



UNIVERSIDAD TECNICA DE BABAHOYO

FACULTAD DE CIENCIAS JURIDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN

PROGRAMA CARRERA DE HOTELERIA Y TURISMO

**TESIS DE GRADO, PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TITULO DE
LICENCIATURA EN HOTELERIA Y TURISMO**

TEMA:

**PREPARACION DE COMIDAS TIPICAS CON LOS DUEÑOS DE LOS LOCALES
DE COMIDA DE LA PARROQUIA LA UNION CANTON BABAHOYO
PROVINCIA LOS RIOS EN EL AÑO 2012-2013**

POSTULANTE:

LUISANA FERNANDA COELLO MANZABA

BABAHOYO AÑO: 2012



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURIDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN
PROGRAMA CARRERA DE HOTERIA Y TURISMO
APROBACIÓN DE LA SUSTENTACIÓN.

**EL TRIBUNAL EXAMINADOR DEL PRESENTE TRABAJO INVESTIGATIVO,
TITULADO: “PREPARACION DE COMIDA TIPICAS CON LOS DUEÑOS DE
LOS LOCALES DE COMIDA DE LA PARROQUIA LA UNION CANTON
BABAHOYO PROVINCIA LOS RIOS EN EL AÑO 2012-2013”**

PRESENTADO POR LA SEÑORITA LUISANA COELLO

OTORGA LA CALIFICACION DE

.....

EQUIVALENTE A:

.....

TRIBUNAL:

DECANO

SUBDECANO

**DELEGADO H.
CONSEJO DIRECTIVO**

**LCDO. LUCIO ERAZO
DIRECTOR DE TESIS**

LECTOR DE TESIS

**LCDA. CRISTINA SILVA
SECRETARIO**

Babahoyo Abril 2012



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO

FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN

PROGRAMA CARRERA DE HOTELERIA Y TURISMO

APROBACIÓN DEL TUTOR DE TESIS

Babahoyo, Abril del 2012

En mi calidad de Tutor de Tesis titulada “PREPARACION DE COMIDAS TIPICAS CON LOS DUEÑOS DE LOS LOCALES DE COMIDA DE LA PARROQUIA LA UNION CANTON BABAHOYO PROVINCIA LOS RIOS EN EL AÑO 2012-2013”, presentada por la señorita LUISANA FERNADA COELLO MANZABA, alumna de la Carrera Programa de Hotelería y Turismo, certifico que aprobó su trabajo practico de investigación, el cual cumple el aspecto metodológico y reúne los requisitos establecidos por la Facultad.

Solicito que sea sometido a la evaluación del Jurado Examinador que el Honorable Consejo Directivo designe.

**LCDO LUCIO ERAZO
DIRECTOR DE TESIS**



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO

FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN

PROGRAMA CARRERA DE HOTELERÍA Y TURISMO

APROBACIÓN DEL LECTOR DE TESIS

Babahoyo, Abril del 2012

En mi calidad de Tutor de Tesis titulada “PREPARACION DE COMIDAS TIPICAS CON LOS DUEÑOS DE LOS LOCALES DE COMIDA DE LA PARROQUIA LA UNION CANTON BABAHOYO PROVINCIA LOS RIOS EN EL AÑO 2012-2013”, presentada por la señorita LUISANA FERNANDA COELLO MANZABA, Egresado de la Carrera Programa de Hotelería y Turismo, certifico que aprobó su trabajo practico de investigación, el cual cumple el aspecto metodológico y reúne los requisitos establecidos por la Facultad.

Solicito que sea sometido a la evaluación del Jurado Examinador que el Honorable Consejo Directivo designe.

LECTOR DE TESIS



UNIVERSIDAD TECNICA DE BABAHOYO

FACULTAD DE CIENCIAS JURIDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN

PROGRAMA CARRERA DE HOTELERIA Y TURISMO

CERTIFICADO DE AUTORIA DE TESIS

Babahoyo Abril 2012

Yo, **LUISANA FERNADA COELLO MANZABA**, portador de la Cedula de Ciudadanía N. 120516082-1, estudiante del Seminario de Tesis, previo a la obtención del Título de Licenciada en Hotelería y Turismo de la República del Ecuador, declaro que soy autor del presente trabajo de investigación jurídica, el mismo que es original, autentico y personal.

Todos los efectos académicos legales que se desprenden del presente trabajo es responsabilidad exclusiva del autor.

LUISANA FERNADA COELLO MANZABA

AGRADECIMIENTO

Mi agradecimiento va dedicado a todas las personas maravillosas que siempre han estado a mi lado apoyándome en todo momento de mi vida.

En especial a mi esposo a mi hermana y a mi papa a mis maestros quienes fueron la luz que ilumino todo este recorrido que finalmente se ve reflejado a continuación.

DEDICATORIA

Dedico todo este trabajo lleno de esfuerzo, sacrificio a mi esposo franklin quien con su apoyo he logrado cumplir una de mis metas. a mi madre quien es mi ángel de la guarda.

a mi hermana Sandra quien siempre ha estado a mi lado a mi cuñado Douglas por apoyarme a mis lindos sobrinos Paul y Angelina.

INTRODUCCIÓN

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

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

En este trabajo analizamos los alimentos característicos de cada etapa, los utensilios desarrollados y la comunión entre ambos: cocinar con las herramientas nuevas.

La gastronomía es el arte de preparar platillos de la manera más perfecta posible, tanto en su condimentación como en su presentación es el arte y la ciencia del buen comer y como arte requiere de la interacción de los cinco sentidos.

La comida en el Ecuador, es reconocida internacionalmente por sus variados y exquisitos platillos, resultado de una mezcla cultural.

Ecuador tiene una gastronomía muy atractiva y llena de sabores intensos. La gastronomía de este país usa muchos vegetales, frutas, carne, y frutos de mar.

Uno de los platos más populares de este país y a menudo presente en las mesas ecuatorianas consiste en un bife acompañado de arroz y papas.

Este país tiene una cantidad importante de platos tradicionales. Muchos de estos platos son hechos con vegetales, y los vegetarianos usualmente pueden encontrar una gran variedad de platos entre los cuales elegir en este país, especialmente en las ciudades grandes.

Ecuador también tiene muchos platos usando carne, pollo, y frutos de mar, entre otros ingredientes. Algunos de los platos más tradicionales de Ecuador son: humitas, cuy (cerdo asado), ceviche de langosta, locro (sopa hecha con choclo, papas y queso), encebollado (un

plato hecho con yuca y pescado), bollos de pescado, llapingachos (panqueques de papa con queso, a menudo acompañados con chorizos), yuca frito, y empanadas.

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.

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.