



CARRERA DE ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y TURÍSTICA

CONSERVACIÓN DE LA REPOSTERÍA QUITAÑA: PLAN ESTRATÉGICO PARA LA CONSERVACIÓN Y DIFUSIÓN DE LA REPOSTERÍA

**Proyecto de investigación previo a la obtención del título de Tecnólogo
en Administración de empresas turísticas y hoteleras.**

Autora: Patricia Liseth Olmedo Valdivieso

Tutor: Ing. Patricio Acuña

Quito, Octubre 2013

DECLARATORIA

Declaro que la investigación es absolutamente original, autentica, 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.

Patricia Lisseth Olmedo Valdivieso

CC 172154685-9

CESIÓN DE DERECHOS

Yo, Patricia Lisseth Olmedo Valdivieso alumna de la Escuela de Administración Hotelera y Turística, libre y voluntariamente cedo los derechos de autor de mi investigación en favor Instituto Tecnológico Superior "Cordillera".

CC. 172154685-9

AGRADECIMIENTO

Expreso mi gratitud primero a DIOS quien me brindo la sabiduría necesaria para cumplir mis objetivos a todos los que colaboraron en mi proyecto mis padres por su apoyo moral y económico a mis compañeros, la comunidad, a mi esposo por acompañarme a las investigaciones de campo junto con mi hija y especialmente a mi tutor que me guío para concluir con mi proyecto el Ing. Patricio Acuña

DEDICATORIA

El presente proyecto se lo dedico a las personas que siempre me apoyaron en el camino a la obtención de mi título; a mis padres que sin ellos no lo hubiera logrado a mi hija que es la luz de mi vida y al amor de mi vida que estuvo conmigo y me apoyo en todo el camino

INDICE GENERAL

**LA TRADICIONAL REPOSTERIA QUITAÑA
PLAN ESTRATEGICO PARA LA CONSERVACION Y DIFUSION DE LA REPOSERIA
QUITAÑA**

CAPITULO I	
ANTECEDENTES.....	1
JUSTIFICACION.....	3
CAPITULO II	
MAPEO DE INVOLUCRADOS.....	7
MATRIZ DE ANALISIS DE INVOLUCRADOS.....	10
CAPITULO III	
ARBOL DE PROBLEMAS.....	13
ARBOL DE OBJETIVOS.....	14
CAPITULO IV	
MATRIZ DE ANALISIS DE ALTERNATIVAS.....	17
MATRIZ DE ANALISIS DE IMPACTO DE LOS OBJETIVOS.....	19
DIAGRAMA DE ESTRATEGIAS.....	20
MATRIZ DE MARCOLOGICO.....	22
CAPITULO V	
PROPUESTA.....	23
ANTECEDENTES.....	23
DESCRIPCION.....	23
CAPITULO VI	
RECURSOS.....	51
PRESUPUESTOS.....	52
CRONOGRAMA.....	53
CAPITULO VII	
CONCLUSIONES.....	54
RECOMENDACIONES.....	54
BIBLIOGRAFIA.....	55
ANEXOS.....	56
INDICE DE TABLAS	
MATRIZ T.....	5
MATRIZ DE ANALISIS DE INVOLUCRADOS.....	10
MATRIZ DE ANALISIS DE ALTERNATIVAS.....	17
MATRIZ DE ANALISIS DE IMPACTO DE LOS OBJETIVOS.....	19
DIAGRAMA DE ESTRATEGICAS.....	20
MATRIZ DE MARCOLOGICO.....	22

PRESUPUESTO.....	52
CRONOGRAMA.....	53

INDICE DE FIGURAS

MAPEO DE INVOLUCRADOS DIRECTOS.....	7
MAPEO DE INVOLUCRADOS INDIRECTOS.....	8
ARBOL DE PROBLEMAS.....	13
ARBOL DE OBJETIVOS.....	14

RESUMEN

Quito posee gran variedad de gastronomía y dentro de esta la repostería pero lamentablemente por falta de difusión para el conocimiento hace que la gran variedad de postres extranjeros que han venido a nuestro país desplacen a los postres tradicionales además de que se están perdiendo poco a poco los lugares donde se preparen nuestros deliciosos postres quiteños. Por estos motivos necesitamos difundir la gastronomía de nuestra ciudad no solo para los turistas extranjeros sino también para los turistas locales ya que con la investigación de campo obtuvimos resultados en los que resalta el poco interés de las autoridades correspondientes y además de la propia comunidad para realizar publicidad que beneficiaría a la comunidad además que incrementaría la visita de los turistas tanto nacionales como extranjeros también ayudaría a evitar que se pierdan las tradiciones culinarias de la ciudad y para ello se propone realizar un folleto informativo acerca de “LA RUTA DEL DULCE CENTRO HISTÓRICO DE QUITO” el cual llevara el mismo nombre en donde además de un mapa del Centro Histórico también se recopilarán los establecimientos en donde se elaboran y comercializan los productos tradicionales quiteños y para realizar dicho folleto ya mencionado se realizó una investigación de campo realizando fotografías, entrevistas y búsqueda de los lugares más importantes en donde se expenden los deliciosos postres tradicionales; consiguiendo concluir que tanto turistas nacionales como extranjeros necesitan información verídica acerca de la gastronomía quiteña.

ABSTRACT

Quito has a great variety of cuisine and pastries in this but unfortunately due to lack of dissemination for knowledge makes the dessert variety foreigners who have come to our country to move in addition to traditional desserts are gradually losing places where Quito prepare our delicious desserts. For these reasons we need to spread the cuisine of our city not only for foreign tourists but also for local tourists as field research with results obtained in highlighting the reluctance of the authorities and others in the community to perform advertising community beneficiary to others that increase the visit of both domestic and foreign tourists also help you not miss the culinary traditions of the city and it has scheduled an information brochure about "LA ROUTE of SWEET TASTE OF the HISTORICAL CENTER QUITO "which bore the same name in where others map the historic center also be collected where the development and marketing of traditional products and to Quito aforementioned to do such prospectus was doing field research photographs, interviews and search for the most important places in where they sell delicious traditional desserts; getting conclude that both domestic and foreign tourists need accurate information about the food Quito

INTRODUCCIÓN

El presente proyecto se lo realiza para la obtención del título de Tecnología en administración de empresas turísticas y hoteleras; tomando el tema de la gastronomía quiteña ya que de este no se ha logrado tener información confiable y verídica por la falta de interés de la comunidad y de las autoridades pertinentes y para ello he decidido tomar muy en cuenta especialmente los postres tradicionales quiteños ya que estos se están perdiendo por la falta de instrumentos de correcta difusión del tema para de esta manera lograr conservar las tradiciones culinarias del Centro Histórico de Quito y para ello se propone la realización de un folleto informativo con información conseguida a través de libros, sitios web e investigación de campo correspondiente. Para ello el proyecto se divide en capítulos relacionados siendo el:

PRIMER CAPITULO LOS ANTECEDENTES._ En donde se recopila información de textos que ya existieron relacionados con el tema a tratar y que servirán como fuentes bibliográficas

SEGUNDO CAPITULO ANALISIS DE INVOLUCRADOS._ En donde se identifica tanto los involucrados directos como indirectos con la realización del proyecto.

TERCER CAPITULO PROBLEMAS Y OBJETIVOS._ En donde se investigan los problemas por los cuales se realizar el proyecto y los objetivos planteados por la propuesta.

CUARTO CAPITULO ANALISIS DE ALTERNATIVAS._ En donde se analizan los objetivos y la factibilidad que los mismos tienen para realizar el proyecto.

QUINTO CAPITULO PROPUESTA._ En donde se propone una solución para los problemas encontrados y cumplir los objetivos planteados.

SEXTO CAPITULO ASPECTO ADMINISTRATIVOS._ En donde se analiza los elementos e instrumentos que necesitamos para la realización del proyecto con su respectivo costo.

SEPTIMO CAPITULO CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES._ En donde se revela las conclusiones y se da recomendaciones para contribuir con el proyecto.

CAPITULO I

1.1 Antecedentes.

TEMA: QUITO MONUMENTAL Y PINTORESCO

AUTOR: BOLÍVAR BRAVO A.

AÑO: 1965

CONCLUSIÓN:

En este texto trata acerca del folklore y de las costumbres de quito citando algunas comidas típicas que compartían en sus fiestas y con esto podemos darnos cuenta que la gastronomía estuvo desde el principio

TEMA: I MANUAL DE HISTORIA DEL ECUADOR

AUTOR: ENRIQUE AYALA MORA

AÑO: 2008

CONCLUSIÓN:

Este texto trata acerca de la agricultura y primeros productos que se cultivaban en las primeras civilización lo que demuestra en muchos casos que seguimos manteniendo los productos nativos en los platos nuevos claro que con la combinación de ingredientes extranjeros

TEMA: ENCICLOPEDIA DEL ECUADOR

AUTOR: VARIOS AUTORES EDIT. OCÉANO

AÑO: 2008

CONCLUSIÓN:

CONSERVACIÓN DE LA REPOSTERÍA QUITENA: PLAN ESTRATÉGICO PARA LA CONSERVACIÓN Y DIFUSIÓN DE LA REPOSTERÍA



Este texto trata acerca de las costumbres culinarias que se vinieron tratando desde los primeros habitantes en la región sierra y algunos términos que se utilizaban en idioma aborigen para llamar a preparaciones hechas para ocasiones especiales

TEMA: BREVE HISTORIA GENERAL DEL ECUADOR

AUTOR: REYES OSCAR EFIEN

AÑO: 1948

CONCLUSIÓN:

Este texto trata acerca de las preferencias culinarias que tenían en la antigüedad en cuanto a la gastronomía y alimentación preferida además de hablarnos de una de las preparaciones más importantes que se mantiene hasta la actualidad

TEMA: NUTRICIÓN IV EDICIÓN

AUTOR: DOCTORA IRENE PAREDES VASCONEZ

AÑO: 1979

CONCLUSIÓN:

El texto trata acerca de la alimentación del Ecuador de la forma de preparación de los ingredientes indispensables y más apetecibles de la época que aún se conservan además de algunas recetas de aquella época y de explicación de algunos ingredientes

TEMA: MISHKI MIKHUNA

AUTOR: CHEF MAURICIO ARMENDARIS C.E.C

AÑO: 2011

CONSERVACIÓN DE LA REPOSTERÍA QUITENA: PLAN ESTRATÉGICO PARA LA CONSERVACIÓN Y DIFUSIÓN DE LA REPOSTERÍA

CONCLUSIÓN:

Este texto trata acerca de las comidas nacionales importantes y su breve definición de cada una de ellas y sus respectivas recetas

TEMA: PANES Y POSTRES DEL ECUADOR

AUTOR: ASOCIACIÓN DE CHEFS DEL ECUADOR

AÑO: 2012

CONCLUSIÓN:

En este texto encontramos las preparaciones e ingredientes de los diferentes postres de la región.

TEMA: COMIDAS REGIONALES ANDINAS

AUTOR: JULIO PAZOS BARRERA

AÑO: 2010

CONCLUSIÓN:

Este texto trata acerca de las técnicas de la cocina ancestral y actual los productos regionales más importantes, cocina tradicional andina a demás de la nutrición de productos andinos y recetas con su respectiva historia

1.2 Justificación..

La ciudad de Quito siendo la capital del Ecuador es el sitio más visitado y conocido por gran parte de los turistas nacionales y extranjeros y por ello debemos dar mucha importancia a la CONSERVACIÓN DE LA REPOSTERÍA QUITENA: PLAN ESTRATÉGICO PARA LA CONSERVACIÓN Y DIFUSIÓN DE LA REPOSTERÍA



ciudad en muchos aspectos como social y cultural siendo la base de este proyecto la gastronomía quiteña específicamente la repostería para de esta forma dar a conocerla y perder las tradiciones de nuestra ciudad elaborando un plan estratégico para la difusión y conservación de este tema, tomaremos en cuenta la historia de cada postre, su elaboración, su importancia y su reconocimiento en la población ecuatoriana y como conseguir que la tradicional repostería quiteña se haga más conocida e innovadora para así lograr captar la atención de la ciudadanía.

Este proyecto se lo realizara para mejorar el conocimiento de la repostería quiteña para que con ello se reconozca la importancia la preparación y la historia de los postres quiteños para atraer a los turistas a degustar nuestros platillos y con esto beneficiar a los pequeños y grandes comerciantes dedicados a la elaboración de estos exquisitos postres tradicionales de Quito.

Al realizar un folleto de información gastronómica se buscara varias fuentes de información e investigación para desarrollar de manera clara, precisa y veraz los platos más tradicionales y emblemáticos de la carita de Dios en dos idiomas inglés y español para dar oportunidad a los turistas nacionales y extranjeros a conocer los postres de quito por ende mejorar la economía y el turismo Ecuatoriano.

1.3 Matriz T.

ANÁLISIS DE FUERZAS Y DEBILIDADES				
Situación	Situación		Situación	
PÉRDIDA DE LOS POSTRES TRADICIONALES QUITAÑOS	FALTA DE DIFUSIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS POSTRES QUITAÑOS	CONOCIMIENTO ADECUADO DE LOS POSTRES TRADICIONALES QUITAÑOS		
Fuerzas		Fuerzas		
ORGANIZACIÓN DE FERIAS GASTRONÓMICAS	1	4	4	2
CAMPAÑA DE CONOCIMIENTO DE LOS POSTRES QUITAÑOS	2	3	4	5
APOYO AL DESARROLLO DE PRODUCTORES DE ESTOS POSTRES	1	4	4	5
APOYO AL DESARROLLO DE MICROEMPRESAS	1	4	4	5
Debilidades		Debilidades		
POCA O NADA INFORMACIÓN DE LOS POSTRES QUITAÑOS				
FALTA DE PUBLICIDAD EN LOS LUGARES DE VENTA				
ESCALA AFLUENCIA DE LOS CONSUMIDORES				

En la matriz T se puede observar los cambios a sufrir al realizar el presente proyecto ya que la situación empeorada es la pérdida de los postres tradicionales quiteños por la falta de difusión

y conservación de los postres quiteños para de esta manera llegar al conocimiento adecuado de los postres quiteños por parte de la ciudadanía para lograr este objetivo se analizan tanto fuerzas impulsadoras como fuerzas bloqueadoras como son: entre las fuerzas impulsadoras tenemos organización de ferias gastronómicas que contribuirá al interés además de la correcta y completa difusión acerca de la gastronomía quiteña enfocándose en los postres tradicionales para el conocimiento a adecuado de los interesados; campaña de conocimiento de los postres quiteños esto debería ser apoyado por las autoridades competentes para que se lo realicen en medios de comunicación para que con esto se conlleve a la difusión correcta apoyo al desarrollo de los productores de los productos ya que con la realización de este proyecto se pretende incrementar además de conocimiento también incrementar las producciones de los postres a difundir brindando el apoyo optimo para las micro empresas para que obtengan más ganancias e incremento en sus ventas y crecer en el ámbito profesional.

CAPITULO II

2.1 Análisis de Involucrados.

CONSERVACIÓN DE LA REPOSTERÍA QUITAÑA: PLAN ESTRATÉGICO PARA LA CONSERVACIÓN Y DIFUSIÓN DE LA REPOSTERÍA

2.1.1 Mapeo de Involucrados Directos.



Para la elaboración de este proyecto se puede apreciar involucrados ya que con este proyecto se quiere dar a conocer las tendencias gastronómicas de Quito y por ende se requiere tanto de colaboradores como de beneficiarios del proyecto a presentar y por esta razón obtenemos tanto involucrados directos como indirectos de los cuales los analizaremos según su impacto en la repostería quiteña; así tenemos los siguientes como involucrados directos:

Autor.- ya que con la realización de este proyecto se pondrá en evidencia la capacidad de investigación e innovación de la realización de este proyecto.

La comunidad.- se beneficiara por la información prestada creando mayor interés por parte de la ciudadanía y todas las autoridades y de esta manera contribuir al consumo de los postres.

La publicidad.- de los postres quiteños para su real conocimiento que involucra también a las empresas dedicadas a la publicidad.

Los comerciantes de estos productos ya que con la creación del folleto a presentar se sentirán motivados para el desarrollo de los postres quiteños especialmente en el Centro Histórico.

Los estudiantes de gastronomía ya que se incentivarán para investigar más a fondo de la repostería quiteña y sus beneficios que conlleva en la historia y turismo de Quito.

2.2.2 Mapeo de Involucrados Indirectos.



En el presente proyecto ya que al existir involucrados directos existen también involucrados indirectos que por la realización subsiguiente se verán involucrados en el proyecto a presentar como son: El Ministerio de Turismo que se ve obligado a incentivar el turismo en cualquiera de las áreas tanto cultural como gastronómico y para esto el proyecto a presentar será de gran

CONSERVACIÓN DE LA REPOSTERÍA QUITAÑA: PLAN ESTRATÉGICO PARA LA CONSERVACIÓN Y DIFUSIÓN DE LA REPOSTERÍA

ayuda para la conservación y difusión de los postres quiteños, El Municipio de Quito que busca incrementar el turismo en la ciudad con la información del presente proyecto se podrá realizar un folleto informativo para la difusión de el turismo gastronómico en la ciudad y por ello se pretende atraer a muchos turistas y al acoger la iniciativa de un folleto informativo se dará empleo a las empresas publicitarias para la realización de estos trabajos y de esta forma beneficiar a los turistas nacionales y extranjeros ya que con la información prestada podrán conocer visitar y degustar de las maravillas gastronómicas de Quito y esto a la vez llevará a que las escuelas gastronómicas realicen planes de investigación de estos productos para la conservación y difusión de los mismos.

El instituto y colaboradores están involucrados en este proyecto por la ayuda y atención prestada para la realización del mismo

2.2.3. Matriz de Análisis de Involucrados

ACTORES INVOLUCRADOS	INTERÉS SOBRE EL PROBLEMA CENTRAL	PROBLEMAS PERCIBIDOS	RECURSOS MANDATOS Y CAPACIDADES	INTERÉS SOBRE EL PROYECTO	CONFLICTOS POTENCIALES
INVOLUCRADOS DIRECTOS					
AUTOR	100%	FALTA DE DIFUSIÓN	FOLLETO INFORMATIVO	100%	ECONÓMICO

CONSERVACIÓN DE LA REPOSTERÍA QUITAÑA: PLAN ESTRATÉGICO PARA LA CONSERVACIÓN Y DIFUSIÓN DE LA REPOSTERÍA



COMUNIDAD	100%	FALTA DE CONOCIMIENTO	INFORMACIÓN	100%	FALTA DE INTERÉS
ESTUDIANTES DE GASTRONOMÍA	100%	FALTA DE INFORMACIÓN	INVESTIGACIÓN	100%	FUENTES DE CONSULTA
PUBLICIDAD	75%	FALTA DE TRABAJO	DIFUSIÓN	75%	ECONÓMICO
COMERCIANTES DE LOS PRODUCTOS	100%	FALTA DE TRABAJO	INFORMACIÓN	100%	CAPACITACIONES COSTOSAS ECONÓMICO
INVOLUCRADOS INDIRECTOS					
ESCUELAS GASTRONÓMICAS	90%	FALTA DE INTERÉS	INVESTIGACIÓN	90%	FALTA DE PROPUESTAS ECONÓMICO
MUNICIPIO DE QUITO	75%	FALTA DE INTERÉS	DIFUSIÓN	75%	DETERIORO EN PROPUESTAS ECONÓMICO
MINISTERIO DE TURISMO	80%	FALTA DE INTERÉS	DIFUSIÓN	80%	ECONÓMICO
INSTITUTO	100%	FALTA DE DIFUSIÓN	INVESTIGACIÓN	100%	ECONÓMICO
COLABORADORES	100%	FALTA DE CONSERVACIÓN	DIFUSIÓN	100%	ECONÓMICO
EMPRESAS PUBLICITARIAS	60%	FALTA DE INFORMACIÓN	PUBLICIDAD	60%	ECONÓMICO
ELABORADORES DE ESTOS PRODUCTOS	100%	FALTA DE TRABAJO	CONOCIMIENTO	100%	ECONÓMICO
TURISTAS	100%	FALTA DE INFORMACIÓN	CONOCIMIENTO	100%	FALTA DE INFORMES

Con la realización de la matriz de involucrados se observa que hay un gran interés por parte de los involucrados y están consientes de la falta de recursos que existe para la realización del proyecto así como también por la aceptación que este tendría ya que como se observa que la mayor parte de los involucrados tanto directos como indirectos tienen un 100 % de interés sobre el problema central y coinciden en que este problema se basa en la falta de difusión y conservación adecuada de los postres quiteños y para cambiar esto se necesita la realización del folleto informativo para la correcta información de los postres tradicionales quiteños

especialmente del Centro Histórico de Quito pero lo que detiene a esta iniciativa es el impacto económico la falta de interés por parte de la comunidad capacitaciones costosas falta de propuestas y si las hay se deterioran y la falta de información correcta hacia los turistas ya que no se cuenta con los recursos suficientes ni el apoyo de las empresas públicas y privadas para la correcta realización de este proyecto.

CAPITULO III

3.1 Problema.

CAUSA	EFEECTO
• Falta de difusión	• No hay conocimiento
• Ingreso de postres extranjeros	• Desplazo de los postres quiteños
• extinción de lugares tradicionales de preparación de los postres	• desaparición de lugares tradicionales en Quito

3.1.1 Delimitación del Problema.

Campo: historia cultural

Área: cultura popular

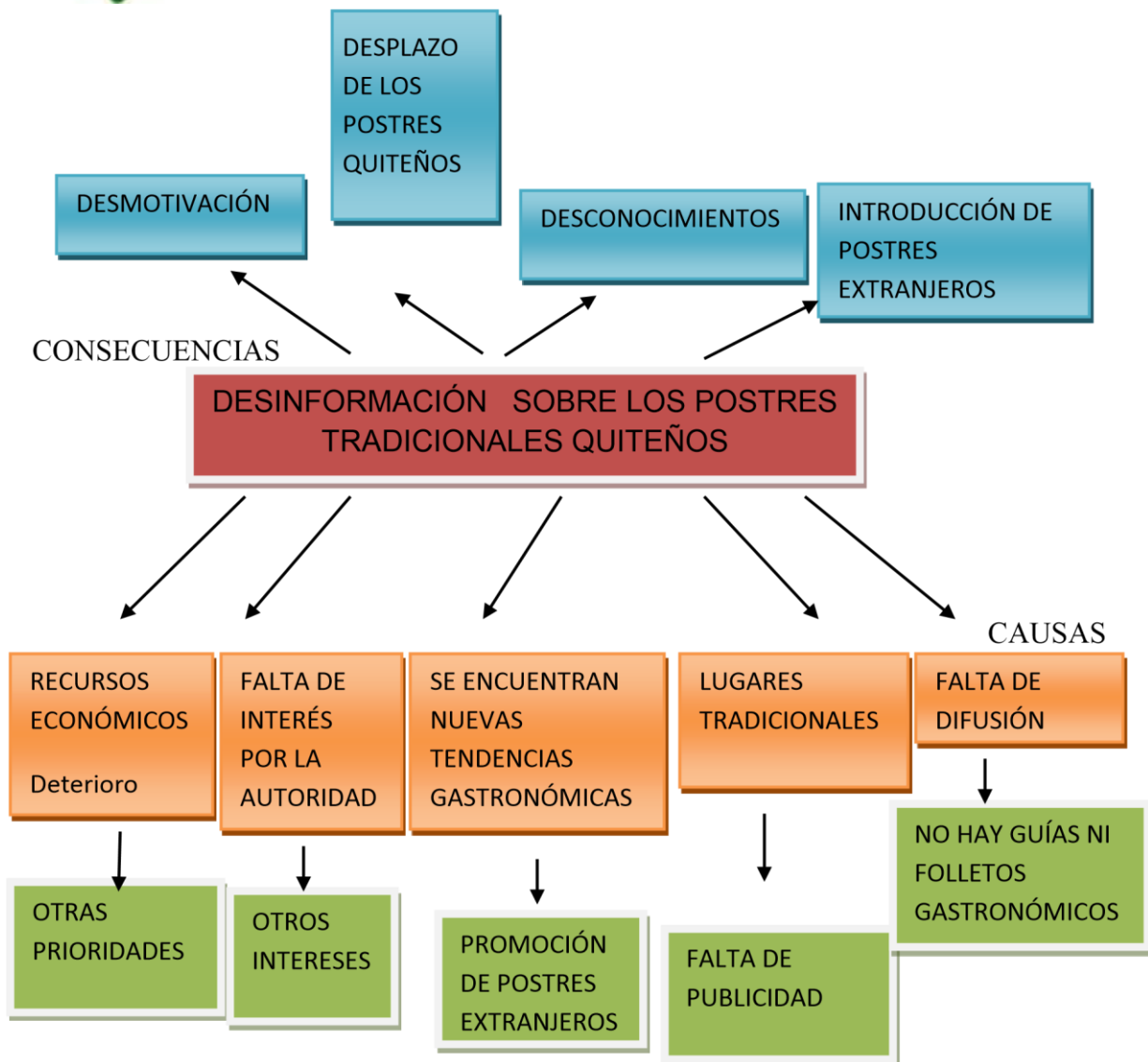
Aspecto: tradiciones y cultura

Tema: plan estratégico para la conservación y difusión de la repostería en la ciudad de Quito

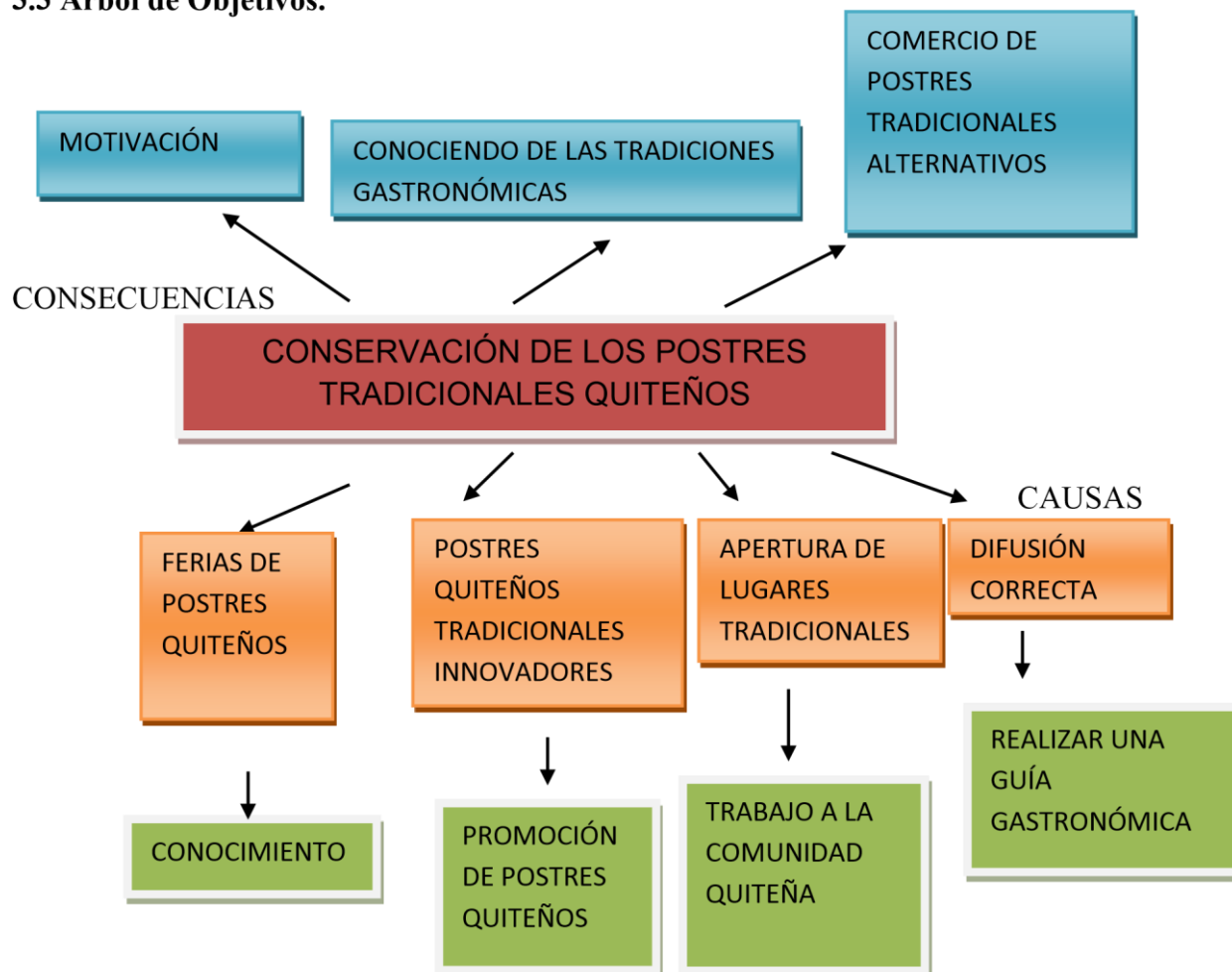
3.1.2 Formulación del Problema.

¿La sociedad del siglo XXI mantiene latente los postres quiteños?

3.2 Árbol de Objetivos.



3.3 Árbol de Objetivos.



3.4 Objetivos

FINALIDAD

CONTRIBUIR A LA DIFUSIÓN DE LOS POSTRES QUITEÑOS
PROPÓSITO



**RECONOCER LOS POSTRES
QUITEÑOS**

**OBJETIVO DE
RESULTADO**

**CONSERVACIÓN DE LOS POSTRES
TRADICIONALES QUITEÑOS**

ACTIVIDAD

**PROPORCIONAR INFORMACIÓN DE
LOS POSTRES QUITEÑOS**

Los problemas que se han encontrado para que se cause la pérdida de los postres tradicionales de Quito son cinco más importantes teniendo en primer lugar el no existir recursos económicos, falta de interés por la autoridad correspondiente además de la aparición de nuevas

tendencias gastronómicas, el no existir lugares reconocidos tradicionales y además la falta de difusión dando como consecuencias la desmotivación de la ciudadanía haciendo que sean menos consumidos en la ciudad por el desconocimiento dando lugar a los postres extranjeros.

Por estos problemas encontrados ya mencionados se tiene como objetivo principal la conservación de los postres quiteños realizando ferias gastronómicas de postres quiteños brindando conocimiento además de hacerlos algo innovadores para cautivar la vista y el paladar de los comensales dando apertura a nuevos lugares tradicionales para el expendio de los mismos brindando trabajo a la comunidad y la correcta difusión de los postres brindando de esta manera motivación para la comunidad quiteña con el conocimiento y comercio de los deliciosos postres quiteños.

Para lograr los objetivos planteados se tiene como finalidad la contribución a la difusión de los postres quiteños con el propósito de reconocer los postres quiteños para tener como objetivo de resultado la conservación de los postres tradicionales quiteños proporcionando como actividad el proporcionar información correcta y verídica de los postres quiteños.

CAPITULO IV

4.1 Matriz de Análisis de Alternativas

MATRIZ DE ANÁLISIS DE ALTERNATIVAS							
OBJETIVOS	IMPACTO SOBRE EL PROPOSITO	FACTIBILIDAD TÉCNICA	FACTIBILIDAD FINANCIERA	FACTIBILIDAD SOCIAL	FACTIBILIDAD POLÍTICA	TOTAL	CATEGORÍA
CONSERVACIÓN DE LOS POSTRES ADICIONALES QUITAÑOS	3	3	3	4	1	14	ALTA
FIERAS DE POSTRES QUITAÑOS	3	4	4	4	2	17	ALTA
POSTRES QUITAÑOS ADICIONALES INNOVADORES	4	4	4	4	3	19	ALTA
PERTURA DE LUGARES ADICIONALES	4	3	4	5	2	18	ALTA
DIFUSIÓN CORRECTA	3	3	3	4	3	16	ALTA
TOTAL	17	17	18	19	11	84	

Los objetivos planteados en la realización de este proyecto son factibles para la realización del mismo y por ello se puede observar que los rangos de factibilidad están en un rango alto ya que como primer punto la conservación de los postres tradicionales quiteños se encuentran en una factibilidad tanto financiera técnica y sobre el impacto del proyecto con un rango de 3 sobre 5 puntos siendo la más alta la factibilidad social con 4 puntos sobre 5 y siendo la más baja la factibilidad política con 1 sobre 5 esto se da ya que las empresas publicas dedicadas a estos

temas no toman en cuenta la correcta de difusión de los postres ya que tal vez de una o de otra manera tengan preferencias por otras iniciativas no relacionadas al tema gastronómico. Como segundo punto tenemos las ferias de postres quiteños este tiene como los más altos rangos un porcentaje de 4 sobre 5 en factibilidad social financiera y técnica y entre las de menores rangos la factibilidad política por otros implementos relacionados y el impacto sobre el propósito en un rango de 3 sobre 5 ya que no llegaría a toda la ciudadanía. Como tercer punto los postres quiteños tradicionales innovadores tiene el mayores rangos en cuatro aspectos factibilidad tanto en social técnico y financiera además de el impacto sobre el proyecto teniendo un rango de 4 sobre 5 y siendo lo menos factible la factibilidad política en un rango 3 sobre 5 en los anteriores objetivos ya que con esto se incentivaría el turismo nacional. Como cuarto punto la apertura de lugares tradicionales tiene gran acogida en la factibilidad social con un porcentaje de 5 sobre 5 ya que beneficiaría a los pequeños y grandes productores y siendo la más baja la factibilidad política ya que estos organismos no ayudan a los propietarios correctamente. Y por último el quinto punto es el de la difusión correcta teniendo el rango alto de 4 sobre 5 en la factibilidad social ya que incrementarías las ventas en la gran mayoría de los establecimientos y las factibilidades tanto en financiera técnica y política y en e impacto sobre el proyecto.

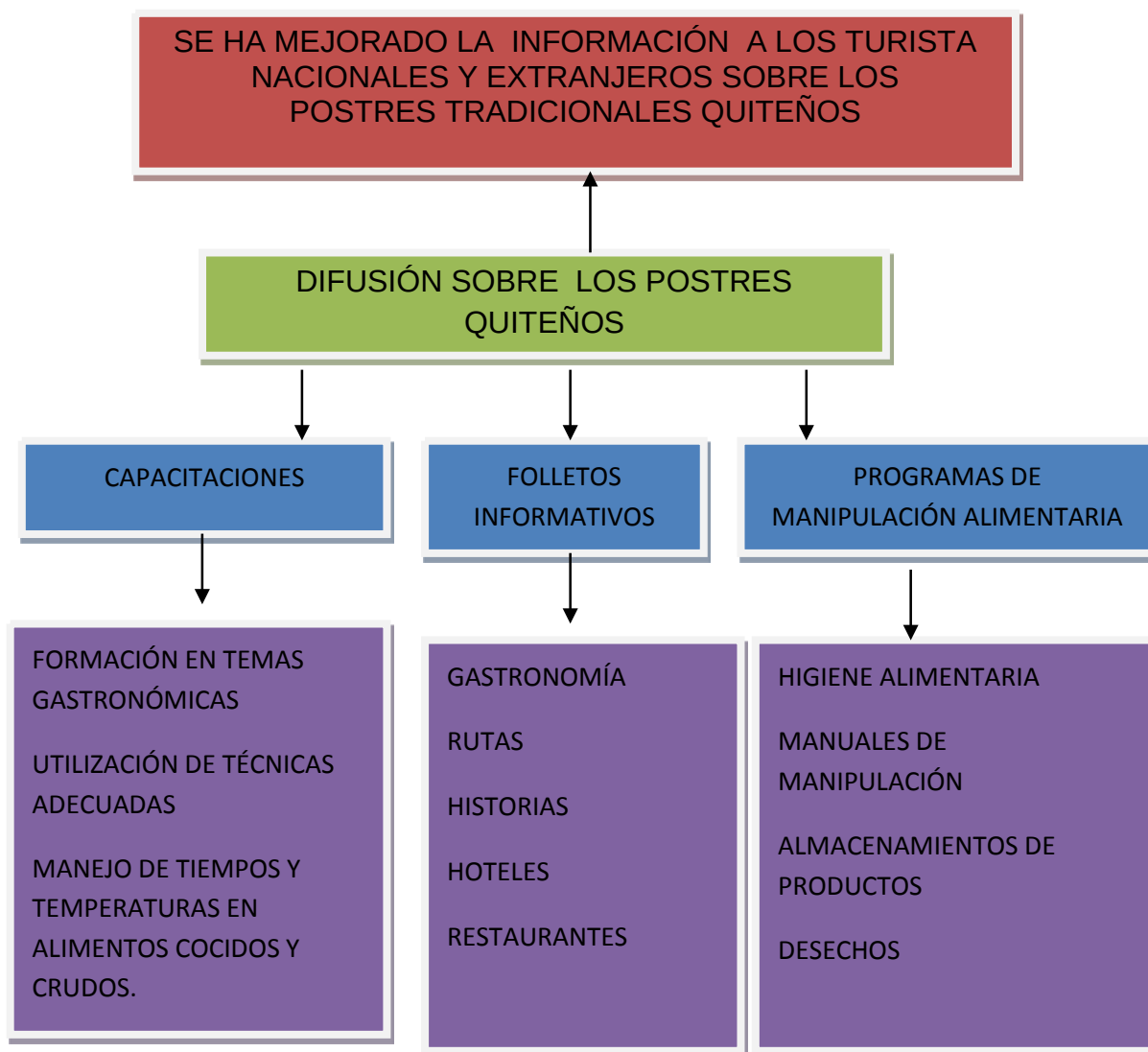
4.2 Matriz de Análisis de Impacto de los Objetivos.

FACTIBILIDAD LOGRAR	IMPACTO DE	IMPACTO	RELEVANCIA	SOSTENIBILIDAD	NOTA
Los beneficios son quererlos Cuenta con Es aceptable y para los Existe tecnología para su Se cuenta con soporte técnico-institucional	Incrementa la participación Incrementa los ingresos puntos 16	Contribuye a mejorar el entorno Mejora el entorno Protege el uso de los recursos Favorece la sostenibilidad puntos 16	Responde a Fortalece expectativas de participación de beneficiarios Es una sentida por beneficiarios Beneficia a la población de mayor de las deseados por beneficiarios puntos 16	Fortalece participación de beneficiarios Fortalece Organización La población posibilidades aportar Se puede financiamiento futuro puntos 16	ALTA
CONSERVACIÓN DE POSTRES TRADICIONALES	20	20	16	16	

Para la realización del presente proyecto se puede analizar que los objetivos son factibles para cumplir el propósito ya que como se puede observar en la matriz se cuenta con gran interés por

parte de los involucrados ya que es aceptable y conveniente para los beneficiarios que son en su mayoría grupos vulnerables y la sociedad está dispuesta y en posibilidades de aportar medios y con gestiones correctas y difundidas se puede conseguir financiamiento a futuro

4.3 Diagrama de Estrategias.





La correcta difusión de los postres tradicionales quiteños refleja la mejora en la información hacia los turistas nacionales y extranjeros; esto se logra en base a las capacitaciones formando en temas gastronómicos, utilización de técnicas adecuadas y el buen manejo de tiempos y temperaturas para la realización de los postres.

A demás de implementar folletos informativos relacionados a la gastronomía rutas historias hoteles y restaurantes para la facilitación de información a los turistas.

Con todo lo implementado ya no debemos dejar de lado los programas de manipulación de alimentos para la correcta elaboración de los postres y cuidar de la salud de los comensales



4.4 Marco lógico.

Finalidad CONTRIBUIR A LA DIFUSIÓN DE LOS POSTRES QUITAÑOS	Indicadores Folletos informativos	Medios de Verificación Folletos informativos ya existentes y entrevistas con los productores de los postres	Supuestos Apoyo del municipio de Quito
Propósito RECONOCER LOS POSTRES QUITAÑOS	Correcta difusión de los postres quiteños	Buenas fuentes de entrega y expansión de los postres	Apoyo del ministerio de turismo
Componentes CONSERVACIÓN DE LOS POSTRES TRADICIONALES QUITAÑOS	Correcta información de la historia de los postres	Buenas fuentes de información de los postres	Apoyo de los productores y consumidores
Actividades PROPORCIONAR INFORMACIÓN DE LOS POSTRES QUITAÑOS	Incremento de la comercialización de los productos	Libros gastronómicos Entrevistas con los productores	Apoyo de toda la comunidad involucrada

CAPITULO V

5.1 Propuesta

CONSERVACIÓN DE LA REPOSTERÍA QUITAÑA: PLAN ESTRATÉGICO PARA LA CONSERVACIÓN Y DIFUSIÓN DE LA REPOSTERÍA

5.1.1 Antecedentes

Folleto informativo: es aquel texto impreso que sirve para la difusión de un tema en específico

Es una forma sencilla de dar publicidad a un producto o servicio. Su forma de distribución es variada: situándolo en el propio punto de venta, mediante envío por correo o buzoneo o incluyéndolo dentro de otra publicación de venta o entre otras cosas.

Para la confección efectiva de un folleto publicitario, se recomienda:

- Redactar títulos y subtítulos claros
- Explicar los beneficios del producto y hacer un resumen de los mismos.
- Incluir fotografías de los productos
- Acompañar el texto y las fotografías con diagramas o dibujos.
- Ordenar los diferentes productos y argumentaciones en una secuencia lógica.

El propósito fundamental de un folleto informativo es el de dar a conocer determinado tema para los lectores y personas que lo vayan a adquirir con esto se lograra una correcta difusión y a la vez una correcta conservación del tema tratado

5.1.2 Descripción.

Para la correcta difusión de los postres quiteños tanto a turistas nacionales como extranjeros se realizará un folleto informativo ya que con esto no solo ayudaremos a la comunidad quiteña o ecuatoriana sino a los turistas extranjeros ya que el turismo en Quito va creciendo cada vez más.

El folleto a presentar está compuesto por 10 hojas 20 páginas en las cuales se muestra los postres más emblemáticos y deliciosos de la ciudad y lugares donde se las puede conseguir



además de llamativas fotografías de los postres y los lugares donde se los elaboran y comercializan realizando una corta ruta del sabor del centro histórico de Quito con sus respectivos lugares que además de ser turístico también esconden sabores tradicionales increíbles para el paladar de toda la sociedad

Lista de postres elegidos para la elaboración del folleto:

- Habas de dulce
- Habas de sal
- Maní garapiñado
- Colaciones
- Mistelas
- Quesadillas quiteñas
- Biscochos quiteños
- Jugos
- Ponche
- Tostado con panela (Caca de perro)
- Barquillos o tulipanes colonial
- Batido de chocolate y café
- Helados
- Espumilla
- Higos con miel
- Higos confitados
- Pristiños de navidad
- Suspiros
- Aplanchados colonial



- orejitas

Los mencionados postres irán distribuidos por hojas de acuerdo a la ruta con las fotografías e información histórica correspondiente a los lugares donde se expenden estos tipos de postres en los cuales se detalla reseña histórica ingredientes y preparación de los mismos

PORTADA:

El nombre del folleto es “LA RUTA DEL DULCE CENTRO HISTORICO DE QUITO” además de una fotografía emblemática del Centro Histórico de Quito

El nombre elegido e debe a la elaboración del folleto ya que consta con el mapa y la ruta a darse a conocer, a demás que en el propongo mis dos grandes pasiones el amor al arte culinario especialmente en lo que a repostería se refiere a demás de la ciudad que a mi comentario personal por haber nacido en ella se que es una de las más bellas ciudades del país y de América ya que esconde todas las tradiciones desde la época colonial hasta la actualidad a demás del calor y amabilidad de la ciudadanía quiteña y cuenta con el Casco Colonial que la hace tan conocida a nivel mundial.

En la siguiente página estará una fotografía del centro de la ciudad en el que conste el nombre del autor teléfonos y correo electrónico a demás de la imprenta en la que se realizó.

En la siguiente página estará ubicado el índice o contenido del folleto informativo es decir la información que se encuentra a continuación con su respectiva página

En la siguiente página irá una pequeña reseña histórica de Quito con fotografías que lo identifiquen.

CENTRO HISTÓRICO DE QUITO

El centro histórico de Quito se encuentra ubicado en el centro sur de la ciudad de Quito, en Ecuador, sobre una superficie de 375,2 hectáreas y es considerado uno de los más importantes conjuntos históricos de América Latina. Tiene alrededor de 130 edificaciones monumentales

Fue declarado por la Unesco, junto con Cracovia (Polonia), el primer Patrimonio Cultural de la Humanidad el 8 de septiembre de 1978

La religiosidad popular es una de las manifestaciones culturales que se mantienen más fuertemente vivas en el entorno del Centro Histórico de Quito; este fenómeno se refuerza por la presencia de su conjunto de templos y conventos monumentales, así como la del Palacio Arzobispal de la iglesia católica. Estas edificaciones religiosas y sus actividades generan a lo largo de todo el año la afluencia de visitantes nacionales y extranjeros.

En la siguiente página estará ubicada una pequeña reseña histórica de la gastronomía tradicional quiteña con los productos que han existido desde la época colonial y que se mantienen hasta estos tiempos con un collage de fotografías de los postres y productos que se hayan mencionado.

GASTRONOMÍA QUITENA

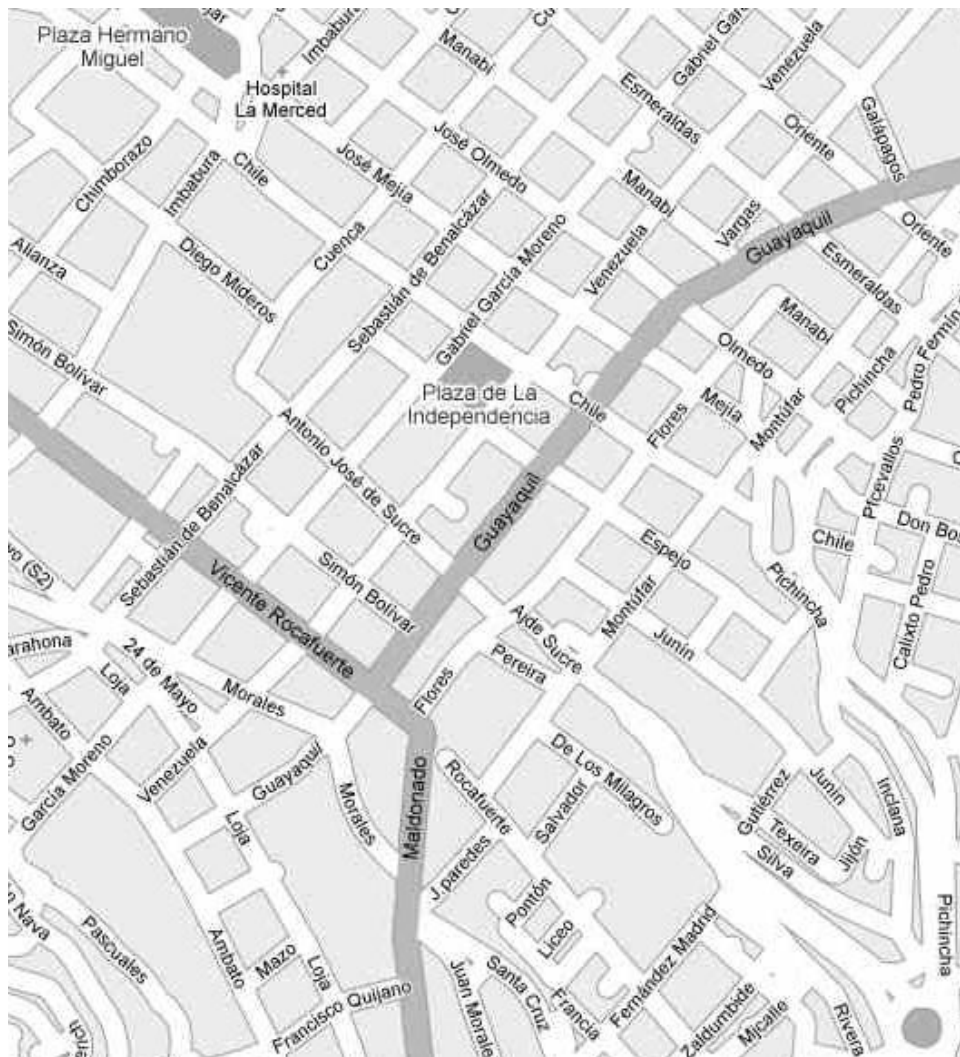
La Capital de los ecuatorianos, conserva una gastronomía muy propia que incluye una gran variedad de platos, unos tan antiguos como la misma ciudad que crean una fusión de historias, costumbres y sabores.

Cada pueblo tiene alguna especialidad gastronómica que atrae a los turistas y a sus residentes.

La oferta gastronómica quiteña no podría estar completa si no se mencionan los postres y entre los más representativos están los dulces de higos; además de pristiños, buñuelos y quesadillas.

Por eso y mucho más la Carita de Dios es visitada por turistas nacionales y extranjeros

En la siguiente página posteriormente irá el mapa del Centro Histórico de Quito donde se identifiquen los lugares de “LA RUTA DEL DULCE CENTRO HISTORICO DE QUITO”.



En las siguientes páginas estarán ubicados los sitios importantes en donde se expendan los postres de Quito con su nombre, fotografía pequeña reseña histórica lista de productos que se expendan eligiendo el más importante para colocar ingredientes y preparación con su respectivo precio aproximado.

Los lugares estarán ubicados de acuerdo a la ruta señalada en el mapa ya mencionado.

MANICENTRO

Ubicado en las calles Rocafuerte y García Moreno

Numeración: esquina

Teléfono 0997654789

Este modesto local artesanal de elaboración y venta de dulces tradicionales de Quito ha permanecido en el lugar durante alrededor de 8 años con una sola propietaria en este lugar se puede disfrutar de variedad de dulces como son:

- Maní de dulce
- Maní de sal
- Habas de dulce
- Habas de sal
- Tostado de dulce
- Tostado de sal
- Melcochas
- Pepas de zambo
- Turrone

- Colaciones

Estas últimas no son elaboradas en el lugar son traídas de la llamada Cruz Verde

Lo más comercializado en este lugar es el tostado de dulce o comúnmente conocido como “caca de perro”

PANIFICADORA SUPERIOR EL HORNO DE QUITO

En la calle García moreno

Numeración: 123-9

Teléfonos 0976543257

La panificadora ha estado en este lugar por alrededor de 60 años y tiene una gran historia ya que es un negocio familiar que va de generación en generación, y por ello mantienen sus recetas originales tradicionales y sin modificación lo que hace se convierte en una pastelería tradicional y por su gran historia y desempeño en la atención al cliente recibe cada vez más visitantes y en porcentaje se recibe alrededor de un 40% de turistas extranjeros y ellos regresan por la hospitalidad con que son atendidos ya que se los atiende en por lo menos dos idiomas a demás lo que más les atrae es que siempre se está reproduciendo un video en el cual se muestra como se elaboran las tradicionales guaguas de pan y quedan maravillados con el video y el sabor de los postres, a demás se realizan pasteles debidamente decorados y en el caso también reciben pedidos de todo tipo con su toque tradicional. En este maravilloso lugar encontramos:

- Orejas
- Melvas



- Moncaibas
- Galletas
- Chocolate
- Bizcochos
- Milhojas
- Empanadas
- Pan de leche
- Pasteles
- Panes del día

Lo que más se expende y preguntan es el delicioso pan de leche

CAFETERÍA MODELO SUCURSAL

Entre las calles Sucre y García Moreno

Numeración: esquina

Teléfonos: 0976543810

Este lugar está ya en el sitio por unos 10 años y es la sucursal de la cafetería que se encuentra en las calles Venezuela y Mejía, en donde al igual que en la cafetería pionera se puede encontrar:

- Quesadillas
- Bizcochos
- Jugos de frutas



- Café



- Chocolate

LOS JUGOS DE LA SUCRE

Cerca de la Iglesia de la Compañía de Jesús se encuentra este local muy conocido por los jugos naturales que al caminar por el centro de la ciudad con el sol radiante de Quito viene bien un delicia jugo de frutas tales como:

- Naranja
- Guayaba
- Guanábana
- Mora
- Frutilla
- Babaco
- Papaya
- Toronja
- Naranjilla
- Piña

BODEGA JURADO

En la esquina frente a la Plaza San Francios y frente a la Iglesia la Compañía de Jesús se encuentra esta bodega no es productora pero comercializa productos como:

- Cereales confitados

- - Galletas
- Aplanchados

DULCERÍAS DE LA PLAZA GRANDE

En la plaza grande debajo de la incomparable Iglesia LA CATEDRAL DE QUITO se puede encontrar gran variedad de platos extraordinarios no solo dulces sino también los famosos sánduche se puede encontrar dulcerías como:

La DULCERÍA COLONIAL donde lo mas importante en este lugar son los helados y jugos naturales sin dejar de lado otros postres tradicionales; está ubicada en el lugar por 30 años

Entre los dulces que se puede encontrar en La Plaza Grande tenemos:

- Espumilla
- Galletas
- Humitas
- Café
- Helados ○ Chocolate ○ Mora ○ Ron pasas ○ Fresas ○ Mango
 - Frutas tropicales
- Quesadillas

Higos con miel y queso



-
- Jugos de frutas ○ Naranja ○ Babaco

○ Mora ○

Guanábana ○

Tomate de árbol

○ Guayaba ○

mango

- Ponche
- Chocolate
- Arroz de leche
- Tortas
- Tulipanes
- alfajores

Entre lo más vendido en estos lugares son los higos con queso.

CAFETERÍA MODELO

Entre las calles Venezuela y Mejía

Numeración: N6-19

Teléfonos: 0947635279

Esta cafetería casi escondida por qué no está cerca de algún lugar conocido pero eso no ha contribuido en su conocimiento por parte de los turistas ya que lleva alrededor de 65 años y es un negocio familiar que va ya por la segunda generación todos sus productos son la mayoría tradicionales y con recetas originales que van de años entre los productos están:

- Quesadillas
- Bizcochos
- Galletas
- Helados
- Jugos
- tortas

Entre lo más vendido son las quesadillas.

EL TRIGO DORADO

Entre las calles Manabí y Venezuela

Numeración N 34

Teléfono: no disponible por el momento

Este lugar no elabora los productos que se expenden pero de igual manera existe gran cantidad de afluencia y en él se puede encontrar varios dulces tradicionales como:

- maní de dulce
- maní de sal
- habas de dulce



- habas de sal
- higos enconfitados
- alfajores

Lo más vendido son los alfajores.

CONFITERÍA COLONIA

En la calle Guayaquil cerca a la Plaza del Teatro

Numeración n56

Teléfono: 022786087

Este local tiene ya alrededor de 40 años y es un negocio familiar que con el paso del tiempo ha ido creciendo en el podemos encontrar:

- chocolate
- humitas de sal
- humitas de dulce
- higos con queso
- higos enconfitados
- empanadas
- café
- tortas
- quesadillas

Lo más vendido son las humitas con café.

LAS TRADICIONALES COLACIONES DE LUIS BANDA

CONSERVACIÓN DE LA REPOSTERÍA QUITAÑA: PLAN ESTRATÉGICO PARA LA CONSERVACIÓN Y DIFUSIÓN DE LA REPOSTERÍA



En el Centro Histórico de Quito, entre las calles Bolívar y Chimborazo

Atención de Lunes a Sábados de 7:00 a 18:00

Pedidos: Telf. (593-2) 2956-654

LAS QUESADILLAS DE SAN JUAN

Calle Defilio Torres 248 (continuación de la calle México y José Riofrío

Frente al antiguo Hospital Militar

Telf.: (593-2) 2281-197 /2550-411

HELADERÍA SAN AGUSTÍN

Guayaquil N5-59 y Mejía

Telf.: (593 2) 228-5082

CAFETERÍA CASILLAS

Entre las calles Venezuela y Sucre

Numeración esquina

Teléfonos: 0987654312

Es muy visitada por turistas nacionales y extranjeros se puede encontrar:



- Quesadillas
- Higos con miel
- Manjar de leche
- Café
- Chocolate
- Colaciones
- Moncaibas
- Alfajores
- Aplanchados
- Espumillas

- helados

Lo más vendido la espumilla

CAFETERÍA CARNITA

Entre las calles Venezuela y Sucre

Numeración: N 08

Teléfonos: 023456892

Se expenden

- Quesadillas
- Higos con miel



- Manjar de leche
- Café
- Chocolate
- Colaciones
- Moncaibas
- Alfajores
- Aplanchados
- Espumillas
- helados

Lo que más se vende es el chocolate. Tradición de 62 años

LA RONDA

En el tradicional sitio turístico La Ronda no podía dejar de lado los postres maravillosos que tiene la carita de Dios por ese motivo las calles de la tan conocida La Ronda se expenden a diario los postres más emblemáticos de la ciudad tales como:

- Mistelas
- Empanadas
- Pristiños con miel
- Quesadillas
- Chocolates

INNOVACIONES GASTRONÓMICAS QUE MARAVILLAN A PROPIOS Y EXTRAÑOS

Dentro de las calles de La Ronda se puede encontrar también lugares en donde se realizan y comercializan productos innovadores con ingredientes propios de la ciudad capital a demás en donde te imparten información acerca de los nuevos productos y porque de su elaboración.

Los establecimientos son:

CHOZ TIFF ARTESANAL

Este negocio es de iniciativa familiar y se concentro en La Ronda por ser un sitio muy concurrido por los turistas tanto nacionales como extranjeros, en este lugar además de la comercialización de diferentes productos a base de chocolate nacional también da una breve pero completa información acerca de las transformaciones que sufren el chocolate para ser procesado para el consumo humano que es tan delicioso y cautivador para el paladar de todo tipo de persona; entre los medios de enseñanza tienen un video en donde muestra su proceso y sus confinaciones posibles además tiene un están donde se encuentran los productos y materia prima necesaria para la elaboración de los productos que se expenden como:

- Plastilina de chocolate
- Frutas de chocolate
- Pepas de zambo con chocolate

PANADERÍA LA COLTA

Este local es nuevecito en La Ronda tiene apenas 2 meses en donde trata de incentivar a jóvenes y adultos acerca de los productos de la ciudad de Quito, esta panadería tiene colaboración de una Fundación alemana y es un negocio de autoayuda para difundir sus productos entre los cuales tienen:

- Pan de chocho

- Pan de higos
- Chascare de mortño
- Quesadillas de sabores

Luego irá un **Pequeño recetario** acerca de los productos más vendidos con sus respectivos ingredientes y preparación

Maní de dulce “caca de perro”

Ingredientes:

1 Libra de maíz seco para tostar

1 Bloque de media libra de panela o media libra de panela molida

pizca de canela en polvo

Aceite

Elaboración:

Tostar el maíz en una olla grande con un chorrito de aceite, mezcle con una cuchara de madera constantemente, hasta que se compruebe de que este bien cocinado.

En una olla aparte coloque dos tazas de agua con la media libra de panela molida o el bloque triturado en cuadros pequeños, cocínelo a fuego lento con la canela en polvo hasta que esté a punto de caramelo

En la misma olla que acabo de preparar el maíz, mezcle la miel moviéndole constantemente, para que el maíz no se pegue entre si y este graneado.

Mistelas Ingredientes

- 1 Botella 750 c/c. de aguardiente
- 1 Panela de papelón de 1 kilogramo
- 1 Cucharada de clavos de olor
- 1 Nuez moscada rallada
- 1 Cucharada de jengibre fresco rallado
- 750 c/c. de agua
- 1 Taza de café negro espeso
- La ralladura de la cáscara de un limón
- 1 Cucharada de anís en grano o semillas de cilantro.

Ponga el papelón despedazado en una olla de aluminio con media taza de agua y llévelo al fuego para que se vuelva un caramelo. Retírelo del fuego y colóquelo dentro de otra olla que contenga agua fría, para que no se siga quemando, cuando se haya enfriado un poco, agréguele 750 c/c. de agua y llévelo de nuevo al fuego, cuando se haya disuelto el caramelo, agréguele los clavos, la nuez moscada, el jengibre, las semillas de cilantro o de anís y la cáscara rallada de limón, deje hervir durante cinco minutos, luego retire del fuego, cuele en colador muy fino, agregue el café y el aguardiente, luego embottle. Esta bebida debe tomarse a temperatura ambiente.

Higos con queso

Ingredientes:

- 20 higos, maduros pero firmes, lavados
- Una pizca de bicarbonato



- 1 ¾ lb de panela o piloncillo
- Canela, clavo de olor y otras especias – opcional
- Agua
- *Para acompañar* – Quesillo o queso fresco

Preparación:

1. Haga una incisión o corte en forma de cruz en la parte superior – la parte angosta – de cada higo.
2. Ponga los higos en un recipiente y cúbralos con agua, déjelos remojar durante un día entero.
3. Cierna los higos y póngalos en una olla, cúbralos con agua, aproximadamente 8 tazas de agua.
4. Añada la pizca de bicarbonato y haga hervir el agua con los higos, cocínelos durante 15 a 20 minutos o hasta que estén suaves.
5. Deje los higos en el agua en el que se cocinaron durante otro día entero.
6. Al día siguiente cierna el agua y escurra cada higo –con delicadeza – hasta sacarle la mayor cantidad de agua.
7. Ponga la panela o piloncillo y las especias en una olla de buen tamaño, agregue 6 tazas de agua y cocínela a fuego lento hasta que la panela este completamente disuelta y se empiece a convertir en miel.
8. Añada los higos y siga cocinando a fuego lento hasta que la miel este espesa, aproximadamente unas 2 a 3 horas.

9. Sirva los higos – calientes o fríos – acompañados con rodajas o tajadas de quesillo o queso.

Pan de leche

Ingredientes:

2 kilos de harina

½ kilo de azúcar

1 cucharadita de sal

½ kilo de manteca

6 huevos

1 litro de leche

1 ½ onzas de polvo de hornear

2 onzas de levadura

2 tapas de esencia de vainilla.

Preparación:

Bata durante 5 minutos la manteca, el azúcar y la sal hasta que esté cremoso. Agregue los huevos uno por uno y siga batiendo. Mezcle hasta disolver la leche, la esencia de vainilla y la levadura. Forme porciones pequeñas y ponga en una lata. Deje reposar por 20 minutos hasta que leude (crezca), pinte con huevo batido y hornee a 180 °C por 20 minutos.

Quesadillas

Ingredientes:

MASA



- 3 huevos
- 2 cucharadas margarina
- 4 tazas harina de trigo

Relleno:

- 15 yemas de huevo
- 1 queso crema
- 4 onzas almidón de papa
- 1 libra azúcar impalpable

Preparación:

Ponga en un tazón los huevos, la margarina y poco a poco la harina hasta lograr una pasta suave, amásela y déjela reposar. Para el relleno bata las yemas, añada el azúcar impalpable, almidón de papa y queso, mezcle bien. Extienda la masa que dejo en reposo la más delgada posible y corte redondeles de 5cm de diámetro. Coloque en el centro del disco una bolita de relleno, aplaste un poco y luego doble las orillas hacia arriba.

Póngalas en el horno a 350°C, hasta que estén apenas doradas, sáquelas y rocíelas con azúcar impalpable.

Alfajores**Ingredientes:**

- 10 onzas maicena



- 8 onzas harina de trigo
- 7 onzas mantequilla
- 5 onzas azúcar
- 3 yemas de huevo
- 1 cucharadita coñac
- 1 cucharadita esencia de vainilla
- 2 cucharaditas polvo de hornear
- ½ cucharadita bicarbonato de sodio
- ½ cucharadita ralladura de cáscara de limón
- ½ taza de agua

Relleno:

- ½ taza dulce de leche

Baño:

- 14 onzas de azúcar
- 1 taza de agua
- 2 claras de huevo

Preparación:

Batir la mantequilla con el azúcar, las yemas. Poner el coñac y poco a poco la harina con la maicena el polvo de hornear y el bicarbonato. Agregar la esencia de vainilla, la ralladura de limón y el agua. Mezclar hasta formar una masa suave. Sobre la mesa espolvorear harina, estirar la masa y dejarla del grosor de una galleta común. Cortar círculos y dividir en forma de triángulos. Poner sobre las latas del horno enmantequilladas y enharinadas y dorarla. Dejar que enfríen y unir de dos en dos poniendo en la mitad un poco de dulce de leche. Preparar el baño haciendo un almíbar con el agua y el azúcar. Cuando llegue el punto de hilo fuerte, incorporar las claras de huevo batidas como merengue. Batir hasta que este espeso y con este baño cubrir los alfajores y dejar que enfríen

Humitas

Ingredientes:

6 tazas de choclo tierno

Molido

2 onzas de manteca de cerdo

¼ de queso rallado

3 huevos

½ cucharadita de polvo de hornear

1 cucharadita de azúcar

2 onzas de mantequilla Hojas

de choclo y sal al gusto

Preparación:

Separar las claras de huevo de las yemas y batir a punto de nieve.

Mezclar el choclo con la manteca, la mantequilla, el queso, el azúcar, polvo de hornear, las yemas y la sal. Cuando este mezclado todo se debe incorporar las claras batidas a punto de nieve con movimientos envolventes.

En las hojas de choclo poner una porción de masa y envolver. Cocinar sobre una cama de tusas de choclo por espacio de una hora.

Espumilla

Ingredientes

- 8 guayabas maduras – en caso de no encontrar guayabas frescas, las puede conseguir congeladas en algunos de las tiendas de productos latinos
- 1 - 1 ½ tazas de azúcar, ajuste según su gusto, empiece con una taza, pruebe y agregue el resto si lo desea
- 2 claras de huevo
- Para servir: Arrope o salsa de mora, grajeas y/o coco rallado

Preparación

1. Pele las guayabas, deben estar maduras y suaves, con un pelador de verduras. Retire la parte del centro con las semillas y guarde las partes pulposas. Ponga los pedazos de pulpa de guayaba en un tazón grande, agregue el azúcar y use un tenedor o machacador de papas para hacerlo puré.
2. El método alternativo es cortar las guayabas por la mitad, colóquelos en la licuadora (sin agua), y licue hasta obtener un puré. Luego cierna el puré y use una batidora eléctrica para mezclarlo con el azúcar.

3. Agregue las claras de huevo al puré de guayaba y azúcar, use la batidora eléctrica para batirlo hasta que tenga textura cremosa y tiesa.
4. Sirva la espumilla inmediatamente en copas o conos de helado, acompañe con la salsa de mora, grajeas y coco rallado.

Chocolate

Ingredientes para una jarra

- 2 l Leche hervida
- 10 g Chocolate triturado amargo
- 20 g Chocolate triturado pastelero
- 15 g Chocolate en polvo cocoa
- 5 g Crema chantilly
- 4 ramas Canela

Preparación: Lo principal es tener la leche hervida y caliente. Luego se debe agregar el chocolate amargo mientras la olla de leche se mantiene en la hornilla a fuego alto. Cuando se haya derretido el chocolate se debe agregar el chocolate pastelero, que le dará más dulzura a la mezcla. La olla sigue sobre la hornilla para derretir todos los grumos de chocolate. Poco a poco se agrega el chocolate en polvo y luego de mezclar todos los ingredientes se deja que la leche vuelva a hervir. Esto impide que se quede algún grumo de chocolate en la mezcla. Luego se saca de hornilla y bastante caliente se coloca en un vaso de vidrio. Para decorar se le pone crema chantillí en la superficie y se sirve.

EXPERIENCIAS EN EL RECORRIDO

Al recorrer las calles del Centro Histórico de Quito se puede apreciar como el turismo en nuestra ciudad ha crecido increíblemente las iglesias los museos plazas y parques hacen del casco colonial un sitio único para la visita de turistas nacionales y extranjeros, pero no solo su belleza arquitectónica hace única a la ciudad sino además su deliciosa gastronomía que con los postres y dulces que se expenden en el Centro Histórico hacen de la visita no solo cultura sino además dulzura que disfrutan grandes y chicos en cada dulcería o rincón comercial gastronómico se encuentra además de una historia un postre único para disfrutar con la familia.

En mi recorrido para la realización de este folleto pude observar como la cultura gastronómica de Quito cambia con el pasar del tiempo ya sea para mayor cantidad de ventas o para el conocimiento de los productos nacionales, las recetas históricas o con ingredientes secretos siguen siendo las más apetecidas por los comensales pero las más guardadas por los productores, casi no desean hablar del tema cuando de recetas y trucos gastronómicos se refiere ya que con ello piensan su negocio ya no sería tan rentable como siempre

5.1.3 Materiales de Elaboración del Folleto

- Papel couché de
- Full color
- Consta de 10 páginas

5.2 Formulación del Proceso de Aplicación de la Propuesta.

La razón por la que se ha decidido realizar un folleto informativo es para la correcta difusión y conservación de los postres quiteños para esto no solo se necesita el apoyo y colaboración de la población sino además la colaboración y respaldo total de las entidades públicas y privadas que se verán beneficiados con este proyecto como son: El Ministerio de Turismo ya que esta entidad está obligada a incentivar el consumo del turismo nacional sin dejar de lado el turismo gastronómico cultural de la ciudad de Quito.

El Municipio de Quito ya que siempre está dando a conocer lugares muy importantes del centro de la ciudad para realizar turismo cultural no debe dejar de lado el turismo gastronómico y a los pequeños y grandes productores de los productos emblemáticos de Quito

Apoyo de toda la comunidad involucrada para ello se debe dejar de ocultar los secretos gastronómicos que hacen de los postres quiteños los más deliciosos postres para el turismo en Quito

Apoyo de los productores y consumidores grandes y pequeños dando un claro ejemplo a los más pequeños de conocer primero nuestras tradiciones culinarias y los postres que ofrece la Carita de Dios para así motivar a los que los producen y expenden; además las entidades de comunicación y difusión de los sitios turísticos del Ecuador ya que tienen la obligación de difundir no solo los lugares turísticos como museo iglesias parques y demás que no dejan de ser importantes pero que tampoco podemos dejar de lado la información culinari

CAPITULO VI

6.1 Aspectos Administrativos

6.1.2 Recursos

- Personal ○ Autor ○ Tutor ○ Comunidad ○
Colaboradores ○ Diseñador grafico ○
Estudiantes ○ Lector
- Técnico ○ maquinaria
- Informático ○ Computadora ○ Diseños
- Económicos ○ Presupuestos ○ costos

6.2 Presupuesto.

Recursos Humanos	Descripción	Precio Unitario	Precio Total
No remunerados			
Visitas Institucionales	Instituto tecnológico cordillera	\$ 0.00	\$ -
Trabajo de Titulación	Patricia Olmedo	180.00	\$ 180,00
Diseñador grafico		\$ 22.00	\$ 22,00
Comunidad		\$0.00	\$0.00
Materiales y Suministros			
Hojas de papel Bond	4 resmas A4 75gr	\$ 4.00	\$ 16,00
Cartuchos impresora	Hp 3und	\$ 4.00	\$ 12,00
Grapas	1und Gr	\$ 1.00	\$ 1,00



Flash memory	1und Kingston 8GB	\$ 15	\$ 15,00
Internet	Moviestar	\$ 30	\$ 30,00
Maquinaria y Muebles			
Computador de Escritorio	1 und HP Touch Smart 310 PC	\$ 1.250	\$ 1.250,00
Impresora	1 und HP Deskjet 1000	\$ 30	\$ 30,00
Cámara Fotográfica	1und Sony S500	\$ 235	\$ 235,00
Folletos y guías turísticas		\$ 80,00	\$ 80,00
Logística			
Transporte Visitas	Bus - Taxi 4 meses	\$ 25	\$ 100,00
Alimentación	Almuerzo 4 meses	\$ 40	\$ 160,00
TOTAL			\$ 2.131

6.3 Cronograma

ACTIVIDADES	JUNIO				JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE			
CAPITULO I																
antecedentes																
justificación																
matriz T																
CAPITULO II																
análisis de involucrados																
mapeo de involucrados directos																
mapeo de involucrados indirectos																
matriz de análisis de involucrados																
CAPITULO III																
problemas y objetivos																
árbol de problemas																
árbol de objetivos																
CAPITULO IV																
matriz de análisis de alternativas																
matriz de análisis de impacto de los objetivos																
diagrama de estrategias																
marcológico																
CAPITULO V																
Propuesta antecedentes																
descripción																
formulación del proceso de aplicación de la propuesta																
CAPITULO VI																
aspectos administrativos																
recursos presupuesto																
cronograma																
CAPITULO VII																
conclusiones recomendaciones																

CAPITULO VII

7.1 Conclusiones.

- Se concluye que los consumidores de los postres quiteños desean recibir información acerca de los lugares tradicionales quiteños.
- Los productores no están suficientemente capacitados para dar a conocer los postres quiteños.
- No existe suficiente información gastronómica especialmente en lo que a postres se refiere.
- No existe suficiente apoyo por parte de las autoridades a los pequeños productores.
- Los postres tradicionales quiteños no son los más vendidos en los niños y jóvenes quiteños.

7.2 Recomendaciones.

- Se recomienda que se realicen más fuentes de información para dar a conocer los postres tradicionales quiteños.
- Se deben realizar capacitaciones adecuadas para los productores y comerciantes de los postres.
- Se recomienda realizar instrumentos adecuados de información para la correcta difusión de los postres quiteños.
- Buscar medios de comunicación para conseguir apoyo de autoridades pertinentes
- Realizar ferias gastronómicas para la conservación de los postres en los jóvenes y niños de Quito.

BIBLIOGRAFIA

REFERENCIAS DE INTERNET

- http://www.codeso.com/Comida_tipica_Ecuador/Tostado_dulce.html
- <http://recetaecuatoriana.com/2008/10/pan-de-leche/>
- <http://laylita.com/recetas/2008/10/13/dulce-de-higos/>
- <http://recetaecuatoriana.com/2009/06/quesadillas/>
- <http://recetaecuatoriana.com/2009/06/alfajores/>
- <http://recetaecuatoriana.com/2009/02/humitas/>
- <http://laylita.com/recetas/2012/09/20/espumillas/>
- http://www.elcomercio.ec/entretenimiento/chocolate-quiteno-pizcatradicion_0_697730395.html

LA MENCIONADA NETGRAFÍA SE LA UTILIZO PARA ENCONTRAR LAS RECETAS ORIGINALES DE LOS POSTRES MAS IMPORTANTES DE QUITO.

ANEXOS

ANEXO N°1

ENCUESTA

1. ¿CONOCE USTED SOBRE LOS POSTRES QUITENOS?

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

1. ¿Por qué MEDIO CONOCES SOBRE LOS POSTRES QUITENOS?

FAMILIA..... TELEVISION.....

INTERNET..... RADIO.....

LUGAR EDUCATIVO.....

2. ¿LE GUSTARÍA CONOCER SOBRE LOS POSTRES QUITENOS?

SI..... NO MUCHO.....NADA.....

3. ¿TE GUSTAN LOS POSTRES QUITENOS?

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

4. CADA QUE TIEMPO DEGUSTA UN POSTRE QUITENO?

UNA VEZ A LA SEMANA.....

UNA VEZ AL MES.....

NUNCA.....

5. ¿DÓNDE PREFIERES DEGUSTAR LOS POSTRES QUITENOS?

RESTAURANTES.....HOTELES.....

CAFETERIAS.....CASA.....

BARES.....NINGUNO.....

6. CONOCES LUGARES DONDE SE DISTRIBUYAN LOS POSTRES QUITENOS?

¿Cuál ES SU UBICACIÓN?

NORTE..... CENTRO.....SUR.....NINGUNA.....

7. ¿CUÁNTO ESTARÍAS DISPUESTO A PAGAR POR UN POSTRE QUITENO?

1-2\$.....3-4\$.....5-6\$.....

8. CUAL ES SU PREFERENCIA?

POSTRES QUITENOS.....

.POSTRES EXTRANJEROS.....

9. ¿LE GUSTARIA LA INNOVACION EN LA REPOSTERIA QUITEÑA?

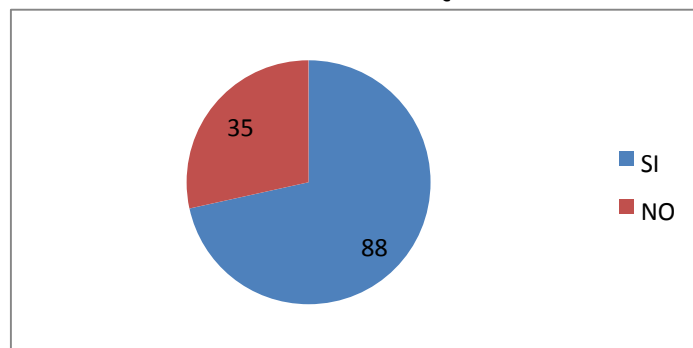
SI.....

NO.....

ANEXO N°2

RESULTADOS OBTENIDOS

1. ¿CONOCE USTED SOBRE LOS POSTRES QUITENOS?

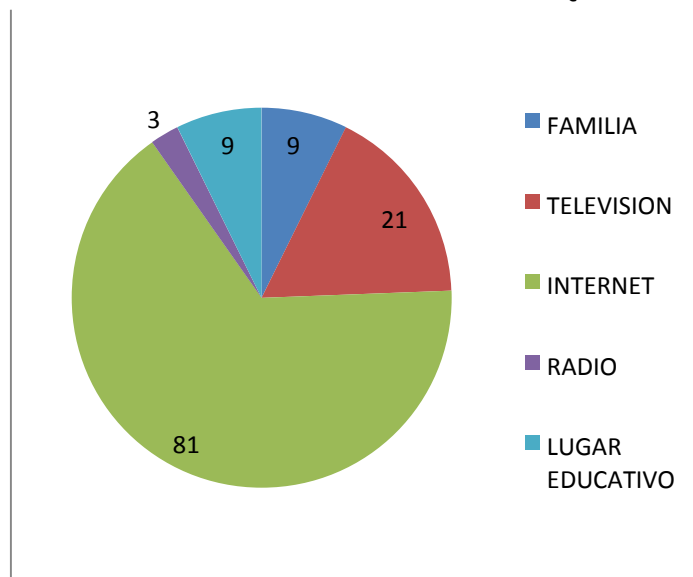


CONCLUSION

CONSERVACIÓN DE LA REPOSTERÍA QUITEÑA: PLAN ESTRATÉGICO PARA LA CONSERVACIÓN Y DIFUSIÓN DE LA REPOSTERÍA

- El 88.81% de los encuestados conoce sobre los postres quiteños mientras q el porcentaje restante no conoce por lo que hace posible este proyecto.

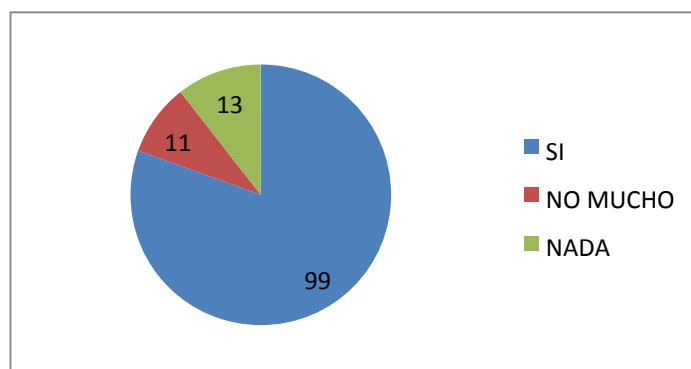
2. ¿Por qué MEDIO CONOCES SOBRE LOS POSTRES QUITAÑOS?



CONCLUSION

- El medio por el que más conocen sobre el tema es por el internet con el 65.85% seguida por la televisión lugar educativo familia y radio

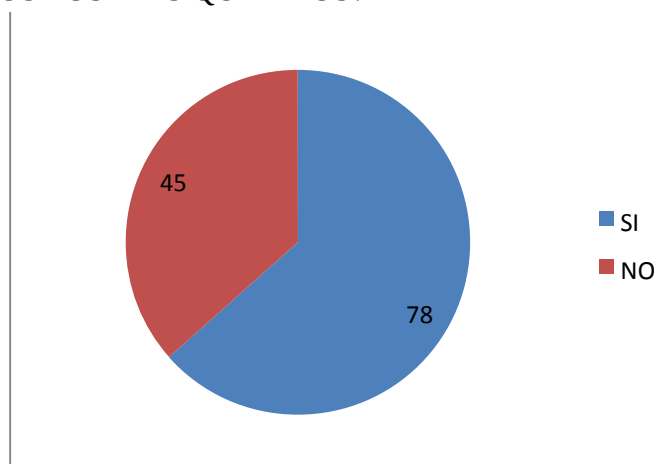
3. ¿LE GUSTARIA CONOCER SOBRE LOS POSTRES QUITAÑOS?



CONCLUSION

- Al 80.49% le gustaría conocer más acerca de los postres quiteños

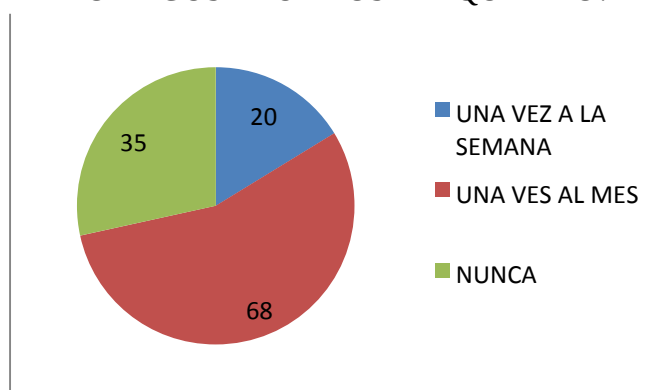
4. ¿TE GUSTAN LOS POSTRES QUITENOS?



CONCLUSION

- El 63.41% le gustan los postres quiteños

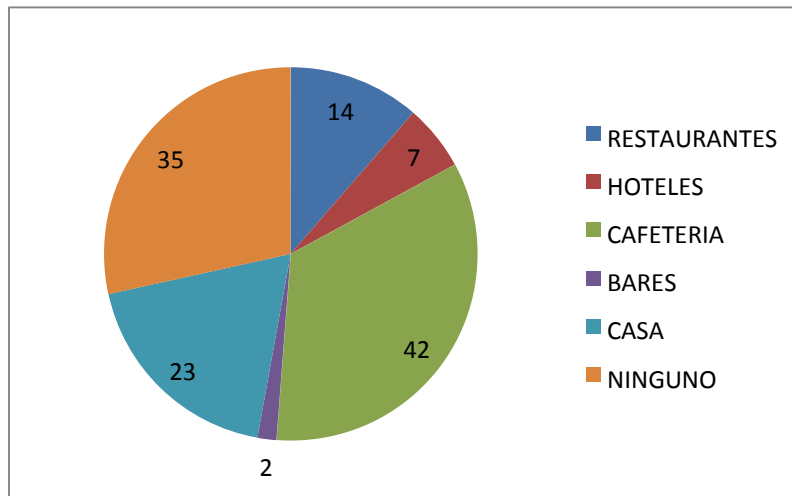
5. CADA QUE TIEMPO DEGUSTA UN POSTRE QUITENO?



CONCLUSION

- Los encuestados degustan los postres al menos una vez al mes con el 55.28%

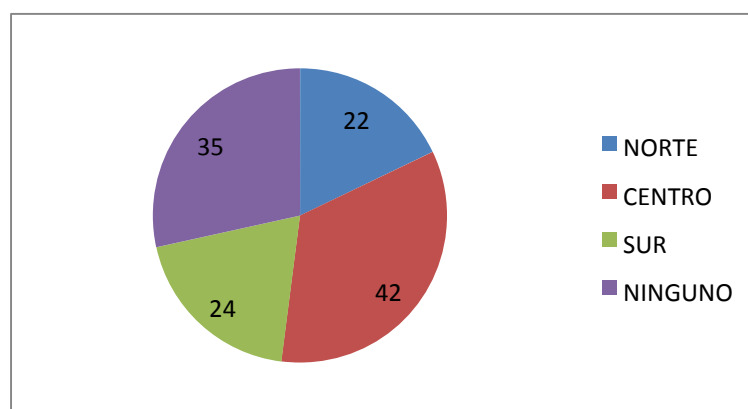
6. ¿Dónde PREFIERES DEGUSTAR LOS POSTRES QUITAÑOS?



CONCLUSION

- Los encuestados prefieren degustar estos postres quiteños en las cafeterías de Quito

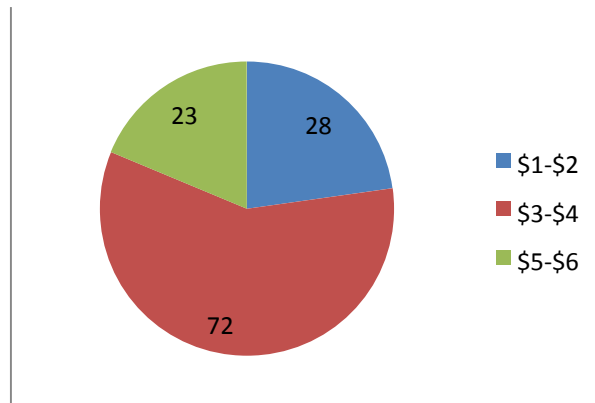
7. CONOCES LUGARES DONDE SE DISTRIBUYAN LOS POSTRES QUITAÑOS? ¿Cuál ES SU UBICACIÓN?



CONCLUSION

- El lugar donde más conocen que se distribuyan los postres quiteños es en el centro de la ciudad

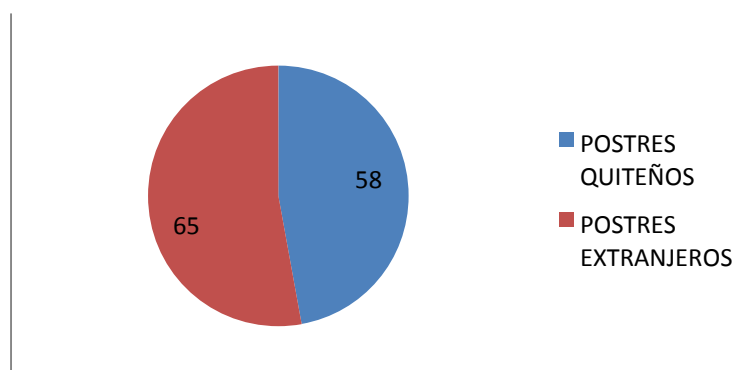
8. ¿Cuánto ESTARIAS DISPUESTO A PAGAR POR UN POSTRE QUITAÑO?



CONCLUSION

- Los encuestados prefieren pagar un valor medio para degustar los postres quiteños

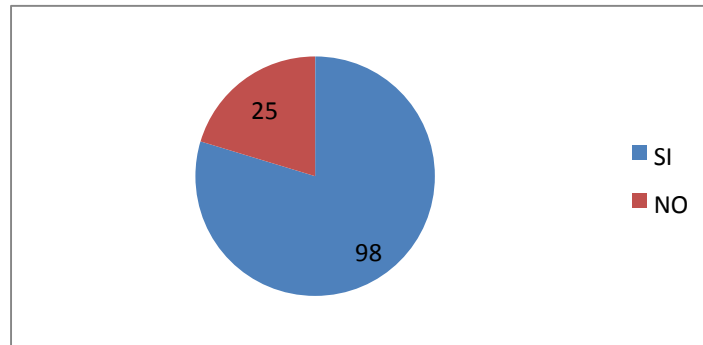
9. CUAL ES SU PREFERENCIA?



CONCLUSION

- Los encuestados por una mínima diferencia prefieren los postres quiteños.

10. ¿LE GUSTARIA LA INNOVACION EN LA REPOSTERIA QUITAÑA?



CONCLUSION

- A la mayoría de los encuestados les gusta la idea de la innovación en la repostería quiteña

CONCLUSION GENERAL

Por los resultados obtenidos en las muestras recogidas podemos concluir que el proyecto tendrá aceptación para el conocimiento y difusión de la repostería quiteña ya que con la realización del presente proyecto se obtendrá más información acerca de los lugares tradicionales donde se elaboran los productos y como se los realiza.

ANEXO N°3

FOTOGRAFIAS



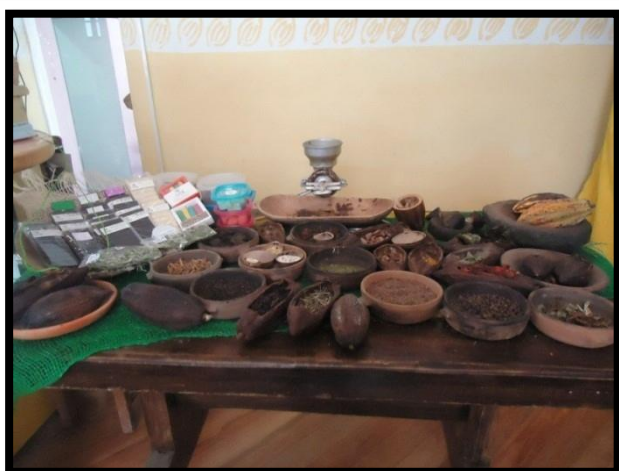
CAFETERIA MODELO

SUCURSAL



CAFETERIA MODELO

PRINCIPAL



INSTRUMENTOS PARA REALIZAR EL CHOCOLATE



LAS FAMOSAS COLACIONES

CAFETRIA DE LA PLAZA

GRANDE



ELABORACIONES CON CHOCOLATE ECUATORIANO



CONSERVACIÓN DE LA REPOSTERÍA QUITAÑA: PLAN ESTRATÉGICO PARA LA CONSERVACIÓN Y DIFUSIÓN DE LA REPOSTERÍA