



## RESUMEN

El proyecto trata de un estudio sobre el uso de productos orgánicos en los restaurantes de la Ciudad de Cuenca y la importancia que sus dueños dan al mismo. Para ello, debido a la inexistencia de información sobre productos orgánicos en la ciudad, fue necesario investigar sobre los productos orgánicos en Cuenca 2011-2012, los restaurantes que usan éstos y el uso que le dan en sus preparaciones diarias en el establecimiento.

La investigación va orientada a demostrar el valor que aportan los productos orgánicos a la salud de las personas contribuyendo a una dieta equilibrada. En el país existe una certificación que garantiza la autenticidad en los alimentos orgánicos otorgada por el Ministerio de Agricultura y Ganadería.

A partir de este estudio espero que se abran más investigaciones sobre este tema debido a su alta importancia y aporte nutricional para un estilo de vida más sano.

### PALABRAS CLAVES:

Concepto

Producto Orgánico

Uso de Producto Orgánico

Restaurantes que usan productos orgánicos en Cuenca

Feria Agroecológica

Cadena Primaria

Lugares de Expendio

Razones de consumo



## **ABSTRACT**

The project is a study about the use of organic products in restaurants in Cuenca, and how important this is to the restaurant owners. Therefore, due to the lack of information about organic products in the city, it was necessary to investigate organic products in Cuenca in 2011-2012, restaurants that used organic products and the use of organic products in those restaurants.

The investigation is meant to demonstrate the value of organic products in the health and balanced diet of consumers. In Ecuador, there is a certificate that guarantees the authenticity of organic foods by the Ministry of Farms and Agriculture.

I hope that this study opens up the possibility of more investigations about this issue due to its importance and nutritional value for a healthier lifestyle.



## ÍNDICE

Declaración de propiedad intelectual	3
Declaración de responsabilidad	4
Dedicatoria	5
Agradecimiento	6
Resumen/Palabras claves	7
Abstract/Key words	8
Introducción	9

### Capítulo 1

#### Los productos orgánicos en Cuenca 2011-2012

1.1 Concepto de productos orgánicos y su uso en Cuenca	11
1.2 Cadena primaria de producción de alimentos orgánicos	13
1.3 Distribuidores de productos orgánicos en Cuenca	16
1.4. Lugares de expendio de productos orgánicos en Cuenca	18

### Capítulo 2

#### Restaurantes que usan productos orgánicos en Cuenca 2011-2012

2.1 Restaurantes que usan productos orgánicos en Cuenca	31
2.2 Productos orgánicos usados por restaurantes en Cuenca	



2011-2012	33
2.3. Razones por las cuales los restaurantes en Cuenca 2011-2012 prefieren productos orgánicos	37

### **Capítulo 3**

#### **Uso de los productos orgánicos en los restaurantes en Cuenca 2011- 2012**

3.1 Propuestas gastronómicas y recetas en las que se emplean productos orgánicos	44
3.2 Consecuencias del uso de productos orgánicos a favor del restaurante	51
<b>Conclusiones</b>	<b>56</b>
<b>Bibliografía</b>	<b>58</b>
<b>Anexos</b>	<b>62</b>



UNIVERSIDAD DE CUENCA



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, Rocío Silvana Brito López, autor de la tesis **“LA SITUACIÓN DEL USO DE PRODUCTOS ORGÁNICOS EN LOS RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE CUENCA: 2011-2012”**, reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Licenciatura en Gastronomía y en Servicio de Alimentos y Bebidas. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Cuenca, 7 de Noviembre, 2012

Rocío Silvana Brito López

010422583-4

---

*Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999*

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316

e-mail [cdjbv@ucuenca.edu.ec](mailto:cdjbv@ucuenca.edu.ec) casilla No. 1103

Cuenca - Ecuador



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, Rocío Silvana Brito López autor de la tesis **“LA SITUACIÓN DEL USO DE PRODUCTOS ORGÁNICOS EN LOS RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE CUENCA: 2011-2012”**, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

Cuenca, 7 de Noviembre, 2012

Rocío Silvana Brito López

010422583-4

---

*Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999*

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316

e-mail [cdjbv@ucuenca.edu.ec](mailto:cdjbv@ucuenca.edu.ec) casilla No. 1103

Cuenca - Ecuador



UNIVERSIDAD DE CUENCA

UNIVERSIDAD DE CUENCA



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

LA SITUACIÓN DEL USO DE PRODUCTOS ORGÁNICOS EN LOS  
RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE CUENCA: 2011-2012.

Tesis previa a la obtención del título de: “Licenciada en Gastronomía  
y Servicios de Alimentos y Bebidas”

**Autora:**

**Rocío Brito López**

**Director:**

**Lcdo. Leonardo Torres León**

**Cuenca, Agosto de 2012**



UNIVERSIDAD DE CUENCA

## DECLARACIÓN DE PROPIEDAD INTELECTUAL

Yo, Rocío Brito López, reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de **Licenciada en Gastronomía y Servicios de Alimentos y Bebidas**. El uso que la Universidad de Cuenca hiciera de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

---

Rocío Brito López

010422583-4





UNIVERSIDAD DE CUENCA

## **DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD**

### **AUTORÍA**

Rocío Brito López, certifica que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autora.

**Rocío Brito López**



UNIVERSIDAD DE CUENCA

## **DEDICATORIA**

Esta tesis se la dedico a mi madre Inés López y abuela Rosario Astudillo por su apoyo incondicional, sus valores, paciencia y ejemplo en todo momento a lo largo mi carrera; ya que nunca me dejaron desfallecer incluso cuando todo parecía no funcionar su amor absoluto siempre estuvo conmigo. Al Licenciado Leonardo Torres León, por el tiempo dedicado y las ideas aportadas para la elaboración de este proyecto que ahora estamos culminando.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a Jehová por guiar siempre mi camino, hacerme reflexionar sobre mis prioridades y asuntos personales. A mi padre Vicente Brito, mis hermanos Verónica y Emilio, cuñado Andrés Quinde, a mis sobrinos Daniela y Jorge Andrés por su alegría compartida, motivación y buenas energías. A las personas que están en todo momento Fernanda Ulloa y Marco Gómez por ser amigos incondicionales y pilar fundamental para terminar esta etapa tan importante en mi vida. Alfred Bernal por su originalidad y Dowin Quizhpi por ayudarme a centrar en lo que realmente es importante.



## INTRODUCCIÓN

Al momento de plantear mi tema de investigación, una de las principales dificultades fue definir con exactitud los tópicos y parámetros a tratarse por cuanto considero es imprescindible elaborar un esquema muy bien definido que ayude tanto al autor cuanto al lector a comprender el mensaje y los conocimientos que se desea transmitir; por este motivo el presente trabajo investigativo en primer lugar define el concepto de los productos orgánicos y su uso o aplicación en nuestra ciudad; en este orden de ideas, bien es sabido por todos que para lograr entender un todo debemos saber y conocer sus partes, por lo tanto es necesario conocer todo lo relativo a la cadena primaria de producción de alimentos orgánicos, esto es, saber cuál es el punto de partida, su desarrollo y culminación, de la misma manera un punto importante a tratarse es el relativo a los principales distribuidores de productos orgánicos en Cuenca, ya que nos encontramos frente a una tendencia que se encuentra en expansión, no es conocida ni aplicada por la mayoría de restaurantes de la ciudad, sino mas bien son escasos los establecimientos donde se pueden encontrar este tipo de productos, y una breve reseña de la red agroecológica del Austro que incluye su labor desde sus inicios hasta la presente.

Cabe enfatizar que para la realización de este trabajo, fue imprescindible llevar a cabo estudios de campo que me permitan conocer con exactitud cuáles son los restaurantes que utilizan productos orgánicos en Cuenca, así como obtener datos sobre los productos más utilizados en nuestro medio y consecuentemente las razones por las cuales los propietarios de algunos restaurantes se han inclinado por el uso de los mismos.



Finalmente, luego de las entrevistas mantenidas tanto con los propietarios así como con los chefs de los establecimientos visitados, he incluido sus opiniones referentes a las propuestas gastronómicas del uso de productos orgánicos en cada uno de sus restaurantes; adicional a esto considero de vital importancia incluir un aporte personal al presente tema esto es; las consecuencias del uso de productos orgánicos a favor del restaurante y la conclusión a la cual llegué.



## CAPÍTULO 1

### LOS PRODUCTOS ORGÁNICOS EN CUENCA 2011-2012

#### 1.1 Concepto de productos orgánicos y su uso en Cuenca

Para el desarrollo de este capítulo es necesario que definamos en qué consiste la agricultura orgánica, para lo cual usaremos el libro Consumo de Productos Orgánicos/Agroecológicos en los Hogares Ecuatorianos.

El término agricultura orgánica tiene varias acepciones a nivel mundial. Para unos es un sistema de producción agropecuario mientras que para otros es una visión más amplia y global de ver a la agricultura. La normativa ecuatoriana vigente<sup>1</sup> la define como un 'sistema holístico de gestión y producción que fomenta mejora la salud del agro ecosistema y, en particular, la biodiversidad, los ciclos biológicos y la actividad biológica del suelo. Los sistemas de producción orgánica se basan en normas de producción específicas y precisas, cuya finalidad es lograr agro ecosistemas óptimos que sean sostenibles desde el punto de vista social, ecológico y económico' (Ortiz y Flores, 11).

Por su parte, en este trabajo se entenderá por productos orgánicos aquellos productos vegetales y animales obtenidos sin el uso de sustancias químicas (pesticidas, herbicidas, fertilizantes sintéticos) ni el uso de OGM (organismos genéticamente modificados), y que tienen un reconocimiento por tal manejo<sup>2</sup> (Ídem).

---

1 Reglamento de la normativa de la Producción Orgánica Agropecuaria en el Ecuador, Acuerdo Ministerial No, 302, publicada en el Registro Oficial 384 del 25 de octubre del 2000.

2 Adaptación práctica de la definición oficial de la legislación ecuatoriana trabajado conjuntamente con la empresa certificadora BCS.



En la producción de alimentos orgánicos se hace más evidente la importancia de producir sin el uso de pesticidas de síntesis química, que no sólo dañan al medio ambiente sino que, además, tienen efectos perjudiciales para la salud de la población. Es en estos casos cuando la agricultura orgánica se justifica plenamente y podemos comprender su importancia, ya que a través de la producción orgánica podemos alcanzar un equilibrio entre el medio ambiente y la necesidad de producir alimentos en cantidades y calidades suficientes, para mercados cada vez más exigentes.

Otra fuente de consulta fue OrganicSA sitio web el cual cita un concepto de producción orgánica refiriéndose a la misma como a:

Todo sistema de producción sustentable en el tiempo, que mediante el manejo racional de los recursos naturales y sin la utilización de productos de síntesis química, brinde alimentos sanos y abundantes. Que sumado a esto último mantenga o incremente la fertilidad del suelo y la diversidad biológica y que, asimismo, permita la identificación clara por parte de los consumidores, de las características señaladas a través de un sistema de certificación que los garantice (herbotecnia-productos orgánicos,1).

En otra fuente de consulta, se menciona también de la relación con los alimentos de producción alternativa, el cual distingue dos componentes: su cultivo y su transformación, dando un concepto a cada uno:

Los métodos de cultivo alternativos son aquellos que evitan, o excluyen en gran parte, el uso de fertilizantes sintéticos y de plaguicidas químicos. Dos ejemplos de métodos ya aplicados son la cultura biodinámica y la agricultura ecológica. Los métodos de transformación alternativos son aquellos que permiten que el estado original del producto se vea afectado mínimamente y que no utilizan aditivos químicos - sintéticos. En este caso, pues, nos estamos refiriendo a la



forma de transformar los alimentos, los cuales se califican normalmente de naturales o de reforma (Ophuis, 186)<sup>3</sup>.

Al haber realizado una investigación a fondo, teniendo una lectura comprensiva en las diferentes fuentes sobre el concepto de productos orgánicos, pude llegar a la siguiente conclusión; un producto para identificarse como orgánico, deberá provenir de un sistema de producción controlado donde se hayan aplicado los principios enumerados en el concepto orgánico, en la etapa comprendida desde la siembra del producto, formas de riego del mismo, el tipo de abono utilizado durante el periodo de crecimiento, entonces se considerará orgánico o 100% orgánico.

## **1.2 Cadena primaria de producción de alimentos orgánicos**

Podemos entender como cadena de producción orgánica a los procesos de producción, transformación, empaque, etiquetado, almacenamiento, transporte, comercialización exportación e importación de productos orgánicos.

En este punto se desarrollará la reglamentación sobre la cadena de producción orgánica en el Ecuador con base en el Reglamento de la Normativa de la Producción Orgánica Agropecuaria en el Ecuador elaborado por el Ministerio de Agricultura y Ganadería, MAG documento central para la producción orgánica en el Ecuador. A continuación se sintetizará la misma:

---

Profesor en el Departamento de Marketing y Estudios de Mercado de la Universidad de Agricultura de Wageningen. (Países Bajos).





En el capítulo I y II del Reglamento se presenta una introducción sobre los alimentos orgánicos, cuáles son las diferentes normas y políticas a seguir en todo el territorio nacional, las personas que forman parte del proceso de producción orgánica, todo lo anterior con el objetivo de que los alimentos sean producidos correctamente tanto en su transformación, empaque, etiquetado, almacenamiento, transporte, promoción, comercialización, procesos de control y certificación.

El capítulo III trata sobre el Comité Nacional para la Agricultura Orgánica, la Secretaría Técnica Permanente de Agricultura Orgánica, sus integrantes, funciones a desempeñar. Además para la correcta interpretación de este Reglamento y efectos del mismo, conceptualiza los términos a usar.

El capítulo IV indica la manera en que empieza la producción orgánica, lugares permitidos para su cultivo, la manipulación de las semillas, plántulas y material de propagación vegetativa, tratamiento del suelo y la debida nutrición de las plantas. En caso de haber plagas indica la manera correcta de combatirlas sin alterar el proceso orgánico del producto, qué tipo de agua se debe utilizar, la manera correcta de riego y, finalmente, las condiciones adecuadas para la cosecha.

Adicionalmente en este capítulo se habla del sistema de producción orgánica pecuaria, el cual deberá adaptarse a las condiciones agroecológicas locales. En estos se mencionan las condiciones ambientales que se deberán proporcionar al animal, el alimento, área de reposo, la forma de reproducción, manejo sanitario y entorno.

En el caso de la producción apícola indica cómo debe ser la ubicación de las colmenas, lugares aprobados para la misma, forma de alimentación, salud, prevención y control de enfermedades de las abejas.



El capítulo V trata de la integridad del producto orgánico que debe mantenerse durante toda la fase de transformación: desde la recepción de la materia prima hasta el procesamiento y elaboración.

El capítulo VI norma la manera de etiquetar el producto final, los términos que se deberán utilizar, el tipo de información de las etiquetas, ingredientes usados y contenidos.

El capítulo VII trata del almacenamiento, transporte y empaque del producto orgánico.

El capítulo VIII versa sobre la comercialización del producto orgánico y la denominación con la que deberá contar el mismo. Las funciones y operaciones que debe realizar la empresa para importación o exportación del producto orgánico.

El capítulo IX trata de la acreditación y control de productos orgánicos, las guías y normas a cumplir por parte de las entidades de certificación y laboratorios, las funciones de los inspectores, el registro que deben llevar, las decisiones a tomar en caso de incumplimiento de algún proceso y, finalmente, la manera de hacer el respectivo informe.

En el capítulo X se mencionan las diferentes infracciones y sanciones por el incumplimiento de alguna norma fijada en la producción del alimento orgánico.



Finalmente, el capítulo XI, nos habla sobre el Comité Nacional de Agricultura Orgánica y la Secretaria Técnica Permanente: funciones, reglamentos y políticas.

Es de vital importancia para los productores orgánicos tener presente esta normativa con todos sus puntos tratados, puesto que es trascendental cuidar paso a paso el manejo y manipulación del alimento con el objetivo que no sea alterado en ninguno de sus procesos. El reglamento es muy claro y conciso teniendo como consecuencia el obtener un alimento en óptimas condiciones listo para ser distribuido bajo las normas de calidad ya mencionadas.

### **1.3 Distribuidores de productos orgánicos en Cuenca**

En la ciudad de Cuenca la producción orgánica se encuentra en crecimiento, es por esa razón que existe una mayor demanda tanto de distribuidores o centros de acopio así como de restaurantes que usan este tipo de productos.

La Cooperativa de Ahorro y Crédito Coopera Ltda., COOPERA bajo el modelo de una economía solidaria, trabaja con el objetivo de que los agricultores retornen a su tierra para aprovechar de esta manera su riqueza agrícola y pecuaria, partiendo de una visión de acuerdo a la cual los socios son los autores de su progreso.

Es necesario aclarar la diferencia entre producto orgánico y producto con sello verde. A más de lo ya mencionado en el Capítulo I, se entiende por producto orgánico a productos que se han obtenido bajo el Reglamento de la Normativa de la Producción Orgánica Agropecuaria en el Ecuador, con certificación válida.



Por otra parte un producto con sello verde es un símbolo visual que le permite al consumidor identificar aquellos productos que afecta en menor proporción al ambiente. Los productos que llevan este símbolo cumplen con una serie de requisitos y normas establecidas para proteger el ambiente; este sello verde nace ante la preocupación del consumidor e instituciones sociales, en torno al deterioro del medio ambiente a causa del impacto de la industria, la sociedad y los hábitos de consumo (Sello Verde, 1).

A fin de conocer de cerca cuál es la labor de COOPERA, relacionada con la producción orgánica, mantuve una entrevista con el señor Javier Vélez, Administrador del *Centro Mayor de Acopio Coopera*, quien en lo principal manifestó que esta Cooperativa se maneja con la agricultura limpia, es decir todos sus productos tienen sello verde, consecuentemente son productos permitidos para que se dé la agricultura orgánica, no se admite bajo ningún concepto el uso de pesticidas o sellos que sean nocivos para el correcto manejo de los alimentos.

Directamente en la Cooperativa no ejecutan un trabajo de elaboración de estos productos sino de distribución, a través de los productores preparan el producto y lo entregan al consumidor final. En línea orgánica solo tienen el banano, café y cacao a nivel del Ecuador que cuentan con permiso y sello orgánico, finalmente acoto que si bien es cierto trabajan con una agricultura limpia, que excluye el uso de pesticidas, químicos y fertilizantes es muy difícil llegar a una agricultura orgánica<sup>4</sup>.

Existe además la Asociación de productores agroecológicos del Azuay, está constituida por 240 productores en su mayoría individuales que acceden a los diferentes mercados municipales de Cuenca de manera rotativa. A nivel territorial un 40% provienen de la parroquia Octavio

---

<sup>4</sup> Cuenca, Marzo 2012. Javier Vélez, Administrador del *Centro Mayor de Acopio Coopera*.



Cordero. Está articulada al Programa de Agricultura Urbana, PAU de Cuenca y también al departamento de control de mercados del Municipio. Los productores acceden de manera personal y se encuentran afiliados individualmente; por lo tanto la afiliación a la organización es también individual y no esta mediada por organizaciones territoriales o de base más que en dos casos (CEDIR, AVSF y FEM, 44).

#### **1.4. Lugares de expendio de productos orgánicos en Cuenca**

Los productos orgánicos se venden en lugares como Supermaxi, su mayoría son vegetales y hortalizas del productor Hortana, de igual manera Coral Hipermercados, Coopera.

Uno de los lugares más importantes y fidedignos de venta de productos orgánicos son las ferias creadas por los productores de los mismos, la una situada en el sector Miraflores y la otra en el CREA hoy, Biocentro, Mercado 12 de Abril y Mercado de Totoracocha. En estos lugares el productor-consumidor tienen una relación directa, lo cual le brinda mucha más seguridad y confianza al comprador quien conoce el lugar de donde provino dicho alimento y las condiciones en las que ha sido tratado el mismo. Una ventaja de los lugares indicados es que cuentan con carpas y espacios que los identifican como productos orgánicos, lo cual ayuda al consumidor a distinguirlos con facilidad dentro de los mercados.

A partir del año 2000, aproximadamente, algunas organizaciones e instituciones de la zona austral inician con proyectos de desarrollo agroecológico cuyos objetivos son la difusión y expansión del movimiento agroecológico y propuestas específicas relativas a la producción y comercialización de este tipo de productos a los consumidores,



adicionalmente se da una constante búsqueda de alternativas que permiten mejorar de esta manera tanto la calidad de vida como la salud alimentaria de los agricultores, de esta manera se da la conformación de la Red Agroecológica del Austro, RAA cuyo inicio data de Agosto del 2003 con la firma de un acuerdo interinstitucional mismo que es rectificado en el año 2005 con una duración de dos años. La RAA:

constituye el resultado de un primer proceso de coordinación entre tres entidades diversas: ONGs (SENDAS; AVSF; CEDIR, María Luisa Gómez de la Torre, CESA, CAB, Proyecto Nabón), Instituciones públicas (MAGAP y CREA), gobiernos autónomos descentralizados (Municipio de Cuenca a través del Programa de Agricultura Urbana-PAU, Municipio de Nabón, Gobierno Provincial del Azuay) y la organización campesina FENOCIN<sup>5</sup> (Red Agroecológica del Austro. Historia en resumen de la Red Agroecológica del Austro. sld, s. ed, sfe).

El objetivo principal de este acuerdo es el apoyo a los pequeños productores tanto en la producción como en la transformación y posterior comercialización de estos con la característica de que se efectúe un consumo responsable de productos agroecológicos.

Existen cinco ejes de trabajo que son: fortalecimiento organizativo, incidencia en políticas públicas, comercialización, sistema de garantía local y acceso al mercado nacional.

Inicialmente en los tres primeros años de la conformación de la RAA, entre los años 2003-2005, se realizaron importantes estudios, “Plan Maestro del Programa de Producción, Certificación y comercialización de productos agroecológicos”, dicho estudio permitió conocer la situación de 400 productores y 1200 consumidores desde el enfoque de la oferta y la demanda, se llevó a efecto también una encuesta a 26 organizaciones de

---

<sup>5</sup> Agroecología y venta directa organizada, una propuesta para valorizar mejor los territorios de la Sierra Sur del Ecuador, 13



productores que contaban con proyectos de transformación y comercialización; adicional a esto se brindó asistencia técnica en comercialización de diferentes productos agrícolas y pecuarios a las organizaciones de productores de algunos mercados como 27 de Febrero, Crea, entre otros.

A los consumidores se les brindó campañas de sensibilización para de esta manera apoyar la comercialización agroecológica, con el apoyo de Vredeseilanden, VECO se suscribe un convenio de Cooperación Interinstitucional del Azuay con al gobierno provincial del Azuay.

A partir del año 2004 se crea la Asociación de Productores Agroecológicos del Austro, APAAustro y con esta se da inicio a una feria específica de productos agroecológicos: la Feria del CREA.

Durante el año 2006 se cuenta con normativa y reglamento para la producción agroecológica, la misma que es aceptada por los productores y se realiza la publicación del folleto “Normas básicas de producción agroecológica para el sistema interno de control como mecanismo para la obtención de la garantía local”.

A partir del año 2007 se fortalece el sistema de garantía local con la elaboración de una propuesta de funcionamiento del mismo, en marzo del 2008 se da la firma de un tercer acuerdo que tiene una duración de 5 años y cuyo objetivo específico es reafirmar el compromiso de la instituciones integrantes para fortalecer el movimiento agroecológico.

En el último periodo el trabajo de la RAA se fortalece con la incorporación de las organizaciones de productores como: Asociación de Productores Agroecológicos Cristo del Consuelo, Asociación de Productores Agroecológicos del Azuay , Asociación de Productores Agroecológicos del Austro, Asociación de Productores Agroecológicos Sal Luis Beltrán de Ludo, Asociación de Productores Agroecológicos Pie de Ganapa, Escuela de Agroecología de Santa Isabel, Mushuk Pakarina, Asociación de Productores del Tambo, Corporación de



productores agroecológicos de la Cuenca del Paute, Asociación Nuevo Amanecer de Turi, los cuales participan activamente en el fortalecimiento del movimiento agroecológico en la región (Ídem).

Debido a cambios institucionales, públicos y normativos se dieron cambios en la dinámica agroecológica regional, el CREA desaparece y consecuentemente sus competencias en el ámbito agropecuario son asumidos por el MAGAP, se da una reubicación de la feria de productores agroecológicos en la cual el predio del Salado se asigna para uso exclusivo de la RAA; y se inaugura el denominado Biocentro cuyo funcionamiento data del año 2010 y se encuentran productores de las provincias de la zona austral.

Cabe señalar que la RAA es un referente en la elaboración de normativas y políticas públicas nacionales para la producción agroecológica.

En la actualidad la RAA desarrolla actividades en tres ejes:

- Producción Agroecológica. Se realiza asistencia técnica a fincas de las organizaciones asociadas a la RAA por parte de todas las instituciones participantes que se encuentran vinculados a las ferias agroecológicas. Al año aproximadamente se da asistencia técnica a 200 fincas, además de apoyo para la implementación de la propuesta de producción agroecológica.

- Sistema Participativo de Garantía El eje está organizado por niveles desde el sistema interno de compromiso de las organizaciones, el nivel cantonal de control y el nivel central de la red. Aquí se realizan visitas a las fincas, se aplica una ficha de seguimiento para verificar si cumplen con la normativa productiva agroecológica y se encuentra desarrollándose el proceso de avalización y cartenización de la finca.

- Comercialización. El eje de comercialización realiza actividades de articulación de las organizaciones de productores con las ferias agroecológicas e





instituciones locales organizaciones de productores con las ferias agroecológicas vinculadas a la RAA en 6 cantones: 5 ferias en Cuenca, los cuales Biocentro es específicamente agroecológico, 1 feria en Tambo, 1 feria en Gualaceo, 1 feria en Santa Isabel, 2 ferias en Sigsig y 1 feria en Gualaquiza (Ídem).

De igual manera, en un diario de la ciudad de Cuenca se publicó acerca de esta feria agroecológica donde encuentra productos sanos, libres de pesticidas y abono químico, además de una variedad de verduras, hortalizas, hierbas medicinales, quesos, huevos, yogurt.

Se mencionó que para la producción ecológica reciben asesoramiento de Rikcharina, que les guía en la producción de fungicidas orgánicos, además en la elaboración de abono orgánico, que está formada a partir de una mezcla de desperdicios de verduras, hortalizas, mezclado con ceniza, excrementos de ganado y aves.

De esta manera los productos se cultivan de manera limpia, sin ningún tipo de químicos ni pesticidas.

Por otra parte SENPLADES<sup>6</sup> en un diario de la ciudad comentó que cuentan con un programa denominado “Biocentro del Buen Vivir” el cual tiene proyectado beneficiar aproximadamente a 5.000 productores agroecológicos de las provincias de la Zona 6 del país<sup>7</sup>, quienes en lo principal se dedican a la producción de hortalizas, lácteos, cárnicos, tubérculos, plantas medicinales, frutales, cultivos andinos, semillas nativas y forestales, entre otros.

Por otra parte la Red Agroecológica del Austro está conformada por pequeñas asociaciones de productores de las provincias de Cañar y del

---

<sup>6</sup> Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo

<sup>7</sup> Subsecretarías Zonales: Zona de Planificación 6-Austro



Azuay. En la provincia del Cañar existen dos asociaciones, ambas del cantón El Tambo, que se unen en la Asociación de Productores Agroecológicos Sumak Mikuna. A su vez en la provincia del Azuay, existen cuatro asociaciones y algunos grupos no asociados de productores, tres están en el cantón Cuenca y uno en el cantón Gualaceo; esta última también pertenece a la Asociación Sumak Mikuna.

Las tres Asociaciones de la ciudad de Cuenca, conforman la asociación para el desarrollo social de la parroquia Octavio Cordero.

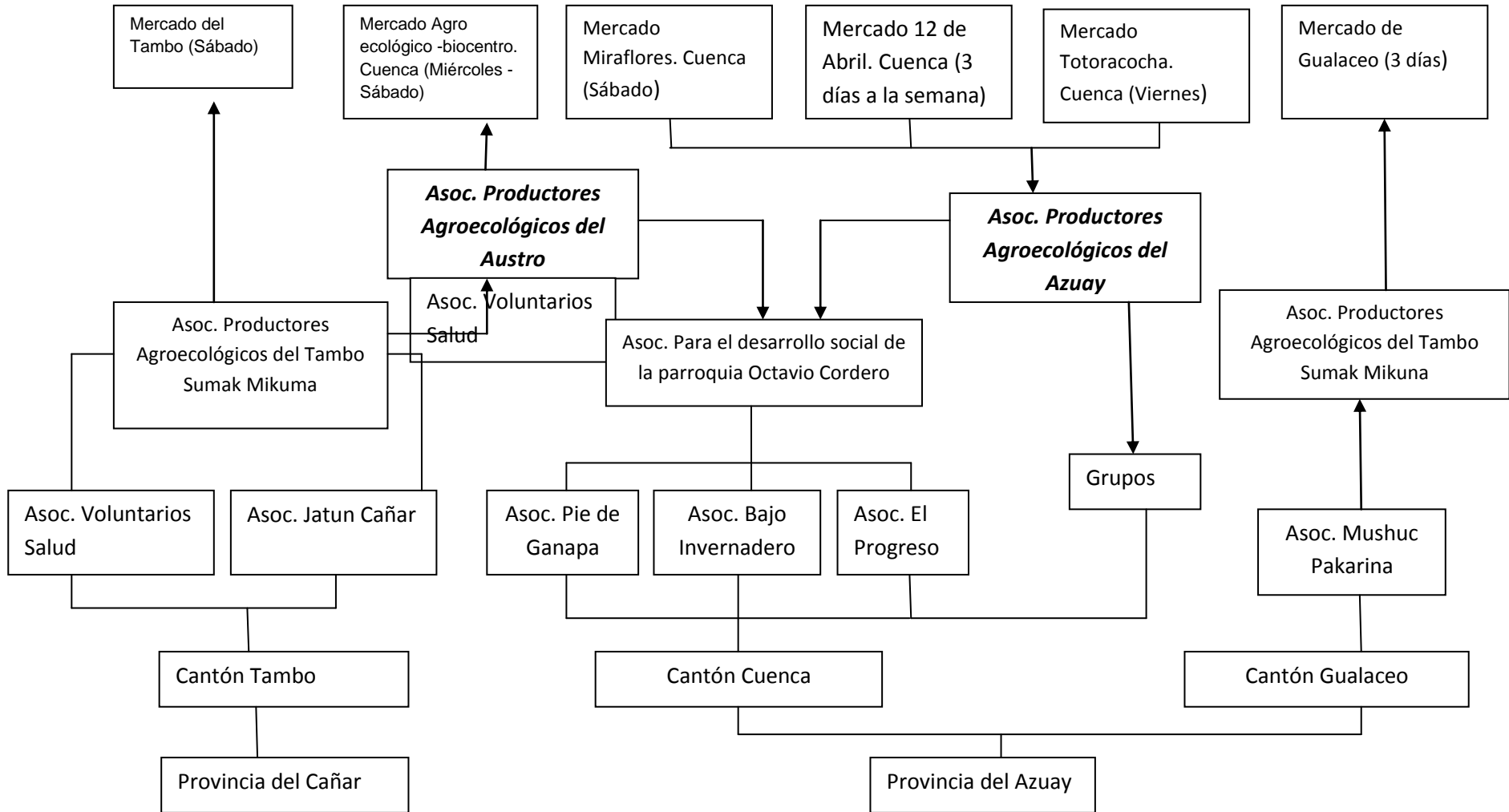
Las dos grandes asociaciones referidas, forman parte a su vez de la Asociación de Productores Agroecológicos del Austro y la Asociación de Octavio Cordero, junto a los grupos no asociados constituyen la Asociación de Productores Agroecológicos del Azuay.

Estas dos asociaciones son las encargadas de gestionar los espacios de expendio de productos orgánicos para los pequeños productores, como se detalla en el siguiente cuadro:



UNIVERSIDAD DE CUENCA

## RED AGROECOLOGICA DEL AUSTRO<sup>8</sup>



<sup>8</sup> Estructura de las organizaciones de pequeños productores agro ecológicos, para la gestión de los espacios de venta directa en los mercados municipales y el biocentro.



La Asociación de productores agroecológicos del Austro tiene como antecedente el trabajo de la RAA para viabilizar las producciones agroecológicas que junto a varias organizaciones realizan un primer intento de conformar una red de productores en el año 2004, en relación al espacio del CREA, que luego se formaliza como asociación que integra a diferentes organizaciones de productores y también productores individuales con un total de 80 socios/fundadores (CEDIR, AVSF y FEM, 43).

De igual manera la APAAzuay, es una asociación constituida por 240 productores, los cuales en su mayoría son individuales que acceden a los diferentes mercados municipales de Cuenca de manera rotativa. Los productores acceden de manera personal y se encuentran afiliados individualmente; por lo tanto la afiliación a la organización es también individual y no está mediada por organizaciones territoriales o de base más que en dos casos. Esto en gran medida se debe a que no se permite la intermediación lo que es controlado rigurosamente por la administración de mercados municipal. Ésta ha designado un espacio específico y diferenciado para los productores agroecológicos (Ídem).

En el artículo de la prensa mencionado anteriormente se agregó que la agroproducción recibe el apoyo del Gobierno, en el marco de la política de soberanía alimentaria y del buen vivir, con la venta de alimentos sanos y sin intermediarios.



Se mencionó que esta feria es la más grande del país, intervienen 5.000 familias, cuyos integrantes se turnan para vender. Hay personas de El Oro, Loja, Zamora, Morona y Azuay, lo que hace que se convierta en un espacio importante.

Finalmente se adicionó que la RAA se desarrollará un proyecto integral, que incluye un parque temático, que lo construirá el Municipio de Cuenca, donde los niños podrán ver cómo se siembran los productos.



## Red Agroecológica del Austro - Feria



Foto N°. 1. Productores Agroecológicos “Parroquia Octavio Cordero P”

Fotografía tomada por: Rocío Brito López



Foto N°. 2. Asociación de Productores Agroecológicos del Austro “Nabon”

Fotografía tomada por: Rocío Brito López



Productos como arroz, cebada, máchica, harina de arveja, de haba, morocho, morochillo, harina de trigo y quinua también ofreció Tobías Falcón, de la Cooperativa de ahorro y crédito de Nushuk-Yuyay de Cañar.



Foto N°. 3. Asociación de Productores Agroecológicos del Austro

Fotografía tomada por: Rocío Brito López

Existe otro grupo de participantes de la feria son de San Bartolomé, donde se producen manzanas, duraznos, habas, fréjol, y se hacen dulces, quesillo, yogurt, aliños y cuyes preparados.



Aso

Foto N°. 4. Asociación de Productores Agroecológicos “San Bartolomé”

Fotografía tomada por: Rocío Brito López

Emperatriz Duchi, de San Bartolomé, que integra el grupo de los productores relata que todos los sábados llega con los productos de su comunidad. El pan de maíz en horno de leña es una de estos.





## CAPÍTULO 2

### RESTAURANTES QUE USAN PRODUCTOS ORGÁNICOS EN CUENCA 2011-2012

#### 2.1 Restaurantes que usan productos orgánicos en Cuenca 2011-2012

Cuenca, la tercera ciudad en importancia en el Ecuador es conocida por su variada y exquisita gastronomía que la ha llevado a ubicarse como uno de los destinos turísticos preferidos a nivel nacional. En Cuenca se encuentran registrados aproximadamente 376 restaurantes<sup>9</sup>, sin embargo no todos cuentan con la característica de brindar a sus consumidores platos elaborados a base de productos orgánicos. De la amplia gama de restaurantes que actualmente funcionan en Cuenca los que detallo a continuación son los que incluyen dentro de sus preparaciones productos orgánicos.

---

<sup>9</sup> Datos otorgados por el Ministerio de Turismo del Azuay



**Restaurantes de la ciudad de Cuenca  
que usan productos orgánicos, 2011-2012**

<b>Nro</b>	<b>Restaurante</b>
1	Villa San Carlos
2	Fogo Grill & Bar
3	Goda – Hotel el Dorado
4	La Vinoteca
5	Santa Lucia
6	Villa Rosa
7	Unagi
8	Pedregal Azteca
9	Kookaburra Restaurant
10	El Maíz
11	Govindaz
12	La Esquina
13	Tiestos
14	Akelarre
15	Sports Planet
16	Terrace Bar Grill

Fuente: Encuesta realizada por la Autora

Elaboración: La Autora



## **2.2 Productos orgánicos usados por restaurantes en Cuenca, 2011-2012**

Luego de realizar una encuesta a varios restaurantes de la Ciudad de Cuenca<sup>10</sup>, pude conocer la opinión de los Chefs y/o personas encargadas de la parte de alimentos y bebidas del establecimiento, quienes colaboraron con valiosa información para el desarrollo de esta investigación.

Algunos restaurantes no tenían conocimiento acerca de la producción orgánica, como resultado no usaban dichos productos, por otro lado establecimientos donde sí tenían conocimiento, pero debido a su ingreso económico ajustado no podían disponer de estos productos todo el tiempo para la elaboración de su menú, preferían un producto con características organolépticas adecuadas aunque contengan pesticidas y químicos para ayudar a un rápido crecimiento y durabilidad del alimento.

A continuación presento los resultados de la entrevista realizada a los responsables de los restaurantes para establecer qué tipos de productos orgánicos usan en su establecimiento, las razones por las cuales los prefieren, la importancia que dan a su uso, además de establecer los lugares donde adquieren alimentos orgánicos y su criterio acerca de la producción orgánica en Cuenca en el año 2011-2012.

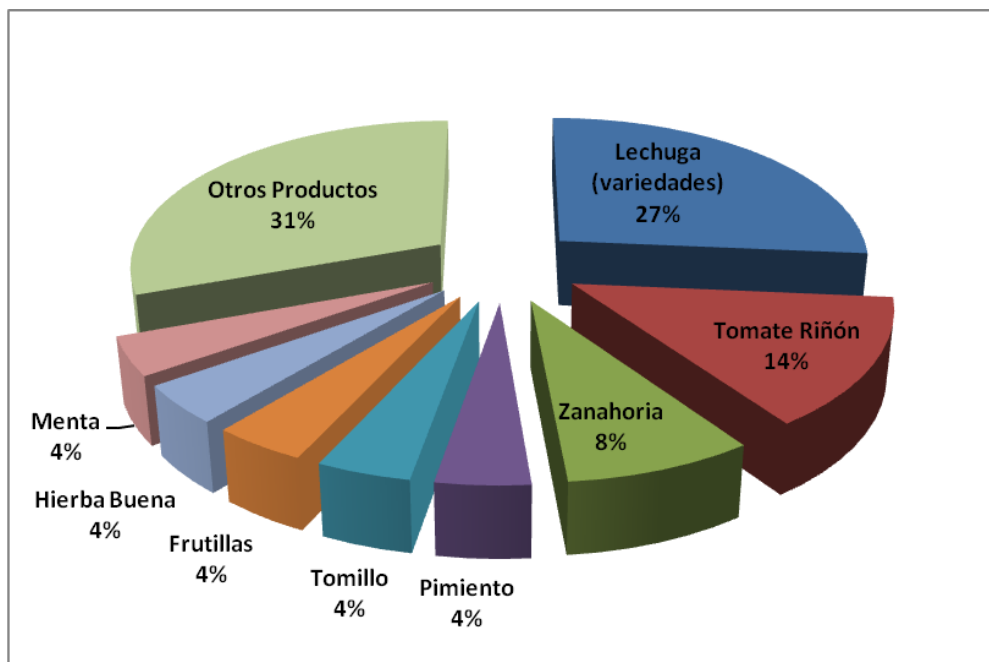
---

<sup>10</sup> Ver Anexo N°68.



Gráfico 1

Uso de productos orgánicos en dieciséis restaurantes de Cuenca 2011-2012



Fuente: Encuesta realizada por la Autora  
Elaboración: La Autora

La mayoría de los restaurantes usan hortalizas y vegetales orgánicos. Como podemos observar en primer lugar están las lechugas como la escarola, romana, radicchio y el tomate riñón como productos de mayor uso. También existe un porcentaje representativo de restaurantes que utilizan zanahorias orgánicas, pimiento, tomillo, frutillas, hierba buena, menta; y en menor medida otros productos como naranja, apio, cebolla, zucchini, leche, manzanilla, puerro, limón, acelga, tomate de árbol, espárragos, champiñones, pepino, brotes, portobellos, huevos, albahaca y anís.

Algunos restaurantes poseen su propio huerto orgánico, como es el caso de Villa San Carlos, su dueño y Chef Branden Lenz tiene una producción



de hierbas como menta, manzanilla, romero, tomillo, además 3 tipos de albahacas, diferentes tipos de anís, tomate riñón, zanahoria tomate y blanca, acelga.

En Trattoria Novecento, Villa Rosa tienen también su propia huerta agregando a la lista anterior huevos orgánicos.

Tiestos tiene una producción orgánica de diferentes tipos de ajís como el rocoto, jalapeños, amarillo, en diferentes tamaños, los cuales usan para la preparación de diferentes salsas y platos.

Govindaz es un restaurante vegetariano, allí utilizan en su mayoría vegetales orgánicos especialmente para la elaboración de ensaladas a base de rábanos, pepinillos, zucchini, acelga, espinaca y remolacha.

En cuanto a las diferentes plantas medicinales y aromáticas se puede mencionar que en Ecuador se ofertan más de 150 plantas entre nativas e introducidas. Un gran porcentaje de esta producción cuenta con certificación orgánica o se la realiza bajo criterios de producción limpia. Actualmente se está trabajando en la implementación de buenas prácticas agrícolas, manufactura, recolección y de conservación de los recursos naturales. Estándares éticos y de comercio justo forman parte de las organizaciones productoras (Estrella, 9).



Foto N°. 5. Plantas Medicinales  
Fotografía tomada por: Rocío Brito López



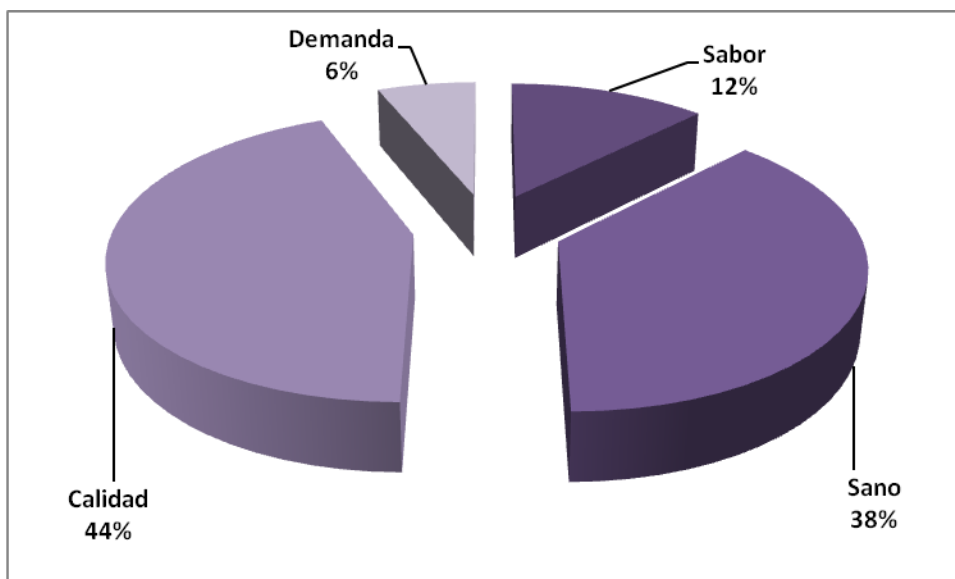
Foto N°. 6. Menta  
Fotografía tomada por: Rocío Brito López



### 2.3. Razones por las cuales los restaurantes en Cuenca 2011-2012 prefieren productos orgánicos.

Gráfico 2

Razones por las cuales los responsables de los restaurantes adquieren productos orgánicos Cuenca 2011-2012



Fuente: Encuesta realizada por la Autora  
Elaboración: La Autora

Como podemos observar en el segundo gráfico las razones principales por las que los dueños del restaurante usan productos orgánicos es básicamente por la calidad y sabor que posee el producto.

Aunque la mayoría estuvo de acuerdo que estos productos representan un costo mayor al restaurante, también están conscientes que tienen que



dar un servicio de calidad total al cliente, brindando el mejor producto y cuidado, preocupándose por la salud del mismo. Los chefs responsables de los restaurantes que usan productos orgánicos en Cuenca indicaron que en el año 2011 han tenido más clientes extranjeros en sus establecimientos, éstos a su vez preguntan si el alimento es orgánico o no, y aprecian mucho más el uso de productos agroecológicos en los diferentes establecimientos.

Todos los responsables de los restaurantes coincidieron en que usar productos orgánicos es muy importante. Se agregó por otro lado que la producción orgánica en la ciudad es muy limitada, no encuentran variedad de productos, además no tienen posibilidad de adquirir los productos todo el tiempo, por tanto no hay un mercado constante.

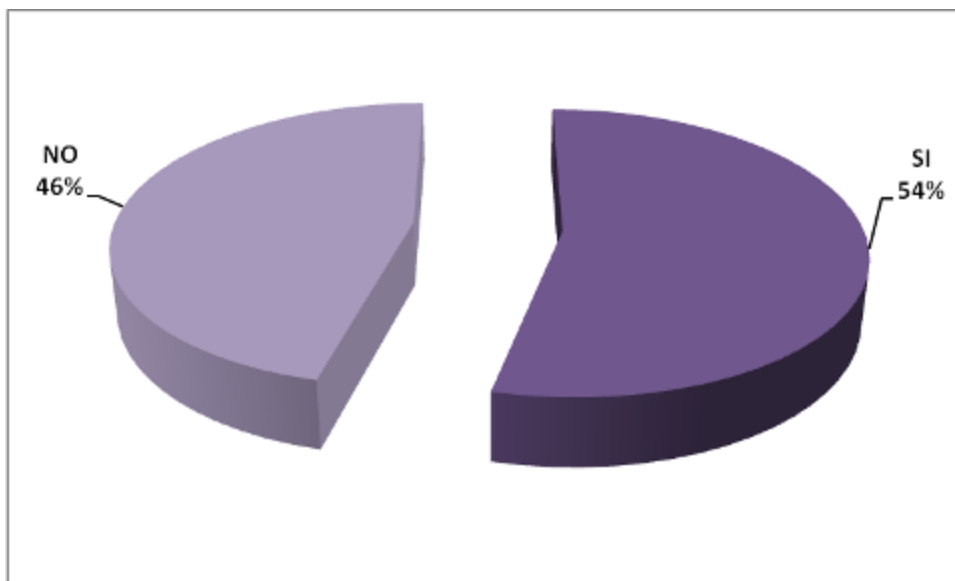
A mi modo de apreciar no existe todavía un índice de producción orgánica alto, debido a que en la ciudad de Cuenca no existe una conciencia acerca de lo que se está consumiendo si no por el contrario la gente se limita a comprar alimentos en los lugares tradicionales sin importar la procedencia y forma de cultivo de éstos.





Gráfico 4

**Apreciación del cliente al uso de productos orgánicos en los restaurantes de Cuenca 2011-2012**



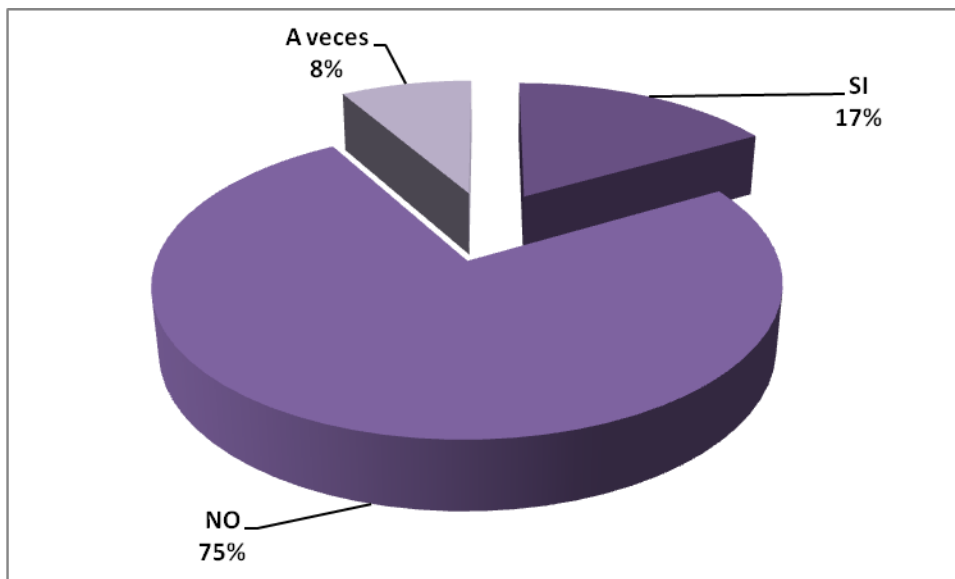
Fuente: Encuesta realizada por la Autora  
Elaboración: La Autora

El 54% de clientes que acude a los restaurantes que usan productos orgánicos aprecian su uso en la elaboración del menú. Los clientes son conscientes de la calidad de los productos que están ingiriendo, se sienten seguros y aprecian mucho más su sabor. Los responsables de los restaurantes manifestaron que los clientes extranjeros son los que dan más importancia y consciencia al uso de productos orgánicos con relación a los clientes locales quienes no tienen un concepto desarrollado de la importancia de consumir productos orgánicos.



Gráfico 5

**Demanda de productos con certificación orgánica por parte de los restaurantes Cuenca 2011-2012**



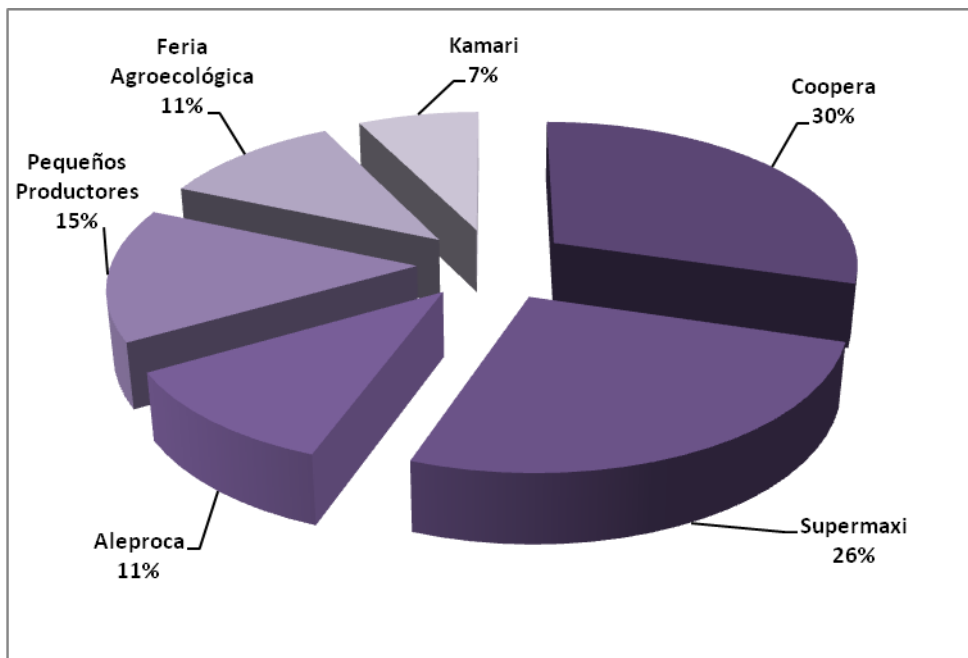
Fuente: Encuesta realizada por la Autora  
Elaboración: La Autora

La mayoría de los responsables de los establecimientos coincidió en que ellos no demandan que su distribuidor tenga o posea certificación orgánica debido a que se encuentran en un medio donde la gente no mide el beneficio de usar un producto agroecológico. Adicionalmente indicaron que el criterio que prima para la compra de un producto es su precio, prefiriendo el de menor valor. Tampoco hay cadenas grandes de producción orgánica que puedan cubrir la demanda, por eso tienen el contacto con pequeños productores agroecológicos que les facilitan el acceso a dichos productos.



Gráfico 6

Lugares de expendio de productos orgánicos Cuenca 2011-2012



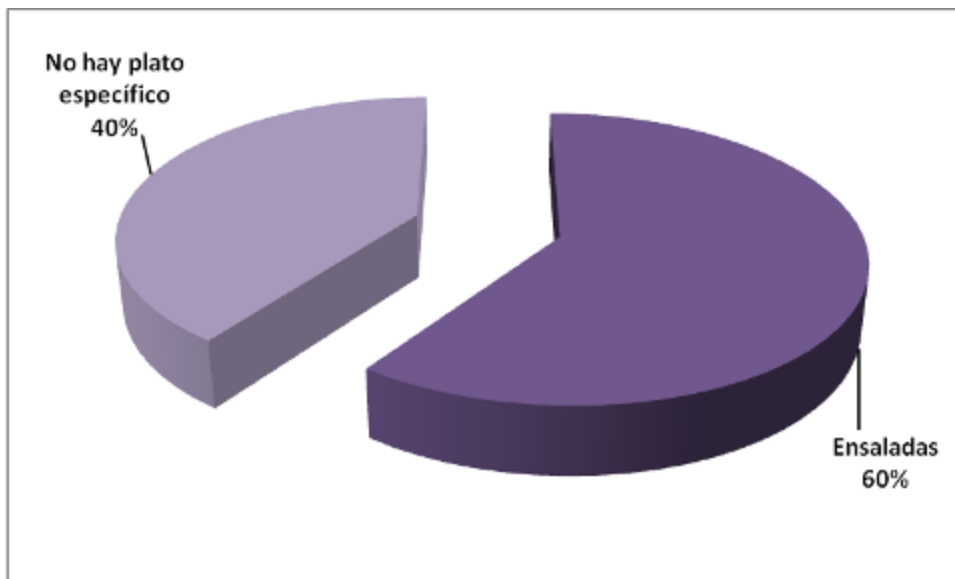
Fuente: Encuesta realizada por la Autora  
Elaboración: La Autora

Un 30% de los responsables de los restaurantes adquieren productos orgánicos en Coopera, seguido con un 26% Supermaxi. Luego están los pequeños productores que son parte de la RAA que tiene dos días a la semana la feria a las 5h00.



Gráfico 7

**Platos que demandan en su mayoría el uso de productos orgánicos en los restaurantes Cuenca 2011-2012**



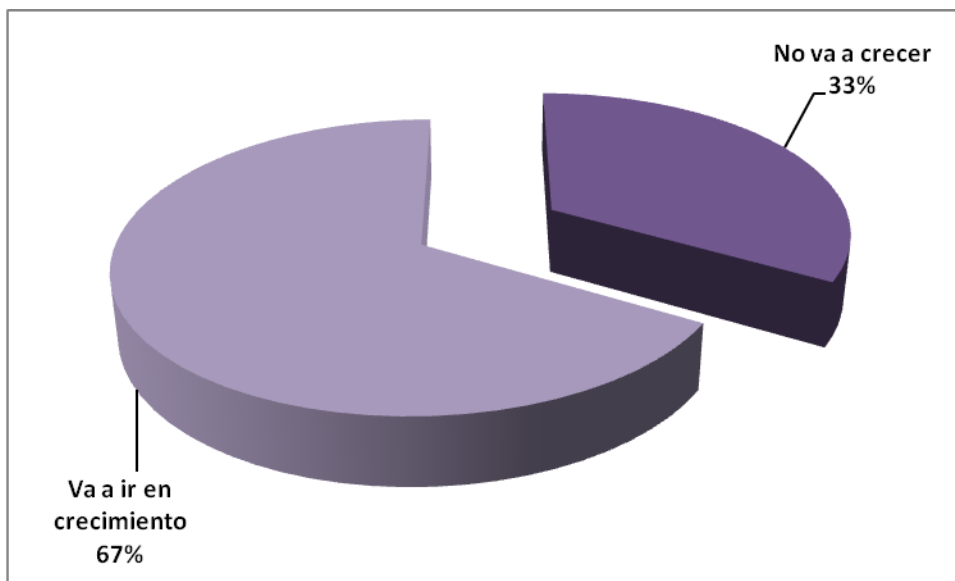
Fuente: Encuesta realizada por la Autora  
Elaboración: La Autora

Un 60% de los restaurantes utilizan productos orgánicos básicamente en lo que son ensaladas de diferentes tipos, por ejemplo en GODA la usan para la Ensalada César, Mediterránea, La Huerta, Capresse. El Pedregal Azteca usa diferentes tipos de salsas elaboradas con productos orgánicos, Govinda trata de que todos los alimentos que se consuman crudos sean orgánicos, Akelarre tiene su plato estrella que son portobellos al ajillo. Los chefs de los establecimientos coincidieron en que tratan de usar productos orgánicos en toda la elaboración de su menú.



Gráfico 8

**Futuro de una oferta gastronómica con base a producción orgánica  
Cuenca 2011-2012**



Fuente: Encuesta realizada por la Autora  
Elaboración: La Autora

Los responsables de los restaurantes que usan productos orgánicos en Cuenca no ven el interés de los clientes locales, que son la mayoría, del uso de productos orgánicos ya que su precio es mayor y se ven limitados a pagar el costo del alimento orgánico. Además indicaron que es necesario que los clientes locales conozcan lo que es un producto orgánico y la importancia de su uso. La gente que sí tiene conocimiento es la que aprecia el uso de alimentos elaborados orgánicamente y no le importa pagar más.



## CAPÍTULO 3

### Uso de los productos orgánicos en los restaurantes en Cuenca 2011- 2012

#### 3.1 Propuestas gastronómicas y recetas en las que se emplean productos orgánicos

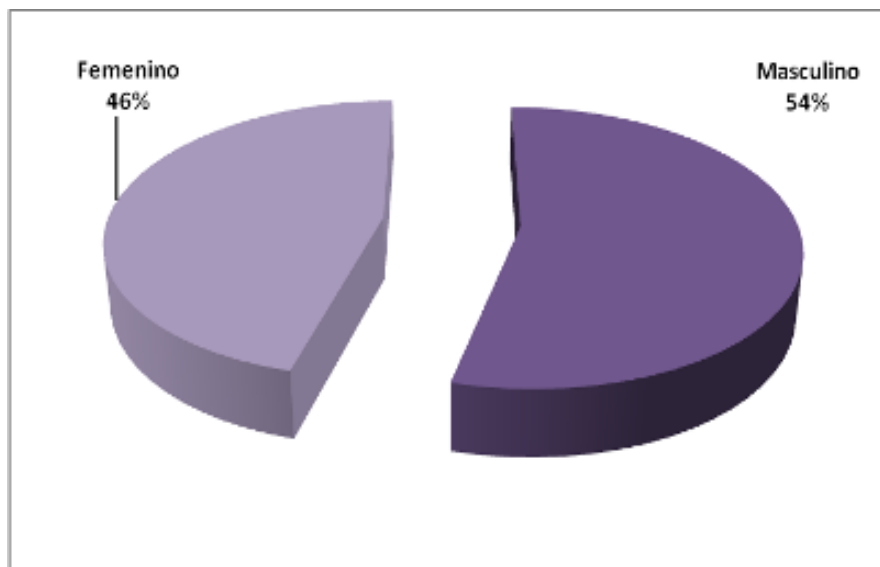
Al haber realizado la entrevista a los dueños de los restaurantes nombraron algunos platos donde prima el uso de productos orgánicos, por ejemplo en Akelarre con su plato Portobellos al Ajillo, éstos portobellos vienen desde Quito y cuentan con su certificado orgánico por parte su proveedor. Villa San Carlos tienen como plato estrella al ceviche, el cual contiene dos tipos de tomates orgánicos producidos por el dueño del restaurante. En la mayoría de restaurantes se usa principalmente en la elaboración de ensaladas como la Ensalada César, Ensalada Mediterránea, Ensalada Capresse.

Una vez consolidados los datos obtenidos de los clientes que frecuentan los establecimientos que incluyen en sus preparaciones productos orgánicos podemos observar que si bien es cierto personas del sexo masculino son los que más consumen estos productos la diferencia con personas del sexo femenino es mínima, según se ilustra en el siguiente gráfico:



Gráfico 9

Personas con preferencia por productos orgánicos por sexo  
Cuenca 2011-2012



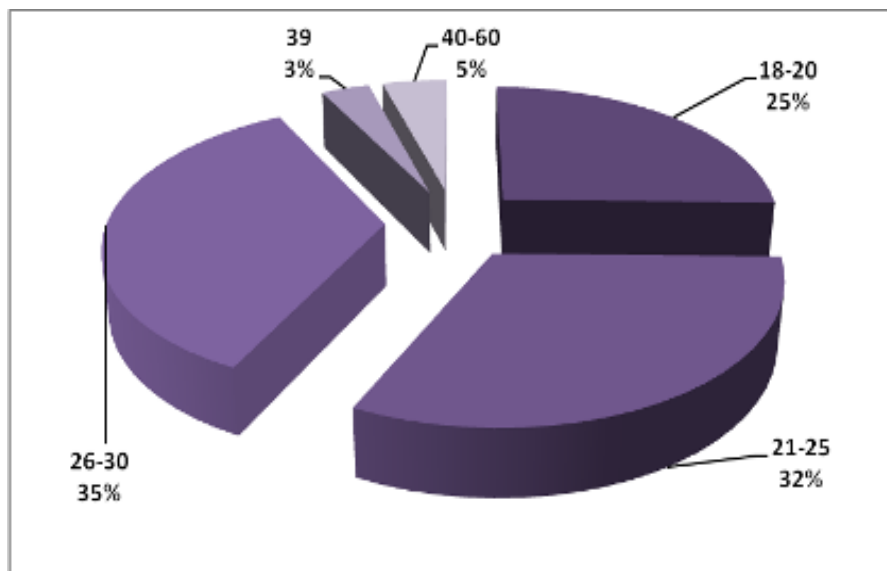
Fuente: Encuesta realizada por la Autora  
Elaboración: La Autora

Evidentemente las preferencias alimenticias varían de acuerdo a cada edad, tanto es así que de las encuestas realizadas se puede observar que las personas de 18 a 30 años son los que prefieren incluir en su dieta productos orgánicos lo cual varía significativamente de las personas que se encuentran en la edad comprendida a partir de los 35 años aproximadamente quienes según los datos obtenidos no muestran interés por el consumo de estos productos. A continuación se encuentra el gráfico respectivo:



Gráfico 10

Personas con preferencia por productos orgánicos por edad  
Cuenca 2011-2012



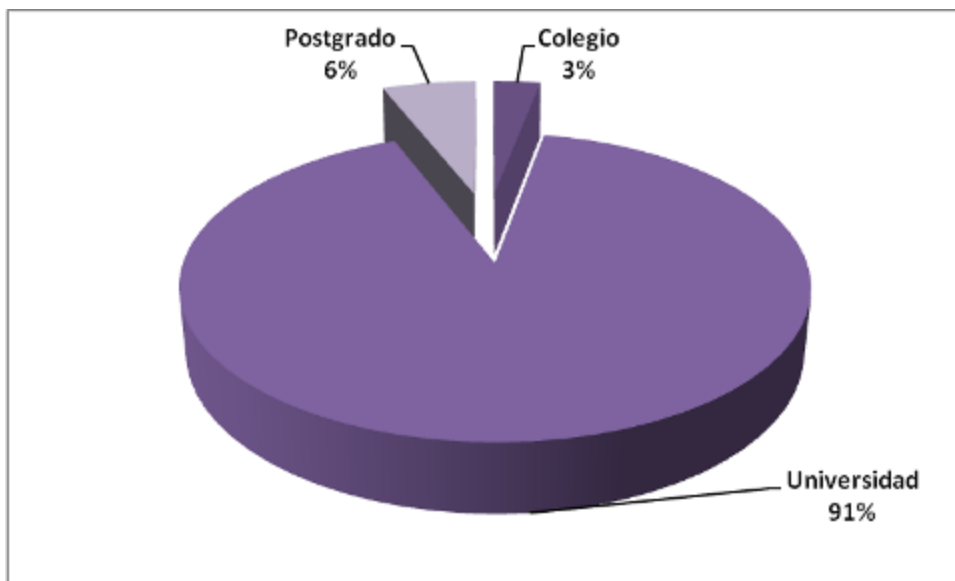
Fuente: Encuesta realizada por la Autora  
Elaboración: La Autora

Al igual que la mayoría de aspectos relacionados con conductas humanas, la alimentación se relaciona de una manera directa con el nivel de educación de las personas, es decir saber y conocer cuales son los productos que brindan un aporte nutricional y cuales simplemente nos permiten satisfacer el apetito. En el cuadro que a continuación presento se observa claramente que las personas que se encuentran cursando sus estudios secundarios tienen un consumo mínimo de productos orgánicos, no así personas adultas que se encuentran aproximadamente en edades de 25 años en adelante cuyo nivel de preparación es de tercer nivel (universidad) que demuestran su preferencia por incluir estos alimentos en su régimen alimenticio.





**Gráfico 11**  
**Personas con preferencia por productos orgánicos por nivel educativo**  
**Cuenca 2011-2012**



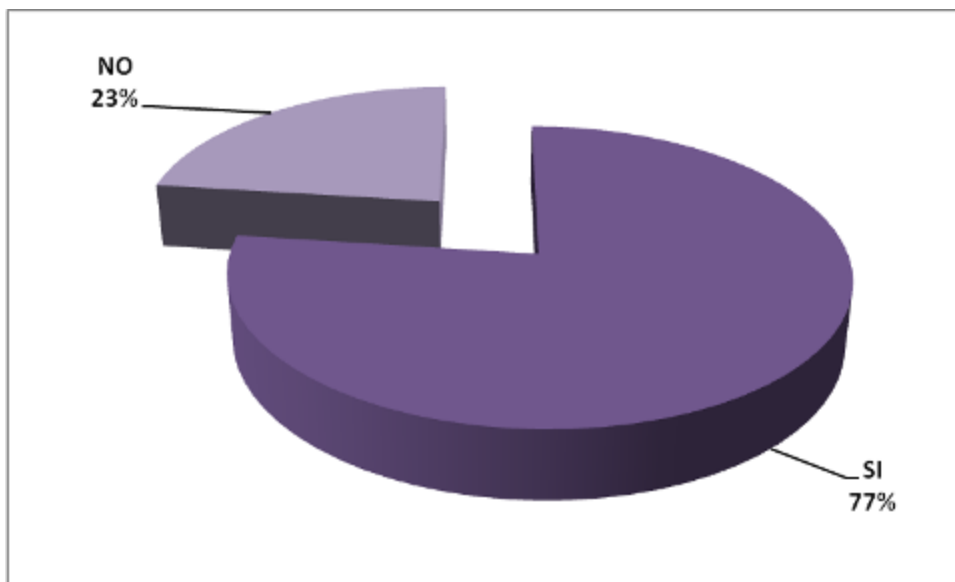
Fuente: Encuesta realizada por la Autora  
Elaboración: La Autora

Para obtener el nivel de conocimiento de los habitantes de la ciudad de Cuenca realicé también una encuesta dirigida a los clientes de los restaurantes que usan productos orgánicos, lo cual me arrojó como resultado:



Gráfico 12

Familiaridad con los productos orgánicos por parte de los clientes  
Cuenca 2011-2012



Fuente: Encuesta realizada por la Autora

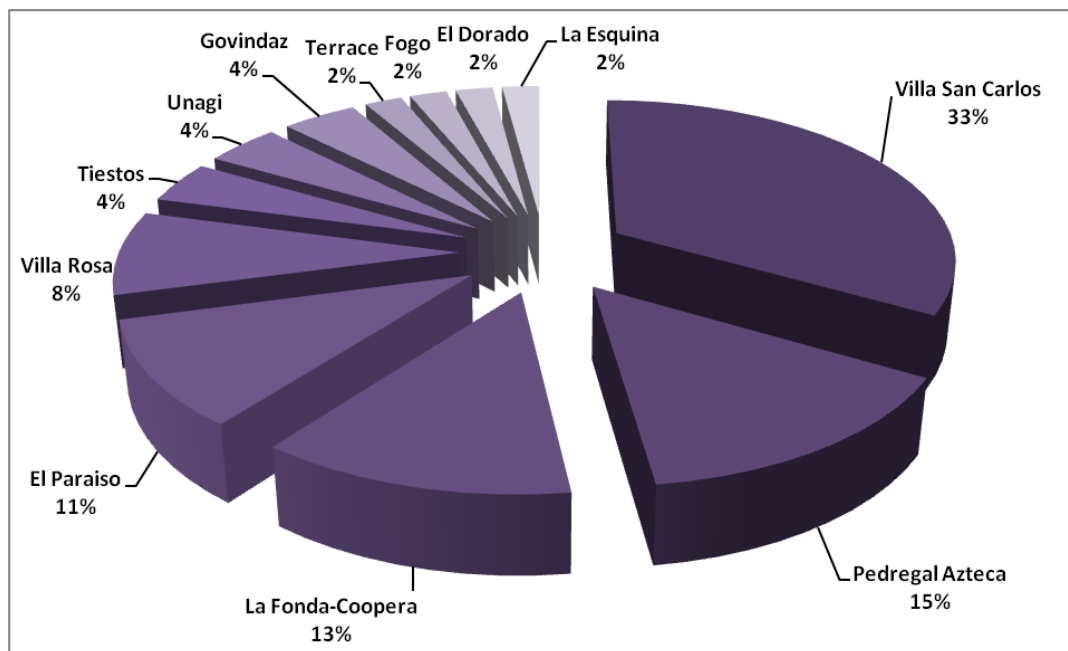
Elaboración: La Autora

Del total de encuestados un 77% conocen sobre los productos orgánicos y les gustaría que sean empleados en la preparación de los platos que se sirven en los lugares que frecuentan. Un 23% desconocen la existencia de los productos orgánicos en los restaurantes.



Gráfico 13

Restaurantes que usan productos orgánicos Cuenca 2011-2012



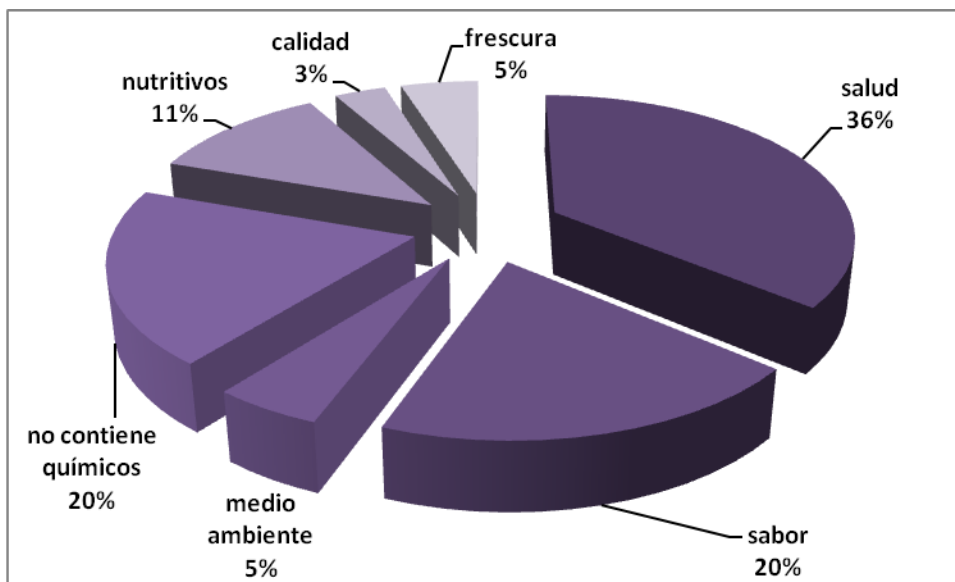
Fuente: Encuesta realizada por la Autora  
Elaboración: La Autora

Los restaurantes más conocidos por el uso de los productos orgánicos, de conformidad con el cliente, son: Villa San Carlos (33%), Pedregal Azteca (15%) y La Fonda Coopera (13%). Y de los restaurantes más visitados en la ciudad como Terrace, Fogo Grill & Bar, El dorado resulto usan en menor cantidad éstos productos.



Gráfico 14

Razón por la que los clientes consumen productos orgánicos  
Cuenca 2011-2012



Fuente: Encuesta realizada por la Autora  
Elaboración: La Autora

Los clientes de los restaurantes son conscientes de lo importante que son los productos orgánicos para su salud además no contienen químicos y son más nutritivos, razón por la cual prefieren consumirlos. También está el sabor frescura, calidad en todo su proceso de elaboración.

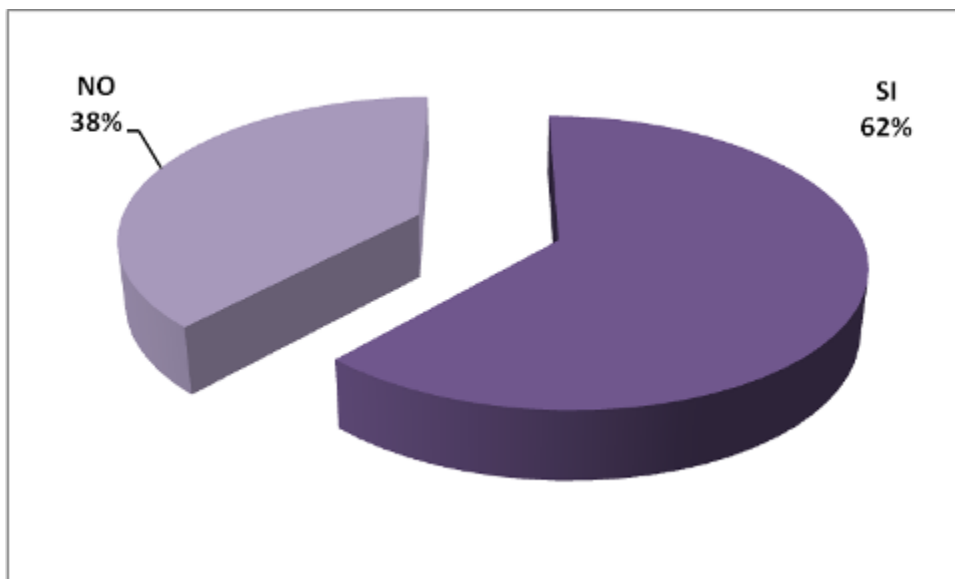


### 3.2 Consecuencias del uso de productos orgánicos a favor del restaurante

Para medir la importancia que los clientes dan al uso de productos orgánicos en el restaurante, se procedió a realizar una encuesta en la cual se obtuvo los siguientes resultados:

Gráfico 15

Nivel de importancia del restaurante si usa o no productos orgánicos de acuerdo al cliente Cuenca 2011-2012.



Fuente: Encuesta realizada por la Autora  
Elaboración: La Autora

De acuerdo al estudio realizado los clientes prefieren acudir a un restaurante que use productos orgánicos para la preparación de su menú (62%) que a uno que no los use.

A los clientes les interesa que los alimentos que están consumiendo contengan productos orgánicos debido a que de esa manera cuidan de su



salud y aportan al desarrollo del medio ambiente. Los dueños de los restaurantes deben saber que el cliente tiene preferencia por aquellos lugares donde su menú se realiza con productos de este tipo demostrando así el interés por ofrecer un producto de alta calidad al consumidor.

Luego de una entrevista mantenida con Juan Manuel Ramos, propietario del restaurante Pedregal Azteca, logré obtener datos relativos al desarrollo de la producción orgánica en Cuenca, sus inicios y precursores.

Según Ramos, hace diez años aproximadamente había ya interés de algunos grupos de campesinos por la producción orgánica, a raíz de la agrupación agroecológica se tuvo esa relación con los ellos, quienes se ubicaban en los espacios del Crea, ellos empezaron con la producción orgánica, algunos dueños de restaurantes empezaron a tener curiosidad por estos productos y por eso comenzaron a adquirirlos. En el Azuay, agregó, los productores agroecológicos están debidamente organizados y como parte de ellos están la Red Agroecológica del Austro donde hay diferentes fundaciones, asociaciones de productores de Cuenca, Gualaceo, Girón, etc.

Esta Red forma parte de una red nacional de productores agroecológicos en donde existen relaciones políticas, como la exigencia a las autoridades municipales y provinciales para que se cumpla la Constitución, por ejemplo exigir a MAGAP la no utilización de transgénicos.

Ramos afirma que la agroecología es mucho más que vender y comprar, abarca un punto de vista ético y ecológico, el no hacer productos con químicos cuidando la biodiversidad; es más que comprar una lechuga orgánica en un supermercado que también monopoliza la producción y se



pierde el sentido social agroecológico. Un producto puede ser orgánico sin ser agroecológico, lo agroecológico es más integral, abarca lo social, “comercio justo” y lo ecológico, agregó.

Finalmente, para Ramos, los niveles de conocimiento e información, deben incrementarse e influir más en las relaciones económicas de la sociedad (Cuenca, Julio 2012. Juan Manuel Ramos).

De la misma manera, en una entrevista otorgada por Elvia Ponce, Presidenta de la Asociación Agroecológica del Austro, en uno de los diarios de la ciudad, cuenta que el grupo nació de la necesidad de los productores de vender sus productos agroecológicos, la Red Agroecológica del Austro sabía que el principal problema en la comercialización era que no tenían acceso a los lugares apropiados para la venta de sus productos, manifiesta que tenían un espacio en la Feria Libre, pero las personas no podían distinguir sus productos de los otros.

Se pueden encontrar productos como el pulcre, frutas de temporada, verduras, carne de borrego y chanco. También trae el jarabe de pulcre, utilizado para dolencias de huesos y cabeza. Mariana Loja, también de San Bartolo, vende quesillo, leche, uvillas, manjar de leche y mermelada de mora.

La agroproducción recibe el apoyo del Gobierno, en el marco de la política de soberanía alimentaria y del buen vivir, con la venta de alimentos sanos y sin intermediarios.

En el Ecuador trabajan algunas ONGs en lo que se refiere a producción agrícola y agroecológica, la mayoría cuenta con financiamiento de instancias de cooperación europeas, tal es el caso de VECO Vredeseilanden, ONG Belga acerca de la cual hablo a continuación;



VECO Ecuador es una organización independiente, no gubernamental belga, que trabaja en la cooperación para el desarrollo, su accionar está enfocado a contribuir al mejoramiento de la calidad de vida de los campesinos organizados, tanto en el Norte como en el Sur del Ecuador. Para ello promueve la agricultura sustentable con enfoques de equidad de género, participación e interculturalidad. Se ha consolidado como resultado de la fusión de tres ONG belgas y cuenta con 11 oficinas nacionales y una regional en los cuatro continentes; en nuestro país su misión se enfoca en el trabajo en el área de la agricultura en zonas rurales del país desde hace 27 años aproximadamente.

Su meta es trabajar con campesinos-as en agricultura sustentable para de esta manera mejorar su posición en la cadena productiva y así facilitar el acceso de sus productos al mercado. En este contexto, VECO Ecuador ofrece financiamiento y apoyo técnico de acuerdo a las políticas y directrices previamente establecidas en aspectos como acceso a mercados; incidencia política, fortalecimiento organizativo y desarrollo institucional y gestión de conocimientos (Veco Ecuador, 1).

Cabe acotar que en la actualidad VECO Ecuador brinda su apoyo a cinco organizaciones económicas campesinas y a cinco ONG locales en ocho provincias del país. Adicional a esto trabaja directamente con redes y movimientos locales y nacionales en procesos de incidencia política en relación a la agricultura sustentable. Alrededor de 2500 familias campesinas y 80 técnicos locales forman parte del grupo de beneficiarios del Programa VECO Ecuador.

VECO Ecuador menciona que la agricultura agroecológica ha tomado importancia a nivel mundial, su crecimiento y dinámica responde a la





preocupación por el ambiente y la salud. Ciertas ONGs internacionales impulsan iniciativas recuperando saberes ancestrales. La certificación participativa es una iniciativa que toma forma y busca ser reconocida dentro de las normativas nacionales.

Se debe tener presente que en Ecuador se diferencian dos enfoques: agricultura campesina que busca la soberanía alimentaria, el rescate de tecnologías ancestrales, dirigido al mercado interno y, la agricultura orgánica certificada para la exportación. Los actores son redes, ONG nacionales e internacionales y Comercializadoras que se dedican a la exportación de productos con certificación orgánica. (VECO Ecuador, 1).



## CONCLUSIONES

Al concluir el presente trabajo investigativo, y teniendo en consideración los objetivos planteados inicialmente, puedo concluir lo siguiente:

Los propietarios de los restaurantes de nuestro medio emplean en la mayoría de sus preparaciones productos no orgánicos, sin embargo de lo cual, en las ocasiones que los incluyen dentro de sus menús utilizan en su mayoría hortalizas. Esto puede obedecer a que la demanda es mínima y por otra parte es muy compleja la producción orgánica a gran escala de otros productos como legumbres y cereales.

Otra de las razones para que los dueños de los restaurantes se inclinan por el uso de estos productos se deben de manera primordial a su calidad, puesto que no han sido alterados en su proceso de elaboración; en segundo lugar porque están conscientes de que son productos más saludables por tener características organolépticas que no dañan el organismo de la persona que los consume; y en menor medida por su sabor y demanda que existe entre los consumidores.

Basándome en la investigación realizada y las diferentes entrevistas que mantuve con algunos responsables de los restaurantes, consumidores y clientes; considero que la situación del uso de productos orgánicos en la ciudad de Cuenca se está incrementando, en efecto, para la mayor parte de chefs es de vital importancia el uso de estos productos en la elaboración de su menú y entre los clientes cada vez existe mayor interés en lo que se les está sirviendo. Esto se debe a que en los últimos años se ha creado una consciencia en los consumidores.



Si bien es cierto no se cuenta con investigaciones anteriores, ni tampoco existen datos concretos acerca de la producción agroecológica en la ciudad de Cuenca y en el Austro en general; la demanda de estos productos sigue siendo muy baja en comparación con la demanda de los no orgánicos, y los procesos de certificación orgánica y agroecológica aún no son bien comprendidos entre los productores y consumidores, pude percibir que tanto a los propietarios así como chefs y clientes de los restaurantes, sí les importa la forma de producción de los alimentos que preparan y consumen, y se requeriría brindar una información más amplia a fin de conseguir que la producción orgánica tome un mayor impulso dentro de nuestro medio, teniendo en su cuenta que el principal beneficio que nos otorga repercute directamente en la salud de los consumidores.



## BIBLIOGRAFÍA

### CON AUTOR:

AVSF, CEDIR, y FEM. *Agroecología y venta directa organizada, una propuesta para valorizar mejor los territorios de la Sierra Sur del Ecuador*. Cuenca, Octubre, 2010.

Corpei, Liggia Estrella. *Agricultura Orgánica Ecuador*. Internet.  
[http://veco.org.ec/fileadmin/CENDOC/Documentos\\_Institucionales/PresentacionEcuador.pdf](http://veco.org.ec/fileadmin/CENDOC/Documentos_Institucionales/PresentacionEcuador.pdf). Acceso: 10 Enero 2012.

Ophuis, Peter A.M. *Importancia de la salud y medio ambiente como atributos de los productos alimentarios*. Internet.  
[http://www.magrama.gob.es/ministerio/pags/Biblioteca/Revistas/pdf\\_reas%2Fr157\\_07.pdf](http://www.magrama.gob.es/ministerio/pags/Biblioteca/Revistas/pdf_reas%2Fr157_07.pdf). Acceso: 15 Febrero 2012.

Ortiz, Diego y Miguel Flores. *Consumo de Productos Orgánicos/Agroecológicos en los Hogares Ecuatorianos*. Quito, El Chasqui Ediciones, 2008.

Rua, Adelaida de la. *Enciclopedia de las Frutas, Hierbas y Vegetales*. Colombia, Intermedio Editores Ltda, 2011.

Santos, Raúl. "La importancia de los productos orgánicos". LatinoBlogs (Mayo 29 2007) Internet. [www.aollatinoblog.com](http://www.aollatinoblog.com). Acceso: 20 Diciembre 2009.

Vallsmadella, José M<sup>a</sup>. *Relación entre el concepto de restaurante y la localización óptima*. Internet:  
[http://www.gestionrestaurantes.com/llegir\\_article.php?article](http://www.gestionrestaurantes.com/llegir_article.php?article)



=201. (31 Julio 2008). Acceso: 1 Marzo 2011.

**SIN AUTOR:**

“Alimentos orgánicos”. Internet.

[http://es.wikipedia.org/wiki/Alimentos\\_org%C3%A1nicos](http://es.wikipedia.org/wiki/Alimentos_org%C3%A1nicos). Acceso: 9 Enero 2010.

“Alimentos Orgánicos se consumen poco”. Internet.

<http://www.exnatura.net/>

2010/01/alimentos-organicos-se-consumen.html. Acceso: 5 Septiembre 2011.

“Coopera Ltda.” Internet. <http://www.coopera.fin.ec/>. Acceso: 2 Diciembre 2011.

“Bioferia Agroecológica con nuevo espacio”. Diario El Mercurio (11 Abril 2010). Internet. <http://www.elmercurio.com.ec/236731-bioferia-agroecologica-con-nuevo-espacio.html>. Acceso: 25 Abril 2012.

“Estudio de consumo de productos orgánicos/agroecológicos en los hogares Ecuatorianos”. Internet.

[http://veco.vredeseilanden.org/es/estudio\\_consumidores\\_VECO\\_Andino](http://veco.vredeseilanden.org/es/estudio_consumidores_VECO_Andino). Acceso: 4 Junio 2011.

“Guía para el etiquetado de productos orgánicos”. Internet.

<http://books.google.es/books?id=WW0qAAAAYAAJ&printsec=frontcover&dq=productos+organicos&cd=1#v=onepage&q=productos%20organicos&f=false>. Acceso: 2 Agosto 2011.



“Huertos edén una saludable herencia de la naturaleza”. Internet. <http://www.huertoseden.com/>. Acceso: 2 Julio 2012.

“Importancia de consumir alimentos ecológicos”. Viviendo Sanos.com (2 Febrero 2008). Internet. [www.viviendosanos.com](http://www.viviendosanos.com). Acceso: 20 Diciembre 2012.

“La feria agroecológica de Cuenca”. Diario El Tiempo (22 Marzo 2009). Internet. <http://www.eltiempo.com.ec/noticias-cuenca/12336>. Acceso: 7 Junio 2012.

“Los Productos Naturales, Orgánicos o Ecológicos”. Internet. Acceso 9 Enero 2012.

“Municipalidad de Cuenca, eje del Biocentro Agro ecológico del Austro”. Diario El Mercurio (21 Enero 2010). Internet. <http://www.elmercurio.com.ec/228962-municipalidad-de-cuenca-eje-del-biocentro-agro-ecologico-del-austro.html>. Acceso: 19 Abril 2012.

“¿Por Qué Producir Orgánico?”. Internet. <http://organicsa.net/porque-producir-organico>. Acceso: 10 Diciembre 2012.

“Productos orgánicos a domicilio”. Internet. [http://www.freshplaza.es/news\\_detail.asp?id=40498](http://www.freshplaza.es/news_detail.asp?id=40498). Acceso: 29 Noviembre 2010.

“Productos orgánicos, una alternativa rentable y saludable”. Diario Correo (31 Marzo 2008). Internet. [www.diariocorreo.com.ec](http://www.diariocorreo.com.ec). Acceso: 20 Diciembre 2010.

“¿Que son Productos Orgánicos - Agroecológicos?”. Internet. <http://www.productosorganicos.org.py/V1/que-son-productos-organicos-agroecologicos>. Acceso: 22 Marzo 2011.



Reglamento de la normativa de la producción orgánica agropecuaria en el Ecuador. Quito, 2003.

“Senplades entrega al Austro el Biocentro del Buen Vivir”. Diario El Mercurio (19 Enero 2010). Internet. <http://www.elmercurio.com.ec/228679-senplades-entrega-al-austro-el-biocentro-del-buen-vivir.html>. Acceso: 1 Mayo 2012.

"Sello verde." BuenasTareas.com. Internet. <http://www.buenastareas.com/ensayos/Sello-Verde/3677112.html>. Acceso: 15 Mar 2012.

“Sistemas de garantía para productos orgánicos en mercados locales y nacionales”. Internet. [http://books.google.com/books?id=FTEo8txPKUAC&printsec=frontcover&dq=productos+organicos&hl=es&ei=lapnTq6RFcfc0QGmiYjrCw&sa=X&oi=book\\_result&ct=result&resnum=2&ved=0CDMQ6AEwAQ#v=onepage&q&f=false](http://books.google.com/books?id=FTEo8txPKUAC&printsec=frontcover&dq=productos+organicos&hl=es&ei=lapnTq6RFcfc0QGmiYjrCw&sa=X&oi=book_result&ct=result&resnum=2&ved=0CDMQ6AEwAQ#v=onepage&q&f=false). Acceso: 22 Julio 2012.

Veco Ecuador. Internet. [http://www.veco.org.ec/index.php?id=84&print=1&no\\_cache=1](http://www.veco.org.ec/index.php?id=84&print=1&no_cache=1). Acceso: 4 Junio 2012.



# ANEXOS





UNIVERSIDAD DE CUENCA

UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

ENCUESTA PARA LA TESIS DE GRADUACIÓN “SITUACIÓN DE LOS PRODUCTOS ORGÁNICOS EN LOS RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE CUENCA 2011-2012”.

Sexo  M  F

Edad

Educación Formal

Colegio

Universidad

Postgrado

1. ¿Usted está familiarizado con los productos orgánicos?

SI \_\_\_ NO \_\_\_

Si respondió SI continúe con la siguiente pregunta.

2. Indique el nombre de 2 restaurantes de la ciudad de Cuenca, que usan productos orgánicos.

---



---

---

3. ¿Hay una razón por la que Ud. consume productos orgánicos?

---

---

---

4. ¿El hecho que un restaurante use productos orgánicos es fundamental para que Ud. lo prefiera frente a otros que no usan dichos productos?

---

---

---

5. ¿Para Ud. cuál es el beneficio de consumir productos orgánicos?

---

---

---



UNIVERSIDAD DE CUENCA

UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

ENCUESTA PARA LA TESIS DE GRADUACIÓN “SITUACIÓN DE LOS PRODUCTOS ORGÁNICOS EN LOS RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE CUENCA 2011-2012”.

**1. Identificación del restaurante:**

Nombre del restaurante:

Dirección:

Teléfono:

Correo electrónico:

Fecha de la Entrevista:

Nombre del Propietario:

Nombre del entrevistado:

Nombre del jefe de cocina:

1. ¿Cuáles son los principales productos orgánicos que ustedes adquieren?
2. ¿Cuál es la principal razón por la que usa productos orgánicos en el restaurante?
3. ¿Qué importancia le da Ud. al uso de productos orgánicos en su restaurante?
4. ¿Los clientes que acuden a su restaurante aprecian el uso de los productos orgánicos empleados para la elaboración de su menú?



5. ¿Los restaurantes de la ciudad de Cuenca demandan a los distribuidores productos con certificación orgánica?
6. Indique el nombre de establecimientos y lugares de expendio de productos orgánicos.
7. ¿Cuál cree que es el futuro de una oferta gastronómica con base a producción orgánica?



**1. Identification of the restaurant:**

Name of the restaurant:

Adresse:

Phone Number:

Email Adresse:

Date of interview:

Name of owner:

Name of the interviewee:

Chef name:

1. What are the major organic products you buy for the restaurant?
2. What is the main reason you use organic products in the restaurant?
3. How important is for you the use of organic products in the restaurant?
4. Customers who come to your restaurant appreciate the use of organic products used in the preparation of your menu?
5. The restaurants in the city of Cuenca demand for certified organic products distributors?
6. Do you know the name of places and establishments those sale organic products?
7. What kind of dishes on the menu requires a special way an organic product?
8. What you think is the future of a cuisine based on organic?



UNIVERSIDAD DE CUENCA

UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

ENCUESTA PARA LA TESIS DE GRADUACIÓN “SITUACIÓN DE LOS PRODUCTOS ORGÁNICOS EN LOS RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE CUENCA 2011-2012”.

**1. Identificación del restaurante:**

Nombre del restaurante: Villa San Carlos

Dirección: Remigio Tamariz 1-85

Teléfono: 2811 903

Correo electrónico: branden.lenz@gmail.com

Fecha de la Entrevista: 19/03/12

Nombre del Propietario: Branden Lenz

Nombre del entrevistado: Branden Lenz

Nombre del jefe de cocina:

1. ¿Cuáles son los principales productos orgánicos que ustedes adquieren?

Producimos hierbas en nuestra huerta, menta, 3 albahacas, tomillo, diferentes tipos de anís, tomate riñón, zanahorias de diferentes tipos, acelga. ¿Y qué productos ustedes compran? Compramos frutillas orgánicas de la Feria Libre ¿Cómo saben que es producto orgánico? Por el sabor, algunas personas saben otras no, pero mayormente orgánico.

2. ¿Cuál es la principal razón por la que usa productos orgánicos en el restaurante?



Primero sabor, que tan sano es, realmente no me gusta poner lo más bonito en el plato, si puedes ver la diferencia en mercados por ejemplo el tomate tiene más estilo, color y no está listo, pero en la feria puedes coger cualquiera, son más dulces.

3. ¿Qué importancia le da Ud. al uso de productos orgánicos en su restaurante?

La mayor de las importancias cuando es posible, pero normalmente son más caros, la gente por el dinero no le importa mucho, esa es la verdad hasta que la gente no vea que lo orgánico está de moda, no gastarán su dinero.

4. ¿Los clientes que acuden a su restaurante aprecian el uso de los productos orgánicos empleados para la elaboración de su menú?

Creo que si porque hace 4 años pusimos un tomate amarillo en el plato para un ceviche y la gente comentó que le gustó. Por otro lado hay personas que quieren saciar su hambre y no les importa lo que están comiendo, solo quieren estar llenos.

5. ¿Los restaurantes de la ciudad de Cuenca demandan a los distribuidores productos con certificación orgánica?

Intente una vez para poner un menú en un restaurante aquí en Cuenca, que ahora no soy parte. Ellos querían poner productos orgánicos en su menú, sin embargo ellos no querían pagar a los proveedores, porque estos no cuentan con facturas. En lugares como restaurantes, hoteles y corporaciones ellos tienen sus reglas, y no quieren dar el dinero ese momento.

6. Indique el nombre de establecimientos y lugares de expendio de productos orgánicos.

Realmente de mis proveedores ellos venden a algunos otros lugares aquí, antes Cooperera, pero realmente no presto mucha atención y no sé quien



estará utilizando estos productos. En otros supermercados hay certificación orgánica. Ricaurte tiene también productos orgánicos.

7. ¿Cuál cree que es el futuro de una oferta gastronómica con base a producción orgánica?

No lo sé creo que no van a crecer mucho en Cuenca, hay 4 personas que conozco que les importa lo orgánico. Además la economía en USA está mal, yo creo que el próximo año caerán muchas empresas, restaurantes.

## **2. Identificación del restaurante:**

Nombre del restaurante: Fogo Grill & Bar

Dirección: Subida a Turi

Teléfono: 4038658

Correo electrónico

Fecha de la Entrevista: Marzo 13, 2012

Nombre del Propietario: Propiedad de la Empresa Hotelera de Cuenca

Nombre del entrevistado: Lic. Adrián Carrera

Nombre del jefe de cocina: Lic. Adrián Carrera

1. ¿Cuáles son los principales productos orgánicos que ustedes adquieren?

Básicamente las lechugas, como la romana, escarola, ice berg, radicchio y otros productos como la menta, hierba buena, tomillo, romero y brotes.

2. ¿Cuál es la principal razón por la que usa productos orgánicos en el restaurante?

Garantizan la calidad del producto, no poseen químicos y su vida útil es mayor ya que en su mayoría vienen empacados con atmósfera controlada.





3. ¿Qué importancia le da Ud. al uso de productos orgánicos en su restaurante?

La mayor de las importancias, para mí y la empresa en la que laboro, la calidad es uno de los principales eslabones en una cadena de servicios al huésped tanto interno como externo.

4. ¿Por qué usa productos orgánicos en su restaurante?

A más de lo ya mencionado en el punto 2, puedo decir que las mermas son mínimas o nulas (muy importante) se evita el ingreso de cualquier plaga a las instalaciones, las propiedades organolépticas son las mejores, básicamente la calidad es excepcional.

5. ¿Los clientes que acuden a su restaurante aprecian el uso de los productos orgánicos empleados para la elaboración de su menú?

Si por supuesto que sí, les brinda mucha satisfacción y seguridad sobre lo que están ingiriendo o brindando a sus seres queridos.

6. ¿Cuál cree Ud. que es la demanda en los restaurantes de la Ciudad de Cuenca con respecto al uso de productos orgánicos en sus preparaciones?

Realmente poca, en los últimos años se ha incrementado mucho y es porque los chefs ya empiezan a ver todos los beneficios de estos alimentos, esto en cuanto a restaurantes grandes ya que en los pequeños negocios el uso de estos alimentos es nulo ya que su costo es superior.

7. Indique el nombre de establecimientos y lugares de expendio de productos orgánicos.

Cooperativa de Ahorro y Crédito, Cooperera

Supermaxi

Pronaca con la distribución de Aleproca



### 3. Identificación del restaurante:

Nombre del restaurante: GODA

Dirección: Gran Colombia y Luis Cordero

Teléfono: 2831 390

Correo electrónico: chef@eldoradohotel.com

Fecha de la Entrevista: 28/03/12

Nombre del Propietario: Empresa Hotelera Cuenca

Nombre del entrevistado: Lic. Adrián Carrera Arce

Nombre del jefe de cocina: Lic. Adrián Carrera Arce

1. ¿Cuáles son los principales productos orgánicos que ustedes adquieren?

Los principales productos que nosotros usamos básicamente son las lechugas como la escalora, iceberg, romana, radicchio. No tenemos nuestra propia huerta pero adquirimos de productores orgánicos.

2. ¿Cuál es la principal razón por la que usa productos orgánicos en el restaurante?

La principal razón es la calidad, la gente dice que es costo es superior, pero al retirar la merma el beneficio es muy alto, están libres de lo que son pesticidas, insecticidas y sobre todo lo que son insectos no tienen nada de eso.

3. ¿Qué importancia le da Ud. al uso de productos orgánicos en su restaurante?

Muy alta, no podemos trabajar sin eso, es irremplazable en nuestro restaurante cualquiera de estos productos orgánicos.

4. ¿Los clientes que acuden a su restaurante aprecian el uso de los productos orgánicos empleados para la elaboración de su menú?

Son conscientes por supuesto que sí.



5. ¿Los restaurantes de la ciudad de Cuenca demandan a los distribuidores productos con certificación orgánica?

No, lamentablemente todavía estamos en un medio en el cual la gente prefiere ir a comprar ciertos productos en el mercado porque el costo es inferior. Pero a la larga no miden el beneficio, nosotros al ser una cadena grande y manejar volúmenes perdemos mucho tiempo eficiente de producción entonces nosotros acortamos el tiempo de producción y lo que son mermas entonces la gente no aprecia todavía eso porque no tenemos cadenas demasiado grandes que ocupen volúmenes tan altos, prefieren hacer las compras diarias, nosotros no podemos hacer compras diarias, son compras dos veces a la semana y la producción es bastante alta.

6. Indique el nombre de establecimientos y lugares de expendio de productos orgánicos.

Pronaca con su distribución a través de Aleproca son los alimentos procesados, también la cadena del Supermaxi.

7. ¿Qué tipo de platos en su menú demandan de modo especial un producto orgánico?

Básicamente las ensaladas como la César, La huerta, Mediterránea, Capresse.

8. ¿Cuál cree que es el futuro de una oferta gastronómica con base a producción orgánica?

Si bien era nulo o muy escasa la utilización de estos productos, parece que va en crecimiento ya que tenemos varias escuelas y una universidad que imparten el arte de la gastronomía y espero que estén enseñando e inculcando el uso de este tipo de productos orgánicos y sus beneficios,



va en crecimiento. Porque se ven en la zona de paute y Gualaceo hay muchas personas que se están dedicando al cultivo orgánico de este tipo de productos. Conozco a personas de la parte de Paute que inclusive entregan a Pronaca sus productos a nivel masivo.

#### **4. Identificación del restaurante:**

Nombre del restaurante: La Vinoteca

Dirección: Av. 12 de Abril y Calle del Farol

Teléfono:

Correo electrónico:

Fecha de la Entrevista: Mayo, 2012

Nombre del Propietario: Juan Carlos Crespo

Nombre del entrevistado: Andrea Morales

Nombre del jefe de cocina: Fabián Criollo

1. ¿Cuáles son los principales productos orgánicos que ustedes adquieren?

Utilizamos siempre productos que son de altísima calidad, lechuga, tomate, aguacate, frutas, limones.

2. ¿Cuál es la principal razón por la que usa productos orgánicos en el restaurante?

Son más naturales, sin ningún químico o aditivo que pueda perjudicar a la salud de los clientes.

3. ¿Qué importancia le da Ud. al uso de productos orgánicos en su restaurante?



Para el restaurante es de mucha importancia el usar productos que sean de alta calidad y por otro lado que los clientes se sientan seguros de lo que ofrecemos.

4. ¿Los clientes que acuden a su restaurante aprecian el uso de los productos orgánicos empleados para la elaboración de su menú?

Si lo aprecian

5. ¿Los restaurantes de la ciudad de Cuenca demandan a los distribuidores productos con certificación orgánica?

Realmente no, lo que demandamos es un producto en óptimas condiciones, tener la seguridad del mismo para que a su vez el cliente también lo note. Es muy difícil encontrar locales que vendan productos completamente orgánicos.

6. Indique el nombre de establecimientos y lugares de expendio de productos orgánicos.

Coopera

7. ¿Qué tipo de platos en su menú demandan de modo especial un producto orgánico?

Tratamos de usar en todos los platos

8. ¿Cuál cree que es el futuro de una oferta gastronómica con base a producción orgánica?

Pienso que podría ser interesante ver el manejo de los productos orgánicos dentro de los restaurantes, y que aprendamos a utilizarlos de manera correcta sabiendo que estos son mejores para nosotros tanto para el personal de trabajo que brindaría una mejor calidad a sus clientes y tanto el cliente porque así cuidarían más de su salud.



## 5. Identificación del restaurante:

Nombre del restaurante: Trattoria Novecento

Dirección: Borrero 8-44 y Sucre

Teléfono: 2828 000

Correo electrónico: info@santaluciahotel.com

Fecha de la Entrevista: 21/03/12

Nombre del Propietario: Cornelio Vintimilla

Nombre del entrevistado: Cornelio Vintimilla

Nombre del jefe de cocina: N/A

1. ¿Cuáles son los principales productos orgánicos que ustedes adquieren?

En un inicio cuando empezamos con la política de productos orgánicos pedí que todos los vegetales sean de esta procedencia, lechugas, zanahorias, etc. Ahora hemos optado una política de proveedores en la que los productos que nosotros compramos sean orgánicos, huevos, leche, obviamente nos falta llegar al tema de la carne, todavía es complicado saber su origen.

2. ¿Cuál es la principal razón por la que usa productos orgánicos en el restaurante?

Simple conciencia social, nosotros queremos ser responsables de lo que servimos y es nuestra motivación principal, dar y entregar la mejor calidad, el mejor producto posible y aparte de eso no hacer daño a la persona que los consume, es decir dándole un producto que inorgánico, estos tienen pesticidas, químicos, seguramente esta persona nunca nos va a reclamar pero nos sentimos responsables por la salud del cliente.



3. ¿Qué importancia le da Ud. al uso de productos orgánicos en su restaurante?

Estamos 100% comprometidos con servir productos orgánicos a tal punto de que hace 2 años tenemos nuestra propia granja, nosotros producimos tomates, lechugas, frutas, hierbas.

4. ¿Los clientes que acuden a su restaurante aprecian el uso de los productos orgánicos empleados para la elaboración de su menú?

Actualmente no, nosotros tampoco publicitamos el uso, pero si usted conoce el uso de productos orgánicos seguramente se va a dar cuenta. Si pide un vaso de leche notara que es orgánica. Pensamos hacer una campaña de concientización pero cuando tengamos una gama de productos abierta antes de eso no. El extranjero aprecia más que el nacional, ya que este carece de conocimiento de lo que es un producto orgánico.

5. ¿Los restaurantes de la ciudad de Cuenca demandan a los distribuidores productos con certificación orgánica?

No. Nos encantaría poder exigirla. Pero nuestra política es comprar directamente al productor para asegurarnos que éste sea orgánico, luego pagar un precio justo tanto para nosotros como para ellos. Lo que si pedimos es que se haga una inspección del lugar donde se siembra o de donde ellos sacan el producto para asegurarnos que el producto sea realmente orgánico y de buena calidad, eventualmente si pudiéramos conseguir una certificación nos encantaría.

6. Indique el nombre de establecimientos y lugares de expendio de productos orgánicos.

Básicamente compramos a pequeños productores.



7. ¿Cuál cree que es el futuro de una oferta gastronómica con base a producción orgánica?

Lamentablemente en Ecuador no se que tanto evolucione esa propuesta, primero por el precio, a veces se necesita sacrificar utilidad, para un restaurante de lujo no habrá problema pero para uno menos lujoso será un problema para su margen. Los precios en Cuenca son ajustados, la gente no se dará el lujo de ofrecer orgánico perdiendo su utilidad. El estado debería crear una política para incentivar el uso de productos orgánicos.

#### **6. Identificación del restaurante:**

Nombre del restaurante: Villa Rosa

Dirección: Gran Colombia 12-22 y Tarqui

Teléfono: 2823 636

Correo electrónico: villarosa@etapanet.net

Fecha de la Entrevista: 27/03/12

Nombre del Propietario: Bertha Vintimilla

Nombre del entrevistado: Bertha Vintimilla

Nombre del jefe de cocina:

1. ¿Cuáles son los principales productos orgánicos que ustedes adquieren?

Son principalmente los vegetales que vienen desde mi huerta, además de manzanilla, diferentes hierbas como el tomillo, romero

2. ¿Cuál es la principal razón por la que usa productos orgánicos en el restaurante?

Por el sabor, cuando voy al mercado no busco la facha sino más bien su calidad.





3. ¿Qué importancia le da Ud. al uso de productos orgánicos en su restaurante?

Mucha importancia.

4. ¿Los clientes que acuden a su restaurante aprecian el uso de los productos orgánicos empleados para la elaboración de su menú?

Son conscientes de que la comida esta mas rica, mas no que son orgánicos. Pero las personas extranjeras son las que más aprecian.

5. ¿Los restaurantes de la ciudad de Cuenca demandan a los distribuidores productos con certificación orgánica?

Pienso que no.

6. Indique el nombre de establecimientos y lugares de expendio de productos orgánicos.

Coopera.

7. ¿Qué tipo de platos en su menú demandan de modo especial un producto orgánico?

Lo que yo tengo de mi propia producción puedo dar fe, lo que no es muy difícil. Lo uso en todas mis preparaciones, huevos, vegetales, hortalizas.

8. ¿Cuál cree que es el futuro de una oferta gastronómica con base a producción orgánica?

Creo que debe y tendrá un futuro de aquí a algunos años sobre todo por la demanda de la gente extranjera, aquí la gente todavía no es consciente. El producto orgánico te paga menos.

## **7. Identificación del restaurante:**

Nombre del restaurante: UNAGI Teppanyaki & Sushi Bar

Dirección: Gran Colombia y Unidad Nacional



Teléfono: 2825 770

Correo electrónico:

Fecha de la Entrevista: 22 de Abril del 2012

Nombre del Propietario: María Eugenia Merchán

Nombre del entrevistado: Paul Abril

Nombre del jefe de cocina: María Eugenia Merchán

1. ¿Cuáles son los principales productos orgánicos que ustedes adquieren?

Lechuga, tomate riñón, puerro, pimiento, limón, naranja, tomate de árbol, fresas, espárragos, champiñones.

2. ¿Cuál es la principal razón por la que usa productos orgánicos en el restaurante?

La principal razón es porque son sanos, libres de pesticidas.

3. ¿Qué importancia le da Ud. al uso de productos orgánicos en su restaurante?

Son de mucha importancia debido a que son varios productos orgánicos que usamos en nuestro restaurante y tienen que ver directamente con la apreciación del cliente hacia el establecimiento.

4. ¿Los clientes que acuden a su restaurante aprecian el uso de los productos orgánicos empleados para la elaboración de su menú?

Pienso que la cultura gastronómica en nuestra ciudad está evolucionando y por ejemplo se ha dado el caso en que personas-clientes nos han felicitado por el uso de productos orgánicos frescos en nuestro restaurante, entonces es algo que la gente poco a poco se va dando cuenta del tipo de servicio que le estamos brindando, siempre tratando de satisfacer sus necesidades un 100%.



5. ¿Los restaurantes de la ciudad de Cuenca demandan a los distribuidores productos con certificación orgánica?

En el caso de Unagi se realiza la compra directamente en el lugar de expendio de los productos orgánicos.

6. Indique el nombre de establecimientos y lugares de expendio de productos orgánicos.

7. ¿Qué tipo de platos en su menú demandan de modo especial un producto orgánico?

Ensaladas especialmente

8. ¿Cuál cree que es el futuro de una oferta gastronómica con base a producción orgánica?

Pienso que tiene un futuro prometedor ya que con productos orgánicos se pueden crear gamas extensas e interesantes en la oferta de un producto. La cultura gastronómica está evolucionando y con ello el uso de productos de primer nivel como en este caso es la producción orgánica.

### **8. Identificación del restaurante:**

Nombre del restaurante: El Pedregal Azteca

Dirección: Gran Colombia 10 -29

Teléfono: 2823 652

Correo electrónico:

Fecha de la Entrevista: 25 de Abril del 2012

Nombre del Propietario: María Balarezo

Nombre del entrevistado: María Balarezo

Nombre del jefe de cocina: Blanca Guapisaca



1. ¿Cuáles son los principales productos orgánicos que ustedes adquieren?

Fundamentalmente lechugas, tomate rojo y verde

2. ¿Cuál es la principal razón por la que usa productos orgánicos en el restaurante?

Principalmente por la calidad ya que los productos orgánicos tienen una serie de características propias, tratamos de implementar y usar cada vez más productos orgánicos en nuestra cocina pensando ante todo en la salud.

3. ¿Qué importancia le da Ud. al uso de productos orgánicos en su restaurante?

Yo creo que es fundamental pero desgraciadamente todavía no hay mucha producción, no hay accesibilidad en los mercados para adquirir estos productos, nosotros tenemos contacto con la Red agroecológica del Austro.

4. ¿Los clientes que acuden a su restaurante aprecian el uso de los productos orgánicos empleados para la elaboración de su menú?

En general en el caso de los clientes cuencanos no le dan mucha importancia pero pienso que poco a poco se va ir generando conciencia, pero a los extranjeros sí les interesa que los productos sean orgánicos, como que en otros países está más desarrollado este concepto.

5. ¿Los restaurantes de la ciudad de Cuenca demandan a los distribuidores productos con certificación orgánica?

Yo creo que todavía hay muy poco interés en los dueños de los restaurantes son contadas las personas o dueños que si les interesa el tema y buscan productos orgánicos.



6. Indique el nombre de establecimientos y lugares de expendio de productos orgánicos.

Red Agroecológica del Austro, Supermaxi.

7. ¿Qué tipo de platos en su menú demandan de modo especial un producto orgánico?

Todos los platos como ensaladas, salsas tratamos mayormente que sean orgánicos. Tratamos de tener una carta cien por ciento orgánica pero no podemos en nuestro mercado que es limitado.

8. ¿Cuál cree que es el futuro de una oferta gastronómica con base a producción orgánica?

Creo que con el tiempo se va a ir generando una conciencia primero de la producción y después del consumo de alimentos orgánicos es un proceso lento que requiere mucho esfuerzo en generar la conciencia a nivel social, porque por un lado son los productores y por otro los consumidores.

Un futuro positivo e interesante, nosotros estamos dispuestos a adquirir todos los productos orgánicos pero no podemos, en cuestión de carnes y lácteos sobre todo, todavía no existen.

### **9. Identification of the restaurant:**

Name of the restaurant: Kookaburra Café

Adresse: Calle Larga 9-40, Cuenca

Phone Number:

Email Adresse: KookaburraCuenca@gmail.com

Date of interview: 27 March 2012

Name of owner: Jenny Bluefields

Name of the interviewee: Jenny Bluefields

Chef name: Jenny Bluefields



1. What are the major organic products you buy for the restaurant?

Salad items - tomatoes, cucumbers, lettuce, salad greens, carrots

2. What is the main reason you use organic products in the restaurant?

Better health choices.

3. For you, how important is it to use organic products in your restaurant?

Ecuador is a very small agrarian based economy and I am happy enough to buy either organic or locally grown fresh produce. If I can cut out the 'long haul' transport factor, I'm also satisfied that I am contributing to a more healthy society. In my business though, I take the middle road between the quality and appearance of the produce available and their means of production. High costs of processed organic products like oils etc are a prohibitive factor in the costings of setting my menu. I would like to use organic or farm raised eggs but need to feel more confident that I could buy these in bulk and that they had been manufactured and stored in a quality and hygienic way. We use a huge number each day and so I need the eggs to be a larger standard size and cleaned and ready to handle straight from the carton.

4. Do customers who come to your restaurant appreciate the use of organic products in your menu?

I believe they do.

5. Do the restaurants in Cuenca demand certified organic product distributors?

No

6. Indicate the name of places and establishments that sell organic products?



Coopera, Kumari, CREA Saturday morning market, Supermaxi, Coral, private growers.

7. Do any dishes on the menu require a special organic product?

No

8. What you think is the future of a cuisine based on organic?

I believe Ecuador has a great opportunity to return to safer and more labor intensive agricultural practices so that, instead of being a luxury industry, organic food is actually a more economical and safer food production option for all Ecuadorans. I am not interested in sustaining a market for an elite organic cuisine at the expense of advancing better general farming practices at the local level.

#### **10. Identificación del restaurante:**

Nombre del restaurante: Govinda's Vegetariano

Dirección: Juan Jaramillo 7-27

Teléfono: 2822 036

Correo electrónico: govindazvegetariano@hotmail.com

Fecha de la Entrevista: 24 de Abril del 2012

Nombre del Propietario: Lucía López

Nombre del entrevistado: Lucía López

Nombre del jefe de cocina: Lucía López

1. ¿Cuáles son los principales productos orgánicos que ustedes adquieren?

Lechuga, apio, tomate, específicamente los que consigo en el mercado.

Las cosas que se comen crudas trato de que sean orgánicas



2. ¿Cuál es la principal razón por la que usa productos orgánicos en el restaurante?

Básicamente por salud, está libre de químicos, casi siempre las empresas que cultivan estos productos son más higiénicas a pesar que el costo es un poco elevado.

3. ¿Qué importancia le da Ud. al uso de productos orgánicos en su restaurante?

Yo lo veo muy importante puesto que estamos en un mundo ya contaminado, donde todo implica manipulaciones químicas, genéticas entonces mientras más aporte saludable pueda hacerle a la vida de uno es mejor.

4. ¿Los clientes que acuden a su restaurante aprecian el uso de los productos orgánicos empleados para la elaboración de su menú?

Claro que sí, pero también saben las limitaciones de conseguirlos

5. ¿Los restaurantes de la ciudad de Cuenca demandan a los distribuidores productos con certificación orgánica?

Pienso que hay pocas personas que buscamos y apreciamos pero el costo es alto, y cuando uno va a los mercados como la feria libre ellos son los productores pero al mismo tiempo no están enfocados, puesto que solo quieren ganar en precio.

6. Indique el nombre de establecimientos y lugares de expendio de productos orgánicos.

Coopera, Supermaxi, Camari y amigos que cultivan particularmente estos productos

7. ¿Qué tipo de platos en su menú demandan de modo especial un producto orgánico?





No hay plato específico, pero por ejemplo los platos que tienen vegetales crudos trato que sean todos de procedencia orgánica

8. ¿Cuál cree que es el futuro de una oferta gastronómica con base a producción orgánica?

Va a ver un muy buen futuro, la gente sabe que tanto aditivo químico a parte de alterar el sabor especialmente de los vegetales es completamente nocivo para la salud y cada vez se va desarrollando una conciencia de lo que uno come y la calidad del producto

12. La esquina

**13. Identificación del restaurante:**

Nombre del restaurante: Tiestos

Dirección: Juan Jaramillo 7-34

Teléfono: 2835 310

Correo electrónico: jscj71@hotmail.com

Fecha de la Entrevista: 24 de Abril del 2012

Nombre del Propietario: Juan Carlos Solano

Nombre del entrevistado: Juan Carlos Solano

Nombre del jefe de cocina:

1. ¿Cuáles son los principales productos orgánicos que ustedes adquieren?

Lechuga, tomate, pimientos, distintos tipos de tomate para las ensaladas.

2. ¿Cuál es la principal razón por la que usa productos orgánicos en el restaurante?

Son productos que no necesito darles un proceso de lavado, desinfectado, adicionándoles químicos al producto que me alteran los sabores dentro de las preparaciones.



3. ¿Qué importancia le da Ud. al uso de productos orgánicos en su restaurante?

Resaltan los sabores de las preparaciones esencialmente esa es la razón de mayor peso, no tienen químicos adicionados en sus procesos. Eso nos permite tener un producto de mejor calidad.

4. ¿Los clientes que acuden a su restaurante aprecian el uso de los productos orgánicos empleados para la elaboración de su menú?

No

5. ¿Los restaurantes de la ciudad de Cuenca demandan a los distribuidores productos con certificación orgánica?

Muy honestamente no tengo conocimiento sobre el tema, solo puedo dar fe de lo que hago aquí en el restaurante, los productos orgánicos se que cuestan más, pero tu traduces ese costo en calidad hacia tus clientes y a su vez éstos se dan cuenta que la calidad cuesta y prefieren pagar un poco mas pero saben que es lo que comen.

6. Indique el nombre de establecimientos y lugares de expendio de productos orgánicos.

No tengo en la memoria este rato, pero lo que son lechugas, pimientos y tomates a nosotros nos entrega un gringo que tiene su granja por Paute.

7. ¿Qué tipo de platos en su menú demandan de modo especial un producto orgánico?

La ensalada fresca, se usa pepinillo, pimiento y dos tipos de tomate que son orgánicos.



8. ¿Cuál cree que es el futuro de una oferta gastronómica con base a producción orgánica?

Va a ver un desarrollo pero no le veo un futuro muy prometedor puesto que tendrías que saber manejar muy bien tus costos, tienes que alternar entre producto orgánico que vas a tener dentro de tu oferta gastronómica y los que no son pero cuentan con una calidad muy alta que van a permitir mantener un equilibrio en los costos.

Juan Carlos Además agregó que él cultiva sus propios productos orgánicos y a su vez los compra. Él cultiva todo tipo de ajíes los cuales utiliza en diversas preparaciones.

#### **14. Identificación del restaurante:**

Nombre del restaurante: AKELARRE

Dirección: General Torres 8-40 entre Sucre y Bolívar

Teléfono: 2823 636

Correo electrónico: indigosay@mixmail.com

Fecha de la Entrevista: 28/03/12

Nombre del Propietario: Luijo Sayarma

Nombre del entrevistado: Luijio Sayarma

Nombre del jefe de cocina: Sonia Dute

1. ¿Cuáles son los principales productos orgánicos que ustedes adquieren?

Bueno en realidad nosotros usamos poquitos, la mayoría de productos que usamos aquí son carnes, pescados y realmente así como comida vegetariana productos vegetales pocos, más bien las lechugas para las ensaladas son productos orgánicos empaquetados 100%, lo demás frutas, demás hortalizas son comprados desde el mercado y no se garantiza lo orgánico. A veces si usamos portobellos orgánicos que nos



vienen desde Quito, empaquetados al vacío y con su certificación orgánica

2. ¿Cuál es la principal razón por la que usa productos orgánicos en el restaurante?

Dos razones. La primera por la demanda de la clientela, nosotros tenemos muchos clientes extranjeros que son americanos jubilados que viven en Cuenca, también turistas europeos que vienen a comer al restaurante, entonces ellos se fían más de una cosa si es orgánica o no entonces te preguntan cómo lavan las lechugas, con qué tipo de agua, las verduras sobre todo para las ensaladas si son lavadas con agua del grifo o con agua purificada y si son orgánicas. Nuestras lechugas vienen directamente desde Quito empaquetadas al vacío y con su sello de orgánico. Los extranjeros se preguntan mucho entonces una vez que se les dice todo comen tranquilos, disfrutan y les gusta. La segunda razón es por preservar ya que no podemos hacer todo orgánico por lo menos contribuir así al funcionamiento de la capa de ozono de la calidad de los productos.

3. ¿Qué importancia le da Ud. al uso de productos orgánicos en su restaurante?

Me importa aunque no se pueda conseguir todo al cien por ciento. El precio siempre es más alto, lo cual repercute en la paga de los clientes, otra porque no hay tanta gama de productos orgánicos que pueda recibir está un poco limitado, otra porque nosotros no es que tengamos mucha variedad de productos orgánicos.

4. ¿Los clientes que acuden a su restaurante aprecian el uso de los productos orgánicos empleados para la elaboración de su menú?



No tanto, no hay una cultura todavía como para exigir que el producto sea orgánico cien por ciento. Los que más piden eso son los extranjeros norteamericanos que son más conscientes, la calidad de productos que están acostumbrados a consumir y saben de sus beneficios.

5. ¿Los restaurantes de la ciudad de Cuenca demandan a los distribuidores productos con certificación orgánica?

Amigos que tengo que son dueños de restaurantes a algunos sí. Hay un movimiento en Cuenca llamado Slow Food que está encabezado por el dueño del Pedregal Azteca donde se promueve el consumo de alimentos orgánicos y preservación de comida nacional, cuencana con los productos sin alteraciones. El Maíz también usa productos orgánicos. Es un movimiento que va de poco a poco a más.

6. Indique el nombre de establecimientos y lugares de expendio de productos orgánicos.

Coopera.

7. ¿Qué tipo de platos en su menú demandan de modo especial un producto orgánico?

Ensaladas sobre todo y Portobellos al Ajillo.

8. ¿Cuál cree que es el futuro de una oferta gastronómica con base a producción orgánica?

Yo creo que es un movimiento que a la larga si va a crecer, tiene un futuro, como una moda de comer sano. En Estados Unidos la gente es más consciente, en España, aunque la gente sepa que cuesta un poco más si buscan su futuro y calidad de alimentación entonces prefieren pagar más pero comer sano, un producto que saben que viene desde la huerta y que eso le va a servir mejor, le dará una mejor calidad de vida y a fin de cuentas lo que comes es un reflejo de cómo eres luego entonces



a la larga pienso que la gente se dará cuenta de lo sano que es, pagar un poco mas pero comer sanamente. En cuenca es complicado la gente tiene una costumbre alimenticia bien marcada.

**15. Identificación del restaurante:**

Nombre del restaurante: Sports Planet

Dirección: José Peralta y Miguel Merchán

Teléfono: 4103451

Correo electrónico: [www.sportsplanet.ws](http://www.sportsplanet.ws)

Fecha de la Entrevista: 05 de abril de 2012

Nombre del Propietario: Andrea Heimbach

Nombre del entrevistado: Alex Muñoz

Nombre del jefe de cocina: Sergio Morocho

1. ¿Cuáles son los principales productos orgánicos que ustedes adquieren?

Cebolla, lechugas, pimientos morrones, frutillas, tomate riñón, albahaca, hierba buena, zuquini, apio, zanahoria

2. ¿Cuál es la principal razón por la que usa productos orgánicos en el restaurante?

Por la calidad del producto y su efecto favorable a la salud del consumidor, y la conservación del medio ambiente.

3. ¿Qué importancia le da Ud. al uso de productos orgánicos en su restaurante?



El uso es bastante importante ya que nosotros trabajamos con materia prima de alta calidad e inocuidad. Y todos estos aspectos tienen los productos orgánicos que nosotros adquirimos.

4. ¿Los clientes que acuden a su restaurante aprecian el uso de los productos orgánicos empleados para la elaboración de su menú?

Nuestros clientes perciben la calidad de nuestros platos ya nos felicitan y regresan a nuestro establecimiento y esto se lo debe a la materia prima con que trabajamos

5. ¿Los restaurantes de la ciudad de Cuenca demandan a los distribuidores productos con certificación orgánica?

Nosotros buscamos y trabajamos solo con proveedores seguros y que cumplan con nuestras normas de calidad y entrega en nuestro producto.

6. Indique el nombre de establecimientos y lugares de expendio de productos orgánicos.

Aleproca S.A., Supermaxi, Agropaute.

7. ¿Qué tipo de platos en su menú demandan de modo especial un producto orgánico?

La mayoría de nuestros platos tienen en una mayor o menor relación con productos orgánicos, pero en todos nuestros platos están involucrados.

8. ¿Cuál cree que es el futuro de una oferta gastronómica con base a producción orgánica?

Es algo bastante novedoso y que tiene futuro, ya que las personas ahora buscan alimentarse de una manera correcta y sana.



## 16. Identificación del restaurante:

Nombre del restaurante: Terrace Bar Grill

Dirección: Avenida del Estadio y Florencia Astudillo

Teléfono: 2818229 2818490

Correo electrónico:

Fecha de la Entrevista: 6 de Abril, 2012

Nombre del Propietario: Dr José Antonio Cordero

Nombre del entrevistado: Andrés Carrera

Nombre del jefe de cocina: Henry Suarez

1. ¿Cuáles son los principales productos orgánicos que ustedes adquieren?

Tomate riñón, lechuga, zuquini, zanahoria, naranja, limón, cebolla

2. ¿Cuál es la principal razón por la que usa productos orgánicos en el restaurante?

Por su valor nutritivo y vitaminas que aporta

3. ¿Qué importancia le da Ud. al uso de productos orgánicos en su restaurante?

Es de gran importancia puesto que nos preocupamos por la calidad de producto que ofrecemos a nuestros clientes.

4. ¿Los clientes que acuden a su restaurante aprecian el uso de los productos orgánicos empleados para la elaboración de su menú?

Los clientes q se preocupan por el uso de productos organicos es muy reducido

5. ¿Los restaurantes de la ciudad de Cuenca demandan a los distribuidores productos con certificación orgánica?





No

6. Indique el nombre de establecimientos y lugares de expendio de productos orgánicos.

Coopera

7. ¿Qué tipo de platos en su menú demandan de modo especial un producto orgánico?

Ensaladas Guarniciones

8. ¿Cuál cree que es el futuro de una oferta gastronómica con base a producción orgánica?

Primero se debe concientizar a la gente a consumir este tipo de productos sin eso el futuro con esta oferta será reducido



**Restaurantes que usan productos orgánicos en Cuenca  
2011-2012**

<b>Restaurantes que usan productos orgánicos en Cuenca, 2011-2012</b>			
<b>Nro</b>	<b>Restaurante</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>
1	Villa San Carlos	Remigio Tamariz 1-185	2811 903
2	Fogo Grill & Bar	Subida a Turi	4038658
3	Goda – Hotel el Dorado	Gran Colombia y Luis Cordero	2831 390
4	La Vinoteca	Avenida 12 de Abril y puente del Vado	
5	Santa Lucia	Borrero 8-44 y Sucre	2828 000
6	Villa Rosa	Gran Colombia 12-22 y Tarqui	2823 636
7	Unagi	Gran Colombia y Unidad Nacional	2825 770
8	Pedregal Azteca	Gran Colombia 10 -29	2823 652
9	Kookaburra Restaurant	Calle Larga 9-40	
10	El Maíz	Calle Larga 1-279 y Calle de los Molinos	2840 224
11	Govindaz	Juan Jaramillo 7-27	2822 036
12	La Esquina	Calle Larga y Hermano Miguel	2845344
13	Tiestos	Juan Jaramillo 7-34	2835 310
14	Akelarre	General Torres 8-40	2823 636
15	Sports Planet	José Peralta y Miguel Merchán	4103451
16	Terrace Bar Grill	Av. del Estadio y Florencia A.	2818229



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Feria Agroecológica del Austro  
Fuente: Rocío Brito López

### Productos Orgánicos



Lechuga  
Fuente: Rocío Brito López



Acelga  
Fuente: Rocío Brito López



Tomate Cherry  
Fuente: Rocío Brito López



Rábano

Fuente: Rocío Brito López



Brócoli

Fuente: Rocío Brito López



Rábano  
Fuente: Rocío Brito López



Ajo – Zanahoria  
Fuente: Rocío Brito López



Remolacha  
Fuente: Rocío Brito López



Queso Fresco  
Fuente: Rocío Brito López



Brócoli – Coliflor  
Fuente: Rocío Brito López



Espinaca  
Fuente: Rocío Brito López





Maqueño

Fuente: Rocío Brito López



Col

Fuente: Rocío Brito López



Plátano Maduro  
Fuente: Rocío Brito López



Maíz  
Fuente: Rocío Brito López



Granadilla  
Fuente: Rocío Brito López