PLAN DE TRABAJO PARA EL DESARROLLO GASTRONOMICO DEL BOULEVARD DEL PESCADO

Consultores: Hubert Reyes y Pamela Pérez

PLAYA ROGELIO, PROVINCIA ESPAILLAT
REPUBLICA DOMINICANA

Agosto 2015

Tabla de contenido

1. Reseña gastronómica actual de la región 3

2. Reporte de exploración de Playa Rogelio, las áreas de funcionamiento y la provincia Espaillat 3

3. Análisis FODA de la zona. 11
- 3.1 FORTALEZAS 11
- 3.2 DEBILIDADES 11
- 3.3 OPORTUNIDADES 12
- 3.4 AMENAZAS 12

4. Propuestas gastronómica para la zona. 13
- 4.1 AZUCAR DE MAR 13
  - 4.1.1 MENU DE DULCES 14
  - 4.1.2 MENU DE BEBIDAS 14
  - 4.1.3 METODOLOGIA DE TRABAJO 14
- 4.2 CAPITAN MAGANTE 16
  - 4.2.1 MENU 17
  - 4.2.2MENU DE BEBIDAS 18
  - 4.2.3 METODOLOGIA DE TRABAJO 18
- 4.3 LAS DAMAS 20
  - 4.3.1 MENU DE TAPAS 21
  - 4.3.2 MENU DE BEBIDAS 22
  - 4.3.3 METODOLOGIA DE TRABAJO 23
- 4.4 PARRILLA DEL SOL 25
  - 4.4.1 MENU 26
  - 4.4.2 MENU DE BEBIDAS 27
  - 4.4.3 METODOLOGIA DE TRABAJO 27
- 4.5 REPUBLICA DEL MAR 29
  - 4.5.1 MENU 30
  - 4.5.2 MENU DE BEBIDAS 31
  - 4.5.3 METODOLOGIA DE TRABAJO 31

5. LOGISTICA DE MANEJO DE COCINA 33

6. INFORME SOBRE GESTION DE MEJORAS PARA PLAYA ROGELIO 34

Informe de cierre 41

1. Reseña gastronómica actual de la región

Gaspar Hernández es el Municipio costero de la Provincia Espaillat. Esta condición determina algunos de los productos emblemáticos que complementan la oferta artesanal de la Provincia (Boulevard de Artesanos del HIguerito) o la oferta de Turismo de Naturaleza (en Jamao al Norte).

Gaspar Hernández tiene una carretera costera que corre paralela a un hermoso corredor marítimo que debe ser mejorado por las autoridades locales.

En la zona llamada Magante existen una serie de restaurantes típicos (10), especializados en comida criolla a base de pescado. Un menú limitado y unas condiciones de seguridad alimentaria que deben ser mejoradas sustancialmente; estos argumentos son la base para la formulación de un Proyecto de adecuación de esta zona de gastronomía gasparense en base a los criterios de calidad integral por entender que, desde el punto de vista turístico, pueden ser un atractivo interesante.

2. Reporte de exploración de Playa Rogelio, las áreas de funcionamiento y la provincia Espaillat

El primer reporte de exploración fue elaborado a partir de una primera visita a Playa Rogelio, en Gaspar Hernández, Espaillat, Republica Dominicana.

Los objetivos de la misma eran:

- Conocer el área en donde los vendedores ejercen su labor.
- Identificar las condiciones en las que operan en la preparación de alimentos y bebidas.
- Idear un sistema de identificación para diferenciar claramente las casetas.
- Conocer la oferta al público en materia de alimentos y bebidas.
- Llevar a cabo el levantamiento del inventario de equipos con los que cuenta cada caseta.
- Realizar un inventario de productos típicos de la región, los cuales servirán además como base para el desarrollo de las propuestas gastronómicas para la zona.

El contacto inicial y principal hecho en la zona fue el señor Fabio Balbuena, quien es además el presidente de la Asociación de Vendedores Playeros. Dicha asociación es un conglomerado que agrupa a todos los vendedores playeros como una sociedad, la cual está establecida con el fin de velar por los intereses de los mismos en la operación de sus funciones en la playa, así como establecer regulaciones y procedimientos de control para garantizar el orden, limpieza y operación adecuada de las casetas. Dicha asociación se reúne cada 15 días con el objetivo de abordar temas de interés para la misma y puntualizar cambios o medidas.

Actualmente y por la información obtenida de los miembros de la asociación, la ocupación y por lo tanto las ventas en la playa son sumamente estacionales. Hacen hincapié en que los días de la semana de lunes a viernes la venta es casi nula, por lo que cada semana en estos días de poco flujo, se turnan lo días y los negocios que permanecerán abiertos para no dejar la playa sin oferta gastronómica. Durante los fines de semana si se encargan todos de abrir sus negocios de manera individual.

Durante esta exploración pudimos percatarnos de que la oferta en todas las casetas es básicamente la misma, con ligeras variaciones entre una y otra, consintiendo la oferta más común el tema del pescado frito con tostones o batatas fritas, aunque además se ofrecen guisos de lambí y cangrejo.

El área de Playa Rogelio es sumamente amplia. Existe un espacio adecuado entre las casetas y las playas para el desarrollo de pequeños modelos de negocio/restaurante y aun asi quedaría un espacio considerable antes de llegar a la costa, por lo que tiene mucho espacio aprovechable. Los baños del área son comunes. A pesar de que su apariencia no es de pulcredad por fuera por estar construidos en un material de zinc y madera algo desgastados, la limpieza del mismo sorprende, pues tienen hasta una persona solamente encargada para estos fines. A pesar de que el área es considerablemente amplia, las casetas están construidas en pequeños grupos, muy cerca de otra. Esto lo hace difícil tanto para los clientes, como para los dueños de negocio. Si bien cada caseta tiene un número y un color en particular, cada pequeño negocio no posee una identidad, salvo la caseta No. 10, la cual ostenta el nombre de su dueña, quien la ha trabajado con un toque de originalidad a su decoración y actividades especiales.

Se observó que algunas casetas operan en unas condiciones precarias. A pesar de la existencia de equipos, la condición de los mismos y las cocinas improvisadas dentro de las casetas se convierten en un tema de seguridad e higiene muy importante al cual se le debe de prestar delicada atención.

Se decidió adoptar la numeración ya establecida por la asociación de vendedores de playas para identificar las casetas, ya que cada una contaba con un letrero que avalaba su numero y pertenencia a la asociación.

En base la recopilación de información tanto de la playa como de la zona realizado durante esta primera visita, se ha realizado un FODA identificando las principales ventajas y problemáticas tanto del proyecto como de la zona.

Villa Magante
Asociación de
Vendedores Playeros
002
002

Trabajando por los Munícipes
Junta Distrital Villa Magante
Asociación de
Vendedores Playeros
002
Presidente
Presidente

Ayuntamiento
Villa Magante
Asociación de
Vendedores Playeros
004
004

Ayuntamiento
Villa Magante
Asociación de
Vendedores Playeros
005
005
Pescado entero
on tostones o am
ilete de dorado.
Cambi a la Vinag
Camaron.
Pechurrina.
Pechuga a la cre
na y natural
Picapollo.

Ayuntamiento
Villa Magante
Asociación de
Vendedores Playeros
007
Asociación de
Vendedores Playeros
007

Ayuntamiento
Villa Magante
Asociación de
Vendedores Playeros
009
009

Ayuntamiento
Villa Magante
Asociación de
Vendedores Playeros
009
Dewar's
Manicera

010
Presidente

CUADRO ENCARGADOS DE LAS CASETAS

	Encargado	Personas Trabajando	Telefonos	Correo	Oferta Actual
Caseta #1	Fabio Balbuena	2			Bebidas, limoncillos
Caseta #2	Felicia Estrella	1	829-986-5707		Comida Y Bebida
Caseta #3	Victor Sanchez Lantigua	2	809-889-7556		Comida Y Bebida
Caseta #4	Ramon Vasquez Arias	2	809-452-2185		Bebida
Caseta #5	Clarisa Estrella (Duena) / Leidy Vasquez Balbuena (Encargada)	2	829-708-1676	leidyvasquez22@hotmail.com	Comida Y Bebida
Caseta #6	NO ESTA HECHA	NO ESTA HECHA	NO ESTA HECHA	NO ESTA HECHA	NO ESTA HECHA
Caseta #7	SIOLY ROSARIO / VICTORIA ROSARIO (HERAMANAS)	2	829-380-7821	rsioly@yahoo.com	Comida y Bebida
Caseta #8	Carmen Lidia Liriano Arias	1 la semana entera, 3 los domingos	809-743-4281	carmenlidia1081@gmail.com	Comida y Bebida
Caseta #9	Claribel Balbuena	2	849-343-5940		Bebida

Caseta #10	CLARIME	1			Comida y bebida
Caseta #11	ELVIS	No estuvo presente	No estuvo presente	No estuvo presente	No estuvo presente
NO ESTA CONSTRUIDA AUN	Leonel Valdemar Reyes	3	829-338-3467		Comida y Bebida

3. Análisis FODA de la zona.

3.1 FORTALEZAS

- Los negocios se encuentran establecidos y delimitados por casetas ya construidas.
- Los colaboradores de la playa poseen una actitud abierta al cambio.
- La playa cuenta con un amplio espacio para el desarrollo de infraestructura de soporte para el proyecto.
- La playa es de fácil acceso.
- Playa tranquila, lo que la hace un espacio ideal para el disfrute y relajación.
- Cuentan con un comité establecido y con funciones designadas entre sus miembros (tesorero, seguridad, encargados de limpieza, entre otros)
- Se compra el pescado y los mariscos diariamente a los pescadores, lo que garantiza frescura de los productos.
- Existen artesanos en la zona que podrían involucrarse en el diseño de platos y vajillas para el servicio de los alimentos, lo que daría un toque más étnico cultural a la gastronomía.

3.2 DEBILIDADES

- Ausencia de baños decentes que permitan a los visitantes de la playa hacer sus necesidades de manera adecuada, lo que genera mayor contaminación del entorno.
- La infraestructura actual no es la adecuada para el desarrollo del tipo de negocio que se desea.

- La ausencia de techos en los establecimientos, lo que los hace vulnerables a las irregularidades atmosféricas, lo que puede alejar a la clientela.
- Baja estacionalidad durante la semana.
- No existe una oferta gastronómica definida ni variada.
- Las instalaciones no permiten una correcta manipulación de los alimentos.
- Falta de formación para controles y manipulación de alimentos.
- La ausencia de una identidad en los negocios.
- El tipo de negocio obliga a que el método de facturación sea muy informal y poco efectivo.
- No todos los establecimientos cuentan con equipos para producción de alimentos y bebidas. Los que tienen no cuentan con las condiciones necesarias.
- Falta identidad de la playa como destino turístico.
- Actualmente se sirven los alimentos y bebidas en envases desechables, incrementando el nivel de contaminación de la zona.
- Cada negocio realiza compras de manera individual y con suplidores distintos, falta estabilidad de cartera de suplidores.

3.3 OPORTUNIDADES

- La cercanía de atractivos turísticos constituye un potencial para establecer rutas que atraigan personas a la playa
- La región cuenta con una amplia gama de productos agrícolas que permitirán explotar la gastronomía, teniendo la oportunidad de convertirse en un punto de referencia de la gastronomía dominicana.
- La cercanía al Hotel Gran Bahía Príncipe Rio San Juan le permite a la zona despertar la curiosidad del turista.
- La presencia de un manglar que desemboca en la playa es un atractivo turístico que se puede desarrollar.
- La cercanía con Puerto Plata y otras regiones turísticas, le permite poder captar nuevos clientes que vacacionan en la zona norte del país.

3.4 AMENAZAS

- Playa Rogelio no es un balneario conocido a nivel nacional, lo que puede hacer que los turistas sigan visitando los puntos habituales de ocio, como Cabarete , para citar un ejemplo.

La gente tiende a desviarse hacia otros establecimientos a obtener productos de alimentación por

4. Propuestas gastronómica para la zona.

4.1 AZUCAR DE MAR

DULCERIA TIPICA

Ubicado en Playa Rogelio, Gaspar Hernández, Azúcar de Mar es un puesto netamente criollo, exponiendo delicias y artesanías propias de la región, típicos de la Republica Dominicana. Es ese pedacito arte y folklore dominicano presentado en el sabor de sus dulces y en las obras que exponen los artesanos.

4.1.1 MENU DE DULCES

- **BUÑUELOS DE YUCA EN ALMIBAR**
- **BUÑUELOS DE YUCA Y ALMENDRA EN ALMIBAR**
- **BOLITAS DE TAMARINDO AZUCARADAS**
- **AZUQUITAR DE FRUTAS Y ALMENDRAS**
- **DULCE DE LECHOSA**
- **DULCE DE LECHE**
- **DULCE DE GUAYABA**
- **DULCE DE LECHE CON GUAYABA**
- **DULCE DE LECHE CON PIÑA**
- **PALITOS DE COCO**
- **DULCITOS DE COCO**
- **GALLETAS MOCANAS**
- **PALETAS DE FRUTAS**

4.1.2 MENU DE BEBIDAS

- **Mabí**
- **Agua de Coco**
- **Jugos Naturales**

4.1.3 METODOLOGIA DE TRABAJO

Para que Azúcar de Mar entre en función correctamente se necesita:

MANUAL DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS:

Cada empleado debe estudiar el manual de higiene de los alimentos que se les entregara, este manual está basado en procedimientos dentro de una cocina de restaurante común, sin embargo, a pesar de estar dirigida a espacios de trabajo más profesionales los manejos de alimentos y los procedimientos de almacenamiento son estándares dentro de cualquier cocina, el plan es que Azúcar de Mar pueda llevar a cabo sus funciones lo más parecido posible al modelo a seguir que es el Manual.

EQUIPOS DE AREA DE COCINA:

- 2 MESAS DE TRABAJO DE 1 METRO
- 1 ESTUFA DE 4 HORNILLAS
- 1 HORNO
- 1 FREIDORA
- 1 NEVERA
- 1 CONGELADOR

- AREA DE LAVADO
- ESTANTES DE ALMACENAMIETO
- AREA DE ALMACEN
- 4 OLLAS PEQUEÑAS
- 4 OLLAS MEDIANAS
- 2 OLLAS GRANDES
- 6 BOWLS MEDIANOS
- 2 TABLAS DE CORTAR BLANCA
- 2 TABLA DE CORTAR VERDE
- 2 CUCHILLOS DE CHEF
- 2 CUCHILLOS DE PUNTA
- CUCHARONES
- ESPATULAS
- CUCHARONES SOPEROS
- 1 RALLADOR
- 1 EXPRIMIDOR DE LIMON
- PINZAS
- ENVASES PLASTICOS PARA GUARDAR
- BANDEJAS DE ALUMINIO MEDIANAS

Este listado es provisional, algo para arrancar de la mejor manera posible, tomando en cuenta las limitaciones de espacio y áreas para elaborar alimentos correctamente.

EQUIPOS DE AREA DE BAR

- 1 NEVERA
- 1 MESA DE TRABAJO
- 1 LICUADORA
- 1 CONGELADOR
- ESTANTES DE ALMACENAMIENTO
- CUCHARAS
- PINZAS
- ENVASES PLASTICOS PARA GUARDAR

ESPACIOS DE AREAS COMUNES

El espacio de área común Azúcar de Mar no requiere de una gran cantidad sillas y mesas debido a que su concepto es mas de tienda de dulces fusionado con artesanía, sin embargo se debe considerar tener al menos 4 mesas de 4 sillas, para aquellos que deseen degustar sus dulces, bebidas o alguna paleta en esta área.

La playa sufre de una gran problemática que es la falta de sombra, por lo que se requiere la elaboración de algún techo, ya sea de cana o de lona para cubrir tanto de lluvia como del sol a los comensales.

Finalmente es importante que exista cierta delimitación entre los distintos negocios que permitan al cliente diferenciar un local del otro, dado que todos comparten el mismo espacio común que es la playa.

VAJILLA PARA PRESENTACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Es de suma importancia la colaboración de los artesanos para que puedan confeccionar platos hondos pequeños y porta vasos ya sea de barro, de coco, de jícama para que sean un atractivo más a la zona.

CAPACITACION DE PERSONAL

Todos los empleados que laboren dentro tomaran un entrenamiento donde aprenderán a elaborar las recetas y el correcto método de higiene de los alimentos en la práctica, tanto de la elaboración como de almacenamiento.

También el correcto control de desechos.

4.2 CAPITAN MAGANTE

FAST FOOD CRIOLLO

Ubicado en Playa Rogelio, Gaspar Hernández, Capitán Magante es una opción diferente para quien disfruta de la comida rápida, con un sabor particular, único y siempre fresco. Capitán Magante fusiona las preparaciones comunes internacionales con la comida rápida típica de la Republica Dominicana, sacando ventaja de los productos propios de la tierra fértil de la provincia Espaillat.

A través de los años la comida rápida se ha ganado un puesto en el paladar de todos los comensales a nivel mundial, su contundencia en sabor y texturas al momento de comer se han convertido en una exigencia por excelencia. Capitán Magante toma parte de la exigencia y lleva el contexto de comida rápida a un plano criollo y autóctono de este país, siendo así un punto que mantiene la esencia nacional invitando así a todo aquel que desee experimentar la nueva comida rápida dominicana.

4.2.1 MENU

Entradas

- **Bastones de Queso de Hoja**
- **Calamares fritos con Coco**
- **Bastones de Pescado con Coco**
- **Pechurinas**

Acompañados de Salsa Agridulce de Guayaba.

Yaroas

- **Yaroa del Capitán**

(Puré Yuca Mocana, Queso de Hoja, Chicharrón de Cerdo, Vegetales, Queso Cheddar y Salsas)

- **Yaroa de Papa**

(Papas Fritas, Queso de Hoja, Pollo o Res, Tocineta, Vegetales, Queso Cheddar y Salsas)

- **Yaroa de Plátano Maduro**

(Mangú de Plátano Maduro, Queso de Hoja, Pollo o Res, Tocineta, Vegetales, Queso Cheddar y Salsas)

Sándwiches

- **Sándwich de Pescado al Coco**
- **Sándwich de Pechuga de Pollo**
- **Sándwich de Pierna de Cerdo**
- **Derretido de Queso de Hoja**

Acompañados de Chips de Papa, Plátano, Yuca y Yautía.

Hamburguesas

- **Clásica con Queso y Tocineta**

(Hamburguesa Artesanal, con queso Cheddar, Tocineta y Ensalada)

- **Capitán Magante**

(Hamburguesa Artesanal, con tope de Plátano Maduro Frito, Tocineta, Queso de Hoja, Huevo Frito y Ensalada)

Acompañados de Chips de Papa, Plátano, Yuca y Yautía.

4.2.2MENU DE BEBIDAS

Batidas

- Piña
- Coco
- Chinola
- Mango
- Naranja
- Guineo
- Guanabana
- Guayaba
- Lechosa
- Zapote
- **Piña Magante** (Piña, Agua de Coco, Guineo y Almendras)

Otros

- Refrescos
- Jugos Naturales
- Cerveza

4.2.3 METODOLOGIA DE TRABAJO

Para que el Capitán Magante entre en función correctamente se necesita:

MANUAL DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS:

Cada empleado debe estudiar el manual de higiene de los alimentos que se les entregara, este manual está basado en procedimientos dentro de una cocina de restaurante común, sin embargo, a pesar de estar dirigida a espacios de trabajo más profesionales los manejos de alimentos y los

procedimientos de almacenamiento son estándares dentro de cualquier cocina, el plan es que el Capitán Magante pueda llevar a cabo sus funciones lo más parecido posible al modelo a seguir que es el Manual.

EQUIPOS DE AREA DE COCINA:

- 3 MESAS DE TRABAJO DE 1 METRO
- 1 ESTUFA DE 4 HORNILLAS
- 1 FREIDORA
- 1 NEVERA
- 1 CONGELADOR
- AREA DE LAVADO
- ESTANTES DE ALMACENAMIETO
- AREA DE ALMACEN
- 4 OLLAS PEQUEÑAS
- 4 OLLAS MEDIANAS
- 2 OLLAS GRANDES
- 6 BOWLS MEDIANOS
- 2 TABLAS DE CORTAR BLANCAS
- 1 TABLAS DE CORTAR ROJAS
- 1 TABLA DE CORTAR AMARILLA
- 1 TABLAS DE CORTAR AZUL
- 1 TABLA DE CORTAR VERDE
- 2 CUCHILLOS DE FILETEAR
- 3 CUCHILLOS DE CHEF
- 4 CUCHILLOS DE PUNTA
- 4 SARTENES
- CUCHARONES
- ESPATULAS
- CUCHARONES SOPEROS
- PINZAS
- 1 RALLADOR
- 1 EXPRIMIDOR DE LIMON
- ENVASES PLASTICOS PARA GUARDAR
- BANDEJAS DE ALUMINIO MEDIANAS

Este listado es provisional, algo para arrancar de la mejor manera posible, tomando en cuenta las limitaciones de espacio y áreas para elaborar alimentos correctamente.

EQUIPOS DE AREA DE BAR

- 1 NEVERA
- 1 MESA DE TRABAJO
- 1 LICUADORA
- 1 CONGELADOR
- ESTANTES DE ALMACENAMIENTO

- MEDIDORES DE ONZAS DE BAR
- CUCHARAS
- VASOS PARA MEZCLAR
- PINZAS
- ENVASES PLASTICOS PARA GUARDAR

Este listado es provisional, algo para arrancar de la mejor manera posible, tomando en cuenta las limitaciones de espacio y áreas para elaborar bebidas correctamente.

ESPACIOS DE AREAS COMUNES

El área en común que compartirán las casetas del Capitán Magante debe tener por lo menos 10 mesas de 4 sillas, ya que su capacidad de producción versus demanda no permite incrementarse sin alterar los estándares de calidad. Sería ideal que las mesas vayan en sintonía con los colores de las casetas.

La playa sufre de una gran problemática que es la falta de sombra, por lo que se requiere la elaboración de algún techo, ya sea de cana o de lona para cubrir tanto de lluvia como del sol a los comensales.

Finalmente es importante que exista cierta delimitación entre los distintos negocios que permitan al cliente diferenciar un local del otro, dado que todos comparten el mismo espacio común que es la playa.

VAJILLA PARA PRESENTACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Es de suma importancia la colaboración de los artesanos para que puedan confeccionar platos y porta vasos ya sea de barro, de coco, de jícama para que sean un atractivo más a la zona. Al igual que los otros negocios compañeros se pretende mantener el ambiente ecológicamente amigable, evitando usar material desechable en la presentación de platos.

CAPACITACION DE PERSONAL

Todos los empleados que laboren dentro tomaran un entrenamiento donde aprenderán a elaborar las recetas y el correcto método de higiene de los alimentos en la práctica, tanto de la elaboración como de almacenamiento.

También el correcto control de desechos.

4.3 LAS DAMAS
TAPAS Y BEBIDAS

Ubicado en Playa Rogelio, Gaspar Hernández, el bar de tapas Las Damas es un punto único en su región, mezclando la cultura, la artesanía y la gastronomía. Si bien es cierto que nacionalmente la Provincia Espaillat es conocida por las bondades de su tierra en cuanto a su productividad agrícola, el bar de tapas Las Damas da muestra de que su diversidad no es en vano.

Su menú es toda una experiencia que lleva al comensal a explorar a través del paladar las maravillas de su gastronomía. Usando los productos autóctonos de la región para la creación de bebidas, cocteles y bocadillos, que a su vez invitan a conocer su cultura y la belleza artesanal que poseen.

4.3.1 MENU DE TAPAS

CANASTICAS

Canasticas de plátano o yuca rellenas de Guiso de la Casa.

- **Pulpo**
- **Pescado**
- **Camarones**
- **Pollo**

CROQUETAS Y BASTONCITOS

Variedad de croquetas únicas de la región, empanizadas en almendra.

- **Pescado**
- **Pulpo Criollo**
- **Queso de Hoja**
- **Yuca, Chicharrón y Queso de Hoja**
- **Plátano, Chicharrón y Queso de Hoja**
- **Bastoncitos de Pollo**

CEVICHITOS

Acompañados de Chips de Yuca, Plátano y Yautía. Con tope de Aguacate.

- **Pescado**
- **Salpicón de Mariscos**

CATIVIAS

- **Cativias de Pollo**
- **Cativias de Queso de Hoja**
- **Cativias de Camarón y Queso de Hoja**
- **Cativias de Pulpo**
- **Cativias de Chicharrón y Queso de Hoja**

4.3.2 MENU DE BEBIDAS

JUGOS NATURALES

- **Jugos de Temporada**
- **Agua de Coco**
- **Fruit Punch de Las Damas (Guayaba, Piña y Naranja)**

COCTELES DE LA CASA

- **Piña Colada**
- **Coco Loco**
- **Melón del Mar**
- **Sangría de Uva de Playa**
- **Margarita de Limón**

- **Margarita de Guayaba**
- **Margarita de Chinola**

FRIO FRIO

- **Jugos de Temporada**

ADEMAS

- **Cerveza**
- **Refrescos**
- **Ron**
- **Whisky**
- **Vodka**
- **Mamajuana**

4.3.3 METODOLOGIA DE TRABAJO

Para que las Damas entre en función correctamente se necesita:

MANUAL DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS:

Cada empleado debe estudiar el manual de higiene de los alimentos que se les entregara, este manual está basado en procedimientos dentro de una cocina de restaurante común, sin embargo, a pesar de estar dirigida a espacios de trabajo más profesionales los manejos de alimentos y los procedimientos de almacenamiento son estándares dentro de cualquier cocina, el plan es que Las Damas pueda llevar a cabo sus funciones lo más parecido posible al modelo a seguir que es el Manual.

EQUIPOS DE AREA DE COCINA:

- 3 MESAS DE TRABAJO DE 1 METRO
- 1 ESTUFA DE 4 HORNILLAS
- 1 FREIDORA
- 1 NEVERAS
- 1 CONGELADOR
- AREA DE LAVADO
- ESTANTES DE ALMACENAMIETO
- AREA DE ALMACEN
- 4 OLLAS PEQUEÑAS
- 4 OLLAS MEDIANAS
- 2 OLLAS GRANDES
- 6 BOWLS MEDIANOS
- 2 TABLAS DE CORTAR BLANCAS
- 2 TABLAS DE CORTAR ROJAS
- 1 TABLA DE CORTAR AMARILLA

- 2 TABLAS DE CORTAR AZUL
- 1 TABLA DE CORTAR VERDE
- 2 CUCHILLOS DE FILETEAR
- 3 CUCHILLOS DE CHEF
- 4 CUCHILLOS DE PUNTA
- 4 SARTENES
- CUCHARONES
- ESPATULAS
- 1 RALLADOR
- 1 EXPRIMIDOR DE LIMON
- CUCHARONES SOPEROS
- PINZAS
- ENVASES PLASTICOS PARA GUARDAR
- BANDEJAS DE ALUMINIO MEDIANAS

Este listado es provisional, algo para arrancar de la mejor manera posible, tomando en cuenta las limitaciones de espacio y áreas para elaborar alimentos correctamente.

EQUIPOS DE AREA DE BAR

- 1 NEVERA
- 1 MESA DE TRABAJO
- 1 LICUADORA
- 1 CONGELADOR
- ESTANTES DE ALMACENAMIENTO
- MEDIDORES DE ONZAS DE BAR
- CUCHARAS
- VASOS PARA MEZCLAR
- PINZAS
- ENVASES PLASTICOS PARA GUARDAR

Este listado es provisional, algo para arrancar de la mejor manera posible, tomando en cuenta las limitaciones de espacio y áreas para elaborar bebidas correctamente.

ESPACIOS DE AREAS COMUNES

El área en común que compartirán Las Damas debe tener por lo menos 10 mesas de 4 sillas, ya que su capacidad de producción versus demanda no permite incrementarse sin alterar los estándares de calidad. Sería ideal que las mesas vayan en sintonía con los colores de las casetas que representen a Las Damas.

La playa sufre de una gran problemática que es la falta de sombra, por lo que se requiere la elaboración de algún techo, ya sea de cana o de lona para cubrir tanto de lluvia como del sol a los comensales.

Finalmente es importante que exista cierta delimitación entre los distintos negocios que permitan al cliente diferenciar un local del otro, dado que todos comparten el mismo espacio común que es la playa.

VAJILLA PARA PRESENTACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Es de suma importancia la colaboración de los artesanos para que puedan confeccionar platos y porta vasos ya sea de barro, de coco, de jícama para que sean un atractivo más a la zona.

CAPACITACION DE PERSONAL

Todos los empleados que laboren dentro de Las Damas tomaran un entrenamiento donde aprenderán a elaborar las recetas y el correcto método de higiene de los alimentos en la práctica, tanto de la elaboración como de almacenamiento.

También el correcto control.

4.4 PARRILLA DEL SOL

Bar and Grill

Ubicado en Playa Rogelio, Gaspar Hernández se encuentra la Parrilla del Sol, un espacio único para degustar una versión dominicana de las clásicas parrilladas internacionales. La Parrilla del Sol se destaca por ser principalmente una parrillada de mariscos, aprovechando las bondades y la amplia gama de vida marina que posee su playa. Manteniendo la calidad en su parrillada, todos los pescados y mariscos son frescos, pescados diariamente.

El ambiente acogedor, invita al comensal a degustar tanto de sus platillos como su variedad de tragos y cocteles que hacen de la Parrilla del Sol una experiencia memorable.

4.4.1 MENU

Para Compartir

- **Parrillada Típica**
  Picada de Carnes mixta (Longaniza, Pechuga de Pollo, Cerdo) acompañada de Batata, Yuca, Tostones y Ensalada.
- **Parrillada del Mar**
  Parrilla a base de Pescados y Mariscos, acompañado de Batata, Yuca, Tostones y Ensalada.

Platos Fuertes

- **Pinchos de Camarones**
- **Pulpo a la Parrilla**
- **Pescado a la Parrilla**
- **Pescado a la Parrilla relleno de Mofongo de Camarones**
- **Pechuga de Pollo**
- **Cerdo a la Parrilla**

Guarniciones

- **Tostones**
- **Yuca Frita**
- **Batata**
- **Vegetales a la Parrilla**
- **Ensalada Verde**

- **Plátano Asado con Queso de Hoja**
- **Papa a la Parrilla**

4.4.2 MENU DE BEBIDAS

Cocteles con Ron

- De Tamarindo y Jengibre
- De Mango y Chinola
- De Coco
- De Jagua
- De Guanabana
- De Guayaba

Bebidas de la Casa

- Sangría de Uva de Playa
- Mamajuana del Sol

Además

- Refrescos
- Jugos Naturales
- Agua de Coco
- Ron
- Whisky
- Vodka

4.4.3 METODOLOGIA DE TRABAJO

Para que La Parrilla del Sol entre en función correctamente se necesita:

MANUAL DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS:

Cada empleado debe estudiar el manual de higiene de los alimentos que se les entregara, este manual está basado en procedimientos dentro de una cocina de restaurante común, sin embargo, a pesar de estar dirigida a espacios de trabajo más profesionales los manejos de alimentos y los procedimientos de almacenamiento son estándares dentro de cualquier cocina, el plan es que La Parrilla del Sol pueda llevar a cabo sus funciones lo más parecido posible al modelo a seguir que es el Manual, basándose en sus herramientas de momento.

EQUIPOS DE AREA DE COCINA:

- 3 MESAS DE TRABAJO DE 1 METRO
- 1 ESTUFA DE 4 HORNILLAS

- 1 FREIDORA
- 1 PARILLA DE CARBON
- 1 NEVERA
- 1 CONGELADOR
- AREA DE LAVADO
- ESTANTES DE ALMACENAMIETO
- AREA DE ALMACEN
- 4 OLLAS PEQUEÑAS
- 4 OLLAS MEDIANAS
- 2 OLLAS GRANDES
- 8 BOWLS MEDIANOS
- 2 TABLAS DE CORTAR BLANCAS
- 2 TABLAS DE CORTAR ROJAS
- 1 TABLA DE CORTAR AMARILLA
- 1 TABLAS DE CORTAR AZUL
- 1 TABLA DE CORTAR VERDE
- 2 CUCHILLOS DE FILETEAR
- 3 CUCHILLOS DE CHEF
- 4 CUCHILLOS DE PUNTA
- 4 SARTENES
- CUCHARONES
- ESPATULAS
- 1 RALLADOR
- 1 EXPRIMIDOR DE LIMON
- PINZAS
- ENVASES PLASTICOS PARA GUARDAR
- BANDEJAS DE ALUMINIO MEDIANAS

Este listado es provisional, algo para arrancar de la mejor manera posible, tomando en cuenta las limitaciones de espacio y áreas para elaborar alimentos correctamente.

EQUIPOS DE AREA DE BAR

- 1 NEVERA
- 1 MESA DE TRABAJO
- 1 LICUADORA
- 1 CONGELADOR
- ESTANTES DE ALMACENAMIENTO
- MEDIDORES DE ONZAS DE BAR
- CUCHARAS
- VASOS PARA MEZCLAR
- PINZAS
- ENVASES PLASTICOS PARA GUARDAR

Este listado es provisional, algo para arrancar de la mejor manera posible, tomando en cuenta las limitaciones de espacio y áreas para elaborar bebidas correctamente.

ESPACIOS DE AREAS COMUNES

El área en común que compartirán las casetas de la Parrilla del Sol debe tener por lo menos 12 mesas de 4 sillas, ya que su capacidad de producción versus demanda no permite incrementarse sin alterar los estándares de calidad. Sería ideal que las mesas vayan en sintonía con los colores de las casetas.

La playa sufre de una gran problemática que es la falta de sombra, por lo que se requiere la elaboración de algún techo, ya sea de cana o de lona para cubrir tanto de lluvia como del sol a los comensales.

Finalmente es importante que exista cierta delimitación entre los distintos negocios que permitan al cliente diferenciar un local del otro, dado que todos comparten el mismo espacio común que es la playa.

VAJILLA PARA PRESENTACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Es de suma importancia la colaboración de los artesanos para que puedan confeccionar platos y porta vasos ya sea de barro, de coco, de jícama para que sean un atractivo más a la zona. Evitar a toda costa el uso de materiales desechables para así mantener el ambiente ecológicamente amigable.

CAPACITACION DE PERSONAL

Todos los empleados que laboren dentro tomaran un entrenamiento donde aprenderán a elaborar las recetas y el correcto método de higiene de los alimentos en la práctica, tanto de la elaboración como de almacenamiento.

También el correcto control de desechos.

4.5 REPUBLICA DEL MAR

Restaurante Típico

Ubicado en Playa Rogelio, Gaspar Hernández, el restaurante Republica del Mar es la experiencia gastronómica por excelencia de la región. Si es bien sabido que la Provincia Espaillat es rica en sus virtudes agrícolas, el restaurante Republica del Mar hace honor a su región y basa su menú en las bondades que posee su tierra. El menú cuenta con platos propios de nuestro país y da entrada a nuevas creaciones que invitan a todo el comensal a descubrir nuevas tendencias pero siempre respetando el sabor que caracteriza la gastronomía dominicana.

Republica del Mar fusiona la artesanía con su gastronomía, haciendo énfasis característico en su cultura y en el arte tradicional de la región, haciendo aun mas inolvidable la visita.

4.5.1 MENU

Entradas

- **Ceviche de Pescado en Coco**
- **Queso de Hoja en Almendra y Salsa de Guayaba**
- **Salpicón de Mariscos**
- **Bollitos de Yuca o Plátano rellenos de Cangrejo o Ropa Vieja**
- **Camarones al Coco**

Platos de la Casa

- **Pescado Frito**
  (Pescado Frito típico de playa)
  Acompañado con variedad de Tostones, Yuca Frita, Batata y Arroz
- **Pescado envuelto en Hoja de Plátano**
  (Pescado al Limón horneado en Hoja de Plátano, acompañado de Vinagreta de Mango)
  Acompañado con variedad de Tostones, Yuca Frita, Batata y Arroz.

- **Pulpo a la Magante**
  (Pulpo guisado en crema de Ají Rostizado y Cilantro)
  Acompañado de Tostones, Yuca Frita, Batata y Arroz con Coco.
- **Sancocho del Mar**
  (Sancocho de Camarones, Pescado, Pulpo y Calamares)
  Acompañado de Tostones y Arroz con Coco.
- **Mofongo de Plátano o Yuca**
  (Mofongo Clásico, tradicional de la región)
- **Mofongo del Mar**
  (Mofongo de Plátano o Yuca relleno de Salpicón de Mariscos en Salsa)
- **Pollo Frito relleno de Plátano y Queso de Hoja**
  (Pechuga frita rellena de Plátano Maduro Frito y Queso de Hoja)
  Acompañado con variedad de Tostones, Yuca Frita, Batata y Arroz.

4.5.2 MENU DE BEBIDAS

- **Jugos Naturales**
- **Fusionados de Frutas**
- **Coquito de Fresa (Jugo de Fresa Licuado con Agua de Coco y Limon)**
- **Coquito de Piña (Jugo de Piña Licuado con Agua de Coco y Vainilla)**
- **Refrescos**
- **Cerveza**
- **Ron**
- **Whisky**
- **Vodka**
- **Vino de Uva de Playa**

4.5.3 METODOLOGIA DE TRABAJO

Para que La Republica del Mar entre en función correctamente se necesita:

MANUAL DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS:

Cada empleado debe estudiar el manual de higiene de los alimentos que se les entregara, este manual está basado en procedimientos dentro de una cocina de restaurante común, sin embargo, a pesar de estar dirigida a espacios de trabajo más profesionales los manejos de alimentos y los procedimientos de almacenamiento son estándares dentro de cualquier cocina, el plan es que La Republica del Mar pueda llevar a cabo sus funciones lo más parecido posible al modelo a seguir que es el Manual, basándose en sus herramientas de momento.

EQUIPOS DE AREA DE COCINA:

- 4 MESAS DE TRABAJO DE 1 METRO

- 1 ESTUFA DE 6 HORNILLAS
- 1 FREIDORA
- 2 NEVERAS
- 1 CONGELADOR
- AREA DE LAVADO
- ESTANTES DE ALMACENAMIETO
- AREA DE ALMACEN
- 8 OLLAS PEQUEÑAS
- 8 OLLAS MEDIANAS
- 4 OLLAS GRANDES
- 12 BOWLS MEDIANOS
- 2 TABLAS DE CORTAR BLANCAS
- 2 TABLAS DE CORTAR ROJAS
- 1 TABLA DE CORTAR AMARILLA
- 2 TABLAS DE CORTAR AZUL
- 1 TABLA DE CORTAR VERDE
- 2 CUCHILLOS DE FILETEAR
- 3 CUCHILLOS DE CHEF
- 4 CUCHILLOS DE PUNTA
- 4 SARTENES
- CUCHARONES
- ESPATULAS
- CUCHARONES SOPEROS
- PINZAS
- 1 RALLADOR
- 1 EXPRIMIDOR DE LIMON
- ENVASES PLASTICOS PARA GUARDAR
- BANDEJAS DE ALUMINIO MEDIANAS

Este listado es provisional, algo para arrancar de la mejor manera posible, tomando en cuenta las limitaciones de espacio y áreas para elaborar alimentos correctamente.

EQUIPOS DE AREA DE BAR

- 1 NEVERA
- 1 MESA DE TRABAJO
- 1 LICUADORA
- 1 CONGELADOR
- ESTANTES DE ALMACENAMIENTO
- MEDIDORES DE ONZAS DE BAR
- CUCHARAS
- VASOS PARA MEZCLAR
- PINZAS
- ENVASES PLASTICOS PARA GUARDAR

Este listado es provisional, algo para arrancar de la mejor manera posible, tomando en cuenta las limitaciones de espacio y áreas para elaborar bebidas correctamente.

ESPACIOS DE AREAS COMUNES

El área en común que compartirán las casetas de la Republica del Mar debe tener por lo menos 12 mesas de 4 sillas, ya que su capacidad de producción versus demanda no permite incrementarse sin alterar los estándares de calidad. Sería ideal que las mesas vayan en sintonía con los colores de las casetas.

La playa sufre de una gran problemática que es la falta de sombra, por lo que se requiere la elaboración de algún techo, ya sea de cana o de lona para cubrir tanto de lluvia como del sol a los comensales.

Finalmente es importante que exista cierta delimitación entre los distintos negocios que permitan al cliente diferenciar un local del otro, dado que todos comparten el mismo espacio común que es la playa.

VAJILLA PARA PRESENTACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Es de suma importancia la colaboración de los artesanos para que puedan confeccionar platos y porta vasos ya sea de barro, de coco, de jícama para que sean un atractivo más a la zona.

Importante evitar a toda costa los desechables, para mantener el ambiente ecológicamente amigable.

CAPACITACION DE PERSONAL

Todos los empleados que laboren dentro tomaran un entrenamiento donde aprenderán a elaborar las recetas y el correcto método de higiene de los alimentos en la práctica, tanto de la elaboración como de almacenamiento.

También el correcto control de desechos.

5. LOGISTICA DE MANEJO DE COCINA

PUNTOS CRITICOS A TRABAJAR:

1- **Higiene, Hábitos y Presentación Personal**
   Enfatizar y analizar cuáles son los procedimientos que debe cumplir cada empleado de cocina y limpieza respecto a si mismo antes de comenzar a laborar dentro del área de producción y despacho.
2- **Higiene de los Alimentos**

Analizar y desarrollar los procedimientos que se deben cumplir para garantizar completa salubridad de los ingredientes a manipular.

3- **Transporte de Mercadería**

Analizar y enfatizar sobre los procedimientos adecuados y salubres para transportar la mercadería al momento de entrar al local, la higiene del vehículo y la garantía de salubridad por parte del suplidor.

4- **Almacenamiento de Productos (Perecederos y No Perecederos)**

Analizar e implementar el correcto procedimiento de almacenamiento de productos, su organización, su tiempo de vida, su temperatura y su salubridad.

5- **Trabajo con los Alimentos (Pre producción, Preparación y Distribución)**

Aplicar el sistema correcto de trabajo con los alimentos, desde la higiene al momento de tomarlos pasando por su manipulación correcta, control de cantidades a base de estandarización de recetas, maximización de utilidad de la materia prima y correcta entrega al despacho. También está incluida la organización de utensilios dentro de la cocina para llevar control total de materiales y eficiencia al momento de las preparaciones.

6- **Tratamiento de los restos y sobras**

Estandarizar el sistema de decomisos, repartición higiénica en los basureros de los desechos dentro de la cocina, llevar control exacto de desechos a base de su peso o volumen. Calcular la perdida monetaria detrás del desecho y calcular el margen de recuperación en base a la maximización de utilidad de la materia prima.

7- **Higiene del Ambiente (Higiene de Equipos y Utensilios, Higiene de Manipuladores y Saneamiento contra Insectos y Roedores)**

Aplicar las técnicas correctas de higiene para mantener el área de producción libre de contaminación, garantizando completa salubridad de la materia prima y de los alimentos elaborados.

8- **Transporte, Recepción y Distribución de Alimentos**

Analizar y enfatizar la correcta protección del alimento elaborado, su temperatura, su tiempo de vida y garantía de higiene al momento de entrega del producto.

9- **Principales Puntos de Control**

Analizar los puntos mencionados previamente y enfatizar, discutiendo y analizando soluciones instantáneas a aquellas que necesitan ser tomadas en cuenta con carácter primordial.

6. INFORME SOBRE GESTION DE MEJORAS PARA PLAYA ROGELIO

Después de haber hecho un levantamiento y haberse estructurado el procedimiento para impulsar Playa Rogelio como punto turístico a través de su gastronomía usando diversos puntos de venta propios y autóctonos, usando materia prima netamente de la Provincia Espaillat, pasamos ahora a revelar los puntos estratégicos para lograr estos objetivos.

Antes de proceder es importante resaltar las fallas fundamentales que llevan a aplicar estas soluciones de lugar:

- Las casetas cuentan con poco espacio para desarrollar sus funciones de producción correctamente. Dicho espacio no solamente limita la cantidad de trabajo que pueden manejar, sino que condiciona de igual forma el servicio a los clientes.
- Falta vistosidad e imagen a las casetas que hace que sea complicado para el cliente distinguirlas o identificarlas a simple vista.
- Espacios y áreas comunes carecen de algún techo o resguardo que proteja del sol o la lluvia para cada restaurante.
- Los baños son poco vistosos y falta agua para lavarse las manos.
- Falta una estrategia correcta de manejo de desechos (basura) en los espacios comunes.
- Faltan identidades con letreros para cada proyecto.
- Falta un mejor manejo administrativo para poder desarrollar esta área como espacio auto sostenible.
- Faltan mejores señalizaciones para lograr un fácil acceso a este espacio de playa.
- La afluencia de personas a la playa no es tan numerosa como se desea. Existe una alta estacionalidad y vacíos entre semana.

En base a estas problemáticas que hemos podido identificar y experimentar de manera directa, proponemos las siguientes acciones a c futuro:

- Creación, construcción e instalación de una cocina central, que permita la pre producción de los alimentos que serán servidos en los distintos negocios de el Boulevard para facilitar que en las pequeñas casetas sea solo cocina de ensamblaje.

Partiendo de la necesidad que tienen las casetas de Playa Rogelio para desarrollar sus funciones de producción de alimentos y bebidas, tanto por el espacio con el que cuentan mas la precariedad del mismo, nos hemos visto en la necesidad de crear lo que sería una solución inicial a la problemática, que puede resultar bastante eficiente al momento de producir y dar terminación en las casetas.

Una cocina central es un espacio que contendrá todos los equipos y utensilios requeridos para desarrollar exitosamente las producciones de lugar. La idea principal de este espacio es que los 5 conceptos que abarcan las casetas puedan usar este espacio de manera compartida, haciendo uso de horarios asignados o perfectamente trabajando ciertas preparaciones en conjunto y a la vez.

Este concepto facilitara a los trabajadores de las casetas los siguientes puntos:

- Permite tener más espacio útil dentro de las casetas

- Tener producción previamente hecha y pre empacada debidamente hace más rápido el servicio.
- Elimina la necesidad de tener un almacén dentro de las casetas y hace más eficiente el almacenaje en las neveras dentro de estas, ya que estas se usarían solo para guardar alimentos listos para salir.
- El espacio a usarse como cocina puede cumplir con un estándar correcto de calidad para el tratamiento de alimentos en tema de equipamientos y utensilios.
- Al momento de la producción pueden manejarse más apegados al manual de manejo higiénico de los alimentos y cumplir con las normativas de lugar, tanto en la higiene personal, de las áreas y espacios de almacén.
- Manejar un solo espacio en común controla efectivamente los desechos.

Una vez determinadas las ventajas es necesario proceder a hacer la lista de equipamientos y utensilios necesarios para ejecutar todas las funciones de producción de lugar:

EQUIPOS

- ESTUFA DE 8 HORNILLAS CON HORNO

- 1 ANAFE INDUSTRIAL DOBLE

- CAMPANA EXTRACTORA

- AREA DE LAVADO CON 3 COMPARTIMIENTOS

- 4 MESAS DE TRABAJO (122 x 61 x 89 cm. Aprox.)

- 2 NEVERAS DOBLE PUERTA

- 1 CONGELADOR HORIZONTAL

- 2 ANAQUELES DE ALMACEN

- BALANZA

- 2 LICUADORAS

LISTA DE UTENSILIOS PARA COCINA

- 4 TABLAS VERDES
- 4 TABLAS BLANCAS
- 2 TABLAS ROJAS
- 2 TABLAS AMARILLAS
- 8 CUCHILLOS DE CHEF
- 3 CUCHILLOS DE PAN
- 2 CUCHILLOS DE PLASTICO
- 8 PINZAS
- 6 CUCHARONES
- 3 APLASTADORES
- 3 PELA PAPAS
- 3 RALLADORES
- 4 CUCHARONES DE SOPA
- 6 ESPATULAS DE PLANCHA
- 2 ESPATULAS PARA SARTENES
- 10 BOWLS PEQUEÑOS
- 12 BOWLS MEDIANOS
- 5 BOWLS GRANDES
- 6 SARTENES PEQUEÑOS DE TEFLON

- 8 SARTENES MEDIANOS DE TEFLON
- 3 SARTENES GRANDES
- 16 CHEFFIN D PEQUEÑOS CUADRADOS
- 10 CHEFFIN D MEDIANOS RECTANGULAR
- 6 BANDEJAS PROFUNDAS DE HORNO
- 4 BANDEJAS DE HORNO
- 8 OLLAS MEDIANAS
- 6 OLLAS PEQUEÑAS
- 6 OLLAS GRANDES
- 4 OLLAS GRANDES PROFUNDAS
- 6 BATIDORES DE MANO
- 14 ENVASES DE ALUMINIO CILINDRICOS PARA SALSA
- 10 ENVASES PEQUEÑOS PLASTICOS PARA RESERVAR
- 12 ENVASES MEDIANOS PLASTICOS PARA RESERVAR.
- 8 ENVASES GRANDES PLASTICOS PARA RESERVAR.
- 3 AROS CORTANTES GRANDES.
- 8 BANDEJAS DE GRATINADO
- 12 POTES PARA SALSA
- 2 RECIPIENTES GRANDES PARA PAN

Una vez armado este modulo de cocina será mucho más práctico el trabajo en Playa Rogelio, logrando estabilizar los controles de calidad e higiene.

- Diseñar una imagen y línea grafica para cada negocio, que permita identificarlos claramente uno de otro. El tener además entradas particulares con su letrero identificado es una estrategia clave para la identidad y éxito individual de cada negocio.

- Re diseñar las estructuras físicas de las casetas y el espacio que estas abarcan. Considerar realizar ampliaciones que permitan tener una mejor operación en cada negocio. De igual forma, considerar el establecer un área de terraza para cada establecimiento, preferiblemente techada, que permita no solamente identificar más claramente el espacio que abarca cada negocio, sino también para albergar a los clientes en caso de que llueva y que estos no tengan que retirarse a refugiarse en otras áreas.

- Elaborar un plan de mantenimiento para las áreas comunes de los establecimientos, que permita garantizar un adecuado cuidado y seguimiento al estado de las mismas. Este plan deberá de contener en detalle las acciones a llevar a cabo tipo *checklist* para llevar a cabo de manera periódica.

- Diseñar e implementar una campaña de concientización dirigida a los visitantes que visitan playa Rogelio. La misma debe de estar orientada a que los turistas y visitantes se involucren y colaboren con el reciclaje en la playa. La misma debe de incluir la señalización adecuada y requerida

para estos fines en la playa, así como la colocación de los zafacones para cada tipo de desecho en puntos estratégicos de la misma.

- Plantear e implementar estrategias promocionales para atraer turistas tanto locales como extranjeros a Playa Rogelio, exhortando la visita con base al consumo de una excelente oferta gastronómica. Estas estrategias además, deben venir con una correcta señalización para la zona, que permitan a los visitantes una llegada sin complicaciones al Boulevard del Pescado.
- Taller de manejo administrativo para los encargados de los locales para garantizar que entiendan la importancia de llevar un adecuado control de sus finanzas para garantizar el éxito de su negocio y enfatizando la identidad sostenible de los mismos.

Informe de cierre

Con motivo de la etapa final de cierre de esta consultoría, fue realizado un entrenamiento con los integrantes de la Asociación de Vendedores Playeros de Playa Rogelio el Lunes de Octubre del dos mil quince, con el objetivo de ensenar a través de un taller la elaboración de las recetas que serán luego implementadas cuando el proyecto este en marcha. La asistencia al taller fue casi total, estando todos los representantes casi en su totalidad. En dicho taller no solamente se prepararon paso a paso las recetas ideadas para cada concepto de negocio, sino que además se hicieron entrega por concepto de las recetas que les corresponderían a cada uno para su posterior implementación.

Se aprovecho el espacio también para hacer propuestas de montaje de dichos platos, como serán servidos en un futuro a los comensales, utilizando como apoyo platos elaborados con artesanía local. De esta manera aseguramos que en un futuro a la hora de implementación del proyecto, los vendedores, ya agrupados por conceptos, sepan operar dentro de sus ideados establecimientos elaborando las recetas que fueron creadas acorde a su concepto y negocio de manera adecuada, agradable al paladar y la vista del comensal.

RECETARIO