

Diseño de un modelo empresarial y ambiental de eco restaurantes "Achalai", orientado a la preservación y conservación de las tradiciones gastronómicas ancestrales en Mocoa Putumayo, con criterios turísticos sustentables

Liliana Maria Rodriguez Andrade

Universidad El Bosque

Maestria En Gestion Empresarial Ambiental

facultad de ingeniería

Bogotá D.C., Diciembre de 2018

Diseño de un modelo empresarial y ambiental de eco restaurantes "Achalai", orientados a la preservación y conservación de las tradiciones gastronómicas ancestrales en Mocoa Putumayo, con criterios turísticos sustentables

Alicia García Bejarano

Directora Trabajo de Grado

Liliana Maria Rodriguez Andrade

Universidad El Bosque

Maestria En Gestion Empresarial Ambiental

Facultad de Ingeniería

Bogotá D.C., Diciembre de 2018

La Universidad El Bosque, no se responsabiliza de los conceptos emitidos por los investigadores en su trabajo, sólo velará por el rigor científico, metodológico y ético de este, en aras de la búsqueda de la verdad y la justicia.

Dedicatoria

A Dios

Por haberme permitido llegar hasta este punto, dándome la oportunidad de vivir y por estar conmigo en cada uno de mis pasos, por fortalecer mi corazón e iluminar mi mente y por haber puesto en mi camino a aquellas personas que han sido mi soporte y compañía durante esta etapa.

A mi Directora de trabajo de grado, Dra Alicia García Bejarano

Por su apoyo, paciencia y acertada e incondicional orientación. Sus conocimientos han sido imprescindibles para llevar a término el presente trabajo.

A mis Padres

Por haberme apoyado en todo momento, por sus consejos, sus valores, por la motivación constante que me ha permitido ser una persona de bien, pero más que nada, por su amor.

A mis dos grandes amores: Camilo y Jerónimo

Por convertirse en mis pilares y fortaleza; por su compañía y por ese amor incondicional que me lleva cada amanecer a ser mejor persona y luchar por mis sueños y sus sueños.

A mis Hermanas y familia

Por la paciencia, la compañía y el constante apoyo; por sus consejos y estar siempre junto a mí en todo momento.

A mis maestros

Por su gran apoyo y motivación para la culminación de esta meta por su tiempo compartido y por impulsar el desarrollo de mi formación profesional.

A mis amigos y compañeros

Que nos apoyamos mutuamente en nuestra formación profesional y que, hasta ahora, seguimos siendo amigos y a aquellos que de una u otra manera han hecho parte de esta experiencia de formación. Y a quienes de una u otra forma han aportado en mi desarrollo profesional y personal.

Contenido

1.	Introducción	17
2.	Justificación.....	18
3.	Antecedentes	20
4.	Planteamiento del Problema.....	22
4.1.	Situación insatisfactoria encontrada antes de la intervención.....	23
4.2.	Árbol de Problemas.....	24
4.3.	Situación Ideal	25
4.4.	Formulación del Problema.....	25
5.	Objetivos	25
5.1.	Objetivo General.....	25
5.2.	Objetivos Específicos.....	25
6.	Marco Referencial	26
6.1.	Marco Contextual.....	26
6.1.1.	Contexto Geográfico.	26
6.1.2.	Contexto Demográfico.	28
6.2.	Marco Teórico.....	33
6.2.1.	Gastronomía y consumo sostenible.....	33
6.2.2.	Direccionamiento estratégico.....	35
6.2.3.	Enfoque Sistémico De La Organización Productiva.....	40
6.2.4.	Turismo sustentable.....	41

6.3.	Tiempos.....	42
6.4.	Glosario.....	43
6.5.	Marco Legal	45
6.5.1.	Disposiciones legales para la protección del medio ambiente, uso de recursos naturales y generación y disposición de residuos.	45
6.5.2.	Disposiciones legales para el funcionamiento de establecimientos comerciales.	46
6.5.3.	Disposiciones legales para la manipulación y comercialización de alimentos. ..	47
6.5.4.	Disposiciones legales para ejercer actividades turísticas.	49
7.	Metodología	50
8.	Sistema de Gestión Empresarial y ambiental de la organización productiva	52
8.1.	Diagnóstico de la gestión empresarial y ambiental de la organización productiva	52
8.1.1.	Análisis del Entorno.....	52
8.1.2.	Entorno Micro- Las fuerzas de Porter.	58
8.1.3.	Matriz DOFA.	65
8.2.	Plan estratégico	69
8.2.1.	Objetivo General del Sistema de Gestión Empresarial Ambiental.	70
8.2.2.	Objetivos específicos del Sistema de Gestión Empresarial Ambiental.....	71
8.2.3.	Propuesta de valor Eco restaurantes “Achalai”.....	71
8.2.4.	Misión	71
8.2.5.	Visión.....	72
8.2.6.	Valores Organizacionales.....	72
8.2.7.	Razón de ser	73

8.3.	Estructura Organizacional.....	73
8.3.1.	Procesos Clave	74
8.3.2.	Gestión del Talento Humano.....	79
8.3.3.	Mapa Estratégico.....	83
9.	Propuesta De Optimización con Enfoque Ambiental Del Sistema De Gestión Empresarial	84
9.1.	Plan de Gestión Empresarial Sustentable	84
9.1.1.	La gota de agua	84
9.2.	Actores Involucrados (Stakeholders).....	87
9.2.1.	Instituciones gubernamentales y de control.	87
9.2.2.	Inversionistas.....	89
9.2.3.	Clientes.....	90
9.2.4.	Proveedores.	90
9.2.5.	Comunidad.	90
9.2.6.	Competencia.....	91
9.3.	Análisis Tecnológico.	91
9.4.	Análisis del Ciclo de Vida	92
9.4.1.	Fases.....	93
9.4.2.	Productos para ofrecer.....	106
9.4.3.	Atención al cliente.....	107
9.4.4.	Distribución y transporte.....	108
9.4.5.	Reciclaje.....	108

9.5.	Plan Operativo	108
9.5.1.	Materias Primas e insumos sostenibles.	108
9.5.2.	Pronóstico y tipo de mercado verde.	110
9.5.3.	Estrategia de localización y manejo responsable de la infraestructura.	110
9.5.4.	Producción Limpia con huella ecológica mínima	113
9.5.5.	Comodidad y salud en el entorno laboral.....	113
9.5.6.	Publicidad y manejo de marca.	113
9.5.7.	Logística y transporte en la producción.	114
9.5.8.	Simbiosis industrial con la cultura y los ecosistemas.	114
9.5.9.	Control y seguimiento.	114
9.5.10.	Presupuesto y manejo del dinero responsable en función de la misión.....	114
9.5.11.	Contratación y cierre justo.....	115
10.	Sistema de Gestión Ambiental	115
10.1.	Componentes del sistema de gestión ambiental.....	115
10.2.	Objetivo General SGA.....	117
10.3.	Objetivos Específicos.....	117
10.4.	Alcance	117
10.5.	Identificación de áreas generadoras de impacto ambiental.....	117
10.6.	Procesos generadores de impactos ambientales.....	123
10.6.1.	Método de limpieza	123
10.6.2.	Procedimiento lavado y desinfección de manos.....	123

Modelo empresarial y ambiental para eco restaurantes	10
10.7. Política Ambiental	124
10.8. Programas de apoyo para el cumplimiento de la política ambiental	125
10.8.2. Programa de control de plagas.....	127
11. Indicadores	132
12. Evaluación Financiera	133
12.1. Requerimiento Inicial.....	134
12.2. Personal y Costos.....	136
12.3. Otros Gastos.....	137
12.4. Inversión Inicial	137
12.5. Fuentes de Financiación.....	138
12.6. Proyecciones en Ventas	138
12.7. Análisis de Costo / Punto de Equilibrio.....	144
12.8. Estado de la Situación Financiera Inicial.....	145
12.9. Estado de Resultados Proyectados.....	146
12.10. Flujo de Caja Proyectado	147
12.11. Indicadores Financieros.....	148
12.12. VP – VPN – TIR	149
13. Análisis De Resultados.....	149
14. Conclusiones	151
15. Referencias	153
16. Anexos.....	167

Índice de Figuras

Figura 1. Árbol de problemas.....	24
Figura 2. Mapa turístico de Mocoa Putumayo	27
Figura 3 Mapa de Ordenamiento Jurídico Normativo del Municipio de Mocoa Putumayo....	28
Figura 4 Collage grupos indígenas del Putumayo y sus tradiciones.	32
Figura 5. Proceso de toma de decisiones.	36
Figura 6. Gestionando el ciclo	37
Figura 7. Análisis estratégico del entorno - Método PESTEL.....	38
Figura 8. Las cinco fuerzas de Porter.....	39
Figura 9 Esquema Sistémico Gota de Agua.....	40
Figura 10 Análisis PESTLE	54
Figura 11 Políticas del Turismo en Colombia y el departamento del Putumayo.....	56
Figura 12 Platos gastronómicos regionales del Departamento del Putumayo	63
Figura 13. Diagrama Estructura Organización.....	74
Figura 15 Mapa de procesos Eco restaurantes Achalai.....	74
Figura 16. Mapa Estratégico Eco restaurante Achalai	83
Figura 17 La Gota de Agua Eco restaurantes Achalai	84
Figura 18 Actores involucrados en Eco restaurantes Achalai.....	87
Figura 19 Diagrama Fases de implementación Eco restaurantes Achalai	93
Figura 20 Distribución en terreno Eco restaurante Achalai	95

Modelo empresarial y ambiental para eco restaurantes	12
Figura 20 Modelo de construcción con guadua	97
Figura 21 Calendario de producción agrícola anual, departamento del Putumayo	102
Figura 22 Diagrama Ciclo de vida del Servicio	104
Figura 23 Punto de ubicación desde diferentes perspectivas	111
Figura 24 Mapa de Ubicación Eco restaurante Achalai.....	112
Figura 25 Mapa de Ubicación área de trabajo Eco restaurante Achalai	112
Figura 26. Componentes Sistema de gestión ambiental Eco restaurantes Achalai.....	115
Figura 27 Proceso de lavado de manos	124
Figura 28 Manejo de residuos sólidos.....	126
Figura 29 Residuos Orgánicos	126
Figura 30. Compostera Rotatoria	127

Indice de Tablas

Tabla 1. Proyección de población indígena 2012 – Municipio de Mocoa.....	30
Tabla 2 Cronograma.....	42
Tabla 3. Tabla metodológica.....	50
Tabla 4. Establecimientos comerciales de distribución de platos preparados a la mesa.....	64
Tabla 5 Matriz DOFA	65
Tabla 6 Objetivos Estratégicos Eco restaurantes Achalai	68
Tabla 7. Propuesta de objetivos del proyecto.....	70
Tabla 8 Valores organizacionales	72

Modelo empresarial y ambiental para eco restaurantes	13
Tabla 9 Procesos Clave Eco restaurantes Achalai	75
Tabla 10 La gota de agua Eco restaurantes Achalai	85
Tabla 11. Instituciones Gubernamentales y de Control	88
Tabla 12 Tiempo de rotación Maderas nativas putumayenses de mayor calidad	95
Tabla 13 Matriz de identificación de aspectos e impactos ambientales área Cocina.....	118
Tabla 14 Matriz de identificación de aspectos e impactos ambientales área unidades sanitarias	119
Tabla 15 Matriz de Identificación de aspectos e impactos ambientales área de funcionamiento Restaurante/Bar	121
Tabla 16 El control integrado de plagas busca abarcar tres controles:	129
Tabla 17 Plan de Capacitaciones.....	131
Tabla 18 Indicadores	132

Indice de Anexos

Anexo 1 Formato de encuesta aplicada a turistas y visitantes de Mocoa Putumayo	167
Anexo 2 Análisis encuesta a Turistas que visitan la ciudad de Mocoa Putumayo.....	169
Anexo 3 Formato de encuesta aplicada a comunidad de Mocoa Putumayo	179
Anexo 4 Análisis encuesta a comunidad de Mocoa Putumayo.....	181
Anexo 5 Caracterización Comunidades Indígenas del Putumayo	191
Anexo 6 Caracterización de la producción agrícola regional amazónica y sus valores nutricionales.....	198
Anexo 7 Preparación de Platos a ofrecer	206

Anexo 8 Procedimientos detallados de limpieza	212
Anexo 9 Archivo Libro Excel – Análisis Financiero	222

Resumen Ejecutivo

La gastronomía típica se afirma cada vez más como un patrimonio fundamental para el desarrollo turístico, las cocinas locales son parte integral del disfrute físico y espiritual de la experiencia turística. Los alimentos, ya sean autóctonos o exóticos se consideran expresiones culturales muy importantes de las comunidades locales, por ejemplo, la región andino-amazónica se caracteriza por presentar alta biodiversidad de alimentos, con productos sanos y sabores únicos. En el departamento del Putumayo la gastronomía está determinada por la herencia indígena que busca sacar el mayor provecho a los recursos naturales. Sin embargo, muchos saberes ancestrales y culturales están desapareciendo y con ellos la identidad gastronómica que los grupos étnicos locales aportan que constituyen un pilar fundamental del desarrollo del clúster turístico departamental. Es así como la propuesta empresarial y ambiental de eco restaurantes "Achalai" promueve la preservación de las tradiciones gastronómicas ancestrales del Putumayo y el uso sustentable de los productos amazónicos, a través del reconocimiento del ecoturismo, el etnoturismo y la difusión de la gastronomía ancestral indígena en, conjunto con la producción agropecuaria amazónica de origen en la región que, mediante cocina fusión. Se pretende ofrecer a los clientes el deleite de productos únicos con valor agregado fundamentado en la cosmovisión ancestral, tradiciones étnicas de los pueblos indígenas del Putumayo y procesos ambientales sostenibles que garantizan la armonía de esta actividad con el ambiente natural. Constituye, entonces, el diseño de una empresa sustentable que aprovecha los recursos naturales y conserva el conocimiento ancestral, a la vez que propone una actividad económica para fortalecer la comercialización y consumo de productos regionales ofertados por campesinos e indígenas a pequeña escala. Adicionalmente genera empleo y al mejoramiento de la calidad de vida para quienes ofrecen productos y servicios de manera directa o indirecta. El proyecto inicia con la caracterización de los grupos étnicos de mayor influencia en la región y continúa con: el análisis de la producción agropecuaria local, el estudio de los entornos macro y micro en gastronomía y turismo, el análisis de los competidores entre otros. Con esta perspectiva de contexto clara, así como la aplicación y análisis de las cinco fuerzas de Porter, de Pestle, financiero y del modelo de gestión ambiental.

Palabras Clave: turismo, gastronomía, cultura, ambiente, sustentable, gestión.

Abstract

The typical gastronomy is increasingly affirmed as a fundamental patrimony for the tourist development, the local kitchens are integral part of the physical and spiritual enjoyment of the tourist experience. Food, whether autochthonous or exotic, is considered to be very important cultural expressions of local communities; The Amazonian Andean region is characterized by presenting high biodiversity of food, with healthy products and unique flavors, and that can be fused with national and international haute cuisine. In the Department of Putumayo, gastronomy is determined by the indigenous heritage, which seeks to make the most of the natural resources. However, many ancestral and cultural knowledge are disappearing and with them the gastronomic identity that the local ethnic groups contribute, and that constitute a fundamental pillar of the development of the departmental tourist cluster. This is how the business and environmental model of ECO restaurants "Halalia " promotes the preservation of the ancestral gastronomic traditions of Putumayo, and the sustainable use of Amazonian products; Through the recognition of ecotourism, the ethno and the dissemination of ancestral indigenous gastronomy in conjunction with the Amazonian agricultural production of origin in the region; Which through fusion cuisine offer customers the delight of unique products, with added value in knowledge based on the ancestral worldview, ethnic traditions of Putumayo's indigenous peoples and sustainable environmental processes that They guarantee the harmony of this activity with the natural environment. It constitutes, then the design of a sustainable company that takes advantage of the natural resources and conserves the ancestral knowledge, an economic activity that tends to strengthen the commercialization and consumption of regional products offered by peasants and Indigenous on a small scale, in addition to employment generation and the improvement of the quality of life of those who offer products and services in a direct or indirect way. The project is achieved through the characterization of ethnic groups of greater influence in the region, the analysis of local agricultural production, the study of macro and micro environments in gastronomy and tourism, the analysis of competitors among others; As well as the application and analysis of the five forces of Porter, Pestle, financial and environmental management model.

Key words: Tourism, gastronomy, culture, environment, sustainable, management.

1. Introducción

La cultura gastronómica tradicional se constituye como elemento potenciador en el desarrollo turístico de las regiones, es por ello por lo que se pretende contribuir al rescate, protección, preservación y difusión de la gastronomía ancestral indígena de los pueblos étnicos asentados en el municipio de Mocoa departamento del Putumayo, en conjunto con la producción agropecuaria amazónica de origen en la región.

Lo anterior surge del análisis del crecimiento significativo que ha tenido el ecoturismo durante los últimos años en la región, encontrando un mercado de extranjeros y nacionales interesados en la riqueza biológica y cultural del territorio, pero que, debido a la deficiente infraestructura y falta de un servicio especializado en el sector turismo, no se satisfacen las expectativas del turista (Gobernación del Putumayo & Cámara de Comercio del Putumayo, 2010).

Las condiciones tecnológicas y de infraestructura del departamento del Putumayo y su capital, así como su contexto demográfico, y otros factores ambientales son determinantes en la fundamentación empresarial para garantizar la sostenibilidad de acuerdo al entorno, se analizan los criterios de turismo sustentable, para formular entonces una propuesta que parte del reconocimiento de la identidad gastronómica indígena como elemento potenciador y diferenciador en calidad y prestación de servicios en el sector del etnoecoturismo regional, que potencialice el etno y ecoturismo como clúster económico departamental, a la vez que contribuya al mejoramiento de la calidad de vida dentro del territorio y la protección de los saberes ancestrales.

Se llega así al desarrollo de la propuesta empresarial que toma como base fundamental la cocina ancestral indígena de mayor trascendencia en el departamento, junto a la producción agropecuaria endémica; las cuales mediante cocina fusión ofrecerán a los clientes el deleite de productos únicos, con valor agregado en el conocimiento fundamentado en la cosmovisión ancestral, tradiciones étnicas de los pueblos indígenas del Putumayo y procesos ambientales sostenibles que garantizan la armonía de esta actividad con el medio ambiente natural.

En síntesis, se plantea la creación de una cadena de eco-restaurantes que permitan conservar las tradiciones gastronómicas indígenas de la región, que garanticen un entorno totalmente natural, ambientado de acuerdo con las tradiciones ancestrales y que sean icono en la alimentación y educación de la producción agrícola amazónica, a través el diseño de una empresa sustentable que aproveche los recursos naturales y conserve el conocimiento ancestral en una actividad económica que fortalezca la comercialización y consumo de productos regionales ofertados por campesinos o indígenas a pequeña escala, además de generar empleo, en el marco del cumplimiento de la normatividad que rige para estos establecimientos en Colombia. Ello se hace posible mediante un sistema de gestión empresarial ambiental de Eco restaurantes “Achalai” con características etnográficas, ecológicas y económicamente sustentables que permitan el arraigo de la identidad cultural, además del fortalecimiento económico, organizativo y respeto a la Pacha Mama en la difusión y reconocimiento de este modelo.

Para el diagnóstico y el diseño de los diferentes sistemas requeridos para un modelo de gestión empresarial se utilizaron herramientas como el análisis Pestel y las cinco fuerzas de Porter, que permiten conocer las variables del entorno y su interacción.

Para configurar una alternativa económicamente sostenible, de implementación factible y de impacto social positivo en la economía de la región, se realizaron los estudios correspondientes a diseños ecológicos, huertas sustentables, análisis de procesos y definición de productos, además de estudios de mercado y financieros.

2. Justificación

Los alimentos de una región se consideran expresiones culturales muy importantes y el turista disfruta de los alimentos nativos, particularmente platillos locales o de naturaleza étnica (Melendes, 2009). Las cocinas locales y regionales son parte integral del disfrute físico y espiritual de la experiencia turística, por lo cual se puede establecer que la satisfacción gastronómica está en los primeros lugares de los placeres derivados de un viaje y la impresión, favorable o desfavorable que tendrá el viajero de todo lo visto y vivido en él.

Durante los últimos años el turismo ha tenido un crecimiento significativo en el territorio putumayense, y muchos de sus sectores se han fortalecido en infraestructura, legalidad y

mejoramiento de servicio (atención al cliente), destacándose la ciudad capital Mocoa con un número de 18 establecimientos hoteleros con Registro Nacional de Turismo – RNT (Gobernación del Putumayo & Cámara de Comercio del Putumayo, 2010) – de los cuales, 5 brindan adicionalmente el servicio gastronómico. Sin embargo, en la ciudad en el 2105, solo se encontraron 14 establecimientos que brindan servicios a la mesa de comidas preparadas, que cuentan con legalidad parcial (registro en cámara de comercio, industria y comercio y manipulación de alimentos), pero sin Registro Nacional de Turismo (RNT). Aun así, al realizar un recorrido por la ciudad, se pudo observar que el número de establecimientos de este sector es mayor al que presentan los informes de las entidades competentes.

Dado lo anterior, cabe resaltar que ofrecen una gran variedad de platos gastronómicos comunes (corrientes, ejecutivos, a la carta, comidas rápidas y ventas ambulantes), en muchos casos autóctonos de otras regiones del país, dejando de lado los sabores que se podrían deleitar a partir de las recetas gastronómicas propias de las comunidades indígenas de la región, con productos agropecuarios que no se encuentran en otras zonas y que brindan altos niveles nutricionales, eventos que constituirían una oferta única en el país.

Así, se espera que la puesta en marcha de este proyecto destaque la riqueza gastronómica y permita que el departamento del Putumayo sea reconocido a nivel nacional e internacional como una región de identidad propia, que trascienda las necesidades del buen comer, e incorpore las prácticas, usos y tradiciones que giran en torno a un valor cultural, enmarcado en la sostenibilidad ambiental, al emplear modelos ecológicos en sus procesos de producción y manejo integral de residuos.

Sumado, se propone una alimentación sana basada en los altos valores nutricionales de los productos amazónicos y sabores únicos, exclusivos de esta región. Adicionalmente, se previó la infraestructura basada en una arquitectura amigable con el ambiente, usando materiales no contaminantes y renovables, en relación directa con los avances tecnológicos actuales, garantizando seguridad y servicios de aire limpio y agua pura a la sociedad.

3. Antecedentes

La gastronomía típica se está afirmando cada vez más como un patrimonio fundamental para el desarrollo turístico. Conocer y degustar la cocina local se considera una experiencia cultural y sensorial. Es por ello que, alrededor del mundo se han desarrollado numerosas experiencias en éste campo, consolidando el posicionamiento del turismo gastronómico como actividad económica de alto impacto en algunas ciudades del mundo como es el caso de Portugal, país donde el turismo gastronómico ha adquirido gran importancia debido a su organización y participación en festivales culinarios que lo han convertido en un exponente de este tipo de turismo, logrando un crecimiento tan significativo que millares de personas volvieron a inundar la ciudad de Óbidos después de su decadencia económica (Clemente, Hernandez & López, 2011)

Complementariamente, Enright y Newton, citados por Lopez-Guzmán, Jesús, (2011), en su investigación sobre Hong-Kong, muestran que la cocina es el segundo elemento de atracción más importante, después de la seguridad ciudadana y, por delante incluso de determinadas atracciones turísticas (López-Guzmán, 2011).

Otros ejemplos en América, señalan, entre otros, el caso de Perú que tiene una cocina considerada de las mejores del mundo, por su diversidad, que nació en su pasado prehistórico, y se ha mantenido vigente hasta la actualidad con el uso de recetas, utensilios, herramientas y prácticas de origen ancestral e insumos nativos en la preparación y conservación de los alimentos (Canepa, 2011). Ese país comparte grandes y maravillosas características con Colombia, como la riqueza natural y cultural (indígena), lo que les ha permitido establecerse como un país de alta afluencia de turistas internacionales y mejorar considerablemente su economía a través de la gastronomía (Matta, 2014).

Otro ejemplo suramericano es Brasil que, según estudios, su la gastronomía es un factor determinante en el turismo, en su crecimiento y desarrollo económico y social, lo que confirma que ofrecer servicios relacionados con el turismo brinda grandes oportunidades de crecimiento económico y social (Universia, 2016).

En Colombia, se han realizado estudios relacionados con la gastronomía que señalan que el mestizaje entre españoles, africanos e indígenas nativos ha conllevado al cambio de las

costumbres alimenticias de nuestros ancestros indígenas, que se vieron cambiadas, por un lado, a raíz de la empresa conquistadora con la presencia de Andaluces, valencianos y aragoneses, entre otros, quienes se impusieron sobre los guisos de la Iguana, el manatí o los insectos para reemplazarlos por el ganado vacuno, por nombrar sólo un producto y por el otro con las preparaciones y las costumbres africanas, especialmente en las zonas costeras.

La variación en los platos y las influencias en las mesas colombianas depende de la zona geográfica, y con ello de las condiciones climáticas que determinan las especies que se cultivan, los recursos naturales que se disponga en el territorio, que pueden presentar una alta o baja diversidad biológica y estar presentes en abundancia o escasas, de acuerdo con la época del año. Así mismo, el desarrollo económico y las desigualdades sociales pueden repercutir en el crecimiento de una cocina propia y marcar la diferencia.

En el país hay diversidad de regiones, cada una con sus características especiales y por consiguiente sus costumbres culinarias propias. Se tienen zonas de Costa Pacífica y Atlántica, zonas selváticas en la Amazonía, el Choco, zona de Llanos en la Orinoquía, zona andina con diferentes altitudes e influencias propias y zona de valles y planicies, cada una con condiciones geológicas, climáticas y ambientales únicas. Cada zona conserva sus tradiciones y es receptiva a otras influencias. Sin embargo, existen algunos platos con ingredientes compartidos y preparados a “manera regional” como las bebidas hechas de maíz, el sancocho, las arepas, el ají, los caldos, las empanadas, los tamales, los arroces y las carnes.

También se encuentran platos que son muy parecidos a los españoles como el caso de los Indios de Guiso o repollo relleno, el arroz atollado derivado de la paella, el puchero asimilado al cocido, las morcillas, chorizos y longanizas herencia de los aragoneses y los pimentones rellenos (Restrepo C. , S/F).

Se estima que antes de la llegada de los españoles a tierras Muisca, estos consumían gran variedad de productos elaborados con base en maíz, yuca, papa, arracacha y achira entre otras y que solían acompañar con innumerables bebidas, comidas o para llevar en sus viajes como merienda.

En el departamento del Putumayo la gastronomía está determinada por la herencia indígena que, a grandes rasgos, busca sacar el mayor provecho a los recursos naturales. Su base es, desde luego, el pescado, particularmente el pirarucú, que se caracteriza por ser la especie de agua dulce con las escamas más grandes.

4. Planteamiento del Problema

Actualmente Mocoa – Putumayo ha presentado una decadencia cultural bastante alta, puesto que sus saberes ancestrales y culturales han desaparecido a pesar de ser una región de alta influencia indígena, y con ellos la identidad gastronómica que estos grupos étnicos aportan, y que se pueden constituir en un pilar fundamental del desarrollo del clúster turístico departamental. Es común observar establecimientos comerciales y puntos de venta de comidas preparadas que no ofertan platos que den a conocer a propios y extraños la variedad de sabores y exquisitez amazónica e indígena que brindarían una muestra de las tradiciones que, a través del tiempo, se constituyeron en la base de alimentación de quienes habitan este territorio.

Los sabores ancestrales de la gastronomía indígena del territorio estaban fundamentados en los productos endémicos de la región, recolectados de las entrañas de los bosques y chagras y en actividades como caza y pesca artesanal, que permitía tener una alimentación sana y balanceada. Eran las mismas comunidades quienes a través de las chagras producían sus propios alimentos, que en tiempos de producción les permitía realizar el trueque y para obtener variedad en sus productos de consumo. Para Su producción de alimentos usaban semillas naturales, evitando los agroquímicos, con lo que garantizaban mayor salud personal y protección ambiental.

De ahí, el desarrollo y la *civilización* han llevado a la pérdida de estos conocimientos y de la identidad que debería prevalecer en los territorios junto a todo aquello que puede ofrecer la región. Es por esto por lo que, en la actualidad, en los establecimientos comerciales de distribución de comida preparada no es común encontrar alimentos base en productos amazónicos, razón por la cual, no se logra encontrar un factor diferenciador que permita establecer un servicio diferente para quienes visitan la ciudad. También, el desconocimiento de las propiedades nutricionales de la producción amazónica impide el aprovechamiento de todo aquello que de manera natural brinda la pacha mama.

Todo lo anterior dificulta la fidelización y satisfacción de quienes visitan la región; pues, a pesar de contar con maravillas naturales, se ha dejado de lado el factor gastronómico que se puede constituir en un eje principal de atracción y diferenciación con otras regiones del mundo.

4.1. Situación insatisfactoria encontrada antes de la intervención

De una parte, hay un desconocimiento de los saberes, usos y costumbres de los pueblos indígenas que habitan el departamento del Putumayo. Adicionalmente, se ha perdido la identidad gastronómica de los grupos étnicos de la región.

Otra dificultad radica en el desconocimiento de las propiedades nutricionales de los productos amazónicos para uso gastronómico y de los múltiples usos gastronómicos que se pueden brindar a los diferentes productos de la región.

En la ciudad de Mocoa no hay un restaurante que brinde a turistas, foráneos y comunidad en general platos típicos con base en productos amazónicos. A pesar de contar con aproximadamente 1263 restaurantes en el departamento, que basan sus servicios en comida tradicional y un número indeterminado de platos especiales típicos de otras regiones (Cámara de comercio del Putumayo, 2015). Estos factores se detallan en la figura 1.

4.2. Árbol de Problemas

Figura 1. Árbol de problemas



Fuente: La autora (2018)

4.3. Situación Ideal

A partir de la observación de Nunes, que suscribe que “La alimentación está relacionada con el modo de vida del ser humano y dice mucho sobre la educación y la cultura de las personas. Muestra la riqueza o la pobreza de un pueblo, su abundancia o escasez” (2007/ p. 2), se puede concluir que, para el rescate y la preservación de la identidad y los saberes de los pueblos indígenas del Putumayo, es pertinente brindar atención integral al cliente con el diseño e implementación de un sistema de producción de insumos amazónicos sustentables adaptados a la cocina internacional en el marco de una infraestructura ecológica y ecoeficiente. Ello convertirá la gastronomía del departamento del Putumayo en un elemento básico de atracción turística (Nunes, 2007).

4.4. Formulación del Problema

¿Cómo debe ser un restaurante típico de comida tradicional, que contribuya con la recuperación de la identidad gastronómica de la región y enseñe sobre el desarrollo sustentable y turístico del departamento del Putumayo?

5. Objetivos

5.1. Objetivo General

Diseñar un modelo empresarial y ambiental de eco restaurantes "Achalai¹", para la preservación y conservación de las tradiciones gastronómicas ancestrales en Mocoa Putumayo, que permita operar con productos amazónicos adaptables, mediante la cocina fusión, de acuerdo con criterios turísticos sustentables.

5.2. Objetivos Específicos

Diagnosticar la situación actual de la gastronomía regional para constituir una oferta complementaria atractiva para el turismo gastronómico del territorio, potencializando el etno y ecoturismo como clúster económico departamental.

¹ Achalai, en lengua Inga significa Qué bueno, Qué Bonito y Qué Sabroso, entre otros. En la cosmovisión de esta cultura se relaciona con el aprovechamiento de lo brindado por la Pacha Mama y el buen comer.

Determinar la identidad gastronómica indígena como elemento potenciador y diferenciador en calidad y prestación de servicios que permitan generar identidad cultural y espacios de adquisición y preservación de conocimiento ancestral regional con el propósito propender a la conservación de los saberes ancestrales.

Estructurar el sistema de gestión empresarial ambiental de Eco restaurantes “ACHALAI” con características etnográficas, ecológicas y económicamente sustentables que permitan el arraigo de la identidad cultural a través del fortalecimiento económico, organizativo y respeto al medio ambiente en la difusión y reconocimiento de un modelo etno-ecoturístico sustentable.

Diseñar un prototipo de estructura ecoeficiente que permita el funcionamiento de la organización y el cumplimiento de los objetivos empresariales y ambientales propuestos.

6. Marco Referencial

6.1. Marco Contextual

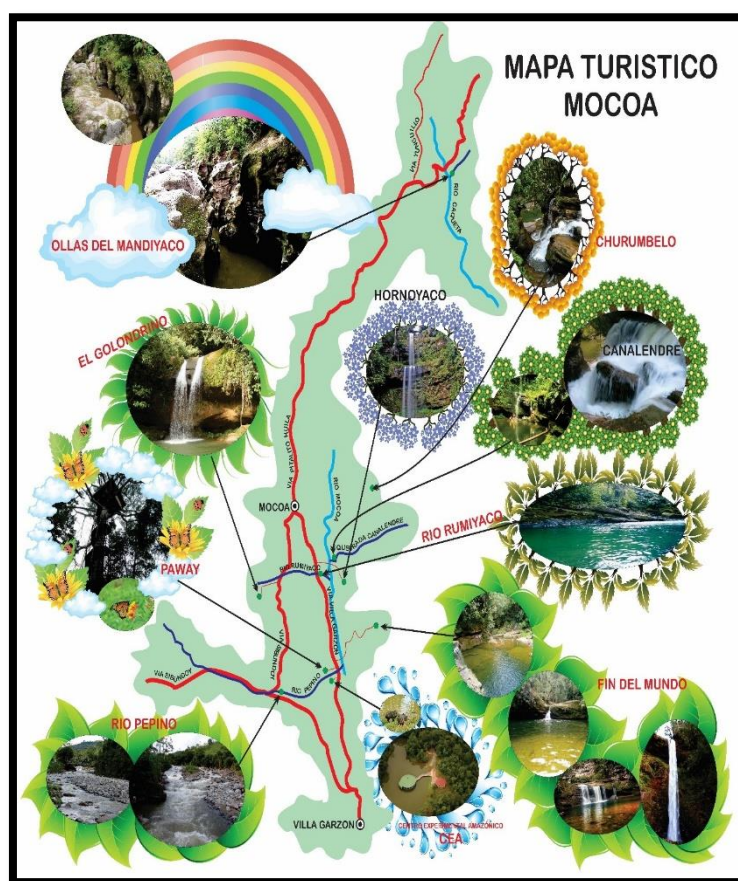
6.1.1. Contexto Geográfico.

El departamento del Putumayo se encuentra situado en la región de la Amazonía al sur del país, se encuentra localizado entre 0° 26' 18" y 0° 27' 37" de latitud norte, y 73° 39" y 77° 4' 58" de longitud oeste; con una superficie es de 24.885 kms². Limita con los departamentos de Nariño, Cauca y Caquetá y los países de Ecuador y Perú (Alcaldía de Mocoa, 2016).

Su capital Mocoa fue fundada el 6 de marzo de 1551, con un área total, 1.263 kilómetros, extensión que comprende zonas de montaña, correspondientes a laderas altas de cordillera, y suelos superficiales, con altura entre 600 y 2.000 metros sobre el nivel del mar. Estas zonas se encuentran rodeadas por una gran riqueza de fuentes hídricas entre las que se destacan los Ríos Pepino, Rumiyaco, Mulato, Campucana, Sangoyaco, Mocoa y quebradas como La Taruca, El Conejo y El Almorzadero, que además de ser atractivos turísticos, algunas de ellas surten de agua los acueductos. También cuenta en sus estribaciones con serranía de los Churumbelos, que hace parte del pie de monte amazónico y está constituida como reserva natural por la diversidad de flora y fauna se encuentra en ella. (Alcaldía de Mocoa, 2016). Como puede verse en la figura 2.

Actualmente la ciudad de Mocoa se ha fortalecido como corredor ecoturístico por la biodiversidad étnica y natural que foráneos y extranjeros visitan constantemente con el fin de vivir experiencias únicas, paradisíacas y ancestrales dentro de los lugares de mayor reconocimientos se encuentran las cascadas del Fin del mundo, el Ojo de dios, el Golondrino, el cañón del Mandiyaco y ríos que son utilizados con balnearios naturales. Pueden verse algunas opciones en la figura 2. También llegan visitantes para vivir experiencias indígenas como la medicina natural, especialmente la toma de Yagé.

Figura 2. Mapa turístico de Mocoa Putumayo

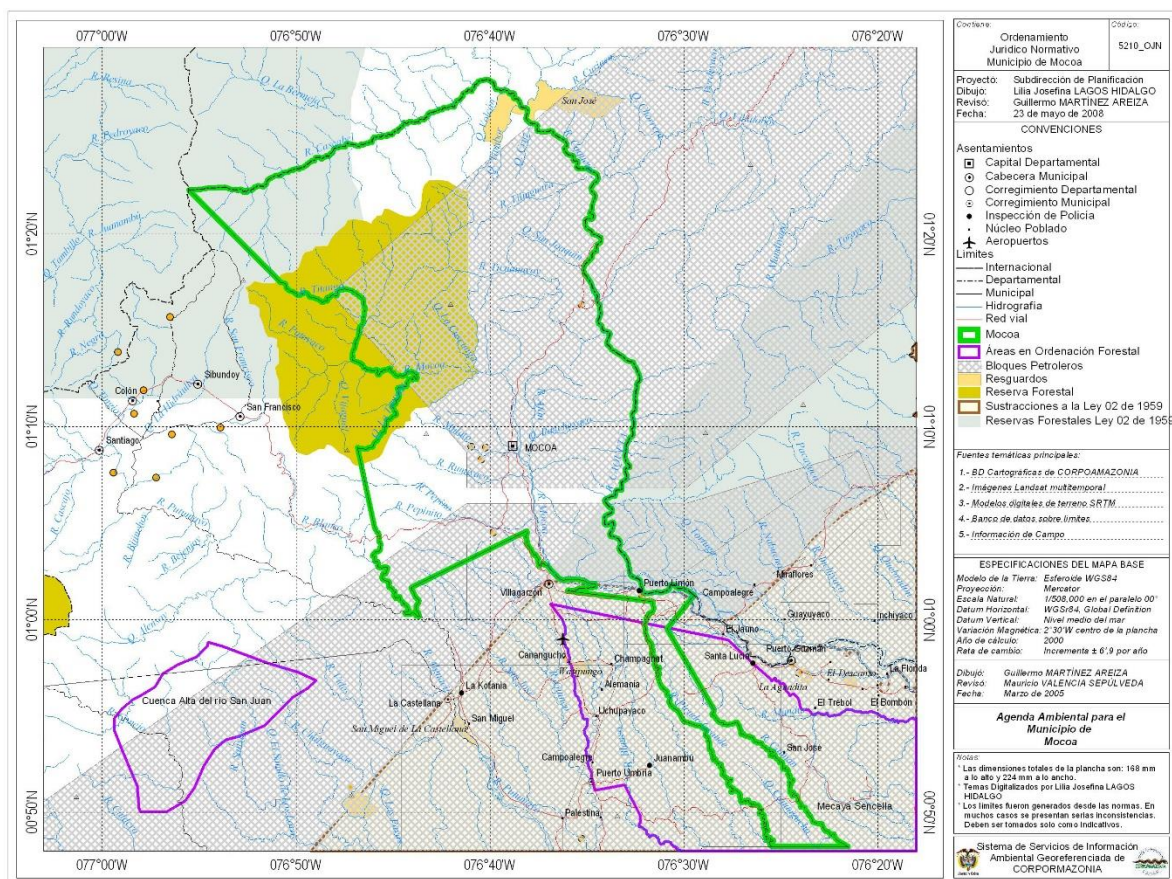


Fuente: Putumayo Travel. <https://putumayo.travel/es/que-hacer/gu%C3%ADas-tur%C3%ADsticas>

Para recibir a sus visitantes Mocoa posee una infraestructura vial que con medios de transporte terrestre le permite conectarse con los departamentos de Nariño, Huila y Caquetá

directamente; también cuenta con 2 aeropuertos cercanos que a través de Satena ofrecen vuelos a Bogotá, Cali e Ipiales y viceversa.

Figura 3 Mapa de Ordenamiento Jurídico Normativo del Municipio de Mocoa Putumayo



Fuente: Corporación para el Desarrollo Sostenible del Sur de la Amazonia.
http://www.corpoamazonia.gov.co/region/putumayo/cartografia/ptyo_normativo.html

A pesar de que actualmente la ciudad de Mocoa se encuentra en proceso de reconstrucción después de la tragedia ambiental acontecida en marzo de 2017 y, las dificultades de movilidad interna, se ha mantenido e incrementado el flujo de turismo y la su atención, siendo notorio el número de restaurantes de diversos tipos que se han creado, aunque con baja legalidad.

6.1.2. Contexto Demográfico.

El departamento del Putumayo tiene una población aproximada de 358.896 habitantes, que residen en sus 13 municipios (DANE, 2005a) e incluye etnias indígenas, en su mayoría

pertenecientes a los grupos sibundoyes, inganos, huitotos, sionas, Kofanes, camentsa, coreguajes, quechuas y paeces. (Gobernación del Putumayo, 2017)

La economía de Mocoa en su sector primario se encuentra representado por actividades agrícolas entre las que sobresalen los cultivos de productos tradicionales y frutales como Plátano, Yuca, Maíz, Caña Panelera, Chontaduro, pimienta y Piña, principalmente; las actividades pecuarias se relacionan básicamente con la cría de ganado vacuno y porcino; los sectores agrícolas y piscícolas también han adquirido un alto reconocimiento durante los últimos años (Alcaldía Municipal, S/F). También se desarrolla la ganadería, la minería, explotación maderera y agricultura donde se destaca los cultivos de maíz, plátano, yuca, piña, chontaduro, piña, pimienta, caña de azúcar y en menor escala arroz, ñame, hortalizas y fríjol. También la explotación petrolera se ha intensificado durante los últimos años descubriéndose yacimientos de petróleo en los municipios de Orito, Villagarzón y Puerto Asís considerados entre los más grandes del mundo; así mismo existen yacimientos de oro de veta y aluvión en las formaciones geológicas del denominado Macizo Colombiano; otro factor importante dentro de la economía es su riqueza natural encontrándose gran variedad de maderas para la construcción, plantas medicinales, oleaginosas, fibrosas, resinosas como caucho, balatae, incienso, lo que ha llevado a la intensificación de la deforestación y el cambio de uso de suelo (Gobernación del Putumayo, 2017)

Según los datos conciliados del Censo de población realizado por el Departamento Administrativo Nacional de Estadísticas en el año 2005, la población del Municipio de Mocoa ascendió a 46.631 habitantes en el año 2018, de las cuales 49,4% son hombres y el 50,6% mujeres. De este total, 25.751 personas viven en el área urbana. La población está integrada en un 75,1% por mestizos, 18,3% por indígenas de las etnias Inga, Inga Kamentza y Nasa principalmente, y 6,6% por mulatos y afrodescendientes. El 53,6% de la población censada reporta haber nacido en el mismo municipio (DANE, 2005a).

De acuerdo con lo anterior, en Mocoa se concentra el 11,5% de la población del departamento, con una densidad poblacional de 28,7 hab/km². Según datos del mismo censo, Mocoa posee una tasa de alfabetismo del 90,5%; - el 41,8% de la población cuenta con educación básica primaria, el 17,6% con básica secundaria y el 13,9% cuenta con educación

superior y el 83,3% de las unidades censales del Municipio de Mocoa desarrollan actividades agropecuarias (DANE, 2005b).

La capital del Putumayo posee gran diversidad étnica, su población está caracterizada por ser mestiza e indígena que se ha visto influenciada por la afluencia de foráneos que han llegado a la región en busca de oportunidades laborales o académicas y en procura de mejorar su calidad de vida. En la capital del Putumayo predominan los estratos socioeconómicos 1 y 2 y como principales fuentes de ingresos se encuentran actividades como empleos por cuenta propia, empleados de gobierno y comercio informal (DANE, 2018).

También, el municipio de Mocoa cuenta con una proyección indígena organizada en resguardos, como se muestra en la tabla 1, que habitan especialmente zonas rurales (territorios) las cuales protegen y les permiten su desarrollo cultural y económico a través de actividades como la agricultura a baja escala, la elaboración de productos artesanales y la medicina natural. Ver caracterización en el anexo 5.

Tabla 1. Proyección de población indígena 2012 – Municipio de Mocoa

ORGANIZACIÓN – CABILDO	No Personas
Cabildo Kamentsa Biya	1.000
Resguardo y/o cabildo indígena Siona Bain Ziaya jai'ya	142
Cabildo indígena Yanacona Yachay Wasy	482
Cabildo indígena Awa Mayasker	126
Censo cabildo indígena Quillasinga	119
Cabildo Nasa Khwen Tama Luccx Wesx	164
Cabildo San Antonio (resguardo San José Descance)	135
Cabildo Pastos Gran Putumayo	364
Cabildo Inga Musurunakuna	138
Resguardo Inga de Yunguillo Cabildo Osocoha	177
Resguardo Inga de Yunguillo Cabildo José Homero Mutumbajoy	314
Cabildo Indígena Yanacona Villa María de Anamu	329

Inga Pakay de Puerto Limón	304
Cabildo Indígena Los Pastos San José del Pepino	445
Cabildo Inga San Joaquín	116
Resguardo Nasa Sat Kiwe La Florida	196
Cabildo Inga Mocoa	770
Cabildo Tigre Playa	58
Resguardo Indígena Inga de Condagua	654
Cabildo y Resguardo Inga Kamentsa	499
Resguardo Inga de Yunguillo Cabildo Yunguillo	1.559
Cabildo y Resguardo Indígena Inga la cristalina	908
Resguardo Inga San José Descance	480

Fuente: Departamento Administrativo Nacional de Estadísticas (2005)

De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - FAO, “los pueblos indígenas han sido de gran aporte para el progreso por su experiencia en la gestión de ecosistemas, donde no solo aportan a la diversidad biológica sino al patrimonio cultural y la seguridad alimentaria” (FAO, S/F) p. 1.

Al realizar un corto recorrido por la historia se aprecia que los pobladores prehispánicos americanos basaban su manutención en una dieta mixta: la agricultura, tal como el cultivo de tubérculos, vegetales, árboles frutales y actividades de caza y pesca, lo cual les permitía mantener una dieta balanceada en medio de la movilidad territorial (Restrepo, 2006). Pese a la intervención cultural que se ha arraigado a través de los años, muchas de las culturas del departamento del Putumayo han logrado sobrevivir y mantienen, de alguna manera, parte de este arte a través de los años, conservando su relación con la naturaleza y basando su alimentación en lo que de manera directa y poco tecnificada brinda la Pacha mama (Pueblo Pastos, 2011), como puede verse en la figura 4.

Figura 4 Collage grupos indígenas del Putumayo y sus tradiciones.



Fuente: Recopilación imágenes indígenas OPIAC (2010). <https://opiac.org.co/el-pueblo-siona-del-putumayo-denuncia-graves-afectaciones-por-violacion-a-los-derechos-humanos-y-derecho-internacional-humanitario/>

Es por ello que los gobiernos locales han priorizado dentro, de sus planes de desarrollo, el trabajo por la conservación, preservación y fortalecimiento de los saberes y tradiciones ancestrales que hacen parte de la región iniciando proyectos de formación y capacitación en saberes ancestrales que permitan a las nuevas generaciones empoderarse de los mismos y trascender en el tiempo y el desarrollo social (Gobernación del Putumayo, 2016).

En el departamento del Putumayo la biodiversidad étnica se constituye en un patrimonio cultural invaluable de gran influencia regional, sin embargo, la preservación de sus usos y costumbres a través de las nuevas generaciones se ha convertido en un arduo trabajo para las comunidades ancestrales y el gobierno, debido a la “civilización” en los diferentes aspectos sociales (educación, religión, política, entre otros) y la globalización, que han permeado las creencias y han llevado a jóvenes a sentirse poco orgullosos de su procedencia y por ende a dejar de lado su cosmovisión, facilitando la adopción de nuevas creencias y costumbres acordes a los mayores grupos sociales que les rodean.

6.2. Marco Teórico

En este aparte se aborda desde aspectos gastronómicos, ambientales, culturales y empresariales como pilares en este proyecto.

6.2.1. Gastronomía y consumo sostenible.

La gastronomía es una actividad para satisfacer la necesidad básica de comer utilizando productos que culturalmente se han aceptado como comestibles y se han domesticado, readaptado y combinado con la finalidad de mejorar su textura y sabor, constituyendo así la alimentación como un arte en el que intervienen artefactos, regulaciones y prácticas de orden social e intersubjetivo relacionados con la alimentación, que permiten formar parte de la experiencia grupal (Nuñez, 2012), que se ha transformado a lo largo de la historia de la sociedad (Melendez, 2010).

A pesar que desde siempre, se ha tenido la idea de que la gastronomía está ligada únicamente a la comida, se debe anotar que el concepto abarca aspectos culinarios y culturales, y permite que no se limite simplemente a técnicas de preparación sino a la relación con el entorno, la sociedad y los fenómenos culturales, convirtiéndola en particular y única para cada región (Espín, 2016).

La modernización y globalización económica han propiciado una disminución considerable en el consumo de dietas tradicionales favoreciendo la transformación alimentaria que quizá es uno de los procesos en los que se observa la gran rapidez con la que se ha modificado la relación de la sociedad con la naturaleza, la tecnología y la cultura (Melendez, 2010), señalando que, como humanos, lo que selecciona para comer está relacionado con la condición de omnívoros y con el conocimiento que la experiencia práctica ha dado sobre qué productos de la naturaleza son comestibles (Montenegro, 2016).

Así mismo se establece que el proceso de selección natural para alimentarse ocurrió con dos estrategias, una a partir de la cognición, la otra con el intestino. Desde estas afirmaciones lo que se quiere enfatizar es que la naturaleza del acto de alimentarse es además de biológica, eminentemente cultural, implicando un acto ecológico - ya que cómo y qué se come, determina en gran medida el uso que se hace del mundo (Melendez, 2010).

Desde siempre el arte de preparar los alimentos es un aspecto fundamental de la reproducción humana, a pesar de que desde siempre ha sido una labor femenina se ha convertido en una ocupación cotidiana que ha venido ganando reconocimiento cultural, bajo un manto de invisibilidad social (De Certeau, Giard & Mayol, 1999).

6.2.1.1. ***Producción sostenible.***

La producción sustentable debe garantizar el uso eficiente de los recursos naturales disponibles, la construcción de infraestructuras ecológicas y la generación de empleos con conciencia ambiental, justamente remunerados y con condiciones laborales adecuadas. Es por ello que el Centro de Producción más limpia de Honduras (CNP), el Consumo y Producción Sostenibles (CPS) afirma que “el uso de servicios y productos conexos que den respuesta a las necesidades básicas y aporten una mayor calidad de vida, reduciendo al mismo tiempo al mínimo el uso de recursos naturales y de materiales tóxicos así como las emisiones de desechos y de sustancias contaminantes durante el ciclo de vida del servicio o producto con el fin de no poner en riesgo la satisfacción de las necesidades de las generaciones futuras” (CNP+LH, 2015) p.1. Se constituyen en los factores determinantes para determinar la producción limpia.

Así mismo, como se acordó en la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Desarrollo Sostenible de Río +20 “Para lograr el desarrollo sostenible mundial deben producirse cambios fundamentales en la manera en que las sociedades producen y consumen. Fomentando modelos de consumo y producción sostenibles, buscando que todos se beneficien del proceso (UNEP, 2015), adicional número de página tal como se expresa en el principio 7 de la Declaración de Río sobre el Medio Ambiente y el Desarrollo.” Los gobiernos, las organizaciones internacionales pertinentes, el sector privado y todos los grupos principales deben desempeñar un papel activo para cambiar las modalidades de consumo y producción insostenible” (UNESCO, 2002) p.1.

6.2.1.2. ***Consumo sostenible.***

Los recursos naturales y sus servicios son esenciales para producir alimentos y proveer medios de vida sostenibles (FAO, 2014). Sin embargo, la transición hacia pautas de consumo sostenibles es mucho más compleja, técnica y política, que el cambio en los procesos de producción debido a que en ella intervienen aspectos relacionados con los valores humanos, la equidad y elecciones sobre el estilo de vida. De hecho, el reto del consumo sostenible ha generado un menor número de iniciativas de políticas que el de la producción sostenible (CNP+LH, 2015).

Dentro de los factores a tener en cuenta en el consumo sostenible se encuentran: el impacto ambiental que puede generar el bien o servicio, la huella ecológica del mismo, el conocimiento de las empresas que producen verde y la calidad de lo comprado; acompañado del cambio de hábitos que se deben ajustar a las necesidades reales del consumidor que deben optar por opciones que favorezcan la protección y conservación ambiental y la buena disposición de residuos una vez generados ya sea por consumo o tiempo de vida útil (Linea Verde, 2018).

6.2.2. **Direccionamiento estratégico.**

De acuerdo con Montoya y Montoya (2003), el direccionamiento estratégico es parte fundamental de la alta gerencia y se define como un proceso dinámico en el que se planifica y construye los propósitos de una organización, llevando los objetivos de intervención a la realidad, logrando a largo plazo la perdurabilidad, sostenibilidad y crecimiento de la organización. Este proceso requiere revisión periódica con el fin de realizar ajustes de acuerdo con los cambios del entorno o del interior y lograr así toma de decisiones efectivas, como se muestra en la figura 5 (Montoya & Montoya, 2003)

Figura 5. Proceso de toma de decisiones



Fuente: adaptado de Solano (2003) p. 4.
<https://dialnet.unirioja.es/download/articulo/4835719.pdf>

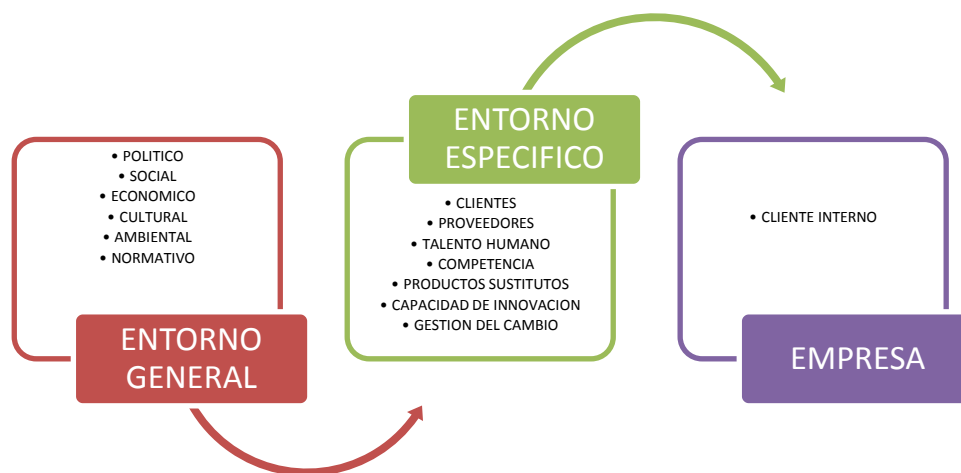
Para el proceso de toma de decisiones se parte del concepto de Molina y Rivera que describe este proceso como un circuito cerrado que se inicia con la toma de conciencia sobre un problema, seguido de un reconocimiento de este y su definición. Debe ubicarse la existencia de un problema o una disparidad entre cierto estado deseado y la condición real (Molina, Rivera & Rivera, 2016).

De acuerdo con lo anterior, se establece que todas las decisiones pueden orientarse por el proceso básico del circuito cerrado propuesto por Molina (2016). Sin embargo, se debe tener claro que existen diversos métodos para tomar una decisión y que cada uno de ellos dependen de la importancia de esta, razón por la cual, el proceso de toma de decisiones puede clasificarse en decisiones de rutina que se puede tomar en circunstancias comunes y están establecidas en los procesos operativos de la organización; se encuentran también las decisiones de adaptación que se implican cambios o modificaciones en las rutinas habituales y por último están las decisiones innovadoras que se basen en el descubrimiento, la identificación y el diagnóstico de situaciones inusuales, ocasionando la ruptura con el pasado y desligándose de la secuencia lógica y ordenada con que se operaba. (Molina, Rivera & Rivera, 2016).

6.2.2.1. *Análisis estratégico del entorno.*

El éxito competitivo de una organización es cada vez de mayor complejidad y su dinamismo parte o depende del entorno empresarial, por ello, se requiere conocer de una parte, las variables o factores que se convierten en los elementos claves y potenciadores de su posicionamiento en el mercado y mantenerse en él (López, 2012) y de otra parte, los entornos: general o genérico y específico, que permitirán identificar las condiciones y colectividades que afectan a las organizaciones de un mismo sector o actividad y que, sólo son potencialmente relevantes para la actividad de una empresa. Los entornos afectan a todas las empresas en una sociedad dada, englobando los elementos que lo componen y permiten reconocer aquellos conjuntos o entidades que afectan de forma directa a la organización, creando su entorno competitivo. El medio ambiente de una empresa lo constituyen las fuerzas, personas y organismos que afectan, directa o indirectamente, a sus resultados (López, 2012), como se representa en la figura 6.

Figura 6. Gestionando el ciclo



Fuente: Adaptado de Montoya, (2009). p.5. <https://docplayer.es/18981154-Analisis-estrategico-del-entorno-luis-fernando-montoya-a-lufemo1-gmail-com-twitter-luismontoya1.html>

Un análisis efectivo de los entornos permitirá posicionarse de forma competitiva en un determinado mercado y sostener o mejorar esa posición a lo largo del tiempo, cobrando una mayor relevancia en lo referente a la determinación de cuáles son los factores sobre los que articular el éxito empresarial.

Los factores que se consideran a través de este análisis son los políticos, económicos, sociales, tecnológicos, ecológicos y legales; factores que por lo general están fuera de control de la organización y pueden permitir la pérdida de control en la organización y cuyo estudio debe realizarse periódicamente para determinar que se deben mejorar o mantener como se muestra en la figura 7. (Ruíz, 2012).

Figura 7. Análisis estratégico del entorno - Método PESTEL



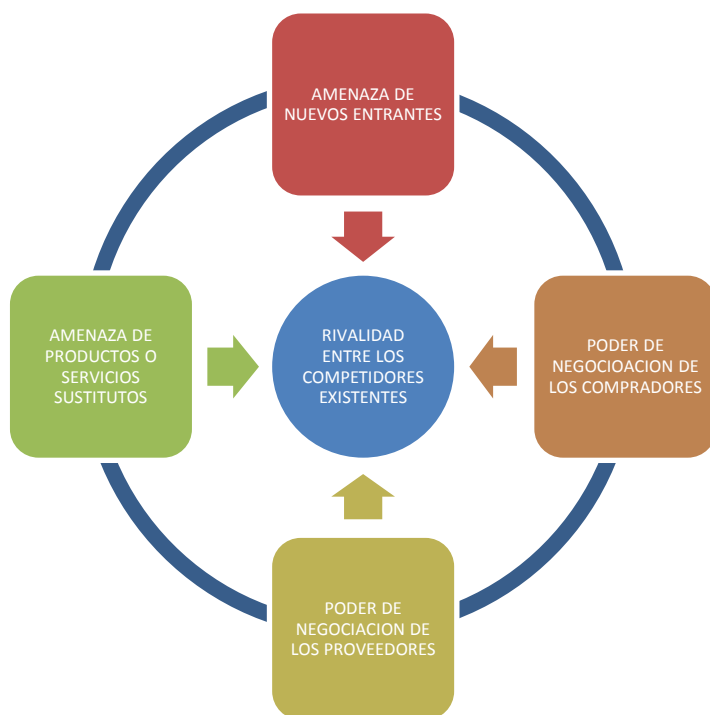
Fuente: Adaptado de Management DVM (2015) p. 1 <http://management-dvm.blogspot.com/2017/03/planificacion-estrategica-pestel-foda.html>

6.2.2.2. *Teoría de Las cinco fuerzas de Porter*

Se establece como un modelo de análisis complejo de la competencia empresarial en un mercado, que parte de una variable dependiente como la intensidad de la rivalidad explicada por cuatro variables independientes (poder de negociación de los proveedores, poder de negociación de los clientes, amenaza de nuevos competidores y amenaza de productos sustitutos), como puede verse en la figura 8, que permiten determinar la cadena de valor, dentro de la cual se identifican dos fuentes de ventajas competitivas: el liderazgo en bajo costo y la diferenciación (Matias, 2016), que deben contribuir a maximizar los recursos y superar la competencia, a través de la generación de estrategias claras y concretas que permitan el logro de los objetivos propuestos.

El equilibrio de estos factores define la estructura de la empresa y puede garantizar el éxito o fracaso de esta. Teniendo en cuenta que la configuración de estas puede determinar el grado de rivalidad frente a la competencia y la rentabilidad de la organización.

Figura 8. Las cinco fuerzas de Porter.



Fuente: Adaptado de Management DVM (2016). p.1. <http://management-dvm.blogspot.com/2017/03/planificacion-estrategica-pestel-foda.html>

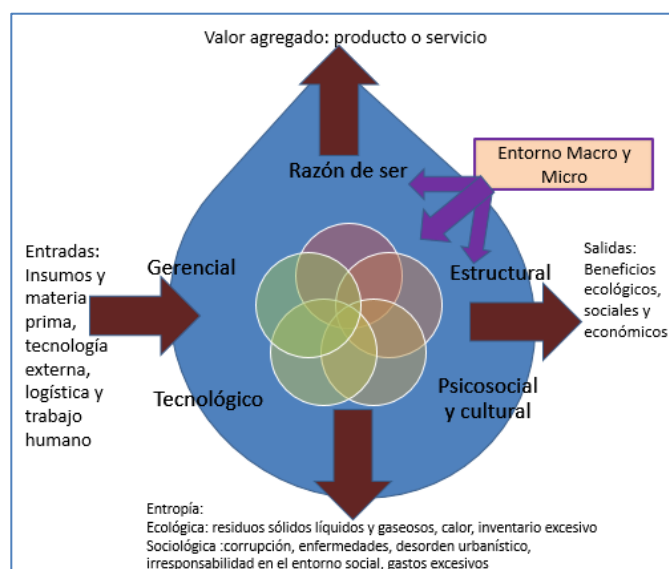
Por esta razón, el estratega no se puede limitar al análisis de los competidores directos y a la gestión interna, sino que debe evaluar los demás factores políticos, sociales, culturales, ambientales y económicos que le permitirán conocer el entorno y establecer las variables que se pueden constituir en la ventaja competitiva o factor diferenciador, frente a sus rivales en procura de garantizar el éxito de la organización (Porter, 2008).

6.2.3. Enfoque Sistémico De La Organización Productiva.

Según Camarena (como se citó en Morgan (1996), para comprender las organizaciones se puede recurrir a la metáfora de Morgan que establece la organización como una máquina (Camarena, 2016), debido a que las empresas operan como sistemas que requiere del ambiente para satisfacer sus necesidades (Martinez, 2011), además son un todo indivisible y no simplemente como el resultado de la suma de las partes que lo originan (Terlizzi, 2014). De igual manera el enfoque clásico centraba la atención de la organización en las áreas, a través de las funciones que determinan la dinámica organizacional en el logro efectivo de los objetivos.

El enfoque sistémico propone soluciones en las cuales se tienen que considerar diversos elementos y relaciones que conforman las partes intervinientes de todo sistema y el entorno del cual forma parte, cómo puede verse en la figura 9.

Figura 9 Esquema Sistémico Gota de Agua



Fuente: adaptado de Kast, F., & Rosenzweig, J. (1988). p. 5

Kahn y Katz (1996), describen la Teoría General de Sistemas (TGS), cómo un modelo administrativo, en el que definieron la organización como un sistema abierto, con propiedades que incluyen la transformación de energía tomada del entorno (sinergia) en productos o servicios que serán entregados nuevamente al entorno y realimentarse del mismo para mantener el sistema. También identifican características de los sistemas en la empresa, reconociendo la entropía negativa, retroalimentación, homeostasis, diferenciación y equifinalidad, que le permite la integración e interrelación de diferentes subsistemas internos y externos de la organización (Peralta, 2016).

6.2.4. Turismo sustentable.

De acuerdo a la Organización Mundial del Turismo (s/f), el turismo sustentable es aquel que tiene en cuenta las repercusiones actuales y futuras, económicas, sociales y medioambientales para satisfacer las necesidades de los visitantes, la industria, el entorno y las comunidades; Este tipo de turismo fundamente sus servicios en principios básicos de respeto sociocultural, medioambiental, con beneficios socio-económicos bien distribuidos que permitan contribuir a la reducción de la pobreza de las comunidades anfitrionas (OMT, 2010).

En 1999 La Asamblea General de la Organización Mundial del Turismo aprobó el Código de Ética del Turismo, que establece los criterios que rigen las relaciones de los diversos actores del turismo. Esta corporación dedicó su artículo 3 al turismo como factor de desarrollo sostenible, en los siguientes términos:

- a. Todos los agentes del desarrollo turístico tienen el deber de salvaguardar el medio ambiente y los recursos naturales, en la perspectiva de un crecimiento económico constante y sostenible, que sea capaz de satisfacer equitativamente las necesidades y aspiraciones de las generaciones presentes y futuras.
- b. Las autoridades nacionales, regionales y locales, incentivarán todas las modalidades de desarrollo turísticos que permitan ahorrar recursos naturales escasos y valiosos, en particular el agua y la energía y eviten, en lo posible, la producción de desechos
- c. Se procurará distribuir en el tiempo y en el espacio los movimientos de turistas y visitantes, en particular por medio de las vacaciones pagadas y de las vacaciones escolares y equilibrar mejor la frecuentación, con el fin de reducir la presión que ejerce la actividad turística en el medio ambiente y de aumentar sus efectos beneficiosos en el sector turístico y en la economía local.

- d. Se concebirá la infraestructura y se programarán las actividades turísticas de forma que se proteja el patrimonio natural que constituyen los ecosistemas y la diversidad biológica y que se preserven las especies en peligro de la fauna y de la flora silvestre. Los agentes del desarrollo turístico y en particular los profesionales del sector, deben admitir que se impongan limitaciones a sus actividades cuando éstas se ejerzan en espacios particularmente vulnerables: regiones desérticas, polares o de alta montaña, litorales, selvas tropicales o zonas húmedas, que sean idóneos para la creación de parques naturales o reservas protegidas.
- e. El turismo de naturaleza y el ecoturismo se reconocen como formas de turismo particularmente enriquecedoras y valorizadoras, siempre que respeten el patrimonio natural y la población local y se ajusten a la capacidad de ocupación de los lugares turísticos (Mincit, Minambiente, 2003). p.14.

6.3. Tiempos

El tiempo establecido para el desarrollo del modelo empresarial propuesto se establece de acuerdo a la tabla 2.

Tabla 2 Cronograma

[illegible]

Sustentación del Proyecto																
---------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Fuente. La autora

6.4. **Glosario**

Achalai: Lengua Inga. Qué bueno, que bonito, que sabroso (Tandioy, 1997).

Ancestralidad: Son las personas indígenas o aborígenes que estaban viviendo en sus tierras antes de que llegaran colonizadores desde otras partes. Denota un proceso relacional con el origen que condensa: el lugar físico y social como territorio de los ancestros; la vida comunitaria, en particular el sistema de cargos y el tequio; y la lengua indígena (Hernandez & Velazco, 2014).

Cocina Fusión: Es un concepto general que se emplea en gastronomía para indicar tanto la mezcla de estilos culinarios de diferentes culturas como la mezcla de ingredientes representativos de otros países, mezcla de condimentos y/o especias, prácticas culinarias, entre otras (Arteaga & Vicuña, 2012).

Cosmovisión: consiste en las suposiciones, premisas e ideologías de un grupo sociocultural que determinan cómo perciben el mundo. Las cosmovisiones se clasifican de diversas maneras. La gente absorbe su cosmovisión del ambiente en el cual crece, antes de tener la capacidad de evaluarla. Las suposiciones de su cosmovisión generalmente quedan en el subconsciente, aunque son centrales en todos los subsistemas de la cultura (Sanchez, 2012).

Costumbres: considerada como una expresión de la permanencia en el tiempo de una comunidad; en este sentido es una de las formas que asume la memoria colectiva y una generadora de identidad (Madrado, 2005). Modo de actuar fundado en una tradición o adquirido por la tendencia a realizar siempre cierta acción de la misma manera.

Cultura: Es educación, formación, desarrollo o perfeccionamiento de las facultades intelectuales y morales del hombre, y en su reflejo objetivo, es el mundo propio del hombre, en oposición al mundo natural que existiría igualmente aún sin el hombre. Por tanto, no es solo el proceso de la actividad humana sino el conjunto de maneras de pensar y de vivir cultivadas, que suelen designarse con el nombre de civilización (Altieri, 2001).

Ecodiseño: Es la metodología para el diseño de productos industriales en que el Medio ambiente es tenido en cuenta durante el proceso de desarrollo del producto como un factor adicional a los que tradicionalmente se utilizan para la toma de decisiones: diseño estético, coste, calidad, a través de metodologías basadas en el estudio de todas la etapas de su vida (ciclo de vida del producto) desde la obtención de materias primas y componentes hasta su eliminación y reciclado una vez desechado (Sanz, 2014).

Eco restaurante: Optimiza la gestión de un restaurante en todos los aspectos ambientales. Esto incluye medidas como la prevención de residuos, la reducción en los consumos de energía y agua, y la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero. Esta hoja informativa, sin embargo, sólo se centra en aspectos como los residuos alimentarios y la prevención de residuos de envases.

Ecoeficiencia: es la ratio entre el valor añadido de lo que se ha producido y el impacto ambiental añadido que ha costado producirlo. Esta ratio puede usarse para comparar posibilidades.

Estándar: El concepto se utiliza para nombrar a aquello que puede tomarse como referencia, patrón o modelo.

Etnia: Conjunto de personas que pertenece a una misma raza y, generalmente, a una misma comunidad lingüística y cultural.

Gastronomía: Conjunto de conocimientos y actividades que están relacionados con los ingredientes, recetas y técnicas de la culinaria, así como con su evolución histórica para preparar una buena comida.

Identidad: Conciencia que tiene un individuo de su pertenencia a uno o varios grupos sociales o a un territorio y significado emocional que resulta de ella.

Indígena: Que es originario de un determinado pueblo o país; en especial las tribus consideradas primitivas.

Medio Ambiente: Es un sistema formado por elementos naturales y artificiales que están interrelacionados y que son modificados por la acción humana. Se trata del entorno que

condiciona la forma de vida de la sociedad y que incluye valores naturales, sociales y culturales que existen en un lugar y momento determinado.

Saberes ancestrales: Conocimientos que no forman parte de los currículums de la educación común y que se constituyen un cúmulo de conocimientos, prácticas y tradiciones que son expresión y vida de una profunda cosmovisión.

Sostenible: refiere a algo que está en condiciones de conservarse o reproducirse por sus propias características, sin necesidad de intervención o apoyo externo.

Tradiciones: Transmisión de conocimientos, costumbres, creencias y obras artísticas o de pensamiento, hecha de unas generaciones a otras

6.5. Marco Legal

Este proyecto está enmarcado en el desarrollo de una actividad comercial estrechamente relacionada con actividades turísticas y manipulación de alimentos, para las cuales se hace necesario cumplir cabalmente con la normatividad que se detalla a continuación:

Constitución Política de Colombia 1991. Carta Magna de la República de Colombia

6.5.1. Disposiciones legales para la protección del medio ambiente, uso de recursos naturales y generación y disposición de residuos.

Ley 9 de 1979. Por el cual se dictan medidas sanitarias de la protección del medio ambiente y el uso de los recursos naturales. (Congreso de Colombia, 1979).

Ley 99 de 1993 en su artículo 35 y su fundamento comisiona a Corpoamazonia la tarea principal de “proteger el medio ambiente del Sur de la Amazonía colombiana como área especial de reserva ecológica de Colombia, mundial y como recipiente singular de la mega-biodiversidad del trópico húmedo”. Para el cumplimiento de sus funciones “deberá fomentar la integración de las comunidades indígenas que tradicionalmente habitan la región, al proceso de conservación, protección y aprovechamiento sostenible de los recursos y propiciar la cooperación y ayuda de la comunidad internacional para que compense los esfuerzos de la comunidad local en la defensa de ese ecosistema único” (Congreso de Colombia, 1993).p.1

La Ley 1101 de 2006. Por la cual se reforma la Ley 300 de 1996 y crea en su Artículo 4, el impuesto con destino al turismo como inversión social “mediante la promoción y el fortalecimiento de la competitividad que comprende la capacitación y la calidad turística” (Congreso de la República, 2006).

Plan de Acción 2016 – 2019 “Ambiente para la Paz” Corpoamazonia. Plan de Acción Regional de Biodiversidad del Sur de la Amazonia Colombiana, PARBSAC, una gestión ambiental estratégica y articulada de las políticas públicas globales, sectoriales y territoriales en materia ambiental. Está gestión deberá garantizar los derechos humanos y colectivos de los diferentes grupos poblacionales que habitan en el sur de la amazona colombiana. Integraremos a los pueblos indígenas, afrodescendientes, campesinos y la ciudadanía en general (CORPOAMAZONIA, 2016).

Decreto 2811 de 1974. Promueve el uso sostenible de los recursos naturales e impulsa el implementar, mantener y desarrollar programas para uso eficiente y ahorro de agua y energía (Presidencia de la República, 1974).

Norma ISO 14001. Brinda a las organizaciones un marco para proteger el medio ambiente y responder a las condiciones ambientales cambiantes, siempre guardando el equilibrio con las necesidades socioeconómicas.

Norma ISO 31000 de 2009. Proporciona los principios y directrices genéricas sobre la gestión de riesgos.

Resolución 754 de 2014. Adopta la metodología para la formulación, implementación, evaluación, seguimiento, control y actualización de los Planes de Gestión Integral de Residuos Sólidos.

6.5.2. Disposiciones legales para el funcionamiento de establecimientos comerciales.

Decreto 410 de 1971. Por el cual se expide el Código de Comercio que rige a toda persona natural y jurídica que desarrolle actividades mercantiles dentro del territorio nacional. (Presidencia de la República, 1971).

Ley 300 de 1996. Capítulo V: de los establecimientos de gastronomía, bares y negocios similares. ART. 87. Se entiende por establecimientos gastronómicos, bares y similares aquellos establecimientos comerciales en cabeza de personas naturales o jurídicas cuya actividad económica esté relacionada con la producción, servicio y venta de alimentos y/o bebidas para el consumo. Además, podrán prestar otros servicios complementarios (Congreso de la República de Colombia, 1996).

Resolución No. 3878 de 28 de junio de 1996. Controles Técnicos y Fiscales sobre la Facturación (DIAN, 1996). Que determina la obligación establecer un sistema técnico de control que permita determinar los ingresos, costos y gastos de los contribuyentes en relación con su actividad productora de renta y determinación de sus obligaciones tributarias, tomando como base las operaciones realizadas en un periodo determinado (DIAN, 1996).

Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 009. Seguridad industrial para restaurantes, Esta norma proporciona los requisitos para coordinar la producción de acuerdo con el pedido y atender los reclamos de producción no conforme. Es aplicable a las personas que realizan las funciones de coordinación de producción en la industria gastronómica (ICONTEC, 2003).

Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 011. Buenas prácticas para la prestación del servicio en restaurantes, 2012. Esta norma proporciona los requisitos para elaborar preparaciones calientes y frías con la calidad, cantidad y procedimiento técnico en el tiempo señalado en la receta estándar.

Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS - USNA 002. Servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con los estándares técnicos para servir alimentos y bebidas. Norma aplicable para las personas que realizan funciones de montaje de áreas destinadas a manipular alimentos y bebidas, y que realizan el servicio en la industria gastronómica (CITUR, 2015).

6.5.3. Disposiciones legales para la manipulación y comercialización de alimentos.

Decreto 3075 de 1997 (Registro sanitario). Regula las actividades que pueden generar riesgo para el consumo de alimentos. De sus 14 capítulos interesan: Edificaciones e instalaciones, Equipos y utensilios, Personal manipulador de alimentos, Requisitos higiénicos de fabricación,

aseguramiento y control de la calidad, saneamiento, almacenamiento, distribución, transporte y comercialización, restaurantes y establecimientos de consumo de alimentos, vigilancia sanitaria, revisión de oficio del registro sanitario, medidas de sanidad, procedimientos y sanciones (Presidencia de la República de Colombia, 1997).

Decreto 60 de 2002: por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico de Control - HACCP (por sus siglas en ingles), en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación (Presidencia de la República de Colombia, 2002).

Resolución 2674 de 22 de julio de 2013. “Por lo cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones que establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales o jurídicas que ejerzan actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los registros sanitarios correspondientes (INVIMA, 2013).

Norma Técnica Colombiana 5830. Normas Hazard Analisis Critical Control Points, (**HACCP**) En la industria alimentaria la seguridad de los productos es la prioridad máxima. Este método evita infecciones e intoxicaciones transmitidas por alimentos a causa de manipulación defectuosa, mediante un plan de prevención (ICONTEC, 2010).

Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS - USNA 007. Norma sanitaria de manipulación de alimentos

Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS- USNA 001. Preparación de alimentos de acuerdo con el orden de producción. 2015

Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS- USNA 002. Servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con estándares técnicos. 2015.

Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS –USNA 003 Control en el manejo de materia prima e insumos en el área de producción de alimentos conforme a requisitos de calidad 2016

Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 004 Manejo de recursos cumpliendo con el presupuesto y el plan de trabajo definido por el establecimiento gastronómico. 2016

Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 005. Coordinación de la producción de acuerdo con los procedimientos y estándares establecidos, 2003

Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 006 I actualización. Infraestructura básica en establecimientos de la industria gastronómica, 2012.

Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 008 I actualización. Categorización de restaurantes por tenedores, 2009

6.5.4. Disposiciones legales para ejercer actividades turísticas.

Política de calidad turística: El Fondo Nacional de Turismo (FONTUR), establece esta política que busca mejorar los niveles de calidad en la prestación de los servicios turísticos, al generar una cultura de excelencia en los prestadores de servicios turísticos y destinos, como estrategia para posicionar a Colombia como un destino diferenciado, competitivo y sostenible (FONTUR, 2016).

Resolución 3860 de 2015. Por la cual se reglamenta el cumplimiento de las Normas Técnicas Sectoriales expedidas por las unidades Sectoriales de Normalización para las actividades del denominado Turismo de Aventura y Sostenibilidad Turística (Mincit, 2015).

Resolución 0148 de 19 enero de 2015. “Por la cual se reglamenta el cumplimiento de las normas técnicas de calidad expedidas por las Unidades Sectoriales de Normalización sobre Sostenibilidad Turística” (Mincit, 2015).

El cumplimiento a cabalidad de la normatividad colombiana, establecida para el desarrollo de los diferentes procesos en todos los sectores de la organización, permitirá que Eco restaurantes Achalai se consolide como una empresa legal, certificada, acreditada en calidad y comprometida con el cuidado y la preservación del medio ambiente.

7. Metodología

Este proyecto incluye investigación aplicada y descriptiva, empleando instrumentos mixtos cualitativos y cuantitativos. Las variables que se analizaron fueron: características y perfiles de personas, y, comunidades indígenas, turistas (nacionales y extranjeros), producción agropecuaria endémica, ecodiseño estructural.

A continuación, se presenta la tabla 2, en la cual se describen los métodos utilizados para la recopilación de información y tratamiento de esta.

Tabla 3. Tabla metodológica

OBJETIVOS		ACTIVIDAD	METODO E INSTRUMENTOS	RESULTADOS
GENERAL	ESPECIFICOS			
Obtener información que permita diseñar un modelo empresarial y ambiental de eco restaurantes "Achalai", para la preservación y conservación de las tradiciones gastronómicas ancestrales en Mocoa Putumayo; que permita operar con productos amazónicos adaptables, mediante la cocina fusión, con criterios turísticos sustentables	Diagnosticar la situación actual de la gastronomía regional para constituir una oferta complementaria atractiva para el turismo gastronómico del territorio y potencializando el etno y ecoturismo como clúster económico departamental.	Caracterización de los grupos étnicos de mayor influencia en la región	Entrevista Libre a 4 miembros líderes de comunidades indígenas. Análisis documental planes de vida de comunidades indígenas.	Identificación de los grupos indígenas de mayor incidencia en la región
		Análisis de la producción agropecuaria del departamento	Análisis documental producción agropecuaria tropical amazónica en Putumayo.	Identificación de los productos amazónicos de uso en la gastronomía tradicional indígena, sus valores nutricionales y aportes a la gastronomía regional
		Análisis de los entornos macro y micro en gastronomía y turismo Análisis de los competidores	Análisis PESTLE Las 5 fuerzas de Porter. Enfoque Sistémico de la organización (La gota de agua). Análisis documental – Base de datos registro Cámara de Comercio del Putumayo. Encuesta a turistas y comunidad en general el Municipio de Mocoa Putumayo (Ver anexos 1	Identificación de las características del turismo y la gastronomía actual en la región. Conocer las políticas, normas, leyes y beneficios aplicados al turismo y sustentabilidad ambiental. Conocer las necesidades gastronómicas de los clientes potenciales.

			y 3)	
	Determinar la identidad gastronómica indígena como elemento potenciador y diferenciador en calidad y prestación de servicios que permitan generar identidad cultural y espacios de adquisición y preservación de conocimiento ancestral regional con el propósito propender a la conservación de los saberes ancestrales.	Analizar el sector Turismo	Análisis documental estadísticas nacionales y locales del flujo de turismo en Mocoa Putumayo. Entrevista Libre a gerentes de empresas de turismo. Encuesta a turistas (ver anexo 1). Entrevista Libre a miembros líderes de comunidades indígenas.	Conocer la afluencia de turistas nacionales y extranjeros en la ciudad de Mocoa. Identificación de los servicios que brindan los operadores turísticos y grupos indígenas a los turistas. Identificación de la satisfacción de los turistas en cuanto a los servicios gastronómicos recibidos en la región.
		Evaluar las características gastronómicas de mayor relevancia dentro de los grupos indígenas Determinar las necesidades del cliente Determinar los productos amazónicos de mayor preferencia por Foráneos y Turistas y sus periodos de producción.	Observación directa en las comunidades indígenas de mayor relevancia en Mocoa. Encuesta a turistas y comunidad en general (ver anexo 1 y 3). Entrevista Libre a miembros líderes de comunidades indígenas. Análisis Documental producción endémica regional.	Identificación de la gastronomía actual de las comunidades indígenas de Mocoa. Identificación de las necesidades gastronómicas de los turistas no satisfechos. Identificar los productos amazónicos de mayor demanda su calendario de producción.
	Estructurar el sistema de gestión empresarial ambiental de Eco restaurantes "ACHALAI" con características etnográficas, ecológicas y económicamente sustentables que permitan el arraigo de la identidad cultural	Definir la Ficha técnica del producto y servicio Diseño Infraestructura Eco sustentable que identifique la región Diseño del sistema de gestión empresarial	Análisis documental de normatividad para manipulación de alimentos, manejo de chagra y alimentación de comunidades indígenas y producción limpia. Análisis documental de ecodiseño, entornos ambientales, materiales ecoeficiente y manejo de residuos.	Convertir la gastronomía regional en un elemento básico de alta atracción turística. Promocionar la gastronomía putumayense a través de los platos que forman parte de la oferta única de la región. Diseñar un sistema de producción de insumos

	a través del fortalecimiento económico, organizativo y respeto al medio ambiente en la difusión y reconocimiento de un modelo etno-ecoturístico sustentable	Plan de producción Diseñar el plan de gestión ambiental Establecer la relación producto – cultura ancestral indígena Gestión de la calidad Requerimiento de talento humano Análisis Financiero		amazónicos sustentable para la gastronomía. Diseñar una base tecnológica en infraestructura ecoeficiente para la preparación y distribución de platos amazónicos.
--	---	---	--	--

Fuente: Autora (2018)

8. Sistema de Gestión Empresarial y ambiental de la organización productiva

El eco-restaurante Achalai se constituye como una organización con ánimo de lucro que busca brindar un servicio gastronómico a través de un sistema empresarial que comprende producción limpia y sustentable, en una infraestructura ecoeficiente y un sistema organizacional con personal capacitado y comprometido con el cumplimiento de la normatividad legal y el Sistema de Gestión Ambiental (SGA) diseñado para el cumplimiento de sus objetivos corporativos,

8.1. Diagnóstico de la gestión empresarial y ambiental de la organización productiva

El diagnóstico realizado permitirá conocer la situación de la organización respecto al entorno y los recursos requeridos para su implementación a través de los análisis realizados a continuación:

8.1.1. Análisis del Entorno.

8.1.1.1. *Entorno Macro.*

En el contexto global, el turismo se ha manifestado como la industria de más rápido crecimiento en el mundo y con amplias implicaciones en los ámbitos ambiental y sociocultural de los pueblos del mundo. Esta importancia de la actividad se evidencia en su contribución

económica como generador de divisas para la mayoría de los países, representando uno de los sectores que más empleos genera anualmente. Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (Mincit, 2007).

En 2017 la región que recibió el mayor número de turistas en el mundo es Europa seguido de Asia. Por su parte, América se encuentra en tercer lugar con países como Colombia que está entre los 5 con mayor flujo migratorio, con un aproximado de 4.113.000 personas que visitan el país en calidad de turistas (Mincit, 2018); por otro lado Pérez (2017) establece la gastronomía como pilar fundamental para el turismo y lo determina como un factor determinante para los turistas a la hora de elegir un destino, al punto de compararse con la arquitectura, la música o sitios emblemáticos de un lugar (Perez, 2017).

De otra parte, según (Mincit, 2018) establece que entre los meses de enero y junio del año 2018 un total de 940.150 turistas y 808.320 para los mismos meses del año 2017 visitaron los parques naturales más importantes del país, lo que permite evidenciar el crecimiento bastante significativo en el ecoturismo nacional.

Actualmente el turismo es uno de los ejes económicos de mayor relevancia en Colombia, es por ello por lo que desde el Plan Nacional de Desarrollo (2015) se han establecidos políticas que permitan articular los diferentes actores nacionales y locales con el fin de constituirlo como una de las potencias económica y social de desarrollo nacional (Presidencia de la República, 2015).

Como delegados del gobierno nacional, el Fondo Nacional de Turismo FONTUR junto a algunos ministerios han establecido lineamientos que permiten el aprovechamiento de los recursos naturales y culturales de cada región para explotación turística, siempre enmarcados en respeto, cuidado y compromiso de conservación. Así mismo el gobierno departamental (Putumayo) y local (Mocoa), han establecido programas que garantizan la formación y legalización de esta actividad en el capital departamental, a través de proyectos de financiamiento y condonación para la promoción y articulación de los diferentes sectores que lo comprenden.

8.1.1.2. *Factores Económicos, Socioculturales, Tecnológicos, Ecológicos y Legales.*

El análisis de los factores del entorno permite a una organización incrementar las oportunidades en un mercado y disminuir las amenazas que se puedan presentar, por ello se estudiaran los factores PESTLE y su relación con la organización como se puede observar en la figura 10.

Figura 10 Análisis PESTLE

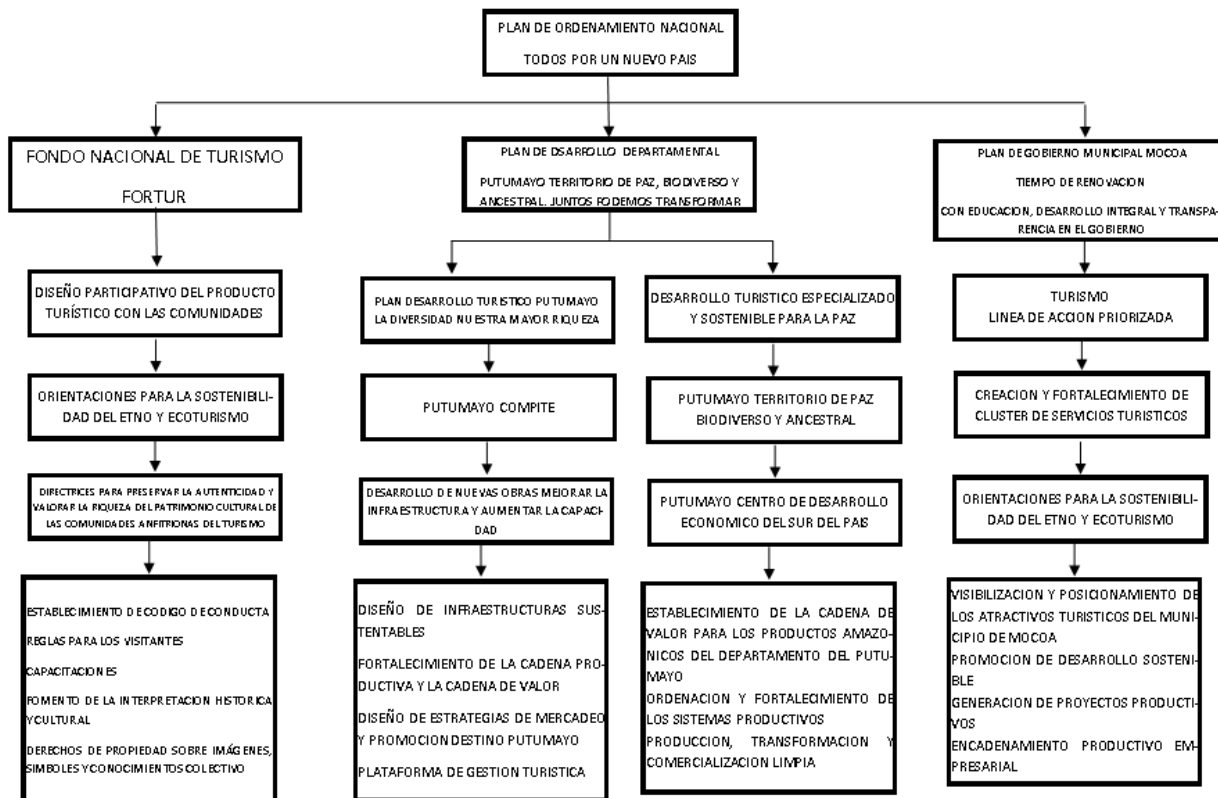


Fuente: Adaptado de B2U. p. 1. <https://www.business-to-you.com/scanning-the-environment-pestel-analysis/>

Político: El turismo se encuentra enmarcado dentro de las políticas locales y nacionales que lo caracterizan como uno de los principales clúster de desarrollo socioeconómico del departamento del Putumayo, basado en el respeto por la diversidad étnica y cultural y el compromiso por la protección y preservación del medio ambiente y sus recursos; lo cual está contemplado dentro de la Política Nacional de Turismo y los planes de desarrollo departamental y municipal, que garantiza el desarrollo del turismo sostenible y sustentable en todas sus formas. Así como se muestra en la figura 11, Eco restaurantes Achalai se basa en las políticas públicas enmarcadas en los planes de desarrollo Nacional, que establecen el turismo y la preservación cultural y ambiental como un clúster de desarrollo económico para el país. Así mismo, los planes de desarrollo departamental y municipal de Mocoa Putumayo abordan el etno y ecoturismo como

una alternativa económica de grandes posibilidades, apoyando y fortaleciendo proyectos de diferentes comunidades a través de fondos y entidades como Fondo Emprender, Secretaría de Turismo Municipal, Secretaría de Competitividad Departamental y Cámara de Comercio del Putumayo.

Figura 11 Políticas del Turismo en Colombia y el departamento del Putumayo



Fuente: La autora (2018)

Económico: El crecimiento del Turismo en los últimos años se ha constituido en uno de los factores de mayor relevancia en las economías locales de muchas regiones del país, pasando de 2.6 millones de turistas en 2010 a 6.5 millones en 2017 y un incremento en las divisas del turismo en 68.2% a nivel nacional (Dinero, 2018). Para el departamento del Putumayo éste sector también influye en el desarrollo económico, dado que en el último año el ecoturismo y etnoturismo han atraído a la región 7112 visitantes, (Mincit, 2018) que llegan en búsqueda de experiencias de aventura, espirituales y de medicina natural ancestral (Miticanoy, 2018), mejorando la oferta de todo tipo de productos y servicios a sus visitantes.

Social: “El vínculo entre turismo cultural y patrimonio es único. El primero considerado históricamente como una actividad económica y el segundo por ser una riqueza no renovable, hecho por lo cual no puede ser considerado como un producto clásico de consumo” (Boucher, S/F). Es por ello por lo que, desde el fortalecimiento del turismo en la región, se propende por

preservar los usos y costumbres de las comunidades indígenas a través del fortalecimiento de sus territorios y cosmovisión (Yandún, 2018), por lo cual se vienen desarrollando diversos proyectos locales y nacionales de fortalecimiento cultural, agrícolas y territorial que permitan rescatar y mantener la ancestralidad que hace rica y productiva la región. Dentro de los proyectos de mayor relevancia se encuentra los de las comunidades indígenas Kamëtsá, Los Pastos de San José del Pepino e Ingas que han iniciado con servicios etno turísticos en medicina tradicional y artesanías (Los Pastos, 2011).

Tecnológico: “Al mismo tiempo, vivimos en un “mundo inteligente” cada vez más acogedor, ya que ofrece unas soluciones más claras para ahorrar tiempo y dinero, y allana nuevos caminos para la personalización de los productos y servicios” (Blanco, J., Tecnología y turismo, 2011) p. 5. Los avances tecnológicos llegan a todos los lugares del mundo en diferente medida y medios, sin embargo, las regiones más apartadas o menos desarrolladas cuentan con herramientas básicas que le permiten estar en contacto con el exterior; en el caso del departamento del Putumayo, los avances tecnológicos modernos se vislumbran parcialmente, sin embargo, los frágiles sistemas de conectividad (baja capacidad de banda en el servicio de internet) no son impedimento para llegar a todo el mundo y dar a conocer su majestuosidad natural y cultural; lo que ha permitido atraer a visitantes de los diferentes continentes.

También las nuevas tecnologías contribuyen a la conservación y aprovechamiento de los recursos naturales, como es el caso de las celdas fotovoltaicas que permiten generar energía eléctrica a partir de los rayos del sol que son de bastante intensidad en la zona, sin embargo, aún el uso de esta herramienta no ha tenido auge y se sigue utilizando la energía hidroeléctrica convencional transportada por redes áreas que se conectan desde el departamento de Nariño, generando así altos del servicio (EEP, 2010).

Así mismo, el uso de tecnologías de potabilización de agua para consumo humano se ha visto rezagados en la capital putumayense, puesto que aún no se cuenta con la infraestructura adecuada para los tratamientos mínimos requeridos para su consumo y actualmente el agua se toma directamente de las fuentes hídricas a través de tuberías rudimentarias que en época de lluvias generan cortes de servicio y mala calidad de este.

El servicio de alcantarillado también genera colapsos en las épocas de lluvia, debido a que sus vertederos llegan directamente a fuentes hídricas como los ríos Sangoyaco, Mulato y Mocoa y al éstos aumentar el nivel del agua, no permite el flujo normal de las aguas residuales además de la alta contaminación del recurso hídrico de la región.

Legal: Eco restaurantes ACHALAI está enmarcado dentro de la normativa jurídica y legal colombiana, implementada para la constitución de establecimientos comerciales de manipulación y preparación de alimentos, de acuerdo con los lineamientos establecidos por INVIMA para la adecuación de la infraestructura y los elementos a utilizar en los diferentes procesos del servicio, con el fin de brindar al cliente productos de calidad que garanticen su seguridad alimentaria. Así mismo estará constituido de acuerdo con la normatividad de contratación que garantizará la estabilidad laboral de quienes laboran en la organización (ver capítulo Marco Legal).

Ecológico: La organización se encontrará en un contexto ambiental de gran biodiversidad en fauna y flora, con fuentes hídricas que recorren la región, su ubicación será dentro del corredor turístico natural de mayor influencia en la capital putumayense; a sus alrededores se encuentra sitios turísticos como las cascadas del fin del Mundo, el Hornoyaco, el ojo de Dios, y se podrá observar el parque natural Serranía de los Churumbelos y el río Mocoa; En esta zona se realizan actividades de avistamiento de aves y deportes extremos, lo que convierte en un lugar de gran atracción especialmente para turistas.

A pesar de que esta zona está caracterizada como protegida, no todas las actividades están prohibidas, y su uso es objeto de aclaraciones y verificaciones de acuerdo a la reglamentación establecida por el gobierno nacional y local.

8.1.2. Entorno Micro- Las fuerzas de Porter.

Para el proyecto de Eco restaurante Achalai, se llevó a cabo el análisis de la situación económica actual del municipio mediante la aplicación del método de las cinco fuerzas de Porter:

8.1.2.1. Poder del Cliente.

La capital del departamento del Putumayo cuenta actualmente con una población de 44.631 habitantes conformando por aproximadamente 13.947 hogares. De la población mocoana 29.690

son considerados generadores de ingresos con capacidad adquisitiva puesto que desempeñan labores o actividades por las que reciben ingresos (DANE, 2005a). Los hogares poseen en promedio 2 perceptores de ingresos y reciben aproximadamente \$1.004.000 ingresos mensuales por hogar, de acuerdo con lo reportado por Encuesta Nacional del Presupuesto de los Hogares 2016 – 2017 - ENPH (DANE, 2018).

Dentro de la misma encuesta de presupuesto se pudo establecer que una de las actividades comunes que desarrollan los hogares mocoanos, al menos 1 vez durante la semana, es comer en restaurantes, donde el promedio de gastos corresponde al 12,6% de los ingresos (DANE, 2018), consumiéndose principalmente carnes y sopas en diversas preparaciones; el 36,41% de esta población elige el sitio a visitar por la variedad que pueda ofrecer al menú y un 30,34% por los costos del servicio (ver anexo 4).

Adicional a la población domiciliada en Mocoa, el turismo natural y cultural ha contribuido a que anualmente lleguen a esta ciudad un promedio de 1915 turistas, número registrado ante el Ministerio de comercio, industria y turismo para el año 2017 (Mincit, 2018), sin embargo, cifras no oficiales brindadas por operadores turísticos de sitios turísticos de gran reconocimiento en la región, cómo lo es el “Fin del mundo”, afirman que éste número está por debajo del real y que anualmente llegan a conocer y recorrer la ciudad más de 2500 personas provenientes de otras regiones del país y del extranjero, quienes realizan actividades de ecoturismo como senderismo, visita a balnearios naturales, avistamiento de aves y prácticas de medicina tradicional con taitas de algunas comunidades indígenas (Huaca, 2018)².

De acuerdo con la encuesta realizada el 57,81%, quienes visitan Mocoa provienen del extranjero con el interés principal de realizar actividades vacacionales en torno a la riqueza cultural y ambiental de la región; dentro de las principales actividades realizadas se encuentran visitas a parques naturales, cascadas, balnearios naturales, avistamiento de aves y la inmersión en las culturas indígenas de la región especialmente en las tradiciones medicinales, rituales y gastronómicas; a pesar que la mayoría de turistas llegan solos a disfrutar de sus vacaciones, al momento de realizar diferentes actividades prefieren hacerlo en compañía de otras personas

² Rosenberg Huaca Gerente de la asociación turística Fin del Mundo Mocoa Putumayo

como lo expresó el 48,75% de los turistas, teniendo como preferencia degustar aquellos alimentos que se establecen como los típicos de la región (76,25%) (Ver anexo 2).

Es por esto, que Eco restaurantes “Achalai” pretende ofrecer platos que permitan a los clientes y visitantes tener un encuentro con estas culturas desde la gastronomía, conociendo él porque de cada plato y sus ingredientes, en un ambiente que los mantenga en contacto con la naturaleza en un entorno totalmente acogedor.

8.1.2.2. ***Poder de los proveedores.***

De acuerdo con la Cámara de Comercio del Putumayo (CCP) (2016), el departamento posee una alta variedad de productos agrícolas y amazónicos que se producen a baja escala por campesinos en zonas rurales de los diferentes municipios; dentro de los cultivos de mayor incidencia regional se encuentra el plátano, yuca, chontaduro, piña, pimienta, café y cacao, los que, en su mayoría, son adquiridos por intermediarios para su comercialización tanto en las plazas de mercado locales como en la exportación a otros departamentos. Actualmente se están desarrollando procesos de asociatividad que permitan a los campesinos establecer y estandarizar precios de mercado y rutas de comercialización con el fin de ser competitivos y generar rentabilidad derivada de sus actividades agrícolas, las cuales ellos mismos establecen que benefician únicamente a terceros, que son quienes los adquieren a bajo costo en las zonas rurales y los transportan y comercializan a precios mayores en el mercado (CCP, 2016).

El Departamento Administrativo Nacional de Estadísticas durante los años 2016 y 2018 ha desarrollado la Encuesta Nacional Agropecuaria en el departamento del Putumayo con el fin de determinar cómo se comporta el agro en el departamento; para el año 2016 se logró establecer que a lo largo de Putumayo se encuentra un total de 7754 hectáreas con cultivos de plátano, 5522 de maíz tradicional, 4480 yuca, 2146 chontaduro, 1357 caña panelera, 1002 pimienta, 871 frijol, 836 banano y 2131 de otros cultivos dentro de los que se encuentran cítricos, frutos amazónicos y otros tubérculos de poco reconocimiento como yota y bore. Estos cultivos en su mayoría son comercializados en las plazas de mercado de los diferentes municipios y los distribuidores pagan costos relativamente bajos al productor (Piedrahita, 2018)³. En muchos otros casos, los productores prefieren utilizar sus productos para alimentación de animales

³ Iván Piedrahita, productor y empresario de café Vereda La Tebaida Mocoa Putumayo

(gallinas y cerdos), debido a que lo que reciben de pago, por parte de intermediarios, en el mercado no les alcanza, muchas veces, para cubrir siquiera los costos de transporte y producción (Portilla, 2018).

Es por ello por lo que se pretende adquirir de primera mano los productos que se comercializan en el campo regional para lo cual se establecerán convenios de producción y adquisición directamente con los campesinos, garantizando el precio justo para ellos y la calidad de producto para la empresa.

Adicionalmente se tiene en cuenta que el departamento de Putumayo no produce todas las materias primas requeridas, razón por la cual se establece como proveedores secundarios los centros de abastecimiento de Pasto y Pitalito, a 5 y 3 horas de distancia respectivamente, donde se encuentran distribuidores mayoristas con quienes se negociarían los precios de acuerdo con el mercado, debido a su fluctuación según producción y épocas del año.

8.1.2.3. ***Nuevos competidores.***

De acuerdo con el DANE, durante los últimos años se han incrementado considerablemente los empleos por cuenta propia, en los que sobresale quienes se dedican a la preparación y venta de alimentos, ya sea en establecimientos especializados o en ventas ambulantes (DANE, 2018). Sin embargo, es claro también que los nuevos competidores se establecen en las líneas de comida corriente y rápida principalmente. Por ello se espera que con la apertura de Eco restaurantes “Achalai” se avecine la creación e implementación de nuevos establecimientos que pretendan ofertar los mismos productos y servicios, no obstante, nuestra propuesta de valor será la que marque la diferencia y logre la fidelización de los clientes a través del buen servicio, la variedad de menú de acuerdo con los calendarios de producción regional y productos de calidad que garanticen siempre la inmersión de las tradiciones culturales en cada uno de ellos.

8.1.2.4. ***Amenaza de productos sustitutos.***

En el Municipio de Mocoa se encuentra un número considerable de establecimientos legales e informales que ofrecen servicios de alimentación de diferentes tipos, principalmente los denominados comida corriente, rápida y a la carta (CCP, 2015); sin embargo, los platos que allí se ofrecen son los comunes que se pueden encontrar en cualquier ciudad del país y en la sección

de especialidades se encuentran platos comunes como arroz con pollo, mariscos, pescado frito, carnes asadas y al humo, comida china y los fines de semana sancocho de gallina y cuy en las afueras de la ciudad, los que, hasta el momento, se constituyen como de alto consumo para turistas como para la comunidad del municipio de Mocoa (ver anexo 2).

Eco restaurantes Achalai pretende sustituir los productos gastronómicos que se ofrecen en la región para satisfacer las necesidades de turistas y personas de la zona. Por lo cual, y con el fin de disminuir posibles propuestas de la competencia, se mantendrá variaciones constantes del menú, para que siempre que nos visiten disfruten nuevas experiencias, teniendo en cuenta que el 100% de los turistas y el 95% de la población con capacidad adquisitiva en Mocoa estarían dispuestos a visitar un lugar que ofrezca comida tradicional indígena, conservando las diferentes costumbres de preparación como los ingredientes regionales, en un lugar que contribuya a la conservación ambiental (ver anexos 2 y 4 correspondientes a los análisis de las encuestas aplicadas).

8.1.2.5. ***Productos Regionales.***

Dentro de los productos gastronómicos de mayor oferta en la región se pueden encontrar platos comunes en establecimientos especializados y no especializados, y a diferentes precios. También es común encontrar, especialmente los fines de semana en las afueras de la ciudad, expendios de comida preparada como sancocho de gallina, carne asada o carnes ahumadas fritas y pescados fritos (tilapia), estos productos se han constituido como de gran representación de la región, y son de alto consumo por propios y extraños. Algunos de ellos se pueden observar en la figura 12.

Los establecimientos dedicados a la oferta de comida preparada a la mesa ofrecen platos de comida corriente a bajos precios (\$4.000 y \$5.000 promedio), comida ejecutiva que oscila sus precios entre \$8.000 y \$10.000, platos a la carta (pescados, mariscos, carnes principalmente) con precios de \$25.000 a \$38.000 (personales); también se encuentran otros productos de consumo como comidas rápidas y embutidos con precios a partir de \$2.000, lo que los constituyen como de los de mayor consumo, a pesar que no se consideran los más saludables.

Muestra gastronómica regional actual ofrecida al turismo.

Figura 12 Platos gastronómicos regionales del Departamento del Putumayo



Fuente: Miputumayo.com (2004) <https://miputumayo.com.co/2011/02/13/cual-es-el-plato-tipico-del-putumayo/>

Sancocho de gallina

Este plato se considera como uno de los de mayor variedad en Latinoamérica, y ha sido adaptado de acuerdo con la producción agrícola de cada región; sin embargo, se establecen sus orígenes en España donde se denominaba sopa podrida, por la cantidad de ingredientes que contenía. Esta sopa puede tener como ingrediente principal diferentes tipos de carne entre los que se encuentra gallina, huesos de res o cerdos o pescado (Cardona, 2011). Este plato es de los de mayor distribución en la ciudad de Mocoa, especialmente se lo encuentra los fines de semana en las zonas rurales, que son visitadas por la comunidad y turistas que esperan degustarlo.

Carnes Al humo

El ahumado es considerado una técnica de preservación de alimentos desde épocas antiguas, sin embargo, no se ha logrado establecer su procedencia original, a pesar de que se ha determinado que este tiene sus inicios en el viejo continente (Alcubilla, s/a).

Este plato se prepara a partir de carnes frescas (pollo, carne de res o cerdo, pescado y carnes de monte), las cuales se abren en lonjas delgadas, se adoban con cebolla, ajo y sal y se dejan para que el adobo las compenetre. A parte, se debe haber seleccionado madera que no genere ningún tipo de fragancia u olor que pueda afectar el sabor de la carne. Este tipo de alimentos es

considerado típico en la capital putumayense y es posible encontrarlo en un lugar especializado que se ha constituido como icono local de los más visitados por propios y extraños.

Pescado tapao o frito

Este producto preparado y servido a la mesa es otro de los platos que se ofrecen como típico en la región; su preparación puede variar y es posible encontrarlo frito acompañado con papa, yuca, arroz y ensalada o sudado común con acompañantes básicos como los mencionados anteriormente. Actualmente se ofrece en mayor medida este plato a base de pirarucu de estanque, que por ser considerado un pescado exótico ha tomado un gran valor en la gastronomía local.

8.1.2.6. Intensidad de la rivalidad.

La rivalidad estará enmarcada en la diferencia de producto y calidad de este, dado que muchos de los productos comunes del mercado no permiten competir por precio, esta competencia se desarrollará con la cocina tradicional ancestral disponible en la ciudad, la cual consiste en comida de mar, carnes en diferentes salsas de reconocimiento nacional y extranjero, arroces y cremas de igual reconocimiento.

En Mocoa Putumayo, actualmente la rivalidad está establecida por los establecimientos relacionados en la tabla 4:

Tabla 4. Establecimientos comerciales de distribución de platos preparados a la mesa

TIPO DE COMIDAS QUE DISTRIBUYE	CANTIDAD	COSTO PROMEDIO POR PLATO
Comidas corrientes y/o ejecutiva en establecimiento especializado	16	\$4.500 - \$8.000
Comidas corrientes (almuerzo o comidas caseras) en casas de familia	37	\$5.000 - \$7.000
Platos a la carta	11	\$18.000 - \$35.000
Comidas rápidas	23	\$4.000 - \$15.000
Ventas ambulantes (comidas rápidas, asados, etc.)	59	\$2.000 - \$10.000
Platos especiales (sancocho de gallina, cuy asado, pescados fritos, carnes al humo) – fines de semana – zonas rurales	27	\$8.000 - \$45.000

Fuente: La autora (2018)

8.1.3. Matriz DOFA.

Para mostrar una visión global e integral de la verdadera situación organizacional se desarrolla la matriz DOFA que permita visualizar con claridad las debilidades, oportunidades, fortalezas y amenazas, como se describe en la tabla 5.

Tabla 5 Matriz DOFA

Análisis Externo	OPORTUNIDADES Fortalecimiento del turismo a nivel municipal y local Fortalecimiento institucional para proyectos de turismo sustentable Formación y organización de comunidades indígenas en etnoturismo.	AMENAZAS Pérdida de la identidad cultural Desconocimiento de la cultura gastronómica propia (ancestral) Competencia de productos sustitutos Costos de la competencia (ver tabla No. 3). Falta de promoción de la importancia de la conservación ambiental Vulnerabilidad a los desastres naturales
Análisis Interno	FORTALEZAS Recursos propios y familiares para la implementación del proyecto. Enfoque etnocultural Establecimiento de la cadena de valor a partir de la producción limpia. Estandarización de procesos Infraestructura ecoeficiente Fortalecimiento de comunidades a través de los proyectos de entidades del estado Riqueza en biodiversidad Producción agropecuaria regional no aprovechada Productos únicos en el mercado	DEBILIDADES Baja disponibilidad de talento humano formado en turismo cultural, ambiental, gastronómico y gerencial. Bajo reconocimiento en el mercado por ser empresa nueva Servicios públicos de baja calidad en la región Alto costo de servicio de transporte interdepartamental Producción agropecuaria dispersa Baja calidad en el transporte público de alimentos

ESTRATEGIA FO Infraestructura ecoeficiente que permita el aprovechamiento y protección de los recursos naturales disponibles través de su uso adecuado y responsable; que mitigue los impactos negativos en el entorno. Atraer al cliente turista y foráneo con productos de calidad que representan la ancestralidad de la región Establecer convenios y alianzas con agencias de viajes y prestadores de servicios de turismo Marketing relacional a la importancia de la producción limpia y contribución a la sostenibilidad ambiental Muestras culturales y ambientales en torno a la región	ESTRATEGIA FA Establecer convenios de formación cultural, etnocultural, gastronómica, ambiental y de seguridad con instituciones públicas y/o privadas (cómo el SENA o el Instituto Tecnológico del Putumayo) para capacitar al talento humano a contratar. Formar en áreas específicas y vincular personal perteneciente a las comunidades indígenas conservando y respetando sus saberes ancestrales. Dar a conocer a los clientes (turistas y comunidad en general) de manera directa el desarrollo de los diferentes procesos y la importancia de cada uno de ellos en la preservación ambiental y cultural mediante recorridos y presentaciones educativas. Definir ubicación estratégica en zona segura aplicando medidas de mitigación de los riesgos y formación especializada del personal vinculado a través de un sistema establecido de seguridad que parte de la creación de brigadas de seguridad y atención de emergencias.
ESTRATEGIA DO Crear un plan de marketing bilingüe que permita dar a conocer los servicios y productos en los idiomas de mayor requerimiento incluidos los nativos. Realizar un censo de los pequeños productores y establecer rutas de adquisición de productos agropecuarios regionales Realizar convenios con las transportadoras especializadas en transporte de alimentos para garantizar la calidad de los productos adquiridos Generar servicios públicos propios y de calidad necesarios para brindar sus servicios de calidad	ESTRATEGIA DA Buscar el reconocimiento local y comercial a través de la promoción cultural de la región con productos y servicio de calidad. Establecer convenios y/o rutas de transporte para el proceso de adquisición de materias primas. Diseñar estrategias de transporte para clientes que permitan disminuir el uso de vehículos generadores de emisiones. Establecer programas de capacitación para los proveedores rurales y campesinos para el mejor aprovechamiento de los recursos naturales en sus cultivos para obtener una producción limpia.

Fuente: La autora

8.1.3.1. *Objetivos Estratégicos*

Para lograr cumplir las metas propuestas a largo plazo Eco restaurantes Achalai plantea los objetivos específicos descritos en la tabla 6.

Tabla 6 Objetivos Estratégicos Eco restaurantes Achalai

Objetivo	Indicador	Medición	Proceso Responsable
Realizar los trámites de legalización local y nacional para obtener licencia de construcción, de funcionamiento, manipulación de alimentos y registro nacional de turismo.	Construcción de infraestructura y utilización de recursos naturales públicos Licencia de funcionamiento y RUNT	Infraestructura disponible para prestación de servicio Cumplimiento total de requisitos para prestar el servicio	Gestión directiva y administrativa
Desarrollar los procesos de selección y formación del talento humano	Número de personas seleccionadas. Número de capacitaciones.	(Número de personas inscritas/Número de personas con cumplimiento de requisitos de perfil) Número de personas contratadas / número de capacitaciones	Gestión directiva, administrativa
Apoyo técnico en producción limpia a proveedores (pequeños productores regionales)	Número de proveedores identificados	Número de proveedores identificados / Número de proveedores con las características requeridas Número de proveedores seleccionados / número de proveedores capacitados	Gestión directiva, administrativa, coordinación de producción
Diseñar el Plan de marketing verde	Número de clientes Número de productos vendidos	(Número de clientes en el mes/Número de clientes proyectados al mes) *100	Gestión directiva y administrativa
Establecer los criterios de calidad en la prestación	Cumplimiento de la normatividad legal	Número de visitas de verificación por entes de control / Certificaciones	Gestión directiva y administrativa

Objetivo	Indicador	Medición	Proceso Responsable
del servicio gastronómico	Buzón de PQRS ⁴ Certificaciones de calidad según el sistema de gestión de calidad	aprobadas de cumplimiento Número de PQRS recibidos / número de PQRS atendidos Número de solicitudes de certificación de calidad mediante sistema de gestión / número de certificaciones de calidad aprobadas	
Implementar un sistema de gestión ambiental	Número de procesos certificados en cumplimiento del SGA	(Número de requisitos para el cumplimiento del SGA, en el mes/Número de requisitos cumplidos del SGA en el mes) *100	Gestión directiva, administrativa y operativa
Diseñar un modelo de integración educativa de sostenibilidad ambiental	Número de personas que visitan la empresa para conocer los procesos	(Número de solicitudes de visitas recibidas / número de visitas atendidas) *100	Gestión directiva, administrativa y operativa

Fuente: La autora

8.2. Plan estratégico

Utilizando el análisis de las necesidades detectadas en el diagnóstico, se proponen las siguientes modificaciones a los objetivos de la organización:

⁴ Peticiones, quejas, reclamos y sugerencias

Tabla 7. Propuesta de objetivos del proyecto

ACTUALES	PROPUESTOS
Diseñar un modelo empresarial y ambiental de eco restaurantes "Achalai", para la preservación y conservación de las tradiciones gastronómicas ancestrales en Mocoa Putumayo, que permita operar con productos amazónicos adaptables, mediante la cocina fusión, de acuerdo con criterios turísticos sustentables.	Diseñar un piloto de eco restaurantes "Achalai" fundado en las tradiciones gastronómicas del Putumayo que operan con productos amazónicos mediante la cocina fusión a estándares turísticos sustentables internacionales.
Diagnosticar la situación actual de la gastronomía regional para constituir una oferta complementaria atractiva para el turismo gastronómico del territorio, potencializando el etno y ecoturismo como clúster económico departamental. Determinar la identidad gastronómica indígena como elemento potenciador y diferenciador en calidad y prestación de servicios que permitan generar identidad cultural y espacios de adquisición y preservación de conocimiento ancestral regional con el propósito propender a la conservación de los saberes ancestrales. Estructurar el sistema de gestión empresarial ambiental de Eco restaurantes "ACHALAI" con características etnográficas, ecológicas y económicamente sustentables que permitan el arraigo de la identidad cultural a través del fortalecimiento económico, organizativo y respeto al medio ambiente en la difusión y reconocimiento de un modelo etnoecoturístico sustentable. Diseñar un prototipo de estructura ecoeficiente que permita el funcionamiento de la organización y el cumplimiento de los objetivos empresariales y ambientales propuestos.	Diagnosticar la situación actual de la gastronomía regional. Determinar la identidad gastronómica como elemento potenciador y diferenciador en calidad y prestación de servicios. Constituir una oferta complementaria atractiva para el turismo gastronómico del territorio. Evaluar los impactos culturales, espirituales, ambientales y económicos. Crear e implementar un piloto de eco restaurantes que permitan ofrecer platos típicos de la región basados en productos amazónicos de origen controlado.

Fuente: La autora

8.2.1. Objetivo General del Sistema de Gestión Empresarial Ambiental.

Preparar y comercializar productos gastronómicos a partir de las recetas ancestrales de los grupos indígenas de la región fusionadas con la producción agropecuaria tropical que permitan rescatar, preservar y dar a conocer la identidad gastronómica regional en una infraestructura

ecoficiente que sea amigable con el entorno natural, cultural y respetando la cosmovisión ancestral.

8.2.2. Objetivos específicos del Sistema de Gestión Empresarial Ambiental.

Ofrecer un servicio gastronómico en el cual se muestre los ámbitos más representativos de la cocina ancestral indígena del departamento del Putumayo, para contribuir a su rescate y preservación cultural.

Proponer un espacio cómodo con estándares ambientales y ecoeficientes que permitan brindar un servicio de calidad.

Satisfacer las necesidades del cliente interno y externo teniendo una buena aplicación de procesos de calidad amigables con el ambiente.

8.2.3. Propuesta de valor Eco restaurantes “Achalai”.

Eco restaurante Achalai busca destacar la riqueza gastronómica ancestral y lograr que el departamento del Putumayo sea reconocido a nivel nacional e internacional como una región de identidad propia; que trasciende las necesidades fisiológicas del buen comer con las prácticas, usos y tradiciones que giran en torno a un valor cultural enmarcado en la sostenibilidad ambiental con el uso de modelos ecológicos en sus procesos de producción.

Sumado a esto, se pretende gestar una alimentación sana basada en los altos valores nutricionales de los productos amazónicos y sabores únicos (como se observa en el anexo 6), los cuales no se encuentran en otra región. Todo esto en una infraestructura basada en una arquitectura totalmente amigable con el medio ambiente con base en materiales no contaminantes y renovables, en relación directa con los avances tecnológicos actuales, que garantizan seguridad y los servicios de aire limpio y agua pura a la sociedad.

8.2.4. Misión

Somos una empresa comprometida con la satisfacción de nuestros clientes, a través del servicio que represente una experiencia única; siendo la excelencia nuestra carta de presentación en un sitio atractivo, exclusivo y de muy buen ambiente, acompañado de productos de calidad, de un talento humano comprometido en brindar el mejor servicio para hacer de éste un lugar

donde los clientes siempre deseen regresar, por el compromiso sociocultural y respeto al Medio Ambiente.

8.2.5. Visión

Trabajamos para posicionarnos como una empresa líder en el mercado de la gastronomía, siendo reconocidos por la calidad de nuestro servicio, siempre bajo estrictos criterios de rentabilidad, transparencia, protección del Medio Ambiente y compromiso social y cultural.

8.2.6. Valores Organizacionales.

Los valores organizacionales de Eco restaurantes Achalai son los elementos claves que rigen a cada una de las personas que laboran en la empresa y deben ser ejercidos por cada uno de ellos como se muestra en la tabla 8.

Tabla 8 Valores organizacionales

Calidad	En los servicios, en los procesos, en el capital humano y en transferencia de conocimiento para las comunidades.
Legalidad	En los pagos de impuestos, de salarios, contratación
Respeto	Aceptar, reconocer y valorar las diferencias hacía todas las personas que directa o indirectamente infieren con la organización; de igual manera respeto al medio ambiente y los servicios que éste ofrece.
Honestidad	Actuar de manera coherente con base en la verdad, la justicia y la integridad moral.
Ética	En el respeto por el cliente interno y externo, la utilización de materias primas de calidad y en buen estado y reporte de información financiera veraz a los entes de control.
Integridad	En hacer lo que se dice y se promete.
Responsabilidad	Hacer lo que corresponde y comprometerse con sus consecuencias
Responsabilidad Cultural	En la contribución con el desarrollo de la expresión cultural ancestral de la región, su protección y fortalecimiento.
Responsabilidad	Apoyo de actividades que permitan el desarrollo de grupos en situación de vulnerabilidad intentando su integración y participación en la comunidad, dentro del límite de las

Social	posibilidades de la organización.
Responsabilidad ambiental	En el compromiso del manejo eficiente de los recursos naturales y la protección del medio ambiente.
Trabajo de equipo	Favorece el compañerismo, la humildad, la disponibilidad y la comunicación con todas las personas que desempeñan un cargo o trabajo de la empresa.

Fuente: La autora

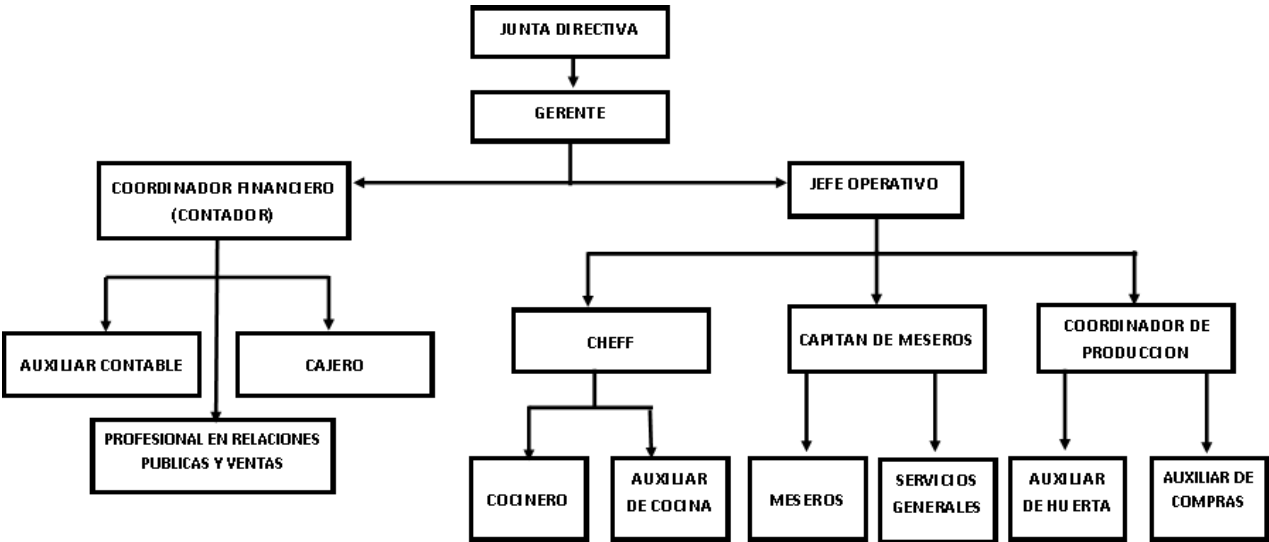
8.2.7. Razón de ser

La razón de ser de Eco restaurante Achalai radica en el compromiso con la preservación ambiental y cultural de la región, mediante el fortalecimiento de la gastronomía ancestral, permitiéndose llevar a propios y visitantes a conocer las tradiciones indígenas de diversos pueblos que han influido en el desarrollo de la capital putumayense. Todo a través de procesos limpios, infraestructura sustentable y el respeto a los saberes y cosmovisión de los pueblos tradicionales.

8.3. Estructura Organizacional

La estructura organizacional de Eco restaurantes Achalai está basada en la estructura horizontal que permite a la alta dirección estar en contacto directo y permanente con los trabajadores de todas líneas de la organización como se muestra en la figura 13.

Figura 13. Diagrama Estructura Organización



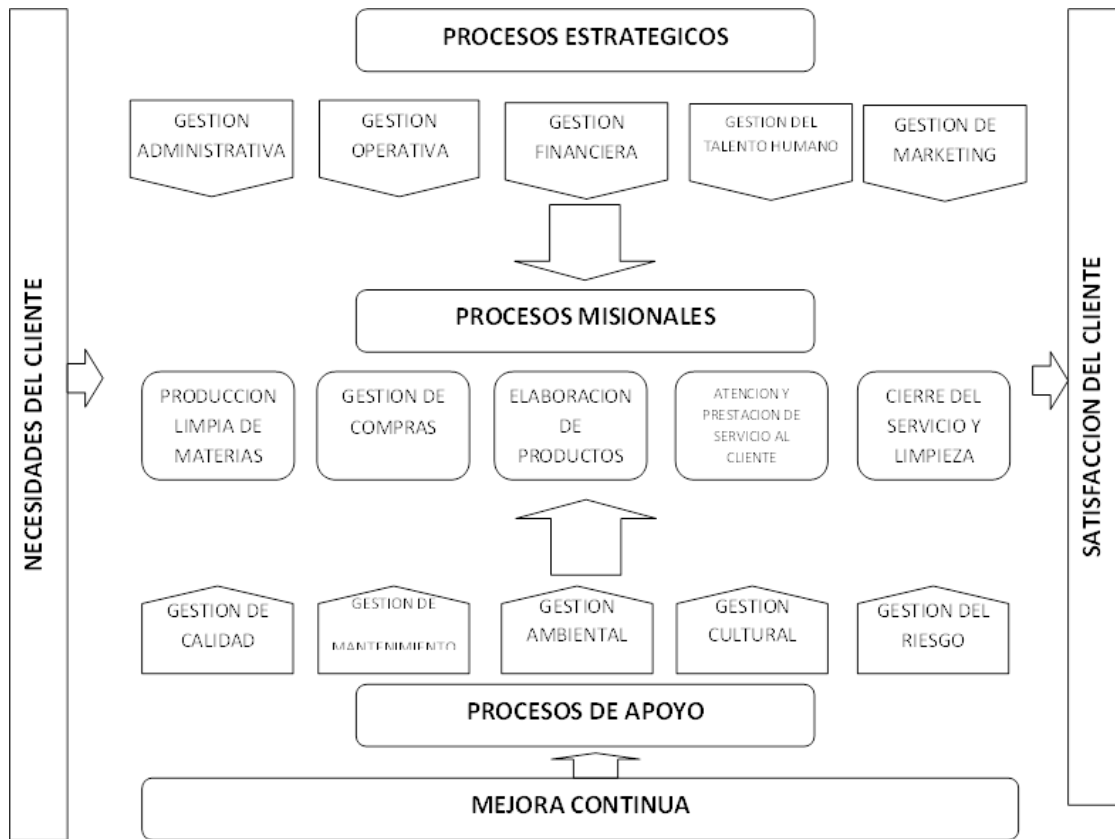
Fuente: La autora

8.3.1. Procesos Clave

8.3.1.1. Mapa de Procesos

Eco restaurantes Achalai desarrolla procesos relacionados entre sí y con el exterior, como se muestra en la figura 14.

Figura 14 Mapa de procesos Eco restaurantes Achalai



Fuente: La autora

8.3.1.1.1. *Procesos Clave Eco restaurantes Achalai*

Eco restaurantes Achalai desarrolla los procesos clave descritos en la tabla 9, y que pretenden añadir valor al cliente

o inciden directamente en su satisfacción o insatisfacción. Además, componen la cadena del valor de la organización.

Tabla 9 Procesos Clave Eco restaurantes Achalai

Proceso	Responsable	Descripción
Gestión Administrativa	Gerente y junta directiva	Se debe planear, organizar, dirigir y controlar para mejorar las condiciones empresariales y uso de los recursos con base en la información recolectada en cada uno de los procesos empresariales; con el fin de plantear proyecciones, estrategias, objetivos, metas y acciones correctivas y preventivas.
Gestión	Gerente – Jefe	Obtener materias primas de alta calidad en la chagra, los estanques y

Proceso	Responsable	Descripción
Operativa	Operativo – Área de cocina	el corral y producir productos finales de calidad para satisfacción de los clientes.
Gestión Financiera	Gerente y Contador	Debe garantizar un manejo adecuado de los recursos financieros mediante la organización y control de la información contable para el análisis financiero y económico de la empresa.
Gestión del Talento Humano	Gerente y Jefe Operativo	Formar y dirigir para generar nuevos conocimientos, transmitirlos entre sus empleados y materializarlos en productos tangibles o intangibles. Permitiendo la generación de su Capital intelectual. Establecer el manual de funciones que determine los perfiles de cada cargo, los procesos de selección y la modalidad contractual. Diseñar programas de capacitación e inducción para los diferentes procesos de producción, administración, convivencia y conocimiento organizacional que garanticen las competencias laborales necesarias para el desarrollo de procesos de calidad y la participación en el mantenimiento de un buen clima laboral.
Gestión de Marketing	Coordinador financiero - Publicista	Establecer un portafolio de servicios, generar programas de publicidad y promoción a través de los diferentes medios de difusión disponibles como página WEB, redes sociales, emisoras radiales, televisión local y agencias de turismo.
Producción limpia de materias primas	Auxiliar de huerta – Jefe Operativo	Adquirir semillas de buena calidad. Adecuación y mantenimiento limpio de la chagra. Mantenimiento de sistema de riego de alto aprovechamiento de recurso hídrico. Elaboración de compostaje en compostera rotatoria. Utilización de abonos y fertilizantes orgánicos. Mantenimiento y cosecha de los cultivos
Gestión de compras e inventario	Jefe operativo y auxiliar de compras	Proveer a cada uno de los procesos las entradas de las materias primas necesarias para la realización de actividades, obteniendo los productos que cumplan los requerimientos del cliente interno y externo, garantizando el stop de inventario para la producción
Elaboración de productos	Jefe Operativo – Chef –	Alistamiento de los elementos de cocina.

Proceso	Responsable	Descripción
	Auxiliares de Cocina	Selección y limpieza de materias primas. Desarrollo de los procesos de preparación de los diferentes platos. Disponer en bandejas y menaje requerido para llevar a las mesas. Limpieza de la zona de producción y menaje de cocina.
Atención y prestación de servicio al cliente	Capitán de meseros - Meseros – chef – auxiliares de cocina	Bienvenida, recepción y ubicación del cliente dentro del establecimiento. Entrega del menú al cliente. Toma del pedido Entrega del pedido al área de producción Recepción del pedido y servicio a la mesa. Retirar el menaje utilizado. Entregar cuenta. Despedida del cliente
Cierre del servicio y limpieza	Capitán de Meseros - Meseros – servicios generales	Limpieza de comedores, mobiliario y elementos de mesa. Limpieza de la instalación Ubicación correcta del mobiliario.
Gestión de Calidad	Todas las áreas	Establecer políticas que permitan identificar y establecer las necesidades y expectativas del cliente en cuanto a productos y servicios, mejorando los actuales y estableciendo nuevos, a través del conocimiento adquirido en la formación y la práctica de su talento humano, en procura de garantizar la satisfacción y fidelización del cliente. Lograr altos estándares de calidad
Gestión de Mantenimiento y control	Jefe Operativo – Auxiliares de huerta – Auxiliar de servicios generales – Auxiliares de	Limpieza y adecuación de zonas verdes. Limpieza y adecuación de chagra. Limpieza y llenado de tanques de almacenamiento Limpieza de unidades sanitarias.

Proceso	Responsable	Descripción
	cocina	Limpieza del área de cocina. Limpieza de cuarto frío y zona de almacenamiento de materias primas. Limpieza de drenajes de desagüe Informar al jefe operativo novedades en la infraestructura. Velar por el buen uso de las diferentes zonas. Desarrollar la estandarización de procesos mediante un sistema de gestión de calidad que genere indicadores confiables, que permitan la certificación de estos, para lograr un mejor funcionamiento de la empresa y brindar mejor servicio.
Gestión Ambiental	Gerencia – Todas las áreas	Establecer los programas numerados en la resolución 2674 de 2013, e implementarlos en cada una de las áreas de proceso para eliminar o disminuir la actividad microbiana presente en los equipos, utensilios, personal, planta física y en el ambiente donde se realiza el proceso de elaboración del alimento, almacenamiento y distribución. De igual manera pretende reducir la generación de residuos sólidos y el manejo responsable del agua y energía; logrando así acreditación y reconocimiento en cuanto a calidad y manejo ambiental responsable.
Gestión de Riesgos, Seguridad Y Salud	Gerencia – Coordinación Operativa	Establecer un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST) que garantice planes de evacuación y emergencia; de desastres; accidentes; de mitigación y prevención; protocolos y señalización de seguridad que garanticen la integridad física y mental de clientes internos y externos. Contar con sistema de alertas tempranas y comunicación eficientes que garanticen la comunicación con los diferentes organismos de emergencia.
Gestión Cultural	Todas las áreas	Establecer acciones al desarrollo de actividades culturales. Dar a conocer a los clientes la procedencia de cada uno de los platos, su cultura e historia. Promover el arraigo cultural de la región.
Mejoramiento Continuo	Todas las áreas	Mantener todos los procesos documentados y actualizados para detección de errores, planificación, ejecución y seguimiento preventivo y correctivos.

Proceso	Responsable	Descripción
		Evaluación y seguimiento a indicador de calidad.

Fuente: La autora (2018)

8.3.2. Gestión del Talento Humano

Para el desarrollo de los diferentes procesos, cumplimiento de los objetivos y crecimiento de la empresa Eco restaurantes “Achalai” contará con el siguiente equipo de Talento Humano:

GERENTE (1 persona): Responsable por la dirección y representación legal, judicial y extrajudicial, estableciendo las políticas generales que regirán a la empresa. Desarrolla y define los objetivos organizacionales. Planifica el crecimiento de la empresa a corto y a largo plazo. Además, presenta a la junta directiva los estados financieros, el presupuesto, programas de trabajo y demás obligaciones que requiera.

Formación académica específica: Carrera profesional en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras, Administración de Empresas, Ingeniería Industrial. Especializaciones y/o Posgrado en gestión de restaurantes y bares y/o gerencia de proyectos.

Conocimientos específicos: Montaje, operación, planeación, dirección, organización, orden y control de restaurantes – Gestión del talento Humano – Producción y Servicio – Gestión financiera.

Experiencia: Mínima: 2 años en cargos de administración, dirección y/o gerencia en establecimientos acreditados pertenecientes al sector.

Habilidades: Creatividad, originalidad, gusto, sentido común, capacidad de concentración, agilidad y certeza en toma de decisiones y solución de problemas, trato con personas y capacidad para identificar oportunidades, minimizar amenazas, construir fortalezas y eliminar debilidades.

CONTADOR (1 persona): Planificar las actividades contables de la Institución, controlando y verificando los procesos de registro, clasificación y contabilización del movimiento contable, a fin de garantizar que los estados financieros sean confiable y oportunos.

Formación Académica: Título profesional en Contaduría Pública

Conocimientos Específicos: En el área de auditoría contable - principios y prácticas de contabilidad - Procedimientos modernos de contabilidad. Procesamientos electrónicos de datos y sistemas operativos.

Experiencia: Mínima: 2 años en cargos similares ejecutando los procesos propios de la contabilidad en una empresa.

Habilidades: Destrezas dadas por la experiencia en anteriores cargos.

AUXILIAR CONTABLE (1 persona): Llevar al día los registros de movimientos financieros que se realicen en la empresa a fin de contribuir al desarrollo de los procesos que realiza el contador.

Formación Académica: Técnico o tecnólogo en Contaduría Pública

Conocimientos Específicos: En el área de asistencia contable - principios y prácticas de contabilidad - Procedimientos modernos de contabilidad. Procesamientos electrónicos de datos y sistemas operativos.

Experiencia: Mínima: 2 años en cargos similares ejecutando los procesos propios de la contabilidad en una empresa.

Habilidades: Destrezas dadas por la experiencia en anteriores cargos.

JEFE OPERATIVO (1 persona): Será responsable de asegurar el funcionamiento del restaurante de acuerdo con los estándares de calidad establecidos, sustituirá al gerente de restaurante cuando éste no esté. Será el encargado de supervisar al personal de turno, llevar el control del mantenimiento y limpieza del equipo y de mantener la limpieza en todo el restaurante. Es responsable de resolver las quejas de los clientes y de tomar en cuenta las sugerencias de estos.

Formación Académica: Título profesional en Administración de Empresas y/o Ingeniería Industrial.

Conocimientos Específicos: En la planificación y control del área de producción de alimentos, servicio de comedor y manejo del talento humano.

Experiencia: Mínima: 2 años en cargos similares.

Habilidades: Capacidad de encontrar soluciones apropiadas a situaciones nuevas o inesperadas, capacidad de influenciar positivamente a los compañeros, en busca de lograr objetivos, coordinación de grupos de trabajo, disciplina y organización, capacidad de establecer orden y prioridades en el trabajo que realiza, eficacia.

PROFESIONAL EN RELACIONES PÚBLICAS Y VENTAS (1 persona): Proyectar la imagen de identidad corporativa, desarrollar los programas de acción institucionales de las relaciones Públicas y poner en práctica las actividades y estrategias comunicacionales en la organización que contribuyan a desarrollar una relación pública efectiva entre los directivos, público interno y externo.

Formación Académica: Título profesional en Mercadeo con cursos especializados para restaurantes y bares

Conocimientos Específicos: Funcionamiento de Restaurantes y Bares – Técnicas, mecanismos y procedimientos de mercadeo para estos establecimientos – Estrategias de promoción y ventas – Conceptos Publicitarios – Trato con medios de comunicación – Organización de eventos

Experiencia: Mínima: 2 años en cargos de relaciones públicas, mercadeo y ventas de establecimientos acreditados del sector.

Habilidades: Capacidad de negociación, trato con personas, don de servicio, gusto, creatividad.

CHEF - JEFE DE COCINA (1 persona): Realizar de manera cualificada la planificación, organización y control de todas las tareas propias del departamento de cocina. Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo. Dirigir y planificar el conjunto de actividades de su área.

Formación académica específica: Carrera profesional de cocina, cursos de actualización y especialización o formación específica en cocina tradicional

Conocimientos específicos: Dirección, organización, planeación, orden y control de cocinas – Conocimiento materias primas, equipos y técnicas de preparación de alimentos – Tiempos de cocción – Sistemas de trabajo en la cocina – Procesos de menú y carta – Manipulación de alimentos – Métodos de conservación y almacenamiento – Legislación Sanitaria – Factores de alteración de los alimentos.

Experiencia: Mínima: 5 años como jefe de partida en diferentes cocinas de restaurantes y/u hoteles acreditados

Habilidades: Creatividad, originalidad, sentido común, capacidad de concentración, agilidad.

AUXILIAR DE COCINA (2 personas): ayudar al chef en la preparación de alimentos sencillos. Además, deben mantener la cocina y todos los utensilios de cocina en condiciones óptimas para su uso

Formación académica específica: Formación técnica o tecnológica o formación específica en cocina tradicional

Conocimientos específicos: Tiempos de cocción de los alimentos – Técnicas y formas de cocción – Técnicas para identificar alimentos descompuestos – Manipulación de alimentos

Experiencia: Mínima: 1 año en cargos similares en establecimientos de preparación y elaboración de alimentos que cumplan con las normas mínimas de manipulación de alimentos.

Habilidades: Capacidad de rápida aprehensión de procedimientos, destreza manual.

MESERO (2 personas): realizar la puesta a punto del comedor restaurante, así como atender y servir a los clientes, cumpliendo las normas establecidas, utilizando las técnicas e instrumentos necesarios, con el objetivo de alcanzar el máximo nivel de calidad y rentabilidad para el establecimiento.

Formación Académica Específica: Estudiantes técnicos, tecnológicos o profesionales en cualquier área, preferiblemente hotelera y la relacionada con atención al cliente.

Conocimientos Específicos: Funcionamiento de restaurantes y bares – Técnicas, mecanismos y procedimientos de servicio – Tipos de servicio – Apertura y servicio de licores y vinos – Componentes de vajilla, cristalería y cubertería

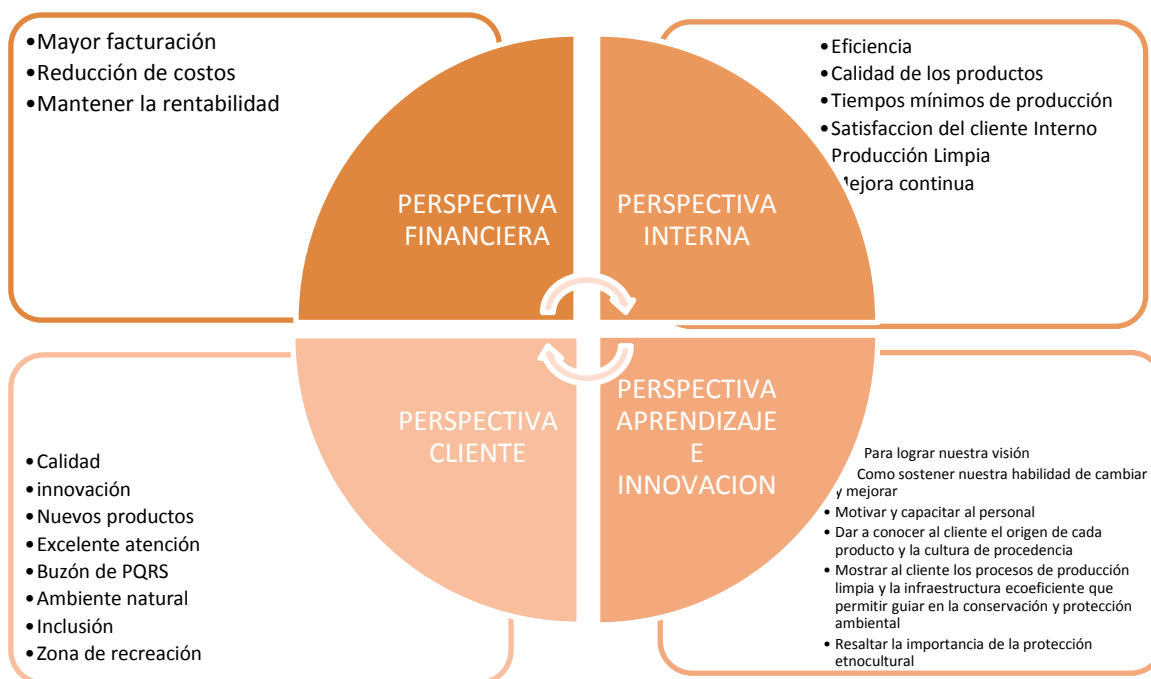
Experiencia: Un año en el desarrollo de actividades similares.

Habilidades: Dispuesto al trabajo en equipo, responsable, ordenado, persuasivo, hábil y atento.

8.3.3. Mapa Estratégico

La estructura estratégica de Eco restaurantes Achalai que representa el proceso de creación de valores mediante una serie relaciones de causa y efecto entre los objetivos de las cuatro perspectivas del *Balance ScoreCard*

Figura 15. Mapa Estratégico Eco restaurante Achalai



Fuente: La autora (2018)

9. Propuesta De Optimización con Enfoque Ambiental Del Sistema De Gestión Empresarial

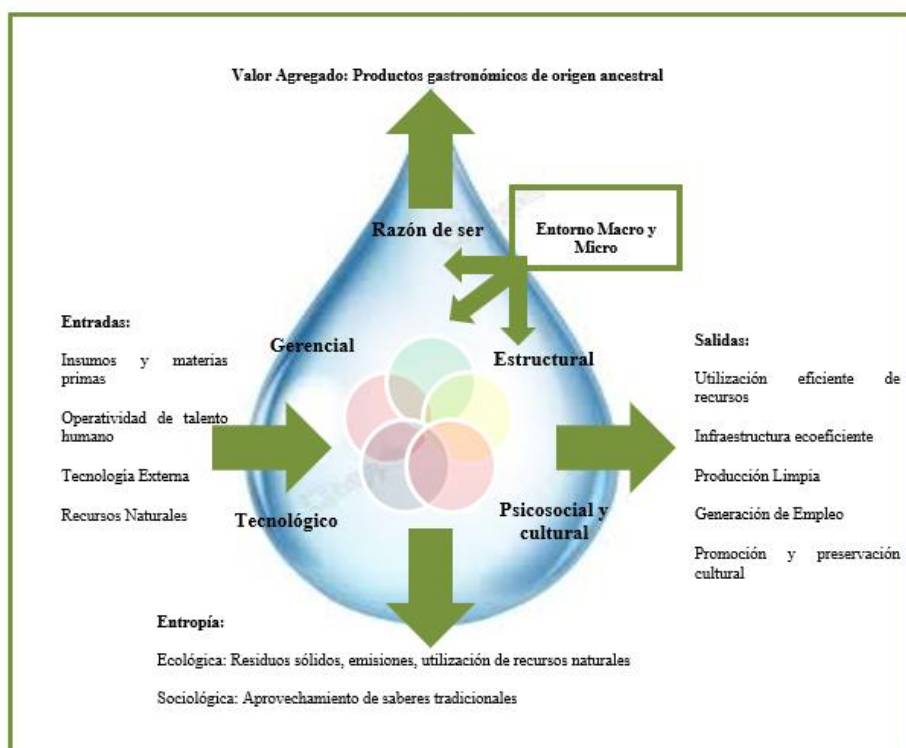
En este capítulo se establece adecuar la estructura y el funcionamiento de la organización para el mejoramiento de los procesos productivos y el rendimiento final, para así cumplir las exigencias del cliente.

9.1. Plan de Gestión Empresarial Sustentable

9.1.1. La gota de agua

Como toda organización Eco restaurantes, Achalai cuenta con un enfoque sistémico que le permite su interrelación con el entorno y la generación de un servicio integral, como puede verse en la figura 16.

Figura 16 La Gota de Agua Eco restaurantes Achalai



Fuente: adaptado de Kast, F., & Rosenzweig, J. (1988). p. 5

Tabla 10 La gota de agua Eco restaurantes Achalai

Aspectos de la Gota de Agua	Eco restaurantes Achalai
Subsistema Razón de Ser.	La organización ha establecido una misión, visión, valores y objetivos (ver plan estratégico), que determinan su razón de ser, su objeto funcional y a quien se va a dirigir; así mismo plantea sus metas y objetivos a largo plazo de acuerdo a la globalización, los avances tecnológicos y las condiciones de desarrollo del entorno y las perspectivas de sus clientes
Subsistema Estructural	La estructura de la organización es jerárquica, formada por los equipos encargados del desarrollo de las diferentes funciones y procesos y que deben garantizar la calidad de los productos y servicios y el cumplimiento de los objetivos organizacionales. Área Directiva: Junta directiva y gerente Área Financiera: Contador, Profesional en relaciones públicas y ventas y auxiliar contable. Área Operativa: Coordinador operativo, Jefe de Cocina (Chef), auxiliares de cocina, meseros, auxiliar de huerta, auxiliares de cocina, auxiliar de servicios generales
Subsistema Psicosocial	Para garantizar la funcionalidad en cada uno de los procesos administrativos y operativos de la organización, el talento humano será seleccionado, teniendo en cuenta los requerimientos técnicos y profesionales de cada perfil a través de procesos establecimientos de selección y contratación. En procura de generar un impacto social y económico positivo en la región se propenderá a incluir dentro de la nómina principalmente a personal de la región y con vinculación a grupos indígenas tradicionales.
Subsistema Tecnológico.	El diseño de la infraestructura será ecoeficiente, garantizando la generación de sus propios recursos para algunos de sus procesos (agua de recolección y reúso, energía solar, elaboración de compostaje a partir de los residuos orgánicos para uso de la chagra). Los equipos para uso directivo, administrativo y financiero serán propios y de última tecnología que garanticen el bajo consumo de energía y alta durabilidad. Para comodidad de los clientes y garantizar el entorno natural no se contará con servicios de conexión a internet ni televisión; aunque se contará con dispositivos de proyección de video que permitan exponer las riquezas culturales y naturales de la región.
Subsistema Gerencia y de proceso administrativo.	La organización desarrollará los procesos directivos y administrativos, a través de las funciones de planeación, dirección, ejecución, asignación del trabajo y control planteadas en “Esquema de las Funciones Administrativas” (Kats, F. & Rosenzweig, J., 1988)
Entradas	Para llevar a cabo los procesos de producción y servicio Eco restaurantes Achalai se debe contar con los siguientes recursos: <i>Ingresos económicos:</i> por venta de los diferentes platos ofrecidos

Aspectos de la Gota de Agua	Eco restaurantes Achalai
	<i>Insumos y materia prima:</i> Para la producción de los platos y prestación del servicio de comedor serán necesarios materias primas de origen natural regionales e importadas, que garanticen modelos de producción sostenibles. Así mismo los insumos deberán adquirirse con estándares de producción limpia y generación de bajos impactos ambientales negativos. <i>Tecnología externa:</i> Para la generación de servicios como energía eléctrica se utilizarán paneles solares en las cubiertas de la infraestructura; para la reutilización de algunas aguas residuales y aguas lluvias se utilizará un sistema de drenaje y abastecimiento. Las bombillas serán con sensores que garantice su funcionalidad cuando sea requerido. <i>Trabajo Humano:</i> El talento humano es el encargado de realizar los procesos administrativos y operativos con el fin de garantizar productos de calidad y servicio acogedor y agradable para el cliente. Por ello la necesidad de cumplir con los requerimientos personales y profesionales de cada perfil ocupacional.
Salidas	Se espera que Eco restaurantes Achalai genere: <i>Beneficios ecológicos:</i> A través del uso de modelos de procesos y herramientas ecoeficientes y sustentables se disminuya el uso desmedido de recursos naturales no renovables y se reintegre a la naturaleza recursos utilizados en buen estado que no afecten ni alteren sus ecosistemas. <i>Beneficios sociales:</i> Después del desastre natural acontecido en el 2017, el municipio de Mocoa se ha visto afectado considerablemente en su capacidad económica, convirtiendo los índices de desempleo en el segundo semestre de 2017 y año 2018 en los más reportados por el DANE en los últimos años. Por ello la generación de empleo y la capacitación y formación en tareas específicas se convertirá en una herramienta competitiva para el personal contratado. Así mismo, al integrar la cultura en el proyecto se logrará el reconocimiento de las diferentes comunidades y con ello su fortalecimiento. El productor regional recibirá el pago justo por sus productos. <i>Beneficios económicos:</i> Además de los beneficios económicos y mejoramiento de la calidad de vida para el talento humano y su familia, Eco restaurantes Achalai se constituye como una empresa legal que paga al estado los impuestos requeridos para su funcionamiento y operatividad.
Entropía	La entropía que se puede generar nace a partir de la intervención de la zona de construcción de la infraestructura, la cual es un sitio natural rodeado de diversos ecosistemas primarios, los cuales se pueden ver afectados o alterados con la interacción directa del ser humano. Por ello se plantea una infraestructura ecoeficiente que permita reducir este impacto y se adapte de la mejor manera al entorno.

Fuente: Autora (2018)

9.2. Actores Involucrados (Stakeholders).

Eco restaurantes Achalai cuenta con stakeholders que interactúan directa o indirectamente en los diferentes procesos, permitiendo el cumplimiento de los objetivos organizaciones, como se observa en la figura 17.

Figura 17 Actores involucrados en Eco restaurantes Achalai



Fuente: Adaptado de stakeholdermap (2015) p.2. <https://www.stakeholdermap.com/external-stakeholders.html>

9.2.1. Instituciones gubernamentales y de control.

Son las instituciones encargadas de realizar seguimiento y control a la legalidad en la creación y funcionamiento de la empresa, así mismo como velar por el cumplimiento de las buenas prácticas empresariales y de responsabilidad social, garantizando la prestación de los servicios para los cuales fue creada.

A través de ellos se realiza el trámite de legalización y expedición de licencias y permisos requeridos para la instalación y el funcionamiento como se describe en la tabla 4.

Tabla 11. Instituciones Gubernamentales y de Control

Grupo o Institución	Función o actividad	Beneficios	Potenciales	Limitaciones	Implicaciones para proyecto
Alcaldía Municipal	Legalización de documentos (permiso de uso de suelo, registro de industria y comercio y estampillas) requeridos para la implementación y licencia de funcionamiento Licencia de construcción	Cumplimiento de indicadores de desarrollo – Incremento de la tasa ocupacional del municipio Seguimiento a la calidad y seguridad de la infraestructura	Plan de desarrollo municipal – Crecimiento turístico regional	Incremento de costos en zonas seguras de acuerdo con el nuevo PBOT – Permisos especiales para uso de suelo	Costos de adquisición de licencia de construcción Permisos y documentación legal de constitución y funcionamiento Costos de licencia de funcionamiento
Cámara de comercio	Asesorar y contribuir para la legalidad empresarial a través del Registro mercantil	Formalidad Legalidad Capacitaciones tributarias a socios y empleados Asesorías tributarias Ser contratista del estado	Normativa Registros Públicos Establecimiento de estatutos para la asociación	Altos Costos de matrícula por el capital inicial	Costos de matrículas y renovaciones Registro Único de Turismo
Corpoamazonía	Velar por la protección de los recursos naturales	Uso controlado de maderas y certificación para infraestructuras sustentables Certificación mercados verdes Certificación de buen uso de recursos naturales no renovables	Legislación ambiental nacional	Demora en los procesos de y aceptación y validación de solicitudes	Costos de marca ecoeficiente Restricción la utilización de maderas

Grupo o Institución	Función o actividad	Beneficios	Potenciales	Limitaciones	Implicaciones para proyecto
Secretaría de Salud	Velar por la salubridad en los procesos de manipulación y preparación de alimentos	Garantía de buenas prácticas en las preparaciones y distribución de alimentos Capacitación y formación en manipulación de alimentos	Permisos y licencias para manipulación de alimentos	Poco personal para atender solicitudes Demora en los procesos	Capacitación eficiente para personal en manipulación y garantía de buenas prácticas en manejo de productos alimenticios
SAYCO y ACINPRO	Proteger y velar por los derechos de los cantautores nacionales	Permisos para la utilización de equipos de sonido en las instalaciones		Música tradicional sin potencial comercial ni tecnológico	Costos en pago de impuestos para utilización de música en el establecimiento
Bomberos	Velar por el cumplimiento de las normas de seguridad establecidas en	Seguridad e integridad en las instalaciones	Cumplimiento de la normatividad de seguridad	Tiempo de respuesta alto ante cualquier eventualidad por la distancia de desplazamiento a la empresa	Costos de mantenimiento y establecimiento de herramientas para cumplimiento de la normatividad requerida

Fuente: La autora (2018)

9.2.2. Inversionistas.

Para Eco restaurantes Achalai los inversionistas serán personas naturales que invierten sus recursos en la organización con la finalidad de obtener una rentabilidad superior a la tasa de oportunidad en el mercado. Los principales inversionistas para tener en cuenta se establecen como socios familiares que obtendrán sus recursos de inversión a través ahorros económicos o préstamos personales que realizarán en entidades bancarias sin intermedio de la empresa. Otra fuente de inversión son los recursos propios del ponente del proyecto que se harán efectivos a través de la venta de bienes inmuebles y ahorros personales. La distribución de inversión será mínimo del 60% para el socio principal (proponente) y el 40% para otros socios (familiares).

9.2.3. Clientes.

Es aquella o aquellas personas que pagan dinero a la empresa a cambio de recibir productos gastronómicos y servicio de calidad, buena atención, honestidad, responsabilidad y sentirse bien satisfaciendo su necesidad, es quien o quienes permiten a la organización generar sus ingresos.

Los clientes están establecidos en primer lugar por turistas nacionales y extranjeros que llegan a la región en busca de conocer y disfrutar de la riqueza natural y cultural que se ofrece en la región, en segundo lugar, por visitantes y foráneos que desean degustar productos diferentes y autóctonos. También por la comunidad en general que disfruta de opciones diferentes de alimentación.

En este grupo de actores también se encuentra el talento humano, que deberá sentirse satisfecho con su entorno laboral para así brindar un mejor servicio al cliente externo.

9.2.4. Proveedores.

La organización definirá sus propios criterios de compras responsables sobre la base de los cuales evaluarán y seleccionarán a sus proveedores. En la medida de lo posible se pretende que las personas responsables fomenten buenas prácticas entre sus proveedores partiendo del cumplimiento de los derechos humanos y pasando por aspectos como la igualdad, conciliación, salud y seguridad laboral y formación, garantizando siempre la producción limpia y la protección del medio ambiente.

Entre los de mayor relevancia se cuenta con asociaciones ya establecidas, como lo son la Asociación de Cacaoteros del Putumayo, Pimenteros del Putumayo, Asocaña, Café La Tebaida, Frucam Putumayo, Productores de Plátano de Puerto Guzmán Putumayo, Productores de Yuca de Puerto Caicedo Putumayo, Cultivos de Pescado La Paz y pequeños productores que distribuyen directamente sus productos en las plazas de mercado y zonas públicas de la capital departamental.

9.2.5. Comunidad.

Debe estacar la importancia de conocer y evaluar los impactos, tanto positivos como negativos, que la organización genera en su entorno social, así como la transparencia en las

relaciones con el mismo a través de la generación de empleo, la capacitación y formación específica del talento humano, el uso y devolución de recursos naturales al entorno y la contribución del mejoramiento de la calidad de vida en la región. Así mismo el empoderamiento de la cultural étnica, su fomento y contribución a su preservación.

La ciudad de Mocoa cuenta con una población étnica de gran diversidad, entre la que se encuentra un número significativo de indígenas pertenecientes a diversas comunidades, al igual que colonos de origen putumayense y muchos otros venideros de otros municipios o departamentos ya sea víctimas de desplazamiento forzado o en búsqueda de mejores oportunidades laborales o académicas. La población mocoana en su mayoría pertenece a los estratos 1 y 2, de quienes el 38%, para su sostenimiento económico, se dedican especialmente a las labores por cuenta propia entre las que sobresalen las ventas callejeras de comida preparada, frutas y verduras y elementos electrónicos, otro 27,5% son empleados de empresas públicas y privadas que brindan estabilidad laboral (DANE, 2018).

9.2.6. Competencia.

Trata de fomentar la competencia leal y la resolución de conflictos por medio de arbitraje. Impulsa la cooperación y establecimiento de alianzas entre organizaciones competidoras. Buscando siempre el crecimiento en general del sector.

9.3. Análisis Tecnológico.

Para la puesta en marcha, operación y desarrollo de los objetivos propuestos en Eco restaurantes Achalai, se tiene en cuenta el desarrollo tecnológico actual en sus diferentes aspectos.

Tecnología física: Teniendo en cuenta que Eco restaurantes Achalai se desarrollará en un ambiente natural, las herramientas tecnológicas que se utilizarán serán:

- Conexión a internet para zona con servicio de WIFI
- Plataforma virtual para reservaciones y/o pedidos
- Juegos en zona infantil

- Pantallas ambientadas que permitan leer la historia de los diferentes grupos étnicos que aportaron para el desarrollo de cada uno de los platos ofrecidos, los productos con su respectiva información y una huerta.
- Espacios para recarga de dispositivos eléctricos y electrónicos a partir de una planta de energía solar con uso de paneles fotovoltaicos.
- Infraestructura sustentable que contribuya a la disminución en emisiones de CO₂ y permite el aprovechamiento del entorno para actividades de recreación de sus clientes.
- Composteras rotatorias que permitan el aprovechamiento de los residuos orgánicos
- Sistemas de recolección y reutilización de aguas residuales generadas
- Estufas y horno ecoeficientes que disminuyen considerablemente las emisiones y aprovechan máximamente los recursos energéticos suministrados

9.4. Análisis del Ciclo de Vida

Eco restaurantes Achalai

Es una empresa que brinda un concepto de servicio cultural, tradicional, y saludable en una infraestructura ecológica y original en la ciudad de Mocoa Putumayo, donde los detalles son cuidados para brindar al consumidor un producto excelente, utilizando ingredientes de calidad, propios de la región.

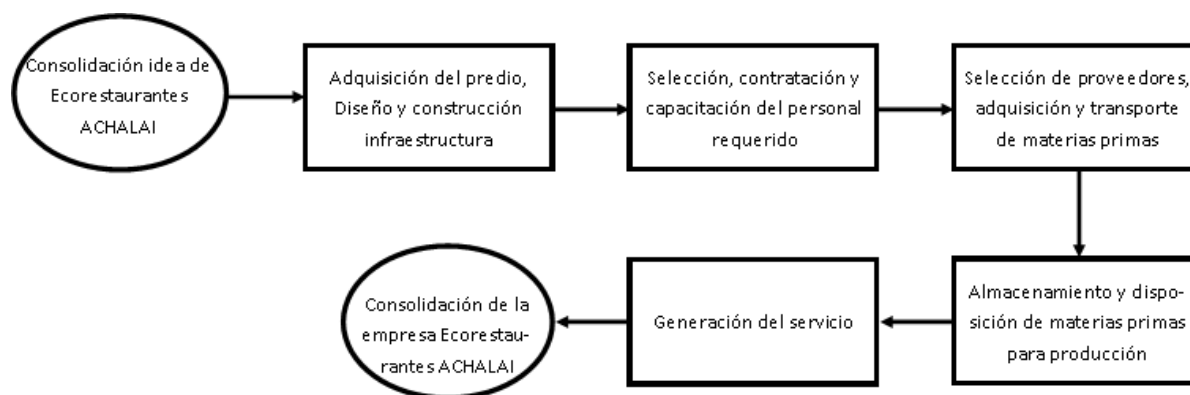
La oferta gastronómica de Eco restaurantes “Achalai” tiene platos típicos ancestrales de las etnias indígenas del departamento del Putumayo, preparados por profesionales, con recetas guardadas y conservadas por generaciones y que utilizan como ingredientes principales la flora y fauna putumayense; estos platos se ofrecen en un sitio totalmente amigable con el ambiente y con espacios para esparcimiento familiar.

Para su desarrollo, implementación y cumplimiento de sus objetivos, se llevarán a cabo las siguientes fases:

9.4.1. Fases.

Para el desarrollo de la actividad principal de Eco restaurantes Achalai, se parte de diferentes fases que constituyen los procesos que buscan la satisfacción del cliente que consume sus platos gastronómicos.

Figura 18 Diagrama Fases de implementación Eco restaurantes Achalai



Fuente: La autora (2018)

9.4.1.1. Fase 1. Adquisición del predio, diseño y construcción de infraestructura

9.4.1.1.1. Terreno

Ya establecida la ubicación se determina el terreno a adquirir que debe contener una extensión mínima de 1 hectárea, la cual de acuerdo al sector tiene un costo aproximado de \$60.000.000 (Romero, 2018)⁵.

9.4.1.1.2. Infraestructura

La infraestructura que permitirá el desarrollo de la actividad comercial se establece como sostenible y ecoeficiente que permite la integralidad y protección del entorno ecosistémico con la modernidad en la construcción.

⁵ Ingeniero Nelson Romero, Perito avaluador Instituto Geográfico Agustín Codazzi

Para lograr una construcción adecuada se desarrollarán las siguientes actividades:

9.4.1.1.3. *Licencia de Construcción Infraestructura*

La Licencia de obra o permiso de construcción es un permiso requerido, normalmente por la administración local, para la realización de cualquier tipo de construcción, supone la autorización municipal para realizar las obras, áreas de circulación y zonas comunales en uno o varios predios, de conformidad con lo previsto en el Plan de Ordenamiento Territorial, los instrumentos que lo desarrollen y complementen, los Planes Especiales de Manejo y Protección de Bienes de Interés Cultural, y demás normatividad que regule la materia. En las licencias de construcción se concretarán de manera específica los usos, edificabilidad, volumetría, accesibilidad y demás aspectos técnicos aprobados para la respectiva edificación (Peñaloza, S/F).

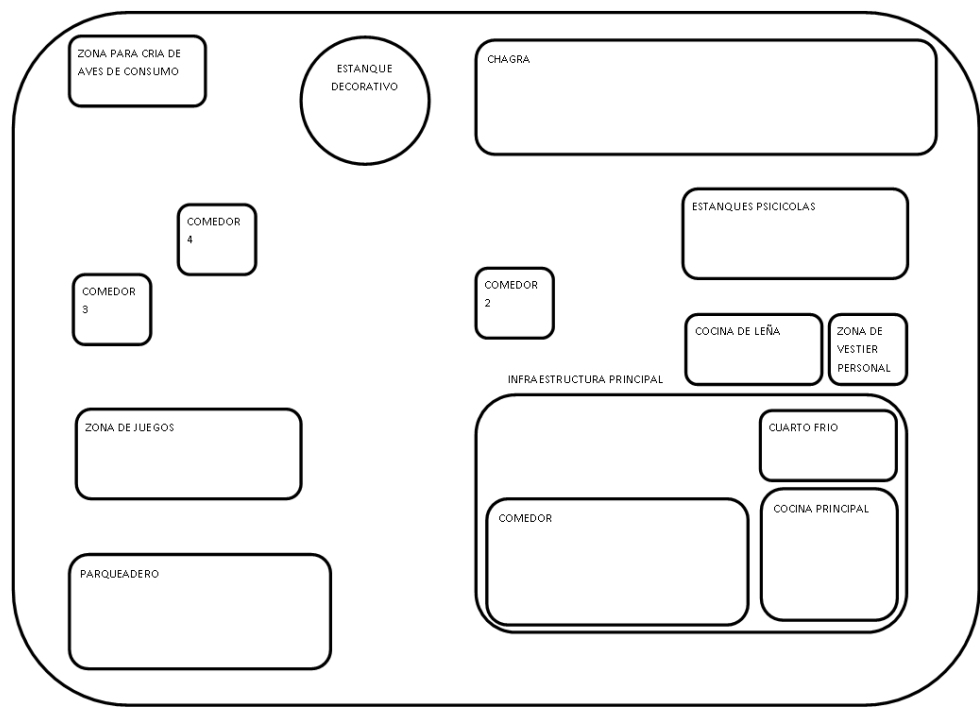
9.4.1.1.4. *Construcción y adecuación de infraestructura*

Para Eco restaurante Achalai es fundamental cumplir con los retos de protección y preservación ambiental por lo cual su infraestructura se enmarcará en el concepto verde cumpliendo siempre con el fortalecimiento de la coherencia y resistencia de los ecosistemas además de contribuir a reducir la vulnerabilidad ante catástrofes naturales.

De esta manera se propende promover una economía sostenible a través del mantenimiento de los servicios ambientales y la mitigación de los efectos adversos de las infraestructuras, con el uso de herramientas y servicios que cumplan la misma función.

Para el desarrollo del proyecto se cuenta con una hectárea de extensión de terreno que se distribuirá de la siguiente manera:

Figura 19 Distribución en terreno Eco restaurante Achalai



Fuente: La autora

9.4.1.1.5. **Materiales**

A pesar de que el departamento del Putumayo posee una rica gama de maderas de alta calidad que pueden ser utilizadas para todo tipo de construcciones de alta durabilidad, el impacto ambiental con su uso se supone demasiado alto debido al tiempo que se requiere para que uno de sus individuos se considere maderable con consistencia de durabilidad.

Tabla 12 Tiempo de rotación Maderas nativas putumayenses de mayor calidad

NOMBRE VULGAR	NOMBRE CIENTIFICO (WWF, 2015)	FAMILIA	TIEMPO DE ROTACION (años) (Ramirez, 2018)
AMARILLO	<i>Protium cf. grandifolium</i>	<i>Bignoniaceae</i>	30
ARENILLO GURRE	<i>Qualea acuminata</i>	<i>Vochysiaceae</i>	25
CARACOLI PLATANO MARE	<i>Osteophloeum platyspermum</i>	<i>Myristicaceae</i>	35

NOMBRE VULGAR	NOMBRE CIENTIFICO (WWF, 2015)	FAMILIA	TIEMPO DE ROTACION (años) (Ramirez, 2018)
CANELO – MEDIO COMINO - AMARILLO	<i>Ocotea cf. aciphylla</i>	<i>Lauraceae</i>	30
CEDRILLO	<i>Guarea sp.</i>	<i>Meliaceae</i>	25
CEDRO PUERTO ASIS	<i>Cedrela odorata L.</i>	<i>Meliaceae</i>	35
GUARANGO ROJO	<i>Macrolobium acaciifolium</i>	<i>Leguminosae</i>	30
GUADUA	G. angustifolia var. Bicolor y G. angustifolia var. nigra,	<i>Poaceae</i>	4 - 5

Fuente: Northern Amaz3n & Choc3 Darien (WWF, 2015)

Teniendo en cuenta lo anterior y el incremento de poblaci3n que obtiene su sustento en el aprovechamiento de la madera proveniente de bosque natural que ha generado el aumento de la deforestaci3n, los vol3menes y superficies de bosques aprovechadas en la Amazon3a y el departamento del Putumayo, se ha puesto en riesgo de extinci3n algunas especies forestales nativas de la regi3n, que a pesar de establecerse en plantaciones forestales que les permita un aprovechamiento sustentable, los periodos de obtenci3n de madera en estos (periodos de rotaci3n), que relativamente son de dos d3cadas y m3s tiempo, no le permite al campesino esperar para realizar su aprovechamiento y su explotaci3n maderable trae consigo graves problemas ambientales que contribuyen al calentamiento global.

Es por ello que se toma como elemento principal para una infraestructura ecosustentable la guadua que es una especie de bamb3 le3oso perteneciente a las gram3neas *Poaceae*, la cual hallada en estado natural alcanza hasta los 30 metros de altura y 22 cent3metros de di3metro caracterizando en Colombia por poseer una de las especies de mejor propiedades f3sico mec3nicas y de mayor durabilidad que otras en el mundo, adicionalmente se ha comparado sus propiedades mec3nicas con el hierro y se ha considerados sus fibras superiores a las de 3ste (Gir3n, C. & Iba3ez, 2013).

Así mismo Ecohabitar (2013), afirma que una vivienda unifamiliar construida con guadua deja de generar 1.3 toneladas de CO₂ por año, lo cual permite determinar que una infraestructura de mayor magnitud dejaría de generar mayor cantidad de CO₂ disminuyendo así el impacto ambiental negativo. Adicionalmente, éste es un recurso de mayor abundancia y recuperación frente a otros explotados forestalmente (Ecohabitar, 2013).

Figura 20 Modelo de construcción con guadua



Fuente: Escat Uninter (2017) p.1. <https://escatuninter.blog/2017/10/28/bamboo-u-curso-de-construccion-y-diseno-con-bambu-en-bali-noticiasescat/construyendo-con-bambu-2/>.

9.4.1.1.6. Cimientos

Los cimientos para la infraestructura deben considerar factores como la composición, resistencia del terreno y las cargas de la edificación; Por lo cual se realizará un estudio de suelo previo; cuyo resultado será determinante para elegir el tipo de cimentación a utilizar las cuales puede ser de concreto simple, ciclópeo o armado. De todo modo, se procede a la cimentación en sitios libres de maleza y de la capa orgánica y de acuerdo con los lineamientos establecidos por el arquitecto e ingeniero civil como gerente de la obra.

9.4.1.1.7. Pisos

Para los pisos de la infraestructura principal (comedor, cocina y unidades sanitarias) se utilizará vinilo remaster y caucho compuestos por resinas de PVC, plastificantes, cargas minerales y pigmentos que garantizan alto desempeño; estos pisos son libres de formol y su revestimiento posee componentes antibacteriales que evita la proliferación de bacterias y

generación de gases venenosos; también son considerados resistentes al fuego, al desgaste, de fácil mantenimiento y totalmente amigables con el medio ambiente (Massol, s/f).

Para los pisos exteriores, parqueadero y senderos se utilizará hidroconcreto que garantiza el 100% de permeabilidad y es considerado de alta resistente a la flexión y compresión además de no afectarse por agentes externos. Es un material que una vez colocado no impide el paso del agua pluvial hacia el subsuelo lo que permite la recuperación de los mantos freáticos, además permite la disminución de costos puesto que no se hace necesario la construcción de sistemas de drenaje, o pozos de retención para evitar las acumulaciones de agua en épocas de lluvia (Cement Portland, s/f).

9.4.1.1.8. *Techo*

Para la elaboración del techo se utilizara como base guadua inmunizada, y una infraestructura que permita la colocación de techos verdes que contarán con membrana impermeable placa de control de vapor, aislante térmico, placa de soporte, capa impermeable anti raíces, drenaje, membrana filtrante y sustrato orgánico que permita utilizar el techo como un jardín elevado (Entrepreneur, 2018) con especies florísticas de la región; además el diseño permitirá implementar paneles solares que generen la mayor parte de energía para autoconsumo.

9.4.1.1.9. *Cocina*

La cocina se construirá manteniendo los lineamientos establecidos en la resolución 2674 de 2013 (INVIMA, 2013), para su construcción se utilizarán materiales ecológicos como los pisos y techos mencionados anteriormente, para los mesones se utilizará concreto recubierto con placas de vinilo remaster y caucho (descripción realizada en el aparte pisos). Los principales elementos utilizados en esta unidad como herramienta principal del proceso productivo serán estufas y hornos ecos sustentables que se caracterizan por el bajo consumo de generador energético y generan bajas emisiones. Además, permiten conservar las tradiciones ancestrales que garantizan que éstas brindan un toque único y diferenciador en el sabor de los diferentes platos.

9.4.1.1.10. Unidades Sanitarias

Las unidades sanitarias se construirán con las condiciones de sanidad, seguridad y eficiencia requerida, entre las que se encuentran pisos antideslizantes, enchapes antibacteriales, grifos e inodoros ecoeficientes y cero proliferaciones de olores. Se contará con 2 unidades sanitarias completas ubicadas en puntos estratégicos de la locación. Se dispondrá de 4 inodoros en cada una de ellas y estarán dispuestos en grupos de 3 para damas y 1 para caballeros, también cada unidad contará con 2 orinales para caballeros y un inodoro especial para niños.

De los lavamanos se hará recolección de las aguas generadas las cuales estarán conectadas mediante tubería a un tanque de almacenamiento que se encargará de distribuirla a los inodoros.

9.4.1.1.11. Chagra y estanques

La chagra es una huerta que estará dispuesta para la siembra de especies nativas para uso en la producción, cada especie estará identificada con una placa que brinde información básica para que quienes la visiten conozcan la región. Su construcción se realizará con materiales ecológicos como los utilizados para otras zonas de la edificación.

El estanque se impermeabilizará con material ecológico (geomembrana de caucho) que garantiza la impermeabilidad y las filtraciones al suelo. En este estanque se cultivarán especies como cachama y tilapia para uso y consumo en la producción del Eco restaurante.

9.4.1.1.12. Iluminación y energía eléctrica

La energía eléctrica se obtendrá a partir de un sistema híbrido que involucre la energía solar obtenida a partir de celdas fotovoltaicas y la adquirida a través del servicio ofrecido por la empresa de energía regional; este sistema permitirá reducir al máximo el consumo de la energía suministrada por el operador y garantizará el aprovechamiento de energía renovables.

Para este proyecto se requieren aproximadamente entre 15 y 18 celdas fotovoltaicas de 300 W/h que generarían entre 18000 y 21600 watts por día, que permite operar con los elementos eléctricos para producción e iluminación de las diferentes zonas.

Para el sistema de iluminación se utilizarán bombillas ahorradoras de energía (los impactos ambientales generados por este sistema se describen en el aparte correspondiente del Sistema de Gestión Ambiental (SGA)).

9.4.1.1.13. Agua

El agua potable se tomará de un aljibe certificado en calidad para uso humano, a la cual se le realizarán los tratamientos químicos requeridos para uso en la preparación de alimentos. El agua para procesos de aseo y riegos se tomará del tanque de almacenamiento conectado al drenaje que permite su recolección y almacenamiento. El agua que se utiliza en los inodoros será aquella que se obtenga de los servicios de lavamanos, teniendo en cuenta que se puede usar directamente sin afectaciones a la salud humana.

9.4.1.2. Fase 2. Selección, contratación y capacitación del personal requerido.

Para lograr eficiencia en el proceso de selección se establecen pautas de reclutamiento orientadas a atraer candidatos potencialmente calificados y capaces de ocupar cargos dentro de la organización. Este sistema de información permite a la empresa divulgar y ofrecer al mercado las oportunidades de empleo que pretende llenar.

Para lograr la eficacia, el reclutamiento debe atraer una cantidad de candidatos considerables para abastecer de modo adecuado el proceso de selección. El reclutamiento consiste en las actividades relacionadas con la investigación y con la intervención de las fuentes capaces de proveer a la organización de un número suficiente de personas que ésta requiera para la consecución de sus objetivos. Es una actividad cuyo objetivo inmediato consiste en atraer candidatos de entre los cuales se seleccionarán los futuros integrantes de la organización.

El mecanismo utilizado para el reclutamiento será a partir de convocatorias abiertas para cargos específicos que se encuentran establecidos en el capítulo de gestión del talento humano. Una vez revisados los perfiles de los inscritos se procede a realizar la selección de cumplimiento de requisitos mínimos requeridos y se realiza la puntuación de cada una de las hojas de vida. Siguiendo a esto se convoca a pruebas puntuales para cada cargo y se procede a la contratación de acuerdo al resultado de la calificación meritatoria obtenida por cada aspirante.

Una vez realizada la contratación, el personal inicia el periodo de capacitación e inducción básica que le permitirá conocer la empresa, sus conceptos misionales, objetivos y metas, además de los procesos estandarizados que debe desarrollar en su cargo. La contratación y asignación salarial estará establecida de acuerdo con la normatividad legal vigente.

9.4.1.3. Fase 3. Selección, de proveedores, adquisición, transporte y almacenamiento de materias primas

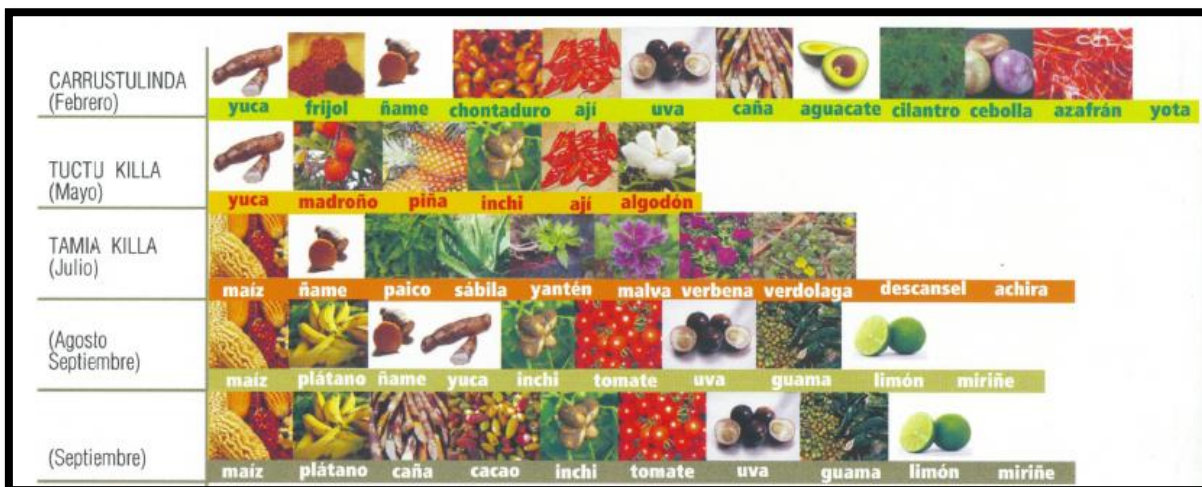
El personal encargado de compras identificará y seleccionará los proveedores primarios regionales que ofrezcan los productos requeridos para la preparación de cada uno de los platos. Establecerán y coordinarán el modelo de transporte que garantice la calidad y conservación hasta el momento que lleguen a las instalaciones de la empresa y sean dispuestas en los lugares de preservación dispuestos para ellas (ver las cinco fuerzas de Porter aparte proveedores). Se dará preferencia, en igualdad de condiciones, a personal de comunidades indígenas.

Para las compras regionales se tendrá en cuenta los siguientes productos que garantizan una alimentación nutritiva y son tradicionales en la región.

9.4.1.3.1. Calendario de producción agropecuaria amazónica de mayor relevancia en el departamento del Putumayo

En el campo, la siembra agropecuaria está basada en las épocas climáticas que se presentan y se dan específicamente en algunos meses del año.

Figura 21 Calendario de producción agrícola anual, departamento del Putumayo



Fuente: Corporación Autónoma de la Amazonía.
www.corpoamazonia.gov.co/images/...Chagra_Inga/2009_LA_CHAGRA_INGA.pdf.

Algunos de los productos agropecuarios, aunque se utilizan en la cocina común de la región, su uso es mayor en las cocinas indígenas, dado que son ellos quienes más los cosechan en sus chagras y los constituyen como base fundamental de su alimentación.

Productos como plátano, yuca, chontaduro, ají, piña y maíz son comercializados especialmente en las plazas de mercado y se constituyen como parte fundamental de las cocinas de la región, sin embargo, otros como frutas tropicales (cocona, copoazú, arazá, uva caimaron, entre otras) cuentan con un bajo consumo dado su poca o casi nula comercialización por el desconocimiento de valor nutricional y utilización.

9.4.1.3.2. Cadena de abastecimiento

El municipio de Mocoa se caracteriza por abastecerse de víveres, abarrotes, enseres, ropa, calzado, etc., de otros municipios y departamentos del país; esto debido a su baja producción en variedad agropecuaria e industrial.

Eco restaurantes Achalai hará uso de las diferentes infraestructuras de transporte para adquirir las materias primas requeridas para su producción, lo cual le permitirá la conexión directa con los proveedores primarios ya sean regionales o nacionales.

Para su abastecimiento la organización cuenta con las siguientes vías y rutas de acceso:

Terrestres (Alcaldía Municipal de Mocoa, 2016):

La Ruta Nacional 45 o Troncal del Magdalena que cubre el trayecto entre el puente de San Miguel (en la frontera con Ecuador) y el centro del país, cruzando gran parte del departamento del Putumayo (bajo y medio Putumayo) y conectándolo con el departamento del Huila.

Hacia el occidente cuenta con una carretera que lo conecta con el departamento de Nariño, se caracteriza por ser una vía destapada, que llega desde el municipio de Mocoa hasta el municipio de San Francisco en el alto Putumayo; esta vía ha sido denominada “el trampolín de la muerte”, por un trayecto estrecho, acompañado de alta nubosidad, empinados abismos y constantes deslizamientos; trayecto donde se han generado innumerables accidentes de tránsito que han cobrado la vida de muchas personas. A partir del municipio de San Francisco Putumayo, la vía continúa ya pavimentada por el valle de Sibundoy hasta el departamento de Nariño.

Por la problemática de seguridad que causa esta vía, desde el año 2012 se inició la construcción de la Variante Mocoa - San Francisco con una extensión de 42 Km. En dicho sector se encuentran constituidas las Reservas Forestales de la Amazonía, de la Biósfera y de la Cuenca Alta del Río Mocoa razón por la cual se han generado problemas legales que han obligado a parar la obra desde hace aproximadamente dos años.

Aéreas:

A pesar de que Mocoa no cuenta con aeropuerto propio; existen dos muy cercanos ubicados uno en el municipio de Villagarzón y a 2 horas se encuentra el aeropuerto de Puerto Asís.

En el caso del abastecimiento de los productos de la región, el departamento cuenta con vías terciarias que permiten el transporte terrestre de lo que se produce en las zonas rurales de la capital y de los municipios aledaños. Por lo cual el transporte es factible, sin embargo, no se cuenta con transporte especializado para alimentos.

9.4.1.4. ***Fase 4. Almacenamiento y disposición de materias primas para producción.***

Eco restaurantes Achalai cuenta con una zona especial de almacenamiento de materias primas que incluye cuarto frío y zona libre de vectores, las cuales serán esterilizadas y desinfectadas de

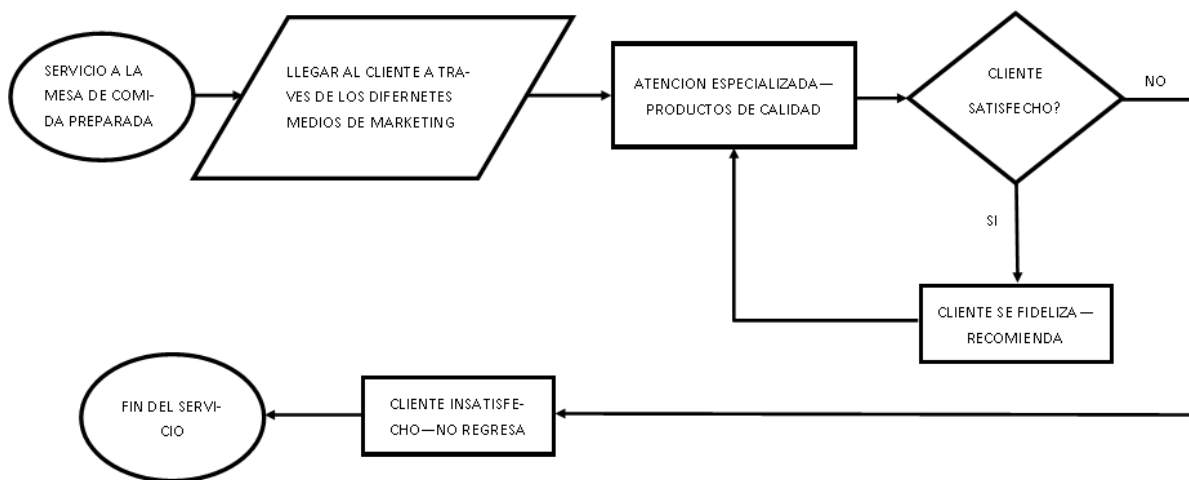
acuerdo a los lineamientos establecidos en el SGA. Para su control se lleva registro de ingreso y fecha de perecederos en las tablas de inventario que garantizarán que los productos se van utilizando en el orden requerido; así mismo se evitará rebasar el stock máximo y adquirirlos en los momentos requeridos.

El stock máximo y mínimo será establecido de acuerdo a las diferentes épocas del año y al crecimiento de la demanda.

9.4.1.5. *Fase 5. Generación del servicio.*

Para la atención al cliente Eco restaurantes Achalai ofrece un servicio tradicional de comedor tal como se muestra en la figura 22.

Figura 22 Diagrama Ciclo de vida del Servicio



Fuente: La autora

9.4.1.5.1. *Requisitos Legales para brindar el servicio (Ver marco legal)*

Otras normas. Se debe cumplir con las normas que se expidan en el lugar donde se establezca el establecimiento comercial referente al uso de suelo, intensidad auditiva, horario, ubicación y actividad comercial, licencia de manipulación de alimentos, SGSST, entre otros.

9.4.1.5.2. El servicio

El servicio del restaurante nace al momento en el cual la empresa empieza a ofertar un servicio a la mesa de comida preparada, en una infraestructura eco sustentable adecuada para ello; con la atención de personal capacitado y preparado para hacer de la atención una velada agradable e inolvidable para el cliente, quien se ha enterado de la existencia de la empresa a través de uno de los medios de marketing diseñados e implementados por la organización, y se siente atraído por los productos o el servicio que se ofrece, por la confianza que genera la empresa el cliente compra o adquiere sus productos, y de su satisfacción depende el que recomiende el lugar y se constituye como cliente habitual fidelizado o caso contrario lo desecha para siempre de sus prioridades de demanda.

9.4.1.5.3. Elementos y herramientas

Cuarto frío, estufas, hornos, neveras, ollas, utensilios y menaje de cocina.

Ingredientes.

Frutos amazónicos, tubérculos de la región y otras zonas, carnes, lácteos, especias, condimentos, legumbres y vegetales, aceites, conservas, granos, cereales, aderezos; estos pueden provenir de la chagra perteneciente a la empresa, de proveedores regionales o nacionales.

Agua

Se utilizará el agua proveniente del acueducto al cual se está conectado directamente, y llegará directamente a los grifos de donde se utiliza para la preparación de los alimentos.

9.4.1.5.4. Proceso y fabricación:

Cada uno de los productos se mantendrá refrigerado o en un cuarto frío de acuerdo con los requerimientos de conservación; una vez requeridos para la preparación de los diferentes platos, se verificará su estado se realizará su limpieza y se utilizará de acuerdo a cada una de las recetas. Los desechos orgánicos que se generen se utilizarán como abono para la huerta o comida para los animales criados para producción del restaurante. Los desechos plásticos (bolsas) serán reciclados y entregados a la fábrica de madera plástica. Otros elementos reciclables se utilizarán para elaboración de artesanías que serán comercializadas.

Las aguas generadas en los procesos de lavado de hortalizas, frutas y verduras serán utilizadas para el riego de la huerta.

9.4.2. Productos para ofrecer.

Los productos para ofrecer están establecidos bajo los parámetros contenidos en la misión, objetivos y principios de la organización, y se cuenta con una carta para el cliente consumidor, que tendrá variación de acuerdo a la producción agropecuaria regional (calendario de producción).

Dentro de los platos a ofrecer se encuentran:

Carnes secas al humo en salsas amazónicas: Para su preparación se utilizará carne de cerdo, res, pollo y pescado (bagre, pirarucú, bocachico, tilapia y cachama), bañados en salsa de frutos tropicales como arazá, cocona, copoazú, chontaduro, entre otras (la salsa variará de acuerdo a la producción agrícola) y acompañado de arroz, ensalada, yuca, plátano, yota y una bebida autóctona o jugo natural tropical.

Rayana de carne en Salsas amazónicas: Este plato está preparado a base de pescado (pirarucú, bagre, tilapia, cachama o bocachico), carne de res o cerdo, pollo o gallina, acompañado de salsa de frutos tropicales como arazá, cocona, copoazú, chontaduro, entre otras (la salsa variará de acuerdo a la producción agrícola), arroz, ensalada, yuca, plátano, yota y una bebida autóctona o jugo natural tropical.

Maito de pescado: Su preparación es a base de pescado (pirarucú, bagre, tilapia, cachama o bocachico), acompañado de ensalada, yuca, plátano, yota y una bebida autóctona o jugo natural tropical; servido en hojas de plátano o guineo.

Tacacho: Este plato a base de plátano, se acompaña con picada de carne al humo, ají de sachá inchi y una bebida autóctona o jugo natural tropical.

Poleada: Esta sopa tradicional se sirve con gallina o pollo, la cual puede ser acompañada con arroz y una bebida autóctona o jugo natural tropical.

Envuelto de choclo: Este acompañante puede servirse con uno de los platos anteriores o acompañado de las bebidas disponibles.

Chucula: Esta bebida autóctona puede servirse con uno de los productos anteriormente descritos o beberse sola.

Chicha: El ingrediente principal de este producto puede variar de acuerdo a la producción regional y como la bebida anterior puede servirse con uno de los productos anteriormente descritos o beberse sola.

Refrescos amazónicos (jugos): Esta bebida se prepara a base de frutas tropicales (de acuerdo a la producción regional) y puede servirse con uno de los productos anteriormente descritos o beberse sola.

9.4.3. Atención al cliente

Para la atención se dispondrá de mobiliario ecológico, elaborado en maderas de cultivo de alta calidad y guadua, en una infraestructura amigable con el medio ambiente que garantice la seguridad del cliente como la del personal que labora en la empresa. Para su comodidad los clientes contarán con una amplia y cómoda zona de baños, ambientada con artesanías y plantas de la región. La disposición de los residuos de aguas está descrita en el SGA.

El servicio a la mesa se brindará al cliente en platos de porcelana, los alimentos serán consumidos por el cliente en el establecimiento y los residuos orgánicos que se generen en el área del comedor serán depositados en una compostera rotatoria que por su sistema de rotación garantiza su conservación y secado, para luego ser utilizados en la alimentación de algunos de aves de corral criadas para la producción del ecorestaurante (como se describe en el SGA). Cuando el cliente solicite los productos para llevar éstos se servirán en contenedores ecológicos, especiales para alimentos, contribuyendo así a reducir el impacto ambiental generado por residuos sólidos.

La atención la realizará personal capacitado y formado como se establece en el capítulo talento humano.

9.4.4. Distribución y transporte

Los productos, en su mayoría, serán consumidos en el establecimiento y otros que sean solicitados a domicilio serán llevados en un vehículo especial al sitio requerido, estimándose para el primer año una proyección en ventas como se establece en el análisis financiero.

9.4.5. Reciclaje

En el establecimiento se reciclarán todos aquellos plásticos, papel o vidrio que se generan a partir de los diferentes procesos y que pueden ser requeridos por otras empresas para la elaboración de otros productos como madera plástica, sillas, etc. Algunos de ellos se utilizarán para elaborar artesanías de ornamentación locativa; los residuos orgánicos se utilizarán para elaboración del compost que se utilizará en la chagra (Descripción detallada en Sistema de Gestión Ambiental - SGA).

9.5. Plan Operativo

9.5.1. Materias Primas e insumos sostenibles.

Los insumos para la producción serán adquiridos de diferentes fuentes que deben garantizar procesos limpios para su producción. Las principales fuentes de adquisición son:

9.5.1.1. *Chagra propia*

Eco restaurantes Achalai contará con una chagra (huerta) eco sustentable que permita la producción de frutos y productos amazónicos nativos de la región y otros de consumo masivo que son adaptables a los suelos y clima de la capital del departamento, la producción se llevará a cabo libre de agentes químicos puesto que los abonos y fertilizantes utilizados serán de origen orgánico generado a partir de los residuos orgánicos de los diferentes procesos.

Dentro de los productos que se producirán en la chagra se encuentra plátano, maíz, yuca, yota, arazá, cocona, copoazú, piña. bore, cimarrón, pimienta, frijol y tomate; los cuales se sembrarán de acuerdo a los calendarios de producción, permitiendo así tener variedad durante todo el año.

9.5.1.2. ***Estanques propios***

Para ofrecer siempre pescado fresco se contará con estanques que permitan la cría de especies como cachama y tilapia roja, los cuales serán extraídos diariamente y de acuerdo a la demanda; garantizando de esta manera llevar a la mesa carnes de buena calidad y en excelente estado.

El mantenimiento de los estanques será realizado por personal capacitado que garantice el control de depredadores, vegetación acuática y macro vegetación a través de procesos manuales y mecánicos; que garanticen la producción limpia y el buen estado de las especies.

9.5.1.3. ***Productores Regionales***

Dentro de las materias primas requeridas y las cuales no se pueden suplir con la producción de la chagra, en la medida posible se comercializarán con campesinos y pequeños productores locales y regionales, a quienes se capacitará con colaboración del SENA, Corpoamazonía y Cámara de Comercio a través de su programa Mercados Verdes; garantizando así la aplicación de procesos limpios con bajo o nulo consumo de herbicidas y fertilizantes químicos para la producción.

9.5.1.4. ***Importación de productos nacionales***

Teniendo en cuenta que, en el departamento del Putumayo, hay producción de algunos productos básicos de uso gastronómico que, por clima, suelos y otras variables, no se producen en la región, se hace necesario transportarlos de otros departamentos, especialmente Nariño y Huila, por lo cual se llevará a cabo contacto directo con pequeños productores que ofrezcan productos libres de tratamientos químicos para su producción.

Los principales productos que se deberán importar son papa, verduras frescas, granos frescos y secos, hortalizas, legumbres, lácteos y sus derivados, aceites vegetales, carnes, entre otros y sus productores deberán certificar la producción limpia en sus cultivos.

9.5.1.5. ***Insumos***

Para la preparación de cada uno de los platos gastronómicos se utilizar menaje de cocina acorde a la reglamentación INVIMA; y los cuales certifiquen el uso de materiales limpios y adecuados para la salud humana en su fabricación.

9.5.2. Pronóstico y tipo de mercado verde.

Para determinar el mercado y clientes con enfoque ecológico se debe analizar el comportamiento de este frente al uso de variables de consumo verde como las 3 R⁶ y consumo de productos ecológicos, al igual que la negación con el compromiso de sostenibilidad ambiental (desinterés por la conservación del medio ambiente). Con el fin de establecer estrategias asertivas de sensibilización en el manejo integral y continuo de las variables mencionadas, en procura de que el cliente se fidelice a nuestros productos a través del conocimiento y uso adecuado de los recursos naturales y sus mecanismos de protección.

9.5.3. Estrategia de localización y manejo responsable de la infraestructura.

Eco restaurante Achalai se ubicará en un lugar estratégico que le permita la interacción con otros lugares turísticos y culturales de la zona, como se puede observar en las figuras 24 y 25.

9.5.3.1.1. Ubicación e Infraestructura

Eco restaurante Achalai se ubicará dentro del corredor turístico de Mocoa Putumayo, dentro del Sistema de referencia Magna Colombia, con coordenadas este 1049421,0886456 y norte 616661,131488352; a una altura de 570 m.s.m.n., esta ubicación garantizará para los clientes un entorno ambiental privilegiado con amplia visibilidad de diversos ecosistemas como río Mocoa, Serranía de los Churumbelos, y Cascada del Hornoyaco en todo su esplendor, avistamiento de aves, fauna silvestre y naturaleza exótica, enmarcada siempre en la protección y conservación del medio. Además de establecerse en una zona segura y con vías de acceso ecológicas y en buen estado, como se muestra en las figuras 23, 24 y 25.

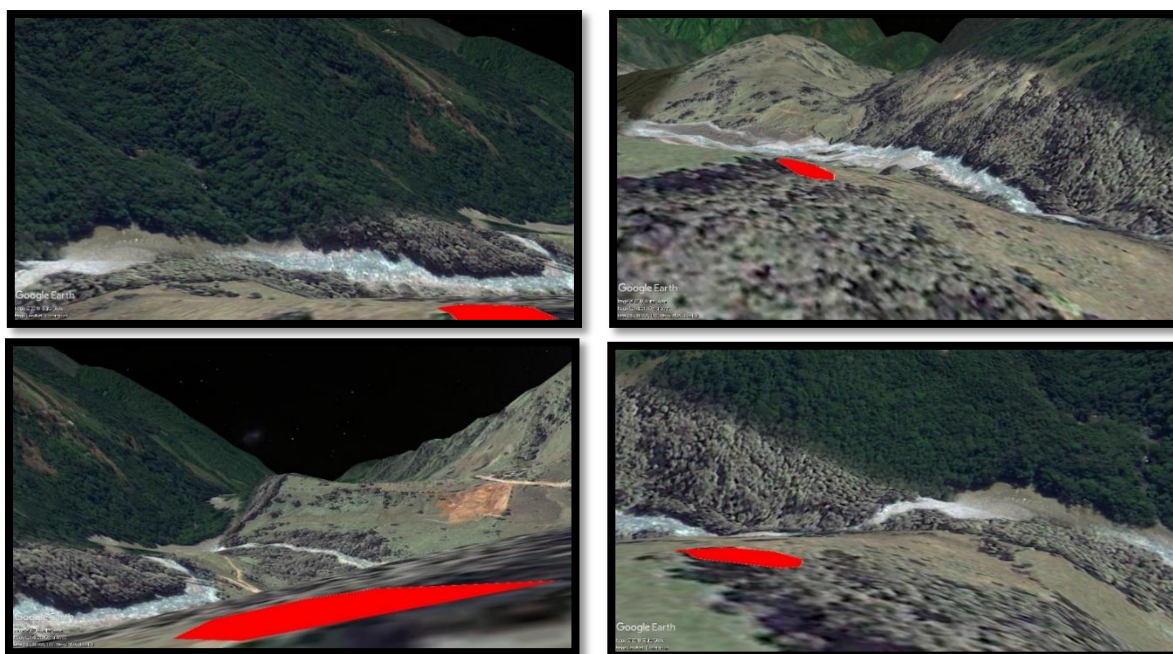
Por su amplia infraestructura natural y espacios abiertos que permiten la ventilación natural se reduce la utilización de aire acondicionado o sistemas de ventilación artificiales consumidores de energía eléctrica y productores de HFC⁷. De igual manera a través de la interacción directa y puntual con estos ecosistemas naturales y los de producción limpia se genera en los clientes externos y el personal de talento humano paz interior y energía positiva.

⁶ Reducir, reciclar y reutilizar

⁷ Gases hidroclorofluorocarbono de efecto invernadero

La infraestructura sustentable permite el engranaje de diferentes alternativas sostenibles dentro de las que se encuentran chagra limpia, sistema de almacenamiento, conducción y reutilización de aguas residuales y aguas lluvia, uso de energía renovables y educación ambiental que proporcionan además de un ambiente natural la sensibilización ambiental y el deseo de compartir en familia un lugar agradable, especial, natural e innovador

Figura 23 Punto de ubicación desde diferentes perspectivas



Fuente. Mejía (2018) Elaboración de imágenes para uso específico de este proyecto

MAPA DE UBICACION ECORESTaurANTE ACHALAI

Veredas: VEREDA LA RESERVA, VEREDA MEDIO AFAN., VEREDA LA VEGA, VEREDA EL DIVISO, VEREDA RUMIYACO, VEREDA VILLA RICA, VEREDA CALIAYACO, VEREDA SAN LUIS DE CHONTOYACO, VEREDA VILLA ROSA, VEREDA LAS PALMERAS, VEREDA EL LIBANO, VEREDA LOS GUADUALES, VEREDA SAN ANTONIO.

Rios: Río Putumayo, Río Mulato, Río La Ruidosa, Río Mucuy, Río Chontoyaco.

Carreteras: Ruta 100, Ruta 1000, Ruta 10000, Ruta 100000, Ruta 1000000.

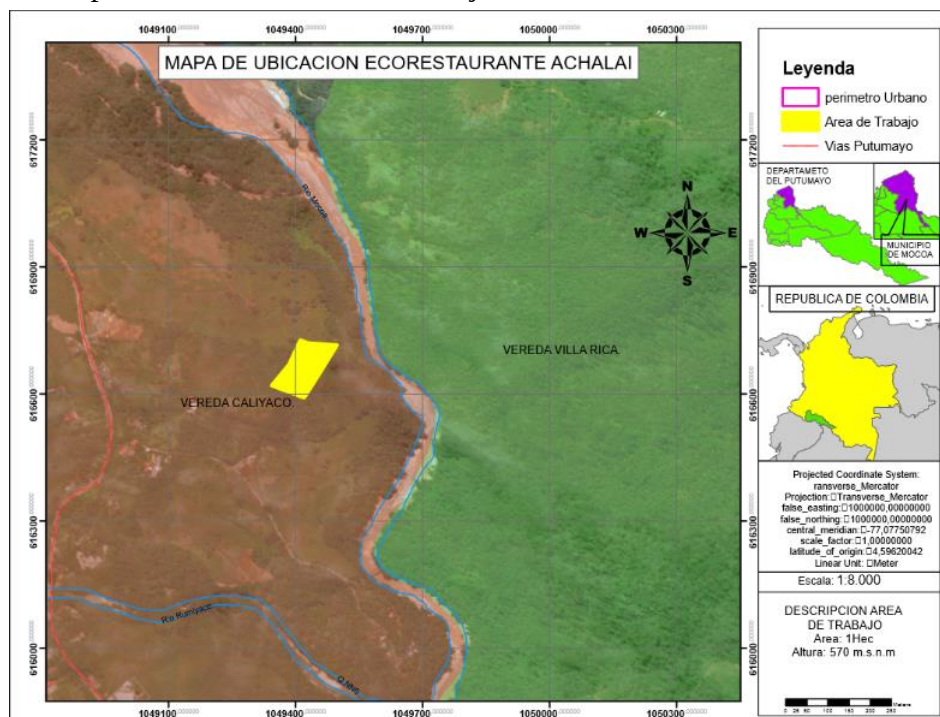
Leyenda:
 - Rios Putumayo (línea azul)
 - perímetro Urbano (línea magenta)
 - Area de Trabajo (área amarilla)
 - Vias Putumayo (línea roja)

Proyected Coordinate System:
 crsname: Mercator
 Projection: Q Transverse_Mercator
 false_easting: 1000000.00000000
 false_northing: 1000000.00000000
 central_meridian: -77.07750792
 scale_factor: 1.00000000
 latitude_of_origin: 4.59620042
 Linear Unit: CMeter

Escala: 1:30,000

DESCRIPCION AREA DE TRABAJO
 Área: 1Hec
 Altura: 570 m.s.n.m

Figura 25 Mapa de Ubicación área de trabajo Eco restaurante Achalai



Fuente. Mejía (2018)

9.5.4. Producción Limpia con huella ecológica mínima

La producción se desarrollará con materias primas agrícolas certificadas por el no uso de fitosanitarios⁸ como garantía de preservación de los nutrientes naturales que hacen parte del componente suelo y de la calidad de las aguas subterráneas, así mismo se utilizarán procesos que generen reducción y reutilización en el uso de recursos no renovables garantizando la preservación de los ecosistemas tanto externos como internos.

Desde los procesos de producción y adquisición de materias primas hasta el de generación de residuos, se garantizará el mínimo impacto ambiental negativo como se establece en el SGA.

9.5.5. Comodidad y salud en el entorno laboral

La amplia infraestructura contará con una zona de vestidores y descanso para sus operarios la cual estará dotada de una sala cómoda, con visibilidad a la Cascada del Hornoyaco y con un jardín que garantice el avistamiento de aves silvestres.

Las bajas emisiones generadas en la cocina evitarán el deterioro de la salud del personal, así mismo se contará con programas de seguridad y salud en el trabajo que contribuyan al mejoramiento y calidad de las condiciones de vida del mismo; se llevarán a cabo capacitaciones periódicas en temas como manipulación de alimentos, atención y servicio al cliente, el adecuado uso de elementos de protección personal (EPP) y sana convivencia, formación que conlleva al buen desarrollo operativo y a mejorar las relaciones interpersonales.

9.5.6. Publicidad y manejo de marca.

La publicidad empresarial estará centrada en el uso eficiente de recursos naturales, la producción limpia y la satisfacción del cliente; esta publicidad se desarrollará a través de diversos medios tecnológicos como internet, radiales y televisivos. De igual manera, se desarrollarán actividades educativas para que el cliente conozca el potencial eco diverso existente en la infraestructura y los procesos desarrollados para llevarle a su mesa un producto de calidad que conserva las tradiciones ancestrales de las comunidades indígenas regionales, convirtiéndolo así en un referente de satisfacción y emisor de publicidad voz a voz.

⁸ Herbicidas, plaguicidas, fungicidas, fertilizantes químicos

En los comedores también se colocará información con mensajes alusivos al deber de proteger y preservar el medio ambiente y los planes que la organización realiza para lograr la ecoeficiencia y la buena relación con el entorno.

9.5.7. Logística y transporte en la producción.

Teniendo en cuenta las amplias instalaciones y las distancias entre las diferentes zonas, se implementarán senderos ecológicos con acceso a jardines y dotados de señalización y recipientes para la recolección de residuos generados por los clientes, por donde el personal y sus visitantes puedan recorrer con tranquilidad y seguridad los espacios requeridos para el normal desarrollo de sus funciones.

9.5.8. Simbiosis industrial con la cultura y los ecosistemas.

A través del uso racional de los recursos naturales en los diferentes procesos de producción y servicio Eco restaurante Achalai le ofrece al cliente la oportunidad de crear una relación íntima hombre – ecosistema del que puede encontrar beneficios como aire limpio, desintoxicación energética y avistamiento natural con el único compromiso de cumplir con la política ambiental establecida.

9.5.9. Control y seguimiento.

Teniendo en cuenta que Eco restaurante Achalai cuenta con estandarización de procesos, periódicamente se desarrollan auditorias de control para garantizar el cumplimiento de la política establecida, al igual que el funcionamiento óptimo de las diferentes herramientas, con el fin de garantizar la efectividad y eficacia en el desarrollo de estos. Además, se dispondrá de un buzón de Peticiones, Quejas, Reclamos y Sugerencias – PQRS - (tanto físico como virtual) que permita mantener contacto directo con los clientes para conocer de ellos las expectativas, críticas y sugerencias que permitan a la organización mejorar su funcionamiento y corregir las disfunciones que puedan presentarse.

9.5.10. Presupuesto y manejo del dinero responsable en función de la misión.

Eco restaurante Achalai ha adquirido el compromiso de actuar en función de la conservación ambiental, razón por la cual debe mantener activos y vigentes los procesos que garanticen la

producción limpia tanto en el producto como en el servicio, por ello creará un rubro para educación ambiental, sostenimiento ecológico y la generación de la huella ecológica; recursos que no podrán tener una destinación diferente.

9.5.11. Contratación y cierre justo.

Se establecerá una tabla de incentivos para proveedores, clientes y personal de la organización en la cual se determinen metas en actividades específicas que promuevan la preservación del medio ambiente las cuales se desarrollarán en fechas especiales como la celebración del cuidado del medio ambiente, el día del agua, del árbol, de la raza, entre otros. El incentivo al cual se harán acreedores los ganadores serán bonos de consumo en la organización.

10. Sistema de Gestión Ambiental

Eco restaurantes Achalai está fundamentado en el compromiso ambiental, sus diseños estructurales, administrativos y operativos estarán enfocados a la generación de la Huella Verde. Su infraestructura será ecoeficiente adaptada al entorno natural que la rodea. Contará con jardines, zonas verdes e infantiles y chagra que permitan mostrar el desarrollo de los cultivos (productos) utilizados en los diferentes platos. Se utilizarán energías alternativas para diferentes procesos, con el fin de disminuir el consumo de recursos naturales como energía, gas y combustibles (Blanco, J., 2013) y se contará con un sistema eficiente de manejo de residuos que permita disminuir considerablemente la generación de residuos sólidos.

10.1. Componentes del sistema de gestión ambiental

Considerando aspectos que pueden ser críticos para el desarrollo del proyecto, así como ejercer las funciones para que las acciones de manejo ambiental sean ejecutadas y cumplan con sus objetivos en la figura 26 se establecen los componentes requeridos a tener en cuenta.

Figura 26. Componentes Sistema de gestión ambiental Eco restaurantes Achalai



Fuente: La autora

La normatividad colombiana en la resolución 2674 de 2013 expedida por INVIMA, en su artículo 26 estipula que “todo establecimiento que fabrique, procese, envase, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe de implantar y desarrollar un plan de saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos” (Minsalud, 2013). Así mismo la Norma Técnica Colombiana ISO 14001 “proporciona el marco de referencia para proteger el medio ambiente y responder a las condiciones ambientales cambiantes, en equilibrio con las necesidades socioeconómicas” (ICONTEC, 2015). Por ello Eco restaurantes Achalai en su compromiso social y ambiental dispondrá de un Sistema de Gestión Ambiental (SGA) que le permitirá cumplir con la norma anterior y establecerse como una organización acreditada en responsabilidad y calidad social y ambiental a través del desarrollo y cumplimiento de los siguientes programas.

- a. Programa de Limpieza y Desinfección
- b. Programa de Manejo de los Desechos Sólidos
- c. Programa de Control de Plagas.
- d. Programa de manejo responsable del Agua.

e. Programa de capacitación y cultura ambiental.

10.2. Objetivo General SGA

Establecer procesos teniendo en cuenta los impactos ambientales identificados y sus efectos en las actividades que se ejecutan de acuerdo con la normativa legal vigente.

10.3. Objetivos Específicos

Identificar las áreas que pueden generar impacto ambiental en Eco restaurante Achalai

Diseñar la política ambiental para Eco restaurantes Achalai, objetivos y metas ambientales.

Establecer propuestas para prevenir y mitigar los impactos que se producen en el desarrollo de las actividades a desarrollar en Eco restaurantes Achalai.

10.4. Alcance

El SGA busca establecer los programas numerados en la resolución 2674 de 2013, e implementarlos en cada una de las áreas de proceso para eliminar o disminuir la actividad microbiana presente en los equipos, utensilios, personal, planta física y en el ambiente donde se realiza el proceso de elaboración del alimento, almacenamiento y distribución. De igual manera pretende reducir la generación de residuos sólidos y el manejo responsable del agua y energía; logrando así acreditación y reconocimiento en cuanto a calidad y manejo ambiental responsable.

10.5. Identificación de áreas generadoras de impacto ambiental

Para establecer las áreas generadoras de impacto ambiental en primer se identificarán los procesos en los que se requiere intervención ambiental, analizando las actividades que darán origen al SGA, a través del levantamiento de información y datos precisos sobre el funcionamiento y desarrollo de cada actividad. Para lo cual se tendrán en cuenta variable como disponibilidad, administración de recursos y manejo y reducción de residuos.

Área de Cocina

Asegurar la calidad de los alimentos implica tener implementado un plan de limpieza y desinfección que juntamente con las buenas prácticas del personal manipulador, ayude a reducir al mínimo el peligro de contaminación, por tanto, se debe garantizar la inocuidad de los productos y el cuidado y la preservación en su entorno cómo se muestra en la tabla 13.

Tabla 13 Matriz de identificación de aspectos e impactos ambientales área Cocina

Componentes del área de cocina	Consumo de recurso energético	Consumo de gas	Consumo de recurso hídrico	Emisiones y/o vertimientos	Impacto
ILUMINACION	Uso de luces tipo farol con bombillo ahorrador de energía conectados a sistemas de energía híbrido, encendido y apagado con sensor	N/A	N/A	N/A	Reducción de consumo de energía y aprovechamiento de energía renovable mediante paneles solares
ESTUFA - HORNO ECOLOGICA	Uso de eficiente hasta del 60% de leña en comparación a una estufa convencional	N/A	N/A	El humo sale totalmente por la parte superior hacia el techo a través de una estructura de canales, el sistema permite minimizar emisiones atmosféricas	Bajas emisiones atmosféricas y eficiente uso energético logrando la reducción de recurso maderable
ESTUFA	N/A	Gas Natural	Uso del recurso para la limpieza	Mínimas emisiones de CO2	Minimización en emisión de CO2 debido absorción generada por la infraestructura en guadua
LAVAPLATOS	N/A	N/A	Uso de sensores para regular	Las aguas residuales generadas del lavado de	Reducción de consumo de recurso hídrico y reutilización de este para zonas de

Componentes del área de cocina	Consumo de recurso energético	Consumo de gas	Consumo de recurso hídrico	Emisiones y/o vertimientos	Impacto
			consumo. Separador de lavado (alimentos y menaje).	alimentos serán distribuidas para el riego de zonas verdes y huertas. Las aguas grises serán conducidas a saneamiento básico.	riego.
NEVERA	Bajo consumo de energía para conservación de alimentos. Mayor utilización energía solar	N/A	Uso del recurso para la limpieza de la nevera.	N/A	Aguas residuales con residuos peligrosos que van dirigidos a saneamiento básico por su contenido en trazas de materia tejido y sangre animal.
CUARTO FRIO	Bajo consumo de energía para maduración y conservación de productos cárnicos y alimentos que requieren congelación- Mayor utilización Energía solar	N/A	Uso del recurso para la limpieza	N/A	Aguas residuales con residuos peligrosos que van dirigidos a saneamiento básico por su contenido en trazas de materia tejido y sangre animal.

Fuente: La autora

Área Unidades Sanitarias

Las unidades sanitarias son un espacio en el cual se generan impactos ambientales por la utilización de recursos naturales y la generación de residuos que se generan; es por ello por lo que en la tabla 14 se establece los impactos que estas unidades pueden generar.

Tabla 14 Matriz de identificación de aspectos e impactos ambientales área unidades sanitarias

Baños	Consumo de recurso Energético	Consumo de gas	Consumo de recurso hídrico	Impacto
INGRESO A BAÑOS	Uso de luces tipo farol con bombillo ahorrador de energía conectados a sistemas de energía híbrido, encendido y apagado con sensor	N/A	N/A	N/A
DESCARGAS DE AGUA	N/A	N/A	Uso del recurso reutilizado de lavamanos para la descarga del inodoro con fluxómetro	Generación de aguas residuales negras.
LAVAMANOS	N/A	N/A	Uso del recurso en el lavado de manos con grifería ecoeficiente.	Recolección de aguas grises mediante sistema de conducción y almacenamiento para uso en unidades sanitarias (inodoros) Generación de vertimientos de aguas grises
TOALLAS DE PAPEL PARA MANOS	N/A	N/A	N/A	Generación de residuos sólidos de bajo por utilización de toallas ecológicas de rápida degradación
LIMPIEZA DE BAÑOS	Uso de luces tipo farol con bombillo ahorrador de energía conectados a sistemas de energía híbrido, encendido y apagado con sensor	N/A	Uso del recurso en el lavado de baños con uso de herramientas de limpieza ecoeficientes	Vertimiento de aguas grises con residuos de productos desinfectantes, perfumados y antioxidantes.

Fuente: La autora

Área Comedores y Zonas Comunes

Los comedores y las zonas comunes son espacios de uso mixto (cliente externo e interno) y deben garantizar la seguridad y la disminución de los impactos ambientales negativos que se puedan generar, por ello en la tabla 15 se establecen los impactos que se pueden generar en cada uno de ellos.

Tabla 15 Matriz de Identificación de aspectos e impactos ambientales área de funcionamiento Restaurante/Bar

Componentes del área operativa	Consumo de recurso Energético	Consumo de gas	Consumo de recurso hídrico	Impacto
BARRA	Uso de luces tipo farol con bombillo ahorrador de energía conectados a sistemas de energía híbrido, encendido y apagado con sensor	N/A	Uso del recurso en la limpieza de la barra.	Reducción de consumo de energía y aprovechamiento de energía renovable mediante paneles solares Minimización de uso de recurso hídrico
COMEDORES PRINCIPALES	Uso de luces tipo farol con bombillo ahorrador de energía conectados a sistemas de energía híbrido, encendido y apagado con sensor	N/A	Uso del recurso en la limpieza de mesas y silletería, limpieza de piso con herramientas ecoeficientes	Reducción de consumo de energía y aprovechamiento de energía renovable mediante paneles solares. Minimización de uso de recurso hídrico
ZONAS VERDES	Uso de luces tipo farol con bombillo ahorrador de energía conectados a sistemas de energía híbrido, encendido y apagado con sensor	N/A	Uso de recurso para riego, reutilizado del lavado de alimentos	Reducción de consumo de energía y aprovechamiento de energía renovable mediante paneles solares. Aprovechamiento de recurso de agua residual generada del lavado de alimentos
COMEDORES ALTERNOS	Uso de luces tipo farol con bombillo ahorrador de energía conectados a sistemas de energía híbrido, encendido y	N/A	Uso del recurso en la limpieza de mesas y silletería, limpieza de piso con herramientas	Reducción de consumo de energía y aprovechamiento de energía renovable mediante paneles solares.

Componentes del área operativa	Consumo de recurso Energético	Consumo de gas	Consumo de recurso hídrico	Impacto
	apagado con sensor		ecoeficientes	Minimización de uso de recurso hídrico
ZONA DE LAVADO	Uso de lavadoras de bajo consumo energético con conexión de energía híbrida	N/A	Uso de lavadora de 14 lb de bajo consumo de agua	Recolección de aguas grises mediante sistema de conducción y almacenamiento para uso en unidades sanitarias (inodoros) Generación de vertimientos de aguas grises
EQUIPO DE SONIDO	Uso del equipo de sonido con conexión de energía híbrida	N/A	N/A	Nivel de decibeles generado acorde con la zona rural (55 db día – 45 db noche) Reducción de consumo de energía y aprovechamiento de energía renovable mediante paneles solares
TELEVISORES	Uso de televisor led con garantía de bajo consumo de energía con conexión híbrida	N/A	N/A	Reducción de consumo de energía y aprovechamiento de energía renovable mediante paneles solares
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA	N/A	N/A	Minimización de recurso hídrico de acueducto	Canales de recolección para el aprovechamiento de precipitación en el lugar.

Fuente La autora

10.6. Procesos generadores de impactos ambientales

10.6.1. Método de limpieza

Son los métodos que se utilizarán en Eco restaurantes Achalai para eliminar las impurezas y agentes patógenos en el área de cocina garantizando la salubridad tanto cliente externo como para el talento humano.

Métodos físicos: Consisten en el arrastre de las impurezas mediante la utilización de herramientas ecoeficientes (traperos alta eficiencia, toallas ecológicas)

Métodos químicos: Consisten en la aplicación de productos de limpieza biodegradables que reaccionan con los componentes de la suciedad facilitando su dilución o dispersión

Limpieza Eco restaurante Achalai

Eco restaurante Achalai realizará la limpieza de todas las áreas del establecimiento, puesto que la actividad económica es el servicio de comidas preparadas a la mesa, en el cual se realiza la manipulación, cocción, emplatado y almacenamiento de alimentos. Así mismo realizará la implementación de los programas de limpieza del establecimiento para conservar la higiene necesaria para la prestación del servicio.

De acuerdo con los procesos a desarrollarse se establecen procedimientos de limpieza en las diferentes áreas, las cuales se deben realizar como se detalla en la figura 28:

10.6.2. Procedimiento lavado y desinfección de manos

LAVADO DE MANOS: Duración de todo el procedimiento de 40-60 seg. Y se debe desarrollar como se muestra en la figura 27.

Figura 27 Proceso de lavado de manos



Fuente: OMS - DESINFECCIÓN DE MANOS (OMS, 2009)

10.7. Política Ambiental

De acuerdo con los impactos identificados en las actividades y procesos anteriormente mencionados, se establece la propuesta de la política ambiental.

Es política de Eco restaurante Achalai ejecutar sus actividades y procesos de forma responsable y sostenible, reduciendo el consumo de recursos y la generación de residuos y comprometiéndose a mitigar los impactos ambientales generados por su actividad económica. Buscando siempre la mejora continua en cada una de sus áreas, desde la adquisición de las materias primas hasta la disposición final de sus residuos.

Por esta razón se ha propuesto la implementación de una política ambiental que se ciña a las propuestas de libre adhesión en cuanto a gestión ambiental se refiere, y de esta forma contribuir en el cuidado de los recursos y el entorno, adquiriendo reconocimiento y certificación de entes vigías como ICONTEC quien garantizará su acreditación a nivel de protección ambiental, manejo y reutilización de residuos orgánicos e implementación de energías limpias; convirtiéndose en ejemplo de responsabilidad ambiental y social para clientes, proveedores, personal de trabajo y comunidad en general.

Los objetivos planteados para cumplir con esta política ambiental son:

- Aplicar el sistema de gestión ambiental de acuerdo con la realidad de la naturaleza de la organización, sus actividades y servicios.
- Garantizar capacitación continua y adecuada al talento humano para el desarrollo de sus actividades con criterios de respeto al medio ambiente.
- Cumplir con la normatividad medioambiental vigente, en el desarrollo de los procesos empresariales.
- Realizar separación selectiva de residuos sólidos con el fin de brindarles disposición final adecuada.
- Aprovechamiento de residuos orgánicos como abono para huerta y alimento para aves de corral.
- Utilizar productos que sean amigables con el ambiente, como jabones y desinfectantes biodegradables.
- Aplicar el principio básico de prevención de contaminación desde la planificación y evaluación de decisiones
- Fomentar el uso eficiente de agua y energía renovables.
- Implementar, documentar y mantener esta política como marco para el establecimiento del Programa de Gestión Ambiental mediante los objetivos y metas correspondientes.

10.8. Programas de apoyo para el cumplimiento de la política ambiental

10.8.1.1. Programa de manejo de residuos sólidos.

Separar los residuos sólidos de forma adecuada para permitir su posterior reciclaje como se muestra en la figura 28.

- Caracterizar los residuos sólidos
- Definir su clasificación
- Adecuar las canecas de colores de acuerdo a su naturaleza para la correcta disposición.

Figura 28 Manejo de residuos sólidos



Fuente: Imágenes tomadas de internet

10.8.1.2. ***Programa de Manejo de Residuos Orgánicos.***

Los residuos orgánicos se descomponen naturalmente y presentan características de desintegración y disgregación rápida permitiéndoles transformarse en otro tipo de materia orgánica (Garita, s/f).

Eco restaurante Achalai como generador potencial de residuos orgánicos crudos y cocinados (figura 29), en miras de contribuir con la sostenibilidad implementa la práctica de composteras rotatorias (Figura 30) con el objetivo de reutilizar los residuos orgánicos generados en el área de la elaboración de alimentos para su aprovechamiento en la chagra o huerta de producción propia; esta técnica permite minimizar impactos como la contaminación odorífera, proliferación de vectores y producción de lixiviados.

Figura 29 Residuos Orgánicos



Fuente: Iresiduo (s/f). <https://iresiduo.com/noticias/espana/ayuntamiento-barakaldo/17/04/12/contenedor-marron-aumenta-4000-kilos-al-mes-recogida>

Figura 30. Compostera Rotatoria



Fuente: Elblogverde (2018). <https://elblogverde.com/compostera-casera/>

10.8.1.3. **Programa Las 3 R**

10.8.1.3.1. **Reducir.**

- Adquisición de recipientes y utensilios reutilizables para envasar y almacenar.
- Manejo integral de inventarios para evitar la pérdida y desecho de materias primas y/o productos preparados.
- Uso de bolsa y recipientes ecológicos para expendio de comida para llevar.
- Implementación de chagra ecológica que permita la utilización abonos orgánicos preparados a partir de residuos generados en la cocina y comedor.

10.8.1.3.2. **Reutilizar.**

Adquisición de recipientes y utensilios reutilizables para envasar y almacenar.

- Reutilización de residuos orgánicos mediante elaboración de compost

10.8.1.3.3. **Recicla.**

- Separación selectiva de residuos sólidos para la adecuada disposición final.

10.8.2. **Programa de control de plagas.**

- Realizar periódicamente control de plagas y desinfección

- Realizar desinfección de las áreas de trabajo, en especial cocina y baños.
- Usar medidas de manejo y control de plagas
- Saneamiento del medio: conjunto de medidas aplicadas para corregir factores del medio ambiente que influyen o pueden influir en la expansión vectorial: incluye la higiene de alimentos, eliminación de basuras, control de aguas residuales, etc.
- Desratización: control de roedores
- Desinsectación: control de artrópodos
- Desinfección: eliminación de microorganismos patógenos

10.8.2.1. ***Medidas preventivas para el manejo de plagas:***

Teniendo en cuenta el servicio a brindar y la importancia de mantener protegidos de contaminantes y plagas los alimentos, Eco restaurantes Achalai identifica las plagas de mayor incidencia en la región y plantea estrategias de control de estas como se observa en la tabla 16.

Someter a una limpieza profunda las zonas de manipulación de alimentos antes de realizarse la fumigación, para no perder eficiencia del producto aplicándolo sobre superficies sucias.

Lavar todo el equipo, mesones y menaje que tendrán contacto con alimentos, después de efectuarse la fumigación.

A las superficies como paredes, pisos y techos no realizar desinfección por espacio de dos días después de realizada la fumigación, limpiar los pisos con escobas o cepillos secos, con el fin de recoger animales muertos y sus huevos, para de esta manera evitar focos futuros.

Mantener todo el tiempo cerrados los tarros de recolección de residuos sólidos, lavarlos y desinfectarlos.

Diligenciar el Registro de presencia de plagas, para realizar el monitoreo a la población identificada en el punto de atención.

Tabla 16 El control integrado de plagas busca abarcar tres controles:

PLAGA	CARACTERÍSTICAS ÚNICAS	PREVENCIÓN
CUCARACHAS	Fuerte olor a grasa, manchas de excremento en las superficies, heces que parecen granitos de pimienta negra, caja de huevos en forma de capsula que pueden ser café, rojo oscuro o negras y parecen como de cuero, lisas y brillantes.	Use trampas de pegamento – un recipiente con pegamento en el fondo – para identificar el tipo de cucaracha presente. Impermeabilice y selle todas las áreas que sean nidos potenciales. Controle la humedad ya que áreas con el 50% o menos de humedad reducirán la tasa de maduración de huevos de cucaracha. Buen mantenimiento de instalaciones en exteriores e interiores. Lo más importante es reducir la cantidad de huecos y grietas en las zonas de proceso.
ROEDORES	Roeduras, heces, huellas y materiales para anidar. Deposiciones por donde transitan, pero sobre todo en donde se alimentan. Los ratones tienen mala visión y frecuentemente usan caminos o rutas cercanas a las paredes. Los ratones comen muy poco, pero contaminan gran cantidad de comida al roer entre los productos almacenados. Los ratones necesitan tan sólo una rendija u orificio del tamaño de una moneda de cinco centavos para entrar a un edificio.	Inspección a fondo de los alrededores para ubicar madrigueras a nivel suelo (cuevas o nidos). En caso de encontrarse, se fumigan directamente con fosfina (aplicación de gas dentro de la madriguera). Inspección detallada de las instalaciones de la planta y determinación de vías de acceso al interior, para notificar de la necesidad de su cierre, en caso de ser posible.
HORMIGAS	Las hormigas normalmente construyen sus nidos en el exterior en áreas con césped y bajo el pavimento, pero algunas veces pueden anidar en paredes huecas. El tamaño del hormiguero puede variar desde varios cientos hasta varios miles de individuos. Su control empieza encontrando el hormiguero.	Tratamientos líquidos pueden ayudar a detener las hormigas, pero no necesariamente las elimina. En lo posible combata los hormigueros. Carnada puesta en sus caminos puede ser muy efectiva. Impermeabilice y selle alrededor de las tuberías y líneas eléctricas para mantener las hormigas fuera.

Fuente: La autora (2018)

10.8.2.2. ***Programa de uso eficiente de energía***

- Implementación de paneles solares que permitan el uso de energía híbrido (convencional y solar)
- Utilización de estufas ecológicas que permitan la transferencia de calor y con ello la disminución en uso de materiales energéticos.
- Iluminación natural por medio de espacios que disminuyan el consumo de energía-
- Utilización de bombillas led con sensores de encendido y apagado.
- Formular e implementar una estrategia que permita sensibilizar al personal hacia el ahorro de la energía eléctrica.

10.8.2.3. ***Programa de manejo de agua***

Realizar uso eficiente del agua potable en las actividades correspondientes al uso del recurso, así mismo el control de los servicios sanitarios.

- Reutilizar las aguas generadas en el proceso de lavado de alimentos para zonas de riego
- Reutilización de aguas generadas en el proceso de lavado de manos y zona de lavado para uso en las unidades sanitarias.
- Reutilización de agua lluvia para riego y limpieza de las diferentes áreas
- Realizar control periódico sobre el consumo del agua (Indicador cada 2 meses) □ Implementar sistemas de ahorro al final del chorro.
- Formular estrategias de sensibilización del uso del agua para empleados.
- Realizar lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua.

10.8.2.4. ***Esquema De Comunicaciones***

El plan de comunicación es fundamental para el éxito del Sistema de Gestión Ambiental, por esto antes de realizar cualquier cambio dentro de la operatividad del Eco restaurante Achalai será necesario realizar campañas de sensibilización y socialización que le permitan comprender a los interesados y vinculados del proceso sobre los cambios propuestos.

Las comunicaciones serán de manera verbal y escrita, de modo que se vaya generando recordación y adaptación por parte de los directos involucrados del proceso.

10.8.2.5. *Plan De Capacitaciones*

A continuación, se presentan las capacitaciones que deben realizarse previas a cualquier tipo de implementación, por esta razón hacen parte del esquema de diseño del SGA.

Tabla 17 Plan de Capacitaciones

TEMA	METODOLOGÍA	DURACIÓN
Qué es una Política Ambiental	Charla, video, ejemplos, taller	2 horas
Qué es un SGA	Charla, ejemplos	2 horas
Política de las 3R's	Charla, video, ejemplos, taller	1hora y 30 Minutos
Correcta separación en la fuente	Ejercicio, taller	1Hora y 30 Minutos
Uso adecuado de contenedores	Video, ejemplo, taller	1Hora y 30 Minutos
No olvidemos nuestros Elementos de Protección Personal	Charla	45 minutos

Fuente la autora

Posterior a su implementación, deberán realizarse capacitaciones o actividades que permitan verificar que los procesos se están llevando de manera coherente a la Política Ambiental planteada. Esto hace parte de proceso de mejora continua propuesto por la Norma ISO dentro de sus lineamientos.

1.6.1.1. Monitoreo Y Control

Se hará por medio de auditorías internas, ya que la adopción de un SGA es un acto voluntario y hace parte de los instrumentos facilitadores de la Gestión Ambiental las auditorias se formularán de acuerdo con la necesidad o importancia que la gerencia considere. Sin embargo, ya que el SGA está enmarcado bajo el principio de la mejora continua, se hará como mínimo una

auditoria interna anual, de otra parte, el monitoreo y control son tareas constates, ya que de ellos y el compromiso de cada uno depende en gran parte el éxito de SGA. Recordemos que las adopciones voluntarias se hacen por convicción, razón por las que el compromiso y la búsqueda del beneficio común son su motor.

11. Indicadores

Con el fin de evaluar el cumplimiento de los objetivos en Eco restaurantes Achalai, en la tabla 27, describen los indicadores a verificar periódicamente.

Tabla 18 Indicadores

Nombre del indicador	Cómo se calcula	Unidad de medida	Frecuencia de medición	Meta	Plazo
Indicadores De Gestión	Número de convenios con agencias turísticas/Número de convenios solicitados	Unidad	Trimestral	Incremento 5% trimestral	Seis meses
	Número de certificaciones técnicas de calidad / Número de certificaciones solicitadas.	Unidad	Anual	100%	Dos años
	Número de certificaciones por protección ambiental/ Número de procesos desarrollados	Unidad	Anual	100%	Dos años
	Procesos nuevos / procesos estandarizados	Unidad	Semestral	80%	Un año
Indicadores de impacto	Diferencia del gasto mensual administrativo con relación al mes anterior	Pesos	Mensual	Diferencia menor o igual al 5%	Un año
	Número de personas capacitadas de talento humano/ número de personas contratadas	Unidad	semestral	100%	Inmediato
	Porcentaje de jornadas perdidas por ausencia de los empleados (excluidas vacaciones) / jornadas	Unidad de jornada	Trimestral	0%	1 semestre

Nombre del indicador	Cómo se calcula	Unidad de medida	Frecuencia de medición	Meta	Plazo
	laborables				
	Vatios de energía que de la empresa de energía consumidos vs vatios generados y consumidos por la planta de paneles solares.	Vatios	Mensual	80%	Dos años
	Litros de agua lluvia y agua residual recolectada para reúso en procesos que no requieren agua potable vs total litros de agua utilizado en todos los procesos.	Litros	Mensual	80%	Seis meses
	Kilos de residuos orgánicos reutilizados/ kilos de abono requeridos para fertilización de la chagra.	Kilos	Mensual	50%	Cuatro meses
Indicadores de producto	Incremento de número de clientes en periodos mensuales vs visitas mes pasado	Unidad	Mensual	Incremento 10% mensual	Seis meses
	Número de quejas atendidas / Número de quejas recibidas	Unidad	Diario	100%	Inmediato
	Horas del día de mayor afluencia de clientes	Tiempo	Semanal	Identificación de los horarios de mayor afluencia	1 mes

Fuente: La autora

12. Evaluación Financiera

La evaluación financiera de Eco restaurantes Achalai permitirá establecer la viabilidad financiera del proyecto. Las proyecciones se realizan a un periodo de cinco años.

El presente Análisis financiero está desarrollado en pesos colombianos. (Ver Anexo 4. Libro en Excel - Análisis Financiero).

12.1. Requerimiento Inicial

Para su implementación y puesta en marcha Eco restaurantes Achalai debe contar con los siguientes recursos iniciales

TERRENOS			
CONCEPTO	CANTIDAD	VR UNIT	VR TOTAL
HECTAREA DE TERRENO CORREDOR TURISTIC	1	60.000.000	60.000.000,00
			-
			-
			-
TOTAL TERRENOS			60.000.000,00

INFRAESTRUCTURA			
CONSTRUCCION INFRAESTRUCTURA	1	160.000.000	110.000.000,00
	0	-	-
TOTAL INFRAESTRUCTURA			110.000.000,00

VEHICULOS			
CONCEPTO	CANTIDAD	VR UNIT	VR TOTAL
MOTO PARA DOMICILIOS	1	7.500.000,00	5.500.000,00
TOTAL VEHICULOS			5.500.000,00

EQUIPO DE OFICINA - MUEBLES Y ENSERES			
CONCEPTO	CANTIDAD	VR UNIT	VR TOTAL
COMPUTADOR	2	2.500.000	5.000.000,00
EQUIPO DE RED	1	750.000	750.000,00
SOFTWARE CONTABLE	1	950.000	950.000,00
ESCRITORIOS	2	320.000	640.000,00
SILLAS	2	85.000	170.000,00
		-	-
			-
TOTAL EQUIPO DE OFICINA			7.510.000,00

HERRAMIENTAS			
CONCEPTO	CANTIDAD	VR UNIT	VR TOTAL
OLLA PITADORA	2	150.000	300.000,00
JUEGO DE OLLAS - CALDEROS	3	350.000	1.050.000,00
CUCHILLOS	5	12.000	60.000,00
LICUADORA	2	190.000	380.000,00
RECIPIENTES EN PLASTICOS	15	8.000	120.000,00
TABLA PARA PICAR	2	6.000	12.000,00
UTENCILIOS DE COCINA - CUCHARONES - ESP	20	7.500	150.000,00
UTENCILIOS DE MESA	360	2.200	792.000,00
PLATOS Y BANDEJAS	420	6.500	2.730.000,00
VASOS Y COPAS DE CRISTAL	300	4.400	1.320.000,00
POCILLOS Y TASAS	150	3.700	555.000,00
JARRAS PLASTICAS	4	9.500	38.000,00
POTES Y REFRACTARIAS	9	22.000	198.000,00
SARTENES	6	19.000	114.000,00
BATIDORA	1	137.000	137.000,00
			-
			-
	0	0	-
TOTAL HERRAMIENTAS			7.956.000,00

12.2. Personal y Costos

CARGO	CANT	SALARIO	AUX TRANS	AP.SALUD	AP. PENSION	COMFAMILIAR	SENA	ICBF	ARL	CESANTIAS	INTER. CP	SERVICIO	VACACIONES	TOTAL MENSUAL	TOTAL ANUAL
				8,0%	12%	4%	0,00%	0,00%	0,522%	8,33%	1%	8,33%	4,17%		
GERENTE	1	2.500.000	88.211	200.000,0	300.000	100.000	-	-	13.050	215.598	25.882	215.598	104.250	3.762.589	45.151.069
CHEF	1	1.900.000	88.211	152.000,0	228.000	76.000	-	-	9.918	165.618	19.882	165.618	79.230	2.884.477	34.613.725
AUXILIARES Y MESEROS	6	4.687.452		374.996,2	562.494	187.498	-	-	24.468	390.465	46.875	390.465	195.467	6.860.180	82.322.157
TOTALES	8	9.087.452	176.422	726.996	1.090.494	363.498	-	-	47.436	771.681	92.639	771.681	378.947	13.507.246	162.086.951

CONCEPTO	VR.MENSUAL	VR. AÑO
CONTADOR	350.000	4.200.000
ING AGRONOMO	1.000.000	12.000.000
ADMINISTRADOR	1.200.000	14.400.000
TOTAL PRESTACION DE SERVICIOS	2.550.000	30.600.000

COSTOS LABORALES	MENSUAL	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
SALARIOS	5.357.664	64.291.968	67.506.566	70.881.895	74.425.989	78.147.289
Sueldos según nomina	5.357.664	64.291.968	67.506.566	70.881.895	74.425.989	78.147.289
PRESTACIONES SOCIALES	1.162.221	13.946.655	14.643.988	15.376.187	16.144.997	16.952.246
Cesantias	446.293	5.355.521	5.623.297	5.904.462	6.199.685	6.509.669
Intereses a la cesantis	53.577	642.920	675.066	708.819	744.260	781.473
Prima de servicios	446.293	5.355.521	5.623.297	5.904.462	6.199.685	6.509.669
Vacaciones	216.058	2.592.693	2.722.328	2.858.445	3.001.367	3.151.435
SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES	856.045	10.272.538	10.786.165	11.325.473	11.891.746	12.486.334
Salud	-	-	-	-	-	-
Pension	621.749	7.460.988	7.834.038	8.225.740	8.637.027	9.068.878
ARL	27.046	324.553	340.781	357.820	375.711	394.496
Parafiscales	207.250	2.486.996	2.611.346	2.741.913	2.879.009	3.022.959
TOTAL	7.375.930	88.511.161	92.936.719	97.583.555	102.462.732	107.585.869

12.3. Otros Gastos

CONCEPTO	MENSUAL	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Prestacion de servicios	2.550.000	30.600.000	32.130.000	33.736.500	35.423.325	37.194.491
Arrendamientos	-	-	-	-	-	-
Mantenimiento	400.000	4.800.000	5.040.000	5.292.000	5.556.600	5.834.430
Papeleria	25.000	300.000	315.000	330.750	347.288	364.652
Servicios Publicos	150.000	1.800.000	1.890.000	1.984.500	2.083.725	2.187.911
Gastos distribucion (GASOLINA)	350.000	4.200.000	4.410.000	4.630.500	4.862.025	5.105.126
Fletes	200.000	2.400.000	2.520.000	2.646.000	2.778.300	2.917.215
Publicidad	280.000	3.360.000	3.528.000	3.704.400	3.889.620	4.084.101
TOTAL	3.955.000	47.460.000	49.833.000	52.324.650	54.940.883	57.687.927

12.4. Inversión Inicial

INVERSION EN ACTIVOS FIJOS		INVERSION EN GASTOS DE INSTALACION	
CONCEPTO	VALOR	CONCEPTO	VALOR
MAQUINARIA Y EQUIPO	19.500.000	INFRAESTRUCTURA	-
EQUIPO DE OFICINA	7.510.000	ADECUACION LOCATIVA	-
INFRAESTRUCTURA	110.000.000	GASTOS DE CONSTITUCION	250.000
TERRENOS	60.000.000	REGISTRO MARCA	888.500
VEHICULOS	5.500.000	PUBLICIDAD	500.000
HERRAMIENTAS	7.956.000	PAPELERIA (3 MESES)	180.000
TOTAL	210.466.000	SERVICIOS PUBLICOS (3 MESES)	450.000
		ARRENDAMIENTO (2 MESES)	-
		TOTAL	2.268.500
TOTAL INVERSION INICIAL		212.734.500	

GASTOS PREOPERATIVOS			
No.	TRAMITE	INSTITUCIÓN	VALOR TRAMITE
1	Cámara de comercio	Cámara de Comercio	295.000
2	Gastos alcaldía	Acaldia	175.000
3	Sayco y Acinpro		0
4	Licencia ambiental		0
5	Registro manipulacion de alimentos		134.000
6	Registro de marca		0
7	Cuerpo de bomberos		70.000
TOTAL GASTOS PREOPERATIVOS			674.000

12.5. Fuentes de Financiación

CONCEPTO	VALOR
APORTE SOCIOS	100.000.000
RECURSOS PROPIOS	140.000.000
TOTAL FINANCIAMIENTO	240.000.000
DIFFERENCIA EN CAJA	27.265.500

12.6. Proyecciones en Ventas

CARNES

CARNES					
MES	AÑO1	AÑO2	AÑO3	AÑO4	AÑOS
ENERO	850	893	937	984	1.033
FEBRERO	850	893	937	984	1.033
MARZO	850	893	937	984	1.033
ABRIL	850	893	937	984	1.033
MAYO	850	893	937	984	1.033
JUNIO	850	893	937	984	1.033
JULIO	850	893	937	984	1.033
AGOSTO	850	893	937	984	1.033
SEPTIEMBRE	850	893	937	984	1.033
OCTUBRE	850	893	937	984	1.033
NOVIEMBRE	850	893	937	984	1.033
DICIEMBRE	850	893	937	984	1.033
TOTAL	10.200	10.710	11.246	11.808	12.398
COSTO MATERIA PRIMA AÑO 1	83.283.000				
COSTO MATERIA MES AÑO 1	6.940.250				
COSTO MATERIA PRIMA DIA	231.342				

CARNES					\$ 25.000,00
MES	AÑO1	AÑO2	AÑO3	AÑO4	AÑO5
ENERO	18.750.000	19.687.500	20.671.875	21.705.469	22.790.742
FEBRERO	18.750.000	19.687.500	20.671.875	21.705.469	22.790.742
MARZO	18.750.000	19.687.500	20.671.875	21.705.469	22.790.742
ABRIL	18.750.000	19.687.500	20.671.875	21.705.469	22.790.742
MAYO	18.750.000	19.687.500	20.671.875	21.705.469	22.790.742
JUNIO	18.750.000	19.687.500	20.671.875	21.705.469	22.790.742
JULIO	18.750.000	19.687.500	20.671.875	21.705.469	22.790.742
AGOSTO	18.750.000	19.687.500	20.671.875	21.705.469	22.790.742
SEPTIEMBRE	18.750.000	19.687.500	20.671.875	21.705.469	22.790.742
OCTUBRE	18.750.000	19.687.500	20.671.875	21.705.469	22.790.742
NOVIEMBRE	18.750.000	19.687.500	20.671.875	21.705.469	22.790.742
DICIEMBRE	18.750.000	19.687.500	20.671.875	21.705.469	22.790.742
TOTAL	225.000.000	236.250.000	248.062.500	260.465.625	273.488.906
COSTO MATERIA PRIMA AÑO	73.485.000				
COSTO MATERIA MES AÑO 1	6.123.750				
COSTO MATERIA PRIMA DIA	204.125				

COSTOS MATERIA PRIMA PARA 1 PLATO DE CARNE			
CONCEPTO	CANT	PRECIO	TOTAL
CARNE (RES, CERDO, PESCADO)	1	5.375	5.375
CONDIMENTOS	1	137	137
CEBOLLA	2	133	266
TOMATE	1	160	160
LECHUGA Y/O VEGETALES	1	375	375
SALSAS	3	255	765
ACEITE	1	300	300
ARROZ	1	370	370
OTROS	1	417	417
	0	-	-
	0	-	-
	-	-	-
TOTAL MATERIA PRIMA			8.165

SOPAS

SOPAS					
MES	AÑO1	AÑO2	AÑO3	AÑO4	AÑO5
ENERO	1.210	1.271	1.334	1.401	1.471
FEBRERO	1.210	1.271	1.334	1.401	1.471
MARZO	1.210	1.271	1.334	1.401	1.471
ABRIL	1.210	1.271	1.334	1.401	1.471
MAYO	1.210	1.271	1.334	1.401	1.471
JUNIO	1.210	1.271	1.334	1.401	1.471
JULIO	1.210	1.271	1.334	1.401	1.471
AGOSTO	1.210	1.271	1.334	1.401	1.471
SEPTIEMBRE	1.210	1.271	1.334	1.401	1.471
OCTUBRE	1.210	1.271	1.334	1.401	1.471
NOVIEMBRE	1.210	1.271	1.334	1.401	1.471
DICIEMBRE	1.210	1.271	1.334	1.401	1.471
TOTAL LITROS	14.520	15.246	16.008	16.809	17.649
COSTO MATERIA PRIMA AÑO 1	57.746.040				
COSTO MATERIA MES AÑO 1	4.812.170				
COSTO MATERIA PRIMA DIA	160.406				

SOPAS					\$ 10.000,00
MES	AÑO1	AÑO2	AÑO3	AÑO4	AÑOS
ENERO	12.100.000	12.705.000	13.340.250	14.007.263	14.707.626
FEBRERO	12.100.000	12.705.000	13.340.250	14.007.263	14.707.626
MARZO	12.100.000	12.705.000	13.340.250	14.007.263	14.707.626
ABRIL	12.100.000	12.705.000	13.340.250	14.007.263	14.707.626
MAYO	12.100.000	12.705.000	13.340.250	14.007.263	14.707.626
JUNIO	12.100.000	12.705.000	13.340.250	14.007.263	14.707.626
JULIO	12.100.000	12.705.000	13.340.250	14.007.263	14.707.626
AGOSTO	12.100.000	12.705.000	13.340.250	14.007.263	14.707.626
SEPTIEMBRE	12.100.000	12.705.000	13.340.250	14.007.263	14.707.626
OCTUBRE	12.100.000	12.705.000	13.340.250	14.007.263	14.707.626
NOVIEMBRE	12.100.000	12.705.000	13.340.250	14.007.263	14.707.626
DICIEMBRE	12.100.000	12.705.000	13.340.250	14.007.263	14.707.626
TOTAL LITROS	145.200.000	152.460.000	160.083.000	168.087.150	176.491.508
COSTO MATERIA PRIMA AÑO 1	57.746.040				
COSTO MATERIA MES AÑO 1	4.812.170				
COSTO MATERIA PRIMA DIA	160.406				

SOPAS Y CREMAS			
CONCEPTO	CANT	PRECIO	TOTAL
CARNE, POLLO, GALLINA	1	2.500	2.500
CEBOLLA LARGA	1	98	98
CEBOLLA PORCION PICADA - CABEZONA	1	85	85
COLES, LOCRO, CALABAZA, CUNAS, OTROS	1	285	285
YOTA, YUCA, GUINEO, PLATANO Y/O PAPA	2	175	350
LECHE, CREMAS Y/U OTROS	1	210	210
SALSAS Y/O ESPECIAS	1	132	132
CONDIMENTOS	1	97	97
OTROS	1	220	220
	0	-	-
	0	-	-
	-	-	-
TOTAL MATERIA PRIMA			3.977

ENSALADAS SALUDABLES

ENSALADAS SALUDABLES					
MES	AÑO1	AÑO2	AÑO3	AÑO4	AÑOS
ENERO	360	378	397	417	438
FEBRERO	360	378	397	417	438
MARZO	360	378	397	417	438
ABRIL	360	378	397	417	438
MAYO	360	378	397	417	438
JUNIO	360	378	397	417	438
JULIO	360	378	397	417	438
AGOSTO	360	378	397	417	438
SEPTIEMBRE	360	378	397	417	438
OCTUBRE	360	378	397	417	438
NOVIEMBRE	360	378	397	417	438
DICIEMBRE	360	378	397	417	438
TOTAL LITROS	4.320	4.536	4.763	5.001	5.251
COSTO MATERIA PRIMA AÑO 1	18.277.920				
COSTO MATERIA MES AÑO 1	1.523.160				
COSTO MATERIA PRIMA DIA	50.772				

ENSALADAS SALUDABLES					\$ 8.000,00
MES	AÑO1	AÑO2	AÑO3	AÑO4	AÑO5
ENERO	2.880.000	3.024.000	3.175.200	3.333.960	3.500.658
FEBRERO	2.880.000	3.024.000	3.175.200	3.333.960	3.500.658
MARZO	2.880.000	3.024.000	3.175.200	3.333.960	3.500.658
ABRIL	2.880.000	3.024.000	3.175.200	3.333.960	3.500.658
MAYO	2.880.000	3.024.000	3.175.200	3.333.960	3.500.658
JUNIO	2.880.000	3.024.000	3.175.200	3.333.960	3.500.658
JULIO	2.880.000	3.024.000	3.175.200	3.333.960	3.500.658
AGOSTO	2.880.000	3.024.000	3.175.200	3.333.960	3.500.658
SEPTIEMBRE	2.880.000	3.024.000	3.175.200	3.333.960	3.500.658
OCTUBRE	2.880.000	3.024.000	3.175.200	3.333.960	3.500.658
NOVIEMBRE	2.880.000	3.024.000	3.175.200	3.333.960	3.500.658
DICIEMBRE	2.880.000	3.024.000	3.175.200	3.333.960	3.500.658
TOTAL LITROS	34.560.000	36.288.000	38.102.400	40.007.520	42.007.896
	18.277.920				
	1.523.160				
	50.772				

COSTO MATERIA PRIMA 1 ENSALADAS SALUDABLES			
CONCEPTO	CANT	PRECIO	TOTAL
BORE	1	250	250
LECHUGA	1	500	500
INCHI	1	1.000	1.000
GUAYABA BRASILERA	1	320	320
ACEITE DE MIL PESOS	1	620	620
PAN DEL NORTE	1	266	266
FRUTAS AMAZONICAS	1	625	625
OTROS	1	650	650
TOTAL MATERIA PRIMA			4.231

JUGOS NATURALES Y TROPICALES

JUGOS NATURALES Y TROPICALES					
MES	AÑO1	AÑO2	AÑO3	AÑO4	AÑO5
ENERO	1.220	1.281	1.345	1.412	1.483
FEBRERO	1.220	1.281	1.345	1.412	1.483
MARZO	1.220	1.281	1.345	1.412	1.483
ABRIL	1.220	1.281	1.345	1.412	1.483
MAYO	1.220	1.281	1.345	1.412	1.483
JUNIO	1.220	1.281	1.345	1.412	1.483
JULIO	1.220	1.281	1.345	1.412	1.483
AGOSTO	1.220	1.281	1.345	1.412	1.483
SEPTIEMBRE	1.220	1.281	1.345	1.412	1.483
OCTUBRE	1.220	1.281	1.345	1.412	1.483
NOVIEMBRE	1.220	1.281	1.345	1.412	1.483
DICIEMBRE	1.220	1.281	1.345	1.412	1.483
TOTAL PATACON CON TODO	14.640	15.372	16.141	16.948	17.795
COSTO MATERIA PRIMA AÑO 1	46.804.080				
COSTO MATERIA MES AÑO 1	3.900.340				
COSTO MATERIA PRIMA DIA	130.011				

JUGOS NATURALES Y TROPICALES					\$ 7.000,00
MES	AÑO1	AÑO2	AÑO3	AÑO4	AÑOS
ENERO	8.540.000	8.967.000	9.415.350	9.886.118	10.380.423
FEBRERO	8.540.000	8.967.000	9.415.350	9.886.118	10.380.423
MARZO	8.540.000	8.967.000	9.415.350	9.886.118	10.380.423
ABRIL	8.540.000	8.967.000	9.415.350	9.886.118	10.380.423
MAYO	8.540.000	8.967.000	9.415.350	9.886.118	10.380.423
JUNIO	8.540.000	8.967.000	9.415.350	9.886.118	10.380.423
JULIO	8.540.000	8.967.000	9.415.350	9.886.118	10.380.423
AGOSTO	8.540.000	8.967.000	9.415.350	9.886.118	10.380.423
SEPTIEMBRE	8.540.000	8.967.000	9.415.350	9.886.118	10.380.423
OCTUBRE	8.540.000	8.967.000	9.415.350	9.886.118	10.380.423
NOVIEMBRE	8.540.000	8.967.000	9.415.350	9.886.118	10.380.423
DICIEMBRE	8.540.000	8.967.000	9.415.350	9.886.118	10.380.423
PATACON CON TODO	102.480.000	107.604.000	112.984.200	118.633.410	124.565.081
COSTO MATERIA PRIMA AÑO 1	46.804.080				
COSTO MATERIA MES AÑO 1	3.900.340				
COSTO MATERIA PRIMA DIA	130.011				

COSTO MATERIA PRIMA JUGOS NATURALES DE FRUTAS			
CONCEPTO	CANT	PRECIO	TOTAL
FRUTA	1	1.780	1.780
AZUCAR, ESTEVIA O MIEL	1	467	467
AGUA	1	125	125
LECHE	1	825	825
	-	-	-
	0	-	-
	0	-	-
	0	-	-
	0	-	-
	0	-	-
	-	-	-
TOTAL MATERIA PRIMA			3.197

JUGOS VERDES

JUGOS VERDES					
MES	AÑO1	AÑO2	AÑO3	AÑO4	AÑOS
ENERO	450	473	496	521	547
FEBRERO	450	473	496	521	547
MARZO	450	473	496	521	547
ABRIL	450	473	496	521	547
MAYO	450	473	496	521	547
JUNIO	450	473	496	521	547
JULIO	450	473	496	521	547
AGOSTO	450	473	496	521	547
SEPTIEMBRE	450	473	496	521	547
OCTUBRE	450	473	496	521	547
NOVIEMBRE	450	473	496	521	547
DICIEMBRE	450	473	496	521	547
GASESOSA 350 ML	5.400	5.670	5.954	6.251	6.564
COSTO MATERIA PRIMA AÑO 1	19.153.800				
COSTO MATERIA MES AÑO 1	1.596.150				
COSTO MATERIA PRIMA DIA	53.205				

JUGOS VERDES					\$ 6.000,00
MES	AÑO1	AÑO2	AÑO3	AÑO4	AÑO5
ENERO	3.150.000	3.307.500	3.472.875	3.646.519	3.828.845
FEBRERO	3.150.000	3.307.500	3.472.875	3.646.519	3.828.845
MARZO	3.150.000	3.307.500	3.472.875	3.646.519	3.828.845
ABRIL	3.150.000	3.307.500	3.472.875	3.646.519	3.828.845
MAYO	3.150.000	3.307.500	3.472.875	3.646.519	3.828.845
JUNIO	3.150.000	3.307.500	3.472.875	3.646.519	3.828.845
JULIO	3.150.000	3.307.500	3.472.875	3.646.519	3.828.845
AGOSTO	3.150.000	3.307.500	3.472.875	3.646.519	3.828.845
SEPTIEMBRE	3.150.000	3.307.500	3.472.875	3.646.519	3.828.845
OCTUBRE	3.150.000	3.307.500	3.472.875	3.646.519	3.828.845
NOVIEMBRE	3.150.000	3.307.500	3.472.875	3.646.519	3.828.845
DICIEMBRE	3.150.000	3.307.500	3.472.875	3.646.519	3.828.845
GASESOSA	37.800.000	39.690.000	41.674.500	43.758.225	45.946.136
COSTO MATERIA PRIMA AÑO 1	19.153.800				
COSTO MATERIA MES AÑO 1	1.596.150				
COSTO MATERIA PRIMA DIA	53.205				

JUGOS VERDES			
CONCEPTO	CANT	PRECIO	TOTAL
APIO	1	500	500
PEREJIL, CIMARRON, Y/O CITRONELLA	1	200	200
CAMU CAMU, BOROJO Y/O INCHI	1	980	980
CANANGUCHA Y/O SEJE	1	1.250	1.250
AGUA	1	150	150
MIEL Y/O ESTEVIA	1	467	467
			-
			-
			-
			-
			-
			-
TOTAL MATERIA PRIMA			3.547

12.7. Análisis de Costo / Punto de Equilibrio

ANALISIS DE COSTOS					
COSTOS FIJOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Costos laborales	163.177.445	171.336.317	179.903.133	188.898.289	198.343.204
Prestacion de Servicios	30.600.000	32.130.000	33.736.500	35.423.325	37.194.491
Arrendamiento	-	-	-	-	-
Papeleria	300.000	315.000	330.750	347.288	364.652
Servicios Publicos	1.800.000	1.890.000	1.984.500	2.083.725	2.187.911
Gastos de distribucion	4.200.000	4.410.000	4.630.500	4.862.025	5.105.126
Viaticos	2.400.000	2.520.000	2.646.000	2.778.300	2.917.215
Industria y comercio	245	258	271	284	298
Avisos y tablero	37	39	41	43	45
Renovacion mercantil	295.000	309.750	325.238	341.499	358.574
Depreciaciones	49.174.667	41.218.667	41.218.667	4.552.000	4.552.000
Amortizaciones	20.000.004	20.000.004	20.000.004	20.000.004	18.333.337
TOTAL COSTOS FIJOS	271.947.398	274.130.034	284.775.602	259.286.782	269.356.854
COSTOS VARIABLES					
Costos de produccion	225.264.840	236.528.082	248.354.486	260.772.210	273.810.821
Publicidad	3.360.000	3.528.000	3.704.400	3.889.620	4.084.101
TOTAL COSTOS VARIABLES	228.624.840	240.056.082	252.058.886	264.661.830	277.894.922
COSTO TOTAL	500.572.238	514.186.116	536.834.488	523.948.612	547.251.776

PRODUCTO	UNIDADES A VENDER	%	PRECIO	COSTO VARIABLE	COSTO MARGINAL (UTILIDAD)	MARGEN PONDERADO	PUNTO DE EQUILIBRIO
CARNES	10.200	21%	22.000	4.658	17.342	3.604,0399	9.825
SOPAS Y/O CREMAS	14.520	30%	9.000	4.658	4.342	1.284,4911	13.986
ENSALADAS SALUDABLES	4.320	9%	7.000	4.658	2.342	206,1235	4.161
JUGOS NATURALES	14.640	30%	6.000	4.658	1.342	400,2412	14.101
JUGOS VERDES	5.400	11%	7.000	4.658	2.342	257,6544	116.128
	49.080	100%	51.000	228.624.840		5.752,55	158.201

PUNTO EQ EN UNIDADES	47.274			
PUNTO EQ EN DINERO	\$ 492.160.602			
PRODUCTO	PRECIO	CANTIDAD A VENDER	VENTA TOTAL	CMG TOTAL OBTENIDA
CARNES	22.000	9.825	216.143.806	170.378.226
SOPAS Y/O CREMAS	9.000	13.986	125.871.981	60.723.331
ENSALADAS SALUDABLES	7.000	4.161	29.127.401	9.744.331
JUGOS NATURALES	6.000	14.101	84.608.164	18.921.095
JUGOS VERDES	7.000	5.201	36.409.251	12.180.414
		47.274	492.160.602	271.947.398

12.8. Estado de la Situación Financiera Inicial

ACTIVOS		PASIVOS	
ACTIVOS CORRIENTES		PASIVOS CORRIENTES	
Caja	27.265.500	Obligaciones financieras	20.000.004
Bancos		Proveedores	-
Inventarios	60.000.000	Cuentas por pagar	-
TOTAL ACTIVOS CORRIENTES	87.265.500	TOTAL PASIVOS CORRIENTES	20.000.004
ACTIVOS FIJOS		PASIVOS NO CORRIENTES	
Terrenos	60.000.000	Obligaciones financieras	78.333.349
Vehiculos	5.500.000	Proveedores	-
Equipos de computacion	110.000.000	TOTAL PASIVO NO CORRIENTE	78.333.349
Equipo de oficina	7.510.000		
Equipamento de oficina e insumos	19.500.000	TOTAL PASIVO	98.333.353
Vehiculos	5.500.000		
TOTAL ACTIVOS FIJOS	208.010.000		
OTROS ACTIVOS		PATRIMONIO	
Diferidos	2.268.500	Aportes Sociales	140.000.000
Otros Activos	-	Utilidad del Ejercicio	-
TOTAL OTROS ACTIVOS	2.268.500	Utilidad de Ejercicios Anteriores	-
		TOTAL PATRIMONIO	140.000.000
TOTAL ACTIVO	297.544.000	TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	238.333.353

12.9. Estado de Resultados Proyectados

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
INGRESOS BRUTOS	575.040.000	603.792.000	633.981.600	665.680.680	698.964.714
COSTOS DE VENTAS	228.624.840	240.056.082	252.058.886	264.661.830	277.894.922
UTILIDAD BRUTA OPERACIONAL	346.415.160	363.735.918	381.922.714	401.018.850	421.069.792
GASTOS OPERACIONALES					
Costos laborales	163.177.445	171.336.317	179.903.133	188.898.289	198.343.204
Prestacion de Servicios	30.600.000	32.130.000	33.736.500	35.423.325	37.194.491
Arrendamiento	-	-	-	-	-
Papeleria	300.000	315.000	330.750	347.288	364.652
Servicios Publicos	1.800.000	1.890.000	1.984.500	2.083.725	2.187.911
Gastos de distribucion	4.200.000	4.410.000	4.630.500	4.862.025	5.105.126
Viaticos	2.400.000	2.520.000	2.646.000	2.778.300	2.917.215
Depreciaciones	49.174.667	51.633.400	54.215.070	56.925.824	59.772.115
Renovacion mercantil	295.000	309.750	325.238	341.499	358.574
Publicidad	3.360.000	3.528.000	3.704.400	3.889.620	4.084.101
TOTAL GASTOS OPERACIONALES	255.307.111	268.072.467	281.476.090	295.549.895	310.327.390
UTILIDAD OPERACIONAL	91.108.049	95.663.451	100.446.624	105.468.955	110.742.402
GASTOS NO OPERACIONALES					
Impuestos	282	296	311	327	343
Intereses	9.810.000	7.650.000	5.490.000	3.330.000,00	1.170.000,00
TOTAL GASTOS NO OPERACIONALI	9.810.282	7.650.296	5.490.311	3.330.327	1.170.343
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO	81.297.766	88.013.155	94.956.312	102.138.628	109.572.059
PROVISION IMPUESTO (34%)	27.641.241	17.602.631	18.991.262	20.427.726	21.914.412
UTILIDAD DESPUES DE IMPUESTO	53.656.526	70.410.524	75.965.050	81.710.902	87.657.647
RESERVA LEGAL (10%)	5.365.653	7.041.052	7.596.505	8.171.090	8.765.765
UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO	48.290.873	63.369.472	68.368.545	73.539.812	78.891.882

12.10. Flujo de Caja Proyectado

CONCEPTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
% INCREMENTO		5%	5%	5%	5%
OPERACIÓN					
INGRESOS ACTUALES	575.040.000	603.792.000	633.981.600	665.680.680	698.964.714
COMERCIO POR MAYOR Y MENOR	575.040.000	603.792.000	633.981.600	665.680.680	698.964.714
ARRENDAMIENTOS BIENES INMUEBLES	-				
TOTAL INGRESOS	575.040.000	603.792.000	633.981.600	665.680.680	698.964.714
EGRESOS ACTUALES	483.931.951	508.128.549	533.534.976	560.211.725	588.222.312
- Costo de ventas	228.624.840,00	240.056.082	252.058.886	264.661.830	277.894.922
- Gastos Administracion	255.307.111,42	268.072.467	281.476.090	295.549.895	310.327.390
- Gastos de Ventas	0,00	-	-	-	-
- Gastos Financieros	0,00	-	-	-	-
TOTAL EGRESOS	483.931.951	508.128.549	533.534.976	560.211.725	588.222.312
INVERSION					
- Venta de activos fijos	0	0	0	0	0
- Venta de otros activos	0	0	0	0	0
FLUJO CAJA NETO DE INVERSIONES	0	0	0	0	0
FINANCIACION					
INGRESO NUEVO CREDITO					
Inversion Credito nuevo:					
INVERSION FORTALECIMIENTO COMERCIAL	(100.000.000)				
Pago Capital nuevo credito	20.000.004	20.000.004	20.000.004	20.000.004	18.333.337
Pago intereses Nuevo credito	9.810.000	7.650.000	5.490.000	3.330.000	1.170.000
FLUJO DE CAJA NETO FINANCIACION	29.810.004	27.650.004	25.490.004	23.330.004	19.503.337
FLUJO NETO DEL PERIODO	120.918.053	123.313.455	125.936.628	128.798.959	130.245.739
Mas: Saldo inicial de Caja	27.265.500	148.183.553	271.497.008	397.433.635	526.232.594
SALDO FINAL DE CAJA	148.183.553	271.497.008	397.433.635	526.232.594	656.478.333

12.11. Indicadores Financieros

TIPO DE INDICADOR	INDICADOR	FORMULA	RESULTADO	VALOR	ANALISIS
LIQUIDEZ	Liquidez Corriente	Activo Corriente/ Pasivo Corriente			
		Activo corriente	87.265.500		
		Pasivo Corriente	20.000.004	4,36	Por cada peso que debe la empresa, tiene 4,36 pesos para pagar o respaldar esa deuda
	Prueba Acida	Activo Corriente - Inventario / Pasivo Cte			
		Activo corriente	87.265.500		
		Inventario	60.000.000	1,36	Por cada peso que debe la empresa, dispone de 1,36 centavos para pagarlo sin vender sus mercancías o activos
SOLVENCIA	Endeudamiento del Activo	Pasivo Total / Activo Total			
		Pasivo Total	98.333.353		
		Activo Total	297.544.000	0,33	Por cada peso que la empresa tiene en activos, 0,33 centavos han sido financiados por el crédito
	Endeudamiento Patrimonial	Pasivo Total / Patrimonio Total			
		Pasivo Total	98.333.353		
		Patrimonio total	238.333.353	0,41	
	Endeudamiento del Activo Fijo	Patrimonio/ Activo fijo			
		Patrimonio	238.333.353	1,15	Por cada peso de activo fijo la empresa tiene 1,15 de patrimonio
RENTABILIDAD	Rentabilidad Neta del Activo	Activo Fijo	208.010.000		
		Activo total / Patrimonio Total			
		Activo Total	297.544.000		
		Patrimonio total	238.333.353	1,25	Por cada peso que yo poseo en el patrimonio, poseo 1,25 en el patrimonio.
	Margen Bruto	((Utilidad Neta / Ventas)*(Ventas/Activo total))*100			
		Utilidad Neta	48.290.873		
		Ventas	575.040.000	16,23	El Activo rento en total 16,23.
		Activo total	297.544.000		
	Margen Operacional	(Utilidad Bruta / Ventas totales)*100			
		Utilidad Bruta	346.415.160		
		Ventas	575.040.000	60,24	Por cada peso que se vendió, se generó 60,24 centavos de utilidad
	Margen Neta	(Utilidad Operacional / Ventas totales)*100			
		Utilidad Operacional	91.108.049		
		Ventas	575.040.000	15,84	Por cada peso vendido, se reportaron 15,84 centavos de utilidad operacional
	Margen Neta	(Utilidad Neta / Ventas totales)*100			
		Utilidad Neta	48.290.873		
		Ventas	575.040.000	8,40	Indica que 8,4 % de las ventas quedo en utilidades netas para los socios

12.12. VP – VPN – TIR

CONCEPTO	P	VALOR	VALOR PRESENTE
INVERSION INICIAL	0	-\$212.734.500,00	\$ 212.734.500,00
INGRESOS AÑO 1	1	48.290.872,80	\$ 46.255.625,29
INGRESOS AÑO 2	2	63.369.471,69	\$ 58.140.543,74
INGRESOS AÑO 3	3	68.368.545,42	\$ 60.083.447,53
INGRESOS AÑO 4	4	73.539.812,04	\$ 61.904.257,78
INGRESOS AÑO 5	5	78.891.882,44	\$ 63.610.648,85
TASA DE OPORTUNIDAD		4,40%	
VR PRESENTE NETO		\$74.003.853,65	
TASA INTERNA RETORNO		16%	
RETORNO			
INVERSION		212.734.500,00	
AÑOS MEDIBLES	VR AÑO		VR ACUMULADO
AÑO 1	48.290.872,80		48.290.872,80
AÑO 2	63.369.471,69		111.660.344,49
AÑO 3	68.368.545,42		180.028.889,91
AÑO 4	73.539.812,04		253.568.701,95
AÑO 5	78.891.882,44		332.460.584,40
RETORNO DE LA INVERSION			AÑO 4

13. Análisis De Resultados

El desarrollo turístico ha permitido que muchos destinos innoven en la generación de nuevos productos para ofrecer a sus visitantes, incrementando considerablemente la integración en ellos de raíces culturales, históricas, ambientales y gastronómicas; logrando así motivación y mayor satisfacción de los turistas.

En Colombia, el turismo también ha incrementado su desarrollo y se ha convertido en un elemento potencializador de progreso económico y social, especialmente en zonas de grandes riquezas naturales y culturales, que son las preferidas, especialmente por turistas extranjeros. En éstas zonas, además de realizar un sinnúmero de actividades recreativas y de descanso pueden deleitar

su paladar con exquisitos platos, cuyos ingredientes representan las agriculturas regionales y su preparación la cultura que los arraiga; es por ello por lo que el turismo ha permitido establecer la gastronomía como un factor diferenciador de regiones y en muchos casos se constituye como la imagen del destino.

Durante los últimos años Mocoa Putumayo, por su ubicación privilegiada dentro de la Amazonía colombiana y su diversidad étnica, ha desarrollado un crecimiento significativo en actividades turísticas, que han permitido la reactivación económica, principalmente en zonas rurales donde se encuentran atractivos turísticos naturales, que cuenta ya con reconocimiento nacional; sin embargo, en cuanto a la gastronomía no se está dando la verdadera importancia que ésta tiene para el desarrollo del sector puesto que se ha optado por la adopción de tradiciones gastronómicas de otras regiones, dejando de lado las propias y que son ofrecidas principalmente por las comunidades ancestrales que habitan la zona y que poseen un valor importante en cuanto a cultura, cosmovisión y saberes se refiere.

El desarrollo de este proyecto permitió conocer la riqueza gastronómica que poseen los pueblos indígenas asentados en el municipio quienes tienen como base alimentaria los productos agropecuarios endémicos que están siendo inaprovechados en el uso de la gastronomía regional, a pesar de los altos valores nutricionales que poseen. Esto no quiere decir que la región no ofrezca productos gastronómicos a propios y extraños, sin embargo, los que brinda como típicos son adoptados y adaptados de otras regiones del país, perdiendo de esa manera la oportunidad de entregar a sus visitantes un factor diferenciador y atractivo que lo identifique como único y original.

De igual manera, se pudo evidenciar que los establecimientos que brindan servicio de comida preparada a la mesa lo hacen en infraestructuras modernas y poco amigables con el medio ambiente, consumiendo recursos naturales cuyos residuos son entregados al entorno sin tratamiento alguno, incrementado de esta manera la contaminación y deterioro ambiental.

Es por ello por lo que los gobiernos nacional y local han establecido dentro de sus planes de desarrollo, propuestas de fortalecimiento a proyectos que contribuyan al desarrollo turístico desde la perspectiva de sostenibilidad ambiental y cultural, a los cuales se puede acceder a través

de convocatorias o asociatividad comunitaria financiada por secretarías de competitividad, agricultura y de turismo, así mismo como la Cámara de Comercio y Fondo Emprender.

Teniendo en cuenta lo anterior, se puede determinar que al implementar Eco restaurantes Achalai, como un modelo de empresa gastronómica enfocada al reconocimiento, protección y preservación cultural ancestral en una infraestructura ecoeficiente se genera expectativas positivas en el ámbito económico con una TIR de 16% y un retorno de inversión a 4 años, siendo esta una buena idea de negocio que contribuye a un mayor desarrollo de la economía local con el fortalecimiento cultural y ambiental que requiere la región al promover el turismo enfocado en la gastronomía étnica y la sustentabilidad ambiental.

14. Conclusiones

Se logró establecer que gracias al potencial turístico que tiene la ciudad de Mocoa Putumayo, por su biodiversidad natural y cultural, se pueden desarrollar proyectos eco y etno turísticos que brinden un factor diferenciador en el momento de elegir un destino turístico y le permitan hacer aportes significativos en la promoción y preservación de los saberes ancestrales tradicionales que actualmente se están perdiendo.

Al evaluar los resultados de los estudios realizados se puede concluir que Eco restaurantes Achalai tiene gran posibilidad de ser aceptado dentro del mercado objetivo, y de obtener una alta participación en él, dado que los productos ofertados, son de alta calidad y representación cultural, los cuales hasta el momento no han sido explotados en beneficios de la promoción, protección y preservación cultural étnica de la región, lo cual generaría beneplácito en el mercado turístico.

Una infraestructura ecoeficiente permite desarrollar actividades económicas sin afectar el entorno natural, pues este tipo de diseño integra estrategias verdes a través del uso eficiente y responsable de los recursos naturales renovables y no renovables, la disminución de emisiones de CO₂ y el sostenimiento de aire puro, lo que contribuye a preservar la biodiversidad del medio.

El diseño de un modelo de gestión empresarial permite hacer un uso racional y eficiente de cada uno de los recursos disponibles, eliminando todo lo que suponga un desperdicio para la

organización, logrando así la disminución de los tiempos y costos y, mejorando la satisfacción de los clientes.

La inversión en capacitación y formación del talento humano permite mejorar sus habilidades, actitudes y desempeño, pues se consigue que el personal esté más preparado y cuente con mayor conocimiento de sus funciones, lo cual, a su vez contribuye con el fortalecimiento organizacional y el aumento de las posibilidades de lograr las metas y objetivos de la empresa.

Para determinar el éxito organizacional se debe realizar la selección exhaustiva del gerente, quien es pieza clave en el rendimiento de la empresa, pues es quien va a definir actividades, asignar tareas y acompañar la marcha del equipo, incluyendo la motivación para trabajar por los objetivos organizacionales. (Molina, Rivera & Rivera, Fundamentos equipo 9, 2016)

15. Referencias

- ACODRES. (2012). *FONTUR*. Obtenido de https://fontur.com.co/aym_document/aym_normatividad/2002/NTS_USNA003.pdf
- Alcaldía de Mocoa. (2016). *Alcaldía Municipal Mocoa Putumayo*. Obtenido de <http://www.mocoa-putumayo.gov.co/Transparencia/PlaneacionGestionControl/Plan%20de%20Desarrollo%20Municipal%202016-2019.pdf>
- Alcaldía Municipal de Mocoa. (2016). *Alcaldía Municipal Mocoa Putumayo*. Obtenido de <http://mocoa-putumayo.gov.co/MiMunicipio/Paginas/Vias-de-Comunicacion.aspx>
- Alcaldia Municipal. (S/F). *Escuela Superior de Administración Pública*. Obtenido de [http://cdim.esap.edu.co/bancomedios/Documentos%20PDF/diagnostico%20-%20mocoa%20\(80%20pag%20-%201429%20kb\).pdf](http://cdim.esap.edu.co/bancomedios/Documentos%20PDF/diagnostico%20-%20mocoa%20(80%20pag%20-%201429%20kb).pdf)
- Alcubilla, J. (s/a). *Noticias 24*. Obtenido de <http://www.noticias24.com/gastronomia/noticia/6173/historia-de-los-ahumados-en-la-gastronomia-del-mundo/>
- Altieri, A. (2001). *Redalyc*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/844/84420403.pdf>
- Arteaga & Vicuña. (2012). La cocina fusión: antecedentes y nuevas propuestas en 8 recetas aplicas en la cocina Italiano-Ecuatoriano. Universidad de Cuenca. Recuperado el 2018, de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/browse?type=author&value=Arteaga+G.%2C+Mar%C3%ADa+Gabriela>
- Asamblea Constituyente. (1991). *Corte Constitucional*. Recuperado el 30 de 07 de 2017, de <http://www.corteconstitucional.gov.co/inicio/Constitucion%20politica%20de%20Colombia.pdf>
- B2U. (2016). *B2U Business-to-you*. Obtenido de <https://www.business-to-you.com/scanning-the-environment-pestel-analysis/>

Batzin, C. (2005). El desarrollo humano y los pueblos indígenas. Semanario Pueblos indígenas y afrodescendientes organizado por la Cepal, Santiago de Chile, 27 al 29 de abril de 2005. Obtenido de <https://www.cepal.org/celade/noticias/paginas/7/21237/CBatzin.pdf>

Bittán, M. (2012). *América Economía*. Obtenido de <https://www.americaeconomia.com/analisis-opinion/el-modelo-pest-como-herramienta-de-planificacion>

Blanco, J. (2011). *Organización Mundial de Turismo*. Obtenido de http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/omt_amreports_numero1_tecnologiaturismo_es_p.pdf

Blanco, J. (2011). *Organización Mundial de Turismo*. Obtenido de http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/omt_amreports_numero1_tecnologiaturismo_es_p.pdf

Blanco, J. (2013). Pamplona España: Open Acces.

Boucher, A. (S/F). Organización de Estados Iberoamericanos. *Pensar Iberoamérica. Revista de Cultura*.

Cabildo Mayor de Yunguillo. (2016). *Ministerio del Interior*. Recuperado el 22 de 03 de 2018, de https://siic.mininterior.gov.co/sites/default/files/plan_integral_de_vida_del_resguardo_indigena_yunguillo.pdf

Cámara de comercio del Putumayo. (2015). *Desarrollo del turismo en el departamento del Putumayo*. Puerto Asís: Cámara de comercio del Putumayo.

Camarena. (2016). *researchgate*. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/312120910_La_organizacion_como_sistema_el_modelo_organizacional_contemporaneo

Canepa, G. H. (2011). *Pratec Org*. doi:ISBN 978-612-45909-9-3

Cardona, A. (2011). *Historia y Región*. Obtenido de <http://historiayregion.blogspot.com/2011/02/su-majestad-el-sancocho.html>

- CCP. (2015). *Base de datos establecimientos comerciales registrado en 2015*. Base de datos, Cámara de Comercio del Putumayo, Putumayo, Mocoa.
- CCP. (2016). *Cámara de Comercio del Putumayo*. Puerto Asís Putumayo: Cámara de Comercio del Putumayo.
- Cement Portlant. (s/f). *Concreto Permeable*. Obtenido de <http://concreto-permeableugc.blogspot.com/>
- CITUR. (2015). *Centro de información Turística de Colombia*. Obtenido de http://www.citur.gov.co/upload/publications/documentos/95.NTS_USNA_002.pdf
- Clemente, Hernadez & López. (2011). *Redalyc.org*. Recuperado el 05 de 12 de 2017, de www.redalyc.org/pdf/1807/180717583012.pdf
- CNP+LH. (2015). *Programa de las Naciones Unidas para el medio ambiente*. Recuperado el 23 de 05 de 2017, de file:///C:/Users/lmrodrigueza.DANE/Downloads/-Sustainable_consumption_and_production_and_the_SDGs_UNEP_Post_2015_Note_2-2014sustainable_consumption_and_production_and_the_SDG_spanish.pdf.pdf
- Comisión Regional de Competitividad del Putumayo. (2016). *ACTUALIZACIÓN PLAN REGIONAL DE COMPETITIVIDAD DEL PUTUMAYO*. Mocoa: Gobernación del Putumayo - Cámara de Comercio del Putumayo.
- Comité de Educación Inga. (1997). *SIL ORG*. Recuperado el 23 de 06 de 2016, de https://www.sil.org/system/files/reapdata/14/58/49/145849585379006731155287961339324950357/IngaDicc_2Edms_48151.pdf
- Congreso de Colombia. (1979). *COPASO*. Obtenido de http://copaso.upbbga.edu.co/legislacion/ley_9_1979.Codigo%20Sanitario%20Nacional.pdf
- Congreso de Colombia. (1993). *Instituto Humbolt*. Obtenido de <http://www.humboldt.org.co/images/documentos/pdf/Normativo/1993-12-22-ley-99-crea-el-sina-y-mma.pdf>

Congreso de la República. (2006). *Secretaría del Senado*. Obtenido de http://www.secretariasenado.gov.co/senado/basedoc/ley_1101_2006.html

Congreso de la República de Colombia. (1996). *Secretaría del Senado de la República de Colombia*. Recuperado el 16 de Julio de 2018, de http://www.secretariasenado.gov.co/senado/basedoc/ley_0300_1996.html

CORPOAMAZONIA. (2009). *La Chagra Inga*. Puerto Guzmán Putumayo: CORPOAMAZONIA.

CORPOAMAZONIA. (2016). *Corporación para el desarrollo sostenible del sur de la amazonia [Colombiana]* *Corpoamazonia*. Obtenido de http://www.corpoamazonia.gov.co/files/Planes/PAT/2016-2019/Propuesta_PAT2016-2019.pdf

CORPOAMAZONIA. (s/f). *CORPOAMAZONIA*. Recuperado el 12 de 09 de 2017, de http://www.corpoamazonia.gov.co/images/Publicaciones/16%202010_%20Pilar_subsistencia_Plan%20de%20vida_Siona/2010_Pilar_subsistencia_plan_de_vida_Siona.pdf

CORPOAMAZONIA. (S/F). *CORPOAMAZONIA*. Obtenido de <http://www.corpoamazonia.gov.co/Region/Putumayo/Putumayo-agenda.html>

Corpoamazonía. (s/f). *Corpoamazonía*. Obtenido de http://www.corpoamazonia.gov.co/region/putumayo/cartografia/ptyo_normativo.html

DANE. (2005a). *Departamento Administrativo Nacional de Estadísticas*. Recuperado el 22 de Mayo de 2017, de <http://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/demografia-y-poblacion/grupos-etnicos>

DANE. (2005b). *Departamento Administrativo Nacional de Estadísticas*. Recuperado el 21 de 06 de 2017, de <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/demografia-y-poblacion/proyecciones-de-poblacion>

DANE. (2018). *Departamento Administrativo Nacional de Estadísticas*. DANE, Putumayo. Mocoa: DANE.

- DANE. (2018). *Departamento Administrativo Nacional de Estadísticas*. Obtenido de <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/pobreza-y-condiciones-de-vida/encuesta-nacional-de-presupuestos-de-los-hogares-enph>
- DANE. (2018). *Informe de Contexto GEIH Julio de 2018*. DANE, Putumayo. Mocoa Putumayo: Departamento Administrativo Nacional de Estadísticas.
- De Certeau, Giard & Mayol, M. (1999). *La invención de lo Cotidiano 2*. México, México: Universidad Iberoamericana.
- DIAN. (1996). *Camacol*. Obtenido de https://camacol.co/sites/default/files/base_datos_juridico/RESOLUCION_DIAN_NACION_3878_1996.pdf
- DIAN. (1996). *Camacol*. Obtenido de https://camacol.co/sites/default/files/base_datos_juridico/RESOLUCION_DIAN_NACION_3878_1996.pdf
- Dinero. (2018). *REVISTA DINERO*. Obtenido de <https://www.dinero.com/edicion-impresa/negocios/articulo/balance-de-turismo-en-colombia-en-2017/255323>
- Dinero. (2018). *Turismo: la prometedora industria que no contamina*. Obtenido de <https://www.dinero.com/pais/articulo/balance-del-sector-turismo-en-colombia-2018/260070>
- Ecohabitar. (2013). El CO2 derivado de la construcción y el papel captador del bambú Guadua como material alternativo. *ECOHABITAR*.
- EEP. (2010). *Empresa de Energía del Putumayo*. Obtenido de https://www.energiaputumayo.com/servicios/eep_servicios.php
- Entrepreneur. (2018). *Techos Ecológicos*. Obtenido de <https://www.entrepreneur.com/article/291265>
- Escat. (2017). *Escat Uninter*. Obtenido de <https://escatuninter.blog/2017/10/28/bamboo-u-curso-de-construccion-y-diseno-con-bambu-en-bali-noticiasescat/construyendo-con-bambu-2/>

Escobar, S. (s.f.). *Realidad de los sistemas de gestión ambiental*. Bogotá.

Espín, A. (2016). *Universidad de las Américas*. Recuperado el 02 de 02 de 2018, de <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/5710>

FAO. (2014). *Agricultura Sostenible*. Obtenido de <http://www.fao.org/3/a-i5754s.pdf>

FAO. (S/F). *Pueblos Indígenas*. Recuperado el 13 de 09 de 2018, de <http://www.fao.org/indigenous-peoples/es/>

FONTUR. (2016). Política de calidad turística nacional. En I. y. Ministerio de Comercio (Ed.). Santafé de Bogotá.

FUNIAKO. (2017). *3er Festival Gastronómico Inga*. Santiago Putumayo: MINCULTURA.

Garita, N. R. (s/f). *Documentos Universidad Nacional de Costa Rica*. Obtenido de [http://www.documentos.una.ac.cr/bitstream/handle/unadocs/3818/Manual%20Composter as.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://www.documentos.una.ac.cr/bitstream/handle/unadocs/3818/Manual%20Composter%20as.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Girón, C. & Ibañez, D. (2013). La guadua: una maravilla de grandes propiedades. *Ecohabitar*.

Gobernación del Putumayo & Cámara de Comercio del Putumayo. (2010). *Ministerio de Comercio, Industria y Turismo*. Recuperado el 15 de 09 de 2017, de Plan de desarrollo Turístico para el departamento del Putumayo. "La diversidad nuestra mayor riqueza" 2011 - 2020: http://www.mincit.gov.co/loader.php?lServicio=Documentos&lFuncion=verPdf&id=66414&name=Plan_Desarrollo_Turistico_Putumayo.pdf&prefijo=file

Gobernación del Putumayo. (2016). *Gobernación del Putumayo*. Obtenido de https://www.putumayo.gov.co/images/documentos/planes_y_programas/orden_726_16.pdf

Gobernación del Putumayo. (2017). *Gobernación del Putumayo*. Recuperado el 22 de Mayo de 2017, de <http://www.putumayo.gov.co/nuestro-departamento/informacion-general.html>

Gonzalez, A. (2007). *Frutales Nativos Amazónicos*. Iquitos Perú: Instituto de Investigaciones de la Amazonía Peruana.

Google. (13 de 09 de 2018). *Bambu Cursos y Talleres*. Obtenido de https://www.google.com/search?biw=1920&bih=969&tbm=isch&sa=1&ei=0VsgXMvTJIf45gKJ1qDQAw&q=construyendo+en+guadua&oq=construyendo+en+guadua&gs_l=img.3...18129.19858..20408...1.0..0.185.1027.0j6.....1....1..gws-wiz-img.NDwBLP_YL6w#imgsrc=h9Z8h6NmEiNLFM:

Google. (2018). *Google*. Obtenido de https://www.google.com/search?q=frutos+amazonicos&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwjN1ZC_1rffAhUJlKKhBHjARkQ_AUIDigB&biw=1920&bih=969

Granda, G. (s.f.). *Documentos varios Unibosque*. Recuperado el 2017, de <file:///C:/documentos%20varios/unibosque/grupos%20de%20interes.pdf>

Hernandez & Velazco. (24 de Diciembre de 2014). *Scielo*. Obtenido de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1665-89062015000200005

Hernandez, R. (2014). *Metodología de la investigación*. México D.F.: McGRAW-HILL.

Huaca, R. (2018). Operador y Gerente Fin del Mundo. (L. M. Rodríguez, Entrevistador)

ICONTEC. (2003). *FONTUR*. Obtenido de https://fontur.com.co/aym_document/aym_normatividad/2003/NTS_USNA005.pdf

ICONTEC. (2010). *TIENDA ICONTEC INTERNACIONAL*. Obtenido de <https://tienda.icontec.org/wp-content/uploads/pdfs/NTC5830.pdf>

ICONTEC. (2015). *UNAD*. Obtenido de https://informacion.unad.edu.co/images/control_interno/NTC_ISO_14001_2015.pdf

Instituto Sinchi. (2009). *Frutas amazónicas, competitividad e innovación*. Bogotá, Colombia: Scripto.

INVIMA. (2013). *Instituto Nacional de Vigilancia de Alimentos y Medicamentos*. Obtenido de <https://www.invima.gov.co/resoluciones-en-alimentos/resolucion-2674-2013-pdf/detail.html>

- INVIMA. (2013). *Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos*. Obtenido de <https://www.invima.gov.co/resoluciones-en-alimentos/resolucion-2674-2013-pdf/detail.html>
- Iresiduo. (s/f). *Iresiduo*. Recuperado el 1027 de 2018, de <https://iresiduo.com/noticias/espana/ayuntamiento-barakaldo/17/04/12/contenedor-marron-aumenta-4000-kilos-al-mes-recogida>
- Kast, F., & Rosenzweig, J. (1988). *Administración en las Organizaciones*. México.
- Kats, F. & Rosenzweig, J. (1988). *Esquema de las Funciones Administrativas*.
- Linea Verde. (2018). *Linea verde*. Obtenido de <http://www.lineaverdemunicipal.com/consejos-ambientales/consumo-responsdable-habitos-de-consumo.pdf>
- López, I. (2012). *Repositorio Ual*. Obtenido de <http://repositorio.ual.es/bitstream/handle/10835/2692/Trabajo.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- López-Guzmán. (2011). *dialnet*. Recuperado el 23 de 08 de 2017, de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5018471.pdf>
- Lopez-Guzmán, Jesús. (2011). *Redalyc*. Recuperado el 16 de 02 de 2018, de www.redalyc.org/articulo.oa?id=388743867083
- Los Pastos. (2011). *Plan de vida pueblo Pastos del Putumayo*. Mocoa Putumayo: Corpoamazonía.
- Madrazo, M. (2005). *Redalyc*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/281/28150907.pdf>
- Marimar. (2018). *El blog verde*. Obtenido de <https://elblogverde.com/compostera-casera/>
- Martinez, C. (2011). *Gestiopolis*. Obtenido de <https://www.gestiopolis.com/teoria-de-la-argumentacion-y-enfoque-sistemico-de-la-organizacion/>
- Martinez, Martinez & De León. (s/f). *Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo*. Obtenido de <https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/tlahuelilpan/n4/e2.html>

- Massol. (s/f). *Remaster*. Obtenido de <http://www.remaster.com.co/productos/pisos-en-vinilo.html>
- Matias. (2016). *web y empresas*. Obtenido de <https://www.webyempresas.com/teoria-de-las-cinco-fuerzas-de-porter/>
- Matta, R. (2014). *República gastronómica y país de cocineros: comida, política, medios y una nueva idea de nación*. Recuperado el Mayo de 2017, de <http://www.redalyc.org/pdf/1050/105035710002.pdf>
- Mejía, D. (2018). Sistema de Imagenes Unidad Nacional de Gestión del Riesgo. *Imagenes de ubicación Eco restaurante Achalai*. Mocoa, Putumayo.
- Melendes, J. (2009). *Scielo*. Obtenido de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008
- Melendez, J. y. (2010). *realyc.org*. Recuperado el 15 de 08 de 2018, de <https://www.redalyc.org/pdf/417/41712087008.pdf>
- Mincit. (2007). *MINCULTURA*. Obtenido de <http://www.mincultura.gov.co/SiteAssets/documentos/Turismo/Politica.pdf>
- Mincit. (2013). *Presidencia de la República*. Obtenido de <http://wsp.presidencia.gov.co/Normativa/Decretos/2013/Documents/DICIEMBRE/27/DECRETO%203022%20DEL%2027%20DE%20DICIEMBRE%20DE%202013.pdf>
- Mincit. (2015). *Cámara de comercio de Bogotá*. Obtenido de <https://www.ccb.org.co/content/.../RESOLUCION%203860%20DE%202015%20NTS....>
- Mincit. (2015). *Ministerio de Industria, comercio y turismo*. Obtenido de http://www.mincit.gov.co/loader.php?lServicio=Documentos&lFuncion=verPdf&id=4535&name=resolucion148_2015.pdf
- Mincit. (09 de 2018). *Centro de Información Turística de Colombia*. Obtenido de http://citur.linktic.com/estadisticas/df_viajeros_ciudad_destino/all/2

- Mincit. (2018). *Ministerio de Comercio, Industria y Turismo*. Obtenido de http://www.mincit.gov.co/loader.php?lServicio=Documentos&lFuncion=verPdf&id=84508&name=OEE_JR_Turismo_Junio_15-08-2018.pdf&prefijo=file
- Mincit. (2018). *Ministerio de Industria, Comercio y Turismo*. Recuperado el 21 de 09 de 2018, de http://citur.linktic.com/estadisticas/df_viajeros_ciudad_destino/all/2
- Mincit, Minambiente. (2003). *Fontur*. Obtenido de https://fontur.com.co/aym_document/aym_normatividad/2003/POLITICA_PARA_EL_DESARROLLO_DEL_ECOTURISMO.pdf
- Minsalud. (2013). *Invima*. Obtenido de <https://www.invima.gov.co/resoluciones-en-alimentos/resolucion-2674-2013-pdf/detail.html>
- Miticanoy, A. G. (2018). El etnoturismo en la etnia Kamentsá Alto Putumayo.
- Mojomboy, A. (2015). *Blog Plan de vida Inga de San Andrés*. Obtenido de <http://plandevidaingadesanandres.blogspot.com/>
- Molina, D., Rivera A. & Rivera L.. (2016). *Fundamentos equipo 9*. Obtenido de <http://fundamentosequipo9.blogspot.com/2016/12/toma-de-decisiones-articulo.html>
- Montas, F. (2010). *Monografias*. Obtenido de <https://www.monografias.com/trabajos63/origen-servicio-alimentos-bebidas/origen-servicio-alimentos-bebidas2.shtml>
- Montenegro, E. (2016). *Universidad San Francisco de Quito*. Recuperado el 05 de 11 de 2017, de <http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/5933/1/129102.pdf>
- Montoya & Montoya, I. (2003). *SCIELO*. Recuperado el 26 de 08 de 2018, de http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S0121-50512003000100008&script=sci_abstract&tlng=fr
- Montoya, J. (s/f). *docplayer*. Obtenido de <https://docplayer.es/18981154-Analisis-estrategico-del-entorno-luis-fernando-montoya-a-lufemo1-gmail-com-twitter-luismontoya1.html>

- Moreno, P. (2016). *Semillero SIPA Putumayo*. Obtenido de <http://semillerosipaputumayo.blogspot.com/2016/02/c-aracterizacion-de-la-planta-yota.html>
- MrAlet. (2017). *Comidas Tipicas.co*. Obtenido de <https://comidastipicas.co/colombia/platos-tipicos-de-la-region-amazonica/>
- Nagel, N. (2007). *Redalyc Org*. Obtenido de <http://www.redalyc.org/pdf/206/20611495008.pdf>
- Nieto, C. (2013). *Redalyc*. Recuperado el 26 de 11 de 2018, de <https://www.redalyc.org/pdf/206/20628498008.pdf>
- Nunes, C. (2007). *SCIELO ORG*. Obtenido de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322007000200006
- Núñez, M. (2012). Una aproximación desde la sociología fenomenológica de Alfred Schütz a las transformaciones de la experiencia de la alteridad en las sociedades contemporáneas. *Sociológica*, 19.
- OMS. (2009). *CMAS*. Recuperado el 15 de Septiembre de 2017, de http://cmas.siu.buap.mx/portal_pprd/work/sites/hup/resources/LocalContent/247/2/guia_lavado_de_manos.pdf
- OMT. (2010). *UNWTO*. Obtenido de <http://www2.unwto.org/es/content/definicion>
- OPIAC. (s/f). *OPIAC*. Obtenido de <https://opiac.org.co/el-pueblo-siona-del-putumayo-denuncia-graves-afectaciones-por-violacion-a-los-derechos-humanos-y-derecho-internacional-humanitario/>
- Peralta, E. (2016). *Universidad de Cartagena*. Obtenido de <file:///C:/Users/lmrodrigueza.DANE/Downloads/901-Texto%20del%20art%C3%ADculo-3096-6-10-20180502.pdf>
- Perez, M. (2017). *ABC Economía*. Obtenido de https://www.abc.es/economia/abci-turismo-gastronomico-mucho-mas-sentarse-mesa-201701230220_noticia.html
- Piedrahita. (2018). Productor de café. (L. M. Rodríguez, Entrevistador)

Porter, M. (2008). *Utecno*. Obtenido de https://utecno.files.wordpress.com/2014/05/las_5_fuerzas_competitivas-_michael_porter-libre.pdf

Portilla, E. (2018). Productora de yuca. (L. M. Rodriguez, Entrevistador)

Presidencia de la República. (1971). *Wipo Int*. Obtenido de <https://www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/es/co/co054es.pdf>

Presidencia de la República. (1974). Obtenido de http://www.minambiente.gov.co/images/GestionIntegraldelRecursoHidrico/pdf/normativa/Decreto_2811_de_1974.pdf

Presidencia de la República. (2015). *Observatorio de Planificación CEPAL*.

Presidencia de la República de Colombia. (1997). *Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos*. Obtenido de https://www.invima.gov.co/images/stories/aliamentos/decreto_3075_1997.pdf

Presidencia de la República de Colombia. (2002). *Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos*. Obtenido de https://www.invima.gov.co/images/stories/aliamentos/decreto_60_2002.pdf

Prieto, C. (2010). doi:ISBN 978-958-98600-5-2

Prieto, C. (2010). *Fundación para la educación superior San Mateo*. Recuperado el 05 de 04 de 2018, de <https://www.sanmateo.edu.co/documentos/publicacion-analisis-financiero.pdf>

Prieto, C. (2010). *Universidad San Mateo*. doi:ISBN 978-958-98600-5-2

Pueblo Pastos. (2011). *Plan de Vida Pueblo Pastos del Putumayo. El Caminar del Bastón*. Mocoa Putumayo: Corpoamazonía.

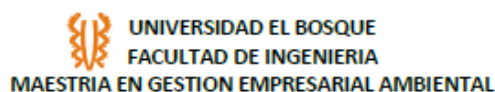
Putumayo Travel. (2016). *Putumayo Travel*. Obtenido de <https://putumayo.travel/es/que-hacer/gu%C3%ADas-tur%C3%ADsticas>

- Quillasingas. (2009). *Mininterior*. Obtenido de https://siic.mininterior.gov.co/sites/default/files/plan_de_justicia_y_vida_para_e_ri_de_tuquerres_2009.pdf
- Ramirez, L. A. (2018). INGENIERO FORESTAL. (L. M. ANDRADE, Entrevistador)
- Restrepo. (2006). La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor Nuestra Señora Del Rosario. Bogotá 1653 - 1773. Congreso Internacional de Americanistas. Simposio sobre la Economía de la alimentación en la América precolombina y colonial: Dieta, técnicas, intercambio y explotación del territorio. *Sevilla*.
- Restrepo, C. (S/F). *Historia Cocina*. Recuperado el 07 de 01 de 2018, de <https://www.historiacocina.com/paises/articulos/gastrocolombia.htm>
- Riquelme. (2015). *MANAGEMENT- DVM*. Obtenido de <http://management-dvm.blogspot.com/2017/03/planificacion-estrategica-pestel-foda.html>
- Romero, N. (2018). Avaluador Catastral IGAC. (L. M. Rodriguez, Entrevistador)
- Ruíz, X. (2012). *Univesirsidad Nacional de Colombia*. Obtenido de http://www.odontologia.unal.edu.co/docs/claustros-colegiaturas_2013-2015/Guia_Analisis_PEST.pdf
- Sanchez, D. (2012). *vicktorlsgz*. Obtenido de <https://vicktorlsgz.files.wordpress.com/2012/12/el-concepto-de-la-cosmovision.pdf>
- Sanz, F. (2014). *Dialnet Unirioja*. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/libro/334814.pdf>
- Solano, A. (2003). *Universidad de Rioja*. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/4835719.pdf>
- Stakeholdermap. (2015). *Stakeholdermap*. Obtenido de <https://www.stakeholdermap.com/external-stakeholders.html>
- Suarez, M. (s/f). *Monografías*. Obtenido de <https://www.monografias.com/trabajos87/calculo-del-tamano-muestra/calculo-del-tamano-muestra.shtml>

- Tandioy, F. (1997). *Sil*. Obtenido de https://www.sil.org/system/files/reapdata/14/58/49/145849585379006731155287961339324950357/IngaDicc_2Edms_48151.pdf
- Terlizzi. (2014). *MBA & educación ejecutiva*. Obtenido de <https://mba.americaeconomia.com/articulos/columnas/que-aporta-el-enfoque-sistemico-y-estrategico-las-organizaciones>
- UNEP. (2015). *Programa de las Naciones Unidas para el Ambiente*. Obtenido de http://www.pnuma.org/forodeministros/20-colombia/documentos/Decision_7_Consumo_y_Produccion_Sostenible/Estrategia_Regional_CPS_Final_May2015.pdf
- UNESCO. (2002). *UNESCO*. Obtenido de http://www.unesco.org/education/pdf/RIO_S.PDF
- Universia. (2016). *Universia España*. Recuperado el Mayo de 2017, de <http://www.universia.es/estudiar-extranjero/brasil/vivir/cultura-y-tradiciones/2688>
- WWF. (2015). *MADERAS DEL PUTUMAYO*. NORTHERN AMAZON & CHOCO DARIEN, Putumayo. WWF Org. doi:978-958-8915-03-6
- Yandún, C. (2018). Las comunidades indígenas del Putumayo. (L. M. Rodríguez, Entrevistador)

16. Anexos

Anexo 1 Formato de encuesta aplicada a turistas y visitantes de Mocoa Putumayo



Diseño del modelo empresarial y ambiental para un prototipo de eco restaurantes "Achalai",
orientados a la preservación y conservación de las tradiciones gastronómicas ancestrales en
Mocoa Putumayo, de acuerdo con criterios turísticos sustentables

Encuesta para turistas y visitantes de la ciudad de Mocoa Putumayo

Instrucciones de diligenciamiento: Favor marcar con una X la respuesta a la pregunta

1. El lugar de su procedencia es:
 - a. Regional (Departamento del Putumayo) _____
 - b. Nacional (Resto de Colombia) _____
 - c. Extranjero _____

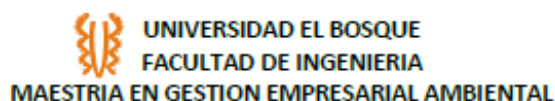
2. ¿Cuál es el motivo que lo llevó a visitar la ciudad de Mocoa?
 - a. Laboral _____
 - b. Familiar _____
 - c. Vacaciones _____

3. ¿Es la primera vez que visita la ciudad de Mocoa?
 - a. Si _____
 - b. No _____

- Si su viaje es de vacaciones

4. ¿Cuáles son los principales motivos por los cuales eligió Mocoa como su destino turístico?
 - a. Biodiversidad Natural _____
 - b. Biodiversidad étnica _____
 - c. Medicina Indígena _____
 - d. Otro _____

5. ¿En compañía de quién viajó al ciudad de Mocoa?
 - a. Sólo _____
 - b. En pareja _____
 - c. Grupo Familiar _____
 - d. Grupo de amigos _____
 - e. Compañeros de estudios _____
 - f. Compañeros de trabajo _____



6. En su estadía ud y sus compañeros de viaje han preferido degustar?:
- a. Comida típica _____
 - b. Comida Corriente _____
 - c. Platos comunes a la carta _____
 - d. Comida casera _____
 - e. Comidas rápidas _____
 - f. Comida vegetariana _____
7. ¿Cuándo come en restaurantes generalmente consume?
- a. Carnes y sopas _____
 - b. Sólo carnes _____
 - c. Sólo sopas _____
 - d. Ensaladas _____
8. ¿De los platos típicos ofertados por los restaurantes de la región ud degustó?
- a. Sancocho de gallina _____
 - b. Carnes ahumadas _____
 - c. Tacacho _____
 - d. Cuy asado _____
9. ¿Dentro de las actividades realizadas tuvo la oportunidad de conocer y probar los platos gastronómicos tradicionales de los grupos indígenas de la región como chucula, maito, envueltos, chicha u otros?
- a. Si _____
 - b. No _____
10. ¿Le gustaría visitar un sitio especializado en la preparación de comida gastronómica tradicional de las comunidades indígenas de la región?
- a. Si _____
 - b. No _____

¡MUCHAS GRACIAS!

Anexo 2 Análisis encuesta a Turistas que visitan la ciudad de Mocoa Putumayo

La muestra para la población objetivo (turistas y visitantes) se tomó a partir de un universo correspondiente a 1915 personas (Mincit, 2018) que visitaron el municipio de Mocoa en el año 2017.

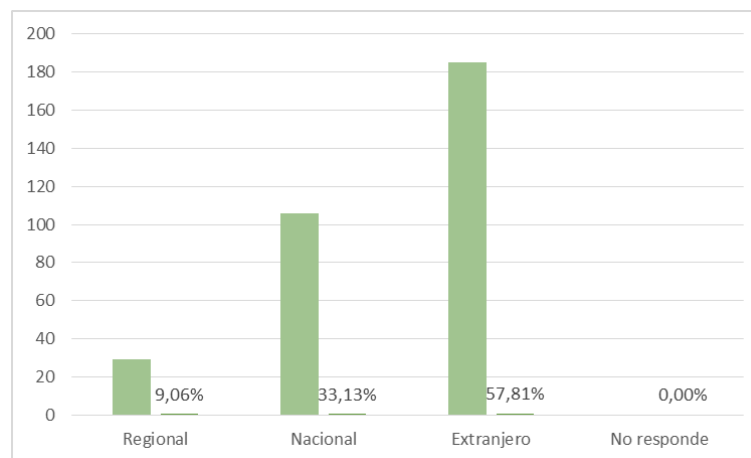
$$n = \frac{1915 (0.5)^2 (1.96)^2}{(1915 - 1) (0.05)^2 + (0.5)^2 (1.96)^2}$$

$$n = 320$$

Tabla 1 Lugar de Procedencia

Opciones de Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
Regional	29	9,06%
Nacional	106	33,13%
Extranjero	185	57,81%
No responde	0	0,00%
TOTAL	320	100%

Gráfico 1 Lugar de Procedencia



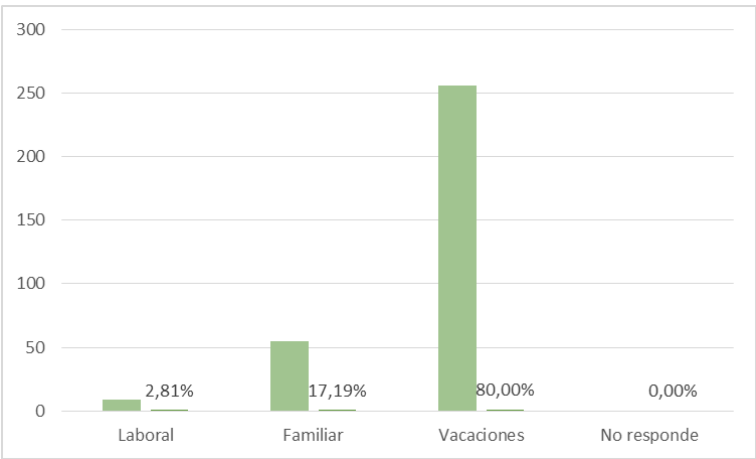
El mercado principal del turismo de Mocoa Putumayo se encuentra principalmente en el extranjero (57.81%) y nacional (33.13%), que llegan a Mocoa en busca de armonía con la naturaleza y la ancestralidad que ofrece esta región; por esta razón se ha convertido en un reto

fidelizar este mercado y atraer nuevos clientes a través de estrategias que permitan mejor atención, comunicación, marketing y servicio.

Tabla 2 Motivos por los que se visita Mocoa Putumayo

Opciones de Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
Laboral	9	2,81%
Familiar	55	17,19%
Vacaciones	256	80,00%
No responde	0	0,00%
TOTAL	320	100%

Gráfico 2 Motivos por los que se visita Mocoa Putumayo



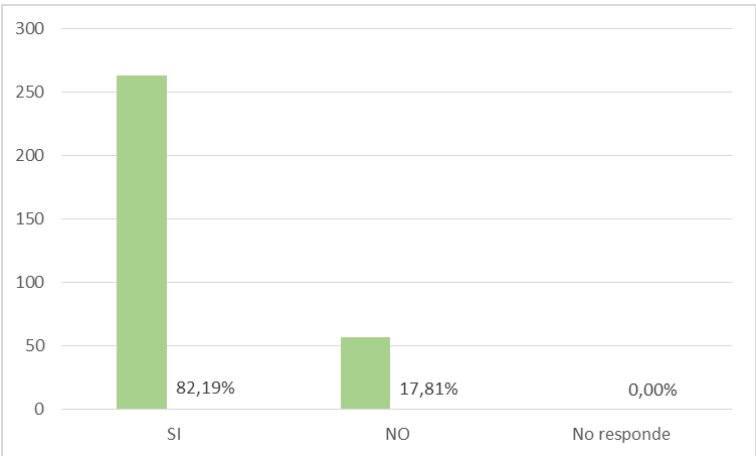
Mocoa se ha convertido en una ciudad cuyos visitantes son especialmente vacacionistas (80%) que llegan en busca de conocer los diferentes sitios naturales que son de gran reconocimiento a nivel nacional e internacional por la pureza de sus aguas, balnearios naturales y hermosas cascadas, avistamientos de fauna silvestre y sitios emblemáticos únicos en el país.

Otro 17,19% llegan a Mocoa a visitar familiares y amigos sin perder la oportunidad de recorrer sus paisajes y realizar las actividades que ofrece la región. Sólo el 2.81% de quienes llegan a Mocoa lo hacen en planes laborales, sin embargo, tratan de aprovechar su estancia en la ciudad para conocer los sitios de mayor importancia y renombre de la región.

Tabla 3 Visitantes que llegan por primera vez a Mocoa Putumayo

Opciones de Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
SI	263	82,19%
NO	57	17,81%
No responde	0	0,00%
TOTAL	320	100%

Gráfico 3 Visitantes que llegan por primera vez a Mocoa Putumayo



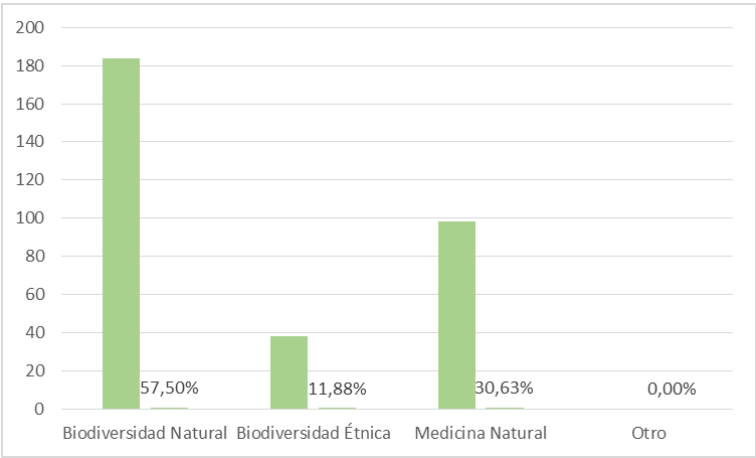
De los turistas y visitantes que llegan a Mocoa Putumayo el 82,19% visitan por primera vez la ciudad; llegando por recomendación de quienes ya estuvieron aquí o por la promoción que se desarrolla en diferentes medios de comunicación.

El 17,81% restante ya han visitado en ocasiones anteriores la ciudad debido a que disfrutaron pasar tiempo en medio de la naturaleza selvática o porque periódicamente visitan a sus familiares que residen en la ciudad o sus alrededores.

Tabla 4 Porque los visitantes llegan a Mocoa Putumayo

Opciones de Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
Biodiversidad Natural	184	57,50%
Biodiversidad Étnica	38	11,88%
Medicina Natural	98	30,63%
Otro	0	0,00%
TOTAL	320	100%

Gráfico 4 Porque los visitantes llegan a Mocoa Putumayo



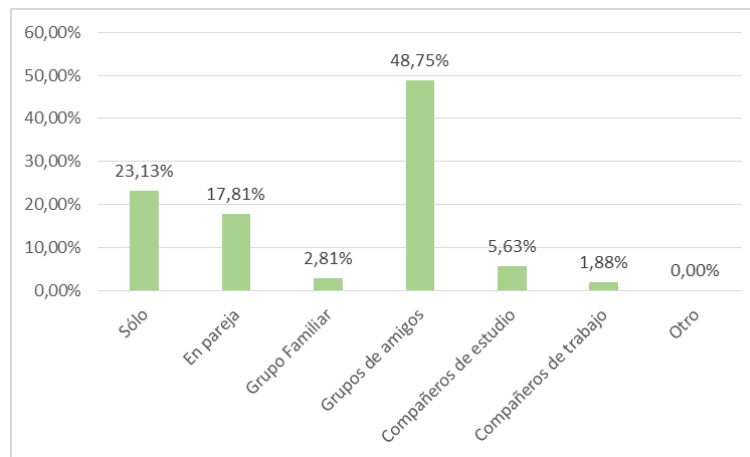
De las personas que llegan a visitar Mocoa Putumayo el 57,50% lo hacen por la biodiversidad natural que posee y las diversas actividades que se pueden desarrollar en torno a ella como son el turismo de aventura, senderismo, avistamiento de aves y otra fauna silvestre, deportes extremos, senderismo, entre otras.

El restante 42,50% llegan en busca de conocer las tradiciones y saberes de los diferentes grupos indígenas que habitan la región; de las cuales la de mayor reconocimiento es la medicina natural, especialmente el ritual del Yagé que es suministrado especialmente por los taitas o chamanes de las etnias.

Tabla 5 Con quien suelen salir a los restaurantes los visitantes llegan a Mocoa Putumayo

Opciones de Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
Sólo	74	23,13%
En pareja	57	17,81%
Grupo Familiar	9	2,81%
Grupos de amigos	156	48,75%
Compañeros de estudio	18	5,63%
Compañeros de trabajo	6	1,88%
Otro	0	0,00%
TOTAL	320	100%

Gráfico 5 Con quien suelen salir a los restaurantes los visitantes llegan a Mocoa Putumayo

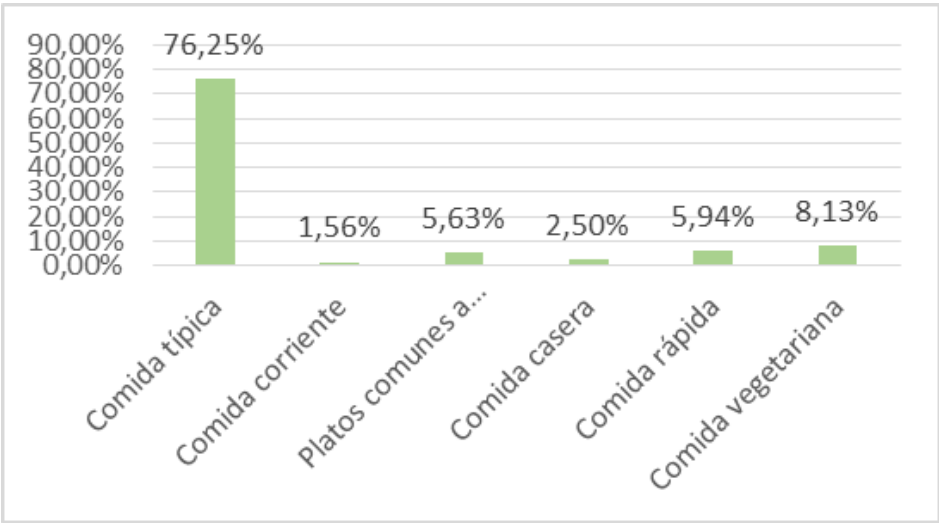


El 48,75% de los turistas en Mocoa Putumayo prefieren visitar los restaurantes en grupos de amigos con quienes llegaron a la ciudad o con quienes conocieron en sus travesías; el 23,13% no tiene inconvenientes en ir solo a pedir su plato a uno de los restaurantes de la región. Un 17,81% van con sus parejas a degustar los diferentes platos y sólo el 7,5% va acompañado de su grupo de estudio o de trabajo.

Tabla 6 Preferencias de consumo gastronómico por los visitantes de Mocoa Putumayo

Opciones de Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
Comida típica	244	76,25%
Comida corriente	5	1,56%
Platos comunes a la carta	18	5,63%
Comida casera	8	2,50%
Comida rápida	19	5,94%
Comida vegetariana	26	8,13%
TOTAL	320	100%

Gráfico 6 Preferencias de consumo gastronómico por los visitantes de Mocoa Putumayo

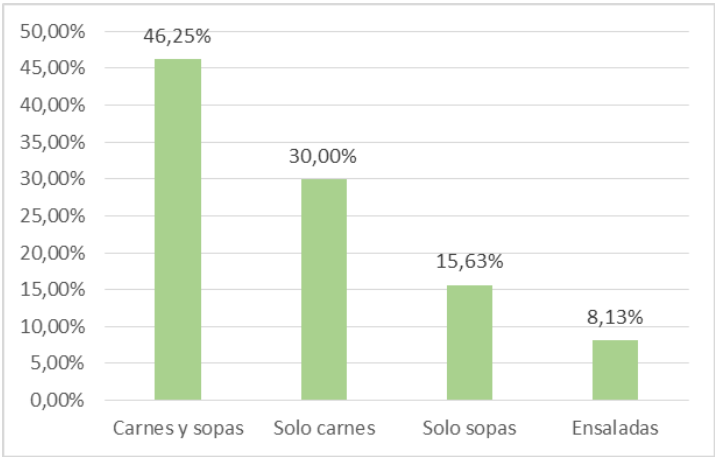


Quienes llegan a visitar y conocer la ciudad de Mocoa Putumayo desean tener una experiencia gastronómica agradable por lo cual el 76,25% esperan deleitarse con la comida típica de la región, con el fin de conocer su cultura y los productos regionales. El 8,13%, por sus tradiciones alimenticias consume productos vegetarianos y el 15,63% prefiere consumir la comida corriente y tradicional que se encuentra en cualquier lugar como los son la comida casera y la comida rápida o a la carta común.

Tabla 7 Preferencias de consumo gastronómico por los visitantes de Mocoa Putumayo

Opciones de Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
Carnes y sopas	148	46,25%
Solo carnes	96	30,00%
Solo sopas	50	15,63%
Ensaladas	26	8,13%
TOTAL	320	100%

Gráfico 7 Preferencias de consumo gastronómico por los visitantes de Mocoa Putumayo

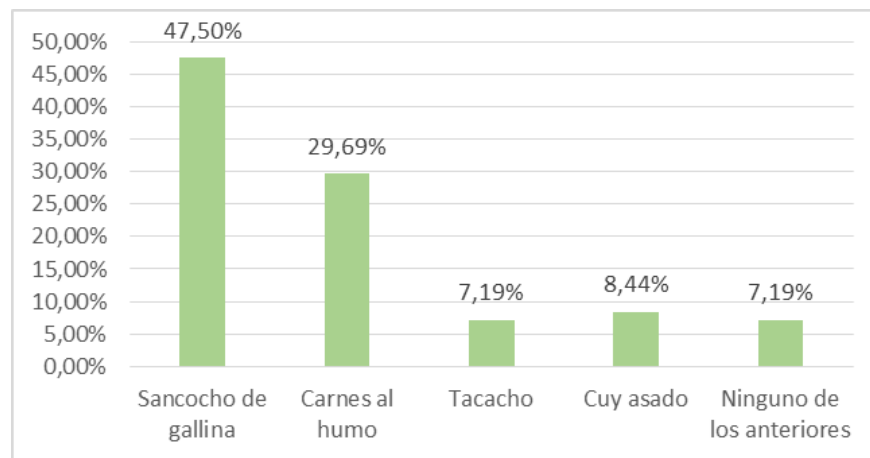


Las preferencias gastronómicas de los turistas y visitantes de la ciudad de Mocoa se destaca el gusto por consumir carnes y sopas (46.25%) a base de diferentes ingredientes; el 30% disfruta con el consumo de carnes en diversas preparaciones, el 13.63% prefiere sólo el consumo de sopas a base a base de diferentes ingredientes y el 8,13 % prefiere comer ensaladas naturales.

Tabla 8 Platos típicos ofertados por los restaurantes de Mocoa Putumayo y de mayor consumo por los visitantes

Opciones de Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
Sancocho de gallina	152	47,50%
Carnes al humo	95	29,69%
Tacacho	23	7,19%
Cuy asado	27	8,44%
Ninguno de los anteriores	23	7,19%
TOTAL	320	100%

Gráfico 8 Platos típicos ofertados por los restaurantes de Mocoa Putumayo y de mayor consumo por los visitantes



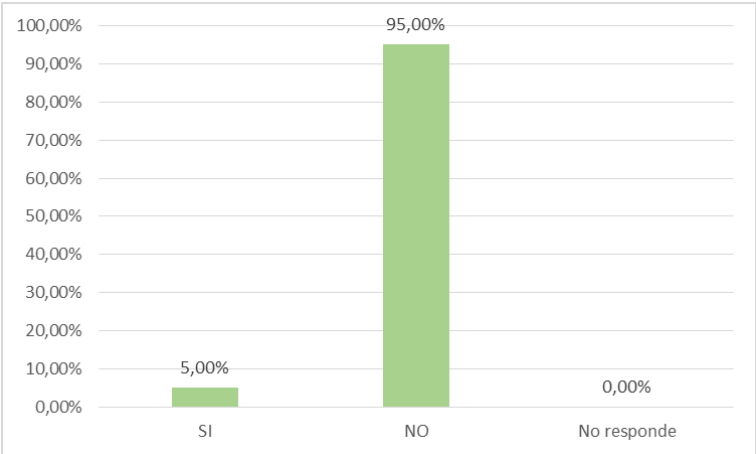
La preferencia de consumo por los platos ofertados como típicos en la ciudad de Mocoa Putumayo se encuentran el sancocho de gallina y las carnes al humo (47,5% y 29,69%) respectivamente, estos platos se encuentran principalmente en las afueras de la ciudad y cerca a los balnearios naturales (ríos); el cuy asado, plato tradicional del departamento de Nariño ha adquirido también gran reconocimiento y por ende el 8,44% de quienes visitan la capital putumayense prefieren consumirlo.

Sin embargo, el 7,19 de los turistas no consumen ninguno de estos tipos de alimentos, dado que por sus costumbres alimenticias comen otros a base de vegetales y hortalizas.

Tabla 9. Platos típicos ofertados por los restaurantes de Mocoa Putumayo

Opciones de Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
SI	16	5,00%
NO	304	95,00%
No responde	0	0,00%
TOTAL	320	100%

Gráfico 9. Platos típicos ofertados por los restaurantes de Mocoa Putumayo

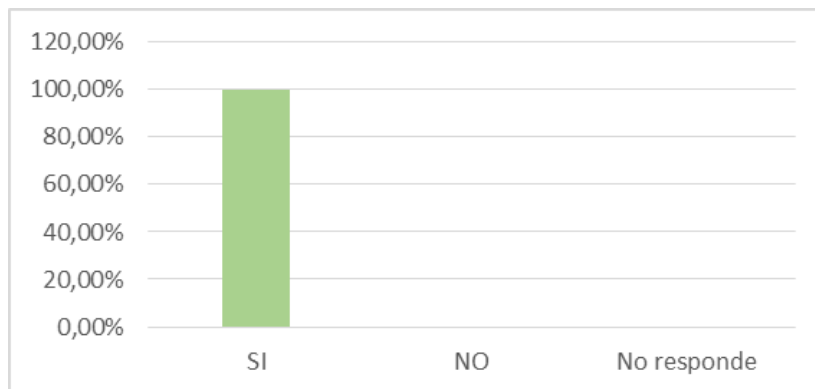


De las personas que llegan a Mocoa, sólo el 5% tiene la oportunidad de consumir los platos tradicionales de los grupos indígenas de la región, esto debido a la baja oferta. Los restaurantes y puntos de venta de comida preparada ofrecen platos comunes y adoptados de otras regiones, pero ninguno los típicos regionales.

Tabla 10 Personas que visitarían un restaurante especializado en comida tradicional indígena en Mocoa Putumayo

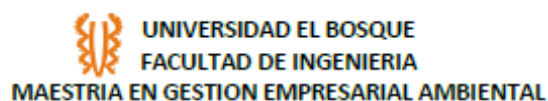
Opciones de Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
SI	320	100,00%
NO	0	0,00%
No responde	0	0,00%
TOTAL	320	100%

Gráfico 10 Personas que visitarían un restaurante especializado en comida tradicional indígena en Mocoa Putumayo



Los turistas que llegan a la ciudad de Mocoa a realizar diversas actividades estarían dispuestos a visitar y adquirir un establecimiento de comida preparada especializado en la preparación y distribución de platos de tradición indígena.

Anexo 3 Formato de encuesta aplicada a comunidad de Mocoa Putumayo



Diseño del modelo empresarial y ambiental para un prototipo de eco restaurantes "Achalai",
orientados a la preservación y conservación de las tradiciones gastronómicas ancestrales en
Mocoa Putumayo, de acuerdo con criterios turísticos sustentables

Encuesta para turistas y visitantes de la ciudad de Mocoa Putumayo

Instrucciones de diligenciamiento: Favor marcar con una X la respuesta a la pregunta

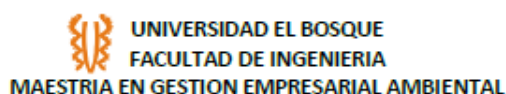
1. ¿Con que frecuencia asiste a un restaurante?
 - a. Una vez a la semana _____
 - b. Cada 2 semanas _____
 - c. Cada mes _____
 - d. Cada 2 meses _____

2. ¿Qué elementos influyen al momento de elegir un restaurante?
 - a. Precios del servicio _____
 - b. La variedad en el menú _____
 - c. Infraestructura _____
 - d. Atención que se le brinda _____
 - e. Ubicación _____

3. ¿Cuál tipo de comida prefiere al momento de elegir un restaurante?
 - a. Comida típica _____
 - b. Comida Corriente _____
 - c. Platos a la carta _____
 - d. Comida casera _____
 - e. Comidas rápidas _____

4. ¿Qué valor suele pagar cuando come fuera de casa?
 - a. Menos de \$50.000 _____
 - b. Entre \$50.001 y \$100.000 _____
 - c. Entre \$100.001 y \$150.000 _____
 - d. Más de \$150.000 _____

5. ¿En compañía de suele comer en un restaurante?
 - a. Sólo _____
 - b. Pareja _____
 - c. Grupo Familiar _____
 - d. Grupo de amigos _____
 - e. Compañeros de estudios _____
 - f. Compañeros de trabajo _____



6. ¿De los platos típicos ofertados por los restaurantes de la región ud ha degustado?
- a. Sancocho de gallina _____
 - b. Carnes ahumadas _____
 - c. Tacacho _____
 - d. Cuy asado _____
7. ¿Cuándo come en restaurantes generalmente consume?
- a. Carnes y sopas _____
 - b. Sólo carnes _____
 - c. Sólo sopas _____
 - d. Ensaladas _____
8. ¿Dentro de las actividades que ud realiza ha tenido la oportunidad de conocer y probar los platos gastronómicos tradicionales de los grupos indígenas de la región como chucula, maito, envueltos, chicha u otros?
- a. SI _____
 - b. No _____
9. ¿Le gustaría visitar un sitio especializado en la preparación de comida gastronómica tradicional de las comunidades indígenas de la región?
- a. SI _____
 - b. No _____
10. ¿Por qué regresaría usted a un restaurante?
- a. Por la calidad de comida
 - b. Por la calidad de servicio
 - c. Ambas

¡MUCHAS GRACIAS!

Anexo 4 Análisis encuesta a comunidad de Mocoa Putumayo

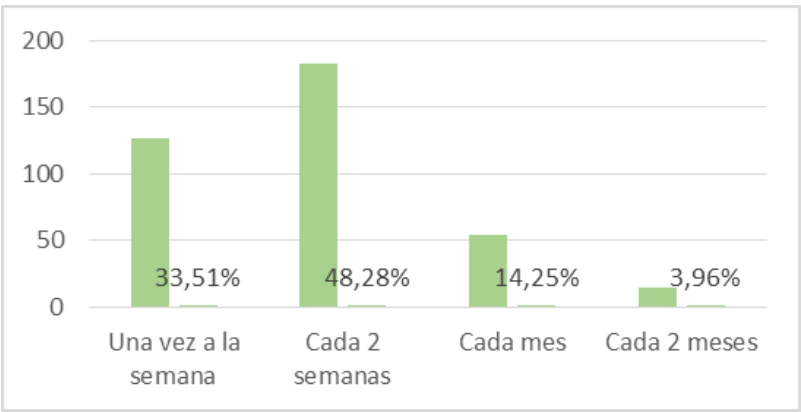
$$n = \frac{28201(0.5)^2 (1.96)^2}{(28201 - 1) (0.05)^2 + (0.5)^2 (1.96)^2}$$

$$n = 379$$

Tabla 1 Frecuencia con la cual las personas de Mocoa Putumayo comen en restaurantes

Opciones de Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
Una vez a la semana	127	33,51%
Cada 2 semanas	183	48,28%
Cada mes	54	14,25%
Cada 2 meses	15	3,96%
TOTAL	379	100%

Gráfico 1 Frecuencia con la cual las personas de Mocoa Putumayo comen en restaurantes

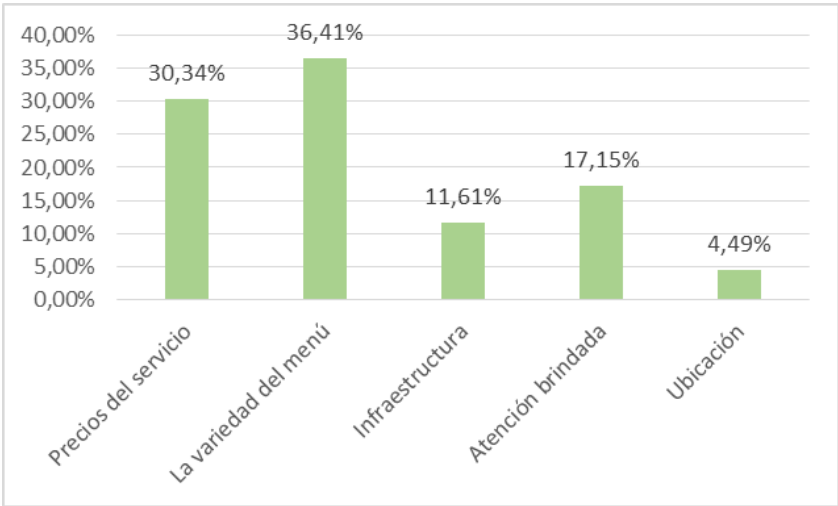


El mayor número de las personas con capacidad adquisitiva de la ciudad de Mocoa come en restaurantes aproximadamente cada 2 semanas (48,28%), el 33,51% lo hace por lo menos 1 vez a la semana, mientras que el 18,21% sale a comer fuera de sus hogares cada mes o periodos mayores.

Tabla 2 Elementos de mayor influencia para la comunidad de Mocoa al momento de elegir un restaurante

Opciones de Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
Precios del servicio	115	30,34%
La variedad del menú	138	36,41%
Infraestructura	44	11,61%
Atención brindada	65	17,15%
Ubicación	17	4,49%
TOTAL	379	100%

Gráfico 2 Elementos de mayor influencia para la comunidad de Mocoa al momento de elegir un restaurante

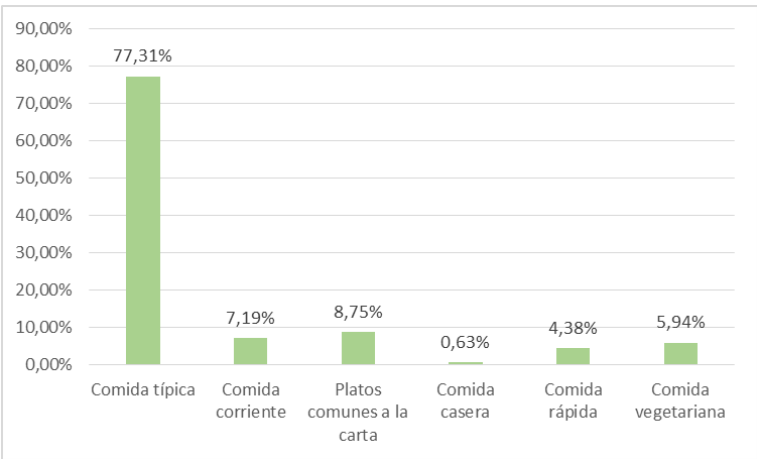


La comunidad del municipio de Mocoa Putumayo al momento de elegir un restaurante tiene como principal elemento la variedad del menú (36,41%), que éste contenga platos para los diferentes gustos de quienes los acompañan. El 30,34% elige el restaurante de acuerdo a los costos que tengan el servicio, seguido del 17,15% que prefiere los establecimientos donde prime la buena atención y sólo el 16,1% elige el restaurante por la excelente ubicación y la infraestructura cómoda.

Tabla 3 Tipo de comida preferida por la comunidad de Mocoa al momento de elegir un restaurante.

Opciones de Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
Comida típica	293	77,31%
Comida corriente	23	7,19%
Platos comunes a la carta	28	8,75%
Comida casera	2	0,63%
Comida rápida	14	4,38%
Comida vegetariana	19	5,94%
TOTAL	379	100%

Gráfico 3 Tipo de comida preferida por la comunidad de Mocoa al momento de elegir un restaurante.

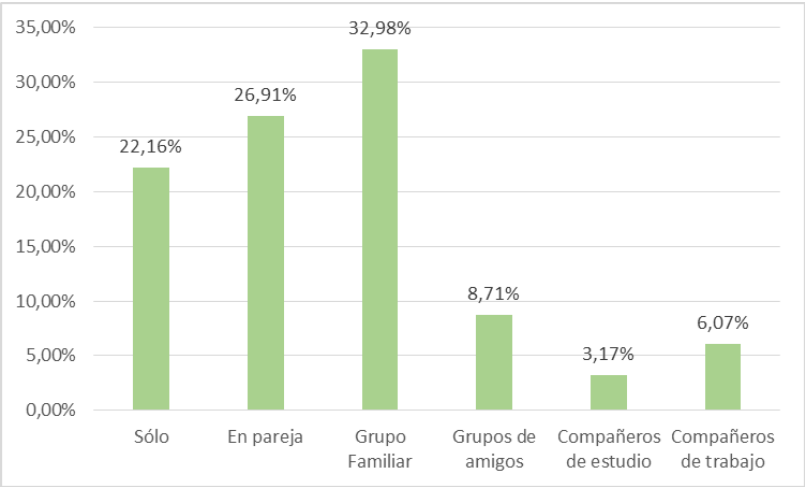


Para el 77,31% de la comunidad de la ciudad de Mocoa Putumayo la comida típica es de gran importancia al momento de elegir un sitio donde comer fuera de casa, por ello se desplazan hasta las afueras de la ciudad con el fin de deleitarlos; el 15.94% de la población con capacidad adquisitiva prefiere visitar los establecimientos que ofrece platos a la carta y comida corriente y solo el 0,63% come fuera de casa comida corriente, las demás personas prefieren consumir

Tabla 4 Con quien suelen salir a los restaurantes los habitantes de Mocoa Putumayo

Opciones de Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
Sólo	84	22,16%
En pareja	102	26,91%
Grupo Familiar	125	32,98%
Grupos de amigos	33	8,71%
Compañeros de estudio	12	3,17%
Compañeros de trabajo	23	6,07%
TOTAL	379	100%

Gráfico 4 Con quien suelen salir a los restaurantes los habitantes de Mocoa Putumayo

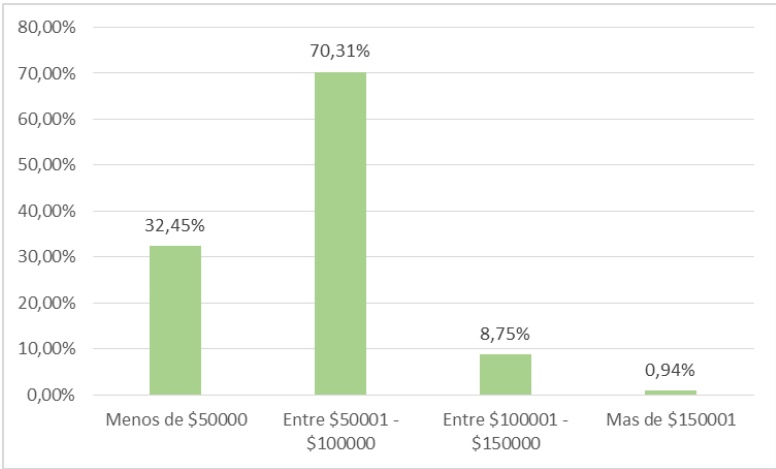


El 32,98% de los habitantes con capacidad adquisitiva en la ciudad de Mocoa Putumayo prefieren visitar los restaurantes en compañía de grupos familiares, seguidos de quienes salen a comer fuera de casa en compañía de sus parejas (26,91%), mientras que el 22,16% prefieren ir solos a degustar los diferentes platos. El 17,91% generalmente salen en grupos de amigos, compañeros de estudio o de trabajo.

Tabla 5 Valores promedio que pagan los clientes en los diferentes restaurantes cuando los visitan

Opciones de Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
Menos de \$50000	123	32,45%
Entre \$50001 - \$100000	225	70,31%
Entre \$100001 - \$150000	28	8,75%
Más de \$150001	3	0,94%
TOTAL	379	112%

Gráfico 5 Valores promedio que pagan los clientes en los diferentes restaurantes cuando los visitan

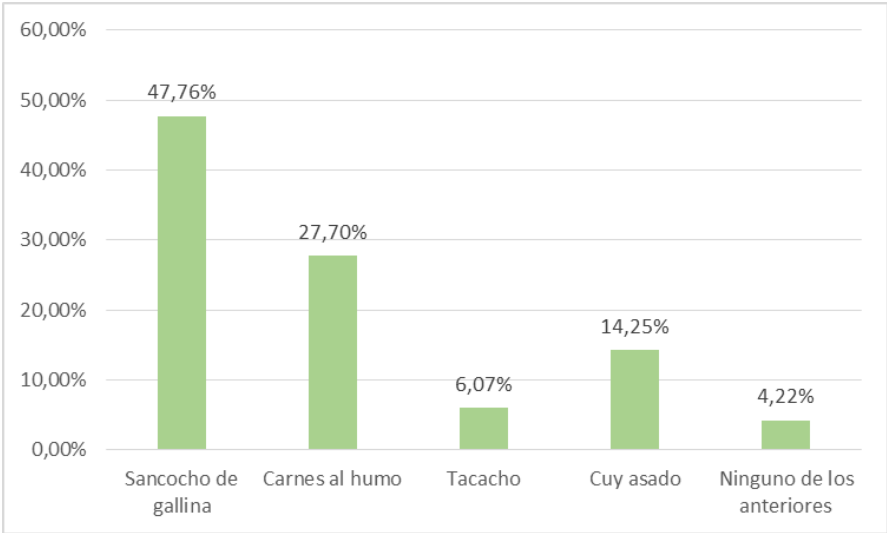


El 70,31% de la población de Mocoa paga entre \$50.001 y \$100.000 cuando come en los restaurantes de la ciudad; seguidos del 32,45% que pagan menos de \$50.000, únicamente el 9,69% paga en establecimientos de comidas preparadas más de \$100.000.

Tabla 6 Platos típicos ofertados por los restaurantes de Mocoa Putumayo y de mayor consumo por sus habitantes

Opciones de Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
Sancocho de gallina	181	47,76%
Carnes al humo	105	27,70%
Tacacho	23	6,07%
Cuy asado	54	14,25%
Ninguno de los anteriores	16	4,22%
TOTAL	379	100%

Gráfico 6 Platos típicos ofertados por los restaurantes de Mocoa Putumayo y de mayor consumo por sus habitantes

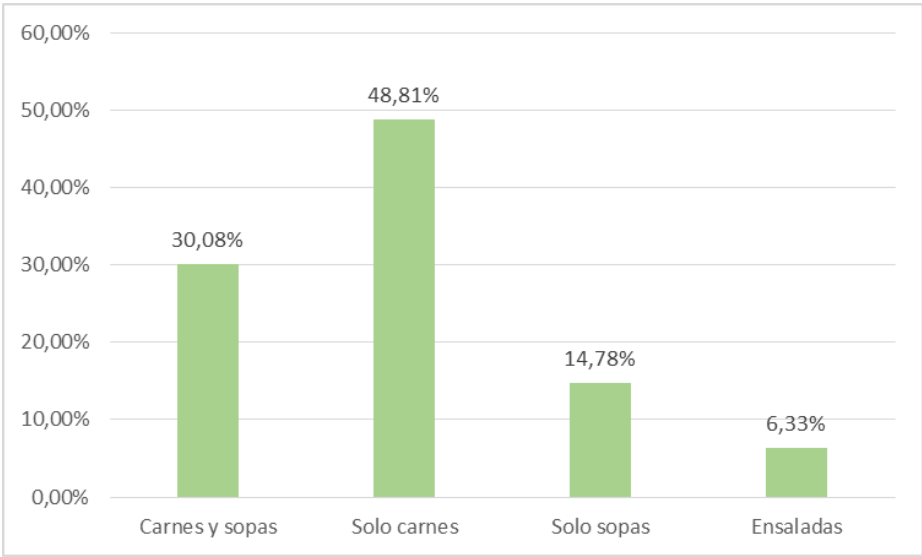


El sancocho de gallina es uno de los platos de mayor preferencia de los habitantes de Mocoa al momento de elegir que comer fuera de casa, razón por la cual el 47,76% prefiere deleitarse con éste. También las carnes al humo se han constituido como un plato de alto consumo, encontrándose un 27,70% de la población mocoana como consumidores; el cuy asado a pesar de ser un plato típico nariñense ha tomado fuerza en la región y su distribución y consumo ha ido creciendo paulatinamente hasta tener una población de consumo del 14,25%.

Tabla 7 Preferencias de consumo gastronómico por los habitantes de Mocoa Putumayo

Opciones de Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
Carnes y sopas	114	30,08%
Solo carnes	185	48,81%
Solo sopas	56	14,78%
Ensaladas	24	6,33%
TOTAL	379	100%

Gráfico 7 Preferencias de consumo gastronómico por los habitantes de Mocoa Putumayo



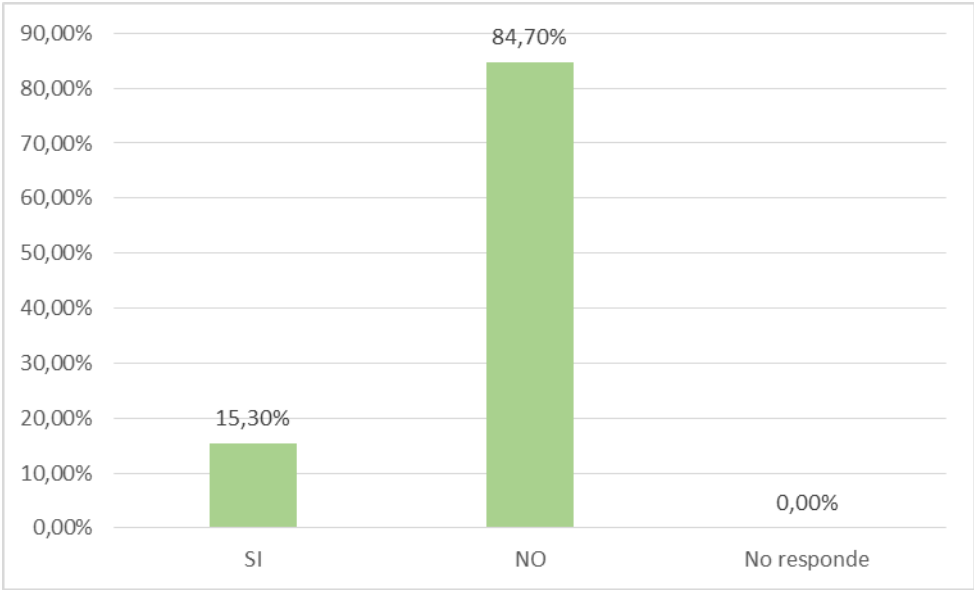
Para los habitantes de Mocoa las preferencias gastronómicas se encuentran en las carnes de cerdo, res, pollo o pescados con 48.81% de aceptación; para el 30,08% de las personas residentes en esta ciudad es fundamental consumir sopas y carnes mientras que el 14,78% de los mismo prefiere consumir especialmente sopas.

Por otro lado, el 6,33% tiene por preferencias alimentarias el consumo de diversos tipos de ensaladas. Lo cual muestra

Tabla 8 Platos típicos ofertados por los restaurantes de Mocoa Putumayo

Opciones de Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
SI	58	15,30%
NO	321	84,70%
No responde	0	0,00%
TOTAL	379	100%

Gráfico 8 Platos típicos ofertados por los restaurantes de Mocoa Putumayo

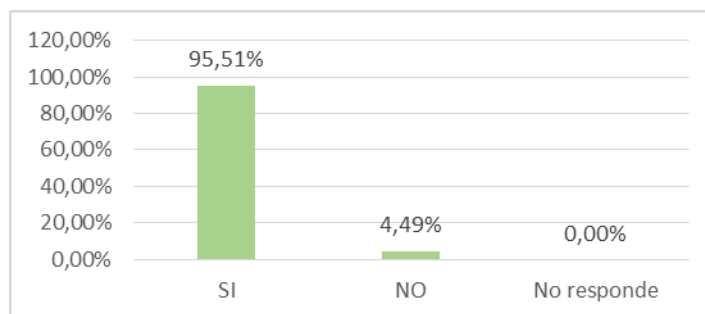


De las personas que llegan a Mocoa, sólo el 5% tiene la oportunidad de consumir los platos tradicionales de los grupos indígenas de la región, esto debido a la baja oferta. Los restaurantes y puntos de venta de comida preparada ofrecen platos comunes y adoptados de otras regiones, pero ninguno los típicos regionales.

Tabla 9. Personas que visitarían un restaurante especializado en comida tradicional indígena en Mocoa Putumayo

Opciones de Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
SI	362	95,51%
NO	17	4,49%
No responde	0	0,00%
TOTAL	379	100%

Gráfico 9. Personas que visitarían un restaurante especializado en comida tradicional indígena en Mocoa Putumayo



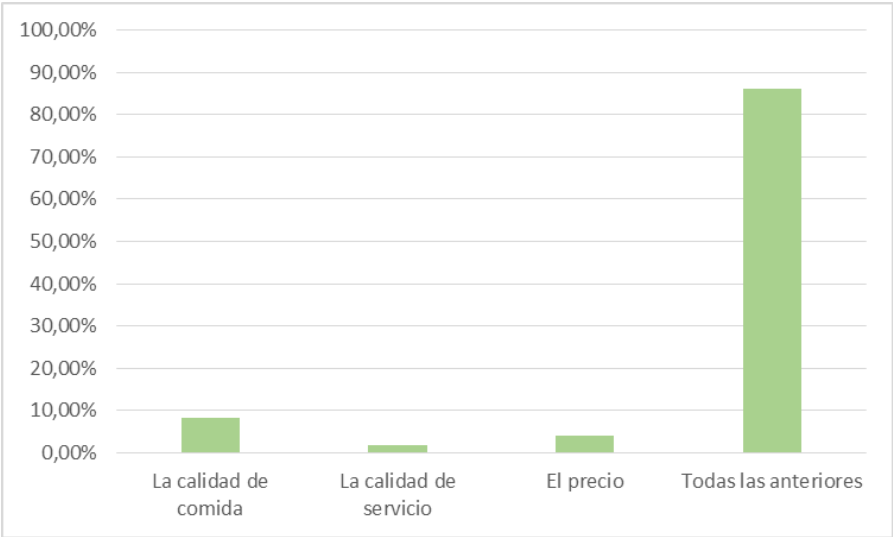
Los habitantes de la ciudad de Mocoa generalmente realizan diversas actividades en familia, con amigos o compañeros de trabajo y dispuestos a visitar y adquirir un establecimiento de comida preparada especializado en la preparación y distribución de platos de tradición indígena.

Tabla 10. Razones por las cuales los habitantes de Mocoa Putumayo se fidelizan a un restaurante

Opciones de Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
La calidad de comida	31	8,18%
La calidad de servicio	7	1,85%
El precio	15	3,96%
Todas las anteriores	326	86,02%

TOTAL	379	100%
--------------	-----	------

Gráfico 10 Razones por las cuales los habitantes de Mocoa Putumayo se fidelizan a un restaurante



Las razones por la cuales un habitante de la ciudad de Mocoa se fideliza a un restaurante (visita constantemente un lugar y lo prefiere ante los demás) es porque en este lugar encuentra un servicio integral que además de un buen plato le brinda calidad en el servicio y valores asequibles.

Anexo 5 Caracterización Comunidades Indígenas del Putumayo

Caracterización grupos indígenas asentados en el departamento del Putumayo

ETNI	ECONOMIA	HISTORIA	USOS Y COSTUMBRES	ALIMENTACION
INGA (CORPOAMAZONIA, 2009)	La economía está basada en la agricultura, especialmente en los cultivos de maíz, frijol, papa, hortalizas y frutales. También la ganadería y el comercio de leche o productos de sus chagras para su aprovisionamiento. En función de estas actividades se sitúan en centros urbanos del país, logrando consolidar, bases comerciales sin abandonar su territorio ancestral, al que regresan periódicamente.	De acuerdo con su plan de vida inga de San Andrés (Mojomboy, 2015) los ingas son un pueblo descendiente de los Incas que a finales del siglo XV llegaron al Valle de Sibundoy, donde quedaron aislados de los demás grupos quechuas. Durante la conquista, se desplazaron a zonas de los departamentos de Caquetá y Nariño. La tradición migratoria ha marcado la vida y la identidad cultural del pueblo Inga, como lo demuestran las generaciones de indígenas nacidas en ciudades y centros urbanos y de diferentes países entre los que se encuentran Perú, Ecuador, Bolivia y Colombia a donde llegaron a asentarse en Sibundoy y el Valle del Guamuez (departamento del Putumayo).	El pueblo Inga son médicos tradicionales por excelencia y poseedores de un gran conocimiento de las plantas. El yagé, planta que manejan en diferentes formas, es considerado como el medio a través del cual se revela el mundo terrenal y espiritual de la inga y el kamëntsa. Para este grupo, el matrimonio representa un vínculo indisoluble realizado tanto por la ceremonia católica como tradicional. La familia de carácter nuclear y el espacio familiar gira alrededor del fogón. Las viviendas son de tipo campesino, por lo general rectangulares con tres o cuatro habitaciones de acuerdo con el Plan de Vida Inga Yunguillo (Cabildo Mayor de Yunguillo, 2016).	Los Ingas aún conservan sus comidas y bebidas típicas. La base de la alimentación es el plátano, la yuca el pescado, y el uchumanga, preparado de menudencias de pescado o de carne de monte con bastante ají, que no puede faltar. El plato especial del Inga es la Rayana (plátano y yuca rayado con pescado o carne de monte sin sal). Como bebida está la chicha de maíz, de yuca, de chontaduro, de maduro y el guarapo de caña que, aunque no es propia de su cultura, es bastante apetecida. También se alimentan de arrieras, mojoy, churos o llamados también caracoles, cogollos de palma bombona y chontaduro. Los niños desde pequeños toman chicha y aunque no haya nada de sal para comer, con la chicha se sostienen

ETNI	ECONOMIA	HISTORIA	USOS Y COSTUMBRES	ALIMENTACION
KAMENTSÁ	Son agricultores por excelencia, principalmente con cultivos de clima frío como el maíz, la papa, calabaza, arracacha, batata, ñame, frijol, hortalizas y frutales. Sin embargo, también explotan la ganadería de doble propósito - leche y carne-. Complementan con artesanías como la cestería, tallas en madera, fabricación de textiles, entre otros productos. El cultivo de plantas sagradas ocupa un lugar importante dentro de su economía.	Existen diversas hipótesis sobre el origen del pueblo Kamentsá, algunas de las cuales los vinculan con el grupo denominado genéricamente por los españoles como quillacingas. Otros autores sugieren su migración desde el oriente a su actual territorio. El Valle de Sibundoy constituía para la época de la conquista un corredor comercial dinámico, entre la región andina y la región amazónica, donde habitaban diferentes grupos étnicos. Durante los siglos XVI y XVII llegaron al Valle los primeros conquistadores en busca del Dorado y luego las misiones enviadas a evangelizar a los indígenas habitantes de la región.	Su sistema de representación se basa en la relación con las plantas mágicas y medicinales. El yagé se constituye en el eje central de su cosmovisión, siendo el Chamán la figura en quien recae el conocimiento para su manejo. Entre las costumbres que aún perduran están: el carnaval que se celebra el lunes anterior al miércoles de ceniza en el cual se ofrece alimento a las ánimas, la ceremonia del perdón y la del consejo en el matrimonio. En los últimos años, ha sido posible la recuperación del conocimiento de la medicina tradicional, gracias a la construcción y puesta en marcha del Jardín Botánico llamado Leandro Agreda, donde botánicos locales investigan sobre los beneficios medicinales de las plantas tradicionales de la región y de la selva amazónica.	y Para ésta etnia es de gran importancia dentro su alimentación el maíz debido a que de él se tiene la esperanza de recibir muchos alimentos como la chicha, el mote, la vishana (sopa de maíz o choclo). También crían gallinas, cerdos, patos y cuyes como complemento de su alimentación.

ETNI	ECONOMIA	HISTORIA	USOS Y COSTUMBRES	ALIMENTACION
COREGUAJE	Sus principales cultivos de autoconsumo son la yuca, el plátano y numerosos frutales. Utilizan la yuca amarga para la elaboración de casabe y fariña. También practican la pesca y la caza, y complementan su actividad económica con la cría de animales, explotación maderera y fabricación de artesanías	Este grupo étnico ha sufrido, a través del tiempo, las consecuencias del contacto con actores de diversos momentos del colonialismo: conquistadores, misioneros, caucheros, coqueros, militares, guerrilleros y paramilitares, y se encuentra en proceso de extinción. Todos hablan su lengua, el coreguaje, y son reconocidos por su tradición chamánica		Basan su alimentación en los peces, animales de monte (chigüiros, monos, dantas y otros) y gran parte de su dieta consistía en el consumo de frutos de la selva.

ETNI	ECONOMIA	HISTORIA	USOS Y COSTUMBRES	ALIMENTACION
SIONA (CORPOAMAZONIA, s/f)	Su economía se orienta a la agricultura con fines de subsistencia. Practican la caza y la pesca y complementan estas actividades con la explotación maderera y la fabricación de artesanías	Se nombran a sí mismos Katucha –Pai o “gente del río de la caña brava”. Viven al sur de la Amazonía, en la frontera con el Ecuador, en el Medio río Putumayo, río Piñuña Blanco y Cuehembí (Putumayo). Sus principales resguardos son Buena Vista y Santa Cruz; además, habitan la comunidad de El Hacha y las riberas del Putumayo, en Puerto Leguizamo y en Puerto Asís	En su cosmovisión los siona incorporaron y transformaron diversos elementos de la tradición judeocristiana. A pesar de esto cuentan con un Chamán, denominado “Curaca“, quien se encarga de officiar las ceremonias, de las curaciones y de administrar el yagé, entre otras actividades. El uso de esta planta tiene una gran importancia en la etnia Siona, pues se considera el medio a partir del cual se establece comunicación con los seres mitológicos que manejan el universo	Hoy en día viven en casas rectangulares elaboradas en madera y paja, ubicadas de manera dispersas a lo largo del río, donde cada vivienda cuenta con un embarcadero y una canoa.

ETNI	ECONOMIA	HISTORIA	USOS Y COSTUMBRES	ALIMENTACION
LOS PASTOS (Pueblo Pastos, 2011)	Por miles de años las comunidades Pastos han subsistido logrando una relación armoniosa con el territorio que han habitado, lo que ha asegurado la sostenibilidad de la vida no solo del ser humano sino también de los demás seres que habitan ese territorio vivo. Basados en modelos productivos como la shagra y en principios económicos de reciprocidad y justicia lograron una sociedad equilibrada y justa entre los seres humanos y la naturaleza.	Los Pastos en el Putumayo han tenido varias rutas o momentos históricos de presencia o poblamiento; que hoy explican su presencia en este departamento: la primera, es de las comunidades que han vivido y han desarrollado su vida en los territorios del pie de monte amazónico ancestralmente; es decir, que reconocen ese territorio como el ancestral. En un segundo momento, se identifica a los comuneros que ancestralmente y desde tiempos inmemorables han recorrido el territorio y los caminos ancestrales entre la amazonia y los andes intercambiando productos de las tierras altas con los del amazonas, entre los cuales se encontraban alimentos y medicinas.	Las parejas de esta familia indígena se organizan libremente. Por parte de los padres, las relaciones sexuales se dan después de la pubertad sin que ello implique algún tipo de compromiso frontal. En cuanto a su organización política, el cabildo gobierna la etnia, encabezado por un gobernado, un secretario, un tesorero, los miembros del cabildo por lo general llevan un bastón como símbolo de poder. Esta comunidad tiene su cabildo que se encarga de mantener el orden dentro de ella. Cada año los indígenas escogen un nuevo gobernador para que actúe como su nuevo dirigente, quien a su vez escoge a los demás miembros del cabildo.	Existe gran interés en cultivar sin agroquímicos, productos como maíz, plátano, arroz, yuca, maní, ganado, sachainchi, caña, cacao, piña, sandía, zapallo, chontaduro, y criar animales de patio en la shagra. La producción agraria está implantada desde pasados, del cual fueron sacados por primera vez productos como tubérculos y maíz, pero también podemos nombrar algunos productos autóctonos o apropiados para el clima de la zona, cebolla, frijol, calabaza, cal, repollo, yuca, plátano, y una gran variedad de frutas.

ETNI	ECONOMIA	HISTORIA	USOS Y COSTUMBRES	ALIMENTACION
QUILLASINGA (Quillasingas, 2009)	Practicaron la agricultura en forma organizada, ya que pudieron sostener una población muy numerosa, también son reconocidos por los trabajos en cerámica, piedra, alfarería, orfebrería y manufacturas. Por lo tanto, se catalogan como Agro-Alfareros			Su dieta alimenticia la complementaban con la caza de venados, conejos, perdices, palomas, tórtolas, faisanes y pavas
MURUI – HUITOTO	El sistema económico se basa en la agricultura de roza y quema, la caza, la pesca y la recolección de productos silvestres. Cada chagra tiene una superficie entre media y dos hectáreas. Los principales cultivos son yuca brava y dulce, ñame, mafafa, ají, coca, chontaduro, plátanos, aguacate, caimo, umarí y maíz. El tabaco y el maní se cultivan en una pequeña parcela aparte abonada con cenizas	Por su tradición histórica y cultural, los murui-muinani han sido relacionados con los pueblos Bora y Ocaina. Se conoce que gran parte de estos pueblos emigró al lado peruano en los primeros años del siglo XX, con el auge del boom del caucho. Los murui-muinani viven en la Amazonía peruana y colombiana. En nuestro país, se encuentran principalmente en el departamento de Loreto	Los murui-muinani son uno de los pocos pueblos indígenas que conocen la técnica para eliminar el veneno de la yuca amarga. Para ello, realizan un procedimiento de prensa y luego cocinan un caldo con la yuca para neutralizar las propiedades tóxicas. El uso del manguaré, antiguo instrumento de comunicación que tiene como base dos tambores y mazos de caoba y que utilizaban las familias para transmitir mensajes a otras, ubicadas a varios kilómetros de distancia.	Practican una agricultura de roza y quema. Entre los cultivos más importantes se encuentran la yuca amarga, el plátano, el maíz, el maní, el camote y el zapallo. Asimismo, tienen como actividades de subsistencia la caza y la pesca.

Fuente: Planes de vidas etnias indígenas del Putumayo

Anexo 6 Caracterización de la producción agrícola regional amazónica y sus valores nutricionales.

PRODUCTO	TIPO	CARACTERÍSTICAS Y USO	VALOR NUTRICIONAL																																																												
ARAZA	FRUTA	Característica Principal: alto contenido de betacaroteno, precursor de la vitamina A. También contiene minerales, carbohidratos y vitamina C. La fruta tiene un agradable aroma y un sabor ácido. Por su alto contenido de provitamina A, es ideal como alimento infantil porque cumple una función importante en el desarrollo de las células y contribuye a la prevención de enfermedades infecciosas. Su sabor es ácido y su principal forma de uso es como jugo de fruta. Se elaboran a partir de su pulpa productos tales como mermeladas, confites y salsas (Instituto Sinchi, 2009).	<table> <tr> <th>Nutriente (Nutrient)</th><th>Unidad (Unit)</th><th>Valor (Value)</th><th>%Vd/100g Fruto (%Dv/100g Fruit)*</th></tr> <tr> <td>Energía / Calorías (Energy / Calories)</td><td>kcal</td><td>34.86</td><td>1.7%</td></tr> <tr> <td>Grasa Total (Total Fat)</td><td>g</td><td>1.08</td><td>1.7%</td></tr> <tr> <td>Sodio Max. (Max. Sodium)</td><td>mg</td><td>4.80</td><td>0.2%</td></tr> <tr> <td>Carbohidratos (Carbohydrates)</td><td>g</td><td>5.53</td><td>1.8%</td></tr> <tr> <td>Fibra Cruda (Fiber)</td><td>g</td><td>0.92</td><td>3.7%</td></tr> <tr> <td>Proteínas (Proteins)</td><td>g</td><td>1.04</td><td>2.1%</td></tr> <tr> <td>Calcio (Calcium)</td><td>mg</td><td>0.75</td><td>0.1%</td></tr> <tr> <td>Hierro (Iron)</td><td>mg</td><td>0.14</td><td>0.8%</td></tr> <tr> <td>Magnesio (Magnesium)</td><td>mg</td><td>2.35</td><td>0.6%</td></tr> <tr> <td>Zinc (Zinc)</td><td>mg</td><td>0.07</td><td>0.5%</td></tr> <tr> <td>Cobre (Copper)</td><td>mg</td><td>0.06</td><td>3.1%</td></tr> <tr> <td>Potasio (Potassium)</td><td>mg</td><td>37.42</td><td>1.1%</td></tr> <tr> <td>Manganeso (Manganese)</td><td>mg</td><td>0.00</td><td>0.0%</td></tr> <tr> <td>Ácido Ascórbico / Vit C (Ascorbic Acid / Vit C)</td><td>mg</td><td>NE</td><td>NE</td></tr> </table> *Valor aportado 100 GRAMOS de fruta	Nutriente (Nutrient)	Unidad (Unit)	Valor (Value)	%Vd/100g Fruto (%Dv/100g Fruit)*	Energía / Calorías (Energy / Calories)	kcal	34.86	1.7%	Grasa Total (Total Fat)	g	1.08	1.7%	Sodio Max. (Max. Sodium)	mg	4.80	0.2%	Carbohidratos (Carbohydrates)	g	5.53	1.8%	Fibra Cruda (Fiber)	g	0.92	3.7%	Proteínas (Proteins)	g	1.04	2.1%	Calcio (Calcium)	mg	0.75	0.1%	Hierro (Iron)	mg	0.14	0.8%	Magnesio (Magnesium)	mg	2.35	0.6%	Zinc (Zinc)	mg	0.07	0.5%	Cobre (Copper)	mg	0.06	3.1%	Potasio (Potassium)	mg	37.42	1.1%	Manganeso (Manganese)	mg	0.00	0.0%	Ácido Ascórbico / Vit C (Ascorbic Acid / Vit C)	mg	NE	NE
Nutriente (Nutrient)	Unidad (Unit)	Valor (Value)	%Vd/100g Fruto (%Dv/100g Fruit)*																																																												
Energía / Calorías (Energy / Calories)	kcal	34.86	1.7%																																																												
Grasa Total (Total Fat)	g	1.08	1.7%																																																												
Sodio Max. (Max. Sodium)	mg	4.80	0.2%																																																												
Carbohidratos (Carbohydrates)	g	5.53	1.8%																																																												
Fibra Cruda (Fiber)	g	0.92	3.7%																																																												
Proteínas (Proteins)	g	1.04	2.1%																																																												
Calcio (Calcium)	mg	0.75	0.1%																																																												
Hierro (Iron)	mg	0.14	0.8%																																																												
Magnesio (Magnesium)	mg	2.35	0.6%																																																												
Zinc (Zinc)	mg	0.07	0.5%																																																												
Cobre (Copper)	mg	0.06	3.1%																																																												
Potasio (Potassium)	mg	37.42	1.1%																																																												
Manganeso (Manganese)	mg	0.00	0.0%																																																												
Ácido Ascórbico / Vit C (Ascorbic Acid / Vit C)	mg	NE	NE																																																												
CAMU	FRUTA	Este fruto es considerado una importante fuente de antioxidantes por su alto contenido de ácido ascórbico (vitamina C) y su contenido de antocianinas. Posee además un alto nivel de potasio. Su sabor es ácido y su principal forma de uso es como jugo de fruta. A partir de su pulpa también se elaboran mermeladas, confites y salsas. Por su contenido de vitamina C y antocianinas, posee una importante acción antioxidante que ayuda en la prevención de cánceres, enfermedades del corazón, estrés, y es un energético muy importante. Su acción antioxidante protege al organismo de los radicales libres (Instituto Sinchi, 2009).	<table> <tr> <th>Nutriente (/Nutrient)</th><th>Unidad (Unit)</th><th>Valor (Value)</th><th>%Vd/100g Fruto (%Dv/100g Fruit)*</th></tr> <tr> <td>Energía / Calorías (Energy / Calories)</td><td>kcal</td><td>20.80</td><td>1.0%</td></tr> <tr> <td>Grasa Total (Total Fat)</td><td>g</td><td>0.00</td><td>0.0%</td></tr> <tr> <td>Sodio Max. (Max. Sodium)</td><td>mg</td><td>NE</td><td>NE</td></tr> <tr> <td>Carbohidratos (Carbohydrates)</td><td>g</td><td>4.70</td><td>1.6%</td></tr> <tr> <td>Fibra Cruda (Fiber)</td><td>g</td><td>0.60</td><td>2.4%</td></tr> <tr> <td>Proteínas (Proteins)</td><td>g</td><td>0.50</td><td>1.0%</td></tr> <tr> <td>Calcio (Calcium)</td><td>mg</td><td>27.00</td><td>2.7%</td></tr> <tr> <td>Hierro (Iron)</td><td>mg</td><td>0.50</td><td>2.8%</td></tr> <tr> <td>Magnesio (Magnesium)</td><td>mg</td><td>NE</td><td>NE</td></tr> <tr> <td>Zinc (Zinc)</td><td>mg</td><td>NE</td><td>NE</td></tr> <tr> <td>Cobre (Copper)</td><td>mg</td><td>NE</td><td>NE</td></tr> <tr> <td>Potasio (Potassium)</td><td>mg</td><td>NE</td><td>NE</td></tr> <tr> <td>Manganeso (Manganese)</td><td>mg</td><td>NE</td><td>NE</td></tr> <tr> <td>Ácido ascórbico / Vitc (Ascorbic Acid / Vitc)</td><td>mg</td><td>2994.00</td><td>9356.3%</td></tr> </table> *Valor aportado 100 GRAMOS de fruta	Nutriente (/Nutrient)	Unidad (Unit)	Valor (Value)	%Vd/100g Fruto (%Dv/100g Fruit)*	Energía / Calorías (Energy / Calories)	kcal	20.80	1.0%	Grasa Total (Total Fat)	g	0.00	0.0%	Sodio Max. (Max. Sodium)	mg	NE	NE	Carbohidratos (Carbohydrates)	g	4.70	1.6%	Fibra Cruda (Fiber)	g	0.60	2.4%	Proteínas (Proteins)	g	0.50	1.0%	Calcio (Calcium)	mg	27.00	2.7%	Hierro (Iron)	mg	0.50	2.8%	Magnesio (Magnesium)	mg	NE	NE	Zinc (Zinc)	mg	NE	NE	Cobre (Copper)	mg	NE	NE	Potasio (Potassium)	mg	NE	NE	Manganeso (Manganese)	mg	NE	NE	Ácido ascórbico / Vitc (Ascorbic Acid / Vitc)	mg	2994.00	9356.3%
Nutriente (/Nutrient)	Unidad (Unit)	Valor (Value)	%Vd/100g Fruto (%Dv/100g Fruit)*																																																												
Energía / Calorías (Energy / Calories)	kcal	20.80	1.0%																																																												
Grasa Total (Total Fat)	g	0.00	0.0%																																																												
Sodio Max. (Max. Sodium)	mg	NE	NE																																																												
Carbohidratos (Carbohydrates)	g	4.70	1.6%																																																												
Fibra Cruda (Fiber)	g	0.60	2.4%																																																												
Proteínas (Proteins)	g	0.50	1.0%																																																												
Calcio (Calcium)	mg	27.00	2.7%																																																												
Hierro (Iron)	mg	0.50	2.8%																																																												
Magnesio (Magnesium)	mg	NE	NE																																																												
Zinc (Zinc)	mg	NE	NE																																																												
Cobre (Copper)	mg	NE	NE																																																												
Potasio (Potassium)	mg	NE	NE																																																												
Manganeso (Manganese)	mg	NE	NE																																																												
Ácido ascórbico / Vitc (Ascorbic Acid / Vitc)	mg	2994.00	9356.3%																																																												

PRODU CTO	TIP O	CARACTERISTICAS Y USO	VALOR NUTRICIONAL																																																																																														
COPOAZU	FRUTA	Posee un alto contenido de vitamina C y de sólidos solubles, por lo cual es apta para la elaboración de helados, salsas, jugos y helados. También contiene carbohidratos tanto en la pulpa como en las semillas, por lo que es considerado un fruto con un importante aporte calórico. Sus semillas se consideran una fuente potencial para la extracción de grasa, con un alto contenido de ácido leico (omega 9), ácido graso insaturado considerado como agente protector del sistema cardiovascular humano.	<table><tr><th rowspan="2">Nutriente (Nutrient)</th><th rowspan="2">Unidad (Unit)</th><th colspan="2">Valor (Value)</th><th colspan="2">%Vd/ 100g Fruto (%Dv/100g Fruit) *</th></tr><tr><th>Pulpa (Pulp)</th><th>Semilla (Seed)</th><th>Pulpa (Pulp)</th><th>Semilla (Seed)</th></tr><tr><td>Energía / Calorias (Energy / Calories)</td><td>kcal</td><td>284,9</td><td>464,5</td><td>14,2%</td><td>23,2%</td></tr><tr><td>Grasa Total (Total Fat)</td><td>G</td><td>3,6</td><td>32,8</td><td>5,5%</td><td>50,4%</td></tr><tr><td>Sodio Max. (Max. Sodium)</td><td>Mg</td><td>2,2</td><td>7,9</td><td>0,1%</td><td>0,3%</td></tr><tr><td>Carbohidratos (Carbohydrates)</td><td>G</td><td>52,3</td><td>30,9</td><td>17,4%</td><td>10,3%</td></tr><tr><td>Fibra Cruda (Fiber)</td><td>G</td><td>16,0</td><td>22,0</td><td>63,8%</td><td>88,0%</td></tr><tr><td>Proteínas (Proteins)</td><td>G</td><td>10,9</td><td>11,5</td><td>21,9%</td><td>23,1%</td></tr><tr><td>Calcio (Calcium)</td><td>Mg</td><td>6,1</td><td>28,7</td><td>0,6%</td><td>2,9%</td></tr><tr><td>Hierro (Iron)</td><td>Mg</td><td>2,0</td><td>8,0</td><td>11,3%</td><td>44,5%</td></tr><tr><td>Magnesio (Magnesium)</td><td>Mg</td><td>30,0</td><td>206,0</td><td>7,5%</td><td>51,5%</td></tr><tr><td>Zinc (Zinc)</td><td>Mg</td><td>0,5</td><td>3,6</td><td>3,6%</td><td>24,1%</td></tr><tr><td>Cobre (Copper)</td><td>Mg</td><td>0,3</td><td>2,3</td><td>16,5%</td><td>116,1%</td></tr><tr><td>Potasio (Potassium)</td><td>Mg</td><td>193,4</td><td>442,0</td><td>5,5%</td><td>12,6%</td></tr><tr><td>Manganeso (Manganese)</td><td>Mg</td><td>0,8</td><td>1,4</td><td>38,4%</td><td>71,7%</td></tr><tr><td>Ac. Ascórbico/Vit C (Ascorbic Acid/Vit C)</td><td>Mg</td><td>9,2</td><td>Ne</td><td>28,9%</td><td>Ne</td></tr></table>	Nutriente (Nutrient)	Unidad (Unit)	Valor (Value)		%Vd/ 100g Fruto (%Dv/100g Fruit) *		Pulpa (Pulp)	Semilla (Seed)	Pulpa (Pulp)	Semilla (Seed)	Energía / Calorias (Energy / Calories)	kcal	284,9	464,5	14,2%	23,2%	Grasa Total (Total Fat)	G	3,6	32,8	5,5%	50,4%	Sodio Max. (Max. Sodium)	Mg	2,2	7,9	0,1%	0,3%	Carbohidratos (Carbohydrates)	G	52,3	30,9	17,4%	10,3%	Fibra Cruda (Fiber)	G	16,0	22,0	63,8%	88,0%	Proteínas (Proteins)	G	10,9	11,5	21,9%	23,1%	Calcio (Calcium)	Mg	6,1	28,7	0,6%	2,9%	Hierro (Iron)	Mg	2,0	8,0	11,3%	44,5%	Magnesio (Magnesium)	Mg	30,0	206,0	7,5%	51,5%	Zinc (Zinc)	Mg	0,5	3,6	3,6%	24,1%	Cobre (Copper)	Mg	0,3	2,3	16,5%	116,1%	Potasio (Potassium)	Mg	193,4	442,0	5,5%	12,6%	Manganeso (Manganese)	Mg	0,8	1,4	38,4%	71,7%	Ac. Ascórbico/Vit C (Ascorbic Acid/Vit C)	Mg	9,2	Ne	28,9%	Ne
		Nutriente (Nutrient)	Unidad (Unit)			Valor (Value)		%Vd/ 100g Fruto (%Dv/100g Fruit) *																																																																																									
				Pulpa (Pulp)	Semilla (Seed)	Pulpa (Pulp)	Semilla (Seed)																																																																																										
		Energía / Calorias (Energy / Calories)	kcal	284,9	464,5	14,2%	23,2%																																																																																										
		Grasa Total (Total Fat)	G	3,6	32,8	5,5%	50,4%																																																																																										
		Sodio Max. (Max. Sodium)	Mg	2,2	7,9	0,1%	0,3%																																																																																										
		Carbohidratos (Carbohydrates)	G	52,3	30,9	17,4%	10,3%																																																																																										
		Fibra Cruda (Fiber)	G	16,0	22,0	63,8%	88,0%																																																																																										
		Proteínas (Proteins)	G	10,9	11,5	21,9%	23,1%																																																																																										
		Calcio (Calcium)	Mg	6,1	28,7	0,6%	2,9%																																																																																										
Hierro (Iron)	Mg	2,0	8,0	11,3%	44,5%																																																																																												
Magnesio (Magnesium)	Mg	30,0	206,0	7,5%	51,5%																																																																																												
Zinc (Zinc)	Mg	0,5	3,6	3,6%	24,1%																																																																																												
Cobre (Copper)	Mg	0,3	2,3	16,5%	116,1%																																																																																												
Potasio (Potassium)	Mg	193,4	442,0	5,5%	12,6%																																																																																												
Manganeso (Manganese)	Mg	0,8	1,4	38,4%	71,7%																																																																																												
Ac. Ascórbico/Vit C (Ascorbic Acid/Vit C)	Mg	9,2	Ne	28,9%	Ne																																																																																												
A partir de su pulpa se preparan jugos, néctares y helados. Por su composición, las semillas son utilizadas para la fabricación de productos alimenticios sucedáneos del chocolate y su grasa es extraída para la elaboración de bases cosméticas con propiedades hidratantes. La cáscara es utilizada como abono orgánico (Instituto Sinchi, 2009).																																																																																																	
PIÑA AMAZONICA	FRUTA	La piña es una importante fuente de ácido ascórbico y es rica en carbohidratos, vitaminas y minerales; asimismo, aporta lípidos y fibra a la dieta humana.	<table><tr><th rowspan="2">Nutriente (Nutrient)</th><th rowspan="2">Unidad (Unit)</th><th colspan="2">Valor (Value)</th><th colspan="2">%Vd/ 100g Fruto (%Dv/100g Fruit) *</th></tr><tr><th>Pulpa (Pulp)</th><th>Semilla (Seed)</th><th>Pulpa (Pulp)</th><th>Semilla (Seed)</th></tr><tr><td>Energía / Calorias (Energy / Calories)</td><td>kcal</td><td>284,9</td><td>464,5</td><td>14,2%</td><td>23,2%</td></tr><tr><td>Grasa Total (Total Fat)</td><td>g</td><td>3.19</td><td>34.44</td><td>4.9%</td><td>0.0%</td></tr><tr><td>Sodio Max. (Max. Sodium)</td><td>mg</td><td>NE</td><td>NE</td><td>NE</td><td>NE</td></tr><tr><td>Carbohidratos (Carbohydrates)</td><td>g</td><td>56.96</td><td>NE</td><td>19.0%</td><td>NE</td></tr><tr><td>Fibra Cruda (Fiber)</td><td>g</td><td>10.09</td><td>NE</td><td>40.4%</td><td>NE</td></tr><tr><td>Proteínas (Proteins)</td><td>g</td><td>10.96</td><td>12.47</td><td>21.9%</td><td>0.4%</td></tr><tr><td>Calcio (Calcium)</td><td>mg</td><td>NE</td><td>NE</td><td>NE</td><td>NE</td></tr><tr><td>Hierro (Iron)</td><td>mg</td><td>NE</td><td>NE</td><td>NE</td><td>NE</td></tr><tr><td>Magnesio (Magnesium)</td><td>mg</td><td>NE</td><td>NE</td><td>NE</td><td>NE</td></tr><tr><td>Zinc (Zinc)</td><td>mg</td><td>NE</td><td>NE</td><td>NE</td><td>NE</td></tr><tr><td>Cobre (Copper)</td><td>mg</td><td>NE</td><td>NE</td><td>NE</td><td>NE</td></tr><tr><td>Potasio (Potassium)</td><td>mg</td><td>NE</td><td>NE</td><td>NE</td><td>NE</td></tr><tr><td>Manganeso (Manganese)</td><td>mg</td><td>NE</td><td>NE</td><td>NE</td><td>NE</td></tr><tr><td>Ac. Ascórbico/Vit C (Ascorbic Acid/Vit C)</td><td>mg</td><td>NE</td><td>NE</td><td>NE</td><td>NE</td></tr></table>	Nutriente (Nutrient)	Unidad (Unit)	Valor (Value)		%Vd/ 100g Fruto (%Dv/100g Fruit) *		Pulpa (Pulp)	Semilla (Seed)	Pulpa (Pulp)	Semilla (Seed)	Energía / Calorias (Energy / Calories)	kcal	284,9	464,5	14,2%	23,2%	Grasa Total (Total Fat)	g	3.19	34.44	4.9%	0.0%	Sodio Max. (Max. Sodium)	mg	NE	NE	NE	NE	Carbohidratos (Carbohydrates)	g	56.96	NE	19.0%	NE	Fibra Cruda (Fiber)	g	10.09	NE	40.4%	NE	Proteínas (Proteins)	g	10.96	12.47	21.9%	0.4%	Calcio (Calcium)	mg	NE	NE	NE	NE	Hierro (Iron)	mg	NE	NE	NE	NE	Magnesio (Magnesium)	mg	NE	NE	NE	NE	Zinc (Zinc)	mg	NE	NE	NE	NE	Cobre (Copper)	mg	NE	NE	NE	NE	Potasio (Potassium)	mg	NE	NE	NE	NE	Manganeso (Manganese)	mg	NE	NE	NE	NE	Ac. Ascórbico/Vit C (Ascorbic Acid/Vit C)	mg	NE	NE	NE	NE
		Nutriente (Nutrient)	Unidad (Unit)			Valor (Value)		%Vd/ 100g Fruto (%Dv/100g Fruit) *																																																																																									
				Pulpa (Pulp)	Semilla (Seed)	Pulpa (Pulp)	Semilla (Seed)																																																																																										
		Energía / Calorias (Energy / Calories)	kcal	284,9	464,5	14,2%	23,2%																																																																																										
		Grasa Total (Total Fat)	g	3.19	34.44	4.9%	0.0%																																																																																										
		Sodio Max. (Max. Sodium)	mg	NE	NE	NE	NE																																																																																										
		Carbohidratos (Carbohydrates)	g	56.96	NE	19.0%	NE																																																																																										
		Fibra Cruda (Fiber)	g	10.09	NE	40.4%	NE																																																																																										
		Proteínas (Proteins)	g	10.96	12.47	21.9%	0.4%																																																																																										
		Calcio (Calcium)	mg	NE	NE	NE	NE																																																																																										
Hierro (Iron)	mg	NE	NE	NE	NE																																																																																												
Magnesio (Magnesium)	mg	NE	NE	NE	NE																																																																																												
Zinc (Zinc)	mg	NE	NE	NE	NE																																																																																												
Cobre (Copper)	mg	NE	NE	NE	NE																																																																																												
Potasio (Potassium)	mg	NE	NE	NE	NE																																																																																												
Manganeso (Manganese)	mg	NE	NE	NE	NE																																																																																												
Ac. Ascórbico/Vit C (Ascorbic Acid/Vit C)	mg	NE	NE	NE	NE																																																																																												
El principal uso de la piña es como fruta fresca, aunque también se obtiene derivados a partir de su pulpa, entre ellos néctares, mermeladas, confites y productos deshidratados (Instituto Sinchi, 2009).																																																																																																	

*Valor aportado 100 GRAMOS de fruta

PRODUCTO	TIPO	CARACTERISTICAS Y USO	VALOR NUTRICIONAL																																																												
COCONA	FRUTA	La cocona es una buena fuente de energía, gracias al alto contenido de carbohidratos y grasa. Genera un importante aporte de minerales como calcio y hierro además de vitamina C. La cocona La cocona se usa como fruta para jugo, además de la elaboración a partir de su pulpa de confites, mermeladas y salsas (Instituto Sinchi, 2009).	<table> <tr> <th>Nutriente (Nutrient)</th><th>Unidad (Unit)</th><th>Valor (Value)</th><th>%Vd/ 100g Fruto (%Dv/100g Fruit) *</th></tr> <tr> <td>Energía / Calorías (Energy / Calories)</td><td>kcal</td><td>113.17</td><td>5.7%</td></tr> <tr> <td>Grasa Total (Total Fat)</td><td>g</td><td>0.81</td><td>1.2%</td></tr> <tr> <td>Sodio Max. (Max. Sodium)</td><td>mg</td><td>35.59</td><td>1.5%</td></tr> <tr> <td>Carbohidratos (Carbohydrates)</td><td>g</td><td>7.13</td><td>2.4%</td></tr> <tr> <td>Fibra Cruda (Fiber)</td><td>g</td><td>0.42</td><td>1.7%</td></tr> <tr> <td>Proteínas (Proteins)</td><td>g</td><td>0.18</td><td>0.4%</td></tr> <tr> <td>Calcio (Calcium)</td><td>mg</td><td>19.36</td><td>1.9%</td></tr> <tr> <td>Hierro (Iron)</td><td>mg</td><td>0.72</td><td>4.0%</td></tr> <tr> <td>Magnesio (Magnesium)</td><td>mg</td><td>0.78</td><td>0.2%</td></tr> <tr> <td>Zinc (Zinc)</td><td>mg</td><td>NE</td><td>NE</td></tr> <tr> <td>Cobre (Copper)</td><td>mg</td><td>0.11</td><td>5.7%</td></tr> <tr> <td>Potasio (Potassium)</td><td>mg</td><td>274.32</td><td>7.8%</td></tr> <tr> <td>Manganeso (Manganese)</td><td>mg</td><td>NE</td><td>0.0%</td></tr> <tr> <td>Ac. Ascórbico/Vit C (Ascorbic Acid/Vit C)</td><td>mg</td><td>NE</td><td>NE</td></tr> </table> *Valor aportado 100 GRAMOS de fruta	Nutriente (Nutrient)	Unidad (Unit)	Valor (Value)	%Vd/ 100g Fruto (%Dv/100g Fruit) *	Energía / Calorías (Energy / Calories)	kcal	113.17	5.7%	Grasa Total (Total Fat)	g	0.81	1.2%	Sodio Max. (Max. Sodium)	mg	35.59	1.5%	Carbohidratos (Carbohydrates)	g	7.13	2.4%	Fibra Cruda (Fiber)	g	0.42	1.7%	Proteínas (Proteins)	g	0.18	0.4%	Calcio (Calcium)	mg	19.36	1.9%	Hierro (Iron)	mg	0.72	4.0%	Magnesio (Magnesium)	mg	0.78	0.2%	Zinc (Zinc)	mg	NE	NE	Cobre (Copper)	mg	0.11	5.7%	Potasio (Potassium)	mg	274.32	7.8%	Manganeso (Manganese)	mg	NE	0.0%	Ac. Ascórbico/Vit C (Ascorbic Acid/Vit C)	mg	NE	NE
Nutriente (Nutrient)	Unidad (Unit)	Valor (Value)	%Vd/ 100g Fruto (%Dv/100g Fruit) *																																																												
Energía / Calorías (Energy / Calories)	kcal	113.17	5.7%																																																												
Grasa Total (Total Fat)	g	0.81	1.2%																																																												
Sodio Max. (Max. Sodium)	mg	35.59	1.5%																																																												
Carbohidratos (Carbohydrates)	g	7.13	2.4%																																																												
Fibra Cruda (Fiber)	g	0.42	1.7%																																																												
Proteínas (Proteins)	g	0.18	0.4%																																																												
Calcio (Calcium)	mg	19.36	1.9%																																																												
Hierro (Iron)	mg	0.72	4.0%																																																												
Magnesio (Magnesium)	mg	0.78	0.2%																																																												
Zinc (Zinc)	mg	NE	NE																																																												
Cobre (Copper)	mg	0.11	5.7%																																																												
Potasio (Potassium)	mg	274.32	7.8%																																																												
Manganeso (Manganese)	mg	NE	0.0%																																																												
Ac. Ascórbico/Vit C (Ascorbic Acid/Vit C)	mg	NE	NE																																																												
CHONTADURO	FRUTA	Su fruto es considerado de gran valor alimenticio ya que posee un alto contenido grasas no saturadas, beta-caroteno y provitamina A. Es buena fuente de proteínas y fibra dietaria. Contiene además vitamina C y B. Está compuesto por minerales como hierro y potasio y tiene un buen contenido de cobre. En Guaviare, Colombia se conservan y cultivan cerca de 15 razas de chontaduro cuya característica principal es la consistencia aceitosa de la pulpa de algunas razas, o aceito harinosa e inclusive harinosa de otras razas. Su fruto es consumido en fresco y cocinado, Su pulpa es utilizada para la fabricación de harina y conservas y su yema es utilizada para obtener palmito. Su grasa es de interés en la industria cosmética para la fabricación de cremas (Instituto Sinchi, 2009)	<table> <tr> <th>Nutriente (Nutrient)</th><th>Unidad (Unit)</th><th>Valor (Value)</th><th>%Vd/ 100g Fruto (%Dv/100g Fruit) *</th></tr> <tr> <td>Energía / Calorías (Energy / Calories)</td><td>kcal</td><td>26.86</td><td>1.3%</td></tr> <tr> <td>Grasa Total (Total Fat)</td><td>g</td><td>1.54</td><td>2.4%</td></tr> <tr> <td>Sodio Max. (Max. Sodium)</td><td>mg</td><td>22.53</td><td>0.9%</td></tr> <tr> <td>Carbohidratos (Carbohydrates)</td><td>g</td><td>2.39</td><td>0.8%</td></tr> <tr> <td>Fibra Cruda (Fiber)</td><td>g</td><td>0.22</td><td>0.9%</td></tr> <tr> <td>Proteínas (Proteins)</td><td>g</td><td>0.70</td><td>1.4%</td></tr> <tr> <td>Calcio (Calcium)</td><td>mg</td><td>0.85</td><td>0.1%</td></tr> <tr> <td>Hierro (Iron)</td><td>mg</td><td>0.26</td><td>1.5%</td></tr> <tr> <td>Magnesio (Magnesium)</td><td>mg</td><td>3.55</td><td>0.9%</td></tr> <tr> <td>Zinc (Zinc)</td><td>mg</td><td>0.00</td><td>0.0%</td></tr> <tr> <td>Cobre (Copper)</td><td>mg</td><td>0.06</td><td>3.2%</td></tr> <tr> <td>Potasio (Potassium)</td><td>mg</td><td>50.82</td><td>1.5%</td></tr> <tr> <td>Manganeso (Manganese)</td><td>mg</td><td>0.00</td><td>0.0%</td></tr> <tr> <td>Ac. Ascórbico/Vit C (Ascorbic Acid/Vit C)</td><td>mg</td><td>NE</td><td>0.0%</td></tr> </table> *Valor aportado 100 GRAMOS de fruta	Nutriente (Nutrient)	Unidad (Unit)	Valor (Value)	%Vd/ 100g Fruto (%Dv/100g Fruit) *	Energía / Calorías (Energy / Calories)	kcal	26.86	1.3%	Grasa Total (Total Fat)	g	1.54	2.4%	Sodio Max. (Max. Sodium)	mg	22.53	0.9%	Carbohidratos (Carbohydrates)	g	2.39	0.8%	Fibra Cruda (Fiber)	g	0.22	0.9%	Proteínas (Proteins)	g	0.70	1.4%	Calcio (Calcium)	mg	0.85	0.1%	Hierro (Iron)	mg	0.26	1.5%	Magnesio (Magnesium)	mg	3.55	0.9%	Zinc (Zinc)	mg	0.00	0.0%	Cobre (Copper)	mg	0.06	3.2%	Potasio (Potassium)	mg	50.82	1.5%	Manganeso (Manganese)	mg	0.00	0.0%	Ac. Ascórbico/Vit C (Ascorbic Acid/Vit C)	mg	NE	0.0%
Nutriente (Nutrient)	Unidad (Unit)	Valor (Value)	%Vd/ 100g Fruto (%Dv/100g Fruit) *																																																												
Energía / Calorías (Energy / Calories)	kcal	26.86	1.3%																																																												
Grasa Total (Total Fat)	g	1.54	2.4%																																																												
Sodio Max. (Max. Sodium)	mg	22.53	0.9%																																																												
Carbohidratos (Carbohydrates)	g	2.39	0.8%																																																												
Fibra Cruda (Fiber)	g	0.22	0.9%																																																												
Proteínas (Proteins)	g	0.70	1.4%																																																												
Calcio (Calcium)	mg	0.85	0.1%																																																												
Hierro (Iron)	mg	0.26	1.5%																																																												
Magnesio (Magnesium)	mg	3.55	0.9%																																																												
Zinc (Zinc)	mg	0.00	0.0%																																																												
Cobre (Copper)	mg	0.06	3.2%																																																												
Potasio (Potassium)	mg	50.82	1.5%																																																												
Manganeso (Manganese)	mg	0.00	0.0%																																																												
Ac. Ascórbico/Vit C (Ascorbic Acid/Vit C)	mg	NE	0.0%																																																												

PRODUCTO	TIPO	CARACTERISTICAS Y USO	VALOR NUTRICIONAL																																																												
CANANGUCHA	FRUTA	Su fruto posee un alto valor nutricional y es fuente importante de energía ya que posee un alto contenido de grasas y fibra y un contenido moderado de carbohidratos. Además, su fruto es rico en hierro y cobre y posee un alto contenido de potasio Su pulpa es consumida en fresco y también procesada para la producción de aceites y bebidas como la “chicha”. Por su alto contenido de cobre presenta beneficios en la formación de la hemoglobina y en el desarrollo y mantenimiento de huesos y tendones. Por su alto contenido de hierro es importante para prevenir la anemia, activar el sistema inmune y tener una buena energía (Instituto Sinchi, 2009)	<table> <tr> <th>Nutriente (Nutrient)</th><th>Unidad (Unit)</th><th>Valor (Value)</th><th>%Vd/ 100g Fruto (%Dv/100g Fruit)*</th></tr> <tr> <td>Energía / Calorías (Energy / Calories)</td><td>kcal</td><td>264.17</td><td>13.2%</td></tr> <tr> <td>Grasa Total (Total Fat)</td><td>g</td><td>12.06</td><td>18.6%</td></tr> <tr> <td>Sodio Max. (Max. Sodium)</td><td>mg</td><td>3.82</td><td>0.2%</td></tr> <tr> <td>Carbohidratos (Carbohydrates)</td><td>g</td><td>10.56</td><td>3.5%</td></tr> <tr> <td>Fibra Cruda (Fiber)</td><td>g</td><td>6.96</td><td>27.9%</td></tr> <tr> <td>Proteínas (Proteins)</td><td>g</td><td>2.05</td><td>4.1%</td></tr> <tr> <td>Calcio (Calcium)</td><td>mg</td><td>28.34</td><td>2.8%</td></tr> <tr> <td>Hierro (Iron)</td><td>mg</td><td>4.01</td><td>22.3%</td></tr> <tr> <td>Magnesio (Magnesium)</td><td>mg</td><td>20.25</td><td>5.1%</td></tr> <tr> <td>Zinc (Zinc)</td><td>mg</td><td>0.00</td><td>0.0%</td></tr> <tr> <td>Cobre (Copper)</td><td>mg</td><td>0.31</td><td>15.4%</td></tr> <tr> <td>Potasio (Potassium)</td><td>mg</td><td>232.05</td><td>6.6%</td></tr> <tr> <td>Manganeso (Manganese)</td><td>mg</td><td>3.97</td><td>198.7%</td></tr> <tr> <td>Ac. Ascórbico/Vit C (Ascorbic Acid/Vit C)</td><td>mg</td><td>NE</td><td>NE</td></tr> </table> Valor aportado 100 GRAMOS de fruta	Nutriente (Nutrient)	Unidad (Unit)	Valor (Value)	%Vd/ 100g Fruto (%Dv/100g Fruit)*	Energía / Calorías (Energy / Calories)	kcal	264.17	13.2%	Grasa Total (Total Fat)	g	12.06	18.6%	Sodio Max. (Max. Sodium)	mg	3.82	0.2%	Carbohidratos (Carbohydrates)	g	10.56	3.5%	Fibra Cruda (Fiber)	g	6.96	27.9%	Proteínas (Proteins)	g	2.05	4.1%	Calcio (Calcium)	mg	28.34	2.8%	Hierro (Iron)	mg	4.01	22.3%	Magnesio (Magnesium)	mg	20.25	5.1%	Zinc (Zinc)	mg	0.00	0.0%	Cobre (Copper)	mg	0.31	15.4%	Potasio (Potassium)	mg	232.05	6.6%	Manganeso (Manganese)	mg	3.97	198.7%	Ac. Ascórbico/Vit C (Ascorbic Acid/Vit C)	mg	NE	NE
Nutriente (Nutrient)	Unidad (Unit)	Valor (Value)	%Vd/ 100g Fruto (%Dv/100g Fruit)*																																																												
Energía / Calorías (Energy / Calories)	kcal	264.17	13.2%																																																												
Grasa Total (Total Fat)	g	12.06	18.6%																																																												
Sodio Max. (Max. Sodium)	mg	3.82	0.2%																																																												
Carbohidratos (Carbohydrates)	g	10.56	3.5%																																																												
Fibra Cruda (Fiber)	g	6.96	27.9%																																																												
Proteínas (Proteins)	g	2.05	4.1%																																																												
Calcio (Calcium)	mg	28.34	2.8%																																																												
Hierro (Iron)	mg	4.01	22.3%																																																												
Magnesio (Magnesium)	mg	20.25	5.1%																																																												
Zinc (Zinc)	mg	0.00	0.0%																																																												
Cobre (Copper)	mg	0.31	15.4%																																																												
Potasio (Potassium)	mg	232.05	6.6%																																																												
Manganeso (Manganese)	mg	3.97	198.7%																																																												
Ac. Ascórbico/Vit C (Ascorbic Acid/Vit C)	mg	NE	NE																																																												
BOROJÓ	FRUTA	Es una fruta altamente nutritiva. Ofrece un importante aporte de energía, es rico en fibra dietaria y aminoácidos esenciales y es una buena fuente de carbohidratos. Esta fruta, además, contiene minerales tales como manganeso, cobre y potasio y un alto contenido de hierro. Es considerado una alta fuente de fósforo. El borojó posee diversidad de usos industriales, medicinales y alimenticios. Es considerado un energético natural y se le atribuyen propiedades afrodisiacas. También se conocen usos medicinales como la cicatrización de heridas, tratamiento de afecciones bronquiales, control de la hipertensión y nivelación del azúcar en la sangre, entre otros. Es consumido tanto en fresco como en jugos, jaleas, salsas, mermeladas, chicha, bocadillos, vinos y helados (Instituto Sinchi, 2009).	<table> <tr> <th>Nutriente (Nutrient)</th><th>Unidad (Unit)</th><th>Valor (Value)</th><th>%Vd/ 100g Fruto (%Dv/100g Fruit)*</th></tr> <tr> <td>Energía / Calorías (Energy / Calories)</td><td>kcal</td><td>71.71</td><td>3.6%</td></tr> <tr> <td>Grasa Total (Total Fat)</td><td>g</td><td>0.09</td><td>0.1%</td></tr> <tr> <td>Sodio Max. (Sodium Max.)</td><td>mg</td><td>1.86</td><td>0.1%</td></tr> <tr> <td>Carbohidratos (Carbohydrates)</td><td>g</td><td>6.42</td><td>2.1%</td></tr> <tr> <td>Fibra Cruda (Fiber)</td><td>g</td><td>1.23</td><td>4.9%</td></tr> <tr> <td>Proteínas (Proteins)</td><td>g</td><td>0.42</td><td>0.8%</td></tr> <tr> <td>Calcio (Calcium)</td><td>mg</td><td>11.29</td><td>1.1%</td></tr> <tr> <td>Hierro (Iron)</td><td>mg</td><td>1.54</td><td>8.6%</td></tr> <tr> <td>Magnesio (Magnesium)</td><td>mg</td><td>8.38</td><td>2.1%</td></tr> <tr> <td>Zinc (Zinc)</td><td>mg</td><td>0.36</td><td>2.4%</td></tr> <tr> <td>Cobre (Copper)</td><td>mg</td><td>0.07</td><td>3.3%</td></tr> <tr> <td>Potasio (Potassium)</td><td>mg</td><td>103.01</td><td>2.9%</td></tr> <tr> <td>Manganeso (Manganese)</td><td>mg</td><td>0.10</td><td>4.9%</td></tr> <tr> <td>Ac. Ascórbico/Vit C (Ascorbic Acid/Vit C)</td><td>mg</td><td>NE</td><td>NE</td></tr> </table> Valor aportado 100 GRAMOS de fruta	Nutriente (Nutrient)	Unidad (Unit)	Valor (Value)	%Vd/ 100g Fruto (%Dv/100g Fruit)*	Energía / Calorías (Energy / Calories)	kcal	71.71	3.6%	Grasa Total (Total Fat)	g	0.09	0.1%	Sodio Max. (Sodium Max.)	mg	1.86	0.1%	Carbohidratos (Carbohydrates)	g	6.42	2.1%	Fibra Cruda (Fiber)	g	1.23	4.9%	Proteínas (Proteins)	g	0.42	0.8%	Calcio (Calcium)	mg	11.29	1.1%	Hierro (Iron)	mg	1.54	8.6%	Magnesio (Magnesium)	mg	8.38	2.1%	Zinc (Zinc)	mg	0.36	2.4%	Cobre (Copper)	mg	0.07	3.3%	Potasio (Potassium)	mg	103.01	2.9%	Manganeso (Manganese)	mg	0.10	4.9%	Ac. Ascórbico/Vit C (Ascorbic Acid/Vit C)	mg	NE	NE
Nutriente (Nutrient)	Unidad (Unit)	Valor (Value)	%Vd/ 100g Fruto (%Dv/100g Fruit)*																																																												
Energía / Calorías (Energy / Calories)	kcal	71.71	3.6%																																																												
Grasa Total (Total Fat)	g	0.09	0.1%																																																												
Sodio Max. (Sodium Max.)	mg	1.86	0.1%																																																												
Carbohidratos (Carbohydrates)	g	6.42	2.1%																																																												
Fibra Cruda (Fiber)	g	1.23	4.9%																																																												
Proteínas (Proteins)	g	0.42	0.8%																																																												
Calcio (Calcium)	mg	11.29	1.1%																																																												
Hierro (Iron)	mg	1.54	8.6%																																																												
Magnesio (Magnesium)	mg	8.38	2.1%																																																												
Zinc (Zinc)	mg	0.36	2.4%																																																												
Cobre (Copper)	mg	0.07	3.3%																																																												
Potasio (Potassium)	mg	103.01	2.9%																																																												
Manganeso (Manganese)	mg	0.10	4.9%																																																												
Ac. Ascórbico/Vit C (Ascorbic Acid/Vit C)	mg	NE	NE																																																												

PRODUCTO	TIPO	CARACTERISTICAS Y USO	VALOR NUTRICIONAL																																																												
SEJE	FRUTA	Sus frutos son de color púrpura y tienen una forma ovoide. Poseen un alto contenido de lípidos (aceite), elevado contenido de fibra cruda y bajos niveles de carbohidratos y agua. El aceite que se extrae de su pulpa es muy apreciado por su alta calidad ya que contiene más del 80% de ácidos grasos insaturados (omega 3 y 6), considerados como agentes protectores del sistema cardiovascular humano. Su pulpa es muy consumida por comunidades indígenas principalmente en bebidas. A partir de esta, se obtiene una harina rica en lípidos, que puede ser utilizada en productos horneados. Su aceite es muy apetecido en la industria alimenticia para su uso en aderezos por su calidad comparable con el aceite de oliva. También es usada en cosmética para el desarrollo de jabones y bases para cremas (Gonzalez, 2007).	<table><tr><th>NUTRIENTE (NUTRIENT)</th><th>UNIDAD (UNIT)</th><th>VALOR (VALUE)</th><th>%VD/100g FRUTO (%DV/100g FRUIT)*</th></tr><tr><td>ENERGÍA / CALORÍAS (ENERGY / CALORIES)</td><td>kcal</td><td>NE</td><td>NE</td></tr><tr><td>GRASA TOTAL (TOTAL FAT)</td><td>g</td><td>24.00</td><td>36.9%</td></tr><tr><td>SODIO MAX. (SODIUM MAX.)</td><td>mg</td><td>5.00</td><td>0.23%</td></tr><tr><td>CARBOHIDRATOS (CARBOHYDRATES)</td><td>g</td><td>15.60</td><td>5.20%</td></tr><tr><td>FIBRA CRUDA (FIBER)</td><td>g</td><td>NE</td><td>NE</td></tr><tr><td>PROTEÍNAS (PROTEINS)</td><td>g</td><td>0.02</td><td>0.04%</td></tr><tr><td>CALCIO (CALCIUM)</td><td>mg</td><td>28.15</td><td>2.82%</td></tr><tr><td>HIERRO (IRON)</td><td>mg</td><td>0.98</td><td>5.44%</td></tr><tr><td>MAGNESIO (MAGNESIUM)</td><td>mg</td><td>10.8</td><td>2.7%</td></tr><tr><td>ZINC (ZINC)</td><td>mg</td><td>0.4</td><td>2.67%</td></tr><tr><td>COBRE (COPPER)</td><td>mg</td><td>0.09</td><td>4.5%</td></tr><tr><td>POTASIO (POTASIUM)</td><td>mg</td><td>123.6</td><td>3.53%</td></tr><tr><td>MANGANESO (MANGANESIUM)</td><td>mg</td><td>0.1</td><td>5.0%</td></tr><tr><td>ACIDO ASCÓRBICO / VIT C (ASCORBIC ACID / VIT C)</td><td>mg</td><td>NE</td><td>NE</td></tr></table> *Valor aportado 100 GRAMOS de fruta	NUTRIENTE (NUTRIENT)	UNIDAD (UNIT)	VALOR (VALUE)	%VD/100g FRUTO (%DV/100g FRUIT)*	ENERGÍA / CALORÍAS (ENERGY / CALORIES)	kcal	NE	NE	GRASA TOTAL (TOTAL FAT)	g	24.00	36.9%	SODIO MAX. (SODIUM MAX.)	mg	5.00	0.23%	CARBOHIDRATOS (CARBOHYDRATES)	g	15.60	5.20%	FIBRA CRUDA (FIBER)	g	NE	NE	PROTEÍNAS (PROTEINS)	g	0.02	0.04%	CALCIO (CALCIUM)	mg	28.15	2.82%	HIERRO (IRON)	mg	0.98	5.44%	MAGNESIO (MAGNESIUM)	mg	10.8	2.7%	ZINC (ZINC)	mg	0.4	2.67%	COBRE (COPPER)	mg	0.09	4.5%	POTASIO (POTASIUM)	mg	123.6	3.53%	MANGANESO (MANGANESIUM)	mg	0.1	5.0%	ACIDO ASCÓRBICO / VIT C (ASCORBIC ACID / VIT C)	mg	NE	NE
NUTRIENTE (NUTRIENT)	UNIDAD (UNIT)	VALOR (VALUE)	%VD/100g FRUTO (%DV/100g FRUIT)*																																																												
ENERGÍA / CALORÍAS (ENERGY / CALORIES)	kcal	NE	NE																																																												
GRASA TOTAL (TOTAL FAT)	g	24.00	36.9%																																																												
SODIO MAX. (SODIUM MAX.)	mg	5.00	0.23%																																																												
CARBOHIDRATOS (CARBOHYDRATES)	g	15.60	5.20%																																																												
FIBRA CRUDA (FIBER)	g	NE	NE																																																												
PROTEÍNAS (PROTEINS)	g	0.02	0.04%																																																												
CALCIO (CALCIUM)	mg	28.15	2.82%																																																												
HIERRO (IRON)	mg	0.98	5.44%																																																												
MAGNESIO (MAGNESIUM)	mg	10.8	2.7%																																																												
ZINC (ZINC)	mg	0.4	2.67%																																																												
COBRE (COPPER)	mg	0.09	4.5%																																																												
POTASIO (POTASIUM)	mg	123.6	3.53%																																																												
MANGANESO (MANGANESIUM)	mg	0.1	5.0%																																																												
ACIDO ASCÓRBICO / VIT C (ASCORBIC ACID / VIT C)	mg	NE	NE																																																												

PRODU CTO	TIP O	CARACTERISTICAS Y USO	VALOR NUTRICIONAL																																																												
INCHI	FRUTA	El fruto de color verde y de forma ovalada, aloja en su interior tres semillas consideradas de alto valor nutricional debido a que el aceite que se extrae de estas está compuesto principalmente por ácidos grasos insaturados y poliinsaturados (omega 6 y 9), proteína, calcio, hierro y fósforo, además, presenta un alto poder calórico. Las semillas secas pueden ser consumidas como snack; a partir de estas se obtiene una harina rica en proteína. Su aceite puede ser utilizado para el consumo directo como aderezo y para el desarrollo de emulsiones alimenticias. Debido a su composición es un aceite de amplio uso en la industria cosmética en el desarrollo de productos hidratantes y nutritivos para el cuidado de la piel (Gonzalez, 2007).	<table><tr><th>NUTRIENTE (NUTRIENT)</th><th>UNIDAD (UNIT)</th><th>VALOR (VALUE)</th><th>%VD/100g FRUTO (%DV/100g FRUIT)*</th></tr><tr><td>ENERGÍA / CALORÍAS (ENERGY / CALORIES)</td><td>kcal</td><td>567.98</td><td>28.40%</td></tr><tr><td>GRASA TOTAL (TOTAL FAT)</td><td>g</td><td>42.26</td><td>65.01%</td></tr><tr><td>SODIO MAX. (SODIUM MAX.)</td><td>mg</td><td>19.38</td><td>0.81%</td></tr><tr><td>CARBOHIDRATOS (CARBOHYDRATES)</td><td>g</td><td>27.61</td><td>9.20%</td></tr><tr><td>FIBRA CRUDA (FIBER)</td><td>g</td><td>7.50</td><td>30.00%</td></tr><tr><td>PROTEÍNAS (PROTEINS)</td><td>g</td><td>19.30</td><td>38.61%</td></tr><tr><td>CALCIO (CALCIUM)</td><td>mg</td><td>89.67</td><td>8.97%</td></tr><tr><td>HIERRO (IRON)</td><td>mg</td><td>11.50</td><td>63.91%</td></tr><tr><td>MAGNESIO (MAGNESIUM)</td><td>mg</td><td>175.03</td><td>43.76%</td></tr><tr><td>ZINC (ZINC)</td><td>mg</td><td>3.39</td><td>22.58%</td></tr><tr><td>COBRE (COPPER)</td><td>mg</td><td>0.94</td><td>46.77%</td></tr><tr><td>POTASIO (POTASIUM)</td><td>mg</td><td>374.26</td><td>10.69%</td></tr><tr><td>MANGANESO (MANGANESEUM)</td><td>mg</td><td>0.80</td><td>39.85%</td></tr><tr><td>ACIDO ASCÓRBICO / VIT C (ASCORBIC ACID / VIT C)</td><td>mg</td><td>NE</td><td>NE</td></tr></table> *Valor aportado 100 GRAMOS de fruta	NUTRIENTE (NUTRIENT)	UNIDAD (UNIT)	VALOR (VALUE)	%VD/100g FRUTO (%DV/100g FRUIT)*	ENERGÍA / CALORÍAS (ENERGY / CALORIES)	kcal	567.98	28.40%	GRASA TOTAL (TOTAL FAT)	g	42.26	65.01%	SODIO MAX. (SODIUM MAX.)	mg	19.38	0.81%	CARBOHIDRATOS (CARBOHYDRATES)	g	27.61	9.20%	FIBRA CRUDA (FIBER)	g	7.50	30.00%	PROTEÍNAS (PROTEINS)	g	19.30	38.61%	CALCIO (CALCIUM)	mg	89.67	8.97%	HIERRO (IRON)	mg	11.50	63.91%	MAGNESIO (MAGNESIUM)	mg	175.03	43.76%	ZINC (ZINC)	mg	3.39	22.58%	COBRE (COPPER)	mg	0.94	46.77%	POTASIO (POTASIUM)	mg	374.26	10.69%	MANGANESO (MANGANESEUM)	mg	0.80	39.85%	ACIDO ASCÓRBICO / VIT C (ASCORBIC ACID / VIT C)	mg	NE	NE
		NUTRIENTE (NUTRIENT)	UNIDAD (UNIT)	VALOR (VALUE)	%VD/100g FRUTO (%DV/100g FRUIT)*																																																										
ENERGÍA / CALORÍAS (ENERGY / CALORIES)	kcal	567.98	28.40%																																																												
GRASA TOTAL (TOTAL FAT)	g	42.26	65.01%																																																												
SODIO MAX. (SODIUM MAX.)	mg	19.38	0.81%																																																												
CARBOHIDRATOS (CARBOHYDRATES)	g	27.61	9.20%																																																												
FIBRA CRUDA (FIBER)	g	7.50	30.00%																																																												
PROTEÍNAS (PROTEINS)	g	19.30	38.61%																																																												
CALCIO (CALCIUM)	mg	89.67	8.97%																																																												
HIERRO (IRON)	mg	11.50	63.91%																																																												
MAGNESIO (MAGNESIUM)	mg	175.03	43.76%																																																												
ZINC (ZINC)	mg	3.39	22.58%																																																												
COBRE (COPPER)	mg	0.94	46.77%																																																												
POTASIO (POTASIUM)	mg	374.26	10.69%																																																												
MANGANESO (MANGANESEUM)	mg	0.80	39.85%																																																												
ACIDO ASCÓRBICO / VIT C (ASCORBIC ACID / VIT C)	mg	NE	NE																																																												
SACHA INCHI		Es una pequeña planta hermafrodita con pequeñas flores que producen una pequeña vaina (verde cuando es tierna y marrón cuando madura) que generalmente tiene 6 lóbulos. Cada lóbulo contiene una semilla de 15 a 20 m.m. de ancho y de 7 a 8 m.m. de espesor y con un peso promedio de 1 gr. Las semillas de Sacha Inchi son ricas en nutrientes y ácidos grasos esenciales, mucho más que las plantas oleaginosas ya conocidas (Gonzalez, 2007).	<table><tr><th colspan="2">COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS %</th></tr><tr><td>Palmitico C 16:0</td><td>3.65</td></tr><tr><td>Estearico C 18:0</td><td>2.54</td></tr><tr><td>Oleico omega 9 C 18:1 w9</td><td>8.40</td></tr><tr><td>Linoléico omega 6 C 18:2 w6</td><td>36.80</td></tr><tr><td>Alfa Linolénico omega 3 C 18:3 w3</td><td>48.61</td></tr><tr><td>Total Saturados</td><td>6.19</td></tr><tr><td>Total Insaturados</td><td>93.81</td></tr><tr><th colspan="2">ANTIOXIDANTES</th></tr><tr><td>Vitamina A</td><td>681 ug</td></tr><tr><td>Vitamina E</td><td>17 mg/100gr.</td></tr></table> *Valor aportado 100 GRAMOS	COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS %		Palmitico C 16:0	3.65	Estearico C 18:0	2.54	Oleico omega 9 C 18:1 w9	8.40	Linoléico omega 6 C 18:2 w6	36.80	Alfa Linolénico omega 3 C 18:3 w3	48.61	Total Saturados	6.19	Total Insaturados	93.81	ANTIOXIDANTES		Vitamina A	681 ug	Vitamina E	17 mg/100gr.																																						
COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS %																																																															
Palmitico C 16:0	3.65																																																														
Estearico C 18:0	2.54																																																														
Oleico omega 9 C 18:1 w9	8.40																																																														
Linoléico omega 6 C 18:2 w6	36.80																																																														
Alfa Linolénico omega 3 C 18:3 w3	48.61																																																														
Total Saturados	6.19																																																														
Total Insaturados	93.81																																																														
ANTIOXIDANTES																																																															
Vitamina A	681 ug																																																														
Vitamina E	17 mg/100gr.																																																														

PRODUCTO	TIPO	CARACTERISTICAS Y USO	VALOR NUTRICIONAL																										
YOTA	TUBERCULO	Es un tubérculo que se produce en zonas húmedas, especialmente cerca de humedales o fuente hídricas, cuenta con grandes propiedades nutricionales aptas para desarrollo físico y mental de sus consumidores, A pesar de no haber estudios que determinen las propiedades nutricionales de este tubérculo, es muy utilizado en las cocinas indígenas en representación de la papa (Gonzalez, 2007).	Grasa mg. 0.62 Proteína mg. 5.41 Calcio mg. 0.13 Potasio mg. 1.67 Fosforo mg. 0.29 Hierro mg. 0.01 *Valor aportado 100 GRAMOS (Moreno, 2016)																										
BORE		Utilizado en sopas o cocido. No hay estudios que determinen su valor nutricional																											
MAIZ	CEREAL	Es un cereal que aporta proteínas, lípidos y poca agua. Es rico en carbohidratos, vitamina A, B1, B2, B3, B6B9, E y C, fibra y sales minerales como potasio, hierro, calcio, zinc, magnesio, fosforo y sodio. Es cultiva en huertas, terrenos y chagras. Se lo utiliza para la preparación de bebidas, sopas, panes y harinas.	<table><tr><td colspan="2">Energía 86 kcal 360 kJ</td></tr><tr><td>Carbohidratos</td><td>19 g</td></tr><tr><td>• Azúcares</td><td>3,2 g</td></tr><tr><td>Grasas</td><td>1,2 g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>3,2 g</td></tr><tr><td>Retinol (vit. A)</td><td>10 µg (1%)</td></tr><tr><td>Tiamina (vit. B₁)</td><td>0.2 mg (15%)</td></tr><tr><td>Niacina (vit. B₃)</td><td>1.7 mg (11%)</td></tr><tr><td>Ácido fólico (vit. B₉)</td><td>46 µg (12%)</td></tr><tr><td>Vitamina C</td><td>7 mg (12%)</td></tr><tr><td>Hierro</td><td>0.5 mg (4%)</td></tr><tr><td>Magnesio</td><td>37 mg (10%)</td></tr><tr><td>Potasio</td><td>270 mg (6%)</td></tr></table> Watson (1981)	Energía 86 kcal 360 kJ		Carbohidratos	19 g	• Azúcares	3,2 g	Grasas	1,2 g	Proteínas	3,2 g	Retinol (vit. A)	10 µg (1%)	Tiamina (vit. B ₁)	0.2 mg (15%)	Niacina (vit. B ₃)	1.7 mg (11%)	Ácido fólico (vit. B ₉)	46 µg (12%)	Vitamina C	7 mg (12%)	Hierro	0.5 mg (4%)	Magnesio	37 mg (10%)	Potasio	270 mg (6%)
Energía 86 kcal 360 kJ																													
Carbohidratos	19 g																												
• Azúcares	3,2 g																												
Grasas	1,2 g																												
Proteínas	3,2 g																												
Retinol (vit. A)	10 µg (1%)																												
Tiamina (vit. B ₁)	0.2 mg (15%)																												
Niacina (vit. B ₃)	1.7 mg (11%)																												
Ácido fólico (vit. B ₉)	46 µg (12%)																												
Vitamina C	7 mg (12%)																												
Hierro	0.5 mg (4%)																												
Magnesio	37 mg (10%)																												
Potasio	270 mg (6%)																												

PRODUCTO	TIPO	CARACTERISTICAS Y USO	VALOR NUTRICIONAL																																								
YUCA	TUBERCULO	Es un alimento rico en hidratos de carbono complejos (principalmente almidón), fibra, también contiene proteína vegetal, vitaminas A, B2, B3, B6, B9 o ácido fólico, C, K y minerales como el potasio, magnesio, fósforo, calcio, hierro y sodio (Gonzalez, 2007).	<table><tr><th>Componentes / Components</th><th>Por 100 g / Per 100 g</th></tr><tr><td>Agua / Water</td><td>59.6 g</td></tr><tr><td>Energía / Energy</td><td>168 kcal</td></tr><tr><td>Grasa / Fat</td><td>0.28 g</td></tr><tr><td>Proteína / Protein</td><td>1.36 g</td></tr><tr><td>Sodio / Sodium</td><td>14 mg</td></tr><tr><td>Carbohidratos / Carbohydrates</td><td>38.05 g</td></tr><tr><td>Fibra / Fiber</td><td>1.8 g</td></tr><tr><td>Potasio / Potassium</td><td>271 mg</td></tr><tr><td>Fósforo / Phosphorus</td><td>27 mg</td></tr><tr><td>Magnesio / Magnesium</td><td>21 mg</td></tr><tr><td>Hierro / Iron</td><td>0.27 mg</td></tr><tr><td>Calcio / Calcium</td><td>16 mg</td></tr><tr><td>Vitamina C / Vitamin C</td><td>20.6 mg</td></tr><tr><td>Vitamina A / Vitamin A</td><td>25 UI</td></tr><tr><td>Vitamina E / Vitamin E</td><td>0.19 mg</td></tr><tr><td>Vitamina B1 / Vitamin B1</td><td>0.087 mg</td></tr><tr><td>Vitamina B2 / Vitamin B2</td><td>0.048 mg</td></tr><tr><td>Niacina / Niacin</td><td>0.854 mg</td></tr><tr><td>Folato</td><td>27 mg</td></tr></table>	Componentes / Components	Por 100 g / Per 100 g	Agua / Water	59.6 g	Energía / Energy	168 kcal	Grasa / Fat	0.28 g	Proteína / Protein	1.36 g	Sodio / Sodium	14 mg	Carbohidratos / Carbohydrates	38.05 g	Fibra / Fiber	1.8 g	Potasio / Potassium	271 mg	Fósforo / Phosphorus	27 mg	Magnesio / Magnesium	21 mg	Hierro / Iron	0.27 mg	Calcio / Calcium	16 mg	Vitamina C / Vitamin C	20.6 mg	Vitamina A / Vitamin A	25 UI	Vitamina E / Vitamin E	0.19 mg	Vitamina B1 / Vitamin B1	0.087 mg	Vitamina B2 / Vitamin B2	0.048 mg	Niacina / Niacin	0.854 mg	Folato	27 mg
Componentes / Components	Por 100 g / Per 100 g																																										
Agua / Water	59.6 g																																										
Energía / Energy	168 kcal																																										
Grasa / Fat	0.28 g																																										
Proteína / Protein	1.36 g																																										
Sodio / Sodium	14 mg																																										
Carbohidratos / Carbohydrates	38.05 g																																										
Fibra / Fiber	1.8 g																																										
Potasio / Potassium	271 mg																																										
Fósforo / Phosphorus	27 mg																																										
Magnesio / Magnesium	21 mg																																										
Hierro / Iron	0.27 mg																																										
Calcio / Calcium	16 mg																																										
Vitamina C / Vitamin C	20.6 mg																																										
Vitamina A / Vitamin A	25 UI																																										
Vitamina E / Vitamin E	0.19 mg																																										
Vitamina B1 / Vitamin B1	0.087 mg																																										
Vitamina B2 / Vitamin B2	0.048 mg																																										
Niacina / Niacin	0.854 mg																																										
Folato	27 mg																																										

USAID, 2018

Fuente: Frutales Nativos Amazónicos. Patrimonio Alimenticio de la Humanidad (Gonzalez, 2007). Frutas Amazónicas. Competitividad e Innovación (Instituto Sinchi, 2009)

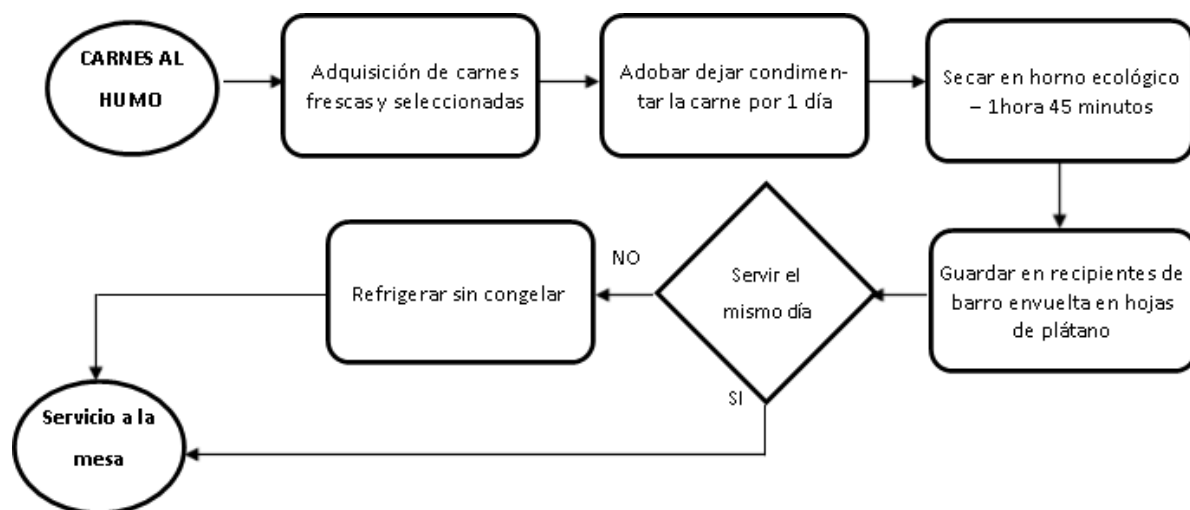
Anexo 7 Preparación de Platos a ofrecer

Carnes Secas Al Humo

<i>Ingredientes</i>	<i>Condimentos</i>	<i>Otros</i>	<i>Acompañantes</i>
Carne de Cerdo Carne de Res Pescado (Bagre, pirarucu, cachama, tilapia) Carne de monte (Borugas de criadero)	Cimarron, Ajo, Cebolla, Pimienta, Sal	Aceite mil pesos Hojas de planta de plátano o guineo	Yota – Yuca - Tacacho Chicha

Fuente: La autora

Diagrama de flujo proceso de preparación diversas carnes al humo



Fuente: La autora

Rayana de Carnes en salsas amazónicas

Ingredientes en la elaboración de Rayana de Carnes en salsas amazónicas

<i>Ingredientes</i>	<i>Condimentos</i>	<i>Otros</i>	<i>Acompañantes</i>

Carne de Cerdo	Cimarron, Ajo,	Aceite mil pesos	Yota – Yuca - Tacacho
Carne de Res	Cebolla,	Salsa de arazá	Chicha
Pescado (Bagre, pirarucu, cachama, tilapia)	Pimienta, Sal	Salsa de chontaduro	Jugos y bebidas amazónicos
Carne de monte (Borugas de criadero)			

Fuente: La autora

Modo de preparación: Se abre la carne o pescado, se coloca en una olla de barro o aluminio fundido, se agrega cebolla, ajo, cimarrón, pimienta y sal al gusto, se coloca encima el plátano picado alargado, yuca o yota picada, se deja hervir unos minutos hasta que cocine al punto deseado y se sirve bañado en salsa de arazá, chontaduro o la que se ofrezca de acuerdo a la temporada de producción.

Definitivamente este punto es muy repetitivo. Debe concentrarse en una carta o menú que se manda a anexo.

Maito de pescado

Ingredientes en la elaboración de Maito de Pescado

<i>Ingredientes</i>	<i>Condimentos</i>	<i>Otros</i>	<i>Acompañantes</i>
Cachama, bocachico o pargo, pirarucú, bagre	Cimarron, Ajo, Cebolla, Pimienta, tomate, sal, cebolla cabezona,	Aceite mil pesos	Yota – Yuca - Tacacho Chicha Jugos y bebidas amazónicos

	pimentón		
--	----------	--	--

Fuente: La autora

Modo de preparación: En hojas de la planta de plátano o guineo, previamente lavada, soasada y aceitada con aceite mil pesos, se coloca el pescado lavado y adobado con sal, ajo, un poco de pimienta y cilantro cimarrón, se coloca yuta o yota, cebolla cabezona y tomate junto al pescado. Se envuelve todo en la hoja y se amarra.

Esto se coloca en un hoyo seco abierto en la tierra, y se cubre con carbón prendido. Se deja allí entre 25 y 30 minutos, se retiran las brasas se saca de la tierra y está listo para servir.

Este plato se lo consume caliente acompañado con arroz y con la bebida deseada.

Tacacho

Ingredientes en la elaboración de Tacacho

<i>Ingredientes</i>	<i>Condimentos</i>	<i>Otros</i>	<i>Acompañantes</i>
Plátano, Guineo o Yota Tocino	Cimarron, ajo, cebolla, tomate, pimienta, cebolla cabezona, sal	Aceite mil pesos, salsa amazónica, ají de maní o sachá inchi	Carne ahumada, chorizo o ensalada Chicha, jugos y bebidas amazónicas

Fuente: La autora

Modo de preparación: Se pelan los plátanos, se los troza y se los cocina con sal; a parte se prepara un hogao con la cebolla, ajo, tomate y cimarrón. El tocino se corta en cubos pequeños y se fritá hasta que suelta toda la grasa. Una vez todo listo se masera el plátano cocido y se revuelve con el hogao y el tocino frito.

Se sirve caliente decorado con salsas amazónicas y acompañado de carne ahumada, chorizo o ensalada y una bebida amazónica.

Sopa de choclo o poleada (Sugllu Api)⁹ (Comité de Educación Inga, 1997)

Es una sopa a base de maíz tierno (choclo) que se prepara con gallina o carne de res, se condimenta con cebolla, repollo, hojas de cilantro cimarrón (enteras), achiote (poca cantidad), sal al gusto, se añade frijol (especialmente tranca o frijol fresco).

Se ponen a cocinar en agua los ingredientes anteriores y se deja hervir hasta que el frijol este casi suave; luego se adiciona repollo (coles), que se rasgan con las manos, se agrega papa o yota.

Aparte, se muelen los choclos; luego de molido se adiciona agua, se revuelve bien y se cierne (esto permite separar el afrecho y el almidón); el almidón se agrega a la olla y se deja hervir. Se sirve inmediatamente para evitar que la sopa se “vuelva agua¹⁰”, se decora con cilantro cimarrón finamente picado (FUNIAKO, 2017).

Envuelto de choclo

Se desgranar la mazorca tierna, se muele los granos obtenidos, a la masa se le agrega huevo, azúcar y sal al gusto y se amasa hasta que coja firmeza; por aparte se deben tener limpias las hojas de las mazorcas. Una vez lista la masa, se abre una a una las hojas y se esparce la masa sobre ella formando una capa no muy gruesa que la cubra y se coloca queso molido en el centro, se procede a cerrarla y se cocina en agua con sal, por tiempo promedio de 30 minutos.

Los envueltos se pueden consumir calientes o fríos acompañados de café, chocolate o agua de panela calientes.

Chucula

Es una bebida a base de Chirario "plátano pequeño dulce", dentro de sus ingredientes se encuentran leche, canela, clavos y azúcar o panela.

⁹ Lengua Inga: Sopa de choclo

¹⁰ Pierda su consistencia cremosa

Se cocina el chirario con la canela y los clavos hasta que se desprenda de la cascara, se retiran las cascarras, se agrega la leche y se bate con un molinillo hasta que quede bien triturado. Se puede servir frío o caliente.

Chicha

Esta bebida se la prepara a base de diferentes ingredientes que se encuentran fácilmente en la región como lo son chontaduro, maíz, yuca, plátano, puntalcides (plátano maduro que se cocina hasta quedar morado) y plátano verde.

Para la preparación se debe cocinar el ingrediente principal (los arriba mencionados, en el caso del maíz debe estar molido) en agua, se le adiciona canela, panela y clavos, en cada uno de los casos se macera y se cuele; se adiciona la guía (guarapo guardado) y se deja fermentar al punto en que se desee beber. Por lo general esta bebida se la sirve fría y como sobremesa de los almuerzos en el campo.

Dentro de los productos regionales también se encuentran panes, postres y bebidas a base de harinas extraídas de productos agropecuarios autóctonos de la región.

Refrescos (jugos) amazónicos

Ingredientes en la elaboración de jugos amazónicos

<i>Ingredientes</i>	<i>Condimentos</i>	<i>Otros</i>	<i>Acompañantes</i>
Arazá, chontaduro, copoazú, cocona, uva caimaron,	Azúcar, panela, miel, clavos de olor		Envueltos de yuca o choclo, galletas de frutos amazónicos

Fuente: La autora

Modo de preparación: Se licua la fruta seleccionada con leche o agua y se endulza de acuerdo a la solicitud del cliente. Se puede acompañar con galletas de frutos amazónicos o envueltos frescos.

Anexo 8 Procedimientos detallados de limpieza

PROCEDIMIENTO LAVADO DE FRUTAS Y VERDURAS: Desinfección adecuada de frutas y verduras evitando la contaminación microbiológica como se muestra en la tabla 1.

Tabla 1 Procedimiento Lavado de frutas y verduras

RESPONSABLE:	- El jefe de cocina hará la verificar la eficiencia del procedimiento - Auxiliar designado por el jefe de cocina del Punto Operativo.
LIMPIEZA	
Frecuencia DIARIO , Especialmente Al momento de ser requerido cada producto.	Implementos Agua Pura
FRUTAS Y VERDURAS	Procedimiento - Se retira el exceso de tierra o suciedad que puedan tener. - Se enjuaga directamente en el grifo establecido para ello - Se seca las verduras y se deposita en un recipiente esterilizado

Fuente: La autora

PROCEDIMIENTO LAVADO DE REFRIGERADORES Y CUARTO FRIO: consiste en la limpieza y desinfección adecuada de refrigeradores y se desarrollará de acuerdo a lo que se detalla en la tabla 2.

Tabla 2 Procedimiento adecuado de limpieza y desinfección de refrigeradores.

RESPONSABLE:	- El jefe de cocina hará la verificar la eficiencia del procedimiento - Auxiliar designado por el jefe de cocina del Punto Operativo
LIMPIEZA	
Frecuencia Una vez por semana, especialmente iniciar la jornada.	Implementos - Esponjas para el lavado - Detergente biodegradable - Desinfectante - Toallas ecológicas

Procedimiento • Se retiraran todos los alimentos que contenga el refrigerador y/o cuarto frío • Con un destornillador sacar las tapas que sean posible ya que muchas de estas sirven de rejillas para el drenaje del refrigerador. • Con la solución de agua más detergente biodegradable y la esponja, refregar todas las partes del refrigerador se interna o externamente. • Retirar el exceso de jabón con una toalla limpia. • Aplicar la solución de desinfectante por aspersión, dejar actuar de 10-15 min, y retiran con una toalla limpia.	
DESINFECCIÓN	
Preparación de la solución desinfectante: ✓ 1 Lt. de agua ✓ 3ml de hipoclorito de sodio comercial al 5.25% ✓ Tiempo de acción de 10-15 min. Aplicar la cantidad de solución necesaria para dicho procedimiento.	

Fuente: La autora

PROCEDIMIENTO LAVADO DE UTENSILIOS: La limpieza y desinfección adecuada de utensilios evitando la contaminación microbiológica en el área de la cocina como se muestra en la tabla 3.

Tabla 3 Procedimiento adecuado de limpieza de utensilios.

RESPONSABLE:		• El jefe de cocina hará la verificar la eficiencia del procedimiento • Auxiliar designado por el jefe de cocina del Punto Operativo
LIMPIEZA		
Frecuencia DIARIO, Especialmente antes y después de cada uso		Implementos • Esponjas para el lavado • Jabón biodegradable para utensilios de la cocina (arranca grasa) • Desinfectante • Toallas.
UTENSILIOS • Vajilla • Vasos • Tabla de picar • Ollas • Cuchillos • Otros utensilios	Procedimiento • Se retirará y se disponen los alimentos que puedan contener. • Aplicar la cantidad de agua y jabón haciendo fricción para retirar la grasa o residuos de alimentos. • Una vez retirada la grasa, alimentos y jabón lava loza, disponer los utensilios en la solución de hipoclorito de sodio, dejar el tiempo de acción necesario como se lo indica en la tabla.	

necesarios para la labor.	Al pasar el tiempo de acción, enjuagar el utensilio, secar con toallas para cocina y almacenar los utensilios.
DESINFECCIÓN	
Preparación de la solución desinfectante: ✓ 1 Lt. de agua ✓ 4ml de hipoclorito de sodio comercial al 5.25% ✓ Tiempo de acción de 10-15 min. Aplicar la cantidad de solución necesaria para dicho procedimiento.	

Fuente: La autora

PROCEDIMIENTO MESÓN DE LA COCINA: Limpieza y desinfección adecuada de utensilios evitando la contaminación microbiológica en el área de la cocina, como se muestra en la tabla 4.

Tabla 4 procedimiento de lavado mesón de la cocina.

RESPONSABLE:	- El jefe de cocina hará la verificar la eficiencia del procedimiento - Auxiliar designado por el jefe de cocina del Punto Operativo
LIMPIEZA	
Frecuencia	Implementos
Diaria , Especialmente al iniciar la jornada o cada vez que se evidencie suciedad.	Cepillos, detergente biodegradable, desinfectante, toalla, agua.
Procedimiento - Se hará la limpieza del mesón con detergente biodegradable y un cepillo. - Se enjuaga el mesón con agua y se prepara la solución necesaria para la desinfección. - Se aplica la solución desinfectante y se deja el tiempo de acción necesario. - Se retira la solución con una toalla antiséptica. Repetir la acción dos veces.	
DESINFECCIÓN	
Preparación de la solución desinfectante:	

- ✓ 1 Lt de agua
- ✓ 20ml o c.c. de hipoclorito de sodio comercial al 5.25%
- ✓ Tiempo de acción de 10-15 min.

Aplicar la cantidad de solución necesaria para dicho procedimiento.

Fuente: La autora

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA DE ESTUFAS: La técnica de limpieza y desinfección de mesón de la estufa para prevenir la contaminación microbiológica de los alimentos y se desarrollará de acuerdo a lo estipulado en la tabla 5.

Tabla 5 Procedimiento de lavado de estufas.

RESPONSABLE:	• El jefe de cocina hará la verificar la eficiencia del procedimiento • Auxiliar designado por el jefe de cocina del Punto Operativo
LIMPIEZA	
Frecuencia LIMPIEZA DIARIA, Especialmente al finalizar la jornada o cada vez que se evidencie suciedad. DESINFECCION 3 VECES POR SEMANA, Especialmente al finalizar la jornada	Implementos Cepillos, detergente biodegradable, desinfectante, toalla, agua.
Procedimiento 1. Se retiran los residuos de comida que puedan tener la hornilla. 2. Se retiran las hornillas, y demás artefactos que puedan impedir la limpieza adecuada de la estufa. 3. Se aplica jabón arrana grasa con la esponja haciendo fricción sobre la superficie 4. Se retira el jabón y se aplica la solución desinfectante permitiendo que haga su tiempo de acción. Se recomienda no dejar más que el tiempo de acción el desinfectante ya que podía contribuir a la corrosión del metal de la estufa.	
DESINFECCIÓN	
Preparación de la solución desinfectante: ✓ 1 Lt. de agua ✓ 4 ml. o c.c. de hipoclorito de sodio comercial al 5.25% ✓ Tiempo de acción de 10-15 min. Aplicar la cantidad de solución necesaria para dicho procedimiento.	

Fuente: La autora

Unidades Sanitarias

PROCEDIMIENTO LAVADO SANITARIOS: La técnica de limpieza y desinfección de sanitarios se hará todas las zonas donde se encuentran ubicado el sanitario y se realizará de acuerdo a la tabla 6.

Tabla 6 Procedimiento de lavado de sanitarios

RESPONSABLE:	- El Jefe Operativo hará la verificación la eficiencia del procedimiento - Auxiliar de servicios generales designado por el Jefe Operativo
LIMPIEZA	
Frecuencia Tres veces por semana, Especialmente al iniciar la jornada o cada vez que se evidencie suciedad.	Implementos Cepillos para piso, cepillo para sanitario. Agua, detergente biodegradable, desinfectante.
Procedimiento 1. Con la escoba barra toda la zona, asegurando que no queden residuos en los rincones debajo del sanitario o cesta de papel. 2. Acumule los residuos en un solo sitio con ayuda del recogedor páselos a una bolsa de basura. (ver programa de residuos sólidos) 3. Preparar la solución necesaria de detergente biodegradable y agua. 4. Refrigere la solución con detergente biodegradable en el piso con el cepillo correspondiente. Con el cepillo para el sanitario refregar la parte externa y luego interna de la taza. 5. Lavar el detergente biodegradable. 6. Aplicar la solución desinfectante que se preparó para hacer dicha desinfección y dejar actuar. 7. Retirar el exceso de agua por el desagüe, con una toalla secar la parte externa del inodoro y con el trapeador de alta eficiencia y dejar totalmente seco el piso.	
DESINFECCIÓN	
Preparación de la solución desinfectante: ✓ 1 Lt. de agua ✓ 20 ml. o c.c. de hipoclorito de sodio comercial al 5.25%	

- ✓ Tiempo de acción de 10-15 min.

Aplicar la cantidad de solución necesaria para dicho procedimiento.

Fuente: La autora

PROCEDIMIENTO MESAS DEL COMEDOR: La técnica de limpieza y desinfección de mesón de la cocina para prevenir la contaminación microbiológica de los alimentos y se realizará como se muestra en la tabla 7.

Tabla 7 Procedimiento de lavado mesas del comedor.

RESPONSABLE:	• El Jefe Operativo hará la verificación la eficiencia del procedimiento • Auxiliar de servicios generales designado por el Jefe Operativo.
LIMPIEZA	
Frecuencia LIMPIEZA DIARIA, Especialmente al iniciar la jornada y al momento en que un cliente se retire DESINFECCION 3 VECES POR SEMANA, Especialmente al iniciar la jornada	Implementos Cepillos, detergente biodegradable, desinfectante, toalla, agua.
Procedimiento 1. Se hará la limpieza de las mesas con detergente biodegradable y un cepillo. 2. Se enjuaga las mesas agua y se prepara la solución necesaria para la desinfección. 3. Se aplica la solución desinfectante y se deja el tiempo de acción necesario. 4. Se retira la solución con una toalla antiséptica. Repetir la acción dos veces.	
DESINFECCIÓN	
Preparación de la solución desinfectante: ✓ 1 Lt. de agua ✓ 4 ml. o c.c. de hipoclorito de sodio comercial al 5.25% ✓ Tiempo de acción de 10-15 min. Aplicar la cantidad de solución necesaria para dicho procedimiento.	

Fuente: La autora

Procesos generales para todas las áreas

PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE PISOS: La técnica de limpieza y desinfección de pisos se efectuara en todos los pisos de las diferentes zonas de los puntos operativos: zonas de producción, zonas de almacenamiento, zonas de atención al cliente. También aplica para las zonas de unidades sanitarias y de almacenamiento de residuos y tanques de agua reforzando en estas áreas la desinfección y se debe realizar como se muestra en la tabla 80.

Tabla 8 Procedimiento adecuado de limpieza y desinfección de pisos.

RESPONSABLE:	- El Jefe Operativo hará la verificación la eficiencia del procedimiento - Auxiliar de servicios generales designado por el Jefe Operativo.
LIMPIEZA	
Frecuencia DIARIA, Especialmente al terminar la jornada y en el transcurso del día. Como mínimo tres veces al día repitiendo etapas del procedimiento cada vez que se evidencie suciedad.	Implementos Cepillos clasificados por colores, rojo para la bodega y cocina, verde para áreas de atención al cliente y azul para tanque de almacenamiento de agua Detergente biodegradable y Agua.
Procedimiento Con la escoba barra toda la zona, asegurando que no queden residuos en los rincones debajo de los equipos, dentro de lo posible mover los objetos que puedan obstaculizar la labor. Acumule los residuos en un solo sitio con ayuda del recogedor páselos a una bolsa de basura. (ver programa de residuos sólidos) Preparar la solución necesaria de detergente biodegradable y agua. Refriegue la solución con detergente biodegradable en el piso con el cepillo correspondiente. Si la zona tratada no cuenta con desagüe suficiente, en un balde con agua limpia humedezca el trapero con el fin de retirar el jabón que quedo en el piso. Si la zona tratada cuenta con desagües enjuague con abundante agua y escurra con el trapero. Aplicar la cantidad de solución desinfectante necesaria con atomizador.	
DESINFECCIÓN	
Preparación de la solución desinfectante: ✓ 1 Lt de agua ✓ 10ml de hipoclorito de sodio comercial al 5.25%	

- ✓ Tiempo de acción de 10-15 min.

Aplicar la cantidad de solución necesaria para dicho procedimiento.

Fuente: La autora

PROCEDIMIENTO LAVADO DE PAREDES: La técnica de limpieza y desinfección de paredes se efectuara en todos los pisos de las diferentes zonas de los puntos operativos: zonas de producción, zonas de almacenamiento, zonas de atención al cliente. También aplica para las zonas de unidades sanitarias y de almacenamiento de residuos y tanques de agua reforzando en estas áreas la desinfección y se realizará de acuerdo a la tabla 9.

Tabla 9 Procedimiento adecuado de limpieza y desinfección de paredes.

RESPONSABLE:	• El Jefe Operativo hará la verificación la eficiencia del procedimiento • Auxiliar de servicios generales designado por el Jefe Operativo.
LIMPIEZA	
Frecuencia Dos veces al mes, Especialmente al terminar la jornada.	Implementos Cepillo blanco para las paredes de todas las áreas.
Procedimiento 1. Retire las telarañas o polvo que pueda tener la pared con el cepillo de telarañas. 2. Preparar la solución necesaria de detergente y agua necesaria para el lavado. 3. Refrigere la solución con detergente en la superficie con el cepillo correspondiente. 4. Con los paños abrasivos retire el exceso de agua y aplique el desinfectante.	
DESINFECCIÓN	
Preparación de la solución desinfectante: ✓ 1 Lt de agua ✓ 10ml de hipoclorito de sodio comercial al 5.25% ✓ Tiempo de acción de 10-15 min. Aplicar la cantidad de solución necesaria para dicho procedimiento.	

Fuente: La autora

PROCEDIMIENTO LAVADO DE TECHOS: La técnica de limpieza y desinfección de pisos se efectuara en todos los pisos de las diferentes zonas de los puntos operativos: zonas de producción, zonas de almacenamiento, zonas de atención al cliente. También aplica para las zonas de unidades sanitarias y de almacenamiento de residuos y tanques de agua reforzando en estas áreas la desinfección y se realizará de acuerdo a la tabla 10.

Tabla 10 Procedimiento adecuado de limpieza y desinfección de techos.

RESPONSABLE:	• El Jefe Operativo hará la verificación la eficiencia del procedimiento • Auxiliar de servicios generales designado por el Jefe Operativo.
LIMPIEZA	
Frecuencia Una vez al mes, Especialmente al terminar la jornada.	Implementos • Cepillo blanco para las paredes de todas las áreas. • Detergente • Desinfectante • Agua
Procedimiento • Retire las telarañas o polvo que pueda tener el techo con el cepillo de telarañas. Sí, el techo contiene mucha suciedad se hará el lavado con detergente y desinfectante para evitar que se generen hongos o lama dentro del área de producción o almacenamiento (bodega). • Si, el techo contiene solo polvo y telaraña hacer la debida limpieza con el cepillo para telaraña y con una toalla húmeda retirar el exceso de polvo.	
DESINFECCIÓN	
Preparación de la solución desinfectante: ✓ 1 Lt de agua ✓ 10ml de hipoclorito de sodio comercial al 5.25% ✓ Tiempo de acción de 10-15 min. Aplicar la cantidad de solución necesaria para dicho procedimiento.	

Fuente: La autora

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA DE BOTES DE BASURA: La limpieza y desinfección de botes de basura se efectuara en el área de disposición de residuos junto al contenedor principal, y se realizará como se muestra en la tabla 11

Tabla 11 Procedimiento adecuado de limpieza de botes de basura.

RESPONSABLE:	- El Jefe Operativo hará la verificación la eficiencia del procedimiento - Auxiliar de servicios generales designado por el Jefe Operativo.
LIMPIEZA	
Frecuencia Residuos sólidos reciclables: cada 8 días, al hacer entrega de los residuos al recuperador o carro recolector de la zona. Residuos no aprovechables (basura): Dos veces por semana cada vez que la empresa prestadora del servicio de aseo haga su ruta. Residuos Orgánicos: Diariamente al terminar la jornada	Implementos Cepillo, detergente biodegradable, límpido.
Procedimiento - Una vez el bote de la basura no contenga residuos se hará la eliminación del exceso de suciedad a presión eliminando cualquier tipo de mugre que contenga. - Aplicar detergente biodegradable a cada uno de los botes, cepillar hasta eliminar la suciedad interna y externa. - Enjuagar dicho recipiente y aplicar desinfectante.	
DESINFECCIÓN	
Preparación de la solución desinfectante: ✓ 1 Lt de agua ✓ 38ml de hipoclorito de sodio comercial al 5.25% ✓ Tiempo de acción de 10-15 min. Aplicar la cantidad de solución necesaria para dicho procedimiento.	

Fuente: La autora

PROCEDIMIENTO LAVADO DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA:

La técnica de limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento para prevenir la contaminación del agua almacenada para el desarrollo de diferentes procesos se debe realizar como se muestra en la tabla 12.

Tabla 12 Procedimiento de lavado de tanques de almacenamiento de agua.

RESPONSABLE:	- El Jefe Operativo hará la verificación la eficiencia del procedimiento - Auxiliar de servicios generales designado por el Jefe Operativo.
---------------------	--

LIMPIEZA	
Frecuencia Una vez por semana, Especialmente al iniciar la jornada o cada vez que se evidencie suciedad.	Implementos Cepillos, detergente biodegradable, desinfectante, agua.
Procedimiento 2. Drenar la cantidad de agua que se encuentre en el tanque de almacenamiento, haciendo movimiento con el cepillo dentro del tanque para que las partículas que se encuentran sedimentadas se levanten y se vayan por el drenaje. 3. Aplicar el detergente biodegradable en todas las áreas del tanque con el cepillo refregando paredes y piso del tanque. 4. Se enjuaga el detergente biodegradable evidenciando que no halla suciedad. 5. Se prepara la cantidad de solución necesaria para la desinfección del tanque de almacenamiento. 6. Deja que haga acción el desinfectante. 7. Enjuagar el desinfectante.	
DESINFECCIÓN	
Preparación de la solución desinfectante: ✓ 1 Lt. de agua ✓ 38 ml. o c.c. de hipoclorito de sodio comercial al 5.25% ✓ Tiempo de acción de 10-15 min. Aplicar la cantidad de solución necesaria para dicho procedimiento.	

Fuente: La autora