



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**“PROPUESTA GASTRONÓMICA CON LA IMPLEMENTACIÓN DE
COMIDA TÍPICA ANCESTRAL DE LA REGIÓN SIERRA EN EL
SERVICIO DE CATERING HISPANO BUFFET, DE LA CIUDAD DE
RIOBAMBA 2013”.**

TESIS DE GRADO

Previo a la obtención del título de:

LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

Miguel Ángel Lasluisa Bautista

**RIOBAMBA- ECUADOR
2014**

CERTIFICADO

La presente investigación fue revisada y autorizada para su presentación.

.....
Lic. Ramiro Estévez F.
DIRECTOR DE TESIS

CERTIFICADO

Los miembros de la tesis certifican que el trabajo de investigación titulada “Propuesta Gastronómica con la Implementación de Comida Típica Ancestral de la Región Sierra, en el Servicio de Catering Hispano Buffet’s de la Ciudad de Riobamba 2013”; de responsabilidad del señor Miguel Ángel Lasluisa ha sido revisada y se autoriza su publicación.

Lic. Ramiro Estévez F.
DIRECTOR DE TESIS

.....

Soc. Javier Defranc L.
MIEMBRO DE TESIS

.....

Riobamba,

AGRADECIMIENTO.

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública. Escuela de Gastronomía por brindarme la sabiduría necesaria para desarrollar mis estudios.

Al Licenciado Ramiro Estévez, Director de Tesis por su apoyo y guía para el desarrollo de esta investigación, con mucha sabiduría y profesionalismo. De igual manera al Soc. Javier Defranc Miembro de Tesis que supo colaborar con incondicionalmente con mi proyecto de tesis.

DEDICATORIA.

El presente trabajo se lo dedico a Dios, a mis padres, quienes me han sabido guiar para ser un hombre de bien y útil, apoyándome en todo momento de mi etapa estudiantil e inculcándome valores y obligaciones necesarias para ser una persona correcta. De igual manera a mis amigos que estuvieron siempre para apoyarme en los momentos más difíciles.

RESUMEN.

En este trabajo de tesis, tuvo como principal objetivo elaborar una propuesta gastronómica para el servicio de Catering y eventos “Hispano Buffet´s” de la ciudad de Riobamba, en el cual se implementaron menús con alternativas de recetas típicas ancestrales de la Sierra ecuatoriana existentes y la creación de nuevas preparaciones, en la categoría de entradas, postre, entremeses y bebidas.

Para lo cual también se procedió a la creación de un recetario que contenga todos los elementos anteriormente mencionados, y se puedan ofertar en cualquier evento o reunión social.

Mediante los resultados arrojados por las encuestas aplicadas a los clientes del establecimiento se pudo determinar, cuáles eran las preferencias alimentarias en cuanto a los productos que tuvieron más aceptación y la utilización que se le dé a cada uno de ellos en preparaciones. De igual manera se pudo determinar cuáles eran sus preferencias en cuanto a la estructuración de un menú.

En cuanto a la propuesta tuvo una gran aceptación de parte de los clientes del establecimiento y también contando con el apoyo incondicional del propietario.

SUMMARY.

The research had like principal aim elaborate a gastronomic proposal for catering and events “Hispano Buffets” of Riobamba city, for which was elaborate at recipe book with preparations that contain ancestral products of Highland, and suggested menus, where are offered starters, appetizers, deserts and Ecuadorian drinks as part of menu for any social event.

The collection of typical dishes of Highlands contributed to the creation of new recipes and the improvement of existing recipes.

Through the obtained results in the applied surveys to the clients of establishment who came in last six months was determined which were the food preferences, in terms of more acceptance products and the use of each one of them in the preparations.

The preparations with more acceptances were: the ceviches, canapés, cakes, cupcakes, and milk shakes, obtaining like result of 15 votes each one. Also some products were used in the preparations, like: potatoes, with carrot, corn, mote, blackberry, figs, obtaining a result of 16 votes each one.

These parameters allowed offering the customer enough gastronomic alternatives for different social events.

Tabla de contenido

I Introducción.....	pág.1
II Objetivos.....	pág.2
A. Objetivo General.....	pág.2
B. Objetivos Específicos.....	pag.2
III Marco teórico.....	pag.3
A. Marco Referencial.....	pág.3
3.1 La invención de la cocina.....	pág.3
3.2 Antropología Culinaria.....	pág.4
3.3 Orígenes de la cocina latinoamericana.....	pag.5
3.4 Conceptualización de servicios de alimentación.....	pág.8
3.5 Cocina ancestral ecuatoriana.....	pág.13
3.6 Análisis de platos típicos de la región Sierra.....	pág.15
B. Marco Legal.....	pag.19
3.7 Constitución.....	pag.19
C. Marco conceptual.....	pág.21
IV Hipótesis o preguntas de investigación.....	pág.23
V Metodología.....	pag.24
A. Localización y temporización.....	pag.24
1. Localización.....	pag.24
2. Temporización.....	pag.25
B. Variables.....	pag.25
1. Identificación.....	pag.25
2. Definición.....	pag.26
3. Operacionalización de variables.....	pag.27
C. Tipo y diseño de la investigación.....	pag.29
D. Población, muestra o grupos de estudio.....	pag.29
1. Población.....	pág.29
2. Muestra.....	pág.30
E. Descripción de procedimientos.....	pag.30

VI Resultados y discusión.....	pag.32
A. Encuesta.....	pag.32
B. Entrevista.....	pag.45
C. Análisis General.....	pag.49
D. Presentación de la propuesta.....	pag.50
VII Conclusiones.....	pag.62
VIII Recomendaciones.....	pag.63
IX Referencia Bibliográfica.....	pag.64
X Anexos.....	pag.66

Índice de Cuadros.

Cuadro N° 1: Orígenes de la cocina y antropología culinaria.....	pag.7
Cuadro N° 2: Conceptos de catering y buffet.....	pag.12
Cuadro N° 3: Operacionalización de variables.....	pag.27
Cuadro N° 4: Número de clientes de los últimos 6 meses.....	pag.30
Cuadro N° 5: Propietario.....	pag.32
Cuadro N° 6 Clientes a los que se aplicó la encuesta.....	pag.32
Cuadro N°7 Códigos de las preguntas.....	pag.45

Índice de mapas.

Mapa N° 1.....	pag.24
Mapa N° 2.....	pag.25

Índice de gráficos.

Gráfico N°1: Elaboración de procedimientos.....	pag.31
Gráfico N° 2: Rango de edad.....	pag.33
Gráfico N° 3: Ocupación.....	pag.33
Gráfico N° 4: Frecuencia de consumo de alimentos típicos de la Región Sierra.....	pag.35
Gráfico N° 5: Utilización de productos ancestrales como: papas, mellocos, ocas, ataco etc., en el servicio de catering y eventos.....	pag.36
Gráfico N° 6: Productos de la Sierra con más aceptabilidad.....	pag.37
Gráfico N° 7: Preparaciones con más aceptación.....	pag.38
Gráfico N° 8: Realización de sorbetes con productos ecuatorianos para después de una entrada o entremés.....	pag.39
Gráfico N° 9: Implementación de recetas típicas existentes de la Región Sierra.....	pag.40
Gráfico N° 10: Alternativas para implementar un menú.....	pag.41
Gráfico N° 11: Entrada.....	pag.42
Gráfico N° 12: Bebida.....	pag.42
Gráfico N° 13: Postre.....	pag.43
Gráfico N° 14: Reemplazo de una entrada o postre extranjero por uno nacional.....	pag.44

Índice de Anexos.

Anexo N°1: Encuesta.....	pág.66
Anexo N°2: Cartera de clientes.....	pag.70
Anexo N°3: Recetario.....	pag.73

I. INTRODUCCIÓN

Nuestro patrimonio alimentario está basado en productos de nuestro suelo que se mezclan con un paisaje de mega diversidad, tradiciones y nuestros orígenes, los cuales a través del tiempo nos han dejado platos emblemáticos que ahora forman parte de nuestro patrimonio culinario. La pérdida de nuestra cocina tradicional, la poca utilización de productos naturales propios de la Serranía Ecuatoriana y su poca innovación culinaria; en gran manera ha contribuido al desconocimiento de nuestra identidad; lo cual fue un impedimento para poder aplicar nuestra cocina patrimonial en categorías como: un servicio de Buffet y Catering, al igual que en distintos encuentros sociales de nuestro medio como: matrimonios, cumpleaños, eventos corporativos etc.

Se elaboró una propuesta gastronómica en la cual se implementó la comida típica ancestral en el servicio de Catering y Buffet, con el análisis previo de platos antropológicos de la Región Sierra, lo cual permitió elaborar un recetario con preparaciones típicas existentes y la creación de otras, en las cuales se obtuvo una mejor presentación, mejores técnicas y mejores características organolépticas. Esto contribuye a un desarrollo sustentable de nuestro patrimonio alimentario, y también a reducir la invasión de tendencias extranjeras alimentarias que desde varios años en nuestro país nos ha encaminado a un consumo globalizado de ciertas preparaciones. Ahora es momento de consumir lo nuestro y utilizar el paraíso gastronómico que tenemos a nuestro alcance digno de estar entre los mejores del mundo.

II. OBJETIVOS.

A. OBJETIVO GENERAL.

Elaborar una propuesta gastronómica con la utilización de productos naturales típicos de la gastronomía más representativa de la Región Sierra, en el servicio de catering Hispano Buffet, de la ciudad de Riobamba.

B. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

- Realizar una recopilación de los platos típicos ancestrales de la Región Sierra.
- Analizar los productos típicos de la Región Sierra y la utilización de ellos en nuevas preparaciones y el mejoramiento de las recetas ya existentes.
- Diseñar un recetario con preparaciones típicas ancestrales de la Región Sierra aplicado al servicio de Catering y Buffet, en la utilización de entradas, postres, entremeses y bebidas.

III. MARCO TEÓRICO.

A. Marco Referencial.

3.1 La invención de la cocina.

3.1.1 La primera revolución.

Según (Fernández Armesto, 2001, págs. 21,24,30) Cocinar es una de las pocas prácticas extrañas que son típicamente humanas; es decir extraña según los parámetros de la naturaleza, juzgada de acuerdo a los criterios habituales sobre la alimentación. En algunas culturas cocinar se ha convertido en una metáfora de las transformaciones de la vida, en otras culturas la preparación de alimentos se convierte en un ritual sagrado que no solo articula a la sociedad sino que también rinde culto al cielo con emisiones expiatorias de humo y calor. La Revolución de la cocina fue la primera revolución científica.

3.1.1.1 Factores que influyeron.

Podríamos suponer que cocinar es una de las inevitables consecuencias de la domesticación del fuego, sin embargo se desconoce los orígenes de la domesticación del fuego las teorías relacionadas con el tema parecen haber prendido como pedernal debido alguna iluminación repentina. El descubrimiento se extendió hasta que la costumbre de quemar casas fuera reemplazada por la intervención de un sabio, quien descubrió que la carne de cerdo o de cualquier otro animal podía cocinarse sin la necesidad de reducir a cenizas toda una casa para

prepararla. El control del fuego tuvo que unir forzosamente a las comunidades, porque cuidar las llamas requería una división de trabajo y un esfuerzo por compartirlo. (Fernández Armesto, 2001, págs. 28,29,32)

3.1.1.2 Consecuencias.

La cocina perfeccionó el magnetismo social, que ya ejercía el fuego, añadiendo una mejor nutrición a estas funciones. Socializó el acto de comer convirtiéndola en una actividad que practicaban en un lugar fijo, y a una hora fija una comunidad de comensales. En el mundo contemporáneo continúa siendo posible revivir o volver a experimentar un sentido primitivo del poder de esta combinación. (Fernández Armesto, 2001, págs. 32,33)

3.2 La antropología culinaria.

3.2.1 Conceptos.

Según (Pazos Barrera, 2010) El arte de cocinar se transmite de generación en generación usando los 5 sentidos: la vista, el olfato, el gusto, el tacto, el oído. Definir este aprendizaje dentro de la “tradición oral” es similar al relato de “cómo se hace”. La tradición sensorial es el modo de cómo nosotros consideramos que las técnicas y procedimientos culinarios se han transmitido a través de los tiempos.

Según la Antropóloga Patricia Aguirre; La antropología alimentaria analiza la alimentación como un proceso sociocultural, advirtiendo en ella la división clasista

de la sociedad, la construcción social del gusto y la reproducción de sus representaciones (Kukso).

Según (Bertrán & Arroyo, 2006, pág. 9) La alimentación es un fenómeno complejo determinado por una serie de factores sociales, culturales y económicos, que está presente en la vida cotidiana de todos los individuos en tanto es una necesidad vital. Al mismo tiempo, pese a que se trata de una manifestación cultural como cualquier otra actividad humana, posee una particularidad: lo que comemos tiene repercusiones en nuestro organismo.

3.3 Orígenes de la Cocina Latinoamericana.

3.3.1 Lo que nos diferencia del anglosajón.

Interesados en descubrir sus verdaderas raíces, los orígenes del latinoamericano; la verdadera esencia que nos separa de ese otro mundo “el anglosajón” y nos hace tan especiales, tan esenciales. Y de qué otra manera podemos levantar el tapete, que por largos años han vaciado allí conocimientos ancestrales nacidos en las legendarias culturas de la América Maya, la América incásica, la América Prehistórica... la respuesta es sencilla: A través de su costumbre más arraigada y conservada hasta nuestros días, su cultura culinaria. Podemos asegurar, que no hay mejor reflejo de una cultura, que sus hábitos alimenticios (Muñoz, 2003, pág. 5).

3.3.2 Hábitos alimenticios de países de Latinoamérica.

Argentina. Tiene un fuerte legado de la gastronomía europea. Su dieta se basa principalmente en cárnicos, pastas y el tradicional mate.

Bolivia. La comida boliviana se caracteriza por tener en su dieta productos muy variados en granos; consumen mucha carne y nunca falta el pescado de agua dulce. La sazón boliviana, está ligada estrechamente con sus ancestros y es similar a muchas preparaciones de otros países de la región andina.

Ecuador. Está situado en la mitad del mundo y cuenta con una tierra multiclímática así como una sociedad pluricultural. Gracias a estas características encontramos una rica lista de platos típicos que van desde los productos cárnicos hasta los alimentos del mar, desde los productos lácteos hasta los granos, en fin, Ecuador posee un menú que satisficiera cualquier paladar exigente.

México. Tiene un abanico de innumerables platos típicos. Y es que cabe decir que por sus muy diferentes regiones, los hábitos alimenticios van desde el consumo de maíz en las regiones campesinas hasta numerosos platos de mariscos tanto el frente del Pacífico como en el Atlántico (Muñoz, 2003, págs. 7,23,111,169).

Cuadro comparativo N° 1

Título: Orígenes de la cocina y antropología culinaria.

Autores	Año	Concepto del Autor.	Características	De que no hablan
Felipe Fernández Armesto	2001	Cocinar es una de las metáforas de las transformaciones de la vida, en donde cocinar para algunas culturas es un ritual, con misiones expiatorias de humo y calor.	Descubrimiento del fuego.	De las culturas latinoamericanas.
			La comida como hecho social.	Productos da cada región.
			División de labores en la cocina ancestral.	Características de la alimentación latinoamericana.
Julio Pazos barrera	2010	La cocina se transmite de generación en generación, la tradición sensorial es el modo en como consideramos las técnicas y procedimientos culinarios.	Instrumentos ancestrales andinos	La comida como hecho global.
			Antropología andina	Culturas de occidente.
			Técnicas de transformación y conservación de los alimentos.	Costumbres alimenticias de occidente.
Patricia Aguirre	2011	La antropología culinaria se analiza como un proceso sociocultural, advirtiendo la división clasista de la sociedad.	Tradiciones innatas.	Cocina cultural
			Sabores autóctonos.	Patrimonios alimentarios
			Nutrición relacionada con la comida de nuestros ancestros.	De las culturas y costumbres alimentarias de diferentes países.
Pedro Arroyo y Miriam Bertrán	2006	La alimentación es un fenómeno complejo determinado por una serie de factores sociales, culturales, dentro de la vida cotidiana.	Introducción de alimentos	Técnicas ancestrales.
			Nutrición	Tradiciones de otros países.
			Factores que influyen para una buena nutrición.	Costumbres alimenticias de occidente.

Elaborado por: Lasluisa M, 2013.

3.4 Conceptualización de Servicios de alimentación.

3.4.1 Servicio de Buffet.

Según (Castillo, 2008, pág. 5) Definir el concepto de buffet es simple a primera vista pero complejo en su evolución. En su más clásica expresión, el buffet tenía por misión, dar más realce a la sala en la cual se exhiba, destacando la decoración, con aquellas especialidades bellamente elaboradas en un concepto artístico por el chef o su “Buffetieré” (especialista en buffet), a la vez que se daba más variedad de platos para que resultaran más apetecibles al cliente inapetente.

Según (Lexus, 2006, pág. 5) consiste en presentar mesas instaladas de diferentes formas, vestidas con diferentes arreglos y servidas en un ángulo o espacio determinado de la casa o local seleccionado con una variedad de preparaciones para que el invitado se atienda personalmente en este caso los alimentos se presentan en samovares, fuentes, bandejas, etc. Además se colocará a la vista del comensal todo aquello que pueda necesitar para su servicio como: cubiertos, platos, servilletas, vasos, copas, etc.

3.4.1.1 Tipos de servicio de Buffet.

Buffet demostrativo (show Cooking): Buffet generalmente artístico, elaborado por reconocidos chefs, su objetivo principal es promocionar los servicios del propio chef.

Los Buffet fijos: es muy común encontrarlos en restaurantes o casas comerciales que ofrecen al comensal comidas rápidas.

Los Buffet móviles: es común encontrarlos en todo tipo de eventos, ya que su diversidad hace atractivo al comensal el disfrute de los platillos que presenta.

Buffet para clientes externos: Los Buffet para clientes externos es una de las opciones que más vende, porque satisfacen las necesidades del cliente en términos de variedad, rapidez, economía.

Buffet Temático: Es aquel que va en función de: El tipo de menú que se prepara, el giro del establecimiento, el ingrediente principal del platillo.

Buffet Frio: Es aquel que considera alimentos que en su preparación y presentación no se emplea una técnica de cocción, por ejemplo: ensaladas cremas aderezos, sopas frías frutas, postres fríos, bocadillos. La tabla para realizar el trinchado de frutas debe colocarse sobre una charola la cual recolectará los jugos y no manchará el mantel y cubre manteles dispuestos para la presentación de las frutas.

Buffet Caliente: Por el contrario al buffet frío, los alimentos incluidos en este buffet implican una técnica de cocción y ameritan mantenerse a una temperatura de 60° C (140 °F) (Castillo, 2008, págs. 7,8).

3.4.2 Servicio de Catering.

Según (Kinton, Cesarini, & Foskett, 1995, pág. 3) la industria del Catering, que algunas veces ha sido llamada industria de la hospitalidad, proporciona alimentos y bebidas en determinadas secciones, alojamiento a personas en escuelas, hospitales, centros de trabajo y durante el ocio, en cualquier momento del día o en la noche a personas de todas las edades, razas, creencias y de toda procedencia.

Según (Alacreu Ginés, 2003, pág. 22) Las empresas de Catering se especializan en la prestación de servicios de banquetes, que se ofrece a la medida de las necesidades del cliente y se sirve allí donde este desee, según un número de comensales previamente especificado.

3.4.2.1 Tipos de establecimientos de Catering.

Los estudiantes precisan conocer el ámbito para trabajar en esta industria y deberán tener presente la importancia tanto social como económica de la misma.

Hoteles y restaurantes: Hoteles, moteles, cafés, clubs, posada, bares, restaurantes de especialidades, comida rápida, etc.

Social e industria: Hospitales, orfanatos, establecimientos residenciales, escuelas, colegios, residencias universitarias, etc.

Transporte: Ferrocarril, autopistas, líneas aéreas, cruceros, barcos, etc.

Otros aspectos: Contratos, servicios a la armada, ejercito, policia, etc. (Kinton, Cesarini, & Foskett, 1995, pág. 4).

Cuadro Comparativo N°2.

Título: Conceptos de Catering y Buffet.

Servicios	Autores	Año	Coinciden	Difieren
Buffet	Homero Castillo	2008	En que el servicio de Buffet tiene una gran importancia en lo que respecta al efecto visual que pueda tener el comensal, de acuerdo a la decoración; puede ser esta en las mesas, la mantelería, la cristalería etc. y la variedad que este encuentre en las preparaciones.	Tiene más importancia la elegancia y la decoración que pueda percibir el cliente, y de acuerdo a ello se sienta en un ambiente adecuado.
	Lexus	2006		Es más importante que el cliente pueda servirse por sí mismo la variedad de alimentos que hayan sido puestos a su vista.
Catering	José Ramón Alacreu Guinés.	2003	En que el servicio de Catering es una prestación de alimentos y bebidas que se pueden dar a diferentes tipos de clientes sin distinción, a cualquier momento que ellos lo requieran, con el número de comensales previamente especificados.	Está más ligado con la prestación de servicios de banquetes en hoteles y restaurantes.
	Kinton, Cesarini, Foskett	1995		No solo está ligado con la prestación de banquetes en Hoteles y restaurantes sino en industrias, transportes, contratos y otros aspectos.

Elaborado por: Lasluisa M, 2013.

3.5 Cocina ancestral ecuatoriana.

3.5.1 Espacios y prácticas culinarias.

Según Carmen Sevilla Larrea, fue aquella curiosidad de pequeña, que le hizo levantar las tapas de las ollas, para descubrir lo que sus sentidos intuían, ha derivado a lo largo de los años un interés muy personal por desentrañar la fusión que cumplen algunas de las prácticas cotidianas más marginales, en la especialidad cultural e histórica de una ciudad. De todas estas operaciones diarias propias y dinámicas domésticas, las que se realizan en la cocina son de particular importancia porque constituyen un registro alternativo de representaciones individuales y colectivas marcadas en continuidades y rupturas.

3.5.2 Enfoque del ámbito culinario.

Es importante partir del hecho de que la cocina pertenece una singular particularidad construir, codificar y representar memorias desde lo percedero y cotidiano de su hacer. Sin embargo su carácter ordinario y momentáneo ha mantenido velada la dinámica y los significados que se expresan en el espacio de las practicas culinarias. Así su trascendencia cultural e histórica ha permanecido en el margen de un análisis profundo e integral. Y es hace relativamente poco tiempo que el mundo de la cocina permanecía invisible. Esta no existencia ocurría no solo en el ámbito doméstico, sino también fuera de él (Sevilla Larrea, 2007, pág. 259).

3.5.3 Introducción de alimentos.

Refiriéndose a la crónica de Pedro Cieza de León recogida 1541 y 1550 para poder apreciar algunas de las facetas de introducción y aclimatación de alimentos europeos en el entorno más próximo a Quito. Al respecto Cieza de León destaca la fertilidad de las tierras, asegurando que en ella “se crían los ganados, abundantemente y lo mismo todos los otros bastimentos de pan, legumbres, frutas y aves. Un poco más allá dice: “en la vegas se coge una gran cantidad de trigo y cebada, y es mucho el mantenimiento que hay en la comarca de esta ciudad, y por tiempo se darán todo mayor parte de frutas, que hay en nuestra España, porque ya comienzan a criar algunas (Sevilla Larrea, 2007, pág. 264).

3.5.3.1 Plantas y productos de las que se hablan en las crónicas.

Al hablar sobre las plantas y productos locales señala; “Había en los términos de esta ciudad de Quito gran cantidad de ganado que nosotros llamamos ovejas, que más propiamente tiran a los camellos, hay muchos venados y gran cantidad de conejos y perdices, tórtolas, y palomas, y otras cazas. De los mantenimientos naturales fuera del maíz, hay otros dos que tienen bastimentos entre los indios, al uno le llaman papas, que es a manera de turnas de tierra; porque también nace debajo de la tierra; como ella produce una fruta , una yerba, ni más ni menos que la amapola, hay otro bastimento muy bueno que es la quinua, que tiene la hoja ni más ni menos que el bleado de morisco, y crece la planta de casi el estado de un hombre, y hecha una semilla muy menuda de ella y es colorada; de la cual hacen brebajes y la comen también guisada, así como nosotros el arroz, añadiendo que

conocen el provecho del trigo, y de la cebada, muchos de los naturales sujetos, a esta ciudad de Quito (Sevilla Larrea, 2007, pág. 263).

3.6 Análisis de platos Típicos de la Región Sierra.

3.6.1 Zona Norte.

Debido a la variedad de elementos típicos de esta y todas las regiones se realizó varios viajes en donde se fueron recopilando las preparaciones típicas más representativas de toda la Región que cuenta exactamente con 12 provincias, dividida en tres Zonas importantes; la Zona Norte, se encuentran las provincias de: Carchi, Imbabura, Pichincha, en esta zona se pudo recorrer desde los 2800 msnm hasta los 3200 msnm.

Los platos más representativos que se pudo recopilar de la provincia de Carchi son: las papas asadas, el choclo con queso, delicados, de una variedad de jugos en el mercado central y su tradicional fritada con tortillas de papas, que es un plato que a lo largo de toda la serranía lo podemos encontrar.

Los platos más representativos que se pudo recopilar de la provincia de Imbabura son: helados de paila, las nogadas, el pan de leche, los helados de crema, las carnes coloradas, las truchas asadas, los helados de ovito, el licor de ovito, el yamor, la chicha del yamor, la fritada de Atuntaqui, bonitísimas.

En la provincia de Pichincha los platos más representativos que pude recopilar son: la colada de churos, el ceviche de churos en el mercado central, empanadas de

morocho quiteñas, el sándwich de pernil en las afueras del Palacio de Carondelet , el ceviche de palmito, los higos con queso, las caucaras, la tripa mishqui, el timbushca, etc.

3.6.1.1 Productos e ingredientes principales.

Debido a la ubicación geográfica en la que se encuentra esta zona se encuentra la producción de raíces y tubérculos abundantemente; entre ellos diferentes tipos de papas, maíz, frejol, arveja, mellocos, ocas, mashuas, zanahoria blanca, café, caña de azúcar, trigo, cebada; también en las zonas templadas se cultivan frutas que después son transformadas a productos para la venta como: licores y dulces. También tiene una amplia ganadería.

3.6.2 Zona Centro.

En la Zona Central, región sub andina e inter andina que va desde los 2600 msnm hasta los 3.600 msnm. Las provincias que se encuentran en esta zona son: Cotopaxi, Tungurahua, Chimborazo y Bolívar.

En la provincia de Cotopaxi se pudo recopilar los platos más representativos los cuales fueron: las chugchucaras, las allulas, el queso de hoja, las tortillas de palo, helados de salcedo, del pinol y el hornado de chancho.

En la provincia de Tungurahua se pudo recopilar los platos más representativos los cuales son: Los llapingachos plato emblemático de la provincia, también la colada

morada, del yaguarlocro, del tamal de Pelileo, las gallinas de Pinllo, las melcochas en Baños, el sanduche de baños, arepas de zapallo dulce, el pan de pinllo, el pan de Ambato.

En la provincia de Chimborazo se pudo recopilar con éxito los siguientes platos más representativos: el hornado de la Merced, las tortillas de piedra, el ceviche de chochos, los jugos del mercado de la Merced con hielo del Chimborazo, las cholas de guano, la chicha huevona.

En la provincia de Bolívar se pudo recopilar los platos más representativos que son: los chigüiles, el pájaro azul, los buñuelos de maíz, los chocolates de Salinas, los tamales de maíz con queso.

3.6.2.1 Productos e ingredientes principales.

En esta zona se obtiene una siembra variada de granos, tubérculos, como: lenteja, trigo, maíz, legumbres, papas, cebada, también cuenta con una siembra variada, es una Región que se dedica a la ganadería, y a la producción de plantas y flores, frutas de consumo nacional y de exportación como son el caso de las flores.

3.6.3 Zona Sur.

En la Zona Sur, lugar inter andino, que va desde los 2800 msnm a 3200 msnm, las provincias que se encuentran en esta zona son: Cañar, Azuay y Loja.

En la provincia de Cañar se pudo recopilar los platos más representativos los cuales fueron: las cascaritas, el ají de carne, el ají de queso, las papas con cuy, y el draquecito.

En la provincia de Azuay se pudo recopilar los platos más representativos los cuales fueron: mote casado, mote con chicharon, el mote sucio, y el tradicional mote pillo, la sopa de morocho, el tamal de mote, chancho a la Barbosa, quimbolitos, las mistelas.

En la provincia de Loja se pudo recopilar con éxito las siguientes preparaciones: el tamal lojano, la horchata lojana, el repe, el bollo lojano, las humitas, el cuy asado con guineo y chicha de jora.

3.6.2.1 Productos e ingredientes principales.

En la zona sur, la siembra es variada de maíz, hortalizas y hierbas; son también muy dedicados a la ganadería y la producción lechera.

De esta manera terminamos el recorrido por la Región Sierra, recopilando las preparaciones más conocidas y tradicionales de cada provincia y al mismo tiempo teniendo en cuenta lo rica que es nuestra gastronomía, y cómo podemos mejorarla para que ese sentimiento llamado: “cocina ecuatoriana” pueda ser implementado como alternativas en encuentros sociales de importancia.

B. Marco Legal.

3.7 Constitución

3.7.1 Constitución del Ecuador.

La Constitución del Ecuador es un fundamento que sustenta la existencia de nuestro país, y está encaminada a respetar las tradiciones, el multiculturalismo y una economía sustentable de nuestro país lo cual favorece para el desarrollo de varios proyectos encaminados a los temas ya citados y por ende al desarrollo del presente proyecto.

3.7.1.1 Artículos que apoyan el desarrollo y preservación.

El Art 3, numeral 3 y 4, menciona: “Defender el patrimonio natural y cultural del país y proteger el medio ambiente” y “Preservar el crecimiento sustentable de la economía, y el desarrollo equilibrado y equitativo en beneficio colectivo” lo cual es un estímulo en cuanto a lo que se refiere a cuidar nuestro patrimonio y crear una economía sustentable.

3.7.1.2 Artículos que apoyan el desarrollo y la cultura.

El Art 62 menciona: “La cultura es patrimonio del pueblo y constituye elemento esencial de su identidad. El Estado promoverá y estimulará la cultura, la creación, la formación artística y la investigación científica. Establecerá políticas permanentes para la conservación, restauración, protección y respeto del patrimonio cultural

tangible e intangible, de la riqueza artística, histórica, lingüística y arqueológica de la nación, así como del conjunto de valores y manifestaciones diversas que configuran la identidad nacional, pluricultural y multiétnica. El Estado fomentará la interculturalidad, inspirará sus políticas e integrará sus instituciones según los principios de equidad e igualdad de las culturas”. Como tal nos permite tener en cuenta nuestro patrimonio cultural y las tradiciones dentro de un objetivo más.

3.7.2. Peritaje antropológico.

Tiene tres partes esenciales el derecho; la organización de la vida social, la organización de la vida en público, y la liquidación de conflictos, a través del derecho, las sociedades definen referentes necesarios para su funcionamiento. Esto significa que el derecho se fundamenta, esencialmente en los valores propios de la cultura, en sus criterios de verdad, en sus costumbres, en sus definiciones, de lo correcto, lo bueno, y lo malo, es decir en un universo cognitivo particular, de ahí que el derecho sea relativo en cada cultura, en el que es creado y debe ser funcional en cada uno de ellas (Borda, 2007, pág. 19)

3.7.3 Pluralismo jurídico.

En la Constitución de la República del Ecuador se reconoce el pluralismo jurídico como una realidad en el país, de que es un país pluricultural y no mono cultural. Pero este no solo es un país multicultural; sino que se vive una interculturalidad. Esto implica la interrelación, o interacción entre las diversas culturas y también los

derechos de cada una. Es en este contexto que la justicia ordinaria tendrá que relacionarse con sistemas de derechos propios. (Borda, 2007, pág. 19)

C. Marco Conceptual.

1. **Batán.** Piedra de moler.
2. **Vasija de barro.** Sinónimo de vaso o recipiente, es toda pieza cóncava, de diferentes tamaños y morfología, fabricada en distintos materiales, usada para albergar o manipular líquidos, alimentos y otros contenidos indeterminados.
3. **Paila.** Recipiente de forma redonda y aplanada fabricada en distintos materiales que sirve para tostar o freír.
4. **Oca.** Tubérculo feculento comestible.
5. **Tostado.** Es el maíz tostado en una paila de cobre, o en un tiesto de arcilla, con manteca de cerdo. Es ideal para acompañar sopas, caldos y pucheros.
6. **Quesillo.** Es el queso más aguado o tierno, se lo obtiene de la leche de vaca.
7. **Ñame.** Tubérculo similar a la batata. (Muñoz, 2003)
8. **Chuño.** Fécula de la patata o maíz. (Muñoz, 2003)
9. **Chicha.** Bebida hecha de maíz fermentado. (Muñoz, 2003)
10. **Panca.** Hoja que cubre la mazorca del maíz. (Muñoz, 2003)
11. **Polenta.** Puches o gachas de harina de maíz. (Muñoz, 2003)
12. **Olluco.** Melloco. (Muñoz, 2003)
13. **Pimienta dulce.** Nombre científico: Pimienta dioica. Origen: Sur de México

14. **Chillangua**. Nombre científico: Eryngium foetidum. Origen: América tropical.
15. **Hojas de Cedrón**. Nombre científico: Aloysia triphylla. Origen: España
16. **Ishpingo**. Del quechua ishpinku. Nombre: Amburana cearensis. De origen Ecuador.
17. **Ataco**. Nombre científico: Amaranthus muricantus Origen: México.
18. **Arrayán**. Nombre científico: Myrtus communis. Origen: Europa occidental.
19. **Clavo de olor**. Nombre científico: Syzygium aromaticum. Origen: Islas Molucas
20. **Hierba Luisa**. Nombre científico: Aloysia triphylla Nombre común: Hierba luisa, maría luisa. (Gallardo, 2012, pág. 26)

IV. **PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN.**

1. ¿Cuáles son los referentes históricos que justifican la propuesta gastronómica con la implementación de comida típica ancestral de la Región Sierra?
2. ¿Qué elementos caracterizan el consumo de comida típica ancestral de la Región Sierra?
3. ¿Cuál es la propuesta gastronómica adecuada para mejorar el consumo de la comida típica ancestral de la Región Sierra?
4. ¿Es aceptable la propuesta gastronómica que se va a realizar en el Servicio de Catering y Buffet (Hispano Buffet) de la ciudad de Riobamba?

V. METODOLOGÍA.

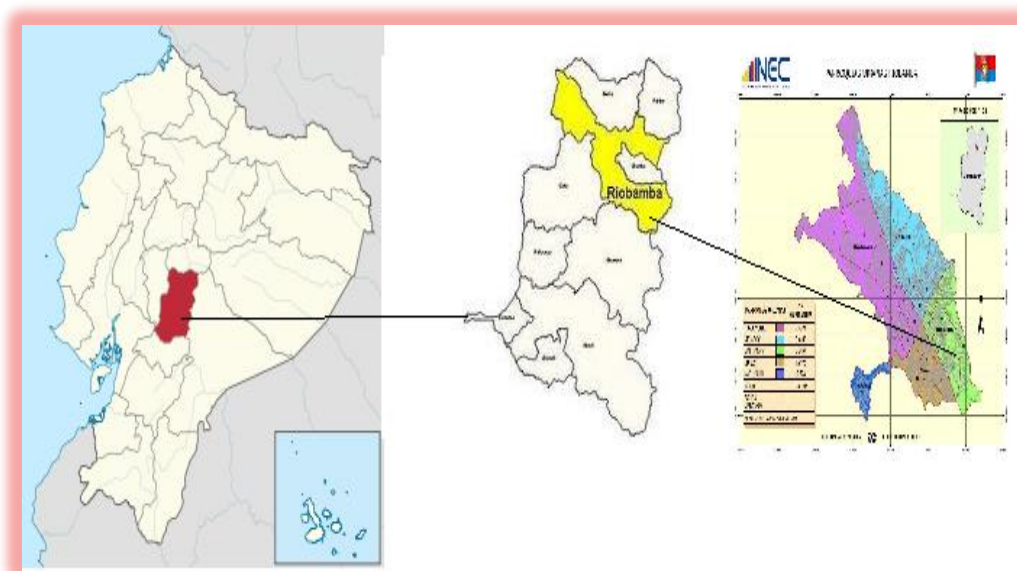
A. Localización y Temporización.

1. Localización.

La investigación se realizó en:

- a. El servicio de catering “Hispano Buffet” ubicado en el país de Ecuador, en la provincia de Chimborazo, en la ciudad de Riobamba, en la parroquia Maldonado, entre las calles Puruhá 32-60 y Chimborazo.
- b. La recopilación de platos típicos, se la realizó en toda la Región de la Sierra Ecuatoriana; que cuenta con 12 provincias, y se subdivide en 3 zonas: norte, centro y sur.

Mapa N° 1



Elaborado por: Lasluisa M, 2014.

Mapa N° 2



Fuente: Corazónecuatoriano.blogspot.com

Año: 2014

2. Temporización.

La presente investigación se realizó en un tiempo de seis meses, desde que se identificó el problema que fue el consumo de la comida típica ancestral de la Región Sierra; hasta la elaboración del recetario.

B. Variables.

1. Identificación.

Propuesta gastronómica aplicada a el servicio de Catering y Buffet Hispano Buffet.

Comida típica ancestral de la Región Sierra.

2. Definición.

Propuesta Gastronómica. Se denomina al método que se utilizará para dar solución a la poca utilización y consumo de nuestra comida autóctona, la cual consta de la implementación de nuevos platos y el mejoramiento de los ya existentes.

Comida típica ancestral. Son en sí la alimentación que protagonizaron nuestros ancestros y que la podemos seguir utilizando de distintos modos.

Operacionalización de Variables.

Cuadro N°3

Variable	Categoría	Indicador
Propuesta Gastronómica aplicada al servicio de Catering y Buffet.	Local	Cuidad Parroquia Cantón Provincia
	Edad	15-20 21-30 31-40 40... &
	Sexo	Hombre Mujer
	Categorías	Estudiantes Empresarios Trabajadores públicos Jubilados Otros

Variable	Categoría	Indicador
	Entradas	Ceviches Creps Ensaladas Tortas

Propuesta Gastronómica aplicada al servicio de Catering y Bufet.	Postres	Mouse Compotas Mini cakes
	Entremeses	Canapés Barquetas Rollitos
	Bebidas	Sorbetes Licores

Variable	Categoría	Indicador
Comida típica ancestral	Regional	Costa Sierra Amazonía Insular
	Consumo	Siempre Casi siempre A veces Muy poco Nunca
	Utilización de productos de la Región Sierra	Siempre Casi siempre A veces Muy poco Nunca
	Utilización en eventos como	Matrimonios Cumpleaños Encuentros corporativos Empresariales Institucionales otros

C. Tipo y Diseño de Investigación.

La presente investigación es de tipo **Exploratoria** porque se realizó un análisis detenido de los platos típicos más representativos de la Región Sierra, que empezó en la Zona Norte en provincias como: Carchi, Imbabura, Pichincha; seguidamente en la Zona Centro de la Sierra en las provincias de: Cotopaxi, Tungurahua, Chimborazo, Bolívar y finalizando en la Zona Sur en las provincias de: Cañar, Azuay y Loja.

La presente investigación es de tipo **Descriptiva** por las características que se presentaron en el problema los cuales fueron: la poca utilización de los productos de la Región Sierra, la poca innovación de nuestra cocina antropológica a través de los años, la invasión consumista de preparaciones extranjeras, y la pérdida de nuestros orígenes.

D. Población, muestra o grupos de estudio.

1. Población.

La población para esta tesis fue:

- a.** Propietario del servicio de Catering “Hispano Buffet”
- b.** Los clientes que han acudido al establecimiento en los últimos 6 meses los cuales fueron 92 (ver anexo 2).

Cuadro N° 4

Tema: Número de clientes de los últimos 6 meses.

Mes	Número de clientes
septiembre	9
octubre	11
noviembre	10
diciembre	41
enero	15
febrero	6
total	92

Elaborado por: Lasluisa M, 2014.

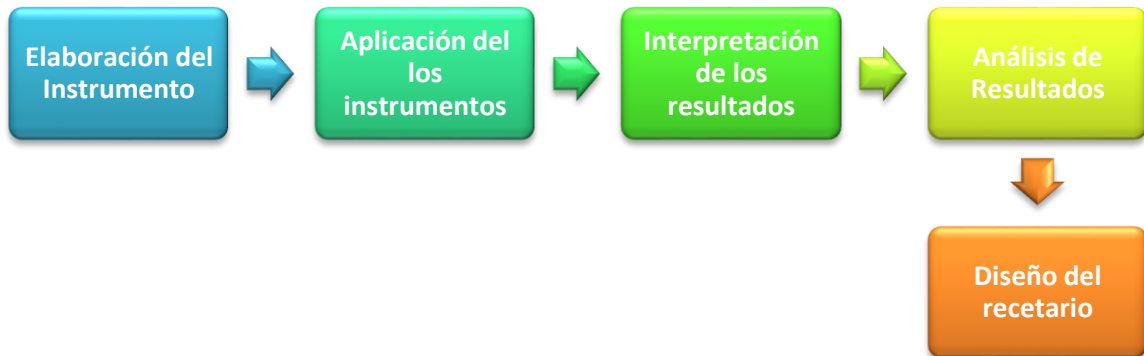
2. Muestra.

La muestra es no probabilística y se escogerán a 3 clientes por cada mes, los cuales son escogidos por ser clientes que acuden con más frecuencia al establecimiento, y tienen más conocimiento de los menús que se ofertan para cada evento, y pueden dar un criterio más amplio. En total son 18 clientes, más el propietario del servicio de catering y buffet a los que se les aplicará el instrumento en este caso la encuesta.

E. Descripción de procedimientos.

El procedimiento se aplicó para el modelo de la propuesta gastronómica, con la ayuda de instrumentos de investigación como: las encuestas y la entrevista, que ayudó de manera significativa a determinar la opinión que tenían los clientes sobre la utilización de productos típicos de la Sierra, para implementar opciones gastronómicas en un menú como: entradas, entremeses, postres y bebidas.

Grafico N° 1



Elaborado por: Lasluisa M, 2014

Para el procesamiento de los datos se realizaron las siguientes actividades:

- Se recopiló la información necesaria en libros, revistas, portales web.
- Se elaboró los instrumentos de investigación que fueron en este caso las encuestas que se aplicaron al número de personas requerido en el muestreo.
- Se realizó la entrevista al dueño del servicio de Catering Hispano Buffet de la ciudad de Riobamba.
- Se realizó el análisis y tabulación de las encuestas, e interpretación de las mismas de igual modo con los otros instrumentos.
- Se socializó la propuesta.
- Se elaboró un recetario con preparaciones ya recopiladas y con las recomendaciones de los clientes.

VI. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.

A. Encuesta.

Cuadro N° 5

Tema: Propietario.

Propietario				
N°	Nombres	Apellidos	Teléfono	Dirección
1	Ramiro	Estévez	099-2749664	Puruhá 32-60 y Chimborazo

Cuadro N° 6

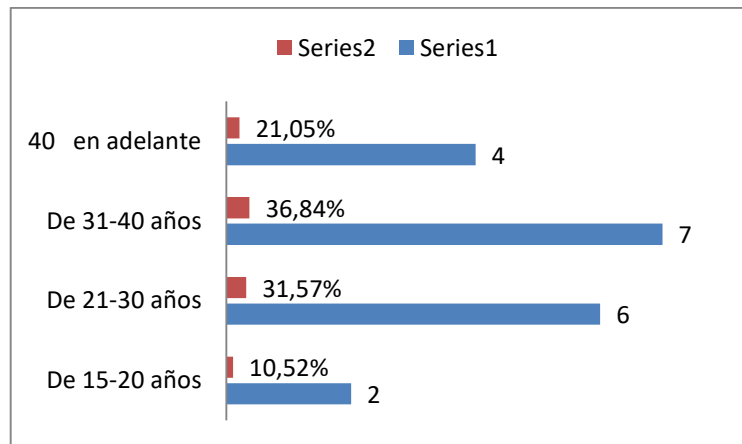
Tema: Clientes a los que se aplicó la encuesta.

Clientes					
N°	Nombres	Apellidos	Mes en el que acudió	Dirección	Teléfono
1	Jonatán	Tapia	septiembre	Febres Cordero y Juan de Velasco	2606-409
2	Carlos	Tierra	septiembre	Chambo	099-2351134
3	Rosario	Granja	septiembre	España y Olmedo	099-9067402
4	Johana	Burgos	octubre	Eplacachima y Rey Cacha	099-1234512
5	Fabián	Chávez	octubre	Av. Atahualpa y Portoviejo	099-8536217
6	Víctor	Castelo	octubre	Cordobés y Tarqui	099-2348190
7	Cecilia	Barreno	noviembre	Nueva York y García Moreno	098-1234211
8	Mauro	Merchán	noviembre	La paz	097-2348489
9	Alicia	Navarrete	noviembre	Ayacucho y Carabobo	097-0083736
10	Cristóbal	Erazo	diciembre	Panamericana Sur Km 2 1/2	098-0838754
11	Elizabeth	Borja	diciembre	Lubricadora Oro car	098-4461431
12	Joselyn	Balseca	diciembre	Los cipreses y los álamos	099-3847461
13	Álvaro	Viteri	enero	La estación	099-9917064
14	Ernesto	Orozco	enero	La prensa y las palmeras	097-1338110
15	Verónica	Balseca	enero	Autachi y Daniel León Borja	099-1837787
16	Cristian	Bravo	febrero	Cuba y Bernardo de León	099-3535557
17	Jhan	Balseca	febrero	Condorazo y Milton Reyes	099-3566669
18	Santiago	Zurita	febrero	Los Olivos	099-2348921

Elaborado por: Lasluisa M, 2014.

Gráfico N° 2

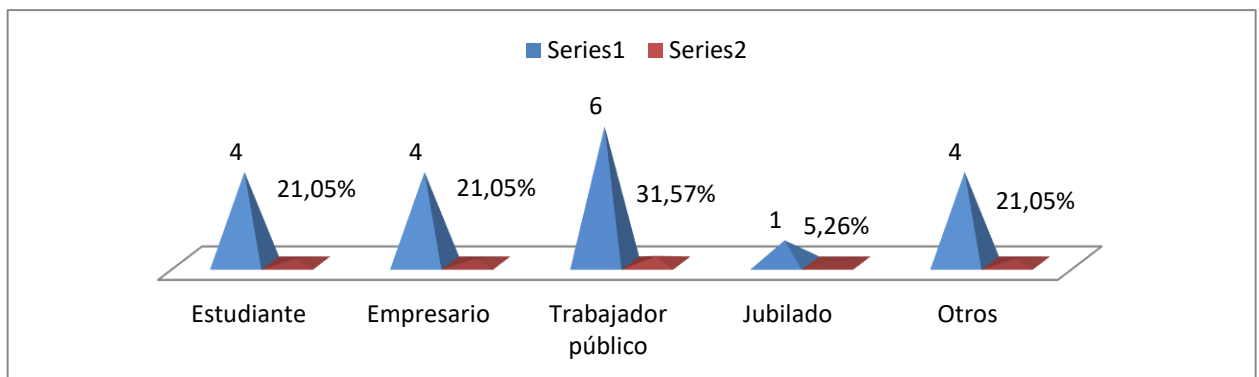
RANGO DE EDAD.



Fuente: Encuesta realizada el 21 de febrero del 2014.

Gráfico N° 3

OCUPACIÓN.



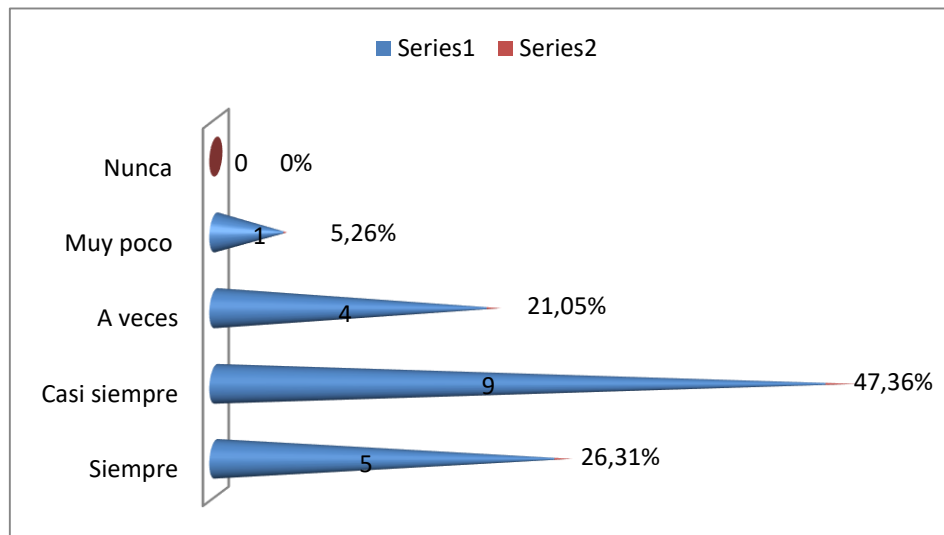
Fuente: Encuesta realizada el 21 de febrero del 2014.

Análisis.

El rango de edad y la ocupación de los clientes son importantes para conocer qué tipo de personas acuden más a contratar banquetes. De acuerdo al gráfico N°2, la mayoría clientes se encuentran en un rango de edad de 31 a 40 años y la mayoría de clientes indica que son trabajadores públicos, lo que demuestra que son personas adultas y económicamente activas.

Gráfico N° 4

FRECUENCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS TÍPICOS DE LA SIERRA.



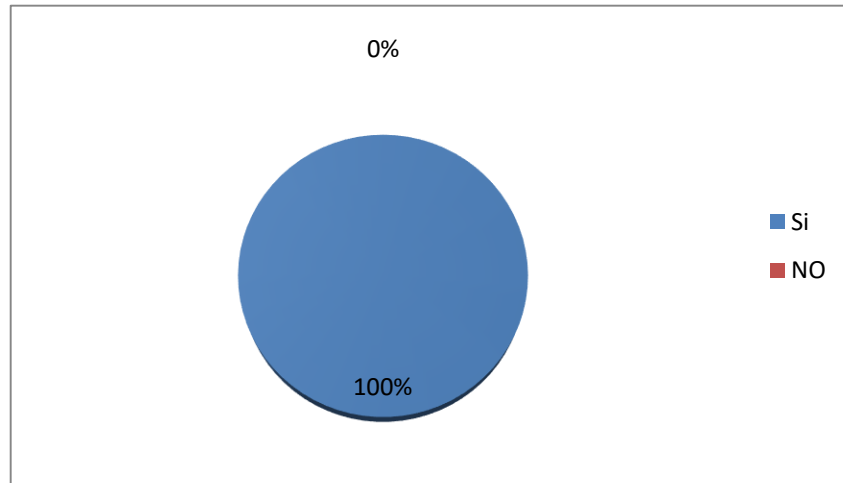
Fuente: Encuesta realizada el 21 de febrero del 2014.

Análisis.

El consumo de los alimentos de la Sierra es importante para determinar si es factible o no la propuesta. La frecuencia del consumo de alimentos de los clientes del servicio de Catering “Hispano Buffet” es de casi siempre, teniendo a 9 personas que contestaron en esta categoría, lo cual demuestra que los alimentos típicos de la Sierra tienen un consumo frecuente en su dieta diaria y que estas personas no tienen un desconocimiento de los productos que se utilizarán, lo cual es bueno para la propuesta.

Gráfico N°5

UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS ANCESTRALES COMO: PAPAS, MELLOCOS, OCAS, QUINUA, ATACO, ETC; EN EL SERVICIO DE CATERING Y EVENTOS.



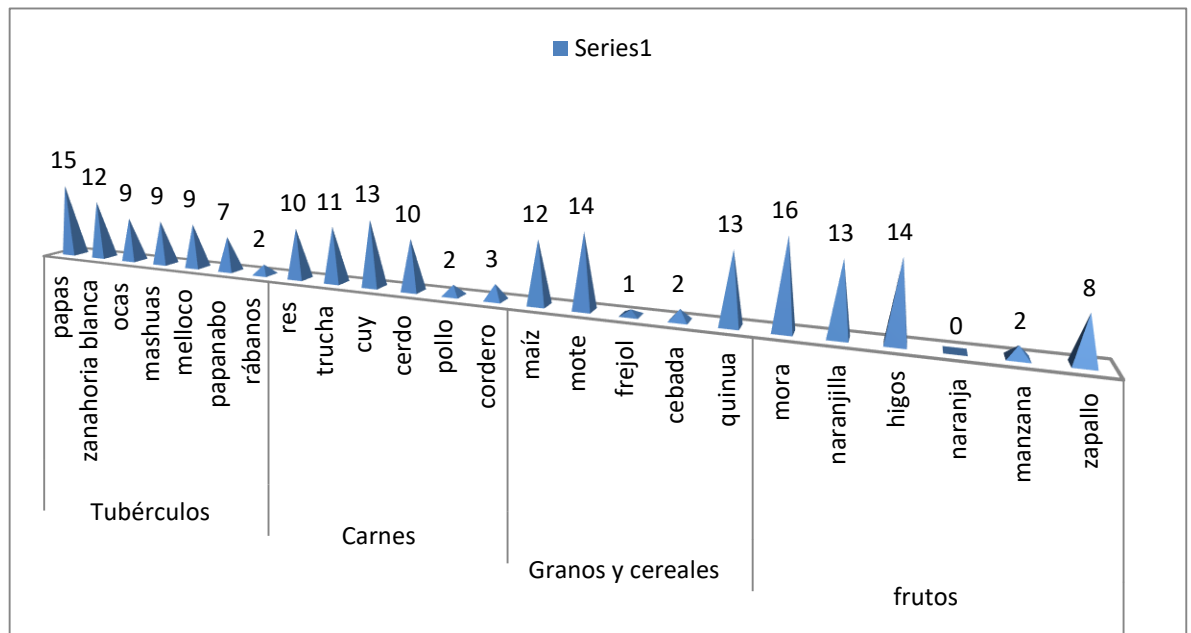
Fuente: Encuesta realizada el 21 de febrero del 2014.

Análisis.

Los productos como: las papas, los mellocos, o la quinua remarcan su sentido con productos ancestrales de la Sierra. Los 18 clientes escogidos y el propietario de servicio de catering y eventos estuvieron de acuerdo, en la implementación de productos ancestrales de la Sierra. El 100% respondió afirmativamente lo cual demostró el interés positivo de la gente por estos productos autóctonos.

Gráfico N° 6

PRODUCTOS DE LA SIERRA CON MÁS ACEPTABILIDAD.



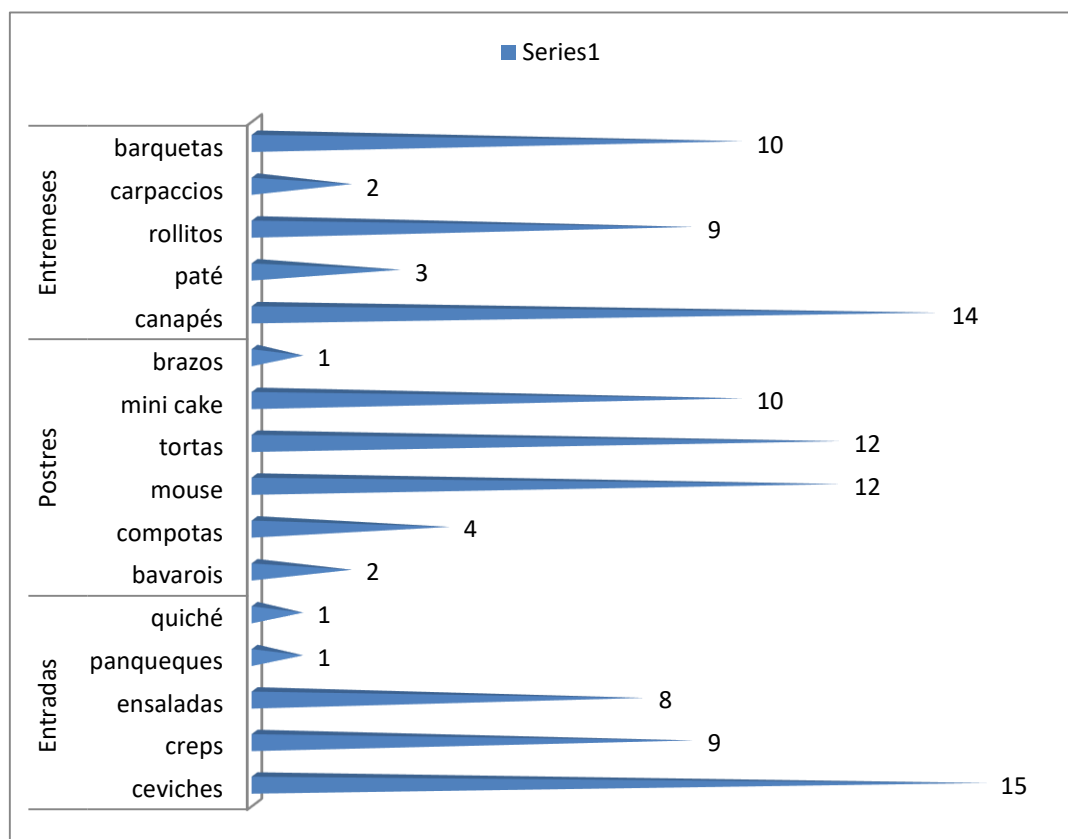
Fuente: Encuesta realizada el 21 de febrero del 2014.

Análisis.

En el gráfico N° 5 se pudo deducir que alimentos tuvieron más aceptación; en la categoría de tubérculos, casi todas tuvieron un rango aceptable de 7 a 15 menos el rábano que fue el más bajo, en la categoría de carnes, las que tuvieron menos aceptabilidad fueron el pollo y el cordero con una rango de 1 a 2 lo cual es muy bajo, en la categoría de granos y cereales, los que tuvieron menor aceptabilidad, fueron: la cebada y el frejol en un rango de 1 a 2, en la categoría de frutos, el rango más bajo lo obtuvo: la manzana y la naranja con un rango de 0 a 2. Esta pregunta ayudó a determinar que alimentos se utilizarán en las preparaciones.

Gráfico N° 7

PREPARACIONES CON MÁS ACEPTACIÓN.



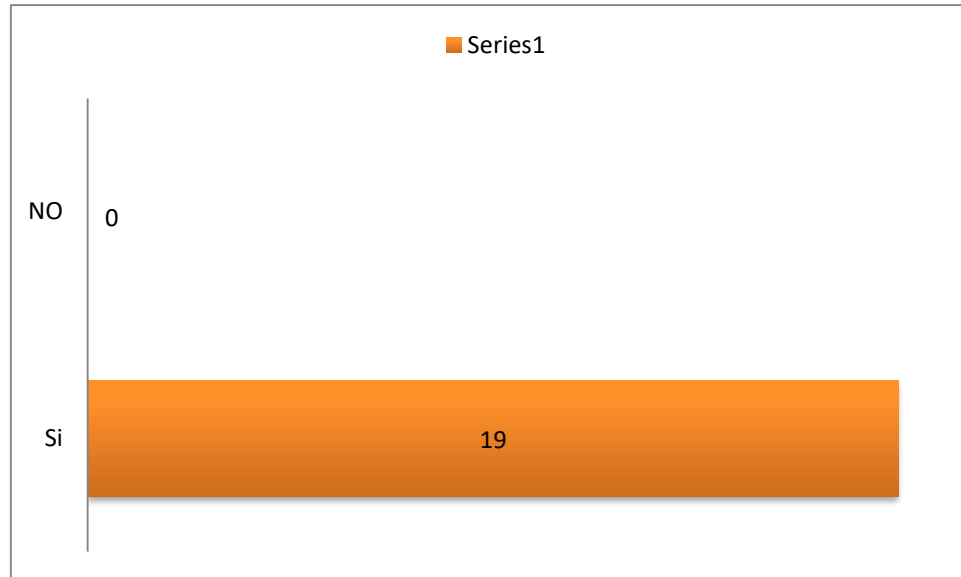
Fuente: Encuesta realizada el 21 de febrero del 2014.

Análisis.

En el gráfico N°6 se refleja la utilización que los clientes desean darle a los productos escogidos mediante preparaciones. Las preparaciones que tuvieron más aceptabilidad fueron; en la categoría de entradas: ceviches, creps y ensaladas, en la categoría de postres: el mouse, tortas y los mini cake, en la categoría de entremeses: los rollitos, las barquetas, y los canapés.

Gráfico N° 8

REALIZACIÓN DE SORBETES CON PRODUCTOS ECUATORIANOS PARA DESPUÉS DE UNA ENTRADA O ENTREMÉS.



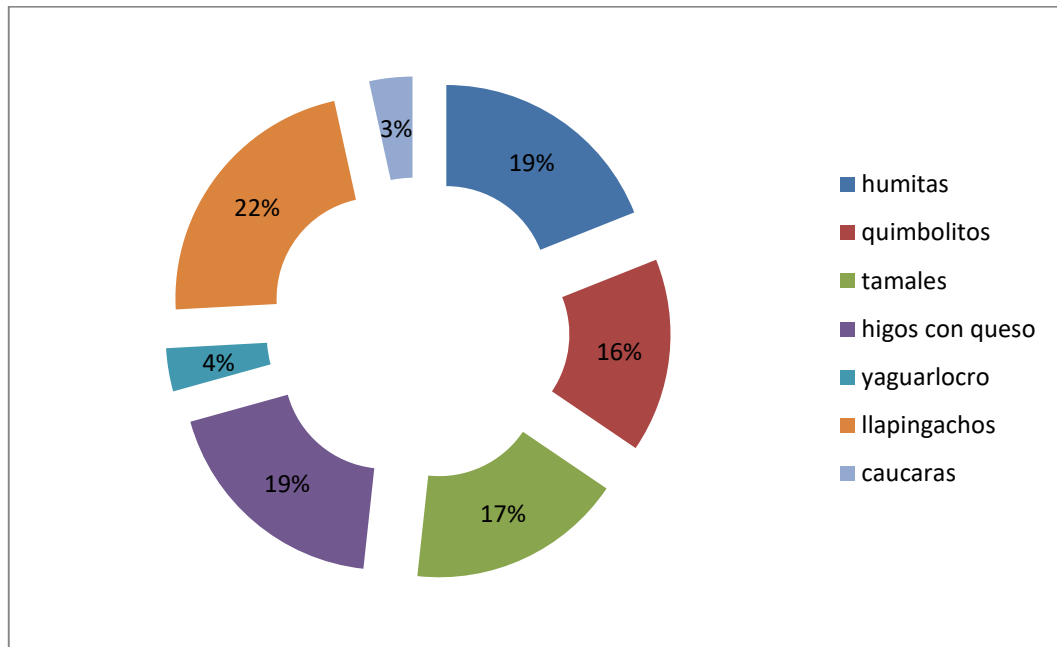
Fuente: Encuesta realizada el 21 de febrero del 2014.

Análisis.

Los sorbetes son muy tradicionales en eventos sociales y utilizados para limpiar el paladar entre dos platos y poder apreciar la delicadeza en cada uno. El 100% de las personas estuvo de acuerdo en que se realicen sorbetes con productos ecuatorianos, para servirse después de una entrada o entremés. Esto también es un resultado positivo ya que se podrán implementar bebidas.

Gráfico N° 9

IMPLEMENTACIÓN DE RECETAS TÍPICAS EXISTENTES DE LA REGIÓN SIERRA.



Fuente: Encuesta realizada el 21 de febrero del 2014.

Análisis.

En el Gráfico N° 8 se refleja la opinión de los clientes en cuanto a implementar recetas típicas existentes en un menú, a lo cual las que tuvieron una mayor aceptabilidad fueron: las humitas, los quimbolitos, los tamales, los higos con queso y los llapingachos. Los cuales se implementarán en sus categorías respectivas como: entradas, entremeses y postres.

Gráfico N° 10

ALTERNATIVAS PARA IMPLEMENTAR EN UN MENÚ

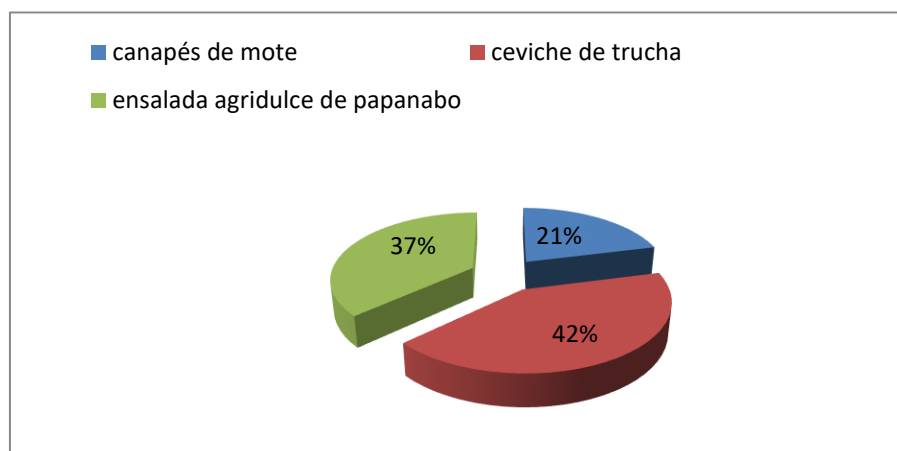
MENÚ
Torneado de pollo en salsa de vino y nueces.
(Pechuga rellena con jamón en salsa aromatizada con vino.)
Pastel de cerdo y tocino en salsa de vino y champiñones.
(Rebanada de carne molida de cerdo con tocino en salsa.)
Arroz al curry.
(Arroz amarillo)
Papa pera.
(Puré de papa con apanadura en forma de pera.)
Buque de vegetales.
(Vainita, brócoli, zanahoria en vinagreta de mostaza.)

ALTERNATIVAS					
Entradas		Bebida		Postre	
canapés de mote		sorbete de mora y naranjilla		mouse de zapallo	
ceviche de trucha		sorbete de chicha de jora		creps de dulce de zambo	
ensalada agridulce de papanabo		sorbete de horchata lojana		cake de chocolate y quinua	

Fuente: Encuesta realizada el 21 de febrero del 2014.

Gráfico N° 11

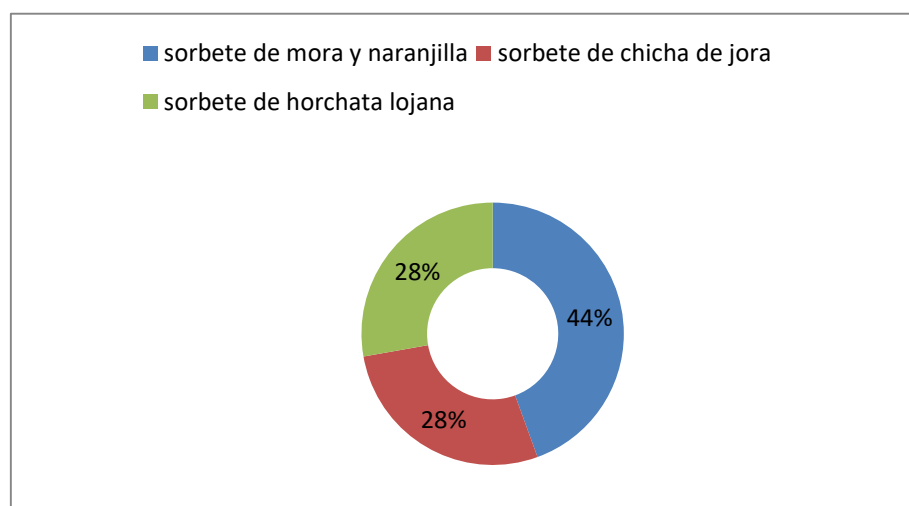
ENTRADA



Fuente: Encuesta realizada el 21 de febrero del 2014.

Gráfico N° 12

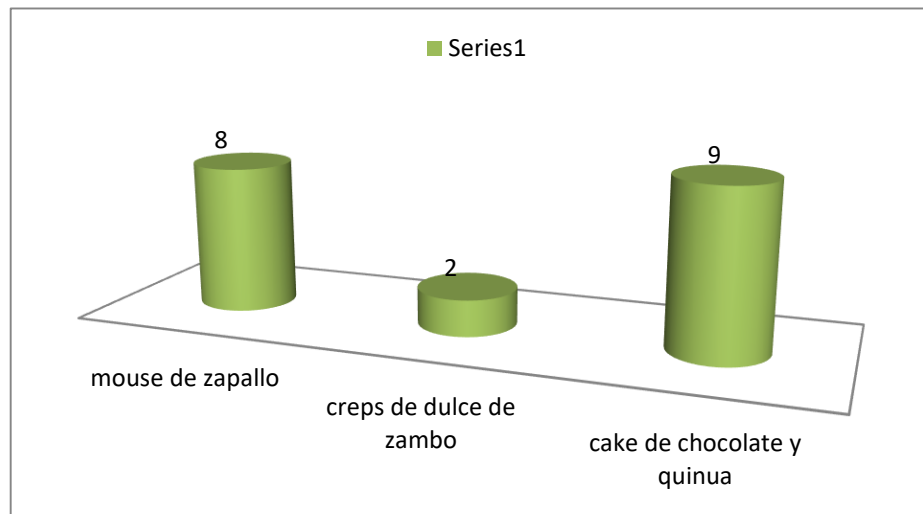
BEBIDA.



Fuente: Encuesta realizada el 21 de febrero del 2014.

Gráfico N° 13

POSTRE.



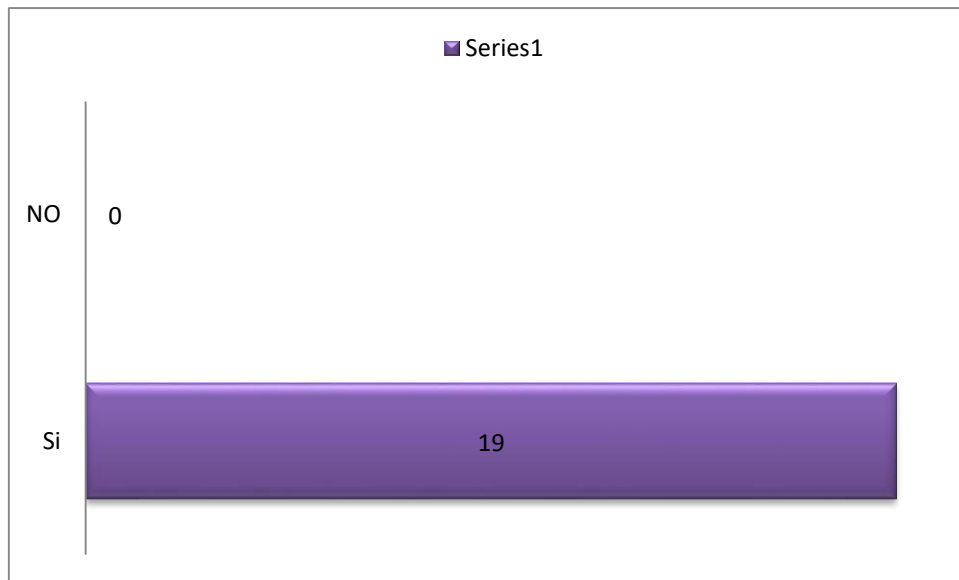
Fuente: Encuesta realizada el 21 de febrero del 2014.

Análisis.

Como podemos ver en los gráficos del 10 al 13, las personas pudieron armar su propio menú con recetas ecuatorianas, de lo cual en las entradas la mayoría escogió un ceviche de trucha, la razón o el por qué fue explicado; de que la trucha acompañaría bien el plato principal de pollo, en la bebida la mayor parte escogió el sorbete de mora y naranjilla; la razón fue de que era una bebida refrescante y cítrica lo cual era necesario para quitar el sabor de la entrada, y en el postre la mayoría escogió el cake de chocolate y quinua; la razón fue de que era una receta no repetitiva y también deliciosa. De esta manera se conoce de mejor la forma en como desean los clientes que se formen sus menús.

Gráfico N° 14

1. REEMPLAZO DE UNA ENTRADA O POSTRE EXTRANJERO POR UNO NACIONAL.



Fuente: Encuesta realizada el 21 de febrero del 2014.

Análisis.

En estos últimos años se ha hecho muy común el consumo de comidas extranjeras reemplazando nuestra cocina tradicional en esta ocasión las 19 personas encuestadas dijeron que sí, al reemplazo de una preparación extranjera a una nacional y de esa manera se demuestra el respaldo que le dan los clientes a la cocina ecuatoriana. Esto es algo bueno ya que de esa forma se seguirá rescatando nuestra cocina tradicional.

B. Análisis de la Entrevista Dirigida al Lic. Ramiro Estévez Propietario del Servicio de Catering Hispano Buffet de la Ciudad de Riobamba.

Cuadro N°7

Tema: Códigos de las preguntas.

Pregunta	Código
Formación profesional del propietario.	a
¿Cuál fue el año de creación del establecimiento?	b
¿Cómo se inició el establecimiento?	c
¿Cómo cambiaría la forma de pensar de las personas esta propuesta gastronómica?	d
¿Qué opina de implementar comida típica ancestral de la Región Sierra en un servicio de Buffet?	e
¿Cuál es su compromiso con la sociedad?	f

Elaborado por: Miguel Ángel Lasluisa **Año:** 2014

- a.** Mi formación profesional inició en el año 2010, como chef profesional en un centro de capacitación y en el año 2011 obtuve el título de Licenciado. en Gestión Gastronómica en la ESPOCH. Mi experiencia en el servicio de banquetes y buffet desde hace 12 años, en el que se pudo obtener la capacitación necesaria para obtener un negocio propio basado en el Catering y eventos.

Análisis.

El propietario del Catering Hispano Buffet es una persona con una amplia formación académica y experiencia necesaria en el servicio de Catering, Banquetes, Eventos, etc.; sin contar que no se mencionó que es docente de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, y de la escuela de Gastronomía e imparte sus conocimientos en las asignaturas de Cocina Ecuatoriana y Cocina institucional y de Banquetes.

- b.** Hispano Buffet fue creado en el año 2009 y desde ahí ha venido brindando un servicio de calidad a los clientes.

Análisis.

El análisis que se puede realizar es breve ya que se menciona solamente el año en que fue creado el establecimiento que fue en el año 2009.

- c.** Se inició a partir de un evento para compañeros, de este evento salieron más eventos y empezamos a realizar menús y ofertar para promocionar eventos sociales y familiares, luego decidimos en parte ponerle el nombre pensado en que una de las gastronomías más llamativas era la hispana y decidimos combinar el nombre hispano con buffet obteniendo como resultado el nombre del establecimiento.

Análisis.

El inicio del establecimiento Catering Hispano Buffet es interesante ya que muestra como en realidad se fueron dando poco a poco las cosas desde un evento realizado entre compañeros de clase, ahora forma parte de una reconocida trayectoria que lo hace uno de los mejores establecimientos de catering y eventos de la ciudad de Riobamba.

- d.** Se podría cambiar la forma de pensar de las personas, fomentando y capacitando, la nueva alimentación en un medio de degustación y mallas publicitarias para que puedan verificar que la comida ancestral, pueda dar un mismo o mejor resultado, en el consumo de las personas y esta comida traspase las fronteras y pueda ser consumida no solo en plazas y mercados, sino también de una forma estilizada en un evento social.

Análisis.

La forma de pensar de las personas puede cambiar con esta transformación de la comida típica nacional, y es interesante pensar en que pueda traspasar las fronteras nuestra cocina y pueda estar entre las mejores del mundo, ya que es verdad que nuestra cocina se ha quedado estancada con el pasar de los años.

- e.** La implementación de la comida ancestral tiene un alto índice en la gastronomía ecuatoriana y como no implementarla en un tipo de servicio que va a llamar la atención de los consumidores por el motivo de que se está

rescatando el hábitad gastronómico ecuatoriano. Y ya no solo se pueda consumir esta comida en temporada, en fiestas sino también en cualquier evento, combinando la gastronomía ecuatoriana ancestral con la gastronomía gourmet.

Análisis.

El concepto que tenemos cada uno en cuanto a la cocina ancestral siempre va a ir variando pero es importante de que poco a poco vayamos creando una cultura que rescate nuestros orígenes mediante nuestra cocina; en eso es muy importante que docentes como el Lic. Ramiro Estévez tenga un concepto amplio y positivo de la recuperación de la cocina tradicional del Ecuador.

- f. Los que componemos la empresa de servicios de alimentación, ofertaremos el consumo de productos nativos, para que el nuevo hábitad gastronómico sea el dar uso a los platos ancestrales como prioridad, para el compromiso social o familiar que tengan los consumidores.

Análisis.

El compromiso social de todos los que estamos inmiscuidos en el ámbito gastronómico es el de velar por el crecimiento de la gastronomía de nuestro país y en este caso para que el nuevo hábitad gastronómico sea nuestra prioridad.

C. Análisis general.

De acuerdo a los instrumentos aplicados como: la encuesta a clientes específicos del servicio de Catering “Hispano Buffet’s”, y la entrevista al propietario del establecimiento se pudo determinar con claridad la opinión de la gente en cuanto a sus preferencias alimentarias, y la utilización de los productos de la Sierra en nuevas preparaciones y en recetas típicas ya existentes.

Se pudo conocer la aceptabilidad que tuvieron los clientes en cuanto a la recuperación de la cocina típica ancestral de la Sierra, y esto remarca como buena señal para nuestra cocina, que está en un proceso de transformación. Además de que se puedan elaborar menús con alternativas culinarias, propias de la gastronomía de nuestro país, para distintos encuentros sociales y corporativos.

De igual manera el conocer la honestidad con la que se maneja diariamente el servicio de Catering “Hispano Buffet” y su compromiso con la sociedad, muestra de que está completamente capacitado para aplicar esta propuesta, e implementar alternativas como: entradas, entremeses, postres y bebidas con productos naturales típicos de la Región Sierra dentro de sus menús y seguir brindando un servicio de calidad, como lo ha venido haciendo desde años atrás con todos sus clientes.

D. Presentación de la propuesta.

1. Tema.

Propuesta gastronómica con la implementación de comida típica ancestral de la región Sierra en el servicio de catering “Hispano Buffet´s”, de la ciudad de Riobamba 2013.

2. Datos informativos.

El presente trabajo se realizó en el país de Ecuador en la provincia de Chimborazo ubicada en el centro geográfico del país, en la cordillera de los Andes, en la ciudad de Riobamba, en la parroquia Maldonado en las calles Puruhá 32-60 y Chimborazo, en el servicio de Catering “Hispano Buffet” y de igual manera se hizo una recolección de platos típicos ancestrales más representativos que se las realizó en las 12 provincias de la Sierra ecuatoriana.

Actualmente en el servicio de catering “Hispano Buffet´s”, el propietario es el Lic. Ramiro Estévez, y esta empresa brinda un honesto servicio a la sociedad basada en los mejores valores y técnicas culinarias.

3. Antecedentes de la propuesta.

La problemática empezó en años anteriores en nuestro país con la invasión de tendencias consumista extranjeras en lo que se refiere a nuestra alimentación, que poco a poco fueron sustituyendo nuestra comida tradicional y ancestral.

La poca utilización más no la desaparición de nuestros alimentos típicos de la Región Sierra, fue un punto a ser tomado en cuenta, de igual manera el poco avance y transformación que ha venido teniendo nuestra cocina con el pasar de los años también fue un punto a tomar en cuenta, la estructuración de un anteproyecto permitió diseñar las ideas principales para la realización de una propuesta, en la que se puedan utilizar los productos típicos de la serranía ecuatoriana, y estos transformarlos en recetas con una mejor estética y técnicas culinarias aplicadas que puedan ser implementados en un servicio de catering y buffet como parte de un menú, que pueda ser aplicado como alternativas en cualquier evento social o encuentro corporativo.

La adquisición de los productos no tiene mayor complicación ya que se pueden encontrar con frecuencia en los mercados de la ciudad de Riobamba a precios convenientes.

4. Justificación.

La creación de esta propuesta gastronómica se realizó mediante la obtención de datos por medio de encuestas realizadas a clientes de del servicio de Catering “Hispano Buffet’s” de la ciudad de Riobamba, y de igual manera al propietario del establecimiento, lo cual permitió determinar los alimentos que tuvieron más aceptación, y la utilización de estos mediante preparaciones sugeridas por los propios clientes.

Una vez ya conocido las preferencias alimentarias que tienen los clientes del establecimiento, se elaboró un recetario con preparaciones innovadoras y platos típicos existentes de la gastronomía típica ancestral de la región Sierra.

De igual manera se elaboró una carta de menús sugeridos con preparaciones sacadas del recetario ya mencionado, como alternativas para diferentes eventos sociales.

Por otra parte esta propuesta contribuye a un desarrollo sustentable de nuestro patrimonio alimentario, y también a reducir la invasión de tendencias extranjeras de alimentación que desde varios años en nuestro país nos ha encaminado a un consumo globalizado de ciertas preparaciones, de igual manera al desarrollo de nuestra comida tradicional y al consumo de la misma.

5. Objetivos.

OBJETIVO GENERAL.

- Implementar comida típica ancestral de la Sierra en el servicio de catering y eventos “Hispano Buffet’s”.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

- Identificar los alimentos típicos de la región Sierra preferidos por los clientes del establecimiento.

- Identificar las preferencias alimentarias de los clientes en cuanto a preparaciones.
- Elaborar un recetario y una carta de menús sugeridos, que sea implementada como alternativas gastronómicas para el establecimiento “Hispano Buffet´s”.

6. Diseño de la propuesta.

- a. La propuesta gastronómica se encuentra elaborada mediante una carta de menús sugeridos, la cual se encuentra a continuación y un recetario en el cual se detalla cada preparación (ver anexo 3).

MENÚS SUGERIDOS.

MENÚ 1

Entrada

- **Ceviche de trucha.**

(Encurtido con filete de trucha en cuadritos y limón)

Sorbete

- **Sorbete de ciruela.**

(Zumo de ciruela endulzada y con hielo)

Fuerte.

- **Torneado de pollo en salsa de almendras.**
(Pechuga rellena con jamón.)
- **Pastel mexicano en salsa de champiñones.**
(Rebanada de carne molida al horno.)
- **Arroz español.**
(Arroz con pasta de tomate, pimiento rojo, verde tocino.)
- **Papa al perejil.**
(Papa troceada y salteada en mantequilla y perejil.)
- **Buque de vegetales.**
(Vainita, brócoli, zanahoria en vinagreta de mostaza.)

Postre.

- **Tiramisú.**

(Bizcotelas bañadas con amaretto, crema, chocolate y café)

MENÚ 2.

Entrada.

- **Creps con queso gouda y tomates secos.**

(Tortilla de harina integral rellena con tomates y queso gouda.)

Sorbete.

- **Sorbete de horchata lojana**

(Infusión de 18 hierbas con un toque de limón y hielo.)

Fuerte

- **Escalopas de pollo en salsa de romero.**

(Pechuga a la plancha en salsa romero.)

- **Filet miñón en salsa de porto-bellos.**

(Corte del lomo envuelto de tocino)

- **Arroz primavera.**

(Arroz amarillo con pimienta roja y verde)

- **Papa al horno**

(Bolita de puré de papa, rellena de queso y dorada al horno.)

- **Ensalada rusa.**

(Arveja, choclo, zanahoria, vainita y mayonesa.)

Postre.

- **Cup cake de café.**

(Crema, cake de vainilla bañado de esencia de café.)

MENÚ 3.

Entrada.

- **Ensalada de alcachofas y atún.**

(Alcachofas cocinadas y atún.)

Sorbete.

- **Sorbete de naranja y mandarina.**

(Zum de naranja y mandarina con hielo.)

Fuerte.

- **Medallón de Pollo en salsa mornay.**

(Pechuga rellena con jamón y espinaca en salsa blanca.)

- **Lomo a la pimienta.**

- (Rebanada de lomo al horno en salsa a la pimienta)

- **Arroz a la tocineta.**

(Arroz con tocino cortado en jardineras.)

- **Papa croqueta.**

(Papa cubierta de apanadura.)

- **Ensalada Waldof.**

(Choclo, piña, tallos de apio macerados en mostaza y mayonesa.)

Postre.

- **Mouse de zapallo.**

(Crema batida con puré de zapallo y gelatina.)

MENÚ 4.

Entrada.

- **Coctel de camarones**
(Camarones cocidos en salsa golf)

Sorbete.

- **Sorbete de pájaro azul y maracuyá**
(Zumo de maracuyá endulzado, licor pájaro azul, curacao azul y hielo)

Fuerte.

- **Pollo Cumberland en salsa champiñones.**
(Envoltura de pechuga cubierta de tocino en salsa de vino.)
- **Lomo de cerdo ahumado en salsa hawaiana.**
(Corte del lomo al horno en salsa de frutas.)
- **Arroz florentín.**
(Arroz verde.)
- **Pastel de papa al horno**
(Puré de papa dorada al horno.)
- **Ensalada hispana.**
(Tornillos de fideo, queso y mortadela en jardineras y mayonesa.)

Postre.

- **Bavarois de chocolate.**
(Crema con chocolate, huevos batidos y gelatina)

MENÚ 5.

Entrada.

- **Pimientos rellenos con salmón.**
(Pimientos en salsa blanca con slice de salmón)

Sorbete.

- **Sorbete de frutas centrales (mora y naranjilla).**
(Zummo de mora y naranjilla endulzada y hielo)

Fuerte.

- **Escalopas de pollo en salsa de maracuyá lampreada.**
(Pechuga a la plancha en salsa sal y dulce.)
- **Lomo a la plancha en salsa de vino tinto.**
(Corte del lomo a la plancha.)
- **Arroz a las finas hierbas.**
(Arroz verde con todo tipo de hierbas.)
- **Soufflé de papa.**
(Puré de papa en forma de estrella al horno.)
- **Ensalada waldroff.**
(Choclo, manzana en jardinera, uvas y aderezo de mostaza y crema de leche.)

Postre.

- **Pie de manzana**
(Masa con crema pastelera y gajos de manzana remojadas en coñac.)

MENÚ 6.

Entrada.

- **Creps de cangrejo**

(Tortilla de harina integral con vegetales salteados y carne de cangrejo)

Sorbete.

- **Sorbete de durazno.**

(Esencia de durazno, cuadritos de durazno y hielo)

Fuerte.

- **Cordón Blue.**

(Pechuga de pollo en apanadura inglesa rellena de jamón y queso.)

- **Lomo en salsa de chantarelas.**

(Corte de lomo al horno en salsa de hongos secos.)

- **Arroz fiesta.**

(Arroz amarillo con pimiento rojo, verde y pasas.)

- **Papa al oreganito**

(Papa troceada en orégano.)

- **Ensalada verde.**

(Arveja, vainita, brócoli y vinagreta.)

Postre

- **Muffins de quimbolito.**

(Masa de harina de maíz al horno, en culis de mora.)

MENÚ 7.

Entrada

- **Deditos de corvina**

(Corvina con apanadura)

Sorbete.

- **Sorbete de Fresa y mora.**

(Zumo de fresa y mora endulzada y hielo.)

Fuerte.

- **Torneado de pollo en salsa de vino y nueces.**
(Pechuga rellena con jamón en salsa aromatizada con vino.)
- **Pastel de cerdo y tocino en salsa de vino y champiñones.**
(Rebanada de carne molida de cerdo con tocino en salsa.)
- **Arroz al curry.**
(Arroz amarillo)
- **Papa pera.**
(Puré de papa con apanadura en forma de pera.)
- **Buque de vegetales.**
(Vainita, brócoli, zanahoria en vinagreta de mostaza.)

Postre.

- **Budín de quinua.**

(Quinua macerada con ron, crema, harina de maíz y pasas)

MENÚ 8.

Entrada.

- **Caneloni de mote sucio**

(Mote sucio con masa de harina integral)

Sorbete.

- **Sorbete de tea y limón.**

(Zummo de limón, tea endulzada y hielo)

Fuerte.

- **Envoltino de Pollo en salsa de jengibre y almendras.**

(Pechuga envuelta de jamón en salsa.)

- **Lomo de Cerdo ahumado en salsa de ciruelas lampreada.**

(Corte de lomo de cerdo en salsa sal y dulce.)

- **Arroz a la coca cola y pasas.**

(Arroz semi dulce con pasas.)

- **Papa a la crema**

(Papa en slice con salsa bechamel y queso gratinado en el horno.)

- **Ensalada blanca.**

(Coliflor, manzana, choclo, nueces y mayonesa.)

Postre.

- **Mouse de maracuyá.**

(Zummo de maracuyá, crema y gelatina.)

VII. CONCLUSIONES.

En el estudio realizado se pudo concluir que:

- La recopilación de platos típicos de toda la región Sierra, pudo contribuir a la creación de nuevos menús y el mejoramiento de recetas existentes, además contribuyó a conocer las costumbres y tradiciones de cada ciudad, y cómo influye esto en la alimentación personal.
- De la propuesta gastronómica con la implementación de comida típica ancestral de la región Sierra en el servicio de catering y eventos, “Hispano Buffet’s” se pudo concluir que: la ciudad de Riobamba es una ciudad accesible donde se puede aplicar la propuesta, ya que cuenta con suficientes lugares donde se pueden adquirir los productos y materiales necesarios.
- Se pudo concluir que de acuerdo al criterio que tuvieron los clientes del establecimiento, se pueden conocer sus preferencias alimentarias y como desean que se implementen las diferentes alternativas en los menús.
- Del recetario aplicado al servicio de catering “Hispano Buffet’s” se pudo concluir que es una buena alternativa, para que los clientes puedan armar sus menús y escoger las diferentes alternativas ofrecidas.

VIII. RECOMENDACIONES.

Durante la investigación se obtuvo con facilidad a los datos requeridos, para nuevas investigaciones se podría recomendar los siguientes parámetros:

- Investigar platos antropológicos de cada ciudad según sus tradiciones y fiestas que demarca un gran significado en cada uno de ellos.
- Centrarse específicamente en una provincia o tener como referencia unas 3 o 4 ciudades para el estudio, de esa manera se hará más fácil el estudio, recopilación y análisis de resultados.
- Analizar específicamente un producto en particular de la Sierra y elaborar, varias alternativas gastronómicas con el mismo.
- Realizar programas o conferencias en varias ciudades dándoles a conocer el valor nutricional de cada producto, y enseñarles a realizar distintas preparaciones gastronómicas con los mismos y de esa manera fomentar el consumo de los productos típicos ecuatorianos.

IX. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

1. **Alacreu Ginés, J.** Gestión de Banquetes. Madrid: Síntesis. 2003.
2. **Bertrán , M. Arroyo, P.** Antropología y nutrición. México: Fundación Mexicana para la salud. (2006).
3. **Borda, C.** II Congreso de Antropología y Arqueología. Reflexiones generales sobre el peritaje antropológico. Quito: Abya Ayala. 2007
4. **Castillo, H.** Técnicas de cocina y repostería aplicadas al servicio de buffet . Managua. 2008
5. **Fernández Armesto, F.** Historia de la comida. Barcelona. Tusquets Editores. 2001.
6. **Gallardo, C.** Ecuador Culinario. Quito: Ediecuatorial. 2012
7. **Kinton, R. Cesarini, V. Foskett, D.** Teoría del Catering. Londres: Hodder and Stoughton limited. 1995
8. **ANTROPOLOGÍA ALIMENTARIA**
<http://www.taringa.net/>
2013-09-12
9. **Lexus.** Buffet. Barcelona: Lexus editores. 2006
10. **Muñoz, J.** Cocina Latinoamericana . Quito: Promoselec. 2003

11. Pazos Barrera, J. Cocinas Regionales Andinas. Quito: Corporación Editora Nacional. 2010

12. Sevilla Larrea, C. II congreso Ecuatoriano de Antropología y Arqueología . La memoria desde el fogón espacios y prácticas culinarias como texto y objeto de estudio histórico. Quito : Abya Ayala. 2007

X. ANEXOS.

ANEXO 1: ENCUESTA.



Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Facultad de Salud Pública.

Escuela de Gastronomía.

Encuesta para clientes del servicio de Catering Hispano Buffet's de la ciudad de Riobamba.

El objetivo de esta encuesta es determinar la aceptabilidad que tenga el cliente en cuanto a implementar productos naturales típicos de la Región Sierra, para eventos como nuevas alternativas en recetas de la gastronomía típica ancestral de la Región Sierra y poder implementarlas en menús como :entradas, entremeses, postres y bebidas.

Instrucciones:

1. Lea detenidamente cada pregunta.
2. Marque con una X la respuesta seleccionada en caso de ser de opción múltiple, o sino escriba en caso de ser de criterio personal.
3. Llenar con esfero.

Nombre.....

Fecha.....

1. Indique en que rango de edad está y cuál es su ocupación.

De 15-20 años	
De 21-30 años	
De 31-40 años	
40 en adelante	

Estudiante	
Empresario	
Trabajador público	
Jubilado	
Otros	

2. ¿Con que frecuencia consume alimentos típicos la Sierra?

Siempre	
Casi siempre	
A veces	
Muy poco	
Nunca	

3. Cree usted que en el servicio de catering y eventos “Hispano Buffet’s” tenga aceptación la utilización de productos ancestrales de la Sierra como: papas, mellocos, ocas, mashuas, quinua, ataco, etc.

Si		No	
----	--	----	--

4. Indique en la siguiente lista, que productos de la Sierra le agradan más.

Categoría	Productos	X
Tubérculos	papas	
	zanahoria blanca	
	ocas	
	mashuas	
	melloco	
	papanabo	
	rábanos	
Carnes	res	
	trucha	
	cuy	
	cerdo	
	pollo	
	cordero	
Granos y cereales	maíz	
	mote	
	frejol	
	cebada	
	quinua	
frutos	mora	
	naranjilla	
	higos	
	naranja	
	manzana	
	zapallo	

5. Marque que preparaciones le gustaría que se realicen:

Entradas	ceviches	
	creps	
	ensaladas	
	panqueques	
	quiché	
Postres	bavarois	
	compotas	
	mouse	
	tortas	
	mini cake	
	brazos	
Entremeses	canapés	
	paté	
	rollitos	
	carpaccios	
	barquetas	

6. ¿Le gustaría que se realicen sorbetes para servirse después de una entrada de mariscos o entremeses, con productos ecuatorianos?

Si		No	
----	--	----	--

7. ¿Está de acuerdo que se implementen recetas típicas existentes de la sierra en como parte de un menú? Indique cuales.

Recetas	
humitas	
quimbolitos	
tamales	
higos con queso	
yaguarlocro	
llapingachos	
caucaras	

8. ¿Dentro de este menú; usted que entrada, que postre y que bebida escogería y por qué?

Torneado de pollo en salsa de vino y nueces.
(Pechuga rellena con jamón en salsa aromatizada con vino.)
Pastel de cerdo y tocino en salsa de vino y champiñones.
(Rebanada de carne molida de cerdo con tocino en salsa.)
Arroz al curry.
(Arroz amarillo)
Papa pera.
(Puré de papa con apanadura en forma de pera.)
Buque de vegetales.
(Vainita, brócoli, zanahoria en vinagreta de mostaza.)

Entradas		Bebida		Postre	
canapés de mote		sorbete de mora y naranjilla		mouse de zapallo	
ceviche de trucha		sorbete de chicha de jora		creps de dulce de zambo	
ensalada agridulce de papanabo		sorbete de horchata lojana		cake de chocolate y quinua	

¿Porque?.....

9. ¿Reemplazaría usted una entrada o postre extranjero por uno nacional?

Si		No	
----	--	----	--

ANEXO 2: CARTERA DE CLIENTES.

Cartera de clientes					
N°	Nombres	Apellidos	Mes en el que acudió	Dirección	Teléfono
1	Edwin	Aricia	septiembre	Kía motors	098-8128132
2	Jonatán	Tapia	septiembre	Fébres Cordero y Juan de Velasco	2606-409
3	Ana Lucía	Gonzáles	septiembre	Pichincha y Chile	099-8517814
4	Marco	Cárdenas	septiembre	Ciudadela el farol	098-4949995
5	Carlos	Tierra	septiembre	Chambo	099-2351134
6	Marco	Narváez	septiembre	La providencia	099-2565505
7	Rosario	Granja	septiembre	España y Olmedo	099-9067402
8	Fabián	Velesaca	septiembre	Autobamba	098-3029064
9	Susana	Bautista	septiembre	García Moreno y Guayaquil	099-8963518
10	Elsa	Cepeda Orozco	octubre	veloz y uruguay	2978-487
11	Johana	Burgos	octubre	Eplicachima y Rey Cacha	099-1234512
12	Douglas	Freire	octubre	Condominios Chimborazo	098-6513410
13	María Teresa	Larrea	octubre	Macají	099-2341890
14	Fabián	Chávez	octubre	Av. Atahulapa y portoviejo	099-8536217
15	Lenin	Ricaurte	octubre	La estación	098-7948474
16	Rocío	Erazo	octubre	Veloz y Colón	099-2932270
17	Jorge	Chávez	octubre	Argentinos y Juan de velasco	099-2376489
18	Martha	Moreano	octubre	Autobamba	2987-660
19	Víctor	Castelo	octubre	Cordovez y Tarqui	099-2348190
20	Geovanny	Puebla	octubre	Esmeraldas y García moreno	099-2388383
21	Víctor Hugo	Logroño	noviembre	Los Pinos	098-4196140
22	Marco	Cava	noviembre	Ciudadela Cemento Chimborazo	099-3068362
23	Lucas	Gallardo	noviembre	Espoch	0988-877484
24	Cecilia	Barreno	noviembre	Nueva York y García Moreno	098-1234211
25	Roonie	Tapia	noviembre	Dávalos y Barsil	2606-409
26	Mauro	Merchán	noviembre	La paz	097-2348489
27	Alicia	Navarrete	noviembre	Ayacucho y Carabobo	097-0083736
28	Patricio	Cabrera	noviembre	Ciudadela Juan Montalvo	097-9394748
29	Fernanda	Torres	noviembre	Coop. Manuelita Saenz	098-8364111

30	Juan Carlos	Garay	noviembre	Vía a San Andrés	098-7363342
31	Martha	Asqui	diciembre	Une de Colta, av. Del maestro	096-9669397
32	Gloria	Chávez	diciembre	Portoviejo y Atahualpa	099-8532217
33	Carlos	Tierra	diciembre	Chambo	099-2351134
34	Anita	Cabrera	diciembre	Vía a Guano	0984-828282
35	Gabriela	Cabrera	diciembre	Circunvalación vía al cementerio	092-3456434
36	Daniel	Martínez	diciembre	Las palmeras y junín	094-9303838
37	Alberto	Pazmiño	diciembre	Primera Const. Y Puruahá	2983-929
38	Miguel	Romero	diciembre	Lavadora "Oro car"	2967-933
39	Víctor	Caiza	diciembre	Salida Guano	098-5886999
40	Alexis	Méndez	diciembre	Guano	099-2345922
41	Pablo	Damián	diciembre	Barón de Carondelet y Espejo	099-2342189
42	Gladys	Obregón	diciembre	Tarqui y José de orozco	0987-534525
43	Lucila	Basantés	diciembre	Bolivia y Colombia	0987-987645
44	Paulina	Guacho	diciembre	Larrea y Guayaquil	2945-898
45	Víctor	Castelo	diciembre	Macají	2998-121
46	Jenny	Prado	diciembre	Rocafuerte y Olmedo	09gg2-3323242
47	Paola	Játiva	diciembre	Junín y 5 de Julio	098-2423422
48	Euclides	Bonifaz	diciembre	Juan Montalvo y Veloz	099-3683768
49	Inés	Gómez	diciembre	Ayacucho y Mayor Ruiz	099-3455932
50	Patricio	Rojas	diciembre	José de Orozco y Brasil	099-2834577
51	Patricia	Logroño	diciembre	Azuay y Napo	098-8948494
52	Juan Carlos	García	diciembre	Ed. Ciencias Políticas	098-4696706
53	Andrea	López	diciembre	Tarqui y Juan Bernardo León	098-7100606
54	Javier	Mora	diciembre	Pucará	098-7306324
55	Mariana	Yerovi	diciembre	Medalla milagrosa	098-2384881
56	Francisco	Cedeño	diciembre	Banalcázar y Primera Const.	099-4340322
57	Patricia	Asqui	diciembre	Sede barrio la Loma	099-2772762
58	Nelly	Esparza	diciembre	La dolorosa	098-7833720
59	Sandra	Meza	diciembre	5 de junio y Carondelet	2960-872
60	Montserrat	Heredia	diciembre	Colón y Olmedo	2987-001
61	Helena	Hidalgo	diciembre	11 de noviembre y leonidas Gar.	099-2884341
62	Cristóbal	Erazo	diciembre	Panamericana Sur Km 2 1/2	098-0838754

63	Carlos	Veloz	diciembre	Esc. Simón Rodríguez	098-5512523
64	Elizabeth	Borja	diciembre	Lubricadora Oro card	098-4461431
65	Carmen	Tapia	diciembre	Sede san Alfonso	098-3949490
66	Karla	Tierra	diciembre	Morona y Gaspar de Villaroel	099-5395604
67	Joselyn	Balseca	diciembre	Los cipreses y los álamos	099-3847461
68	Carlos	Noriega	diciembre	La dolorosa	099-5667928
69	Ligia	Pinos	diciembre	Vía Guano	2967-002
70	Lupe	Carrasco	diciembre	Cia. Chibunga	099-9116419
71	Darío	Hidalgo	diciembre	San Pedro de las Abras	099-9869354
72	Julio	Cepeda	enero	12 de octubre y 14 de agosto	099-5658614
73	Antonieta	Andrade	enero	Boyacá entre Alavarado y Benalc.	098-4017997
74	Fanny	Andrade	enero	Uruguay y Dávalos	098-3305306
75	Sandra	Buenaño	enero	5 de Junio y Guayaquil	099-8868639
76	Beatriz	Mayorga	enero	Agip Gas	099-8388512
77	Álvaro	Viteri	enero	La estación	099-9917064
78	Facundo	mata	enero	Carabobo y Colombia	2966-688
79	Luis	Mata	enero	Venezuela y Quitumbe	2997-931
80	Amada	Rojas	enero	México y asunción	099-2749664
81	Vicente	Yumi	enero	Asociación de empleados	098-2579493
82	Ernesto	Orozco	enero	La prensa y las palmeras	097-1338110
83	Rebeca	Aricio	enero	Chimborazo y Juan Montalvo	098-8128132
84	Verónica	Balseca	enero	Autachi y Daniel León Borja	099-1837787
85	María	Quishpe	enero	Colón y Venezuela	099-2373826
86	Gladys	De Praslo	enero	Carabobo y Gaspar de villaroel	099-9464748
87	Cristian	Bravo	febrero	Cuba y Bernardo de León	099-3535557
88	Lida	de Martínez	febrero	Pichincha y Esmeraldas	2961-218
89	Jorge	Sánchez	febrero	Colombia y España	0984-987665
90	Jhan	Balseca	febrero	Condorazo y Milton Reyes	099-3566669
91	Ricardo	Ricaurte	febrero	La estación	099-6736393
92	Santiago	Zurita	febreo	Los Olivos	099-2348921

ANEXO 3: RECETARIO.