



INSTITUTO TECNOLÓGICO
"CORDILLERA"

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

NUEVAS ALTERNATIVAS GASTRONÓMICAS. ELABORACIÓN
DE UN PLAN DE DIFUSIÓN DE UN RECETARIO BASADO EN EL
CAFÉ ZARUMEÑO

Proyecto de grado para la obtención del título de Tecnóloga en
Administración Turística y Hotelera

Autora: Andrea Estefanía González Romero

Tutor: Ing. Mario Pozo

Quito, Abril 2014



DECLARATORIA

Declaro que la investigación es absolutamente original, auténtica, personal, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes. Las ideas, doctrinas resultados y conclusiones a los que he llegado son de mi absoluta responsabilidad.

Andrea Estefanía González Romero

C.C.: 172570686-3



CESIÓN DE DERECHOS

Yo, Andrea Estefanía González Romero, alumna de la Escuela de Administración Turística y Hotelera, libre y voluntariamente cedo los derechos de autor de mi investigación en favor Instituto Tecnológico Superior "Cordillera".

Andrea Estefanía González Romero

C.C.: 172570686-3



AGRADECIMIENTO

Principalmente, agradezco a Dios por haberme acompañado y guiado a lo largo de mi carrera, por ser mi fortaleza en los momentos de debilidad y por brindarme una vida llena de aprendizajes, experiencias y sobre todo felicidad, también dejo constancia de gran gratitud a quien contribuyó de manera acertada en la elaboración de este Proyecto: mi Director de tesis

Ing. Mario Pozo.

Le agradezco la confianza, apoyo y dedicación de tiempo a mis profesores: Ing. Blanca Jiménez, Ing. Friktzia Mendoza, Lic. Paúl Villavicencio, Ing. Daniel Morales por haber compartido conmigo sus conocimientos y sobre todo su amistad.

Un agradecimiento al Instituto Tecnológico Superior Cordillera por la oportunidad que me ha brindado de que en sus aulas he llegado a conseguir profesionalizarme.

Le doy gracias a mis padres George y Nancy por apoyarme en todo momento, por los valores que me han inculcado, y por haberme dado la oportunidad de tener una excelente educación en el transcurso de mi vida, sobre todo por ser un excelente ejemplo de vida a seguir.

A mi hermano Jorge por ser parte importante de mi vida y a mis primos en especial a Jefferson que de una u otra forma han llenado mi vida de consejos, alegrías y amor cuando más lo he necesitado.

A mis amigos, en especial a Laura, Pamela, Bff, Diego, Ara, Chave, Juan Diego con quienes he compartido mis alegrías, tristezas y han estado junto a mí a lo largo de mi vida, dándome consejos y respetando las decisiones que he tomado en mi vida personal y social.

♥*Estefanía González*♥



DEDICATORIA

Al obtener mi título académico, dedico este trabajo a mis adorados padres
George González, Nancy Romero y queridos hermanos Jorge González y

Carlitos Tenesaca †

♥ *Estefanía González* ♥



ÍNDICE GENERAL

TÍTULO	PÁGINA
Declaración de aprobación tutor y lector	i
Declaración de autoría del estudiante	ii
Declaración de cesión de derechos a la institución	iii
Agradecimiento	iv
Dedicatoria	v
Índice General	vi
Índice de Tablas	vii
Índice de Gráficos	viii
Resumen Ejecutivo	ix
Abstract	x
Introducción	xi
CAPÍTULO I	1
1. ANTECEDENTES	1
1.01 Contexto	5
1.02 Justificación	8
1.03 Definición del Problema	9
CAPÍTULO II	10
2. ANÁLISIS DE INVOLUCRADOS	10
2.01 Mapeo de Involucrados	10
2.02 Matriz de Análisis de Involucrados	11
CAPÍTULO III	14
3. PROBLEMAS Y OBJETIVOS	14
3.01 Árbol de Problemas	14
3.02 Árbol de Objetivos	15
CAPÍTULO IV	16
4. ANÁLISIS DE ALTERNATIVAS	16
4.01 Matriz de Análisis de Alternativas y Objetivos	16
4.02 Diagrama de Estrategias	17
4.03 Matriz de Marco Lógico	18
CAPÍTULO V	19
5. PROPUESTA	19
5.01 Antecedentes	19
5.02 Descripción de la herramienta	23
5.02.01 Investigación de mercado	23
5.02.02 Análisis de resultados	25
5.02.03 Detalle de la herramienta	38
5.03 Formulación del Proceso de Aplicación a la Propuesta	40



CAPITULO VI	42
6. ASPECTOS ADMINISTRATIVOS	42
6.01 Recursos	42
6.01.01 Recursos Humanos	42
6.01.02 Recursos Tecnológicos	42
6.01.03 Recursos Materiales	43
6.02 Presupuesto	43
6.03 Cronograma	44
CAPITULO VII	45
7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	45
7.01 Conclusiones	45
7.02 Recomendaciones	46
ANEXOS	48
Encuesta	49
Imágenes Varias	51
BIBLIOGRAFIA	56

ÍNDICE DE TABLAS

TÍTULO	PÁGINA
Tabla No. 1: Matriz de Análisis de Involucrados	11
Tabla No. 2: Matriz de Análisis de Alternativas y Objetivos	16
Tabla No. 3: Matriz Marco Lógico	18
Tabla No. 4: Muestra	24
Tabla No. 5: Recurso Talento Humano	42
Tabla No. 6: Recursos Tecnológicos	42
Tabla No. 7: Recursos Materiales	43
Tabla No. 8: Presupuesto	43
Tabla No. 9: Cronograma	44



ÍNDICE DE GRAFICOS

TÍTULO	PÁGINA
--------	--------

Gráfico No. 1: Mapeo de Involucrados	10
Gráfico No. 2: Árbol de Problemas	14
Gráfico No. 3: Árbol de Objetivos	15
Gráfico No. 4: Diagrama de Estrategias	17
Gráfico No. 5: Cuadro estadístico, pregunta 1	26
Gráfico No. 6: Cuadro estadístico, pregunta 2	27
Gráfico No. 7: Cuadro estadístico, pregunta 3	28
Gráfico No. 8: Cuadro estadístico, pregunta 4	29
Gráfico No. 9: Cuadro estadístico, pregunta 5	30
Gráfico No. 10: Cuadro estadístico, pregunta 6	31
Gráfico No. 11: Cuadro estadístico, pregunta 7	32
Gráfico No. 12: Cuadro estadístico, pregunta 8	33
Gráfico No. 13: Cuadro estadístico, pregunta 9	34
Gráfico No. 14: Cuadro estadístico, pregunta 10	35
Gráfico No. 15: Cuadro estadístico, pregunta 11	36
Gráfico No. 16: Cuadro estadístico, pregunta 12	37



RESUMEN EJECUTIVO

En el presente documento se propone un proyecto en el cual se establece un plan de difusión de un recetario basado en el café zarumeño.

Dicho proyecto tiene como argumentos recetas en las cuales se utiliza un recurso netamente ecuatoriano como es el café zarumeño el cual se lo encuentra al sur del Ecuador en la provincia de El Oro, cantón Zaruma.

Se propone el mencionado proyecto para lograr que los turistas nacionales y extranjeros adquieran el recetario y a la vez consuman producto ecuatoriano como lo es el café.

Para la elaboración del proyecto se ha tomado en cuenta herramientas como lo es la encuesta y Focus Group, en los cuales se ha obtenido resultados satisfactorios.

En este proyecto se ayudará a que la población mejore su economía y a la vez mejorar la status económico del país.



ABSTRACT

In this paper a project in which a dissemination plan based on a recipe zarumeño coffee set is proposed.

This project is you recipes arguments in which a resource is used purely as Ecuador is zarumeño coffee which is found in southern Ecuador in the province of El Oro, Canton Zaruma.

The above mentioned project aims to ensure that the domestic and foreign tourists acquire the recipe while consuming as Ecuadorian product is coffee.

To prepare the project has taken into account tools such as the survey and focus group, in which it has been successful.

This project will help the people to improve their economy while improving the economic status of the country.



INTRODUCCIÓN

Para el presente proyecto se ha tomado en cuenta el apoyo político del Municipio de Zaruma, el cual nos brindó información sobre el café que se produce en el sector, y aprobó el tema para contar con su respaldo.

El proyecto se lo respaldará económicamente por autogestión, y cabe resaltar que anteriormente no se ha realizado este proyecto, para la difusión de un producto ecuatoriano.

El proyecto es importante ya que de esta manera se podrá difundir de mejor manera el Café Zarumeño y a la vez que las personas puedan elaborar algunas recetas utilizando dicho café.



CAPITULO I

1. ANTECEDENTES

TEMA:

Investigar el café zarumeño de la provincia de El Oro y propuesta gastronómica.

AUTOR:

Karina Soledad Zeas Ramírez

AÑO:

2010

EDITORIAL:

Universidad Tecnológica Equinoccial (Facultad De Turismo y Preservación Ambiental, Hotelería Y Gastronomía – Carrera de Gastronomía)

CONCLUSIONES:

- El café de Zaruma es de buena calidad porque se lo cosecha en terrenos de suave brisa, abundante sol, lluvias copiosas entre abril y diciembre y agradable temperatura lo que determina el olor y sabor de la bebida.
- Este café zarumeño se caracteriza por tener bastante, aroma, sabor y cuerpo.
- La temperatura media óptima de las zonas de cultivo para tener un buen grado de acidez de la bebida, se ubica entre 19 y 23 grados centígrados,



la altitud favorece el incremento de la "acidez" de la bebida hasta los 1.600 msnm, aproximadamente.

- Que se deleitan con la gastronomía de Ecuador, aunque conocen del café, ignoran que éste posee propiedades y beneficios que aportan a la salud.
- Sus utilizaciones frecuentes del café zarumeño son muy pocas, porque la gente solo utiliza el café como una bebida habitual ya que no conocen como más utilizar el café zarumeño.

TEMA:

Plan de marketing para el lanzamiento, promoción y distribución de café zarumeño en la ciudad de Quito para el año 2008

AUTOR:

Paola Cristina Granda Sotomayor

AÑO:

2008

EDITORIAL:

Universidad Tecnológica Equinoccial (Facultad de Ciencias Económicas y Negocios – Ingeniería en Mercadotecnia)



CONCLUSIONES:

- De acuerdo a todo el análisis realizado para el Lanzamiento, Promoción y Distribución del café zarumeño en Quito, tenemos que este plan es de óptimo resultado, pues se estaría satisfaciendo las necesidades del mercado objetivo, con un valor agregado a nuestro producto: la seguridad para la salud puesto que no tiene ingredientes ajenos y es 100% natural y así estar un paso adelante de la competencia.
- Dentro del ciclo de vida de un producto, la etapa del lanzamiento es la parte más importante, puesto que en él se pone todo el esfuerzo de marketing con objetivos, estrategias y tácticas alcanzables para obtener un alto porcentaje del mercado sin que la competencia interfiera en nuestro crecimiento.
- El café es un producto de alta preferencia entre los consumidores quiteños que destinan entre 1 y 3 dólares semanales por este tipo de producto, con un consumo promedio de 2 tazas diarias.

TEMA:

Creación de una microempresa de producción y comercialización de café artesanal molido del cantón Zaruma, provincia de El Oro

AUTOR:

Diana Carolina Jaramillo Jaramillo



AÑO:

2012

EDITORIAL:

Universidad Central del Ecuador (Facultad de Ciencias Administrativas –
Escuela de Administración de Empresas)

CONCLUSIONES:

- Excelente calidad de café molido
- Proyecto con relevante importancia para el Cantón
- Capacidad de planta utilizada baja 27,62%
- Aceptación en el mercado (Centro-Norte de Quito)
- Proyecto viable para su ejecución y rentable para el inversionista.

TEMA:

Estudio para la creación de una empresa de comercialización de café zarumeño en las bodegas de la Plaza César Chiriboga, de la ciudad de Sangolquí, cantón Rumiñahi, provincia de Pichincha.

AUTOR:

María Dolores García Salgado

AÑO:

2008



EDITORIAL:

Escuela Superior Politécnica del Ejército

CONCLUSIONES:

- El objetivo estratégico es proveer al cliente de un café que cubra las expectativas de sabor, aroma y precio, generando con ello márgenes de utilidad aceptables para los socios durante la vida útil del proyecto.
- El tamaño óptimo de la comercialización del proyecto es de 57.600 libras de café para el primer año de vida útil del proyecto, lo que permite cubrir la demanda insatisfecha en un 40,01%.
- La Relación Costo/Beneficio es de USD 4,27, lo que significa que por cada dólar de Inversión se obtendrá USD 3,27 de ganancia.

1.01 Contexto

Un plan es una intención o un proyecto. Se trata de un modelo sistemático que se elabora antes de realizar una acción, con el objeto de dirigirla y encauzarla. Es decir un plan también es un escrito que precisa los detalles necesarios para realizar lo propuesto inicialmente. Un plan permite prever y ejecutar obras.

El plan es un conjunto coordinado de metas, directivas, criterios y disposiciones con que se instrumenta un proceso, puede ser integral o sectorial y en distintos niveles comunal, urbano, local, regional, nacional, etc.

La difusión es el proceso de propagación o divulgación de conocimientos, noticias, actitudes, costumbres, moda, etc., es la expansión de un tema por el espacio en diferentes direcciones. Es la actividad de comunicar a los demás sobre un tema del cual se tiene conocimiento, con el objetivo de lograr que otras personas se enteren del mismo tema.

El recetario es un libro físico o digital en el cual contiene recetas. Es un sistema de intercambio libre de conocimientos, que permite la catalogación, consulta y gestión de recetas constructivas para el hábitat en forma de código abierto, de libre acceso y de consulta. Cada receta está compuesta por instrucciones de montaje, donde se detallan los materiales y los pasos a seguir para la elaboración de diferentes platos de comida. El recetario es un punto de referencia informativa, en que cualquier persona puede tener acceso a las recetas que aprovecha de un modo creativo lo que otros han elaborado. Es una descripción ordenada de un procedimiento culinario, suele consistir primero en una lista de ingredientes necesarios, seguido de una serie de instrucciones con la cual se elabora un plato o una bebida específica.

Suele incluir en algunos casos una lista de los utensilios de cocina adecuados para su realización. Ocasionalmente incluye una descripción social, histórica que motiva la receta.

El Café Zarumeño, a pesar de que su producción ha disminuido por la situación de los precios. El Oro es una provincia apta para el cultivo del



café y en el pasado fue un cultivo muy importante. Debe destacarse especialmente la magnífica calidad del café de la región de Zaruma y de Piñas. El café se ha cultivado en forma tradicional en pequeñas explotaciones de tipo familiar y con bajos rendimientos.

En el Ecuador, el café ha sido uno de los cultivos que se han destacado en las exportaciones agrícolas del país, el mismo que conjuntamente con el cacao y el banano han constituido fuente de empleo y de divisas por décadas para la economía ecuatoriana. La producción de café en el Ecuador ha ido disminuyendo paulatinamente a partir de 1997, es así como durante los últimos años el volumen producido es inferior a un millón de sacos (60Kg c/u), por lo que su aporte a la producción mundial de café ha ido en descenso, contribuyendo en la actualidad en no más del 1%. Uno de los problemas fundamentales es el bajo rendimiento, estimado entre 5 y 6 qq/ha, al año, considerado uno de los más bajos comparado con otros países productores, debiéndose en gran parte a la falta de capacitación y conocimiento de tecnología, la no disponibilidad de créditos, la ausencia de organización y fortalecimiento gremial, entre otros factores. Alrededor del 90% de la superficie de cultivos de café es manejada bajo el sistema tradicional.

El Ecuador por su parte registra continuas reducciones en sus volúmenes de producción y de exportación de café en grano, a comienzos de la década de los años 90, la producción ecuatoriana representa el 2.7% del total mundial.



1.02 Justificación

En nuestro país existe gran variedad de recetas típicas que también son conocidas en el extranjero pero en un sitio se destaca un semilla con un gran aroma y un distinguido sabor que es el grano de café zarumeño, que por estar en una parte alta de la provincia de El Oro le ha dado un acogedor y agradable sabor que gusta no solo a las personas residentes del lugar sino que también a las diferentes provincias, sin embargo, no todas las provincias lo conocen y ese es el motivo de realizar esta propuesta con nuevas alternativas de recetas a base del café zarumeño.

A pesar que ya existen recetas a base de café, se busca innovarlas y difundirlas por medio de un recetario y de esta manera dar un cambio utilizando el café zarumeño, ya que la comida y sus variantes nunca pasan de moda, los distintos sabores que uno puede experimentar en la cocina.

Con este recetario se buscara dar a conocer nuevas experiencias de degustación con el café de zaruma ya que tiene un olor y sabor diferentes y sé que a las personas les va a agradar y llamar la atención de darse un gustito de vez en cuando.

Además de todo inculcar a los ecuatorianos a elegir primero lo de su país y dar a conocer a los extranjeros de las delicias que pueden saborear en el Ecuador, con comida rica englobada en un recetario es una manera muy práctica de hacerlo.



1.03 Definición del problema

A pesar de que existen algunas recetas con el café, actualmente no se han dado innovaciones culinarias con el Café Zarumeño, ya es por esta una de las razones por lo que creo es necesario realizar una difusión de un recetario a base de éste café, cabe recalcar que este café es único por su aroma y sabor.

Otra razón para fomentar un recetario es porque existe una cierta desvalorización de un producto importante del Ecuador y falta de información de los beneficios que nos da el café zarumeño.

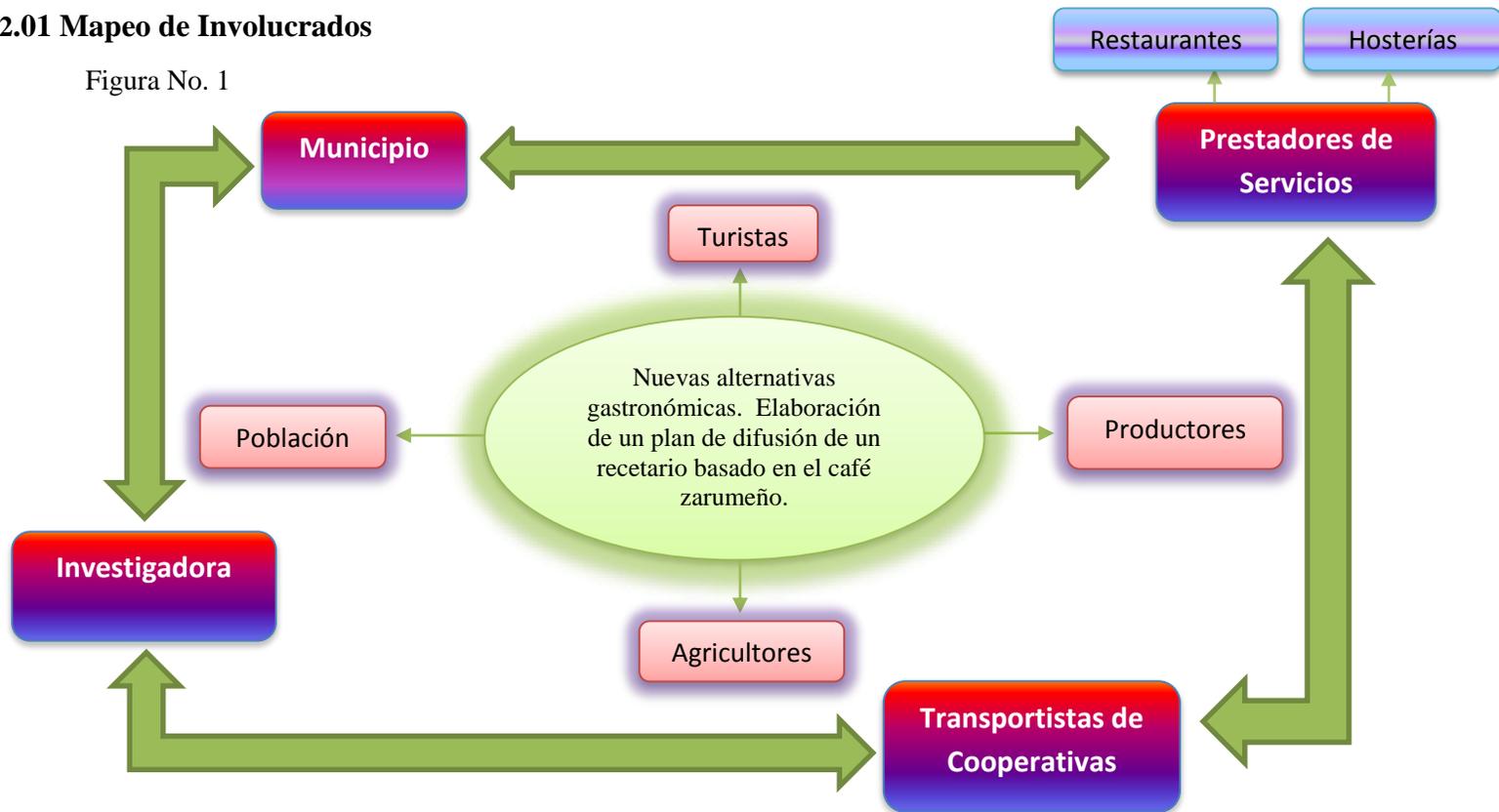
Una muy buena solución para difundir las alternativas gastronómicas es una previa investigación en diferentes lugares, y se puede realizar un Focus Group para conocer la opinión del público sobre los productos elaborados con el café zarumeño.

CAPITULO II

2. ANÁLISIS DE INVOLUCRADOS

2.01 Mapeo de Involucrados

Figura No. 1



Elaborado por: Estefanía González

2.02 Matriz de Análisis de Involucrados

Tabla No. 1

NUEVAS ALTERNATIVAS GASTRONÓMICAS. ELABORACIÓN DE UN PLAN DE DIFUSIÓN DE UN RECETARIO BASADO EN EL CAFÉ ZARUMEÑO.						
Actores involucrados	Intereses sobre el problema central.	Problemas percibidos	Recursos mandatos y capacidades	Intereses sobre el proyecto	Cooperación o Conflictos potenciales	Observaciones
Involucrados Directos						
<u>Turistas</u>	Mejorar el conocimiento gastronómico.	Poco conocimiento de productos elaborados con café zarumeño.	Trabajar con el municipio para lograr el conocimiento de productos ecuatorianos.	Difusión del recetario y dar a conocer recetas elaboradas con café zarumeño ecuatoriano.	La cooperación de los turistas adquiriendo estos productos abrirá nuevas fuentes de trabajo.	Sera muy importante para las personas que les gusta deleitarse con nuevos platillos y con este recetario elaborar por si mismos las recetas basadas con café Zarumeño
<u>Población</u>	Acercar la economía para los habitantes.	Desconocimiento de las alternativas gastronómicas con café zarumeño.	Gestionar la adquisición de los productos elaborados con café zarumeño.	Desarrollo económico mediante la venta del café zarumeño para la elaboración de nuevos productos.	La población podrá elaborar los productos y de tal manera incrementará la economía.	Se elevará la producción del café zarumeño, por lo tanto se logrará mejorar la economía del sector.



<u>Agricultores</u>	Obtener más trabajo, y a su vez una mejor remuneración.	Disminución de personas dedicadas al cultivo	Apoyo por parte de las autoridades, para el desarrollo del cultivo.	Optimización de los productos.	La cooperación entre agricultores y productores será beneficiosa para el aumento de cultivo.	Con el aumento de cultivo de café se mejorara la economía de la ciudad y del país.
<u>Productores</u>	Renovar la aportación a la creación de nuevos productos.	Falta de innovación para la creación de nuevos productos.	Conocimiento del proyecto a realizarse.	Colaboración a la difusión mediante entidades interesadas.	Con la colaboración del municipio se puede conseguir la mejor forma para el mercadeo del café zarumeño.	Con la ayuda del municipio, se lograra una buena difusión de los productos que se pueden elaborar con el café zarumeño.
Involucrados Indirectos						
<u>Investigadora</u>	Difundir el café zarumeño y las recetas que se pueden elaborar con él.	Escaso recurso económico.	Indagar sobre los posibles consumidores de dichos productos	Difusión y aceptación de un recetario basado en café zarumeño.	Mediante la cooperación de las autoridades se difundirá de la mejor manera el dicho recetario.	Con la realización de este proyecto se podrá generar una gran apreciación por el café zarumeño y por los distintos productos elaborados con el mismo.



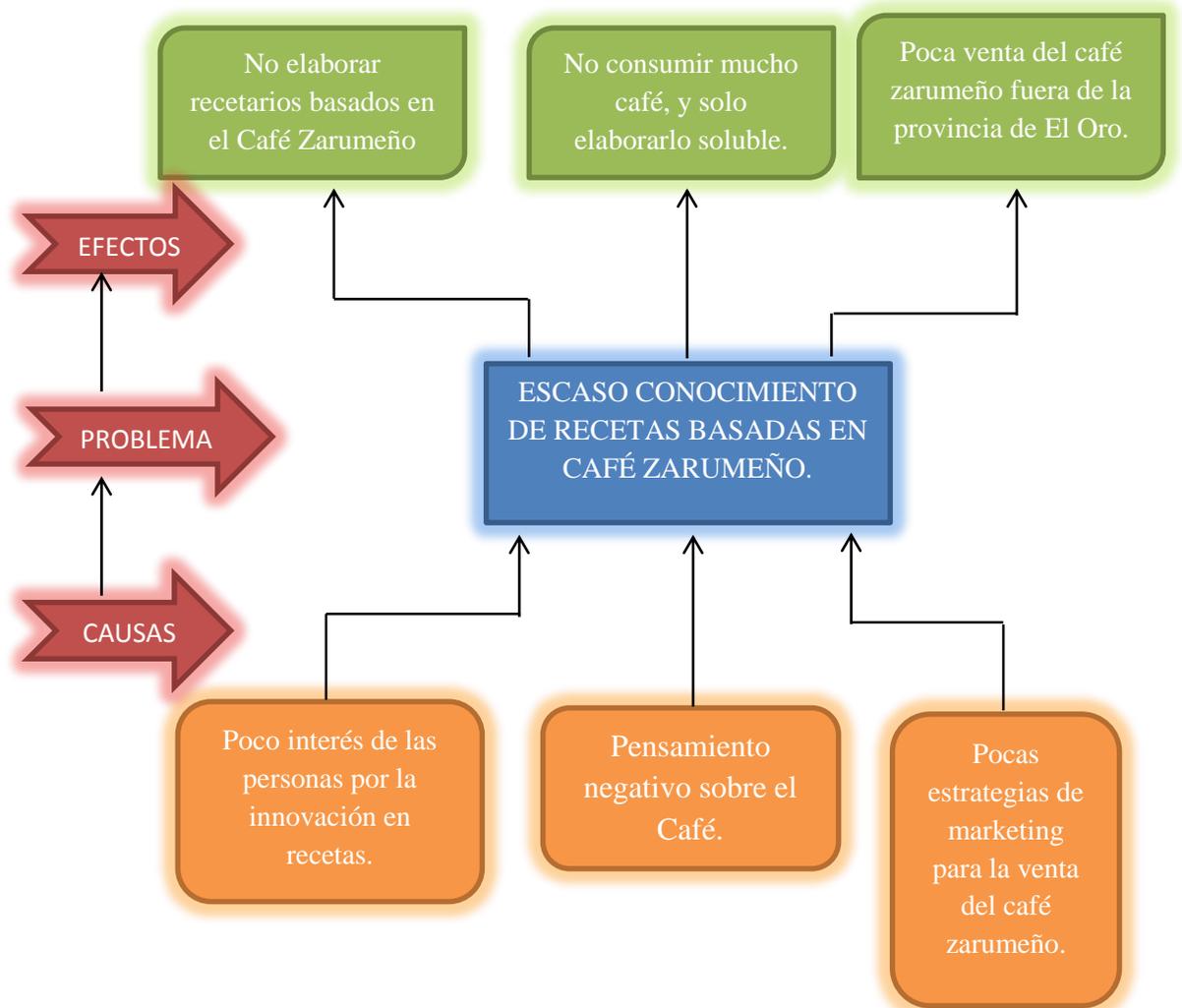
<u>Municipio</u>	Aumentar la adquisición del café zarumeño.	Limitada afluencia de turistas a la zona.	Obtener ayuda de las autoridades para elevar el consumo de estos productos.	Lograr un trabajo junto con productores y agricultores para aumentar la producción.	Bajo capital para la inversión al proyecto.	Mientras se aumenta la adquisición del café, esto dará paso a que este producto sea más conocido y por ende el lugar donde se cultiva el café será más conocido, atraerá a los turistas.
<u>Prestadores de Servicios</u>	Ascender las ganancias en su empresa.	Poca adquisición de los nuevos productos elaborados con café zarumeño.	Adquirir conocimientos sobre los productos que se va a ofrecer en los establecimientos.	Aumentar las ganancias mediante la elaboración de productos a base de café zarumeño.	A través de la cooperación entre los productores y prestadores de servicio se dará un producto de calidad.	Sera muy importante, ya que esto dará nuevas alternativas gastronómicas para los diferentes turistas que lleguen al lugar.
<u>Transportistas de Cooperativas</u>	Aumentar la afluencia de viajes al trasportar el producto y adquirir ganancia.	Adquirir carros propios y no adquirir el servicio de transporte por parte de cooperativas.	Colaboración por parte de la relación cooperativas - autoridades	Brindar un transporte seguro y de calidad.	Creación de nueva competencia dedicada solo al traslado del producto.	Esto llevara a que los transportistas mejoren su servicio.

CAPITULO III

3. PROBLEMAS Y OBJETIVOS

3.01 Árbol de Problemas

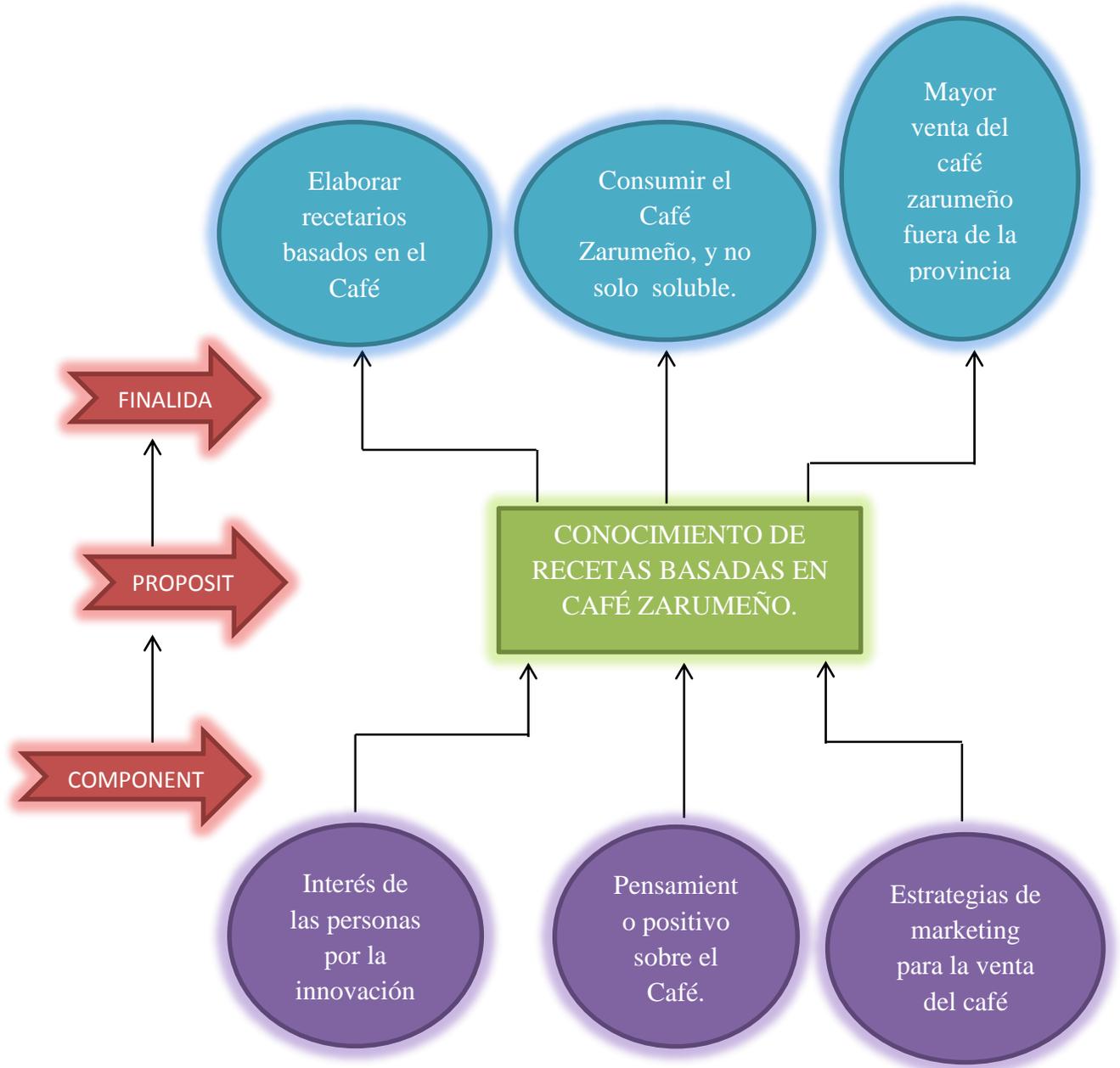
Figura No. 2



Elaborado por: Estefanía González

3.02 Árbol de Objetivos

Figura No. 3



Elaborado por: Estefanía González

CAPITULO IV

4. ANÁLISIS DE ALTERNATIVAS

4.01 Matriz de Análisis de Alternativas y Objetivos

Tabla No. 2

Objetivos	Impacto sobre Propósito	Factibilidad Técnica	Factibilidad Financiero	Factibilidad Social	Factibilidad Política	Total	Categoría
Lograr el interés de las personas por la innovación en recetas.	3	3	2	3	1	12	Alto
Aplicar un pensamiento positivo sobre el Café.	3	2	2	2	1	10	Bajo
Obtener mayor conocimiento sobre el Café Zarumeño.	4	3	2	2	1	12	Alto
Elaborar recetarios basados en el Café Zarumeño.	4	3	3	2	1	13	Alto
Consumir el Café Zarumeño, y no solo soluble.	3	2	3	2	1	11	Bajo
Lograr el crecimiento de la demanda del Café Zarumeño.	4	3	3	3	2	16	Alto
TOTAL	21	16	15	14	7	74	

RANGOS:	1-5 muy bajo	6-11 bajo	12-20 alto
----------------	-----------------	--------------	---------------

Elaborado por: Estefanía González

4.02 Diagrama de Estrategias

Figura No. 4



Elaborado por: Estefanía González

4.03 Matriz de Marco Lógico

Tabla No. 3

<p align="center"><u>FINALIDAD</u></p> <p>Dar a conocer las recetas que se pueden elaborar con café zarumeño.</p>	<p align="center"><u>INDICADORES</u></p> <p>Verificar la cantidad de posibles consumidores, del recetario.</p>	<p align="center"><u>MEDIOS DE VERIFICACION</u></p> <p>Incremento económico.</p>	<p align="center"><u>SUPUESTOS</u></p> <p>Apoyo de la comunidad y del Gobierno.</p>
<p align="center"><u>PROPOSITO</u></p> <p>Incremento de venta del café zarumeño, producto ecuatoriano.</p>	<p>Determinar el incremento de población que adquiriría el café zarumeño.</p>	<p>Desarrollo visible del sector</p>	<p>Apoyo del Gobierno.</p>
<p align="center"><u>COMPONENTES</u></p> <p>*Alternativas gastronómicas.</p> <p>*Incremento de fuente de trabajo.</p> <p>*Desarrollo del sector.</p>	<p>*Motivación hacia la elaboración de nuevos productos.</p> <p>*Emprendimiento.</p> <p>*Población capacitada.</p>	<p>Creación de nuevas empresas, donde ofrezcan productos elaborados con café zarumeño.</p>	<p>Financiamiento.</p>
<p align="center"><u>ACTIVIDADES</u></p> <p>*Investigación.</p> <p>*Estrategias.</p> <p>*Convenios.</p>	<p>*Inv. Campo/ Encuesta.</p> <p>*Publicidades.</p> <p>*Apoyo autoridades.</p>	<p>Información verídica sobre la acogida de nuevos productos en el mercado.</p>	<p>Investigación efectiva.</p>

Elaborado por: Estefanía González



CAPITULO V

5. PROPUESTA

Elaboración de un plan de difusión de un recetario basado en el café zarumeño.

5.01 Antecedentes

¿Qué es un plan? ⁽¹⁾

Un plan es una intención o un proyecto. Se trata de un modelo sistemático que se elabora antes de realizar una acción, con el objetivo de dirigirla y encauzarla. En este sentido, un plan también es un escrito que precisa los detalles necesarios para realizar una obra.

Un plan es ante todo la consecuencia de una idea, generalmente y en función de lograr una óptima organización, adoptará la forma de un documento escrito en el cual se plasmará dicha idea acompañada de las metas, estrategias, tácticas, directrices y políticas a seguir en tiempo y espacio, así como los instrumentos, mecanismos y acciones que se usarán para alcanzar los fines propuestos y que fueron la motivación del plan. El recurso de escribirlo en una hoja o digitalarlo en la computadora evitará olvidos, pérdidas u otras cuestiones que atenten contra la continuación del proyecto.

En tanto, el plan también se caracteriza por su dinamismo, ya que un plan no resulta ser un instrumento estático y sin movimiento, por el contrario, siempre estará al pendiente y al tanto de las modificaciones que sean necesarias hacerle en función de los resultados que se vayan obteniendo.

¿Qué es una difusión? ⁽²⁾

Es un proceso de propagación o divulgación de conocimientos, noticias, actitudes, costumbres, modas, etc.

La difusión implica propagar algo, una información, dato o noticia, con la misión de hacerlo público y de ese modo ponerlo en conocimiento de una importante cantidad de individuos que lo desconocen hasta ese momento.

La difusión puede tener alcances de pequeña o gran escala, y tener consecuencias menos o más graves.

Los medios masivos de comunicación ayudan a que la difusión de información sea muy grande al expandir en forma veloz los mensajes. Los primeros medios de difusión masiva fueron la radio y la televisión, pero actualmente Internet ha revolucionado la comunicación por la rapidez y simpleza de la difusión de las noticias y la comunicación en general.

¿Qué es un recetario Gastronómico? ⁽³⁾

Es un libro con fórmulas para la preparación de comidas.

Por otro lado, es el libro que recopila diversas recetas de cocina. Estas recetas consisten en la descripción de los pasos a seguir para preparar una comida, incluyendo también los ingredientes que se necesitan.

Es frecuente que las recetas de cocina se transmitan a través de la vía oral, pasando de generación en generación. Sin embargo, al ser recopilada en un recetario, su alcance se multiplica. Una receta registrada en un recetario permite, por otra parte, que una preparación gastronómica permanezca en el tiempo, ya que sus ingredientes y elaboración han quedado consignados.

Los recetarios gastronómicos, sirven para el aprendizaje de gastronomía. Al contar con recetas detalladas, cualquier persona puede aprender cómo elaborar un plato, sólo deberá seguir los pasos que se mencionan en el mismo.

Los recetarios son objetos de culto tanto para fanáticos y gastrónomos, como para profesionales de la cocina que recurren a ellos en busca de inspiración y nuevas ideas. Vistos en retrospectiva, suelen ser una fuente estadística fabulosa que nos permite entender la evolución de la manera de diseñar libros,

fotografiar, cambios en los hábitos y dietas de la gente, ingredientes y decoraciones que se imponen a lo largo de diferentes generaciones, e inclusive la influencia cultural de un país en un momento específico de la historia.

Hay tres aspectos fundamentales por los cuales un libro de receta no solo sirve, sino es fundamental: Son reservorio de nuestra memoria gustativa, dejan documentada nuestra oralidad y son parte de nuestro pasaporte. Los libros de cocina son como una memoria gustativa.

Café Zarumeño ⁽⁴⁾

A pesar de que su producción ha disminuido por la situación de los precios. El Oro es una provincia apta para el cultivo del café y en el pasado fue un cultivo muy importante. Debe destacarse especialmente la magnífica calidad del café de la región de Zaruma y Piñas. El café se ha cultivado en forma tradicional en pequeñas explotaciones de tipo familiar y con bajos rendimientos.

En el Ecuador, el café ha sido uno de los cultivos que se han destacado en las exportaciones agrícolas del país, el mismo que conjuntamente con el cacao y el banano han constituido fuente de empleo y de divisas por décadas para la economía ecuatoriana.

La producción de café en el Ecuador ha ido disminuyendo paulatinamente a partir de 1997, es así como durante los últimos

años el volumen producido es inferior a un millón de sacos, por lo que si aporte a la producción mundial de café ha ido en descenso, contribuyendo en la actualidad en no más del 1%. Uno de los problemas fundamentales es el bajo rendimiento, estimado entre 5 y 6 qq/ha, al año, considerado uno de los más bajos comparado con otros países productores, debiéndose en gran parte a la falta de capacitación y conocimiento de tecnología, la no disponibilidad de créditos, la ausencia de organización y fortalecimiento gremial, entre otros factores. Alrededor del 90% de la superficie de cultivos de café es manejada bajo el sistema tradicional.

5.02 Descripción de la herramienta

5.02.01 Investigación de mercado

Para la investigación de mercados se utiliza de instrumentos y técnicas que al aplicarse generan una información con un alto grado de validez y confiabilidad con respecto a los comportamientos y características de un mercado.

Para el cálculo de la muestra se aplicó la siguiente fórmula, la misma que permite medir a la población en condiciones iguales.

Fórmula para el tamaño de la muestra:

$$n = \frac{N}{(E)^2(N - 1) + 1}$$

N = Tamaño de la población o universo

E = Coeficiente de error

n = muestra

Tabla No. 4

	UNIVERSO	MUESTRA
QUITO	2'239.191	123
Total de Muestra		123

Fuente: INEC 2010

Elaboración: Estefanía González

El tamaño de la muestra fue calculada con el 9% (0.0081) de margen de error.

Aplicando la fórmula:

$$n = \frac{N}{(E)^2(N-1) + 1}$$

$$n = \frac{2'239.191}{2239.191 - 1 * (0.0081) + 1}$$

$$n = \frac{2'239.191}{2239.190 - 1 * (0.0081) + 1}$$

$$n = \frac{2'239.191}{18137.439 + 1}$$

$$n = \frac{2'239.191}{18'138.439}$$

$$n = 123$$

5.02.02 Análisis de resultados

Con la finalidad de dar respuestas concretas a los objetivos planteados en la investigación, se utilizó la técnica de la ENCUESTA, el cual es un cuestionario, el mismo que consta como Anexo. El Contenido de las preguntas guarda relación con los objetivos del estudio. Se puso cuidado en el número de preguntas a fin de que los investigados contesten en forma integral los requerimientos que se definen en la propuesta. La aplicación fue directa e individual a la población quienes participaron en el proceso de definición de la factibilidad.

Análisis cuantitativo y cualitativo de los datos.- Para que los datos recolectados tengan algún significado dentro de la presente investigación se organizó de tal manera que den respuestas a los interrogantes de la investigación. Este procedimiento permitió establecer e interpretar estos resultados destacando los principales hallazgos los cuales permiten establecer conclusiones.

Técnicas para el procedimiento y análisis de resultados.- Al cumplir la etapa de recolección de datos en el presente estudio, se procedió a la codificación, los datos fueron transformados en símbolos numéricos para poder ser contados y tabulados. Luego a la operación de tabulación para determinar el número de casos que se ubican en las diferentes preguntas.

Análisis Estadístico de los Datos.- En esta investigación, los datos recolectados, de la etapa de diagnóstico fueron tratados y resumidos

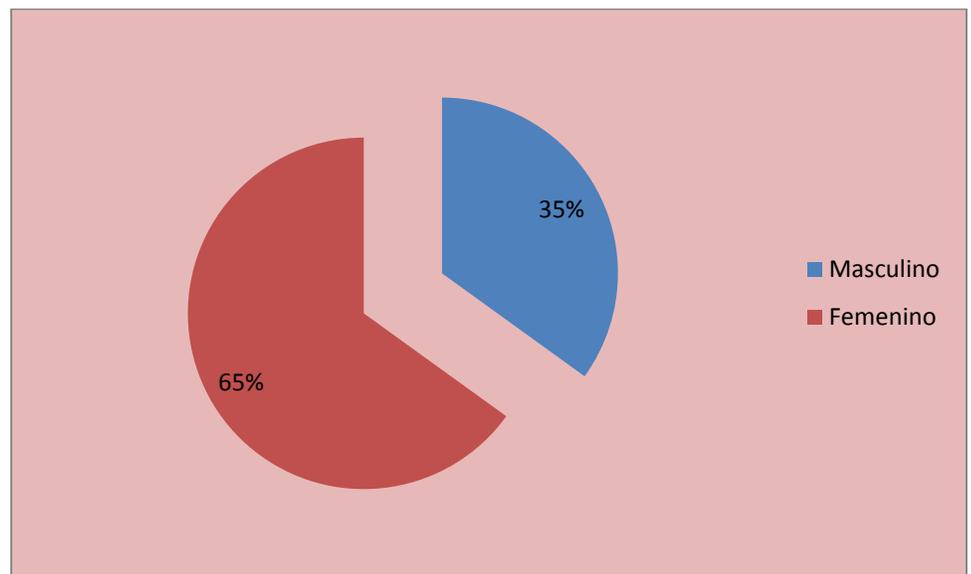
a través del uso de porcentajes manejados a partir de las normativas universales. A más del análisis estadístico, se realizó un análisis Descriptivo a través del cual se analizó cada pregunta del cuestionario y después un análisis en forma conjunta.

TABULACIÓN:

1. Indique su género

Masculino	43
Femenino	80
TOTAL	123

Figura No. 5

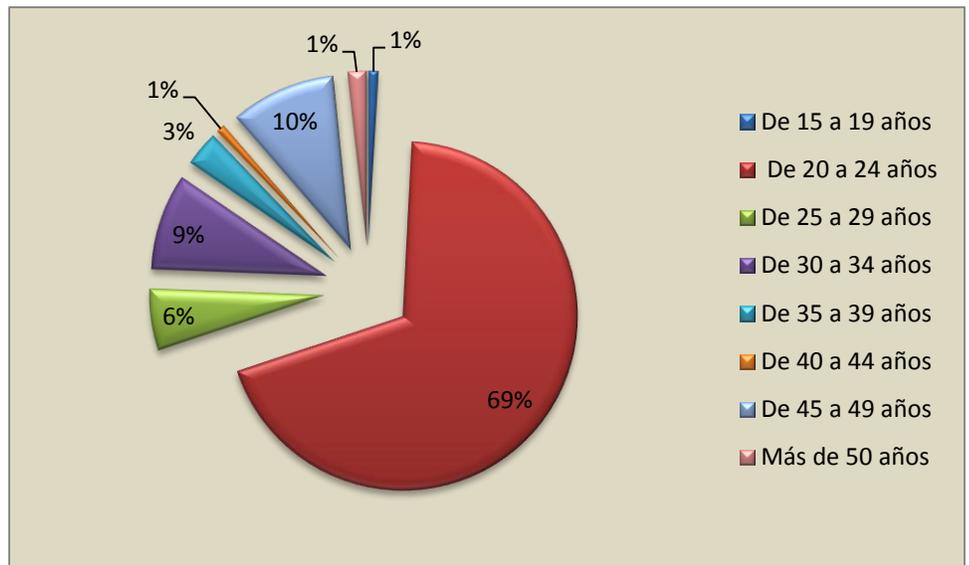


Elaborado por: Estefanía González

2. ¿Qué edad tiene?

De 15 a 19 años	1
De 20 a 24 años	85
De 25 a 29 años	7
De 30 a 34 años	11
De 35 a 39 años	4
De 40 a 44 años	1
De 45 a 49 años	12
Más de 50 años	2
TOTAL	123

Figura No. 6

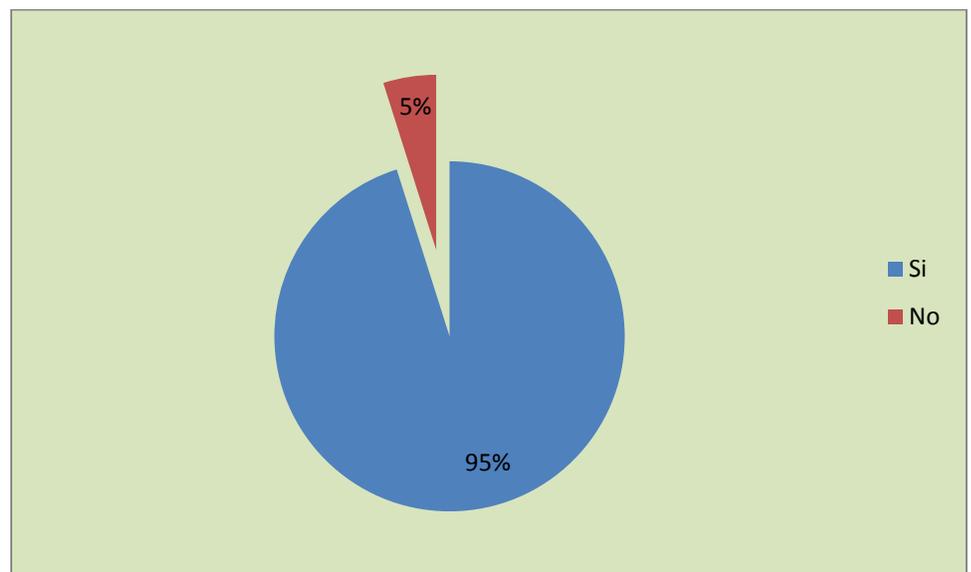


Elaborado por: Estefanía González

3. ¿Consume café?

Si	117
No	6
TOTAL	123

Figura No. 7



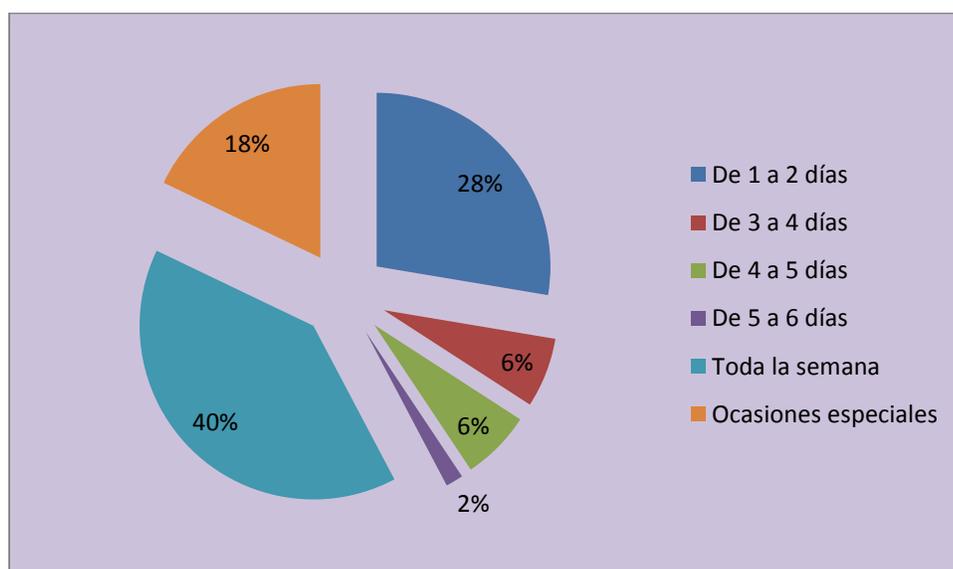
Elaborado por: Estefanía González

Del total de encuestados se puede dar cuenta que 9 de cada 10 personas consumen café.

4. ¿Con que frecuencia consume café a la semana?

De 1 a 2 días	34
De 3 a 4 días	8
De 4 a 5 días	8
De 5 a 6 días	2
Toda la semana	49
Ocasiones especiales	22
TOTAL	123

Figura No. 8



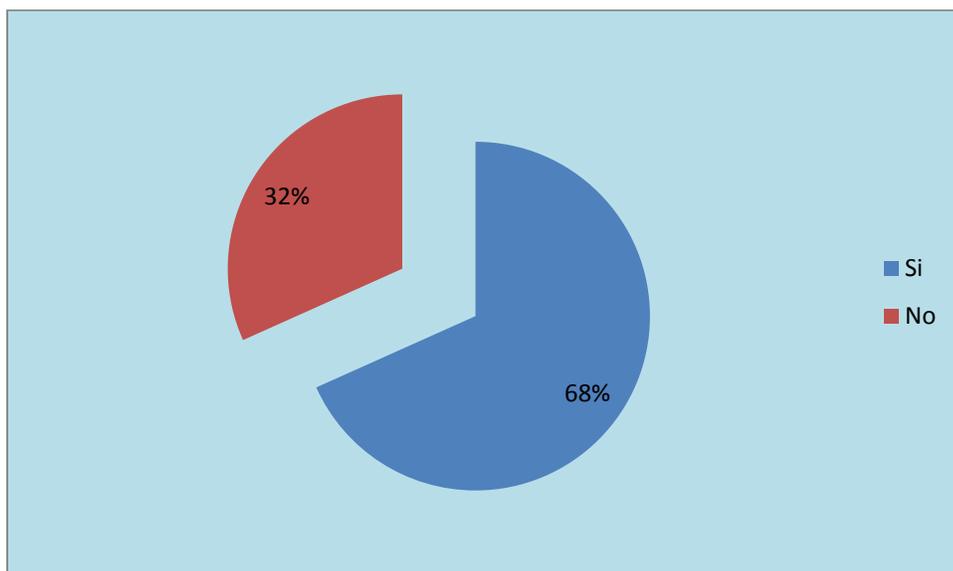
Elaborado por: Estefanía González

Del total de encuestados se puede dar cuenta que de cada 10 personas 4 consumen café toda la semana, 3 consumen de uno a dos días, 2 consumen en ocasiones especiales y 1 persona consume café de tres a cuatro días, de cuatro a cinco días.

5. ¿Ha consumido postres y bebidas elaboradas con café?

Si	84
No	39
TOTAL	123

Figura No. 9



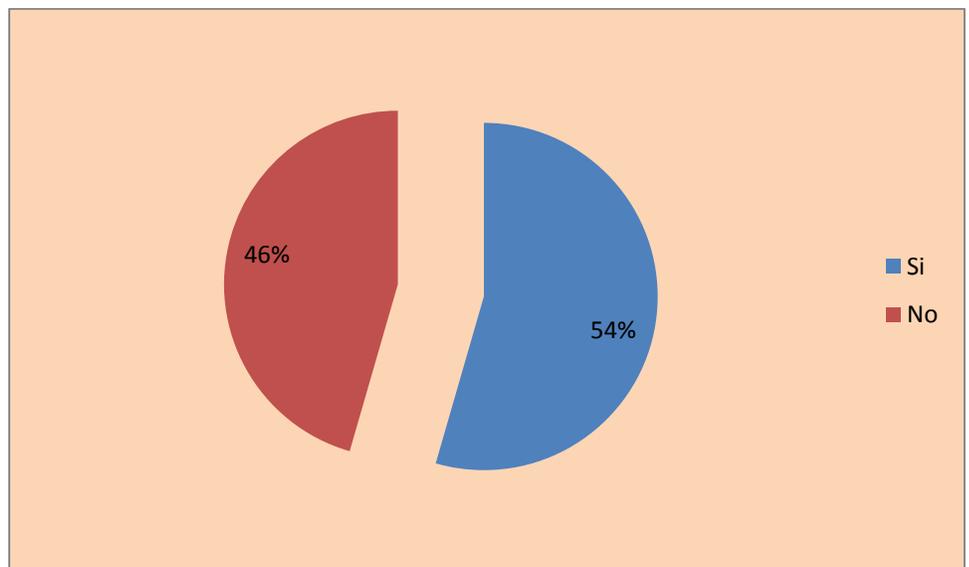
Elaborado por: Estefanía González

Del total de encuestados se puede dar cuenta que 7 de cada 10 personas han consumido postres y bebidas elaboradas con café.

6. ¿Ha comprado alguna vez un recetario gastronómico?

Si	67
No	56
TOTAL	123

Figura No. 10



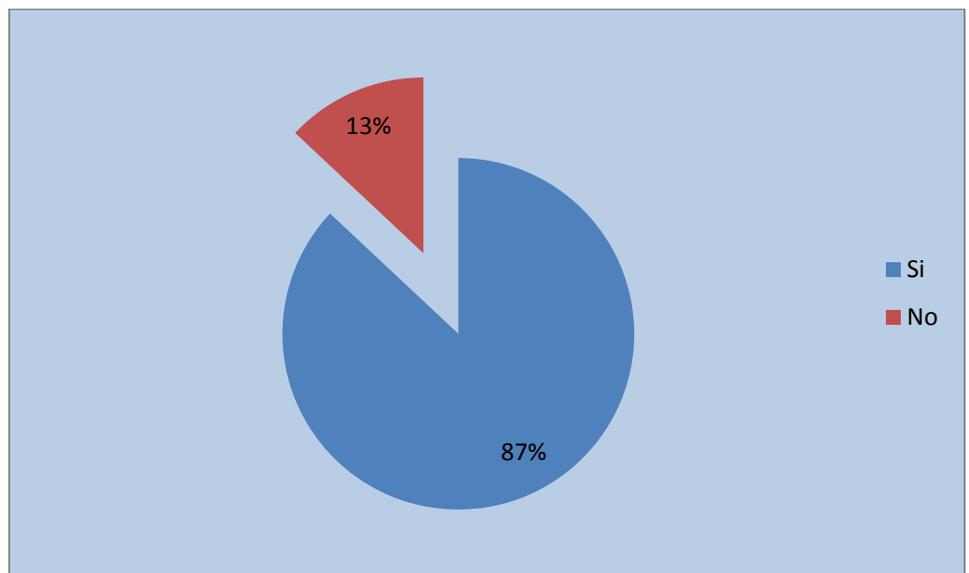
Elaborado por: Estefanía González

Del total de encuestados se puede dar cuenta que 5 de cada 10 personas han comprado alguna vez un recetario gastronómico.

7. ¿Le gustaría elaborar postres y bebidas basadas en café zarumeño?

Si	107
No	16
TOTAL	123

Figura No. 11



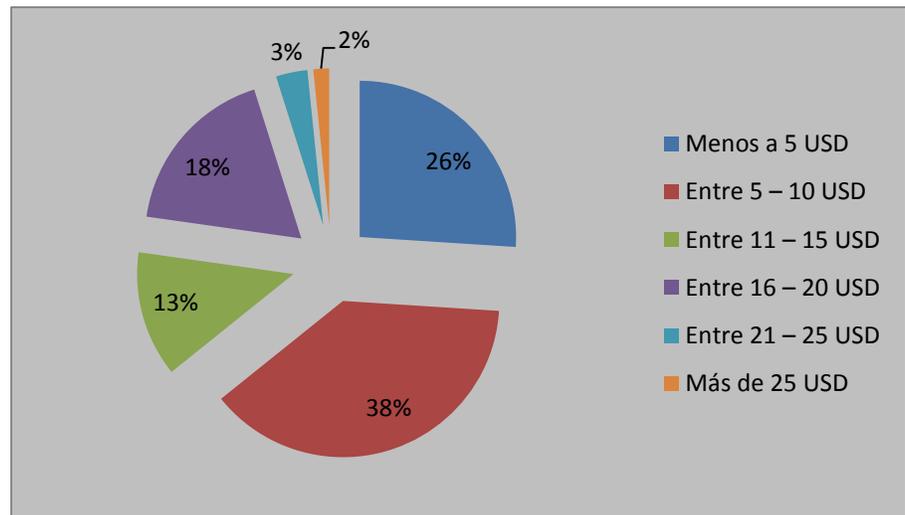
Elaborado por: Estefanía González

Del total de encuestados se puede dar cuenta que 9 de cada 10 personas les gustaría elaborar postres y bebidas elaboradas con café zarumeño.

8. ¿Cuánto pagaría por un recetario que contenga postres y bebidas basadas en café zarumeño?

Menos a 5 USD	32
Entre 5 – 10 USD	47
Entre 11 – 15 USD	16
Entre 16 – 20 USD	22
Entre 21 – 25 USD	4
Más de 25 USD	2
TOTAL	123

Figura No. 12



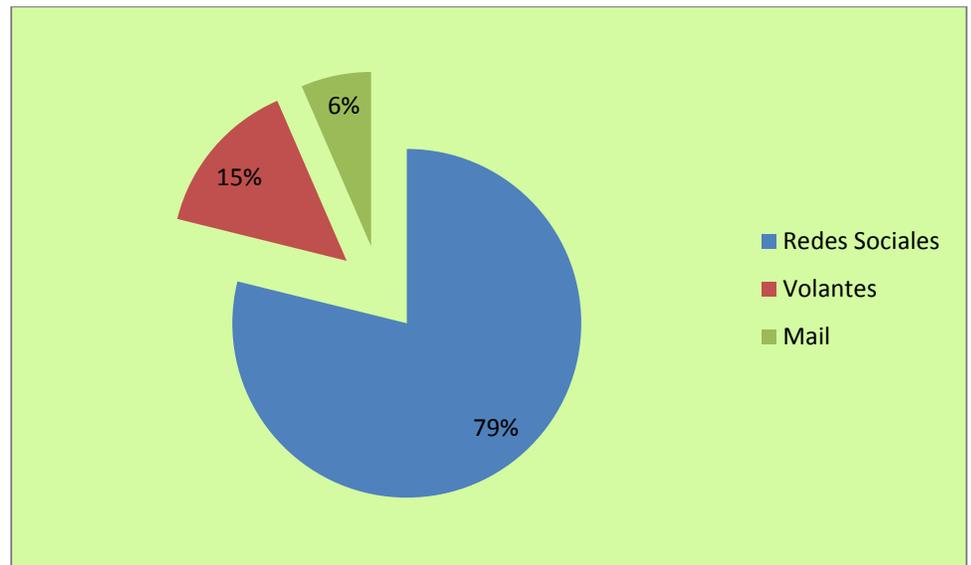
Elaborado por: Estefanía González

Del total de encuestados se puede dar cuenta que 4 de cada 10 personas estarían dispuestas a pagar entre 5 a 10USD por un recetario de postres y bebidas con café zarumeño, 3 personas pagarían menos de 5USD, 2 personas pagarían entre 16 a 20USD y 1 persona pagaría entre 11 a 15USD.

9. ¿Cómo le gustaría enterarse del recetario?

Redes Sociales	97
Volantes	18
Mail	8
TOTAL	123

Figura No. 13



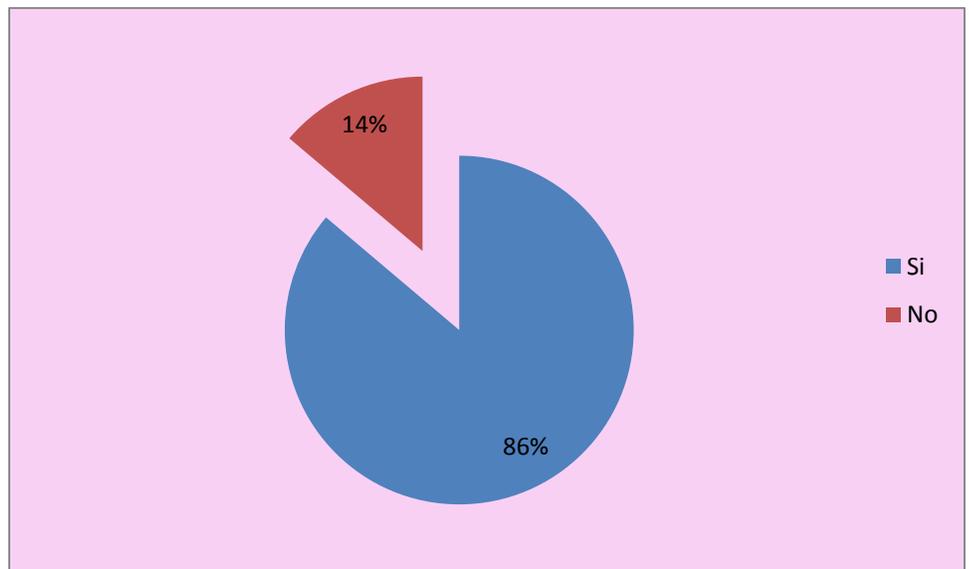
Elaborado por: Estefanía González

Del total de encuestados se puede dar cuenta que 8 de cada 10 personas le gustaría enterarse del recetario por medio de redes sociales, 1 persona por medio de volantes y 1 persona por mail (correo electrónico).

10. ¿Ud. compraría un recetario con postres y bebidas basado en café zarumeño?

Si	106
No	17
TOTAL	123

Figura No. 14



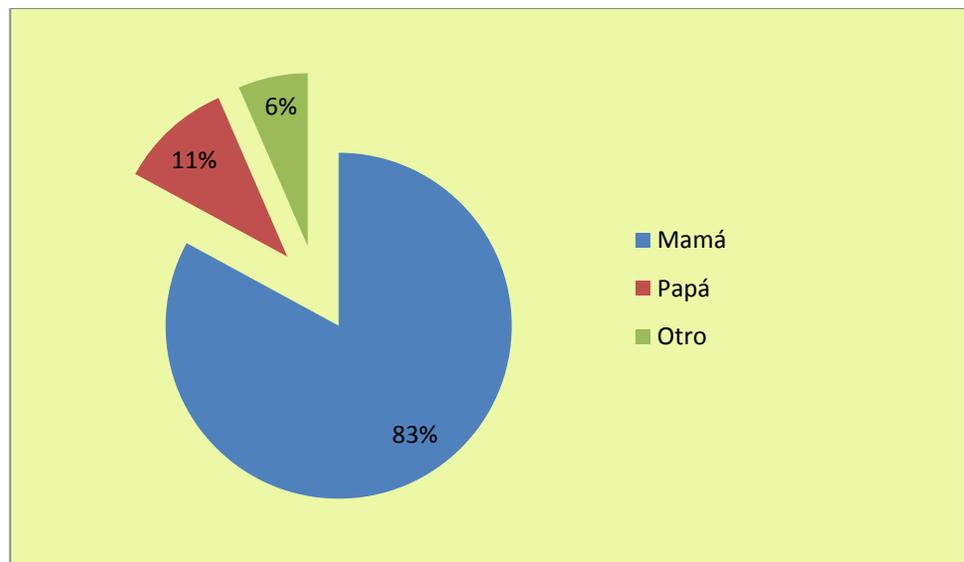
Elaborado por: Estefanía González

Del total de encuestados se puede dar cuenta que 9 de cada 10 personas estarían dispuestas a comprar un recetario de postres y bebidas basadas en café zarumeño.

11. ¿Dentro de su familia quien realiza generalmente las compras de alimentación?

Mamá	102
Papá	13
Otro	8
TOTAL	123

Figura No. 15



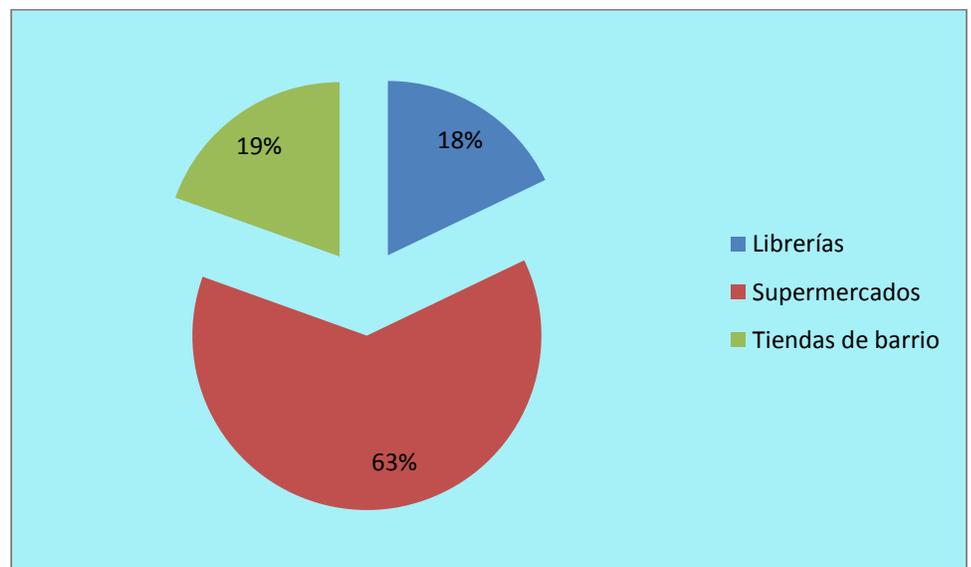
Elaborado por: Estefanía González

Del total de encuestados se puede dar cuenta que 8 de cada 10 personas, la encargada de realizar las compras alimenticias es la madre de familia, 1 persona sería el padre de familia u otra persona (abuelos, tíos, etc.)

12. ¿Dónde le gustaría comprar el recetario?

Librerías	22
Supermercados	77
Tiendas de barrio	24
TOTAL	123

Figura No. 16



Elaborado por: Estefanía González

Del total de encuestados se puede dar cuenta que 6 de cada 10 personas, le gustaría comprar el recetario en Supermercados, 2 personas le gustaría adquirirlo en tiendas de barrio o librerías.

5.02.03 Detalle de la herramienta

+ Características

- ❖ El tamaño del recetario es de 21,2 * 17 cm



- ❖ Empastado elaborado con papel couche de 250gr.
- ❖ La pasta es plastificada brillante full color.
- ❖ Las hojas internas elaboradas con papel couche de 150gr estucado full color.
- ❖ Formato de letra para títulos
 - ✓ #8 pts.
 - ✓ Color Café
 - ✓ Arial Bold en Negrillas
- ❖ Formato de letra para el texto de párrafos
 - ✓ #8 pts.
 - ✓ Color Negro
 - ✓ Arial Regular
 - ✓ Interlineado 9,6 pts.
 - ✓ Normal

 Formato

El recetario contará con:

- ❖ Pasta
- ❖ Índice
- ❖ Tabla de pesos y medidas equivalentes
- ❖ Tabla de temperatura del horno
- ❖ Introducción
- ❖ Recetas de postres y bebidas a base de café zarumeño
- ❖ Datos generales de Zaruma
- ❖ Beneficios del café
- ❖ Glosario
- ❖ Contra pasta
- ❖ Consta de 48 páginas.

 Información:

- ❖ Nombre del recetario: "Aroma Ca-fé"
- ❖ Logotipo.- El logo es personalizado



- ❖ Slogan: "Único e Irresistible"
- ❖ Todas las hojas serán full color

5.03 Formulación del proceso de aplicación a la propuesta

Plan de difusión

Perfil del consumidor:

Mediante las encuestas realizadas se pudo tomar en cuenta que las personas que más consumen café son las mujeres entre 20 a 25 años de edad, y les gustaría degustar productos realizados con café zarumeño.

Perfil del comprador:

Los resultados obtenidos después de haber realizado la encuesta se ha tomado en cuenta que las personas que realizan las compras para el hogar, es decir las que compran café son las madres de familia y les gustaría adquirir el producto en supermercados.

Estrategia de Marketing (Las 4 "P")

Producto: Se trata de un recetario en el cual se podrá encontrar una breve introducción de la gastronomía ecuatoriana, también se encontraran dos tablas, la primera es la tabla de pesos y medidas equivalentes y la segunda es la tabla de temperatura del horno, contará con 10 recetas de postres y 5 recetas de bebidas que se pueden realizar con el café zarumeño, finalmente habrá un corto glosario con ciertas palabras que tal vez no se conozca muy bien su definición o conocimiento.

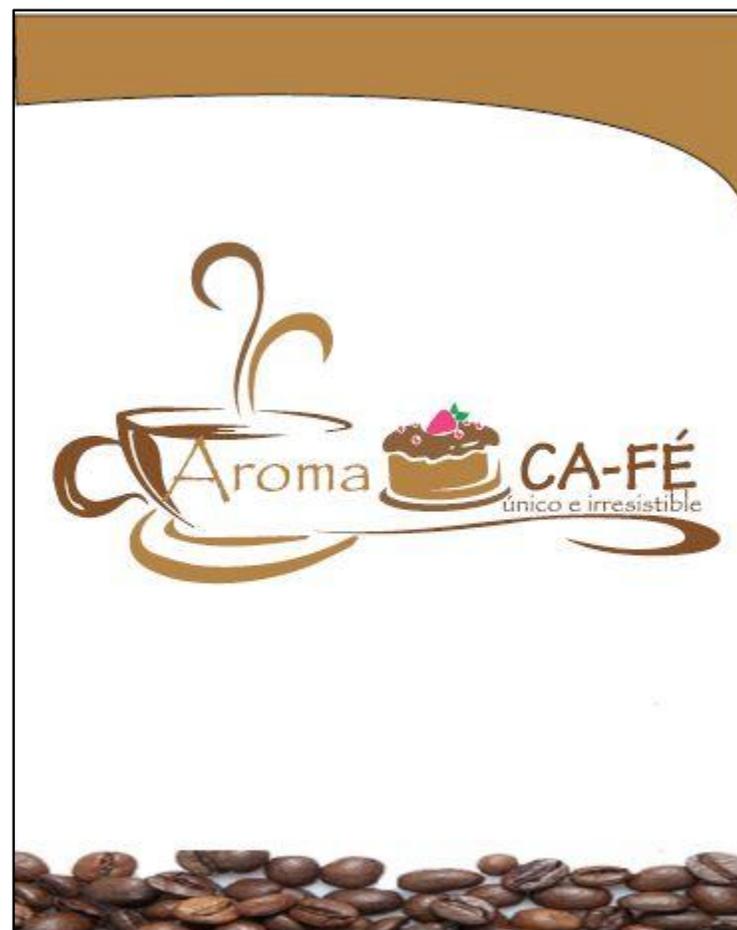
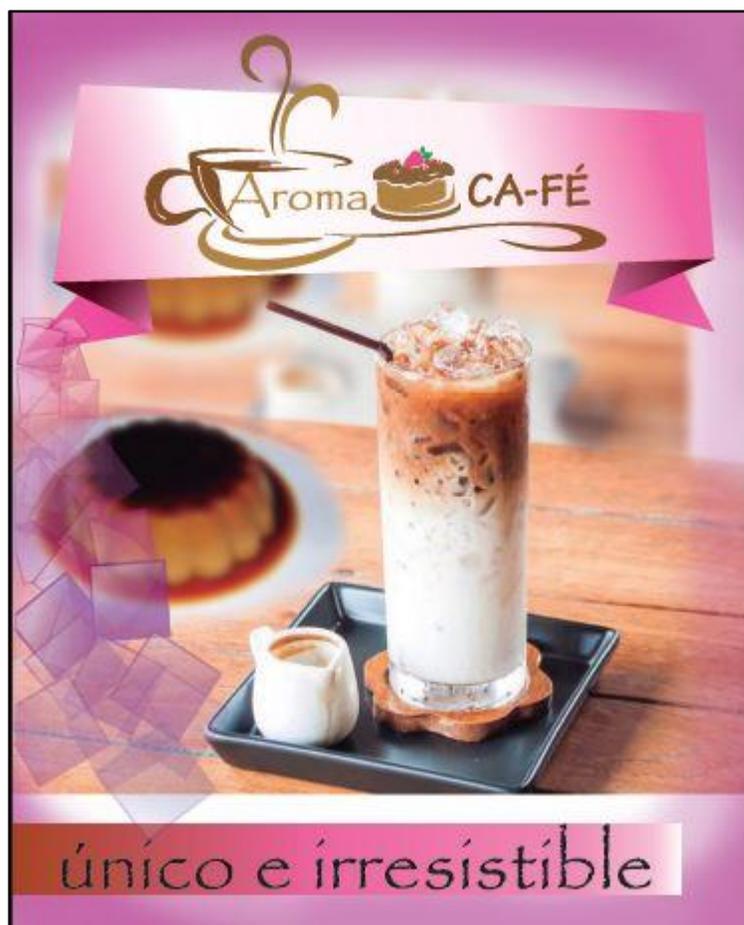


Precio: Determinando el costo y tiempo empleado se ha optado por que el precio del recetario sea un valor el cual el cliente o consumidor lo pueda adquirir, el valor que se le dará es de: **USD \$10,00**

Plaza: El lugar donde se va a comercializar el recetario será en los supermercados.

Promoción: El recetario se promocionará mediante las redes sociales, como por ejemplo Facebook, Instagram, Telegram, etc.

MODELO DEL RECETARIO





RECETARIO "AROMA CA-FÉ"
AGRADECIMIENTO:

GOBIERNO MUNICIPAL DE ZARUMA
2009-2014

Editado por: ESTEFANIA GONZALEZ

1era edición: Ediciones tocas novedades
Av. De la Prensa N46-35 y Zamora
Toapanta: 02/04/2014
Telf.: 2271647
Telefax: 2271647
tocasnovedades@yahoo.es
QUITO-ECUADOR

Con ayuda de:



Diagramación: Marco Guzmán

Impresión: tocasnovedades
Quito-Ecuador

Impresión en Quito-Ecuador, Abril 2014t

INDICE

PORTADA.....	
INTRODUCCIÓN.....	5
TABLA DE PESOS Y MEDIDAS EQUIVALENTES.....	7
TABLA DE TEMPERATURA DEL HORNO.....	9
POSTRES.....	11
Buñuelos de viento al café.....	12y13
Flan de café.....	14y15
Charlota de café.....	16y17
Pastas de café.....	18y19
Bizcocho relleno de crema de café.....	20y21
Caprichos de café.....	22y23
Galletas merengadas de café y almendras.....	24y25
Muffins de café.....	26y27
Tarta de café.....	28y29
Postre de café frío.....	30y31
BEBIDAS.....	35
Batidos de plátanos al café.....	36y37
Café escocés.....	38y39
Copa de crema de café con almendra y chocolate.....	40y41
Mousse de café.....	42y43
Capuccino con hielo.....	44y45
GLOSARIO.....	47



Introducción

Este libro gastronómico tiene como objetivo prioritario mostrar al lector un recetario nuevo y básico.

La Gastronomía de un país, es una de las mejores oportunidades que se tiene de conocer su cultura.

En ella se puede descubrir sus costumbres y tradiciones populares, los productos que produce, la tecnología y desarrollo de su pueblo, pero sobre todo conocer el espíritu y el alma de su gente.

Ecuador ha sido bendecido, por contar con diversos climas, una tierra fértil que ha dado lo mejor de sus frutos, y sobre todo por su gente trabajadora, amable y creativa, quienes han logrado plasmar en su cocina la alegría y pluralidad de su pueblo.

Contamos con productos únicos que sabemos trabajar como el verde y la yuca, que tienen una base rica en nutrientes y sabor, además de ser parte esencial y característica de la cultura de nuestro litoral y amazonia. Por otra parte en la cocina andina, destacan las variedades de papas, granos y cereales perfectamente combinados en preparaciones llenas de sabor e historia.

No podemos olvidar los productos de la región insular y costera, como el cangrejo de manglar, único en el mundo, camarones y pescados envidiados por los mejores chefs internacionales, mientras que para nosotros forman parte de nuestra cocina cotidiana.

Así también contamos con cacao y café que se da en la región litoral o costa, en esta ocasión nos vamos a enfocar en el Café Zarumeño que es muy delicioso por su sabor y aroma únicos y muy

La cocina ecuatoriana debe ser nuestro orgullo, crecimos con ella, forma parte de nuestro diario vivir y cultura, es deber de cada uno de nosotros el empezar a darle el valor que se merece, para que en el futuro sea reconocida como una de las mejores cocinas de América.

Conoce Ecuador, prueba y aprecia su sabor.....



TABLA DE PESOS Y MEDIDAS EQUIVALENTES

Las medidas y pesos de esta tabla le ayudarán a poner en práctica cualquier receta, en caso de no tener en casa una balanza de cocina ni una medida para líquidos.

Tanto las tazas como las cucharadas son medidas a ras y no colmadas.

3 cucharaditas de líquido	=1 cucharada.	
2 cucharadas de líquido	=1 onza líquida.	
16 cucharadas de líquido	=1 taza	
4 tazas de líquido	=1 litro	
1 cucharada de harina	=12 gramos	
1 cucharada de azúcar granulada	=20 gramos	
1 cucharada de azúcar en polvo	=15 gramos	
1 cucharada de mantequilla	=30 gramos	
1taza de harina de trigo	=4 onzas	=116 gramos
4tazas de harina de trigo	=1 libra	=464 gramos
1taza de arroz	=7 onzas	=203 gramos
1taza de avena	=4 onzas	=116 gramos
1taza de azúcar granulada	=½ libra	=232 gramos
2tazas de azúcar granulada	=1 libra	=464 gramos
1taza de azúcar el polvo	=8 onzas	=174 gramos
1taza de mantequilla	=½ libra	=232 gramos
1taza de migas de pan seco	=4 onzas	=116 gramos
1taza de pasas	=5 onzas	=145 gramos

1 onza	=29 gramos (aproximadamente)
4onzas	=116 gramos (aproximadamente)
8 onzas	=232 gramos (aproximadamente)
1libra	=464 gramos (aproximadamente)



TABLA DE TEMPERATURA DEL HORNO

Designación de

Temperatura	Centígrados	Farenheit
-------------	-------------	-----------

EN LA SIERRA

Horno suave.....	De 120° a 170°.....	De 250° a 340°
Horno moderado.....	De 170° a 220°.....	De 340° a 430°
Horno caliente.....	De 220° a 250°.....	De 430° a 480°
Horno muy caliente.....	De 250° a 300°.....	De 480° a 570°

EN LA COSTA

Horno suave.....	De 120° a 160°.....	De 248° a 320°
Horno moderado.....	De 160° a 190°.....	De 320° a 374°
Horno caliente.....	De 190° a 230°.....	De 374° a 446°
Horno muy caliente.....	De 230° a 260°.....	De 446° a 500°





BUÑUELOS DE VIENTO AL CAFÉ



BUÑUELOS DE VIENTO AL CAFÉ

Ingredientes:

- 4 cucharaditas de esencia de café zarumeño
- 200 g de harina
- 100 g de azúcar glass
- 5 huevos
- 100 g de mantequilla
- 250 g de agua
- 1 corteza de limón
- 1 pizca de sal
- aceite, a poder ser de pepita de uva

Preparación:

- En una cacerola, verter el agua, la mantequilla, la sal, la corteza de limón y la esencia de café zarumeño. Llevar a ebullición.
- Echar la harina de golpe, removiendo con la espátula, hasta que quede una pasta que se desprenda de las paredes.
- Retirar del fuego y mezclar los huevos de uno en uno. Una vez bien mezclado, realizar bolitas y está listo para freír.
- En una sartén al fuego, con mucho aceite, freír las bolitas de pasta, que no serán mayores que una avellana.
- Dejar que se hinchen hasta que estén doradas.





FLAN DE CAFÉ



FLAN DE CAFÉ

Ingredientes:

- 370 gr. leche condensada.
- 4 huevos
- 300 ml. de leche
- 2 tazas de café zarameño bien cargado
- 100 gr. de azúcar (para el caramelo)
- Menta (para decorar)

Preparación:

- Para hacer el caramelo, poner a fundir el azúcar en una cacerola. Extender el caramelo en un molde y reservar.
- Bate los huevos en un bol, añade la leche condensada y bate bien.
- Vierte la leche sin dejar de batir.
- Prepara 2 cafés solos, agrégalos y mezcla bien.
- Vierte la masa al molde y cocinalo al baño maría en el horno (previamente calentado) a 170° C durante 40 minutos. Una vez haya cuajado, deja atemperar, desmolda y sirve. Decora con una hoja de menta.





CHARLOTA DE CAFÉ

Ingredientes:

- 150 gr de azúcar
- 1 cdt. de vainilla
- 1/2 litro de leche
- 8 yemas de huevo
- 2 cucharadas soperas de esencia de café zarumeño
- 10 bizcotelas desmigadas
- 3 hojas de gelatina
- 500 gr de nata montada
- 50 gr de azúcar glass

Preparación:

- Hervir la leche con la vainilla en una cacerola.
- Batir el azúcar y las yemas de huevo, e incorporar, poco a poco, la leche y las hojas de gelatina, previamente lavadas en agua fría.
- Poner la cacerola al fuego y, sin dejar de remover paredes y fondo, llegar a ebullición. Retirar del fuego y dejar enfriar.
- Antes de que solidifique, incorporar la nata y la esencia de café zarumeño.
- Mezclar.
- Cubrir el fondo de un molde de charlota con las bizcotelas desmigadas y si desea alrededor del molde ubicar bizcotelas enteras y verticales alrededor, y verter la mezcla en su interior.
- Espolvorear con azúcar glass. Dejar reposar de un día para el otro.





PASTAS DE CAFÉ

Ingredientes:

- 125 gr. de azúcar
- 125 gr. de mantequilla
- 250 gr. de harina
- 4 claras de huevo
- 1 cucharada de esencia de café zarumeño
- chocolate de cobertura negro
- chocolate de cobertura blanco
- menta y cerezas para adomar

Preparación:

- Derrite la mantequilla en el microondas.
- Pon un poco de esta mantequilla derretida en una sartén con el café para que se disuelva.
- Coloca las claras en un bol grande y móntalas con la batidora de varillas.
- Agrega el azúcar poco a poco y sigue batiendo. Añade también mientras bates la mantequilla derretida y el café disuelto.
- Agrega la harina tamizada y mezcla suavemente. Introduce esta masa en una manga pastelera con boquilla rizada.
- Sirve porciones individuales (dándole la forma que quieras) sobre una placa forrada con papel de horno. Hornea a 180° C., durante 12-15 minutos.
- Funde los chocolates por separado en el microondas. Vierte unos hilos de chocolate sobre las pastas una vez homeadas. Puedes hacerlos introduciéndolos en un cucurucho hecho con papel de horno y haciendo un pequeño agujero en la punta o con una cucharilla y dejando que caiga un hilo sobre las pastas de café.
- Sirve las pastas de café cuando estén frías, con menta y cerezas.



The bottom of the image features a row of coffee beans.

BIZCOCHO RELLENO DE CREMA DE CAFÉ



Ingredientes:

***Para el bizcocho:**

- 2 huevos
- 50 g de harina
- 50 g de azúcar

***Para la crema de café:**

- 1 yema de huevo
- 5 cds de harina de maíz diluida en agua
- 15 g de azúcar
- 100 ml de nata montada
- 150 ml de leche
- 1 cda de esencia de café zarumeño

*** Para acompañar:**

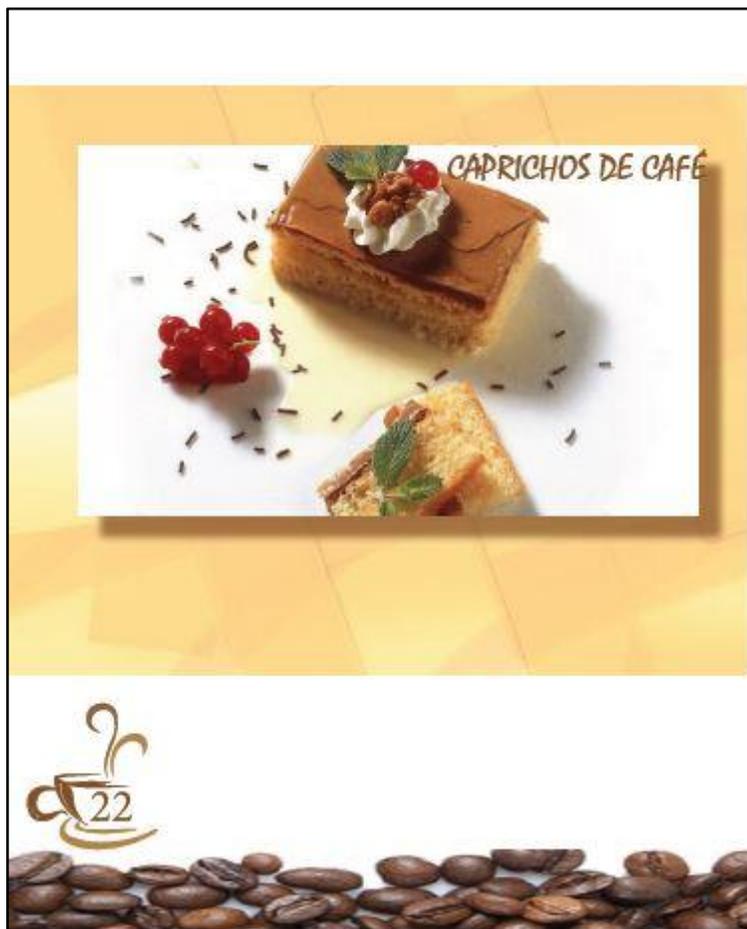
- 1 plátano
- 1 kiwi
- 1/2 durazno
- 1 cereza
- 2 cucharadas de azúcar
- canela en polvo
- menta




Preparación:

- Para hacer la masa: parta los huevos y con la ayuda de una batidora de varillas eléctrica móntalos en un bol con el azúcar.
- Pon la harina en un colador, espolvoréala dando pequeños golpes al colador (es para dar más aire a la masa) y mezla todo con una espátula.
- Pon la masa en una bandeja para horno cubierta con papel de horno, estírala con la espátula y homea a 180°C durante 8 minutos. Retira el bizcocho, dale la vuelta y despégalo del papel de horno.
- Para hacer la crema de café: mezla el azúcar, el café y un chorrito de leche en un bol; el resto de leche ponla a calentar en un recipiente. Bate con la varilla, añade la yema de huevo y remueve. Vierte la leche caliente con la crema de café en el bol, mezla e introduce la crema al recipiente. Bate con la varilla y cocina a fuego lento. Agrega la harina de maíz diluida en agua, remueve y vierte la crema de café en un recipiente. Deja enfriar y añade la nata montada.
- Pela las frutas (plátano, kiwi, durazno, cereza), trocéalas en daditos e incorpóralas en un bol. Añade 2 cucharaditas de azúcar, mezla y deja reposar.
- Vierte la crema de café por encima del bizcocho. Enrolla el bizcocho y córtalo en rodajas. Sirve el bizcocho con la macedonia de frutas, espolvorea una pizca de canela y decora con menta.



CAPRICHOS DE CAFÉ

Ingredientes:

- 1plancha de bizcocho rectangular
- 200 gr de mermelada de frambuesa o fresa
- 100 gr de nueces peladas
- 100 gr de nata montada
- almíbar con licor

Para la crema de café:

- 1 cda de esencia de café zarumeño
- 40 gr de azúcar glas
- 250 gr de mantequilla
- un poco de agua

Para decorar:

- cerezas
- hojas de menta

Preparación:

- Para preparar la crema de café: mezcla la esencia de café zarumeño con un poco de agua y azúcar. Añádelo a la mantequilla a punto de pomada y trábalo con una varilla hasta conseguir una mezcla uniforme.
- Corta la plancha del bizcocho por la mitad y emborracha la lámina inferior con el almíbar. Extiende la mermelada (mejor colada, es decir pasada por un colador) y coloca encima la otra mitad del bizcocho.
- Cúbrela con la crema de café y deja secar. Una vez seca, retira los bordes del bizcocho y córtalo en porciones, colocando sobre cada trozo media nuez.
- Introduce la nata en una manga pastelera y forma un círculo alrededor de cada nuez.
- Decora con unas cerezas y unas hojas de menta.

GALLETAS MERENGADAS DE CAFÉ Y ALMENDRAS



GALLETAS MERENGADAS DE CAFÉ Y ALMENDRAS

Ingredientes:

- 4 claras de huevo
- 100 g de azúcar blanca
- 100 g de azúcar glass
- 2 cucharadas de maicena
- 2 cucharaditas de esencia de café zarumeño
- 100 g de almendras peladas
- 60 g de chocolate negro o de cobertura

Preparación:

- Batimos las claras a velocidad baja y añadimos la azúcar blanca, subimos la velocidad y añadimos el azúcar glass hasta que estén a punto de nieve.
- A continuación añadimos las dos cucharaditas de esencia de café zarumeño y la maicena poco a poco para que no se bajen mucho las claras.
- Añadimos el chocolate rallado, mezclamos y, por último, añadimos las almendras que previamente habremos liado en un paño limpio de algodón y golpeado con una maza para triturarlas en trocitos.
- Metemos en una bolsa de congelar o manga pastelera de boca ancha y hacemos montoncitos en una bandeja de horno forrada con papel vegetal.
- Y la introducimos en el horno precalentado a 120° durante unos 80 minutos más o menos.
- Se espolvorean con azúcar glass cuando estén hechas.





MUFFINS DE CAFÉ

Ingredientes:

- 5 Huevos frescos
- 250 gr. de harina de repostería
- 12 gr. de esencia de café zarumeño
- 90 ml. de leche entera
- Sobre de levadura
- 250 gr. de mantequilla fundida templada
- 250 gr. de azúcar
- Moldes para muffins

Preparación:

- Ponemos a calentar el horno a 220°, cuando llegue le bajamos la temperatura a 180°.
- En un recipiente ponemos la leche a calentar y le añadimos la esencia de café zarumeño para que se disuelva bien, lo dejamos a un lado para que se enfría.
- Hacemos lo mismo con la mantequilla, podemos derretirla en el microondas, igualmente la dejamos templar.
- Separamos las claras de las yemas y las batimos a punto de nieve, a continuación añadimos poco a poco la leche con el café. Continuamos con la harina, en la que habremos mezclado la levadura y no paramos de batir hasta que quede pastosa.
- Añadimos la mantequilla sin parar de batir y terminamos con las yemas de los huevos. Llenamos los moldes hasta la mitad y horneamos.
- Les cuesta hacerse aproximadamente 12 minutos es preferible dejar enfriar bien antes de comer.





TARTA DE CAFÉ



Ingredientes:

- 4 huevos medianos
- 150 gr. de azúcar
- 125 gr. de harina
- 1 sobre de levadura o polvo de hornear
- 125 gr. de mantequilla
- 20 gr. de esencia de café zarumeño
- Mantequilla para untar el molde

Para decorar:

- 1/2 litro crema de leche para montar
- 125 gr de azúcar
- 200 ml. de agua
- 3 cucharadas soperas de azúcar
- Cacao puro en polvo
- Canela en polvo
- 3 Cerezas confitadas

Preparación:

•Encendemos el horno a 200° y cuando metamos el molde lo bajamos a 180°. El molde es rectangular y no es desmontable, por lo que se tiene que poner en la parte inferior papel de horno de lado a lado, esto va a permitir desmoldar perfectamente una vez hecho el bizcocho.



28

TARTA DE CAFÉ

•En el bol ponemos las claras de los huevos con una pizca de sal y lo empezamos a batir, cuando ya estén levantadas a punto de nieve le ponemos el azúcar y a continuación las yemas de los huevos, sin parar de batir añadimos la mantequilla que habremos fundido previamente y dejado templar, finalmente vamos añadiendo la harina en la que habremos mezclado la levadura en polvo y a través de un colador vamos tamizando la mezcla.

•Aquí le ponemos la esencia de café zarumeño y removemos manualmente para que no se volatilice la harina, cuando está casi a punto volvemos a meter el batidor mecánico para que quede todo perfectamente batido. Lo ponemos en el horno, recordando bajar la temperatura a 180° y en unos 30-35 minutos estará hecho el bizcocho. (No abrir el horno antes de 30 minutos).

•Para decorar la tarta, para ello montamos la crema de leche con los 125 gr de azúcar y la metemos a la nevera para que se enfríe y podamos trabajarla mejor.

•Por otro lado hacer un almibar para mojar el bizcocho, es recomendable no utilizar alcohol, para que no altere el sabor de la tarta, en un recipiente poner el agua con el azúcar y cuando rompe a hervir dejar como 3 minutos sin parar de remover y reservar.

•Cuando ya la crema de leche montada este fría y el almibar, que tras dejarlo enfriar también, ya se lo puede utilizar. Se lo corta en dos partes al bizcocho y se empieza a trabajar sobre la inferior, ayudándose con una cuchara ir empapando de almibar el bizcocho, posteriormente poner una capa de nata de algo menos de 1 centímetro, extenderla bien y proceder a cubrir con una capa de cacao puro en polvo, esto se lo hace con un colador pequeño y muy fino.

•Después tapar con la parte de arriba del bizcocho, para ello se le da la vuelta, dejando la parte irregular hacia adentro apoyada en la crema de leche, de esta manera queda arriba la mejor superficie para trabajar. Con la ayuda de la cuchara se vuelve a mojar el bizcocho, ya no empaparlo, solo lo justo para que esté jugoso. Volvemos a cubrir la parte de arriba con nata, algo menos de la que pusimos en el centro y con la ayuda del colador volvemos a espolvorear con canela.

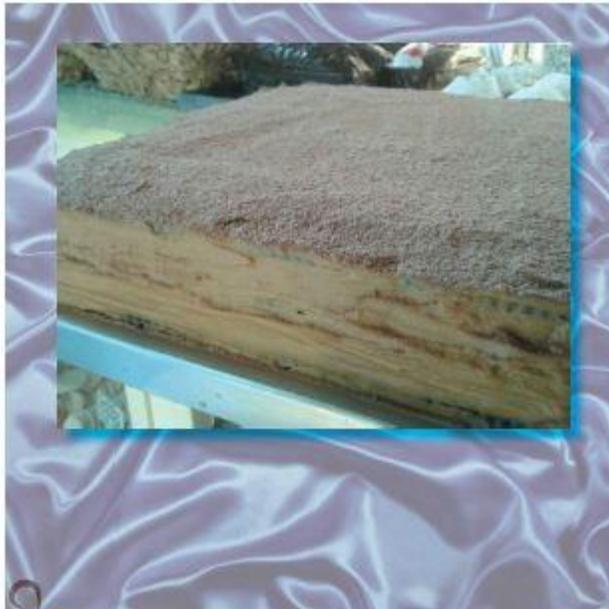
•Ahora ya solo queda decorar los laterales, con la ayuda de una manga pastelera desechable voy cubriendo con paciencia todo el exterior de la tarta y finalmente pongo arriba 3 copetes de crema de leche donde apoyo 3 cerezas.

•Una vez decorada la meto a la nevera durante al menos dos horas para que tenga tiempo de asentarse la crema de leche y de conjuntarse los sabores que nos tienen que llevar a soñar con un café o cappuccino.



29

POSTRE DE CAFÉ FRIO



POSTRE DE CAFÉ FRIO

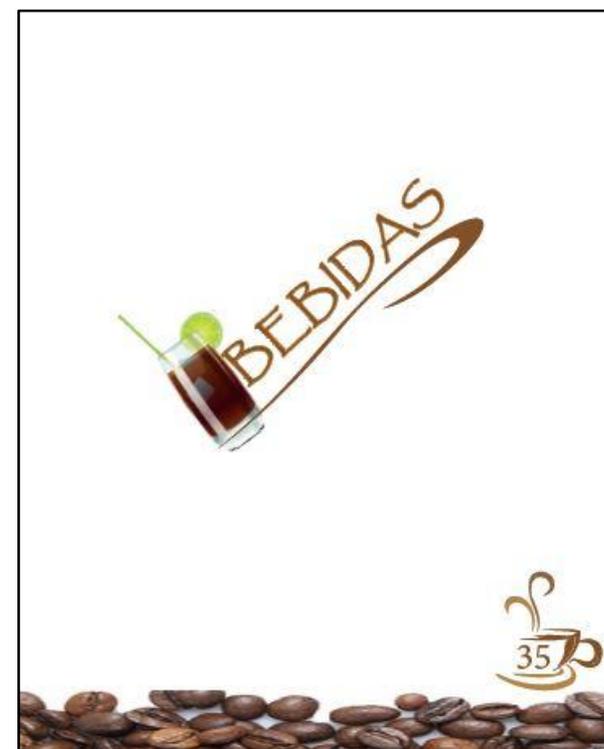
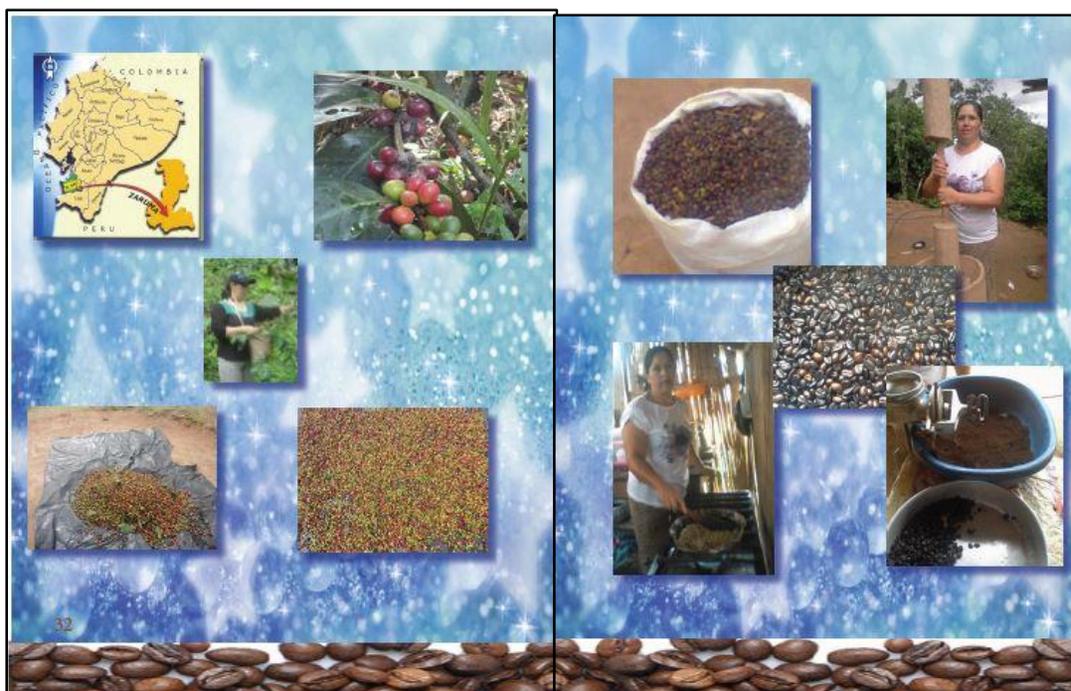
Ingredientes:

- 2 paquetes de galletas María
- 250 g de mantequilla
- 2 yemas
- 1 taza de azúcar impalpable
- 1 cda de esencia de café zarumeño
- 1 taza de café zarumeño preparado, fuerte y sin azúcar (a temperatura ambiente) y con dos cda de ron (opcional)
- Cacao amargo(buena cantidad)

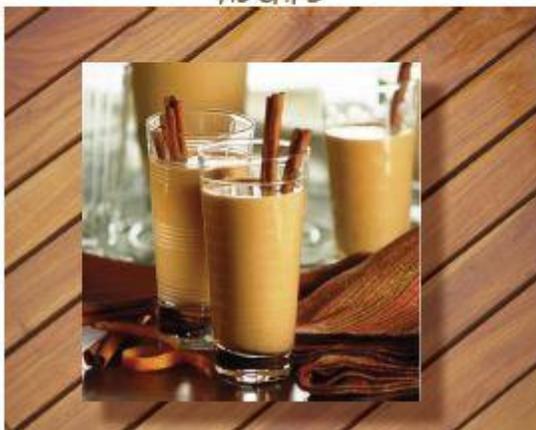
Preparación:

- Batir la mantequilla con el azúcar y mezcla perfectamente, incorporar las yemas una a una batiendo bien después de cada adición, agrega la cucharada de esencia de café zarumeño, y batir un rato más.
- Para armar el postre forrar un molde con plástico para alimentos, tomar una por una las galletas e ir remojando en café y acomodar en el molde para formar una base de galletas, pero sin encimarlas.
- Agrega la masa anteriormente preparada y esparcir bien para que cubra las galletas, colocar otra capa de galletas y continuar así hasta terminar con crema.
- Levamos al congelador por unas 4 horas, en el momento de presentar espolvorear con cacao amargo.





BATIDO DE PLÁTANOS AL CAFÉ



BATIDO DE PLÁTANOS AL CAFÉ

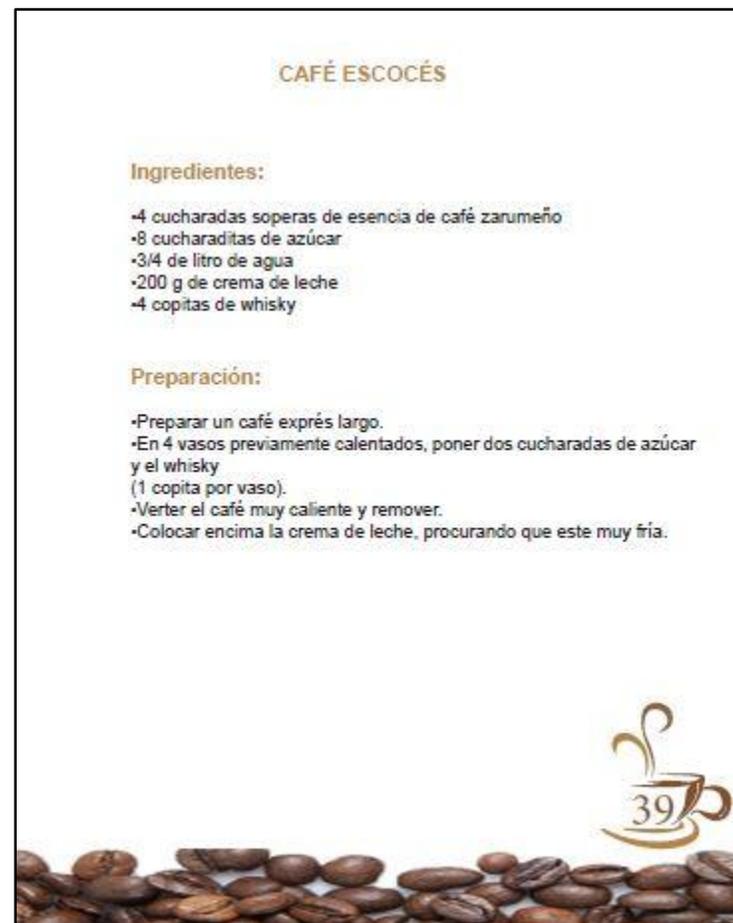
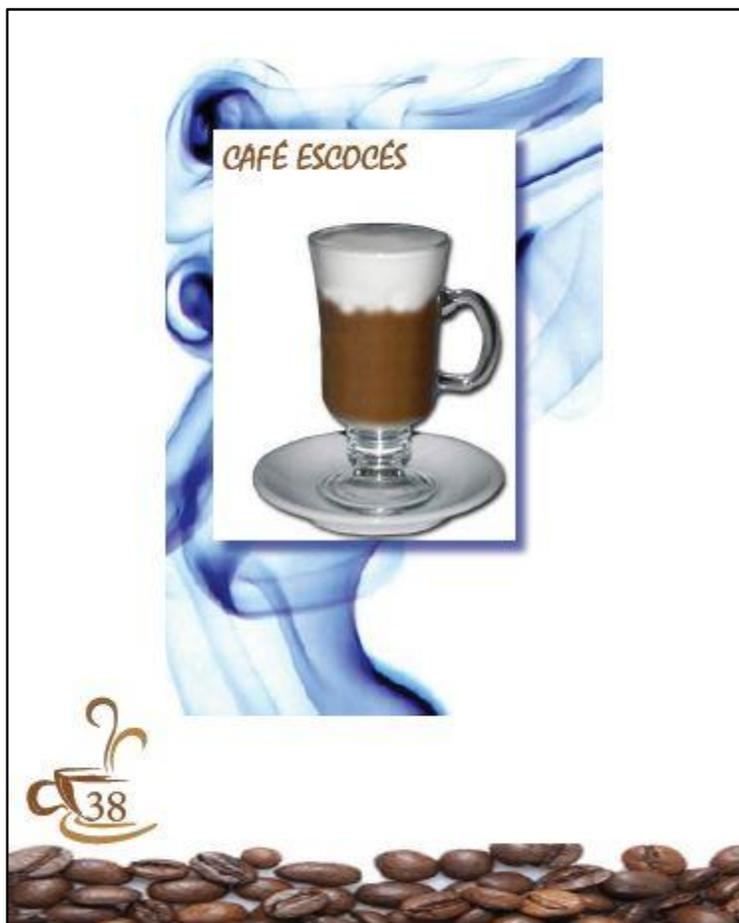
Ingredientes:

- 4 cucharadas soperas de esencia de café zarumeño
- 2 plátanos maduros
- 400 ml de leche
- Azúcar y canela en polvo

Preparación:

- Preparar un café medio largo.
- Repartir en 4 copas altas.
- Batir los plátanos con la leche y azucarar a voluntad.
- Verter el batido en las 4 copas, encima del café.
- Espolvorear con la canela.





COPA DE CREMA DE CAFÉ CON ALMENDRA Y CHOCOLATE ESPOLVOREADOS

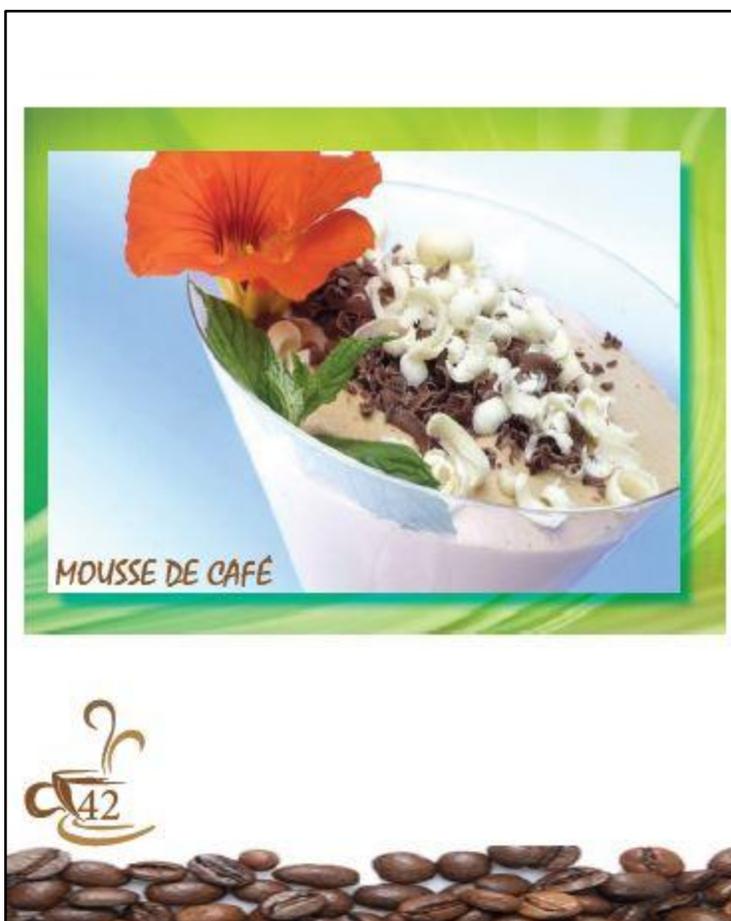
COPA DE CREMA DE CAFÉ CON ALMENDRA Y CHOCOLATE ESPOLVOREADOS

Preparación:

- Calienta la leche (reserva un poco) con el café y vierte la esencia del café zarumeño.
- Separa las claras y las yemas. Mezcla las yemas con el resto de la leche y una cucharada y media de azúcar. Agrega la leche con el café, mezcla bien y vuelve a introducirlo a la cacerola a fuego suave sin que llegue a hervir y removiendo de vez en cuando. Diluye la maicena en un poco de agua y viértela a la mezcla mientras le das vueltas con una cuchara de palo. Cuando haya espesado lo suficiente, retíralo a un recipiente y deja que se enfríe.
- Prepara un merengue, batiendo las claras con dos cucharadas de azúcar con la ayuda de la batidora de varillas. Por otro lado semi-monta la nata líquida. Mezcla tres cucharadas de nata semi-montada con la crema de café, suavemente y añade también muy suavemente el merengue.
- Tuesta las almendras en una sartén y ralla el chocolate.
- Introduce la crema en una manga pastelera, y sirve la crema de café en copas espolvoreada con la almendra y el chocolate. Adorna con unas hojas de menta.

Ingredientes:

- 1 tacita de café zarumeño (recién hecho)
- 1 cucharada de esencia de café zarumeño
- 4 huevos
- 3 1/2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de harina de maíz refinada (maicena)
- 150 ml. de nata líquida
- 200 ml. de leche
- agua
- almendra fileteada o triturada
- chocolate blanco de cobertura
- hojas de menta



MOUSSE DE CAFÉ

Preparación:

Ingredientes:

- 3 yemas de huevo
- 3 cucharadas de azúcar
- 4 cucharadas de agua
- 175 ml. de nata líquida
- 1 cucharada de esencia de café zarameño
- chocolate blanco de cobertura
- chocolate negro de cobertura
- unas hojas de menta

- Pon el azúcar y el agua a fuego en una cacerola. Añade la esencia de café zarameño, remueve y deja que se disuelva el azúcar y el café. Deja que hierva 3 minutos.
- Bate las yemas con una batidora eléctrica de varillas y vierte el jarabe anterior, sin dejar de batir hasta que la mezcla se temple y esté esponjosa.
- Por otro lado, monta la nata bien fría con la ayuda de unas varillas.
- Mezcla las yemas y la nata, vierte en 2 copas individuales e introdúcelos al frigorífico.
- Ralla las dos clases de chocolate.
- Sirve la mousse y adorna con las virutas de chocolate y adorna con unas hojas de menta.



CAPUCCINO CON HIELO



CAPUCCINO CON HIELO

Ingredientes:

- 1 1/2 taza de café zarumeño bien cargado
- 1/2 taza de leche condensada
- 1/2 taza de leche y crema de leche
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
- Hielo al gusto

Preparación:

- Combinar muy bien el café con la leche condensada, puedes hacer esta mezcla en un recipiente mediano.
- Hecho esto, procede a batir la leche, crema de leche y vainilla hasta que todo esté perfectamente mezclado. Finalmente, sirve con hielo en trozos y disfruta de su magnífico sabor.



GLOSARIO

•**Azúcar glass:** azúcar en polvo, azúcar glacé, azúcar impalpable, azúcar pulverizada, azúcar flor, azúcar nevada o nevazúcar es un tipo de azúcar que se caracteriza por estar pulverizado o molido a tamaño de polvo.

•**Cacerola:** Vasija de metal, con asas o mango, para guisar.

•**Bol:** Recipiente semejante a una taza grande sin asa.

•**Nata montada:** Crema de leche batida.

•**Nata líquida:** Crema de leche en su estado normal es decir líquida.

•**Manga pastelera:** es un utensilio de cocina formado por un paño cosido en forma de tronco de cono que tiene una boquilla que puede ser de varios modelos, cada uno de los cuales con una forma distinta, para disponer alimentos viscosos de forma decorativa. Se rellena a través de una abertura más amplia en el extremo opuesto, que se enrolla o retuerce para cerrarla, apretándose entonces para extruir su contenido.



Auspiciado por:



CAPÍTULO VI**6. ASPECTOS ADMINISTRATIVOS****6.01 Recursos****6.01.01 Recursos Humanos**

Tabla No. 5

Talento Humano	
Investigador	Estefanía González
Tutor	Ing. Mario Pozo
Lector	Lic. Patricio Acuña
Docente materia de Proyectos	Ing. Frikizia Mendoza
Grupo objetivo de encuestados	Quito (123 hb.)
Diseñador Gráfico	Marco Guzmán
Autoridades de Zaruma	Alcalde Eco. Danilo Mora

Elaborado por: Estefanía González

6.01.02 Recursos Tecnológicos

Tabla No. 6

Equipo Tecnológico
Laptop
Internet
Flash
Impresora
Cámara
Celular

Elaborado por: Estefanía González

6.01.03 Recursos Materiales

Tabla No. 7

Materiales
Esferográficos
Hojas de papel bond
Cuaderno
Recetarios

Elaborado por: Estefanía González

6.02 Presupuesto

Tabla No. 8

Rubros	Cantidad	V./ Unitario	V./ Total
Tutorías	1	200,00	200,00
Impresiones	89	0,20	17,80
Copias	178	0,05	8,90
Anillado	2	0,90	1,80
Empastado	1	7,00	7,00
Cds	4	1,50	6,00
Diseño Recetario	1	30,00	30,00
Impresión Recetario	3	23,00	69,00
Internet	3	20,00	60,00
Otros imprevistos	-	15,00	15,00
TOTAL			415,50

Elaborado por: Estefanía González

6.03 Cronograma

Tabla No. 9

2013		Octubre				Noviembre				Diciembre				Enero				Febrero				Marzo				Abril			
Actividades	Semanas	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Selección del tema																													
Aprobación del Tema																													
Capítulo I: Antecedentes																													
Contexto																													
Justificación																													
Definición del problema central																													
Capítulo II: Análisis de Involucrados																													
Mapeo de involucrados																													
Matriz de análisis de involucrados																													
Capítulo III: Problemas y Objetivos																													
Arbol de problemas																													
Arbol de objetivos																													
Capítulo IV: Análisis de Alternativas																													
Matriz de análisis de alternativas y objetivos																													
Diagrama de estrategias																													
Matriz de marco lógico																													
Capítulo V: La Propuesta																													
Antecedentes																													
Descripción																													
Formulación del proceso de aplicación de la propuesta																													
Capítulo VI: Aspectos Administrativos																													
Recursos																													
Presupuesto																													
Cronograma																													
Capítulo VII: Conclusiones y Recomendaciones																													
Conclusiones																													
Recomendaciones																													
Corrección Final General																													
Entrega del Proyecto																													
Sustentación del proyecto de grado																													

Elaborado por: Estefanía González

CAPÍTULO VII

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.01 Conclusiones

- ☆ Con dicho proyecto se podría generar fuentes de trabajo para los habitantes del lugar y personas que deseen crear su propia microempresa con las bebidas y postres que elaboren con el café zarumeño.
- ☆ Con la aceptación del proyecto se daría a conocer las diferentes recetas que se pueden elaborar con uno de los productos más demandados en Europa, como lo es el Café Lavado que se da en El Oro, Zaruma.
- ☆ Se fomentaría el volver a retomar el cultivo de café, para la elaboración de nuevas alternativas gastronómicas ya que este producto elevará una gran demanda.
- ☆ Se difundirá la importancia que tiene explotar de buena manera un producto netamente ecuatoriano.
- ☆ Mediante la elaboración del Focus Group que se realizó en un sector determinado de la ciudad de Quito, se pudo apreciar que los habitantes realmente les gusta deleitarse de

productos elaborados con café zarumeño y saber que es un producto ecuatoriano.

7.02 Recomendaciones

- ✪ Para captar el mercado determinado en el proyecto es recomendable aplicar varias estrategias de marketing basándose en liderazgo, calidad en base al comportamiento del consumidor.
- ✪ Elaborar otras maneras adjuntas al plan de difusión del recetario para generar fuentes de trabajo y a la vez que turistas nacionales y extranjeros conozcan las diferentes alternativas que tienen para deleitarse con un producto que les gusta y netamente ecuatoriano.
- ✪ Es recomendable llevar un control de los costos como herramienta principal en la gestión administrativa y financiera, lo cual nos permite una correcta planificación económica y operativa garantizando una óptima operación.
- ✪ A las personas que les gusta elaborar recetas, se recomienda innovar, crear y/o difundir recetas que no sean muy conocidas para que las demás personas las puedan elaborar y quizás sea un ingreso para su hogar.



- ✪ Es recomendable trabajar con estudiantes o personas que estén dentro del ámbito de este tema, para que se logre promover de mejor manera productos hechos o adquiridos dentro de su país, Ecuador, ya que esto no solo ayuda a una persona sino a toda su nación.



ANEXOS



ENCUESTA

INTRODUCCIÓN

Saludos, represento al Instituto Tecnológico Superior Cordillera, se está realizando un estudio para determinar la factibilidad de acogida de un recetario basado en el café zarumeño en la ciudad de Quito.

INSTRUCCIONES

Señale con una X dentro del cuadro según sea su respuesta.

1) Indique su Género

Masculino

Femenino

2) ¿Qué edad tiene?

De 15 a 19 años

De 20 a 24 años

De 25 a 29 años

De 30 a 34 años

De 35 a 39 años

De 40 a 44 años

De 45 a 49 años

De 50 a más

3) ¿Consume café?

SI

NO

4) ¿Con que frecuencia consume café a la semana?

De 1 a 2 días

De 2 a 3 días

De 3 a 4 días

De 4 a 5 días

De 5 a 6 días

Toda la semana

De 1 a 2 días

Ocasiones especiales

5) ¿Ha consumido postres y bebidas elaboradas con café?

SI

NO



6) ¿Alguna vez ha comprado un recetario gastronómico que contengan sopas, platos fuertes, postres bebidas?

SI

NO

7) ¿Le gustaría elaborar postres y bebidas basadas en café zarumeño?

SI

NO

8) ¿Cuánto pagaría por un recetario que contenga postres y bebidas basadas en café zarumeño?

Menos

Entre 15 – 20 USD

Entre 20 – 25 USD

Entre 25 – 30 USD

Entre 30 – 35 USD

Más de 35 USD

9) ¿Cómo le gustaría enterarse del recetario?

Redes Sociales

Volantes

Mail

10) ¿Ud. compraría un recetario basado en café zarumeño?

SI

NO

11) ¿Dentro de su familia quien realiza las compras de alimentación?

Mamá

Papá

Otros

12) ¿Dónde le gustaría comprar el recetario?

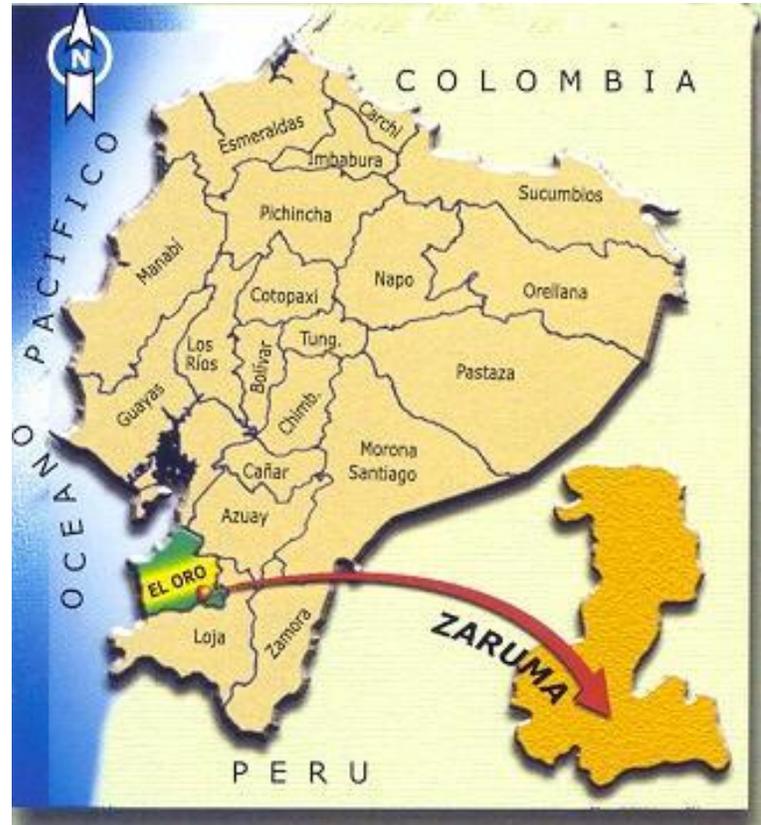
Librerías

Supermercados

Comercio

MUCHAS GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

Ubicación Zaruma, El Oro, Ecuador













BIBLIOGRAFIA:

http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/9687/1/41726_1.pdf

http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/10723/1/35603_1.pdf

<http://prezi.com/hnxt4dgbwwl9/creacion-de-una-microempresa-de-cafe-artesanal-molido/>

<http://repositorio.espe.edu.ec/xmlui/handle/21000/1604>

http://es.wikipedia.org/wiki/Provincia_de_El_Oro

<http://es.wikipedia.org/wiki/Zaruma>

<http://www.zaruma.gob.ec/>

http://es.wikipedia.org/wiki/Caf%C3%A9_ecuatoriano

<http://www.cocina-familiar.com/flan-de-queso-casero-el-mas-facil-del-mundo/>

https://www.google.com.ec/search?q=ubicacion+zaruma&es_sm=93&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ei=nfxPU-aML6L50gGLiYCIBQ&ved=0CAgQAUoAQ&biw=1440&bih=799#facrc=_&imgrc=g9Jt5FWXhls8-M%253A%252F%252Fupload.wikimedia.org%252Fwikipedia%252Fcommons%252F%252Fce%252FLocalizaci%2525C3%2525B3n_Zaruma.jpg%252F%252Fes.wikipedia.org%252Fwiki%252FZaruma%252F%252F3B324%252F3B358

https://www.google.com.ec/search?q=ubicacion+zaruma&es_sm=93&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ei=nfxPU-aML6L50gGLiYCIBQ&ved=0CAgQAUoAQ&biw=1440&bih=799#q=zaruma+ecuador+turismo&tbm=isch&facrc=_&imgdii=&imgrc=Zgf9trLhZRhNSM%253A%252F%252Ffarm4.staticflickr.com%252F3415%252F3286081418_53ace31c90_z.jpg%252F%252Fmaiaralv.arado.blogspot.com%252F2013%252F09%252Fzaruma-patrimonio-cultural-del-ecuador.html%252F%252F3B640%252F3B434



(1)

<http://definicion.de/plan/>

<http://www.eumed.net/libros-gratis/2006b/voz/1a.htm>

http://es.wikipedia.org/wiki/Plan_estrat%C3%A9gico

(2)

<http://es.wikipedia.org/wiki/Difusi%C3%B3n>

http://es.wikipedia.org/wiki/Difusi%C3%B3n_simple

<http://es.thefreedictionary.com/difusi%C3%B3n>

(3)

<http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa>

<http://es.thefreedictionary.com/recetario>

http://es.wikipedia.org/wiki/Receta_de_cocina

http://www.makeatuvida.net/?page_id=11

<http://definicion.de/recetario/>

(4)

http://elcomercio.com/noticias/aroma-sabor-cafe-Zarumalado_0_148786037.html

<http://repositorio.ute.edu.ec/handle/123456789/9687?mode=full>

<http://dspace.internacional.edu.ec:8080/jspui/handle/123456789/116>