo y la guía de un profesional.
Ejecución	Lograr que los empleados tengan claro conocimiento del trabajo que deben realizar con anterioridad para ahorrar tiempo y optimar resultados.	Elaborar los menús para cada día de la semana, por lo menos con una semana de anticipación.	Humanos Materiales	mayo de 2009	Jefe de cocina y administrador	Los empleados podrán brindar variedad en los menús, lo que cubrirá las expectativas del cliente.
Evaluación	Determinar el interés y participación en la aplicación de los diversos conocimientos y técnicas que se dieron a conocer a los empleados. También evaluar la acogida dada por los clientes.	Observación y diálogo permanente con el personal y con los clientes.	Humanos	El tiempo que sea necesario	Gerente y jefe de cocina	Los empleados dominaran la aplicación de diversas técnicas de cocina facilitándoles la preparación de menús variados.

*A
N
N
E
X
O
S*

Anexo 1

UNIVERSIDAD TECNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

CARRERA DE HOTELERIA Y TURISMO

Encuesta dirigida a los clientes del hotel “El Jardín”

Objetivo: Recolectar información acerca de la variedad de los menús que se ofrecen en el hotel “El Jardín”

Indicaciones:

- Por ser anónima la encuesta se solicita responder de la manera más sincera y con la absoluta verdad.
- Marque con una X en la respuesta que usted considere esta de acuerdo.

Contenido:

1. ¿Para una buena alimentación es necesario utilizar productos propios de la zona?

SI..... NO.....

2. ¿Los productos frescos brindan una alimentación saludable?

SI..... NO.....

3. ¿Es necesario contratar un cocinero o chef profesional?

SI..... NO.....

4. ¿El personal de cocina debe estar en constante capacitación profesional?

SI..... NO.....

5. ¿La implementación de gastronomía ecuatoriana mejorará la economía de la empresa?

SI..... NO.....

6. ¿Los productos agrícolas son aprovechados en la preparación de una dieta nutritiva?

SI..... NO.....

7. ¿Es necesario que el personal tenga conocimientos de administración?

SI..... NO.....

8. ¿Es necesario capacitar al personal para mejorar el servicio y atención al cliente?

SI..... NO.....

9. ¿Le gustaría degustar gastronomía ecuatoriana en el Restaurante del Hotel “El Jardín”?

SI..... NO.....

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

Anexo 2

HOTEL “EL JARDÍN”



AREA DE RESTAURANTE



BIBLIOGRAFÍA

- AHMED I (2001) Congresos y Catering. Organizaciones y ventas. ED. Paraninfo. México
- ALCALÁ M (2003) Eventos reuniones y banquetes. ED. Laertes. Barcelona
- CHARLES H (2001) Administración Estratégica. Mc Graw Hill. Colombia.
- CATHERINE F. (2002) Calidad y formación del servicio. ED. GESTIÓN España.
- DE LA TORRE, Francisco (2006) Administración Hotelera, Edit Trillas México DF.
- HERRERA, Luís y OTROS. (2005) Metodología de la Investigación. ED. AFFECE. Quito – Ecuador.
- MESALLES, Luis (2003). Organización, gestión y comercialización de los servicios contratados en un establecimiento de calidad.
- TORMO, María Luisa (2004). Enciclopedia práctica profesional de Turismo, Hoteles y Restaurante, Editorial Océano Centrum, Madrid-España.
- www.gestiopolis.com/recursos/documentos/fulldocs/eco/detyc.htm
- www.cinu.org.mx/temas/desarrollo/des_econ.htm
- wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa
- www.vanitatis.com/cache/2008/05/12/38_cocina_ecuatoriana_mucho_frijoles.ht
- www.monografias.com/trabajos11/empre/empre.shtml