

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE

**CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN
TURÍSTICA Y HOTELERA**

**EVELYN CAROLINA ANDRADE SORIA
MARÍA ALEXANDRA TAPIA GARCÍA**

**DIRECTOR: ING. GEOVANY ACOSTA
CODIRECTOR: LIC. ISMAEL GUANOLUISA**



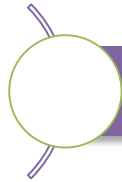


TEMA

“PROPUESTA DE UN PROCESO DE CADENA PRODUCTIVA PARA COMEDORES COMUNITARIOS DENTRO DE LOS COLECTIVOS QUE DESARROLLAN TURISMO LOCAL EN EL CANTÓN GUARANDA PROVINCIA DE BOLÍVAR”



OBJETIVOS



OBJETIVO GENERAL

Proponer la creación de una Cadena Productiva para comedores comunitarios dentro de los colectivos que desarrollan Turismo local en el cantón Guaranda Provincia de Bolívar.



OBJETIVOS

Desarrollar el marco teórico y conceptual que fundamente la investigación.

Realizar el diagnóstico de la situación actual del turismo comunitario en el cantón Guaranda.

Efectuar el análisis de mercado a los actores involucrados en el turismo comunitario del catón Guaranda

Proponer la cadena productiva para comedores comunitarios y su sociabilización en los colectivos que desarrollan turismo local en el catón Guaranda

Desarrollar las conclusiones y recomendaciones del proyecto



HIPOTESIS

La propuesta de procesos de una cadena productiva permitirá mejorar las condiciones económicas en los actores directos del comedor comunitario y tener la aceptación de los turistas

VARIABLES

Variable independiente

Cadena Productiva y Comedor Comunitario

Variable dependiente

Mejora las condiciones económicas y aceptación de los turistas.

CAPÍTULO I

FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA



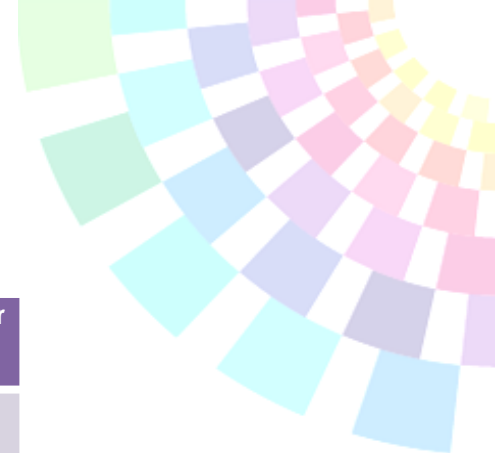


Capítulo I Fundamentación teórica



ASPECTOS QUE SE DESARROLLAN DENTRO DE CADENAS PRODUCTIVAS Y CADENAS DE VALOR

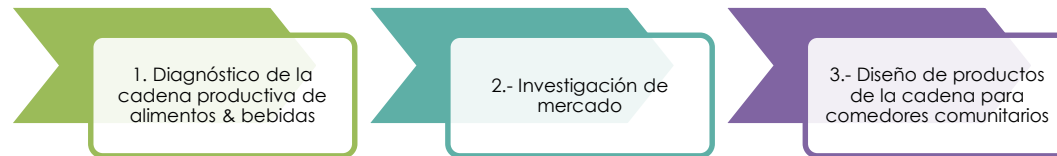
Aspectos	Cadena Productiva	Cadena de Valor
Estructura Organizativa	Actores independientes	Actores dependientes
Orientación	Liderado por la Oferta	Liderado por la demanda
Identificación de Mercado	Potencial de Mercado	Nichos y negocios concretos
Elemento Principal	Coste/Precio	Valor/calidad
Estrategia	Productos básicos	Productos Diferenciados
Relación entre actores	Formal	Formal
Visión de la Relación	Corto Plazo	Largo Plazo
Nivel de Confianza	Bajo/Medio	Alto
Flujo de Información	Escasa o Ninguna	Amplia





Metodología

Metodología de análisis con enfoque de cadena de valor

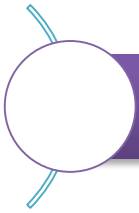


Fuente: Red de agroturismo MINTUR 2009

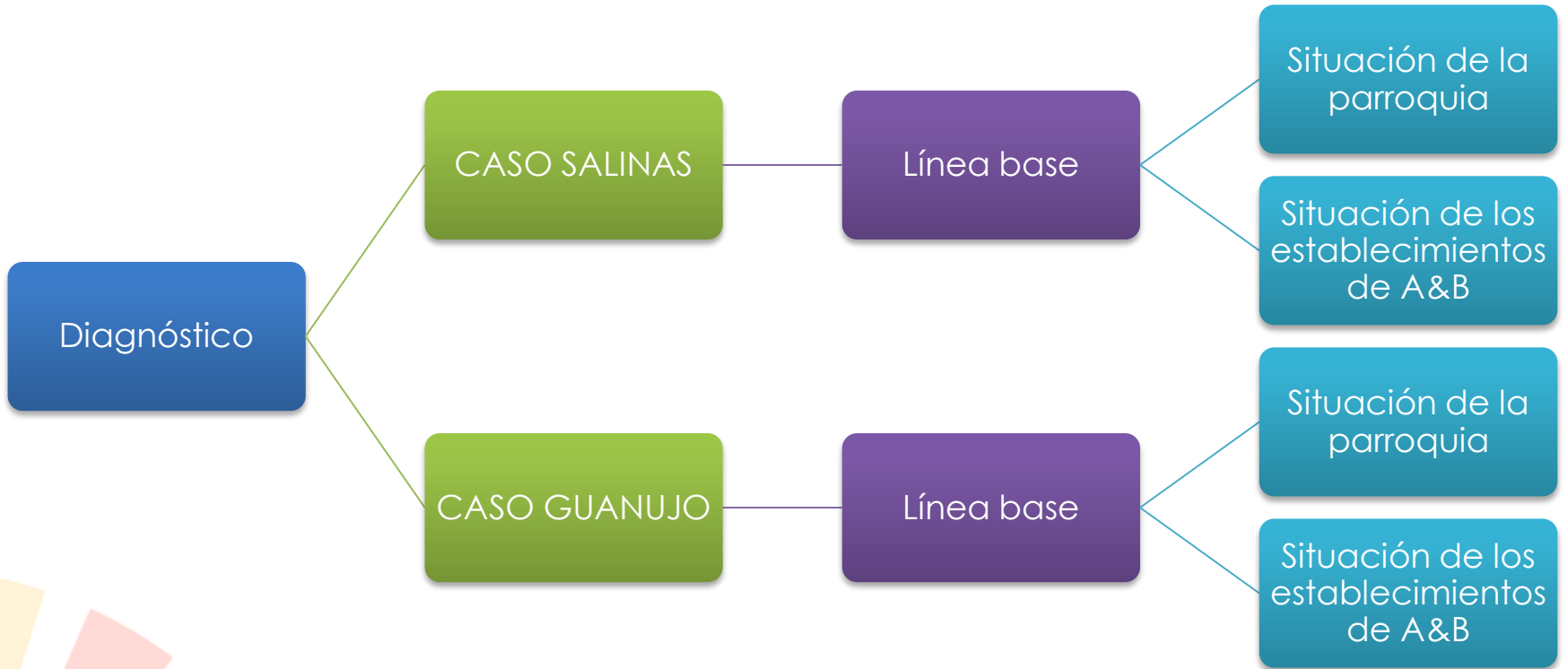
CAPÍTULO II

DIAGNOSTICO





LÍNEA BASE





ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS & BEBIDAS EN LA PARROQUIA SALINAS

Nombre	Tipo de Establecimiento	Tipo de Alimentación	Horario de atención
Ana María	Restaurante-Comedor	Tradicional, de casa	Mañana, tarde noche
El Callejón	Pizzería	Internacional	Noche
Cosa Nostra	Pizzería	Internacional	Noche
La Va-k	Pizzería	Internacional	Noche
Roxy Café	Cafetería	Rápida	Noche
Mama Miche	Delicatesen	Rápida	Noche
La Salinera	Restaurante-Comedor	Tradicional, de casa	Mañana, tarde noche
Guayamas Salina	Restaurante-Comedor	Tradicional, de casa	Mañana, tarde Noche
Mi tierra	Delicatesen	Rápida	Fines de semana

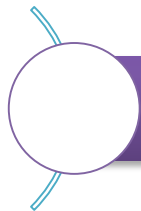
CHECK LIST ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS & BEBIDAS EN LA PARROQUIA SALINAS

CHECK LIST ESTABLECIMIENTOS DE A&B SALINAS

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO		ANA MARÍA	EL CALLEJÓN	COSA NOSTRA	LA VA-K	ROXY CAFÉ	MAMA MICHE	LA SALINERA	GUAYAMAS SALINA	MI TIER RA
parámetros a evaluar										
Tipo establecimiento	Restaurante-Comedor	x						x	x	
	Pizzería		x	x	x					
	Cafetería					x				
	Delicatesen						x			x
Tipo de Alimentación	Tradicional, de casa	x						x	x	
	Internacional		x	x	x					
	Rápida					x	x			x
Capacidad	10									x
	12		x						x	
	16	x						x		
	18			x			x			
	25				x	x				
Infraestructura	Excelente									
	Bueno		X	x	x	x	x			x
	Regular	x						x	x	
Imagen	Alto									
	medio		X	x	x	x	x			
	Bajo	x						x	x	x
Calidad del producto	Excelente		X		x	x				
	Bueno	x		x			x			
	Regular							x	x	x
Calidad del servicio	Excelente									
	Bueno	x	X	x	x	x	x			
	Regular							x	x	x
Variedad en oferta	Alto									
	Medio		X	x	x	x	x			
	Bajo	x						x	x	x

ORGANIGRAMA DEL CORPORACIÓN DEL GRUPO SALINAS

Grupo Salinas		
Organizaciones	Empresas Comunitarias	Productos
FUNORSAL	Embutidora	Jamón, Mortadela, Queso de chanco, Chuleta humada, Coppa cruda, Salchicha, Chorizo
	Centro de acopio	Se encarga de la venta de todos los productos que se realizan en las microempresas.
	Hilandería	Hilo de alpaca, hilo de oveja, hilo motita
FUNDACION FAMILIA SALESIANA	Fábrica de chocolates	La gama de chocolates incluye grageas, tabletas, presentaciones y bombones de sabores exóticos, como el pájaro azul (el licor típico de Bolívar), o la maracuyá (la fruta de la pasión). La gama de confites ha sido ampliada por turrone de miel de abeja, galletas de soya, y mermeladas entre otros, los que conservan los sabores naturales de las bayas y frutas de la zona.
	Fábrica de Aceites esenciales	Aceite de palo Santo y aceite de eucalipto
FUNDACIÓN GRUPO JUVENIL	Deshidratadora de hongos	Hongos y frutos deshidratados
	Operadora de Turismo	Se encarga de realizar paquetes turísticos dentro de las microempresas
	Hotel el Refugio	Presta el servicio de hospedaje y alimentación a los visitantes.
COOPERATIVA DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA EL SALINERITO "PRODUCCOOP"	Quesera	Dentro de las líneas de productos lácteos se encuentran: Quesos Frescos, Quesos Semi-maduros, Quesos Maduros, Mantequilla y Yogurt.
CENTRO ARTESANAL DE MUJERES "TEXSAL"	Taller de tejidos Texal	Suéteres, Ponchos, Gorras Guantes, Bufandas, Medias, Chalecos, Chalinas



EMPRESARIOS PRIVADOS

Tipo de emprendimiento	Actividad	Producto
Privado	Huerto Orgánico Samilagua	Cosecha de productos naturales, frutillas, mora, lechuga, tomate de árbol, maíz, papa
Privado	Hoteles y Hosterías del sector	Hospedaje a los visitantes





ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS & BEBIDAS EN LA PARROQUIA GUANUJO

Nombre	Tipo de Establecimiento	Tipo de Alimentación	Horario de atención
Marcello's	Soda-Bar	Comida Rápida	A partir del medio día
Asadero S/N	Restaurante-Comedor	Comida Cacera	En la noche
Parceros	Cafetería	Comida Rápida	A partir del medio día
Estefanía	Restaurante-Comedor	Comida Cacera	A partir del medio día
Cabaña Manabita	Restaurante-Comedor	Comida Cacera costeña	A partir del medio día
Reina del Cisne	Restaurante-Comedor	Comida Cacera	A partir del medio día

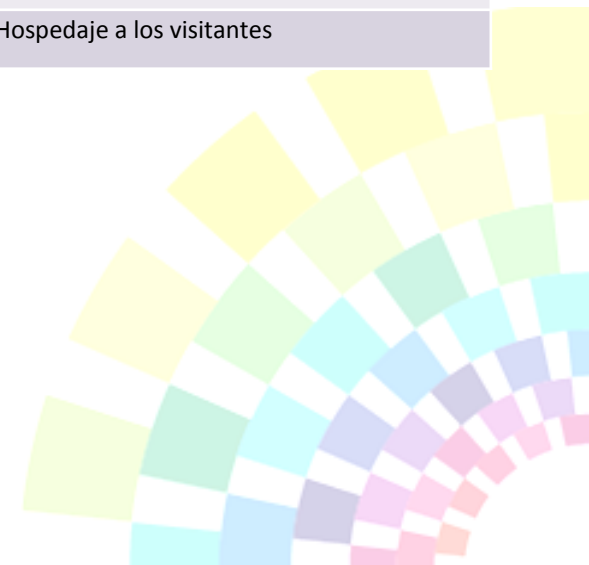
CHECK LIST ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS & BEBIDAS EN LA PARROQUIA GUANUJO

CHECK LIST ESTABLECIMIENTOS DE A&B GUANUJO								
nombre del Establecimiento		MARCELLO'S	S/N ASADERO	PARCEROS	ESTEFANÍA	CABAÑA MANABITA	REINA DEL CISNE	MERCADO CENTRAL
parámetros a evaluar								
Tipo Establecimiento	Soda Bar	x						
	Restaurante Comedor		x		x	x	x	
	Cafetería Informales			x				x
	Tipo de Alimentación							
Tipo de Alimentación	Asaderos		x					
	Comida Cacera Típica				x	x	x	x
	Rápida	x		x				
	capacidad							
capacidad	8	x						
	10			x				
	12				x		x	
	16		x			x		x
infraestructura	Excelente							
	Bueno	x						
	Regular		x	x	x	x	x	x
Imagen	Alto							
	Medio							
	Bajo	x	x	x	x	x	x	x
calidad del producto	Excelente							
	Bueno							
	Regular	x	x	x	x	x	x	x
calidad del servicio	Excelente							
	Bueno							
	Regular	x	x	x	x	x	x	x
variedad en oferta	Alto							
	Medio							
	Bajo	x	x	x	x	x	x	x



EMPRENDIMIENTOS PARROQUIA GUANUJO

Tipo de emprendimiento	Actividad	Producto
Privado	Distribuidora de Pájaro Azul	Se ofertan el licor típico de la historia
Privado	Tienda El salinero	Se ofertan todos los productos que se producen en las microempresa salineras
Privado	Hacienda y Quesera El Sinche	Elaboración de queso Y rutas agro turísticas
Privado	Establecimientos Artesanales de Pájaro azul	Se produce el licor de la zona
Privado	Hoteles y hosterías del sector	Hospedaje a los visitantes



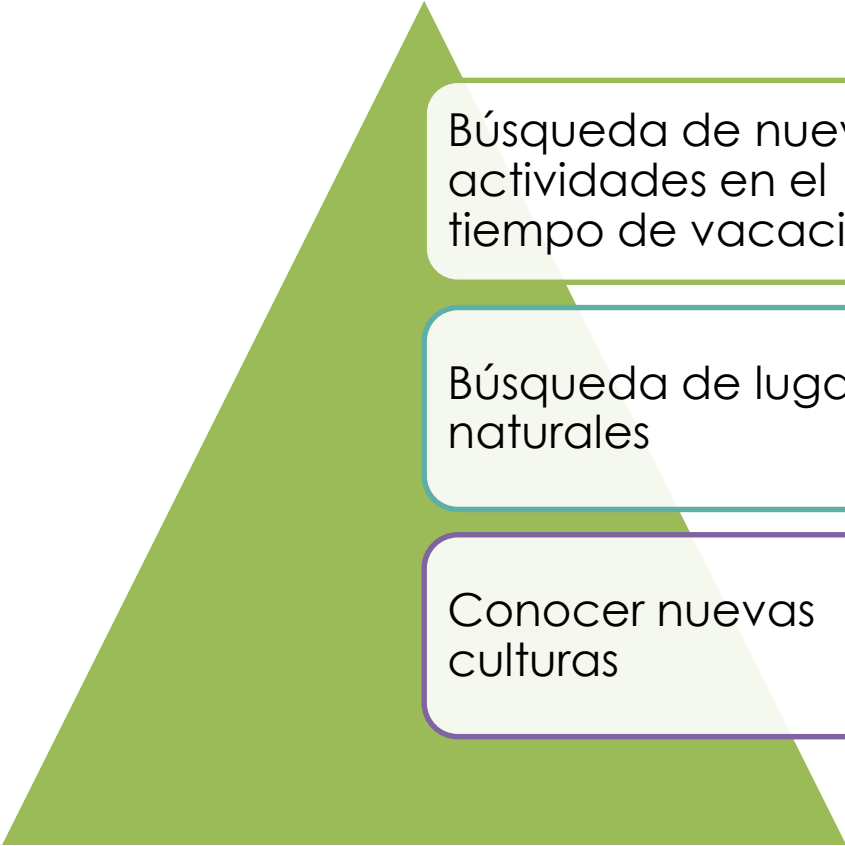
CAPÍTULO III

ANÁLISIS DE DEMANDA





Motivaciones para el turismo comunitario



Búsqueda de nuevas actividades en el tiempo de vacaciones

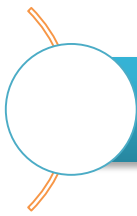
Búsqueda de lugares naturales

Conocer nuevas culturas



LÍNEAS Y PRODUCTOS MAYORMENTE USADOS

Segmentos	Línea y variedad de producto						Nichos de mercado
	Países Vecinos	Estados Unidos y Canadá	Europa	Otros América	Turismo Interno		
Circuitos generales	2	3	3	3	1		Avenida de los volcanes
Sol y playa	3				3		Ruta del Spondylus
Turismo comunitario	1	2	3	2	1	3	Spondylus, QhapacÑan, Tren, OTC
Turismo cultural	1	2	2	2	1	3	Quito, Cuenca, Zaruma
Parques temáticos	2	2	2	2	3		Jardines botánicos, acuarios
Ecoturismo y turismo de naturaleza	1	3	3	2		3	Aviturismo, ballenas, parques y reservas
Deportes y aventura	1	3	3	2	2	3	Surfing, buceo, montaña, trekking, rafting
Turismo de salud	1	2	3	2			Termalismo, medicina ancestral
Agroturismo	1	2	2	1	2	3	Ruta de los sabores, chocolate, banano
Convenciones, congresos e incentivos (MICE)	3	2	3	2	2		Quito, Guayaquil, Cuenca



PERFIL DEL VISITANTE

Perfil del visitantes

Más mujeres que hombres

Está en una edad comprendida entre 20 y 55 años.

Visitan las localidades en pareja, con familia o con grupos de amigos.

Nivel cultural medio y alto.

Conoce los lugares por lo el boca en boca

Elige el lugar de visita de acuerdo a:

La comodidad,

La estética del lugar y la decoración,

La cocina,

La posibilidad de realizar actividades que involucren a la comunidad



BENEFICIOS DEL TURISMO COMUNITARIO



Mejora de la calidad de vida, Mejora medioambiental



Defensa de las de las minorías étnicas



El turismo comunitario se consume en su lugar de producción (posibilidad de interrelación directa



El turismo favorece la extensión geográfica de empleo



El turismo es una actividad más variada, que integra artesanía, agricultura, transporte.



Requiere mucha mano de obra y emplea a mujeres y jóvenes.



Crea oportunidades para muchos pequeños emprendedores; para proveer bienes y servicios a empresas o para ventas directas de bienes y servicios a visitantes (economía informal)

LÍNEAS Y PRODUCTOS MAYORMENTE USADOS

Salinas de Tomabela: pioneros del turismo comunitario andino (Bolívar)

Ubicación y acceso	Este destino comunitario se encuentra en el cantón Guaranda, en la provincia de Bolívar, parroquia Salinas; habitada por unas 10.000 personas, agrupadas en 30 comunidades. Se accede a este destino desde Quito, tras 4 horas de viaje vía terrestre.
Ecosistema	Debido a su geografía y extensión, la zona posee diversos pisos ecológicos: páramo, sierra y subtropical, situados entre 600 y 4.200 metros de altitud. Sin embargo, la mayoría de sus actividades se desarrolla en el páramo, a una altitud promedio de 3.600 metros y una temperatura promedio de 10°C.
Atractivos turísticos	Entre los atractivos a visitar en la zona están las minas de sal, parte de la historia y el origen de la comunidad; producto que fue utilizado para el comercio y el trueque con otras regiones del país. Un museo exhibe los instrumentos para su producción. La comunidad ha mantenido sus costumbres, especialmente aquellas de carácter religioso. La gran diversidad de pequeños negocios constituye en sí un atractivo turístico (más de 30 en total: quesos, lana, embutidos, chocolates, turrone, hongos, aroma terapia, turismo, etc.). La comunidad promueve festejos destinados a realzar el consumo de sus productos; algunos de ellos son regularmente exportados a Italia. La zona ofrece atractivos peculiares, como un centro ritual, los farallones rocosos y la cascada de Chazojuan, que se abre paso entre estos gigantes de piedra, el bosque y la crianza de camélidos. Entre la flora destaca el yagual, los mortiños y el quishuar. La comunidad esta bañada por el río Salinas, donde se cría la trucha asalmonada para consumo local.
Actividades turísticas	Los jóvenes de la comunidad administran un pequeño hotel y han organizado circuitos para caminatas, cabalgatas y paseos en bicicleta para niños y jóvenes. En el río Salinas, fuente de vida de la zona, se puede practicar pesca deportiva. En las caminatas se observa una gran variedad de aves nativas e importadas, así como animales en peligro de extinción. Por las tardes, el anfitrión disfrutará de agradables veladas culturales amenizadas con juegos, música, ritos y narraciones de leyendas locales. Se realiza actividades educativas, como las visitas a los proyectos comunitarios.
Servicios turísticos	La comunidad cuenta con alojamiento en un hotel, refugios y viviendas familiares, con la opción de escoger habitaciones simples, dobles o comunales. Se puede también acampar en áreas que han sido acondicionadas para tal efecto. En el comedor se sirven exquisitos platos típicos de la zona, preparados a base de productos locales, por los jóvenes de la comunidad. Durante su visita estará siempre acompañado de un experimentado guía local.
Paquete ofertado	Se organiza tours de uno a 15 días; los visitantes pueden escoger el que convenga a sus gustos y preferencias, con las opciones dominantes: ecológico, agro-manufacturero, aventura, recreativo, deportivo y científico. Los amantes de la naturaleza y la vida silvestre podrán realizar largos recorridos para visitar los diferentes pisos ecológicos que se encuentran en la zona.
Implementos a traer	Dado que la región es fría, se recomienda traer ropa abrigada, gorro de lana, capa impermeable y zapatos cómodos para caminar. Para su protección provéase de gafas de sol o de montaña, protector labial y bloqueador solar. No olvide traer binoculares, su cámara de fotos o filmadora.

REGISTRO DE VISITANTES Y CÁLCULO DE LA POBLACIÓN

Muestra

$$n = \frac{Nz^2s^2}{e^2(N-1) + z^2s^2}$$

Dónde:

n= tamaño de la muestra

N= Universo de la población

e= error (0.05)

z= confianza

P= población de ocurrencia (0.5)

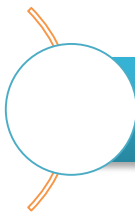
q= población de no ocurrencia (0.5)

$$n = \frac{(1513)(1,96)^2(0,5)^2}{(0,05)^2(1512) + (1,96)^2(0,5)^2}$$

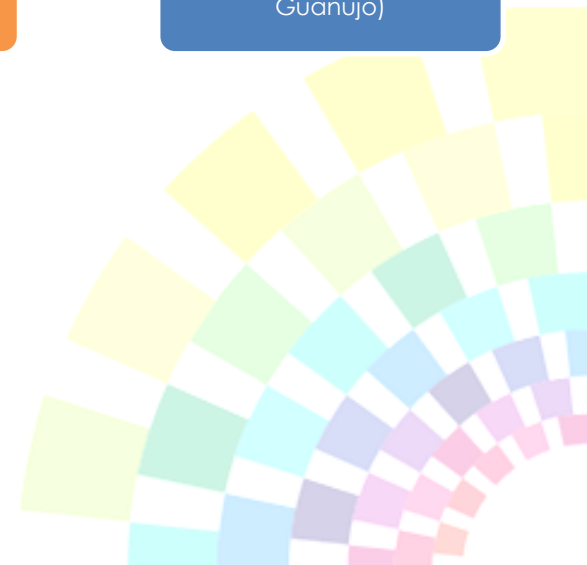
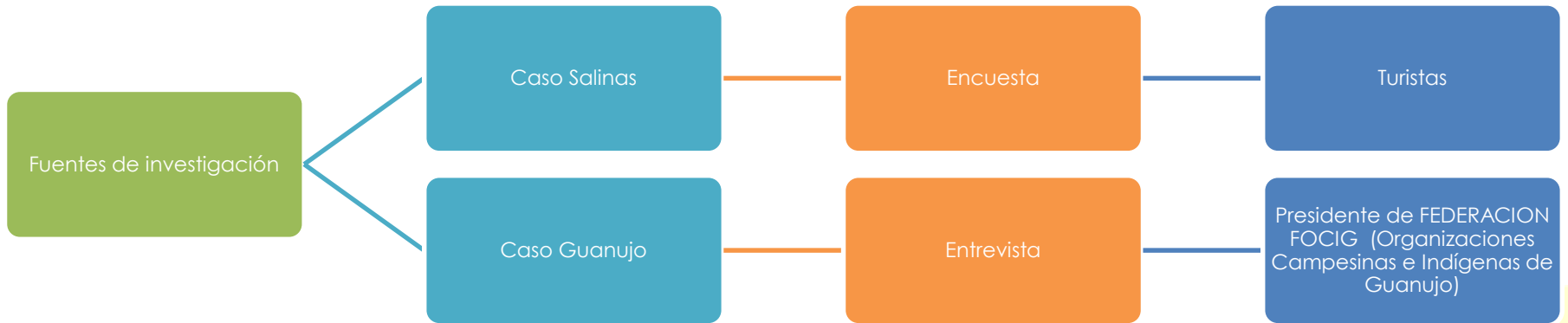
$$n = \frac{1453,0852}{4,7404}$$

$$n = 307$$

MESES	AÑOS					
	2010	2011	2012	2013	2014	2015
ENERO		983	686	554	695	307
FEBRERO		653	821	514	412	328
MARZO		567	812	862	493	479
ABRIL		767	652	557	330	399
MAYO	281	559	1071	532	936	
JUNIO	1063	1017	897	704	1244	
JULIO	1106	878	1020	592	543	
AGOSTO	956	818	1323	1022	659	
SEPTIEMBRE	540	439	734	547	538	
OCTUBRE	689	636	485	835	496	
NOVIEMBRE	767	600	577	1070	1012	
DICIEMBRE	725	917	853	805	550	
TOTAL	6127	8834	9931	8594	7908	1513



FUENTES DE INVESTIGACIÓN



MODELO DE ENCUESTA

turística y hotelera

ENCUESTA



El grupo de encuestados le presentamos a Ud. un saludo cordial y a la vez nos permitimos solicitarle llenar la siguiente encuesta que tiene como objetivo obtener información directa para proponer un proceso de cadena productiva para comedores comunitarios dentro de los colectivos que desarrollan turismo local en el camión Chumanda Provincia de Bolívar.

Por favor, los detenidamente cada una de las preguntas y responda con la mayor sinceridad posible, marque con una X de acuerdo a su elección:

DATOS GENERAL:

Sexo:
Edad:
Pareoquin:
Comunidad:

OFERTA:

- En su estadía en la Pareoquin que tipo de establecimiento de Alimentos y bebidas visitó?
Restaurante
Cafetería
Fuerza de Seda (comida rígida)
Bares
Otro:
Cual(es)? _____
- Según su criterio que calificación le daría a los establecimientos de Alimentos y Bebidas de la:
De primera categoría
De segunda categoría
De tercera categoría
- En su visita a los establecimientos de alimentos y bebidas de la pareoquin de qué forma se ofertaron los alimentos
Menú (Platos establecidos)
A la Carta (Permite Seleccionar platos)
- De acuerdo al servicio de Alimentos y bebidas otorgado por los establecimientos en su visita a la pareoquin, marque (con una X) los puntos colos cumplidos
Pre-Servicio (Saludo, Bienvenida, Ofrecer la carta y/o menú)
Durante el servicio
Post-Servicio (Petición de es.
Todas las anteriores
- La presentación de los platos y menús en los establecimientos de Alimentos y bebidas de la pareoquin, considere el valor que son:
Excelentes
Buenos
Regulares
Males
Existe variedad en la oferta de platos en los establecimientos de alimentos y bebidas?
Sí
No
Por qué? _____

DEMANDA:

- Para que mejore la oferta de Alimentos y bebidas de la pareoquin, Cuáles de los siguientes ítems cree que se deben considerar? (Enumere del 1 al 5, siendo el 5 el más importante y el 1 el menos importante)
Calidad en el servicio
Calidad de la oferta gastronómica
Standard de limpieza e higiene
Ambientación del establecimiento
Marca (reputación) e imagen del establecimiento (según las características del lugar)
Otro:
Cual(es)? _____
- ¿Cuál de los siguientes aspectos es el más relevante para Ud. dentro del servicio de alimentos y bebidas. Siendo el 4 el más importante y el 1 el menos importante?
Personal especializado de acuerdo al puesto
Presentación del plato
Menú variado
Presentación de la carta
- Por las características de la pareoquin, ¿Cuál sería el manejo que los establecimientos de Alimentos y bebidas deben proyectar?
Establecimientos comunitarios de Alimentos y bebidas
Establecimientos privados
Por qué? _____
- ¿Qué factor considero que hay q. tomar en cuenta para la imagen de los establecimientos de Alimentos y Bebidas de la pareoquin?
Costumbres del lugar
Necesidades de los habitantes del sector
Atención de turistas nacionales e internacionales
Por qué? _____
- ¿Qué tipo de alimentación considero que es necesaria ofertar dentro de los comedores de la pareoquin Nacional (platos que se encuentran identificados por las regiones en las que se divide el país)
Típicas de la zona (platos típicos del cantón y/o pareoquin)
Internacional (Platillos de diferentes nacionalidades)
Comida rígida (alimentos de fácil preparación. Ejemplo: Pizzas, Sándwiches)
Otro:
Cual(es)? _____
- ¿Al momento de planificar el menú para los establecimientos de Alimentos y Bebidas de la pareoquin que elementos piensa que se deben considerar?
Productos de agricultura local
Productos que ofrecen la marca "El 5 Alimentos"
Productos agrícolas de pareoquinas aledañas

Todas las anteriores

- La formación de redes de cooperación entre empresas del sector turístico (en este caso de alimentos y bebidas) puede alcanzar grandes logros como la promoción de un destino turístico y garantizar productos y servicios de calidad a los turistas. ¿Considera usted que es necesario contar con una red comunitaria de Alimentos y Bebidas en la pareoquin?
Sí
No
Por qué? _____
- ¿Considera que los establecimientos de Alimentos y bebidas de la pareoquin necesitan organismos para ofrecer productos y servicios de calidad a sus visitantes?
Sí
No
Por qué? _____
- ¿Cree Ud. que los establecimientos de alimentos y bebidas de la pareoquin, deben ser parte de una red comunitaria?
Sí
No
Por qué? _____
- ¿Cómo turista le gustaría participar en la elección de los productos para la preparación de sus platos, mientras realiza el recorrido por las microempresas del sector?
Sí
No
Por qué? _____

MODELO DE ENTREVISTA

Entrevista Guanujo

Pregunta	Respuesta
Cuál es la producción agrícola de Granujo	Actualmente Guanujo y sus comunidades se dedican a la producción de moras. Otros productos que se dan en la zona son el maíz, trigo, cebada y quinua. Las papas, ocas, mellocos y mashuas. A de mas otros productos como frutillas, zambo, zapallo, etc
Cuál es la comida o bebida típica de Guanujo	El principal exponente de Guanujo es la bebida del pájaro azul ya que en este lugar se lleva a cabo su elaboración. Se consume principalmente durante las fiestas. Existen varios establecimientos artesanales donde se realiza este producto a más de la Distribuidora de pájaro azul
Existen organizaciones o asociaciones de turismo en Guanujo	No existe una organización específica para turismo en Guanujo pero si una organización comunitaria que trabaja a favor del crecimiento de Guanujo y sus comunidades, FEDERACION FOCIG (Organizaciones Campesinas e Indígenas de Guanujo).
Existe talento humano calificado para el turismo	Debido a que es una parroquia urbana y la mayoría de sus habitantes se han preparado en la cabecera cantonal, considero que si hay personal calificado que pueda colaborar en lo que a turismo se refiere y que a demás aporte con conocimientos para el talento humano empírico que si existe en la parroquia
Cuál es el atractivo turístico más importante de la parroquia	Considero que el principal atractivo turístico de Guanujo es el Centro turístico las cochas, la hacienda “el sinche” debido a la producción de quesos, otro atractivo importante es la iglesia de Guanujo que tiene mucha similitud con la iglesia principal de Guaranda. Otro atractivo importante son las fiestas populares de la parroquia
En la comunidad o parroquia existe alguna incidencia de la marca “El Salinerito” u otras productos	Si, en la parroquia existe una tienda “El Salinerito” que ofrece sus productos y también la hacienda “El sinche” donde se producen quesos



CAPÍTULO IV

PROPUESTA



ENFOQUE ESTRATÉGICO

Imagen de la Cadena

- En este se establecerá una imagen para los establecimientos de alimentos y bebidas que sean parte de la cadena productiva y de valor

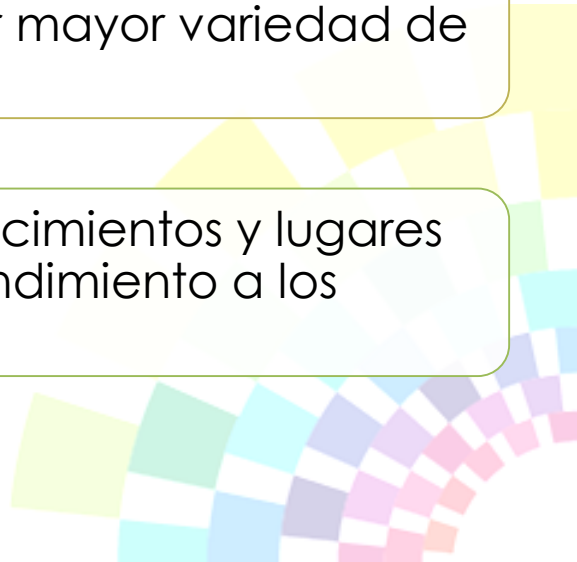
Protocolos en el servicio

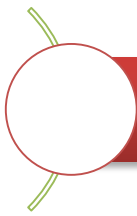
- Se establecerá los protocolos en el servicio de alimentos y bebidas que deben cumplir los involucrados de la cadena productiva y de valor

Menú


- Se entregara a los establecimientos 3 tipos de menús que se podrán aumentar en la carta para generar mayor variedad de productos como parte de la oferta

Circuito Gastronómico


- Comprende recorridos por los sitios, establecimientos y lugares de la comunidad, asociando cada emprendimiento a los conceptos gastronómicos
- 




RED DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



mejorar la
prestación de
servicio de
alimentos y
bebidas



generar una
asociación para
establecer
estándares de
calidad



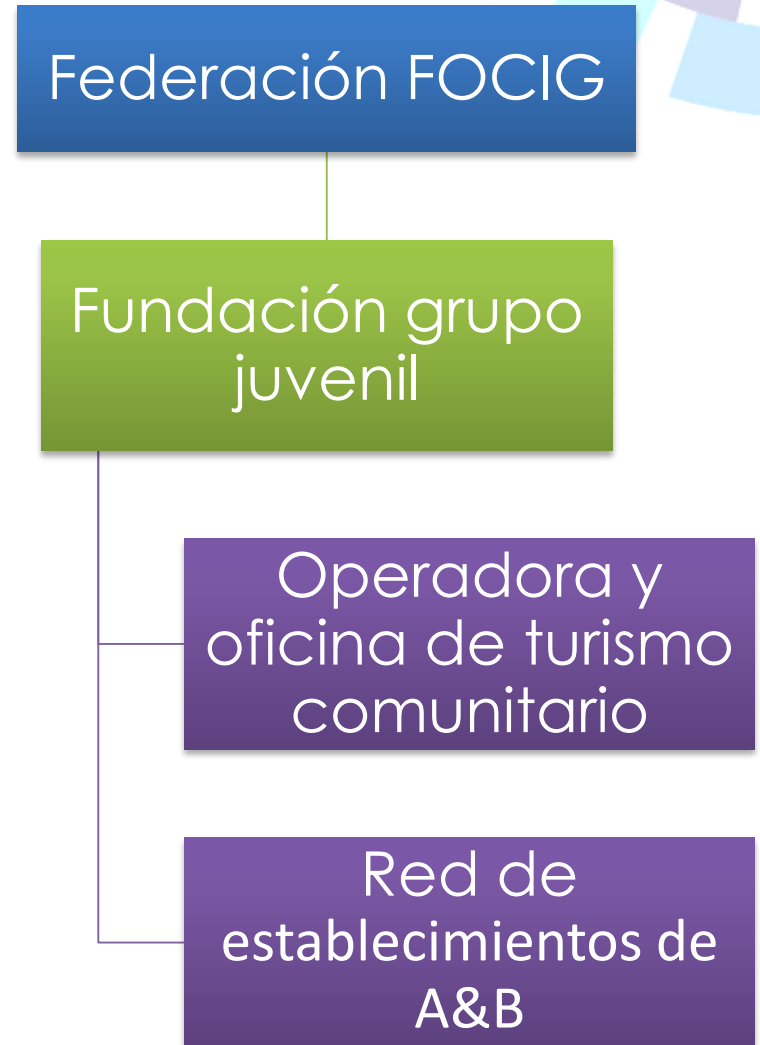
contribuir con el
desarrollo local de
las parroquias con
la creación de la
red de comedores
comunitarios

Estructura organizacional

CASO SALINAS



CASO GUANUJO

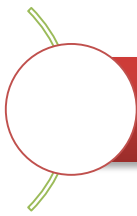


ACTORES DE LA RED DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



ACTORES DE LA RED DE ALIMENTOS Y BEBIDAS





ANÁLISIS ESTRATÉGICO

Objetivo general

Determinar un proceso de cadena productiva para comedores comunitarios en las Parroquias de Salinas y Guanujo del cantón Guaranda provincia de Bolívar

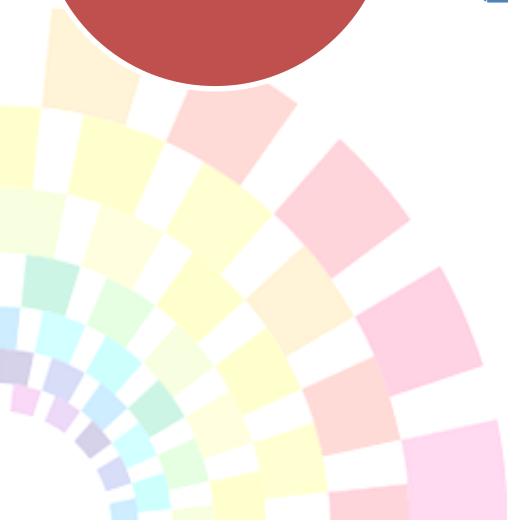
Objetivos específicos

Determinar una imagen para el servicio de alimentos y bebidas de los colectivos que desarrollan turismo comunitario

Determinar los protocolos para el servicio de alimentos y bebidas de los colectivos que desarrollan turismo comunitario.

Establecer un plan de menú general para promover la oferta gastronómica de Salinas y Guanujo

Caracterizar el circuito gastronómico para la Parroquia Salinas y Guanujo del cantón Guaranda






ANÁLISIS ESTRATÉGICO

Misión

- Generar competencias a los prestadores de servicio alimentos y bebidas en establecimientos para que cumplan con estándares y puedan ser parte de la red de comedores comunitarios

Visión

- Para el 2018 ser ejemplo aplicativo para otras comunidades a nivel nacional que se dediquen a la prestación de servicios de alimentos y bebidas generando una imagen de comedores comunitarios.
- 

ANÁLISIS ESTRATÉGICO

Caso Salinas

FORTALEZAS

Calidez del personal que presta servicio en los establecimientos

Infraestructura propia

Amabilidad

Imagen de acuerdo a los servicios ofertados

Por sus características similares la mayoría de establecimientos de A&B pueden ser parte de la red

Utilización de los productos de la zona

OPORTUNIDADES

Incremento de la oferta gastronómica

Crecimiento de la demanda por el ingreso de visitantes a la Parroquia

Plan de Capacitación

Mejorar el servicio ofertado

DEBILIDADES

No existe variedad en la oferta gastronómica

La mayoría son emprendimientos empíricos

Falta de promoción y difusión de los servicios que ofertan

Inconsistencia en el servicio

Falta de lealtad de los clientes

Falta de identidad gastronómica

AMENAZAS

Clientes insatisfechos

Número de establecimientos que ofertan similares productos

No cuentan con los permisos de funcionamiento por parte del MINTUR

Competencia desleal.

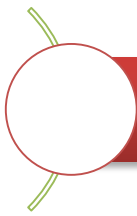


ANÁLISIS ESTRATÉGICO

CASO GUANUJO

FORTALEZAS	DEBILIDADES
Calidez del personal que presta servicio en los establecimientos	No existe variedad en la oferta gastronómica
Amabilidad	La mayoría son emprendimientos empíricos
Por sus características similares la mayoría de establecimientos de A&B pueden ser parte de la red	Falta de promoción y difusión de los servicios que ofertan
Utilización de los productos de la zona	Inconsistencia en el servicio, imagen Falta de identidad gastronómica
	No cuenta con la infraestructura adecuada
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
Incremento de la oferta gastronómica	Clientes insatisfechos
Crecimiento de la demanda por el ingreso de visitantes a la Parroquia	Número de establecimientos que ofertan similares productos
Plan de Capacitación	No cuentan con los permisos de funcionamiento por parte del MINTUR
Mejorar el servicio ofertado	Competencia desleal.





ANÁLISIS DE INVOLUCRADOS

Lista y mapeo de actores involucrados

Evaluación de importancia de cada involucrado y su relativo poder/influencia

Caracterizar a los involucrados e identificar sus intereses, riesgos y suposiciones que afectaran el diseño y el éxito del proyecto.

Control de Involucrados y elaboración de estrategias para intervenciones



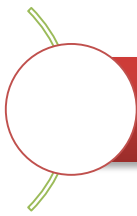
LISTA Y MAPEO DE ACTORES INVOLUCRADOS

Caso Salinas

Entes Reguladores	1	Cabildo
	2	Junta Parroquial
	3	Grupo Salinas
	4	Fundación Grupo Juvenil
Ejecutivos	5	Operadora y oficina de turismo comunitario
	6	Establecimientos de A&B
		El Callejón
Operativos		Casa Nostra
		La Va-ka
		Roxy Café
		Mama Miche
		Mi Tierra
	7	Establecimientos de A&B que no cumplen con requerimientos básicos
	8	Empresas Comunitarias
Proveedores		Quesera
		Fábrica de chocolates
		Embutidora
		Deshidratadora de hongos
		Textilería
		Fábrica de Aceites esenciales
		Talleres Experimentales de fideos y soya
		Fábrica de balones
		Centro de acopio
	9	Huerto Orgánico Samilagua
10	Hoteles y Hostelerías del sector	

LISTA Y MAPEO DE ACTORES INVOLUCRADOS

Caso Salinas		
Entes Reguladores	1	GAD Municipal de Guaranda
	2	Federación FOCIG
Ejecutivos	3	Fundación Grupo Juvenil
	4	Operadora y oficina de turismo comunitario
	5	Establecimientos de A&B
		Marcelos
		Parceros
		Estefanía
		Cabaña Manabita
	6	Establecimientos de A&B que no cumplen con requerimientos básicos
Operativos	7	Distribuidora de Pájaro Azul
	8	Tienda El salinero
	9	Hacienda y Quesera El Sinche
	10	Establecimientos Artesanales de Pájaro azul
	11	Hoteles y hosterías del sector



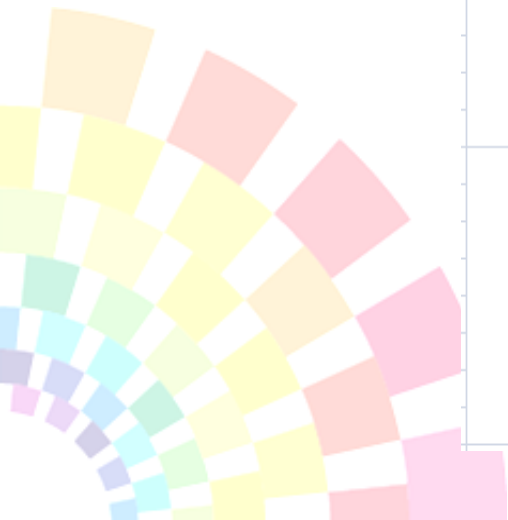
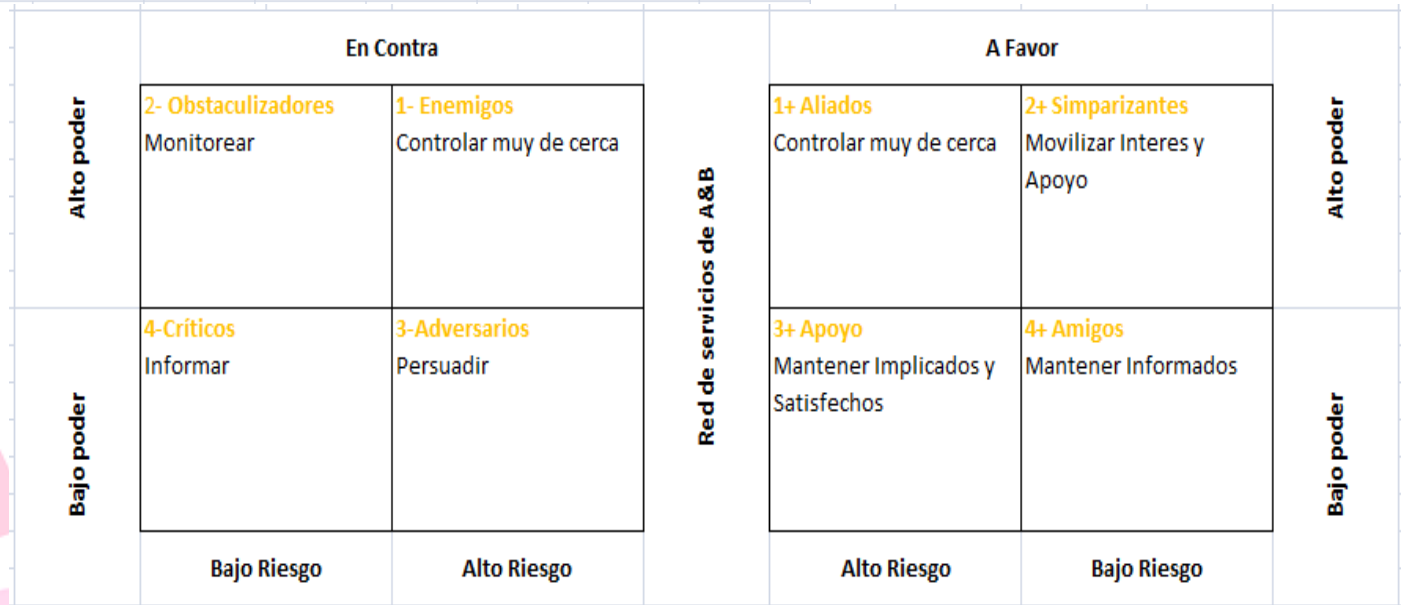
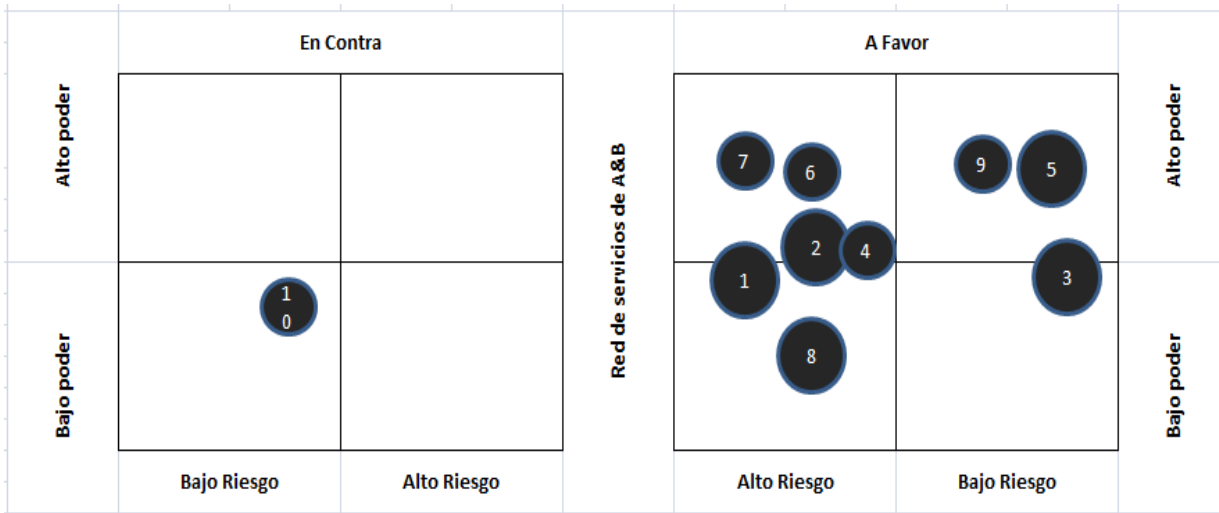
EVALUACIÓN DE IMPORTANCIA DE CADA INVOLUCRADO Y SU RELATIVO PODER/INFLUENCIA

Caso Salinas

	Involucrados	Riesgo	Poder	Importancia	
+ A Favor	1	Establecimientos de A&B	A	M	A
	2	Grupo Juvenil	M	A	A
	3	Micro Empresas	B	M	A
	4	Grupo Salinas	M	A	M
	5	Huerto Orgánico Samilagua	B	A	A
	6	Junta Parroquial	A	A	M
	7	Cabildo	A	A	M
	8	Operadora de turismo comunitario	A	B	A
	9	Hoteles y hosterías del sector	B	A	M
- En contra	10	Establecimientos de A&B que no cumplen con requerimientos básicos	B	B	M



MAPEO (IMPORTANCIA/PODER/RIESGO DE LOS INVOLUCRADOS) INVOLUCRADOS IMPORTANCIA/PODER/RIESGO

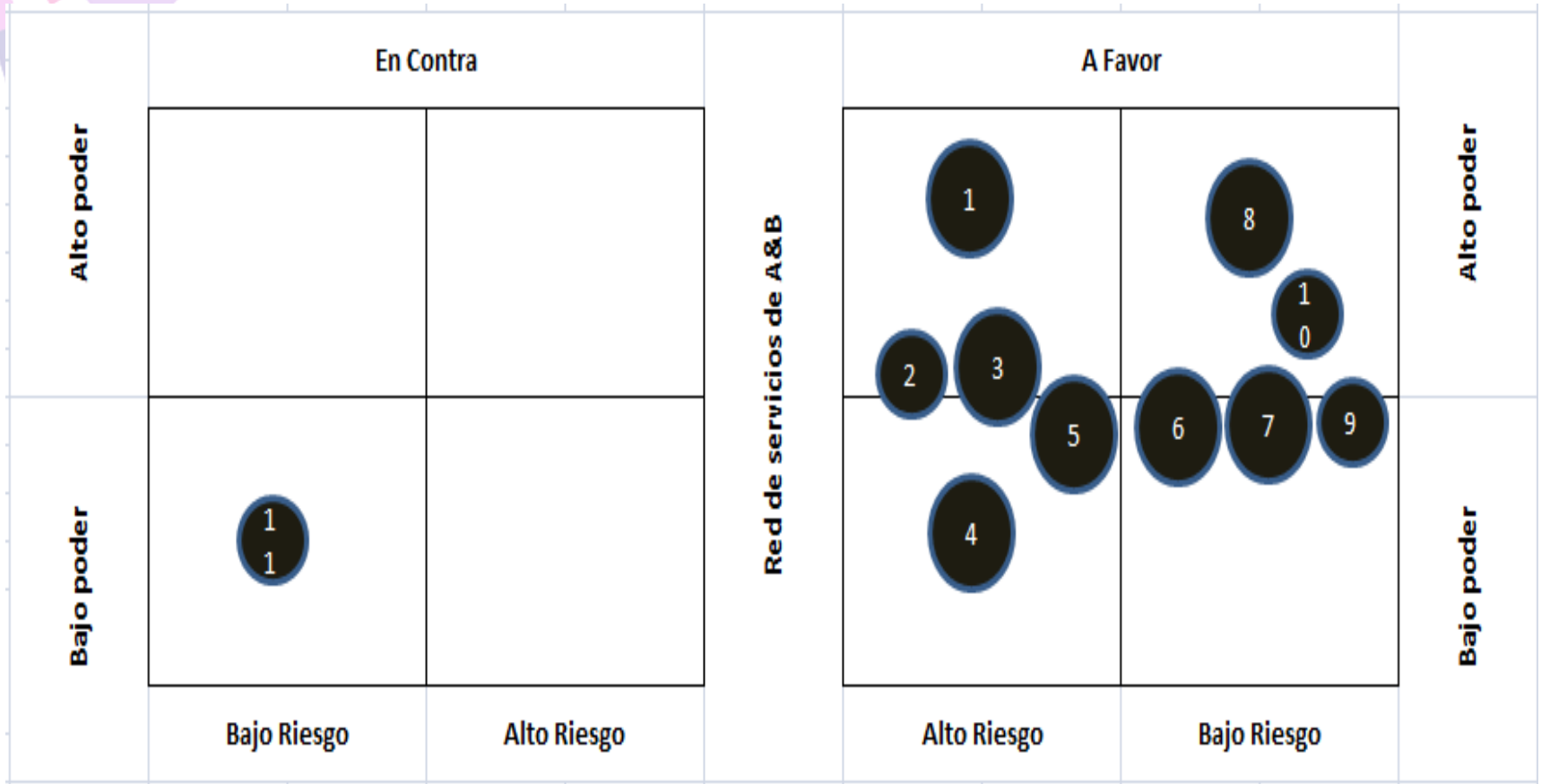


EVALUACIÓN DE IMPORTANCIA

Caso Guanujo

		Involucrados	Riesgo	Poder	Importancia
+ A Favor	1	GAD Municipal de Guaranda	A	A	A
	2	Federación FOCIG	M	A	M
	3	Fundación Grupo Juvenil	M	A	A
	4	Operadora y oficina de turismo comunitario	A	B	A
	5	Establecimientos de A&B	A	M	A
	6	Distribuidora de Pájaro Azul	B	M	A
	7	Tienda El salinero	B	M	A
	8	Hacienda y Quesera El Sinche	B	A	A
	9	Establecimientos Artesanales de pájaro azul	B	M	M
	10	Hoteles y hosterías del sector	B	A	M
- En contra	11	Establecimientos de A&B que no cumplen con requerimientos básicos	B	B	M

EVALUACIÓN DE IMPORTANCIA



CARACTERIZACIÓN DE INVOLUCRADOS

Caso Salinas

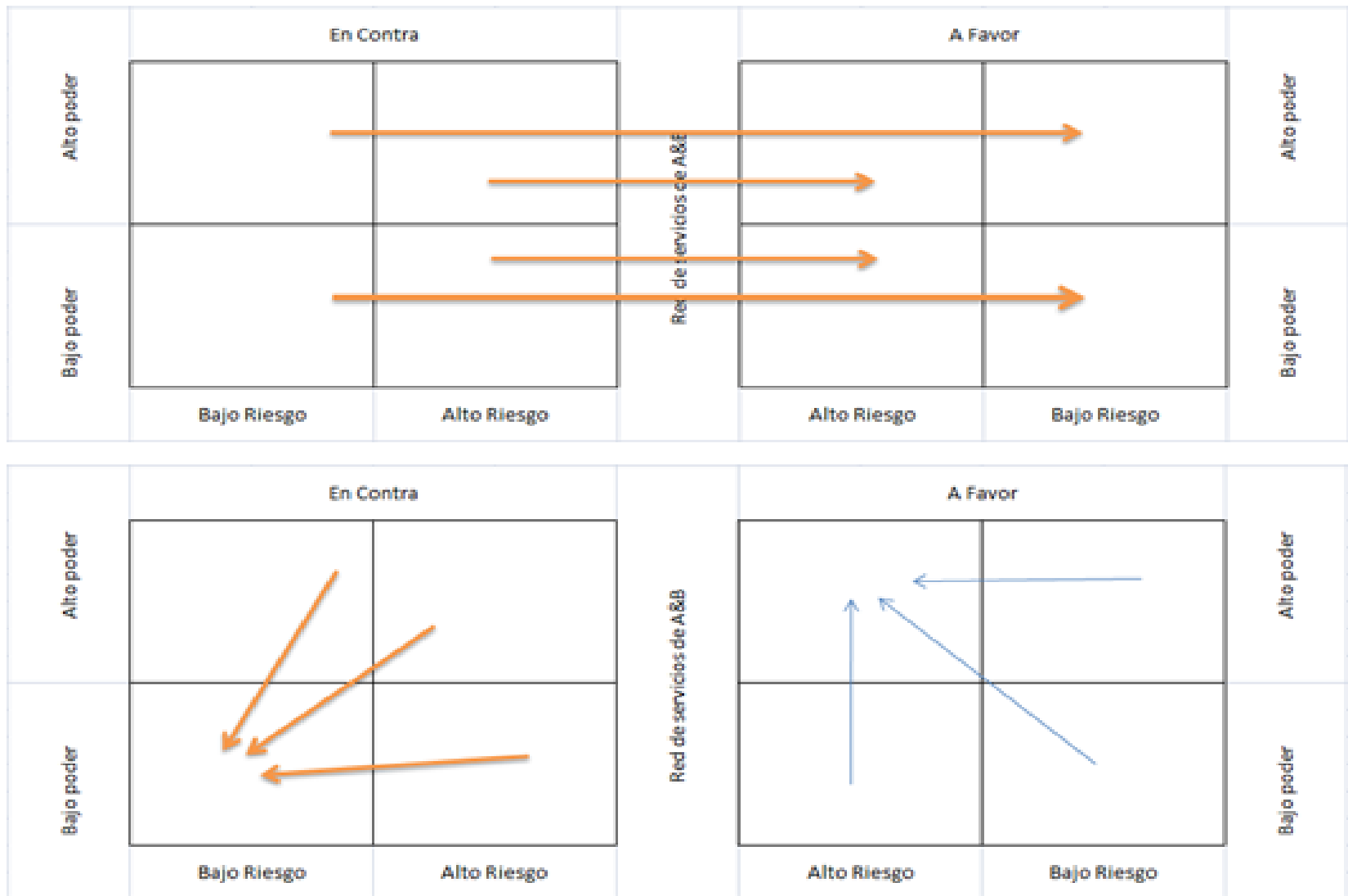
	Involucrados	Intereses	Marcos	Recursos
1+	Cabildo	Regular las actividades turísticas del sector	Oportunidad para regular las actividades de los establecimientos que expenden alimentos	Políticos
1+	Junta Parroquial	Establecer un catastro de establecimientos de A&B del sector	Un recurso para generar competencias al sector	Políticos
1+ 3+	Establecimientos de A&B	Prestar mejor servicio y mejorar la economía	Posibilidad para generar asociados dentro del sector	Talento humano, infraestructura, imagen, disposición para ajustarse a cambios
1+ 3+	Grupo Juvenil	Aumentar proyectos de turismo comunitario	Fortaleza para el grupo	Apoyo a emprendimientos de turismo comunitario
1+ 3+	Grupo Salinas	Fortalecimiento de la organización Grupo Juvenil	Integrar a todos proveedores turísticos	Imagen, políticas, representación, capacitación
2+	Huerto Orgánico Sami lagua	Atraer a mayor número de turistas	Oportunidad para ser parte de un circuito turístico	Infraestructura y productos
2+	Hoteles y hosterías del sector	Atraer a mayor número de turistas	Oportunidad para ser parte de un circuito turístico	Infraestructura
2+ 4+	Micro Empresas	Aportar al crecimiento del sector turístico en la parroquia	Dar a conocer los productos que ofrecen	Productos, marca
3+	Operadora de Turismo Comunitario	Generar nuevos paquetes turísticos a los visitantes	Oportunidad de crecimiento para la parroquia	Paquetes turísticos, marca
4-	Establecimientos de A&B que no cumplen con requerimientos básicos	No tienen interés por ser parte de la red	Problema para ajustarse cambios	No cuentan con imagen, servicio y no desean ser parte de la red

CARACTERIZACIÓN DE INVOLUCRADOS

Caso Guanaju

	Involucrados	Intereses	Marcos	Recursos
1+	GAD Municipal	Regular las actividades turísticas del sector	Oportunidad para regular las actividades de los establecimientos que expenden alimentos	Políticos
1+ 3+	Federación FOCIG	Fortalecimiento de la organización Grupo Juvenil	Integrar a todos proveedores turísticos	Imagen, políticas, representación, capacitación
1+ 3+	Fundación Grupo Juvenil	Aumentar proyectos de turismo comunitario	Fortaleza para el grupo	Apoyo a emprendimientos de turismo comunitario
3+	Operadora de Turismo Comunitario	Generar nuevos paquetes turísticos a los visitantes	Oportunidad de crecimiento para la parroquia	Paquetes turísticos, marca
1+ 3+	Establecimientos de A&B	Prestar mejor servicio y mejorar la economía	Posibilidad para generar asociados dentro del sector	Talento humano, infraestructura, imagen, disposición para ajustarse a cambios
2+ 4+	Distribuidora de Pájaro Azul	Aportar al crecimiento del sector turístico en la parroquia	Dar a conocer los productos que ofrecen	Productos, marca
2+ 4+	Tienda El salinero	Aportar al crecimiento del sector turístico en la parroquia	Dar a conocer los productos que ofrecen	Productos, marca
2+	Hacienda y Quesera El Sinche	Atraer a mayor número de turistas	Oportunidad para ser parte de un circuito turístico	Infraestructura y productos
2+ 4+	Establecimientos Artesanales de pájaro azul	Dar a conocer sus productos	Oportunidad para ser parte de un circuito turístico	Productos y conocimiento
2+	Hoteles y hosterías del sector	Atraer a mayor número de turistas	Oportunidad para ser parte de un circuito turístico	Infraestructura y productos
4-	Establecimientos de A&B que no cumplen con requerimientos básicos	No tienen interés por ser parte de la red	Problema para ajustarse cambios	No cuentan con imagen, servicio y no desean ser parte de la red

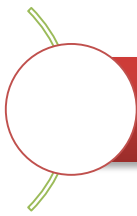
CONTROL DE INVOLUCRADOS Y ELABORACIÓN DE ESTRATEGIAS PARA INTERVENCIONES



CONTROL DE INVOLUCRADOS Y ELABORACIÓN DE ESTRATEGIAS PARA INTERVENCIONES

Caso Salinas

	Involucrados	Intereses	Marcos	Recursos	Intervenciones
1+	Cabildo	Regular las actividades turísticas del sector	Oportunidad para regular las actividades de los establecimientos que expenden alimentos	Políticos	Controlar muy de cerca a los Aliados de la cadena
1+	Junta Parroquial	Establecer un catastro de establecimientos de A&B del sector	Un recurso para generar competencias al sector	Políticos	Controlar muy de cerca a los Aliados de la cadena
1+ 3+	Establecimientos de A&B	Prestar mejor servicio y mejorar la economía	Posibilidad para generar asociados dentro del sector	Talento humano, infraestructura, imagen, disposición para ajustarse a cambios	Controlar muy de cerca a los Aliados de la cadena y mantenerlos implicados y satisfechos
1+ 3+	Grupo Juvenil	Aumentar proyectos de turismo comunitario	Fortaleza para el grupo	Apoyo a emprendimientos de turismo comunitario	Controlar muy de cerca a los Aliados de la cadena y mantenerlos implicados y satisfechos
1+ 3+	Grupo Salinas	Fortalecimiento de la organización Grupo Juvenil	Integrar a todos proveedores turísticos	Imagen, políticas, representación, capacitación	Controlar muy de cerca a los Aliados de la cadena y mantenerlos implicados y satisfechos
2+	Huerto Orgánico Sami lagua	Atraer a mayor número de turistas	Oportunidad para ser parte de un circuito turístico	Infraestructura y productos	Movilizar interés y apoyo
2+	Hoteles y hosterías del sector	Atraer a mayor número de turistas	Oportunidad para ser parte de un circuito turístico	Infraestructura	Movilizar interés y apoyo
2+ 4+	Micro Empresas	Aportar al crecimiento del sector turístico en la parroquia	Dar a conocer los productos que ofrecen	Productos, marca	Movilizar interés y apoyo, mantenerlos informados
3+	Operadora de Turismo Comunitario	Generar nuevos paquetes turísticos a los visitantes	Oportunidad de crecimiento para la parroquia	Paquetes turísticos, marca	Mantenerlos implicados y satisfechos
4-	Establecimientos de A&B que no cumplen con requerimientos básicos	No tienen interés por ser parte de la red	Problema para ajustarse cambios	No cuentan con imagen, servicio y no desean ser parte de la red	Informar



Intervenciones

Caso Salinas

	Involucrados	Intereses	Marcos	Recursos	Intervenciones
1+	Cabildo	Regular las actividades turísticas del sector	Oportunidad para regular las actividades de los establecimientos que expenden alimentos	Políticos	Controlar muy de cerca a los Aliados de la cadena
1+	Junta Parroquial	Establecer un catastro de establecimientos de A&B del sector	Un recurso para generar competencias al sector	Políticos	Controlar muy de cerca a los Aliados de la cadena
1+ 3+	Establecimientos de A&B	Prestar mejor servicio y mejorar la economía	Posibilidad para generar asociados dentro del sector	Talento humano, infraestructura, imagen, disposición para ajustarse a cambios	Controlar muy de cerca a los Aliados de la cadena y mantenerlos implicados y satisfechos
1+ 3+	Grupo Juvenil	Aumentar proyectos de turismo comunitario	Fortaleza para el grupo	Apoyo a emprendimientos de turismo comunitario	Controlar muy de cerca a los Aliados de la cadena y mantenerlos implicados y satisfechos
1+ 3+	Grupo Salinas	Fortalecimiento de la organización Grupo Juvenil	Integrar a todos proveedores turísticos	Imagen, políticas, representación, capacitación	Controlar muy de cerca a los Aliados de la cadena y mantenerlos implicados y satisfechos
2+	Huerto Orgánico Sami lagua	Atraer a mayor número de turistas	Oportunidad para ser parte de un circuito turístico	Infraestructura y productos	Movilizar interés y apoyo
2+	Hoteles y hosterías del sector	Atraer a mayor número de turistas	Oportunidad para ser parte de un circuito turístico	Infraestructura	Movilizar interés y apoyo
2+ 4+	Micro Empresas	Aportar al crecimiento del sector turístico en la parroquia	Dar a conocer los productos que ofrecen	Productos, marca	Movilizar interés y apoyo, mantenerlos informados
3+	Operadora de Turismo Comunitario	Generar nuevos paquetes turísticos a los visitantes	Oportunidad de crecimiento para la parroquia	Paquetes turísticos, marca	Mantenerlos implicados y satisfechos
4-	Establecimientos de A&B que no cumplen con requerimientos básicos	No tienen interés por ser parte de la red	Problema para ajustarse a cambios	No cuentan con imagen, servicio y no desean ser parte de la red	Informar

INTERVENCIONES

Caso Guanajuato

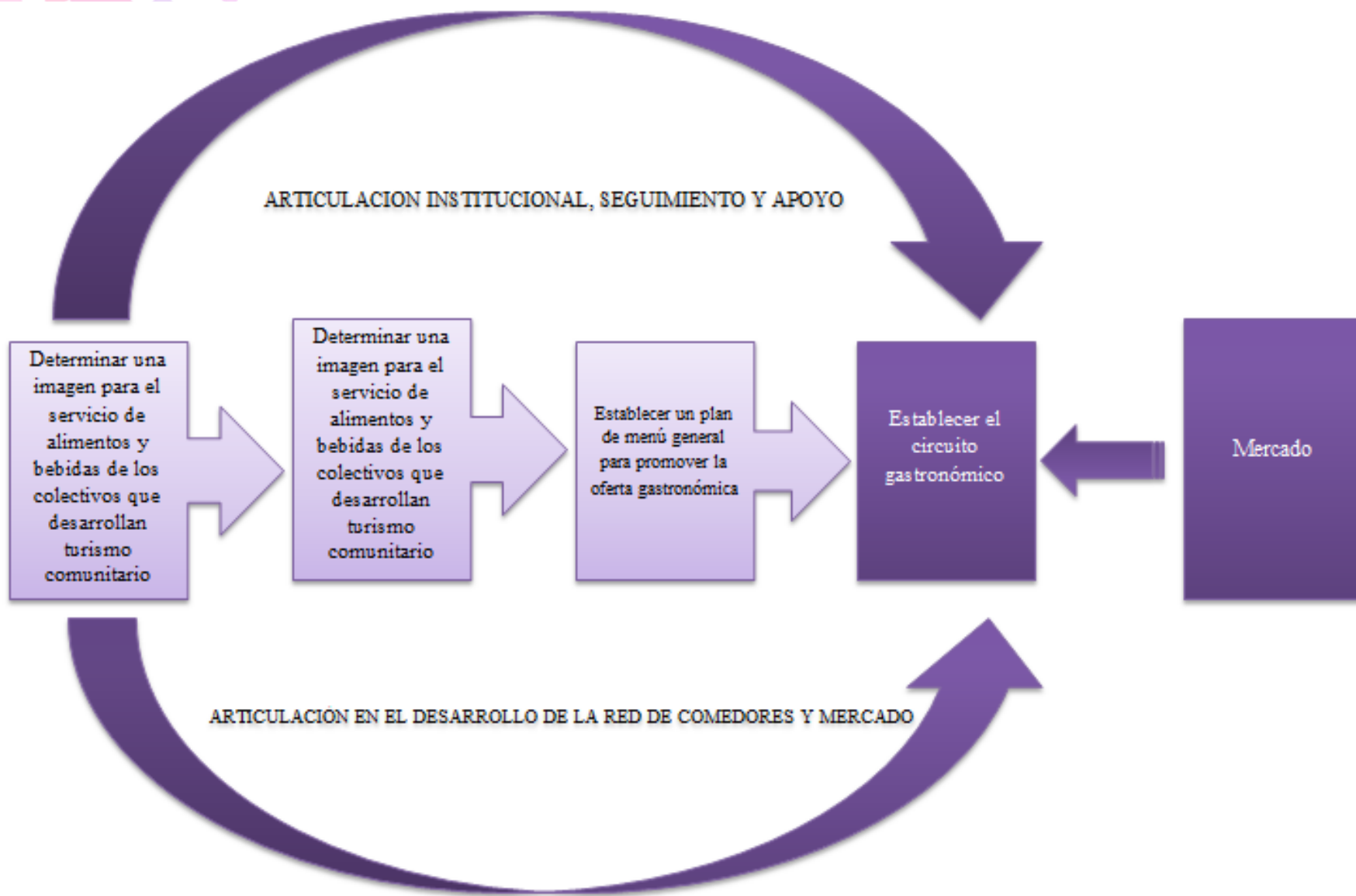
	Involucrados	Intereses	Marcos	Recursos	Intervenciones
1+	GAD Municipal	Regular las actividades turísticas del sector	Oportunidad para regular las actividades de los establecimientos que expenden alimentos	Políticos	Controlar muy de cerca
1+ 3+	Federación FOCIG	Fortalecimiento de la organización Grupo Juvenil	Integrar a todos proveedores turísticos	Imagen, políticas, representación, capacitación	Controlar muy de cerca y mantenerlos implicados y satisfechos
1+ 3+	Fundación Grupo Juvenil	Aumentar proyectos de turismo comunitario	Fortaleza para el grupo	Apoyo a emprendimientos de turismo comunitario	Controlar muy de cerca y mantenerlos implicados y satisfechos
3+	Operadora de Turismo Comunitario	Generar nuevos paquetes turísticos a los visitantes	Oportunidad de crecimiento para la parroquia	Paquetes turísticos, marca	Mantenerlos implicados y satisfechos
1+ 3+	Establecimientos de A&B	Prestar mejor servicio y mejorar la economía	Posibilidad para generar asociados dentro del sector	Talento humano, infraestructura, imagen, disposición para ajustarse a cambios	Controlar muy de cerca y mantenerlos implicados y satisfechos
2+ 4+	Distribuidora de Pájaro Azul	Aportar al crecimiento del sector turístico en la parroquia	Dar a conocer los productos que ofrecen	Productos, marca	Movilizar interés y apoyo, mantenerlos informados
2+ 4+	Tienda El salinero	Aportar al crecimiento del sector turístico en la parroquia	Dar a conocer los productos que ofrecen	Productos, marca	Movilizar interés y apoyo, mantenerlos informados
2+	Hacienda y Quesera El Sinche	Atraer a mayor número de turistas	Oportunidad para ser parte de un circuito turístico	Infraestructura y productos	Movilizar interés y apoyo
2+ 4+	Establecimientos Artesanales de pájaro azul	Dar a conocer sus productos	Oportunidad para ser parte de un circuito turístico	Productos y conocimiento	Movilizar interés y apoyo, mantenerlos informados
2+	Hoteles y hosterías del sector	Atraer a mayor número de turistas	Oportunidad para ser parte de un circuito turístico	Infraestructura y productos	Movilizar interés y apoyo
4-	Establecimientos de A&B que no cumplen con requerimientos básicos	No tienen interés por ser parte de la red	Problema para ajustarse cambios	No cuentan con imagen, servicio y no desean ser parte de la red	Informar

Intervenciones

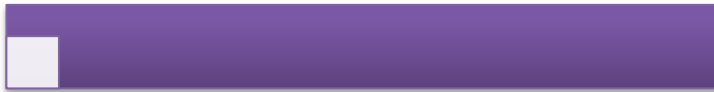
Caso Guanajuato

	Involucrados	Intereses	Marcos	Recursos	Intervenciones
1+	GAD Municipal	Regular las actividades turísticas del sector	Oportunidad para regular las actividades de los establecimientos que expenden alimentos	Políticos	Controlar muy de cerca
1+ 3+	Federación FOCIG	Fortalecimiento de la organización Grupo Juvenil	Integrar a todos proveedores turísticos	Imagen, políticas, representación, capacitación	Controlar muy de cerca y mantenerlos implicados y satisfechos
1+ 3+	Fundación Grupo Juvenil	Aumentar proyectos de turismo comunitario	Fortaleza para el grupo	Apoyo a emprendimientos de turismo comunitario	Controlar muy de cerca y mantenerlos implicados y satisfechos
3+	Operadora de Turismo Comunitario	Generar nuevos paquetes turísticos a los visitantes	Oportunidad de crecimiento para la parroquia	Paquetes turísticos, marca	Mantenerlos implicados y satisfechos
1+ 3+	Establecimientos de A&B	Prestar mejor servicio y mejorar la economía	Posibilidad para generar asociados dentro del sector	Talento humano, infraestructura, imagen, disposición para ajustarse a cambios	Controlar muy de cerca y mantenerlos implicados y satisfechos
2+ 4+	Distribuidora de Pájaro Azul	Aportar al crecimiento del sector turístico en la parroquia	Dar a conocer los productos que ofrecen	Productos, marca	Movilizar interés y apoyo, mantenerlos informados
2+ 4+	Tienda El salinero	Aportar al crecimiento del sector turístico en la parroquia	Dar a conocer los productos que ofrecen	Productos, marca	Movilizar interés y apoyo, mantenerlos informados
2+	Hacienda y Quesera El Sinche	Atraer a mayor número de turistas	Oportunidad para ser parte de un circuito turístico	Infraestructura y productos	Movilizar interés y apoyo
2+ 4+	Establecimientos Artesanales de pájaro azul	Dar a conocer sus productos	Oportunidad para ser parte de un circuito turístico	Productos y conocimiento	Movilizar interés y apoyo, mantenerlos informados
2+	Hoteles y hosterías del sector	Atraer a mayor número de turistas	Oportunidad para ser parte de un circuito turístico	Infraestructura y productos	Movilizar interés y apoyo
4-	Establecimientos de A&B que no cumplen con requerimientos básicos	No tienen interés por ser parte de la red	Problema para ajustarse cambios	No cuentan con imagen, servicio y no desean ser parte de la red	Informar

PROCESO DE CADENA PRODUCTIVA



Caso Salinas

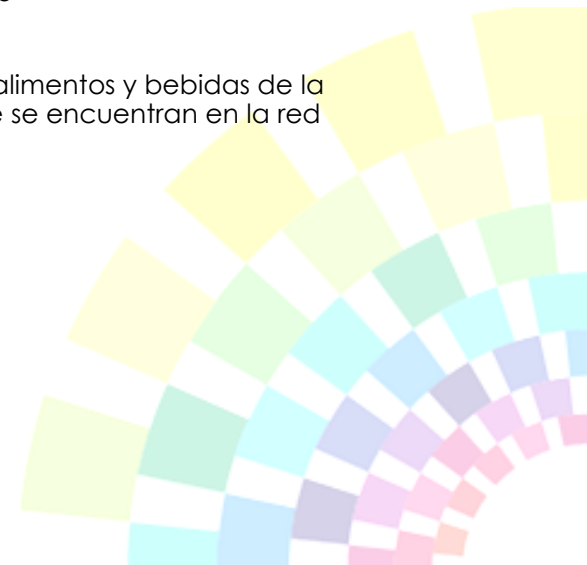


- El Cabildo
- GAD parroquial
- Corporación Gruppo Salinas
- Grupo Juvenil
- Operadora de turismo
- Establecimientos de alimentos y bebidas de la Parroquia Salinas que se encuentran en la red de A&B

Caso Guanaju

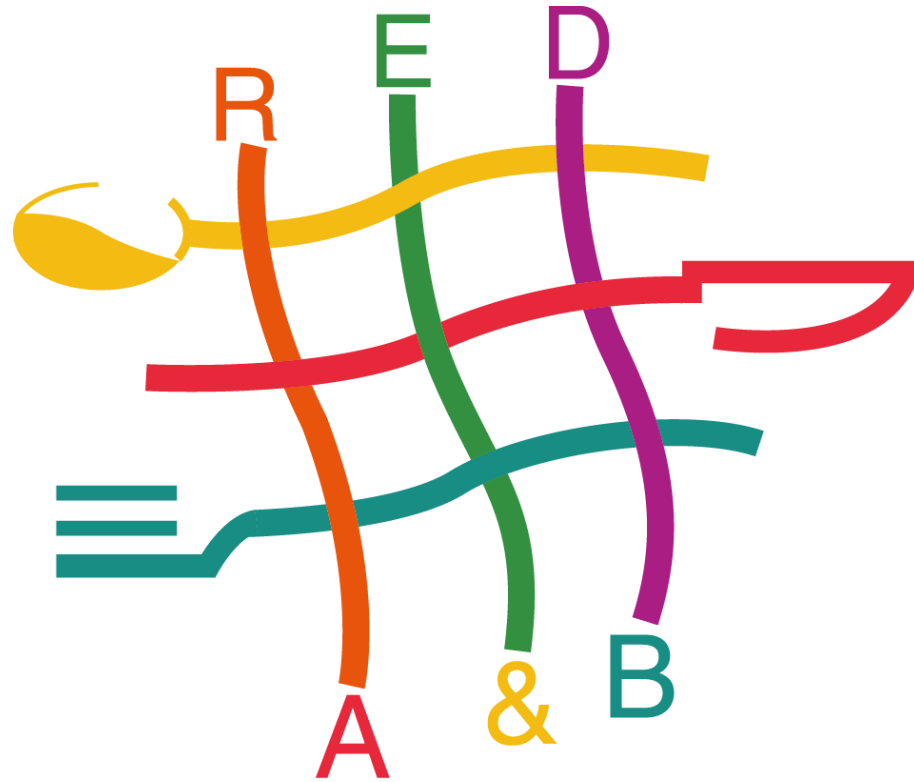


- GAD Municipal de Guaranda
- Grupo Juvenil
- Operadora de turismo
- Establecimientos de alimentos y bebidas de la Parroquia Salinas que se encuentran en la red de A&B





IMAGEN



Cadena Productiva Turismo Comunitario



RECETAS ESTÁNDAR



LÍNEAS Y PRODUCTOS



TORTILLAS CON HONGOS, JAMÓN Y QUESO

Porciones: 6 pax

Ingredientes

Huevos	12 unidades
hongos secos "El Salinero"	500 gramos
Jamón Artesanal "El Salinero"	200 gramos
Mantequilla	100 gramos
Cebolla palteña	2 unidades
Queso Parmesano rallado "El Salinero"	150 gr
Sal	al gusto
Pimienta	al gusto

Procedimiento

Calentar a fuego medio una sartén con una cucharada de mantequilla.

Picar y saltear la cebolla. Luego, agregar los hongos y espolvorearlos con sal.

Batir los huevos en un recipiente. Añadir sal y pimienta.

Verter nuevamente mantequilla a la sartén, la cual debe ser de teflón para que no se pegue.

Agregar una carne de huevo, cocinar por tres minutos, colocar encima un poco de los ingredientes del relleno: hongos y cebollas, y queso Parmesano rallado.

Doblar en dos y cocinar un poco más por ambos lados.

Adornar con cebollines



TORTILLA DE MAÍZ EN TIESTO

porciones: 15 pax

Ingredientes

Harina de maíz cruda	900 gr Gramos
Harina de trigo	100 gr Gramos
Manteca	200 gr Gramos
Huevo	4 Unidades
Sal	al gusto
Agua tibia	150 M litros
Queso fresco "El Salinero" (rallado)	250 gr Gramos

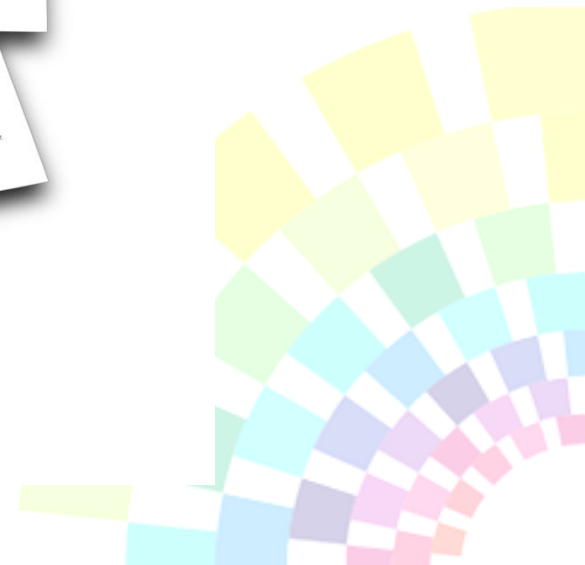
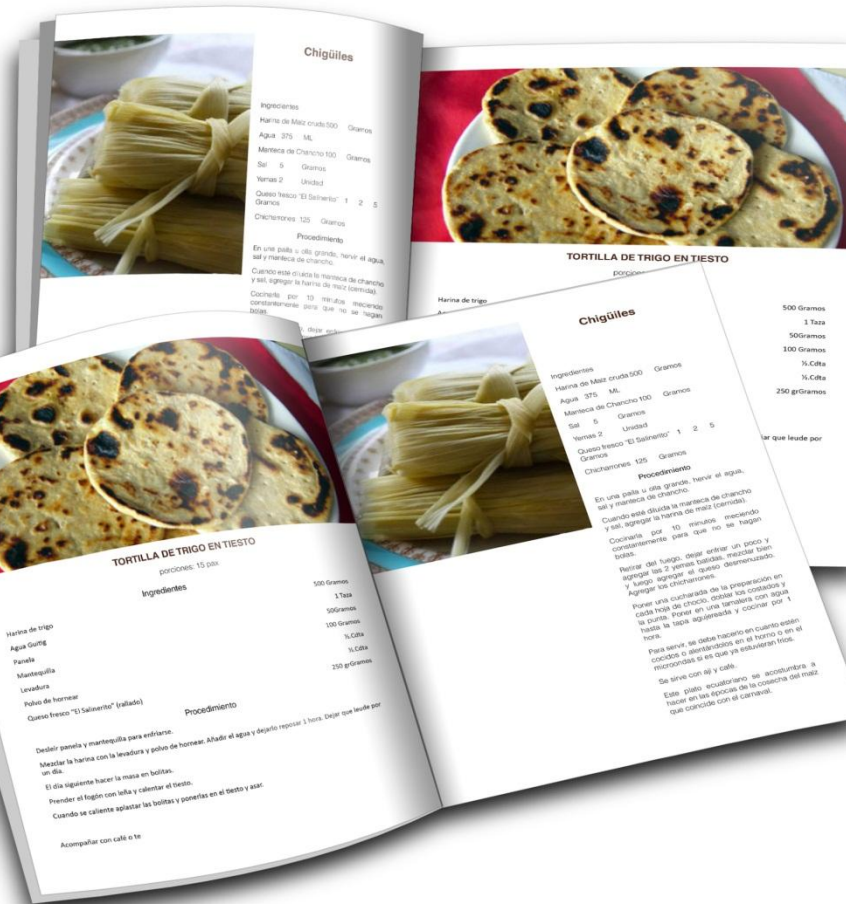
Procedimiento

En una batea colocamos la harina de maíz y la harina de trigo cernidas dos veces para obtener una harina lisa.

Añadimos la manteca, la sal y los huevos uno a la vez mientras amasamos la harina agregamos el agua en poca cantidad hasta obtener una masa suave y manejable, dejamos reposar unos 10 minutos.

Calentamos el tiesto muy bien y procedemos a formar las tortillas con las manos, en el centro colocamos un poco del queso rallado y las ordenamos en el tiesto holgadamente para asarlas por ambos lados hasta que estén muy bien doradas, las retiramos del fuego y colocamos en una canasta las cubrimos para mantenerlas calientes, servimos y acompañamos con tu bebida favorita que puede ser café pasado o chocolate.

LÍNEAS Y PRODUCTOS



LÍNEAS Y PRODUCTOS



TAMAL

porciones: 50 pax

Harina de Maíz	1300Gramos	Huevo	6	900Gramos
Planta de Chanchito	50Gramos	Polvo de leche	50Gramos	100Gramos
Arroz de Chanchito	450Gramos	Manteca	100Gramos	50Gramos
Cuero de Chanchito	450Gramos	Sal	100Gramos	100Gramos
Pechuga de Pavo	450Gramos	Leche	100Gramos	100Gramos
Chorro "El Sabonero"	450Gramos	Manteca de Ajaes	100Gramos	100Gramos

Procedimiento

Colocar en una paila de bronce la planta y 2 litros de caldo en el que se cocinó el cuero de chanchito, traer a fuego hasta que se diluya completamente mientras se va incorporando poco a poco el arroz y se mezcla en el fondo de la paila.
Retirar del fuego; cubrir la boca de la paila con un mantel para evitar que se enfríe, taparla en un plástico y se deja enfriar.
Una vez que la masa está fría, se mezcla fuertemente con la manteca de chanchito hasta obtener una masa homogénea.
Elaborar un guiso picando finamente la cebolla, refrencarla con un poco de manteca de chanchito y agregarle el arroz, la sal, una pizca de chorro y por último, el mosto previamente picado en trozos.
Se debe cocinar con anticipación el cuero de chanchito, cuyo agua se utilizará en la preparación de la masa y que cocinado se corta en trozos pequeños.

CHOCLOTANDAS

porciones: 50 pax

Orzo	900Gramos	Harina de Maíz	100Gramos	100Gramos
Huevo	6	Polvo de leche	50Gramos	100Gramos
Manteca	100Gramos	Manteca de Chanchito	100Gramos	100Gramos
Manteca de Chanchito	100Gramos	Sal	100Gramos	100Gramos
Sal	100Gramos	Leche	100Gramos	100Gramos
Manteca de Chanchito	100Gramos			

Procedimiento

Manteca y Chorro son grandes del Chorro. Aparte de la manteca, la manteca y la sal, se agrega una pizca de chorro y se mezcla fuertemente hasta que se incorpore. Luego se agregan el orzo y el arroz y se mezcla fuertemente hasta que se incorpore el orzo y el arroz.
Elaborar un guiso picando finamente la cebolla, refrencarla con un poco de manteca de chanchito y agregarle el arroz, la sal, una pizca de chorro y por último, el mosto previamente picado en trozos.
Se debe cocinar con anticipación el cuero de chanchito, cuyo agua se utilizará en la preparación de la masa y que cocinado se corta en trozos pequeños.

LÍNEAS Y PRODUCTOS



Ceviche de Hongos

porciones: 6 pax

Ingredientes

Hongos secos "El Salinerito"	60 Gramos
Cebolla pailteña	100 Gramos
Tomate picado	100 Gramos
Cebolla blanca picada	1 Taza
Jugo de limón	1/2 Taza
Culantro picado	1/4 Taza
Mostaza	1 Cdta
Sal	1 Cdta
Aceite de olivo	1/2 Taza
Pimienta al gusto	
AjÍ al gusto	

Procedimiento

Lavar los hongos y dejarlos en remojo en agua hirviendo por 10 minutos.

Retirar del líquido los hongos y cortar en trozos medianos.

Aparte mezclar las cebollas, el culantro y el tomate con los hongos.

Agregar la mostaza sal pimienta ajÍ y el jugo de limón. Si desea puede utilizar un poco del líquido de los hongos y un poco de aceite.

Servir en cevicheras, bañado con aceite de oliva.

Acompañar con chifles, maíz tostado o canguil.



Locro de Habas

porciones: 6 pax

Ingredientes

Habas frescas peladas	4 Tazas
Aceite de girasol	2 Cedas
Dientes de ajo, machacados	4 Unidades
Cebolla perla	1 Unidad
Tomates	2 Unidades
Comino molido	1/2 Cdta
Achiote molido	1/2 Cdta
AjÍ en polvo	1 Cdta
Papas, peladas y picadas en cubos medianos	3Unidades
Tazas de agua o caldo	6 Tazas
Leche	1/2 Tazas
Huevos, ligeramente batidos	3 Unidades
Queso fresco "El Salinerito" desmenuzado	500 Gramos
Sal al gusto	
Cilantro o perejil, finamente picado	3 Cdas

Procedimiento

En una sartén grande caliente el aceite, agregue la cebolla picada y cocine por unos 5 minutos.

Añada el ajo machacado, cocine por 2 minutos.

Agregue los tomates picados, el comino, el ajÍ en polvo, el achiote molido, y sal. Mezcle bien y cocine por 3 minutos.

Agregue las papas y el agua o el caldo, haga hervir.

Agregue 2 tazas de las habas peladas, reduzca la temperatura y cocine a fuego lento hasta que las papas estén suaves, aproximadamente 25 minutos.

Use un mortero o machacador de papas para suavizar y ligeramente desmenuzar las papas y las habas.

Agregue el resto de las habas, cocine por 5 minutos, revolviendo de vez en cuando.

Beba la leche y los huevos, agregue esta mezcla a la sopa.

Agregue el queso desmenuzado y mezcle bien.

Retire del fuego y espolvoree con el cilantro picado.

LÍNEAS Y PRODUCTOS



Caldo de Gallina Criolla
porciones: 6 pax

Ingredientes

Gallina Mediana	1 Unidad	Procedimiento
Cebolla	30 Gramos	Cocinar la gallina en agua con sal, ajo, cebolla,
Ajo		



LOCRO DE PAPAS CON QUESO
porciones: 6 pax

Procedimiento

Preparar el locro de papa, caliente a fuego medio en una olla, los ajos picados, caldo. Cocine hasta que estén suavemente 5 minutos.

Mezclar bien con el queso y las papas por unos 5 minutos.

Cocine las papas un machacador pero no las machaque demasiado. El locro de papa se sirve con leche, queso y ajos si la papas están blandas.



LOCRO DE PAPAS CON QUESO
porciones: 6 pax

Ingredientes

Papas de tamaño mediano	10 libras	Procedimiento
Aceite de canola o manteca	2 Cds	Preparar un refrito para el locro de papa, caliente el aceite o la manteca a fuego medio en una olla, añada la cebolla picada, los ajos picados, el comino y el ají dulce molido. Cocine hasta que las cebollitas estén suaves, aproximadamente 5 minutos.
Cebolla blanca para	2 libras	Añada las papas a la olla y mezclar bien con el refrito, continúe cocinando las papas por unos 5 minutos.
Ajo	2 libras	Añada el agua y haga hervir, cocine las papas hasta que se ablanden. Utilice un machacador de papas para aplastar las papas, pero no las aplaste a fondo, la consistencia del locro de papa debe ser cremosa pero con trozos de papa.
Comino	1 Taza	Reduzca la temperatura, añada la leche, mezcle bien y deje cocinar por unos 5 minutos adicionales. Puede añadir más leche o agua si la sopa está muy espesa.
Achote molido	4 Cds	Añada sal al gusto, el queso rallado o desmenuzado y el cilantro.
Agua	2 Unidades	Serve el locro de papa caliente con los aguacates, las cebollitas verdes, el queso mozzarella rallado
Leche		
Queso fresco "El Salinero" desmenuzado (también se puede usar mozzarella rallada) 250 gramos		
Cilantro picado		
Aguacates		
Sal al gusto		



Caldo de Gallina Criolla
porciones: 6 pax

Ingredientes

Gallina Mediana	1 Unidad	Procedimiento
Cebolla	30 Gramos	Cocinar la gallina en agua con sal, ajo, cebolla, ajos y comino.
Ajo	25 Gramos	Cuando la carne está suave, cernir el caldo sobre una cacerola, agregar perejil, comino, cebolla blanca bien picada y queso rallado. Retirar el contenido y guisarlo con la leche.
Cebolla Blanca	30 Gramos	Cortar la gallina en presas para poner una en cada plato de caldo, esparcir perejil y cebolla blanca picada.
Leche	250 ML	Recomendaciones: A este caldo se le puede incorporar con papas o trozos de yuca
Comino	5 Gramos	
Perejil	2 Gramos	
Sal	50 Gramos	
	Al gusto	

LÍNEAS Y PRODUCTOS

LLUSPAS

porciones: 8 por

Ingredientes

Huesos de Cerdo	300grms
Cebolla Blanca	100grms
Cilantro	50grms
Agua Fría	150grms
Sal	20grms
Achiote	20grms
Pimienta	20grms
Leche	100grms
Harina de Maíz	100grms
Manteca de cerdo	50grms
Huevo	200grms
Caldo hervido	250grms
Papas	200grms
Queso fresco "El Salinero"	200grms
Col	



Procedimiento

Cocinar los ingredientes por 45 minutos en una olla con o 15 minutos en una olla de presión; la carne de cerdo debe quedar suave.
 Colar el caldo y desmenuzar la carne del cerdo. Añadir la carne al caldo.
 Calentar el achiote, poner los cebollas y hervir a fuego lento con la leche este transparente. Añadir al caldo los demás ingredientes con la leche.
 Adicionar la col y hervir durante 5 minutos si el caldo se espesa, agregarle un poco de agua hasta que este amarillita. Añadir la sal, el queso y el huevo, y cocinar hasta que se haya formado un dedo para que se formen las "Lluspas".
 Mezclar bien y agregar el caldo poco a poco, hasta tener una masa suave.
 Formar bolitas pequeñas de media cucharada de masa. Llevarlas a hervir en un dedo para que se formen las "Lluspas".



Papas con cascara, choclo y Chuleta ahumada

porciones: 8 por

Ingredientes

Choclo	100grms
Papas grandes	200grms
Habas con cascara	100grms
Melocón	100grms
Ajo	20grms
Cebolla blanca	100grms
Queso Andino Fresco "El Salinero"	100grms
Agua Leche	100grms
Sal y pimienta al gusto	
Chuleta ahumada "El Salinero"	750 Gramms

Procedimiento

Colocar en una olla con agua y sal la carne de chuleta, en una olla de presión y cocinar hasta que estén bien cocidas. Cuando estén cocidas desmenuzar la carne y agregarle la leche y el queso fresco para mantener caliente.
 Hervir el choclo en un plato con choclo, una papa, una porción de habas, una porción de melocón y la chuleta y el queso haba en trozos o como sea de su gusto.
 Acompañarlo con chuleta. Cocinar la chuleta en una parrilla a fuego lento, pinguar con la grasa de la chuleta. Después la chuleta hervir en agua.
 Salada de Chuleta. Llévala durante 4 minutos hasta que esté cocida. Una vez cocida la papa, la papa y la chuleta en un tazón, sazonar con sal y pimienta.

LÍNEAS Y PRODUCTOS



TORTILLA DE PAPAS

porciones: 8 pax

Ingredientes

Papas	2000 Gramos
Sal	5 Gramos
Achiote	15 ML
Cebolla Blanca	120 Gramos
Queso Fresco "El Salinerito"	500 Gramos
Manteca de Chanco	200 Gramos
Chorizo "El Salinerito"	500 Gramos

Procedimiento

Cocinar la papa en agua con sal hasta que esté muy suave. Guardar 1/2 taza de agua espesa de la cocción. Aplastar muy bien la papa. Añadir el agua espesa que se guardó, el achiote, la cebolla y sal a gusto. Tapar con un mantel y dejar reposar en un sitio cálido por un mínimo de tres horas para darle un poco de agrio. Añadir el queso directamente a la masa o ponerlo como relleno.

Con esta masa formar los llingachos (tortillas), freírlos a fuego mediano en una sartén untada con un poco de manteca, cuando los llingachos estén bien tostados y doraditos, untar las superficies antes de virarlos.



DULCE DE ZAMBO

porciones: 50 pax

Procedimiento

Partir el zambo por la mitad.

Cortar en forma vertical el zambo o calabaza, luego retirar un poco de la semilla, lo cual dejará hecho un hoyo en el centro para inmediatamente proceder a colocar la panela, la canela y si se desea poner más condimentos de dulce se lo puede agregar

Ingredientes

Zambo Maduro Grande	1 Unidad
Panela	250 Grande
Canela	5 Grande

Antiguamente se lo colocaba en la brasa las mitades de zambo pegadas a horas se lo puede hacer en un horno.

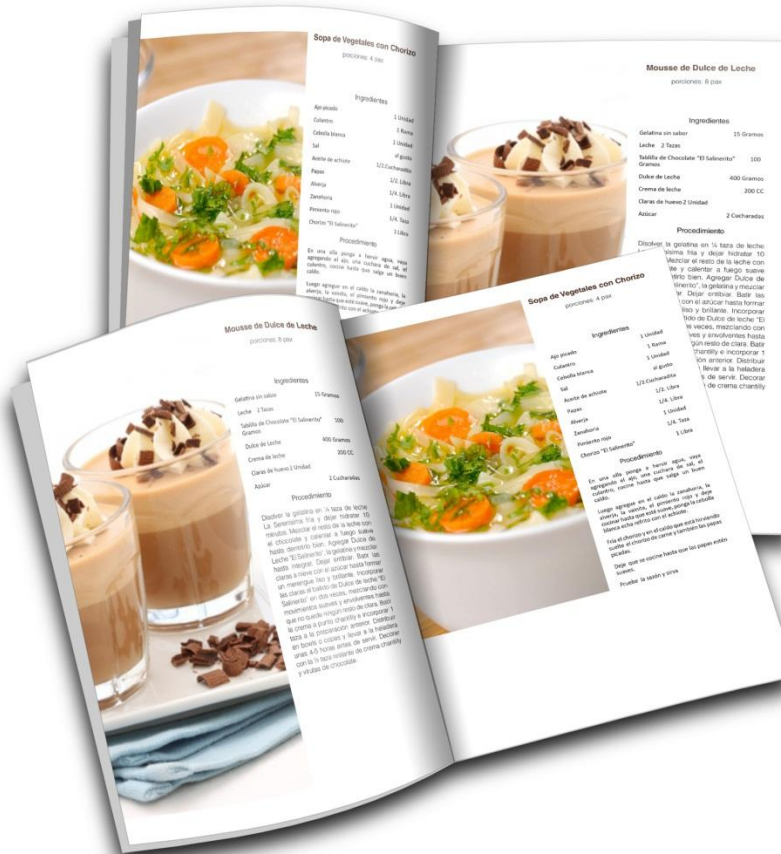
Llevar al horno precalentado a alta temperatura, por más o menos 45 minutos.

Revisar en el horno si ya ha cogido cuerpo y esté a punto de almirar.

Retirar del horno y vaciarlo en un recipiente.

Recomendaciones: A este delicioso y perfumado postre se lo puede servir frío o caliente.

LÍNEAS Y PRODUCTOS



Sopa de Vegetales con Chorizo

porciones: 4 personas

Ingredientes

- Ají picado 1 Unidad
- Cebolla 1 Unidad
- Cebolla blanca 1 Unidad
- Sal al gusto
- Ajónjolí 1/2 Unidad
- Papa 1 Unidad
- Zanahoria 1 Unidad
- Chorizo "El Sabonero" 1 Unidad
- 1 Libra

Procedimiento

En una olla grande a fuego medio, se agregan los vegetales y se cocinan hasta que estén blandos. Luego se agrega el chorizo y se cocina hasta que esté listo. Se agregan los papas y se cocinan hasta que estén blandos.

Mousse de Dulce de Leche

porciones: 6 personas

Ingredientes

- Gelatina sin sabor 15 Gramos
- Leche 2 Tazas
- Sabón de Chocolate "El Sabonero" 100 Gramos
- Dulce de Leche 400 Gramos
- Crema de leche 200 CC
- Claras de huevo 2 Unidades
- Azúcar 2 Cucharadas

Procedimiento

Disolver la gelatina en la leche de leche y dejar hidratar 10 minutos. Luego se agregan el dulce de leche y el azúcar. Se agregan las claras de huevo y se bate hasta que estén firmes. Se agregan el dulce de leche y se mezcla bien. Se agregan la crema de leche y se mezcla bien.

Mousse de Dulce de Leche

porciones: 6 personas

Ingredientes

- Gelatina sin sabor 15 Gramos
- Leche 2 Tazas
- Sabón de Chocolate "El Sabonero" 100 Gramos
- Dulce de Leche 400 Gramos
- Crema de leche 200 CC
- Claras de huevo 2 Unidades
- Azúcar 2 Cucharadas

Procedimiento

Disolver la gelatina en la leche de leche y dejar hidratar 10 minutos. Luego se agregan el dulce de leche y el azúcar. Se agregan las claras de huevo y se bate hasta que estén firmes. Se agregan el dulce de leche y se mezcla bien. Se agregan la crema de leche y se mezcla bien.

Sopa de Vegetales con Chorizo

porciones: 4 personas

Ingredientes

- Ají picado 1 Unidad
- Cebolla 1 Unidad
- Cebolla blanca 1 Unidad
- Sal al gusto
- Ajónjolí 1/2 Unidad
- Papa 1 Unidad
- Zanahoria 1 Unidad
- Chorizo "El Sabonero" 1 Unidad
- 1 Libra

Procedimiento

En una olla grande a fuego medio, se agregan los vegetales y se cocinan hasta que estén blandos. Luego se agrega el chorizo y se cocina hasta que esté listo. Se agregan los papas y se cocinan hasta que estén blandos.

Preparar la salsa y servir.

LÍNEAS Y PRODUCTOS



CREMA DE ZAPALLO

porciones: 8 pax

Ingredientes	
Agua	6 Tazas
Zapallo	1 Kilo
Papas	2 Unidad
Crema de Leche	1/4 Litro
Mantequilla	1 Cucharita
Queso parmesano "El Salinerito"	al gusto
Perejil, pimienta y sal	al gusto

Llevar al horno el zapallo y la papa en un recipiente tapado por 5 minutos. Antes de retirarlo, probarlo con un tenedor la papa para comprobar si ya está cocida. Si el tenedor entra con facilidad, retirarlo y licuadora y licuar. Cocinar la preparación con leche y queso. Decorar con perejil.

Procedimiento

En una olla coloque aceite, la cebolla picada, el ajo y salte hasta que se ablanden. Agregue el pollo y cocine por unos minutos. Agregue la crema de leche y la mantequilla y cocine por unos minutos más. Agregue el queso parmesano y cocine por unos minutos más. Antes de servir, agregue la pimienta y el perejil.

Pollo en salsa de champiñones

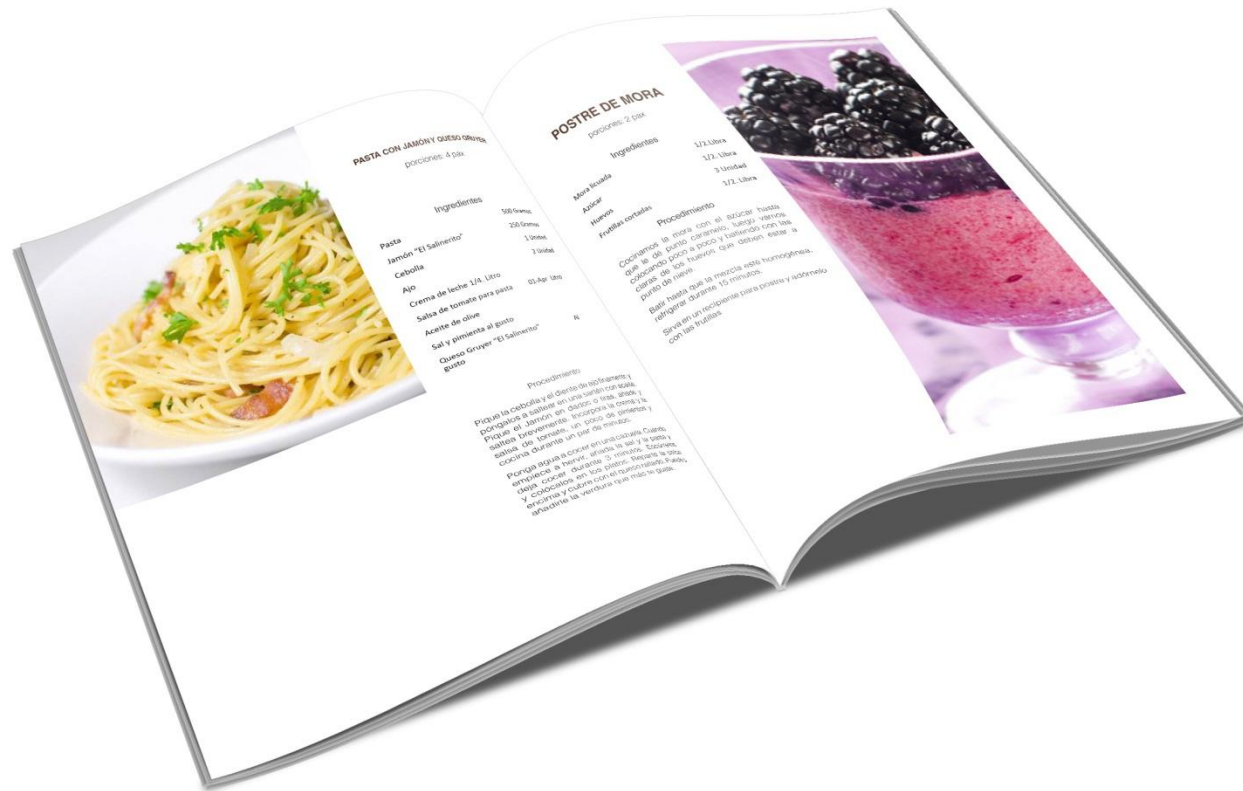
porciones: 4 Uds.

Ingredientes	
Pollo	1 Entero
Champiñones "El Salinerito"	250 Gramos
Arroz	1 Cucharadita
Crema de leche	1/4 Litro
Cebolla picada	3 Unidad
Ajón	4 Tazas
Sal al gusto	2 Unidad

Procedimiento

En una olla coloque aceite, la cebolla picada, el ajo y salte hasta que se ablanden. Agregue el pollo y cocine por unos minutos. Agregue la crema de leche y la mantequilla y cocine por unos minutos más. Agregue el queso parmesano y cocine por unos minutos más. Antes de servir, agregue la pimienta y el perejil.

LÍNEAS Y PRODUCTOS



LÍNEAS Y PRODUCTOS



LÍNEAS Y PRODUCTOS

SERVICIO

PRE SERVICIO AREA COCINA DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

Paso	Responsable	Actividad
1	Cocinero	Poner a punto los utensilios y equipos de cocina
2	Cocinero	Recepción de la mercadería
3	Cocinero	Poner a punto la materia prima para la elaboración de los platos, según recetas estándar
4	Cocinero	Producción de las recetas estándar, tanto para desayunos, almuerzos, meriendas
5	Cocinero	Recibir el pedido realizado por el cliente (entrega el mesero a cocina)
6	Cocinero	Montaje del plato (colocar los géneros en los platos correspondientes)
7	Cocinero	Decoración de los platos
8	Cocinero	Despachar los platos



LÍNEAS Y PRODUCTOS

PROTOCOLO POST SERVICIO AREA DE COCINA DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

paso	Responsable	Actividad
1	Cocinero	Lavar platos, ollas y utensilios que ocupen en el transcurso del día
2	Cocinero	Limpiar mesones
3	Cocinero	Barrer y trapear el área de cocina, hornos y equipo en general
4	Cocinero	Hacer el inventario de cocina
5	Cocinero	Cierre de la cocina

LÍNEAS Y PRODUCTOS

PRE SERVICIO AREA DE RESTAURANTE Descripción de la actividad

Paso	Responsable	Actividad
1	mesero	Recibe al comensal: Da la bienvenida, saluda, acomoda en las mesas
2	mesero	Informa al comensal sobre las bebidas existentes en el establecimiento
3	mesero	Entrega menú
4	mesero	Sugiere sobre los platos existentes en la carta
5	mesero	Toma la orden de alimentos y bebidas
6	mesero	Anota en la comanda las especificaciones sobre los alimentos y bebidas solicitadas por el comensal
7	mesero	Informa a los comensales sobre los tiempos de preparación aproximada de los platillos cuya elaboración requiere más tiempo que los demás platillos
8	mesero	Corroborar en la cocina y en bar que lo registrado sea lo solicitado por el comensal
9	mesero	Entrega la comanda de alimentos/bebidas a la cocina/bar y caja
10	mesero	Verifica la atención de la orden de alimentos / bebidas en la cocina / bar
11	mesero	Traslada de la cocina/bar las bebidas/alimentos solicitados por el comensal a la mesa
12	mesero	Verifica que las bebidas/alimentos lleven la presentación requerida por el establecimiento/comensal
13	mesero	Sirve las bebidas solicitadas al comensal
14	mesero	Sirve los alimentos solicitados por el comensal
15	mesero	Coloca los platillos en la mesa por el lado derecho del comensal
16	mesero	Verifica que el producto principal quede de frente al comensal
17	mesero	Advierte al comensal acerca de la temperatura de la loza cuando está muy caliente
18	mesero	Toma los platos sin tocar los bordes de los mismos Retira los platos de la mesa Por el lado izquierdo del comensal cuando son de alimentos y por el derecho cuando son de bebidas
19	mesero	Retira los platos de la mesa Por el lado izquierdo del comensal cuando son de alimentos y por el derecho cuando son de bebidas
20	mesero	Recoge los platos sucios
21	mesero	Ordena en la charola loza retirada
22	mesero	Limpia la mesa de servicio al comensal
23	mesero	Retira todos los alimentos, platos, mise place y menaje que el comensal ya no está utilizando
24	mesero	Ofrece digestivos al comensal



LÍNEAS Y PRODUCTOS

PRE SERVICIO AREA DE RESTAURANTE DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

paso	responsable	actividad
1	Mesero	Presenta la cuenta de consumo al comensal Cuando este la solicite
2	Mesero	Recoge la cuenta de consumo en la caja
3	Mesero	Cobra la cuenta al comensal Presentando al comensal la nota de consumo
4	Mesero	Verifica la forma de pago de la cuenta
5	Mesero	Pregunta al comensal si requiere factura
6	Mesero	Paga la cuenta del comensal en caja entregando al cajero la nota de consumo junto con la forma de pago del comensal
7	Mesero	Solicita al comensal su firma en el Boucher cuando paga con tarjeta (opcional)
8	Mesero	Separa el original del Boucher para el establecimiento (opcional)
9	Mesero	Devuelve al comensal la copia del Boucher y el comprobante de consumo / factura, y tarjeta /cambio correspondiente. Entrega de la evolución de servicio(opcional)
10	Mesero	Despide al comensal asistiéndolo para que se levante, agradeciéndole la visita al establecimiento, e invitándolo a que regrese al establecimiento.

CIRCUITOS SALINAS

Circuito 1

HORA	ACTIVIDAD
09:00	Arribo a Salinas
09:10	Entrega de receta estándar de los platos que ofrece la Red de Servicios de alimentos y bebidas
09:15	Entrega de la canasta para la adquisición de productos
09:25	Arribo a la granja orgánica Samilagua
10:00	Recorrido por la granja
10:10	Traslado de la Granja a la Quesera
10:50	Recorrido por la quesera
11:00	Traslado de la quesera a la secadora de hongos
11:20	Recorrido por la secadora de hongos
11:45	Traslado a la fábrica de embutidos
12:05	Recorrido por la fábrica de embutidos
12:15	Traslado al establecimiento de A&B para entrega de los productos para la elaboración del almuerzo
12:25	Charla sobre Salinas y la cadena Productiva
13:00	Almuerzo
14:00	Arribo a la fábrica de textiles
14:10	Recorrido por la fábrica de textiles
14:30	Arribo a la fábrica de bolones
14:45	Recorrido por la fábrica
14:55	Arribo a la fábrica de chocolates
15:25	Recorrido por fábrica de chocolates
15:35	Retorno a la plaza central
15:40	Visitas al Acopio
16:00	Despedida

LÍNEAS Y PRODUCTOS

Circuito N° 2

Hora	Actividad
Día 1	
08:00	Arribo a Salinas
08:10	Check in Designación de habitación
09:10	Desayuno en la red de Servicio de Alimentos y bebidas
09:15	Entrega de receta estándar de los platos que ofrece la Red de Servicios de alimentos y bebidas
09:20	Entrega de la canasta para la adquisición de productos
09:30	Charla sobre Salinas
10:00	Arribo a la granja orgánica Samilagua
10:40	Recorrido por la granja
10:50	Traslado de la Granja a la Quesera
11:30	Recorrido por la quesera
11:45	Traslado de la quesera a la secadora de hongos
11:55	Recorrido por la secadora de hongos y fábrica de fideos
12:15	Traslado a la fábrica de embutidos
12:20	Recorrido por la fábrica de embutidos
12:45	Traslado al establecimiento de A&B para entrega de los productos para la elaboración del almuerzo
12:50	Explicativo del funcionamiento de la red de A&B
13:45	Almuerzo
14:45	Arribo a la fábrica de textiles
15:10	Recorrido por la fábrica de textiles
15:30	Arribo a la fábrica de bolones
15:45	Recorrido por la fábrica
15:55	Arribo a la fábrica de chocolates
16:25	Recorrido por fábrica de chocolates compra de materia prima para la cena y el desayuno
16:35	Retorno a la plaza central
16:40	Visitas al Acopio
17:00	Traslado hacia el mirado natural para ver la puesta de Sol
19:00	Cena
20:00	Noche de integración
22:00	Descanso

Día 2

08:00	Desayuno en la red de servicios de A&B
09:00	Check out del hotel
09:15	Traslado a las Cuevas de Tigua
09:45	Recorrido en las Cuevas
10:00	Arribo a la plaza central
10:30	Visita a la fábrica de aceites
10:50	Traslado a las Minas de Sal
11:00	Recorrido a las Minas de Sal



LÍNEAS Y PRODUCTOS

CIRCUITOS GUANUJO

Circuito N° 3

Hora	Actividad
09:00	Arribo a Guanajuo
09:15	Desayuno en la Red de Servicio de Alimentos y bebidas
10:15	Charla Explicativa del funcionamiento de la red de A&B
10:45	Entrega de receta estándar de los platos que ofrece la Red de Servicios de alimentos y bebidas
11:00	Entrega de la canasta para la adquisición de productos
11:10	Traslado a la tienda el Salinerito para adquisición de productos.
11:40	Complejo turístico las Cochas
13:40	Almuerzo en la Red de Servicio de Alimentos y bebidas
14:40	Visita a los lugares artesanales donde producen pájaro azul
15:40	Recorrido por la distribuidora de pájaro azul San Pedrito (Charla de la elaboración de la bebida típica de la zona)
16:20	Elaboración de cóctel y degustativo
17:00	Despedida





LÍNEAS Y PRODUCTOS

Circuito N° 4

Hora

Actividad

Día 1

07:00

Arribo a Guanajuo

07:15

Check in distribución de habitaciones

07:30

Desayuno en la red de servicios de A&B

08:30

Traslado a la hacienda El Sinche

09:30

Arribo a la hacienda El Sinche

10:00

Charla Explicativa del funcionamiento de la red de A&B

10:15

Entrega de receta estándar de los platos que ofrece la Red de Servicios de alimentos y bebidas

10:20

Entrega de la canasta para la adquisición de productos

11:30

Visita a la hacienda El Sinche recorrido por la quesera y los alrededores

13:00

Almuerzo en la red de servicio de A&B

14:00

Retorno a Guaranda

15:00

Arribo al Hotel

15:15

Visita al completo turístico Las Cochas

17:15

Recorrido por la distribuidora de pájaro azul San Pedrito (Charla de la elaboración de la bebida típica de la zona)

18:00

Arribo hotel

19:00

Cena en la Red de Servicio de Alimentos y bebidas

20:00

City by night en el centro histórico de Guaranda

21:00

Noche de integración

23:00

Descanso

Día 2

07:00

Desayuno en la red de servicios de A&B

08:00

Visita a la colina Cruz Loma Museo y Centro Cultural Indio Guaranda en el Cantón Guaranda

10:00

Despedida

PERFIL DE LOS INTEGRANTES DE LA RED DE SERVICIOS DE A&B

Planta turística:

- Los restaurantes que pretendan ofrecer el servicio de A&B dentro de la cadena, deben reunir ciertas condiciones básicas de

infraestructura

- mínimo un cuarto de baño, una cocina con equipos básicos para su funcionamiento, menaje básico (vajilla, cristalería, cubertería y mantelería), una capacidad mínima para 10 pax en el salón (mobiliario)

Involucramiento en las actividades productivas

- Preferiblemente, el personal debe estar conformado por pobladores locales, que además de conocer sobre los procesos productivos y/o administrativos, sean cordiales, atentos, hospitalarios y conocedores de las tradiciones locales. A ellos, se debe procurar la oportunidad de capacitarse.

Gastronomía local

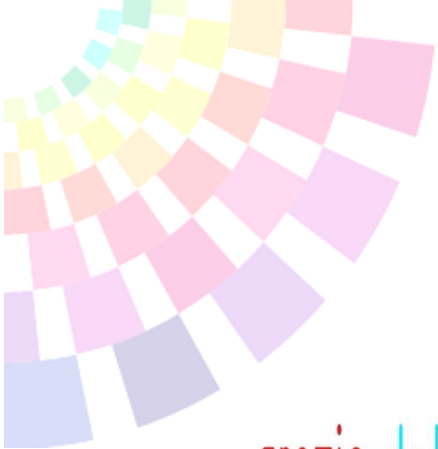
- Aquellos establecimientos que ofrezcan el servicio de alimentación, deben vender la oportunidad de compartir alrededor de una mesa la degustación de platos tradicionales de la zona, y permitir la participación de los visitantes en los procesos culinarios a través de la recolección de los productos en las microempresas de la comunidad.

Promoción de las tradiciones locales

- Procurar promover eventos y tradiciones folklóricas propias de la localidad, y demás manifestaciones artísticas y culturales de toda índole.

Contacto con la naturaleza

- Calidad paisajística y facilidades para realizar actividades alternativas de recreación en contacto con la naturaleza.



grazie dakujem - gracies merci thanks gracias ありがとう спасибо
hvala obrigado mochchakkeram • bedankt spas ありがとう спасибо
díky thank you gracias danke pakka pèr شكراً
ευχαριστιες 감사합니다 Tak gràcies grazas Arigatō ačiū.
aitäh asante köszönöm dziękjeski eskerrik asko grazie
dankon dank kiitos ngiyabonga terima kasih tack merci obrigado
Salamat dankie