Trabajo de grado para optar por el título de:

Licenciatura en Administración Turística y Hotelera.

"Impacto de la Oferta Folklórica y Gastronómica del Restaurante JALAO como Atracción Turística Complementaria de la Ciudad Colonial de Santo Domingo, año 2016"

Sustentantes:

Br. Bielka Sánchez Deschamps 2013-2064

Br. Laura D. Suazo Reyes 2013-0709

Br. Esmarlin Miguel Araujo Brito 2013-0104

Asesora:

Arq. Manuela Féliz

Los conceptos expuestos en esta investigación son de la exclusiva responsabilidad de su(s) autor(es).

Santo Domingo, República Dominicana.

Noviembre, 2016

“IMPACTO DE LA OFERTA FOLKLÓRICA Y GASTRONÓMICA DEL RESTAURANTE JALAO COMO ATRACCIÓN TURÍSTICA COMPLEMENTARIA DE LA CIUDAD COLONIAL DE SANTO DOMINGO, PERIODO SEPTIEMBRE – DICIEMBRE DEL AÑO 2016”

ÍNDICE

DEDICATORIAS i
AGRADECIMIENTOS ii
RESUMEN EJECUTIVO vi
INTRODUCCIÓN 1

CAPÍTULO I: MARCO TEORICO REFERENCIAL

1.1. MARCO TEÓRICO 3
1.1.1. Generalidades de la gastronomía dominicana 3
1.1.1.1. Concepto de gastronomía 3
1.1.1.2. Aportes a la gastronomía dominicana 4
1.1.1.3. La gastronomía dominicana 8
1.1.1.4. Regionalización de la gastronomía dominicana 10
1.1.2. Generalidades sobre el folklor dominicano 15
1.1.2.1. Concepto de folklor 15
1.1.2.2. El folklor dominicano 17
1.1.2.3. Tipos de expresiones folklóricas dominicanas 17
1.1.2.4. La música dominicana 18
1.1.2.5. La danza como expresión folklórica dominicana 20
1.2. MARCO CONTEXTUAL 22
1.2.1. La Ciudad Colonial de Santo Domingo 22
1.2.1.1. Historia de la Ciudad Colonial 22
1.2.1.2. La Ciudad Colonial como patrimonio de la humanidad y el Programa de fomento al turismo de la Ciudad Colonial 23
1.2.1.3. La Ciudad Colonial como lugar de entretenimiento 25
1.2.2. Generalidades sobre el Restaurante JALAO 27
1.2.2.1. Historia y antecedentes del Restaurante JALAO 27
1.2.2.2. Ubicación y espacio del Restaurante JALAO 29
1.2.2.3. Organización del Restaurante JALAO 30
1.2.2.4. Perfil del cliente del Restaurante JALAO 31
1.2.2.5. Ambiente y decoración del Restaurante JALAO 32

1.2.2.6. Creación de la oferta gastronómica del Restaurante JALAO 36
Menú del Restaurante JALAO 37
Descripción de los platos típicos dominicanos del menú y su ubicación según la regionalización de la gastronomía dominicana 39
1.2.2.7. Oferta de entretenimiento del Restaurante JALAO 44
1.2.2.8. Colaboraciones, reseñas y reconocimientos al Restaurante JALAO 47
1.3. MARCO CONCEPTUAL 48
1.3.1. Glosario de términos 48

CAPÍTULO II: DISEÑO METODOLÓGICO

2.1. Método de investigación 50
2.2. Tipo de investigación 50
2.3. Técnica e instrumento de investigación 51
2.4. Población y muestra 51
2.5. Instrumento y recolección de datos 53

CAPÍTULO III: PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

3.1. Resultados de la encuesta realizada a la población objeto de estudio 54
3.2. Análisis de la encuesta 63

CONCLUSIONES 65
RECOMENDACIONES 68
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS 70
ANEXOS:

- ANEXO NO. 1: Mapa de ubicación del Restaurante JALAO.
- ANEXO NO. 2: Entrevista gerente del Restaurante JALAO, Luis Palao.
- ANEXO NO. 3: Entrevista gerente de Entretenimiento del Restaurante JALAO, Iván Tejada.
- ANEXO NO. 4: Entrevista chef del Restaurante JALAO, Noemí Díaz.
- ANEXO NO. 5: Instrumento para las encuestas.
- ANEXO NO. 6.
- ANEXO NO. 7: ANTEPROYECTO.

- ANEXO APROBACIÓN DEL ASESOR.

DEDICATORIAS

Dedicamos esta tesis a ***Dios*** por ser nuestro guía, darnos las fuerzas para seguir adelante e inspirarnos para la conclusión de nuestro trabajo de grado.

Al ***Decanato de Turismo***, por formar parte de esta experiencia, brindando cada información necesaria para nosotros.

A la universidad ***APEC*****,** por vernos crecer en el ámbito profesional, y ser nuestro segundo hogar durante estos años de carrera.

A nuestra asesora, ***Manuela Féliz***, por su entrega y ayuda para con nosotros en todo momento, por el tiempo brindado, y por ayudarnos incondicionalmente en cada duda que tuvimos haciéndolo de un modo profesional. Gracias Profe.

A nuestra Maestra ***Elesi Sánchez***, por sus sabios consejos, por siempre brindar su mano amiga y nunca decir no, gracias por ser la maestra ideal, y siempre brindarnos un trato afable en cada momento que concurrimos donde usted.

Los autores.

AGRADECIMIENTOS

Primero a ***Dios***, pues definitivamente sin Él, nada de esto fuese posible.

Mi Padre, ***José Sánchez***, pues, aunque no está presente, siempre está disponible para con una llamada servir de soporte en los momentos más difíciles, dándome siempre la oportunidad de análisis y de tomar mis propias decisiones.

Mi Mami, ***Ana Deschamps***, que, aunque vivimos en una discusión todo el tiempo, me enseñaste a siempre ser la mejor en todo lo que haga. A ti te agradezco la insistencia, pues tuve la oportunidad de estudiar la carrera más bonita.

Mama Teté, ***María Teresa Osorio***, gracias por su crianza y gran enseñanza estricta, pues por usted, hoy puedo considerarme una mujer de bien, que sabe hacer de todo, y destacable en todo.

A ***Gil***, más que un profesor, un maestro, un amigo, mi mentor, le agradezco el haberme dado la oportunidad de amar tanto esta carrera que decidí estudiar, y por enseñarme todos los campos en los que me puedo desarrollar. Aún recuerdo el primer día que tomé clases con usted, en el que salí pensando en que quería llegar un día a saber tanto como usted. Gracias por enseñarme algo nuevo cada día, por ponerle una chispa de interesante a cada anécdota que cuenta, gracias por su apoyo, su confianza, por su admiración. Ya se lo había dicho antes, pero no está de más repetirlo: espero nunca decepcionarlo.

A mis compañeros de trabajo de grado. ***Laura,*** tu apoyo y tu entrega no pudo ser mejor, gracias. **Esmarlin,** querido amigo, gracias primero por incluirme en el grupo cuando pasé por aquel momento difícil. Aunque me hiciste pasar muchos momentos incómodos, sabes que estoy totalmente agradecida por tu apoyo.

Y, por último, pero no menos importante… Mi amado, ***Lizandro Santos***. Mi compañero de vida, mi mejor amigo, mi confidente, mi soporte, mi todo. Sin ti, todo esto hubiese pasado, pero no tan bien como ha pasado. A ti te agradezco tu apoyo incondicional, tu admiración y toda la motivación que me das siempre. Este logro es tan mío como tuyo.

Bielka Sánchez.

A ***Dios*** las gracias por darme la oportunidad de lograr uno de mis sueños, y siempre guiarme por el buen camino llenándome de su bendición.

A mi abuelo, **Mario Reyes** que está en el cielo por desde siempre inculcarme y enseñarme el valor del tiempo y por una vez decime ´´ el tiempo es oro, aprovéchalo, concéntrate en tus estudios, todo lo demás llega a su debido tiempo¨ y esas palabras hasta estos momentos me han acompañado hasta la meta. Esto es por y para ti papá.

A mis padres, ***Daisy Reyes y Fray Suazo***. Por permitirme ser quien soy, por inculcarme valores, por su lucha constante, por poner el estudio en primer plano, por hacerme ver más allá, estas líneas serían cortas para expresar mi total agradecimiento, pero sí puedo decir que este logro representa para ellos un gran orgullo y satisfacción.

A mi tía madrina, **Nahomi** por su apoyo incondicional desde el principio hasta el final de mi carrera, por siempre estar en todos los momentos de mi vida, por adoptarme como hija y tratarme como tal, por nunca decir no y querer siempre lo mejor para mí, usted disfruta mis logros al igual que yo.

A mis hermanos, ***Christopher Suazo y Richard Suazo*** porque sé que tomarán este logro al igual que yo con gran satisfacción y orgullo.

A mis compañeros de Tesis porque aun con las adversidades pudimos lograr nuestro objetivo y llegar hasta este punto. ¡Lo Hicimos!!!!

Laura Suazo.

A ***Dios*** le doy las gracias porque todos mis sueños los he puesto es sus manos y siempre he visto como cada uno de ellos se cumplen gracias a su bendición.

A mí siempre adorada abuela***, Elsa García*** que desde el cielo siempre me guio y que gracias a su crianza y sus enseñanzas hoy soy lo que soy. Porque cada vez que me sentía triste o frustrado por algo que me haya sucedido, sentía que ella me daba fuerzas para seguir. Sé que desde el cielo estarás muy orgullosa de tu nieto que siempre te tiene presente. Esto es para ti Mami Elsa.

A mis padres, ***Miguel Araujo y Ana Brito*** que, aunque han estado en diferentes ámbitos de mi vida sin ellos nada de esto sería posible y que gracias a su crianza y a los valores que me inculcaron hoy puedo darle una gran alegría y satisfacción por mi meta alcanzada.

A mis maestros y compañeros de clases que fueron parte fundamental de este logro que me tomó 4 años para verlo materializado.

Y para finalizar, pero no menos importante a mis compañeras de Tesis, ***Bielka Sánchez y Laura Suazo*** que no escatimaron esfuerzo para que pudiéramos cumplir nuestra meta.

Esmarlin Araujo.

RESUMEN EJECUTIVO

El siguiente trabajo tiene como objetivo analizar cómo ha impactado la oferta gastronómica y folklórica en el Restaurante JALAO y si el mismo complementa a la Ciudad Colonial como atractivo turístico.

Es necesario definir gastronomía como la ciencia que estudia la interrelación del hombre y de todos los aspectos relacionados con su alimentación, y definir folklore, como el conocer del pueblo y costumbre. La gastronomía de Santo Domingo se ha diversificado a través de los años. Es aquí donde JALAO se hace presente, un restaurante que viene a suplir esa necesidad de tener un lugar que reúna todos los elementos dominicanos que por medio de un sano entretenimiento de a conocer la comida dominicana, la música autóctona, los artistas y expresiones culturales de nuestro país.

El Restaurante JALAO llega con un nuevo concepto, donde no solo sirve comida, sino que también es un lugar de entretenimiento por los espectáculos de música en vivo, y obras teatrales que hacen lugar en el mismo mientras los comensales disfrutan de platillos totalmente dominicanos.

En el desarrollo de esta investigación se podrá encontrar en el primer capítulo todo lo relacionado a la gastronomía y folklore dominicano, siguiendo con la historia del restaurante JALAO, información recolectada gracias a la comunicación directa que se tuvo con los encargados del restaurante. Otro de los temas con los que se podrá deleitar es la parte del análisis de los platos encontrados en el menú de JALAO los cuales rápidamente, luego de ser analizados, fueron ubicados por zona de origen. Por último, con las informaciones tomadas gracias a las encuestas realizadas a los

visitantes tanto extranjeros como locales, se sacaron las conclusiones necesarias dando respuesta a los objetivos.

Al desarrollar esta investigación se podrá conocer que tanto impacto ha causado la apertura de este nuevo restaurante en la Ciudad Colonial de Santo Domingo, y cuáles serían los futuros beneficios que se podrán sacar de este nuevo concepto tanto para el desarrollo de la Ciudad Colonial y de Santo Domingo desde el punto de vista gastronómico y folklórico, como para el turismo en general de la República Dominicana; analizar si este nuevo establecimiento sirve como una oferta complementaria de atracción turística para la Ciudad Colonial de Santo Domingo, y si representa nuestra cultura y folklor.

INTRODUCCIÓN

La cocina culinaria y el folklore son compendios de primera necesidad en el desenvolvimiento del turismo. Estos dos factores, son bases primarias, sobre todo en el turismo de esparcimiento y recreación.

El problema está, en que los dominicanos han sido tímidos a la hora de promover la cultura de nuestro país, ya que, en cierto modo, no recibe el valor y el apoyo que merece.

Teniendo en cuenta que la gastronomía tiene un gran valor en el desarrollo del turismo, el Restaurante JALAO ubicado en la Ciudad Colonial busca exaltar la dominicanidad y promover la riqueza gastronómica y folklórica con la que cuenta el país al turista extranjero y dominicano. Esto justifica el tema a desarrollar en esta investigación, el cual surge con el interés de analizar cómo ha impactado la oferta folklórica y la gastronómica del Restaurante JALAO como atracción turística complementaria en la Ciudad Colonial de Santo Domingo.

La interrogante primordial en el desarrollo de esta investigación es ***¿A qué se debe el impacto de la oferta Gastronómica y Folklórica del Restaurante JALAO como atracción turística complementaria en la Ciudad Colonial?***

Esta interrogante surge con el objetivo principal de ***analizar el impacto de la oferta gastronómica y folklórica del Restaurante JALAO como atracción turística complementaria en la Ciudad Colonial de Santo Domingo***

El desglose de la investigación se sustenta en artículos periodísticos, páginas web, visitas al lugar, y documentos relacionados con el mismo. Como instrumento para la investigación si hizo el uso de entrevistas y encuestas a los empleados y visitantes, tanto del restaurante como quienes se encuentran a su alrededor.

Este trabajo fue basado también bajo el desarrollo de las interrogantes, en objetivos específicos como, *investigar las causas que han llevado a la implementación del Restaurante JALAO como atractivo turístico del folklore y la gastronomía dominicana, determinar las consecuencias del impacto Gastronómico y Folklórico Dominicano en el Restaurante JALAO en la Ciudad Colonial, analizar si se ha aprovechado la herencia gastronómica para satisfacer los intereses de los visitantes tanto nacionales como extranjeros, comparar la oferta gastronómica de mayor aceptación de los visitantes tanto nacionales como extranjeros e inquirir el valor agregado de los diferentes aspectos de la oferta folklórica.*

Mediante este trabajo se podrán conocer las generalidades de la gastronomía y el folklore dominicano y si es el Restaurante el JALAO, sirve de atractivo complementario para la Ciudad Colonial de Santo Domingo. También se toma en cuenta si el menú de JALAO cuanta con una oferta variada de comida criolla típica entre otros temas que van de mano con nuestros objetivos.

Este trabajo se realizó en el *Restaurante JALAO ubicado en la calle El Conde #103 de la Ciudad Colonial de Santo Domingo, República Dominicana, en el tercer cuatrimestre septiembre – diciembre del año 2016 donde estuvieron involucrados los visitantes tantos extranjeros como locales y personas cercanas al Restaurante JALAO y Ciudad Colonial.*

CAPÍTULO I
MARCO TEÓRICO REFERENCIAL

1.1. MARCO TEÓRICO.

1.1.1. Generalidades de la Gastronomía Dominicana

1.1.1.1. Concepto de gastronomía

La gastronomía, proveniente del griego “*gaster*”, gastros, referente a estómago, y *memo* que significa gobernar, arreglar. La gastronomía es considerada como la relación que existe entre el ser humano con la alimentación y su entorno.

Aunque está vinculada a la comida, en realidad, la gastronomía es la unión de aspectos culinarios con los aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad.

Debido a esto es que la gastronomía no es solo un conjunto de técnicas culinarias, sino más bien la relación de los individuos con el medio ambiente para conseguir sus alimentos, el modo en que los utilizan, y todos los aspectos sociales y culturales que complementan el consumo de los alimentos.

1.1.1.2. Aportes a la gastronomía dominicana

- **Gastronomía Indígena**

El espacio productivo era el conuco, donde cultivaban, fundamentalmente, la yuca donde sacaban el casabe, el alimento más importante de su dieta, el cual fue llamado por los españoles con justicia el pan de India.

Taína haciendo casabe. Ilustración. Fuente: IdentidadSanjuanera.com

Los tainos cultivaban el maíz, batata, yautía, lerenes, caimitos, maní, auyama, un tipo de frijoles llamados mapuey, palmito y lechosa.

Los indios tenían una gran variedad de frutas, como piña, guanábana, mamey, jobos, cajuil etc. Y variedad de bebidas como el caimito, jagua, guanábana, la yuca. De esa época todavía quedan, a nivel popular, el mabí. Los productos complementarios de su alimentación los obtenían los indígenas de la pesca, la caza y la recolección.

Taínos haciendo casabe. Ilustración. Fuente: IdentidadSanjuanera.com

No existía la ganadería, pero aprovecharon el mar, los ríos, las lagunas y los arroyos, de donde extraían peces (caribe, cojinúa, jurel, etc.), tiburón, lambí, carey, cangrejos, camarones, langostinos, jaibas, manatíes, etc.

- **La gastronomía española**

Con la llegada de los españoles a la isla de Santo Domingo implicó la presencia de una nueva gastronomía diferente a la indígena. Con el descubrimiento llegaron nuevos productos, semillas, técnicas de cultivos, para enriquecer las posibilidades gastronómicas, que se combinaron con las de los taínos, y posteriormente, con las de los esclavos africanos, originando nuevos platos, gustos y sabores.

Los españoles trajeron vacas, cerdos, gallinas, ovejas, cabritos y carneros. Vegetales como zanahorias, nabo, lechugas, arroz, plátanos, diferentes granos, nueces, vinagre, aceite de oliva, frutas como la naranja, mandarina, limones, bebidas como café, también caña de azúcar de donde se extrajo el azúcar y la melaza, de esa España influenciada por los árabes nos llegaron, manjares que se identificaron con la Navidad; dátiles, higos secos, uvas, pasas, coquitos, peras, manzanas, turrones, avellanas, almendras.

Plátano: alimento traído por los españoles, conocido por los africanos y criollizado por los dominicanos. Fuente: gustolatinogastronomía.com

- **Gastronomía Africana**

Con el arribo de los esclavos africanos aumentaron las opciones gastronómicas en la isla. Aparecen en el contexto el *guandul*, ñame, pimienta, sandía, gallina de guinea, guineo, maní, malagueta, ajonjolí, molondrón, jengibre.

Del encuentro de esclavos y negros libres surgió como parte de un proceso de creatividad y sobrevivencia, lo que conocemos actualmente como fritura,

mondongo, mofongo, mangú, tostones, pasteles en hojas, arroz con pollo y chicharrones.

Con el africano se ganó sabor, olor y condimentación de los alimentos con la palma africana, malagueta, pimienta que mezclaron con cebolla, ajo, ajíes, tomates, para hacer sofritos y escabeches y para enriquecer los platos con jengibre y leche de coco.

- **Gastronomía cocolos**

Guavaberry: Bebida introducida por los cocolos y unas de las bebidas exquisitas y representativas de San Pedro de Macorís. Fuente: TrafficAmerican.com

El grupo de mayor impacto gastronómico lo constituyeron los cocolos, los inmigrantes de las islas británicas que llegaron a San Pedro de Macorís y a La Romana a trabajar en la industria azucarera.

De todos sus platos el más conocido a nivel nacional es el *dumpling*, preparado con harina de trigo, huevo, nata de leche, salsa de pescado y bacalao.

El *kalulú* llamado también salcocho verde es otro plato cocolo, preparado con molondrones, hojas de yautía, pescado y carne. El John cake que los dominicanos bautizan como *yaniqueque*, preparado con harina de trigo, mantequilla, sal y huevo, horneado o frito. También tienen un bizcocho de maíz que ellos llaman *corn muffing* y que los dominicanos lo conocen como pan de maíz.

Dumplings con bacalao.

Fuente: www.macorisserie23.com

- **Gastronomía Árabe**

Malfufs, mejor conocidos como niños envueltos.

Fuente: www.elfogoncito.net

Su integración a la sociedad dominicana, han enriquecido la gastronomía dominicana como un proceso de asimilación y criollización. Entre sus aportes se encuentran los quipes, buñuelos en almíbar, moro de lentejas, niño envuelto, berenjena rellena, tipiles y pastelitos.

- **Gastronomía Italiana**

Dentro de sus aportes están los espaguetis, coditos, las lasañas y pizza.

- **Gastronomía Haitiana**

Dentro de sus aportes se pueden mencionar el *chenchén* y chacá.

- **Gastronomía China**

Dentro de sus aportes se encuentran la sopa china, c*howfán*, *chop suey*, etc.

- **Gastronomía Norteamérica**

Dentro de sus aportes están el pudín de pan, flanes, bizcochos, pinchos, huevos revueltos, sopa de vegetales, hamburguesas, *hot-dog*, salchichas, *cheeseburger*, sándwich.

1.1.1.3. **La Gastronomía dominicana**

La gastronomía como expresión social-artística-cultural se va formando y modificando en la medida en que cambia y se transforma la sociedad.

Poco a poco la gastronomía se enriquece con el intercambio con otras culturas y, por la creatividad popular, se criolliza, pasando a ser nuestra, y como tal es parte de la identidad nacional.

La escasez, la abundancia, las necesidades, los gustos, se presentan como desafíos que se convierten en respuestas e identidades que intervienen en el proceso de formación de nuestra gastronomía.

Salcocho Dominicano.

Fuente: lacomidadominicanatipica.blogspot.com

El salcocho plato nacional, es una síntesis simbólica de las raíces y expresiones de los ingredientes básicos de la cultura dominicana.

El salcocho contiene yautía blanca y amarilla, ají, orégano, sal y auyama, como herencia taína: carne de res, cerdo, pollo, agrio de naranja, ajo y cebolla, herencia española: ñame y plátano, parte de la dieta africana.

La capacidad de crear de las cocinadoras mulatas han sido la causa de una gastronomía dominicana bien variada.

La Bandera Dominicana.
Fuente: saborgourmet.com

Surgió el arroz acompañado de la habichuela que al agregársele carne ya sea de pollo o de res, se identificó como el plato llamado Bandera Nacional.

El arroz con habichuelas negras se convirtió en moro, que optativamente se acompaña con carne de cerdo, berenjena y aguacate.

Del arroz se crearon el locrio, el *asopao*, el niño envuelto, el arroz con leche; y el arroz blanco con aguacate terminaron como compañeros inseparables del salcocho.

Lo mismo pasó con el plátano que se convirtió en mangú, mofongo, pasteles en hoja, fritos maduros y tostones.

Las combinaciones de diversos productos, los ingredientes y las técnicas de preparación, dieron como resultado platos locales, regionales y nacionales, muchos de los cuales se identificaron con épocas y acontecimientos como bodas, cumpleaños, mortuorios, etc.

Existen exquisiteces como el chivo liniero con orégano, el pescado con coco de Samaná, el palmito guisado, el casabito tostado con aceite verde y sal, el chicharrón con casabe, catibías, cebiches, habichuelas con semillas de cajuil y arepitas de mano.

En la gastronomía dominicana se pueden escoger ricos postres como el pan de batata, roqueticos, majarete, dulce de coco, habichuelas con dulce, higos rellenos de dulce de leche, arroz con leche, pan de maíz, dulce de leche relleno de naranja, guayaba.

Dulces varios a base de leche.

Fuente: missjoseline.blogspot.com

Para divertirse, alegrase la vida se bebe ron, ponche, vino. Para endulzarse los momentos amargos están los dulces de cereza, tomate, lechosa, chinola, cajuil, naranja, toronja, higos, leche, maní, chicharrón de leche, borrachos, buñuelos, *cocaleca*, *canquiña*, gofio, cocada, volteado de piña, *jalao*, entre otros manjares de la gastronomía dominicana.

1.1.1.4. **Regionalización de la gastronomía dominicana**

La gastronomía dominicana es el resultado de las mezclas de las diferentes culturas que han pasado por los diferentes pueblos del país. Es por esto que existen platos locales, regionales y nacionales.

Estos platos son transmitidos de generación en generación de forma oral, por tal motivo, puede que los mismos platos se encuentren en varias regiones, pero

realizados con diferentes ingredientes, o técnicas culinarias, de acuerdo a los gustos, creencias o disponibilidad de ingredientes de la zona.

Existe una gran variedad de platos que componen la gastronomía dominicana. A continuación, una breve presentación de los platos principales por región.

Región Norte o Cibao

La región norte se caracteriza por ser una de las más abundantes en el sector agrícola por sus principales cultivos de café, cacao, tabaco, arroz, maní, plátano, hortalizas y frutas.

Sus platos típicos principales son:

1. **Cibao Noroeste**

- Montecristi: chivo con *chenchén*, tasajo, mabí de las inglesitas, dulce de maní, bolitas de tamarindo.
- Dajabón: locrio de jaiba, mabí, semillas de cajuil, chacá, casabe, dulce de toronja cristalizada.
- Santiago Rodríguez: casabe artesanal, rapadura de naranja, semilla de cajuil.

2. **Cibao norte**

- Puerto Plata: locrio de auyama, caldo de rabo de vaca, bombones de *melao*, pescado con coco, longaniza, pan inglés y quesos.
- Santiago: salcocho, palmito guisado, buche de perico, morir soñando.
- Espaillat: longaniza, mofongo, mangú, bollitos de yuca, galletas.

3. **Cibao Sur**

- La Vega: salcocho, arepa dulce y salada, *panecicos*, *bacalaitos*, roquetas, rapadura, dulces varios, puré de cepa de apio, arrocitos.
- Monseñor Nouel: *chowfán* chino, pilones, quesos.
- Sánchez Ramírez: pescado con coco, *dumpling*, habichuelas con dulce, *yaniqueque*, quipes, dulce de naranja.

4. **Cibao Nordeste:**

- Hermanas Mirabal: guineo al vino, salcocho de habichuelas, arroz con leche.
- Duarte: chocolate, cerdo asado, chulitos, plátano maduro al caldero.
- María Trinidad Sánchez: moro de *guandúles* con coco, quesos, dulces varios, chicharrones, longaniza, sopa de pescado.
- Samaná: pescado con coco, pan inglés, arroz con coco, *yaniqueque*, camarones de Sánchez.

Región Este

Es la segunda región más importante del país. Su economía está basada en la agropecuaria, y el turismo.

Los cultivos más importantes de esta zona son: la caña de azúcar. El cacao, el arroz, el *cage*, el maní, y las naranjas en todas sus variedades.

5. **Yuma**

- La Romana: *yaniqueque*, moro de habichuelas negras, *dumplings*, *kalalú*, *guavaberry*.
- El Seibo: pescado y mariscos con coco, mabí, roquete.

- La Altagracia: chicharrón de leche, quesos, dulce de coco, buñuelos, cangrejos con coco, *mamajuana*.

6. **Higuamo**

- Monte Plata: cerdo al burén, morcilla criolla, cocido de pata de vaca, longaniza, chicharrón, semillas de cajuil, locrio de jaiba.
- Hato Mayor: minuta sabana de la mar, cacao.
- San Pedro de Macorís: *fungi*, *dumpling* con bacalao, *conconete*, *guavaberry*, *yaniqueque*, pan cocolo, mabí, pastel en hoja.

7. **Ozama**

- Santo Domingo: pescado frito, chicharrón, pica pollo, pollo al carbón con *wasakaka*, batata asada, frio frío, *mamajuana*, chambre, morir soñando, sambumbia, bofe, longaniza, catibias.

Región Sur

Es una región platanera, siendo estos los más grandes y considerados de mayor calidad por la cocina criolla. También se cultiva la caña de azúcar, el café, el tabaco, el maní, el arroz, y las habichuelas.

8. **Valdesia**

- San Cristóbal: pastel en hoja, cholas de *guayiga*.
- Peravia: dulces de paya, majarete, arepitas de maíz.
- Azua: *chenchén* con chivo, moro de *guandúles* con coco, majarete, *dumplings*, chacá.

- San José de Ocoa: *chenchén* con chivo, moro de *guandúles*, majarete *dumplings*, chacá.

9. Enriquillo

- Pedernales: pescados, mariscos, langostinos, arroz con coco, *conconete*.
- Bahoruco: moro *djon*, chivo guisado, uvas de Neiba, vino, mermelada, *guandúles* con coco, dulce de coco.
- Barahona: pescado con coco, *dumpling*, habichuelas con dulce, *yaniqueque*, quipes, dulce de naranja.

10. El Valle

- Elías Piña: *chenchén*, moro de trigo con res, pescados

San Juan: chivo con *chenchén*, dulce de maní, chacá, queso sanjuanero.

Mapa de la Regionalización de la Gastronomía Dominicana.

Fuente: Proyecto Cultural Mapeo de la Gastronomía Dominicana.

1.1.2. Generalidades sobre el Folklor Dominicano

1.1.2.1. **Concepto de Folklor**

Es el conjunto de artesanías, bailes, chistes, costumbres, cuentos, historias orales, leyendas, música, proverbios, supersticiones y demás, común a una población concreta, incluyendo las tradiciones de dicha cultura, subcultura o grupo social. De alguna manera, estas tradiciones nacieron de manera espontánea en el pasado y han llegado a nosotros gracias a su transmisión de generación tras generación. (Aretz, 1995).

La palabra se deriva del vocablo *folk*, que significa pueblo y *lore* que quiere decir saber: por otra parte, La Real Academia de la lengua desde hace un tiempo acepto su castellanización que se escribe con la letra C y terminando con E.

Esta palabra fue creada y empezó a ser utilizada como tal refiriéndose a su contexto cultural, a partir del 22 de agosto del año 1846, por el Escritor y Arqueólogo Inglés William John Thoms. (Tejeda & Rosado, 2003)

División del Folklore

El folklor de acuerdo a su expresión y manera de transmitirse puede ser:

- Social: es el que habla de las relaciones de los seres humanos con su medio ambiente, entre estas están: Bodas, bautizos, juegos, etc.
- Espiritual o mental: en esta división se recogen las relaciones espirituales y las creencias mágico religiosas tales como: ensalmos, peregrinaciones, leyendas, rosarios, etc.

- Material: es todo lo que el hombre elabora de una manera empírica. En esta división se reúne todo lo que es juegos y utensilios que usa en su diario vivir: macutos árganas, escobas, husmeadoras, etc.
- Musical: reúne las canciones, bailes e instrumentos musicales. Es donde el Folklore alcanza su función más participativa.
- Gabinete o de investigación: recoge datos históricos que se encuentran en los archivos: resoluciones en los clubes, iglesias, prohibiciones que se relacionan con el tema que nos dan para una investigación folklórica. (Tejeda & Rosado, 2003)

Condiciones necesarias para que un hecho sea considerado Folklórico

Según el Atlas Folklórico de la República Dominicana (Tejeda & Rosado, 2003), existen 10 condiciones fundamentales para que un acto o hecho sea considerado folklórico, y estas son las siguientes:

1. Tradicional. Hunde sus raíces en el pasado.
2. Oral. Se trasmite de generación en generación.
3. Anónimo. No tiene autor conocido.
4. Empírico. Es espontaneo, producto de la experiencia.
5. Dinámico. Varía con el uso, evoluciona.
6. Funcional. Cubre un objetivo práctico.
7. Colectivo. Esta socializado.
8. Popular. Pertenece al pueblo que lo trasmite.
9. Regional- nacional. Representa a una región, a un país.
10. Universal. Tiene rasgos o técnicas que son universales.

1.1.2.2. **El Folklor Dominicano**

El folklore dominicano se podría decir que tiene un poco de varias culturas tales como la indígena, española y africana, pero sobre todo esto es, valga la redundancia, dominicano, debido a que tiene una personalidad, un carácter propio que no es más que el producto de la fusión de todos los elementos y del propio ambiente que le rodea. Los tres influyentes principales del folklor dominicano son el europeo, africano e indígena y se hayan presente en el país desde el principio de la época colonial. (Paulino & Castro, 2005)

1.1.2.3. **Tipos de expresiones folklóricas dominicana**

El folklore dominicano tiene varias formas de ser expresado, estas pueden ser mediante rituales, el trabajo, el carnaval y fiestas folklóricas. Cada una de ella con una particularidad que la diferencia de la otra:

- Expresiones folklóricas tipo Rituales: son aquellas que están asociadas a una manifestación religiosa. Por ejemplo: agrupaciones de gagá.
- Expresiones folklóricas tipo trabajo: son aquellas que están relacionadas a labores fundamentales agrícolas, ejemplo.: canto de Hacha, la maboba y pasapié.
- Expresiones folklóricas tipo carnaval: son las expresiones que están relacionadas con las festividades carnavalescas.
- Expresiones folklóricas tipo festivas: son las que tiene una fecha fija para su ejecución, a raíz de las danzas, música e instrumentos dominicanos.

Herencia indígena

Esta forma parte de nuestras raíces históricas, aunque su desaparición fue muy rápida debido al maltrato que recibieron de los colonizadores españoles.

De su parte musicalmente solo quedo el areito, que eran festividades sagradas y recreativas. Esta actividad se basada en el baile y el canto en la que se narraban historias legendarias de sus ancestros. De la parte musical también quedó la maraca que es un instrumento de origen indígena.

Herencia africana

Una de las más notables en la actualidad y por tal razón encontramos rastros muy fuertes expresados en una gran parte de las cosas que hacemos diariamente y donde se mezclan dos elementos culturales: música y religión.

Herencia europea

De esta parte se puede decir que existe más en los bailes y en el aspecto coreográfico que en los instrumentos musicales, los cuales la mayoría es de origen africano. El tres, el cuatro, la guitarra y el acordeón son de origen europeo.

1.1.2.4. **La Música Dominicana**

República Dominicana tiene una gran variedad a nivel rítmico y armónico. De ahí surgen algunos géneros de música folklórica como son la Bachata y el Merengue, los cuales sin lugar a duda representan un lugar muy importante dentro de la identidad nacional de todo dominicano.

Siendo la Bachata y el Merengue los más destacados a nivel nacional y mundial.

Bachata: También conocida como género del amargue, este género nace de la espontaneidad popular de los intérpretes de barrios. Al principio era considerado como bolero, pero posteriormente se le agregaron sonidos como el de la guitarra y la percusión.

Se dice que José Manuel Calderón fue su iniciador a principio de los años 60, aunque quienes la hicieran popular fueron los cantantes Rafael Encarnación y Luis Segura.

Merengue: este género surge en los campos del país alrededor del año 1850, siendo aceptado desde sus inicios por una parte (clase baja) de la población mientras otra lo rechazaba (clase alta). Ya para 1930 con la llegada de Rafael Leónidas Trujillo este era el ritmo por excelencia que se tocaba para las fiestas relacionadas con dicho presidente y esto hizo que la clase alta terminara por aceptar el ritmo que terminó convirtiéndose en parte de la dominicanidad.

Para los años de 1980 este género era conocido por todos y empezaba a tener reconocimiento a nivel internacional.

Alguno de los principales exponentes del merengue dominicano son: Joseíto Mateo, Johnny Ventura, Wilfrido Vargas, Fernando Villalona, Los Hermanos Rosario, Eddy Herrera, Kinito Méndez, Milly Quezada, Conjunto Quisqueya, entre otros. (Fundación Global, 2016)

Clasificación de los instrumentos musicales utilizados en los ritmos folklóricos dominicanos

- Membranófonos: son los que producen el sonido por vibración de una membrana, cuero o piel de animal. También se les llama instrumento de percusión. Por ejemplos: tambora, *balsié*, palos, etc.
- Aerófonos o de viento: son los que producen el sonido por la vibración de una columna de aire. Por ejemplo: fotuto, flauta, etc.
- Idiófonos: son aquellos que producen sonido por flotación o choque. Por ejemplo: güira, castañuelas, etc.
- Cordófonos o de cuerdas: son los que producen el sonido por la vibración de una cuerda. Por ejemplo: la guitarra, etc.

1.1.2.5. **La danza como expresión folklórica dominicana**

Dentro de las diversas danzas en la República Dominicana propias del folklor se pueden mencionar:

- Palos o Atabales (ritual): es un baile que se realiza en casi todo el país. Su fecha de interpretación normalmente es en actividades religiones, tales como: velaciones, cabo de año, etc. Algunos de los instrumentos que se utilizan en esta son: palo mayor, palo mediano y güiras. Por otro lado, la vestimenta para la mujer generalmente es una falta amplia con un pañuelo en la cabeza, mientras que el hombre usa pantalones doblados en el ruedo, camisa amarrada en la cintura y pañuelo.
- Congos (ritual): actividad musical proveniente de Villa Mella, La Victoria, Los Minas siendo los de Villa Mella muy conocidos mundialmente debido a que

la UNESCO le otorgó en el año 2001 el reconocimiento como Patrimonio Oral e Intangible de la Humanidad. Su fecha de interpretación normalmente es siete semanas después de la Semana Santa. También en honor a la Virgen del Rosario cada 17 de octubre. Entre los instrumentos usados en esta danza están: el congo o palo mayor, Congo menor o conguitos, las marcas y la canoíta (instrumento propio de este baile).

- Sarandunga (ritual): es la música y baile de una cofradía afro-dominicana ubicada en la provincia de Peravia. Su fecha de celebración consta de tres fechas importantes: el 24 de junio (día de san Juan Bautista), el 29 de junio (día de San Pedro y San Pablo) y 15 días después en la Vereda, Baní. Los instrumentos utilizados son: tres tambores uno grande y dos pequeños y una güira.
- Gagá (ritual): es una manifestación cultural entre el encuentro de haitianos y dominicanos en lugares cerca de las fronteras. Su interpretación es en Semana Santa iniciando el jueves santo a partir de las 12:00 A.M. hasta el domingo de resurrección. Los instrumentos utilizados en este ritmo son: el tambú o palo mayor, *catalié* o palo menor, fotutos, cornetas o caracol y chacha.
- *Pri-Pri* (festiva): también se le conoce como *balsié* o merengue de palo *e´chao*. Se toca en lugares como Vila Mella, Monte Plata y Yamasá. Entre los instrumentos utilizados en este ritmo están: el *balsié*, el acordeón y la güira.

- Merengue (danza festiva): es la danza nacional por excelencia. Consta de tres partes: el paseo, que no se baila, el desarrollo o cuerpo y el jaleo, el cual marca el final del baile. El merengue es conocido en muchas partes del mundo y su nacimiento se remonta a los años 1844 a 1845 y fue gracias a la unión de varios instrumentos que son: el triple traído desde España y el tres que se encargan de la parte melódica, la tambora, instrumento rítmico traído desde África y por último la güira que se dice que es de origen indígena. (Tejeda & Rosado, 2003)

1.2. MARCO CONTEXTUAL

1.2.1. La Ciudad Colonial de Santo Domingo

1.2.1.1. Historia de la Ciudad Colonial

La Ciudad Colonial fue el lugar de origen de la civilización americana durante los siglos XV y XVI. Fue fundada el 5 de agosto del 1496 por Bartolomé Colón al margen del río Ozama. Esto la convierte en la primera ciudad fundada por los europeos en América. En 1502, la Ciudad Colonial fue trasladada al lado occidental por el gobernador Frey Nicolás de Ovando.

El diseño de la Ciudad Colonial fue el primer modelo urbano en cuadricula realizado por los europeos en América, y sirvió de modelo al urbanismo iberoamericano.

Durante todo el tiempo de colonización se construyeron varias edificaciones conformando un gran catálogo de primicias en el nuevo mundo, como son: La

Catedral Primada de América, La Universidad de Santo Tomás de Aquino, La Fortaleza de los Dominicos, El Alcázar de Colón, Las Reales Atarazanas y otros.

“Fundada seis años después del descubrimiento de la isla por Cristóbal Colón en 1492, Santo Domingo es la ciudad donde se construyeron la primera catedral, el primer hospital, la primera universidad y la primera aduana del continente americano. La Ciudad Colonial fue construida con arreglo a un trazado en damero que sirvió de modelo a casi todos los urbanistas del Nuevo Mundo” (UNESCO, s.f.)

1.2.1.2. La Ciudad Colonial como patrimonio de la humanidad y el Programa de Fomento al Turismo de la Ciudad Colonial

Por su influencia en la arquitectura y el urbanismo de América, su valor histórico y por estar asociada a hechos y eventos de trascendencia universal, la Ciudad Colonial de Santo Domingo fue declarado el 8 de diciembre del 1990 Patrimonio de la Humanidad por la Organización de la Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura.

La Ciudad Colonial posee no solo un gran patrimonio rico en historia y cultura, sino que también da acceso a los mejores restaurantes y hoteles del país. En ese sentido, ha experimentado varios cambios debido al Programa de Fomento al Turismo de la Ciudad Colonial, ejecutado por el Ministerio de Turismo (MITUR) y financiado por el Banco Interamericano de Desarrollo (BID), que tiene como objetivo principal consolidar al país como una potencia turística, abriendo nuevos mercados y generando un turismo fundamentado en la importancia del patrimonio histórico-

cultural y la inclusión social. En este sentido, el Programa de Fomento al turismo Ciudad Colonial tiene como objetivos específicos incrementar el ingreso y el empleo generado por el turismo de la Ciudad Colonial de Santo Domingo, a través del desarrollo de productos turísticos de alto potencial competitivo.

En un estudio realizado en el 1999 por el Patronato de la Ciudad Colonial de Santo Domingo, se demostró que para esos tiempos, la Ciudad Colonial era solamente considerada una zona residencial de la ciudad de Santo Domingo, “con un nivel de renta media baja, que está especializada en el comercio de productos para el hogar y que pese a la alta concentración de edificios históricos y museos, el movimiento de turistas no incide de forma significativa en su funcionamiento”, se expresa en la investigación.

Además, en el Estudio de la Ciudad Colonial de Santo Domingo: Resumen Ejecutivo, realizado por el Patronato de la Ciudad Colonial de Santo Domingo, se arrojaron los datos que demostraron que para finales de los 90, el turista solo pasaba unas horas en la Ciudad Colonial, y visitaba los museos más relevantes, sin embargo, no permanecía en el área por carecer de ofertas y actividades atractivas complementarias. Desaprovechando así la oportunidad de dinamismo de la economía de la zona.

De esta manera, se demostró la necesidad de explotar ofertas turísticas alternativas y diferenciadoras en la Ciudad Colonial, así como también aumentar su calidad; ya que el papel que debe cumplir esta zona es “complementario de la Ciudad Colonial”, y otro además es dentro del flujo de turistas de cruceros.

Por lo tanto, el énfasis se pone en la mejora radical de los atractivos, pero no necesariamente centrada en la construcción de hoteles, sino más bien en lugares de alimentos y bebidas.

1.2.1.3. La Ciudad Colonial como lugar de entretenimiento

Hoy en día, más de una década después, como respuesta a la necesidad que existía de promover el dinamismo de la economía de la Ciudad Colonial de Santo Domingo, la misma se ha convertido en un lugar donde los turistas no solo tienen acceso a un patrimonio rico en historia y a actividades culturales, sino también a los mejores hoteles, pero, sobre todo, restaurantes y bares del país.

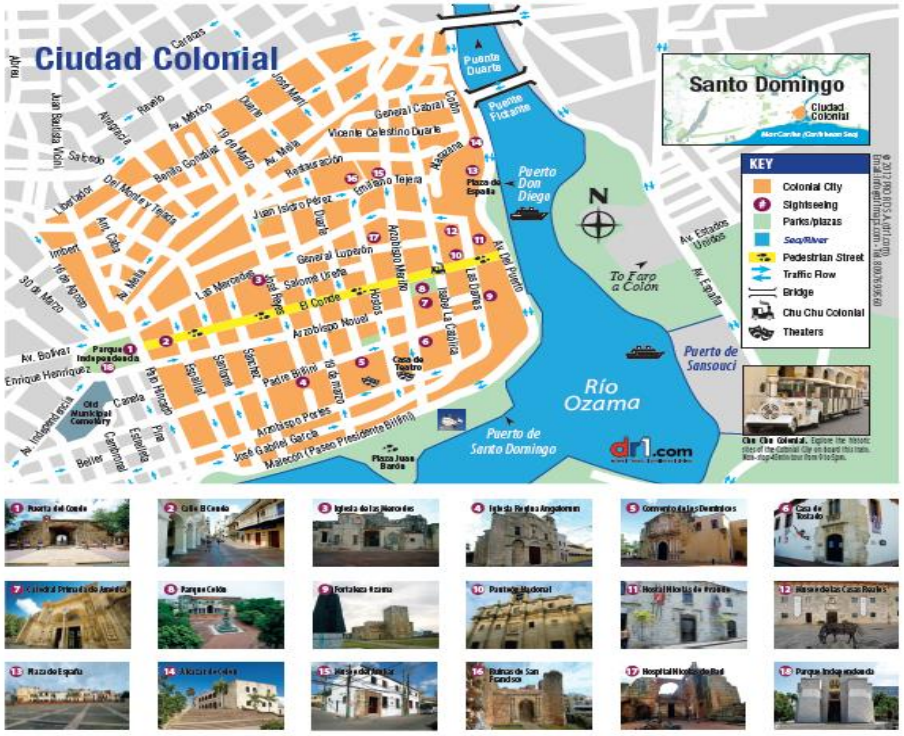
Actualmente la Ciudad Colonial cuenta con un aproximado de 45 restaurantes, 44 bares y 51 hoteles. (Tu Zona Colonial, 2015)

Aun así, la misma es mucho más que museos, historia, restaurantes y bares. También da lugar al entretenimiento, con el desarrollo de actividades musicales, cine y teatro, entre otras manifestaciones de arte, como son La Noche Larga de Museos, que se realiza en cada una de las estaciones del año y consiste en que por todo un día la Ciudad Colonial se convierte en todo un foco de actividades del arte y el acceso a los museos en totalmente gratuito; otro lugar de entretenimiento es Casa de Teatro, donde durante todo el año se realizan obras de teatro, espectáculos de comedia, conciertos y festivales; adicionalmente a esto, están las Ruinas de San Francisco, lugar que todos los domingos se convierte en un escenario ideal para bailar ritmos como el son, salsa y merengue tradicional a cargo del grupo Bonyé desde hace varios años; y Las Noches de Jazz en la Zona,

actividad organizada por el Ministerio de Turismo, teniendo escenario en las Escalinatas de El Conde todos los jueves por la noche.

Otro lugar donde tiene expresión el entretenimiento dentro la de Ciudad Colonial de Santo Domingo es el Restaurante JALAO, tal y como lo expresa en el artículo del periódico el caribe: “Con un concepto diferente se inauguró hace varios meses JALAO, un restaurante con una carta y un ambiente que exaltan la dominicanidad. Los fines de semana presentan “El baile folklórico”, un espectáculo de aproximadamente 45 minutos. Mientras que de miércoles a sábado el público puede disfrutar de música en vivo, todos los jueves la agrupación Faena se encarga de amenizar este establecimiento.” (Soriano, 2016)

Mapa de la Ciudad Colonial de Santo Domingo y sus principales atracciones turísticas



Mapa de la Ciudad Colonial de Santo Domingo con sus principales atracciones turísticas. Fuente: República Dominicana lo tiene todo. godominicanrepublic.com

1.2.2. Generalidades sobre el Restaurante JALAO

1.2.2.1. Historia y antecedentes del Restaurante JALAO

Logo del Restaurante JALAO. Fuente: jalao.do

El restaurante JALAO nace por la necesidad que existió de un lugar donde se pueda resaltar y dar a conocer tanto a los locales como a los extranjeros, cada uno de los aspectos de la cultura dominicana, como son su gastronomía, su música, su ambiente, y detalles sumamente típicos.

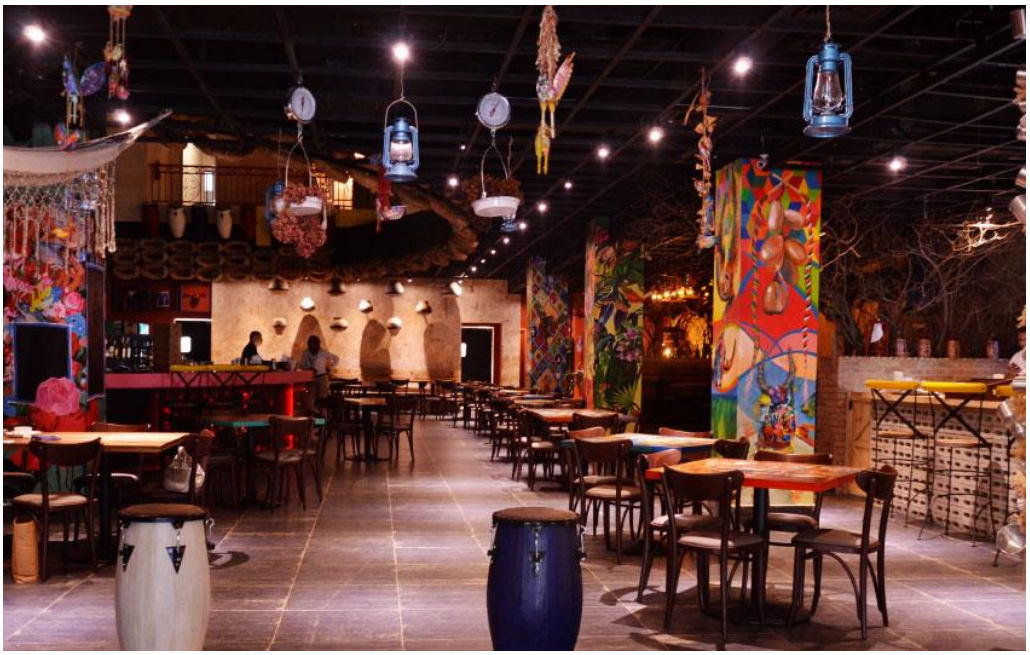
El restaurante JALAO surge como un interés por parte de varias personas de la industria del entretenimiento y gastronomía, como Luis Brocker, dueño de Pat'e Palo el empresario Rafael Cabrera, propietario de FoodHall Holding y actual gerente financiero del Restaurante JALAO; y dos accionistas más que son el dueño de la discoteca el Jet Set, Antonio Espaillat y Peter Gauster, propietario del Restaurante Hard Rock Café de Blue Mall.

El Restaurante JALAO es hermano de otros restaurantes: Pat'e Palo, ubicado en la Plaza España de la Ciudad Colonial, considerado uno de los mejores restaurantes del país, Lulú Tasting Bar, considerado uno de los mejores bares del país, y Cabo Viginy este último es una tienda de vinos.

El Restaurante JALAO cuenta ya con 9 meses en el mercado de la gastronomía y el entretenimiento.

A la inauguración de Jalao asistió el Ministro de Turismo de la República Dominicana, Francisco Javier Garcia; José Antonio Rodríguez, Ministro de Cultura; Freddy Ginebra, presidente del Clúster Turístico de Santo Domingo; Enrique Ramírez, administrador del Banco de Reservas; Juan Carlos Torres Robiou, director del Cuerpo Especializado de Seguridad Turística (CESTUR), entre otras personalidades civiles y militares.

La idea del Restaurante JALAO se mantiene desde incluso antes que cerrara el antiguo Hard Rock Café de Santo Domingo (espacio donde se encuentra el Restaurante JALAO actualmente), ya que era un establecimiento grande, y debido a su ubicación, en la Ciudad Colonial, era el espacio ideal para atraer tanto a locales como extranjeros a disfrutar de todo lo que se puede mostrar de la cultura dominicana.



Restaurante JALAO. Fuente: página oficial Restaurante JALAO www.jalao.do

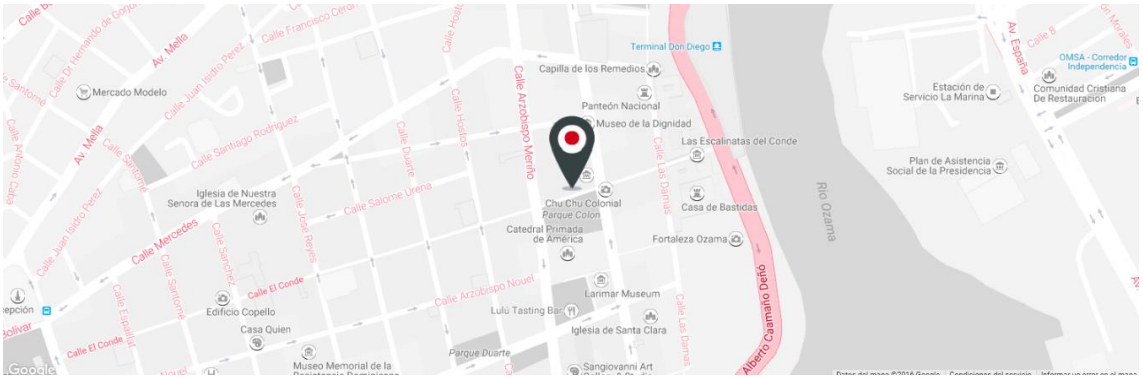
1.2.2.2. **Ubicación y espacio del Restautante JALAO**

El restaurante JALAO está ubicado en la Ciudad Colonial de Santo Domingo, en la Calle el Conde, justo en frente del Parque Colon, lugar donde se encontraba el antiguo Hard Rock Café de Santo Domingo.

Vista del Parque Colón desde el Restaurante JALAO. Fuente: @jalaosd Instagram ofocial del Restaurante JALAO

El restaurante cuenta con un espacio disponible para recibir como mínimo de 600-700 comensales. Y en grandes eventos, puede recibir hasta 1000 personas con un montaje tipo coctel.

Escogen la Ciudad Colonial de Santo Domingo por el interés de que no solo visitan turistas de diferentes países para ver la primera ciudad de América, si no también que pensaron que esos turistas necesitaban un lugar donde puedan ver y conocer el ambiente del pueblo dominicano y conocer más a fondo nuestra gastronomía.



Mapa de la ubicación del Restaurante JALAO en la Ciudad Colonial de Santo Domingo

El Restaurante JALAO opera de martes a domingo a partir de las 12 PM hasta la 1 AM.

1.2.2.3. **Organización del Restaurante JALAO**

Debido a que el Restaurante JALAO pertenece a una cadena de Restaurantes, posee un gran organigrama.

Comenzando por el gerente general y propietario general, Luis Brocker, también dueño de Pat'e Palo, Lulú Tasting Bar, y la tienda de vinos Cabo Virginy; El chef Ejecutivo es Saverio Stassi, también chef de Pat'e Palo y Lulú Tasting Bar, galardonado recientemente como el mejor jefe de restaurante de todo el país; a él le subordina la Chef Noemí Díaz, encargada de la cocina del Restaurante JALAO.

Como gerente de operaciones está el señor Salvador Gutiérrez, con más de 27 años de experiencia en dirección de reconocidos restaurantes y el gerente de servicio es el joven Luis Palao.

Todo el entretenimiento y los espectáculos están a cargo del famoso coreógrafo dominicano, Iván Tejeda, gerente de entretenimiento, con más de 16 años de experiencia en el mercado artístico, ha sido nominado 4 veces a los Premios Casandra y es ganador del premio Coreógrafo Popular del Año en la entrega Casandra 2008

Ya en el área administrativa está Rafael Cabrera, como gerente financiero, quien es un famoso empresario propietario de FoodHall Holding, cadena de Restaurantes como Julieta Brasserie, Franchesco Trattoria, Lupe, Marocha, entre otros.

Por último, Yulissa Brito, gerente de ventas y Laura Céspedes como encargada de relaciones públicas.

1.2.2.4. **Perfil del cliente del Restaurante JALAO**

El perfil del cliente que asiste al Restaurante JALAO es un público adulto de 25-50 años de edad de clase media, media alta y alta.

Al restaurante JALAO suelen ir muchos grandes grupos debido a su gran espacio. Durante el día asisten grupos familiares, y durante la tarde visita el público que camina la Ciudad Colonial. Ya para la noche visita un público mucho más activo que busca entretenerse con las orquestas de música en vivo.

Por el mismo tema de que el Restaurante JALAO expresa mucho la dominicanidad ha tenido una excelente aceptación del público local, siendo este el que predomina en cartelera de clientes.

Vista del Restaurante JALAO desde el segundo nivel. Fuente: @Jalaosd Instagram Oficial del Restaurante JALAO.

1.2.2.5. **Ambiente y Decoración del Restaurante JALAO**

El Restaurante JALAO intenta mostrar la dominicanidad en cada uno de los espacios.

Primer nivel del Restaurante JALAO. Fuente: @Jalaosd Instagram Oficial del Restaurante JALAO.

El primer piso se divide en 4 zonas:

1. La hamaca: recibe este nombre por la decoración que tiene en el techo. La hamaca desde los tiempos de los indígenas en la isla, era lo que utilizaban los mismos para dormir elaboradas de algodón tejido. Hoy en día es utilizadas en los campos para descansar en la tarde, o luego de comer.
2. Guavaberry: es la parte central del restaurante. Lleva este nombre por el trago representativo de San Pedro de Macorís, en las mesas tienen aspectos representativos a esto. El guavaberry es un licor elaborado con frutos de arrayan, que crecen de manera silvestres en la provincia de San Pedro de Macorís. Fue introducido al país por los cocolos, grupo de inmigrantes que se instalaron en la misma zona.
3. La tambora: esta área diseñada con muchas tamboras en las paredes. La tambora es uno de los instrumentos

Zona de la tambora. Fuente: @Jalaosd Instagram Oficial del Restaurante JALAO.

musicales de percusión más importantes del merengue dominicano.

4. La tinaja: decorada alusiva al nombre. La tinaja es una artesanía de origen taina, utilizada en sus tiempos para conservar el agua.

El segundo piso se divide en 3 zonas:

1. La cervecería, tabaco y ron: esta es la zona de fumadores. Está decorada con güiras, instrumento musical de percusión típico del merengue y el perico ripiao; elementos de diferentes tamaños de higüeros, utilizados por los campesinos para elaborar vasos, tazones y envases y macutos que son bolsas de fibra de guana o cana, también utilizados por los campesinos y de origen indígena.

Techo de la zona Cervecería, Tabaco y Ron, área de fumadores del Restaurante JALAO. Fuente: @Jalaosd Instagram Oficial del Restaurante JALAO

2. El bar de los remedios: por la decoración que tiene en el techo con muchos elementos utilizados por los santeros y personas que se dedican a hacer remedios y ensalmos.

Techo de la zona Bar de los Remedios. Fuente: @Jalaosd Instagram Oficial del Restuarante JALAO.

3. El colmadón: un pequeño colmadito con decoración muy típica de los colmados del país, con frases muy representativas como: “Hoy no fío, mañana sí”, “Se alquilan borrachos para sus fiestas”, entre otras.

Zona del Colmadón. Fuente: @Jalaosd Instagram Oficial del Restaurante JALAO.

Otros espacios muy llamativos son:

1. El rincón de la Virgen: es un espacio decorado como un altar a la Virgen de la Altagracia, considerada por la población devota de la religión católica de la República Dominicana como «madre protectora y espiritual del pueblo dominicano»

Rincón de la Virgen de La Altagracia. Fuente: @Jalaosd Instagram oficial del Restaurante JALAO.

Techo de la recepción decorado con pellizas. Fuente: @Jalaosd Instagram oficial del Restaurante JALAO.

2. La recepción: decorada en el techo con pelliza, una pieza proveniente de la región Norte o Cibao del país, elaborada con retazos de telas de diversos colores, utilizada por los campesinos para hacer alfombras.

3. Las paredes: todas decoradas con pinturas típicas, con ingredientes y con recetas de dulces típicos dominicanos.

Zona del Mercadito JALAO. Imagen de un carro típico de frío-frío. Fuente: @Jalaosd Instagram Oficial del Restaurante JALAO.

4. Los baños: todas las paredes de camino al baño tienen muchas frases utilizadas por el pueblo dominicano. Además, los lavamanos tienen forma de un lavadero, utilizados en los patios de las casas dominicanas para lavar la ropa.

5. Mercadito Jalao: el restaurante también cuenta con una pequeña tienda de artículos artesanales de la tienda diseñados con aspectos dominicanos, como carteras de bejuco, cerámicas artesanales, joyas elaboradas con larimar, piedra nacional que sólo se encuentra en el país, y productos elaborados por locales, como aceite de coco, miel, entre otros.

La reconocida arquitecta Liza Ortega supervisando los trabajos de la decoración del Restaurante JALAO. Fuente: @Jalaosd Instagram Oficial del Restaurante JALAO.

Cada rincón del restaurante JALAO fue pensado con el objetivo de resaltar una parte de la dominicanidad. El diseño del mismo fue realizado y supervisado por la reconocida arquitecta dominicana Liza Ortega.

El vestuario y apariencia del personal de servicio también forma parte del ambiente y decoración del Restaurante JALAO. Los camareros/as van vestidos con un pantalón de color caqui, una camisa mangas largas de color blanco, y un sombrero

de guano, utilizado típicamente por los campesinos dominicanos. Las *hostess* van vestidas con una camisa de mangas largas de color blanco, y una falda de un estampado colorido de flores.

1.2.2.6. **Creación de la oferta Gastronómica del Restaurante JALAO**

De izquierda a derecha: Chef Noemí Díaz, Chef Esperanza Lithgow, y el Chef Saverio Stassi. Fuente: @JalaoSD Instagram Oficial del Restaurante JALAO.

El menú del Restaurante JALAO fue elaborado por el reconocido chef Saverio Stassi, y la Chef Noemí Díaz, con la colaboración de la reconocida chef dominicana Esperanza Lithgow. El chef Saverio Stassi es un reconocido chef de origen venezolano con descendencia italiana, quien recientemente fue galardonado con el premio al mejor jefe de restaurante de la República Dominicana. Es el chef ejecutivo de Pat'e Palo, Lulú Tasting Bar y del mismo Restaurante JALAO.

La chef Noemí Díaz, es de nacionalidad dominicana, con fuertes raíces de las provincias de Bonao y Barahona. Anteriormente trabajaba en el Restaurante Pat'e Palo. La Chef Esperanza Lithgow: es considerada una de las mejores chefs de cocina del país, recibiendo numerosos reconocimientos tanto nacionales como

extranjeros, galardonada como una de las mejores. Durante su colaboración, asesoro en la creación de los platos del menú del Restaurante JALAO.

Para las ideas del menú estos tres, tuvieron que reunirse, indagar, y recorrer varios lugares del país, para conocer más a fondo todo lo que puede ofrecer la gastronomía dominicana y luego proyectar en sus platos todo lo investigado.

El menú se resume en una oferta de platos netamente dominicanos y otros creados con ingredientes utilizados en la cocina dominicana. Para aportarle creatividad a los platos, utilizan técnicas muy avanzadas en su cocina como por ejemplo el empacado al vacío.

Menú del Restaurante JALAO

ENTRADAS

JUEGO DE PELOTA LINIERO
Croquetas Crujientes de Chivo Liniero con una Mayonesa de Orégano & Aji Fresco
$315.00

CHICHARRÓN & CASABE
Crujiente Chicharrón con Casabe & Encurtido de Cilantro & Tomate
$315.00

LAS COMADRES
Una Catibía de Queso & una de Jaiba con Nuestra "Sarsa Rosada Der Sur"
$280.00

EL LP (EL LONG PLEI)
Yaniqueque con Ketchú de Remolacha & Sal Gruesa de Salinas
$255.00

PASTELITOS PIMPIADO
Rellenos de Pollo, Cebollita, Zanahoria & Pasa Acompañado de una salsa de Maíz & Tocineta
$295.00

PICALONGA DE "CHEPA"
Longaniza & Morcilla con una Wasakaka de Ajo de Constanza & Arepitas de Maíz
$455.00

ALMEJA AL MOJO VERDE
Almejas Cocidas en Nuestro Mojo Verde y un Nido de Papa Crujiente
$395.00

BUÑUELOS MA'DURO
Una Catibía de Queso & una de Jaiba con Nuestra "Sarsa Rosada Der Sur"
$315.00

CAVIAR DE BERENJENA
Berenjena Cocidas A La Brasa & Emulsionadas en Aceite de Oliva
$295.00

BACALAITOS
Torrejas de Bacalao & Cilantro Fresco
$295.00

BUÑUELOS DOÑA ESPERANZA
Buñuelos de Plátano Maduro Rellenos de Camarones a la Criolla con Crema de Pimiento
$255.00

BOMBONES DE YUCA
Croquetas de Yuca & Queso Amarillo
$255.00

UN PALÉ DE POLLO
Pate de Hígado de Pollo Acompañado de Mermelada de Tomate & Especias, Palito de Pan con Ajonjolí Tostado
$315.00

MOFONGO DE LA OTRA BANDA
Mofongo de Chicharron con Carnita Salaita en Mojo de la Casa
$395.00

CEVICHE MORIR SOÑANDO
Ceviche de Camarones Frescos con nuestro Clásico Morir Soñando
$355.00

ENSALADAS

ENSALADA DE H2O'KT
Abanico de Aguacate, Vinagreta de Hotel con Ajíes & Cebolla
$195.00

DEL HUERTO Y EL MAR
Tempura de Calamares y Camarones con Lechuguitas Rizadas, Cubitos de Piña & Vinagreta de Zanahoria con Ajíes
$495.00

CARPACCIO PÚRPURA
Carpaccio de Remolacha con Sirope de Balsámico, Semillita de Cajuíl & Rúcula
$255.00

AHORA SON D'AQUI
Ensalada de Burrata Fresca con Rúcula y Setas Salteadas Aderezada con "La Vinagreta" de Pomelo
$495.00

LA CAPITALEÑA
Abanico de Pechuga de Pollo sobre Ensalada Verde con Aderezo Cremoso de Orégano & Queso Picantino
$495.00

SOPAS

PATIMONGO
Estofado de Patica de Cerdo & Mondongo con Tostones & Aguacate
$415.00

TIRAO DE EL SEIBO
Caldo Ligero de Costilla Res con Trozos de Papas, Maiz & Guineitos Aromatizado con Cilantro
$415.00

GUANDULES CON DE TÓ
Guisos de Longaniza, Chuleta & Guandules Frescos Ligeramente Ahumado
$415.00

ARROCES

ASOPAO DE BANI VIA RANCHO ARRIBA
Asopao de Codorniz Banilejos, Hongos Frescos, Habas, Puerro Fino & Aceite de Trufa Blanca
$795.00

NIÑO ENVUELTO NO TAN NIÑO
Repollo Relleno de Arroz & Cordero Cocinado en su Propio Jugo Sobre una Cama de Tomate Frito & Aceite Oliva
$495.00

PASTAS & PASTELONES

ESPAGUETI CON ALBÓNDIGAS DE CONEJO
Espagueti Frescos & Albóndigas de Longaniza de Conejo en salseado de Tomate
$395.00

GNOCCHIS VESTIDOS DE NOVIA
Hechos a Mano con los Tubérculos del Día *$395.00*

DOMPLIN RELLENOS AL VAPOR
Domplin Rellenos de Cerdo en una Cremosa Salsa de Ajícitos Gustoso & Cilantro
$295.00

PASTELÓN DE PLÁTANO MADURO
Boloñesa de Chanchito Cimarrón Cortada a Mano entre Capas de Puree de Plátano Maduro & Queso Amarillo
$495.00

PLATOS FUERTES

RABO ENCENDIDO
Guisado al Vino con Puré de Yuca
$595.00

TROZO DE CHIVO CONFITADO COMO TE GUSTA
Pídalo Guisado o a la Pimienta Negra Servido con Chenchén Salsia'o
$995.00

PAILA JALAO
Bistec Encebollado y un Trozo de Chicharrón Servidos con Arroz Blanco con una Variedad de Granos del Sur Guisados, Aguacate & Plátano Maduro (Opcion: A Caballo, si Quieres!)
$595.00

TENTÁCULOS & GUINEÍTOS
Pulpo a la Brasa Sobre Mangú de Guineítos, Cebollin & Salsa Criolla con Chiles Pili Pili
$795.00

GAMBAS MELAO
A la Brasa con Miel Aromatizada con Hierbas Finas & Ajíes Secos
$795.00

PECAO FRITO
Chillo Fresco Sazonado al Estilo Boca Chica (Limon, Ajo & Oregano), Batata Frita, Tostones & Ketchup de Remolacha
$995.00

COSTILLITAS ÑOÑAS
Costilla de Cerdo Glaseadas con Salsa de BBQ de Chinola & Chiles Ahumado, Yuca Frita & Mazorca de Maiz
$695.00

FILETE NEGRO
A la Parrilla en Salsa de Malta & Pimienta Negra con Puré de Papas
$695.00

LA CHULITA DE CERDO A LA PARRILLA
Con Mantequilla de la Casa y Tropezones de Yautía Encebollada
$695.00

SANDUCHE Y HAMBURGUESA DEL DOMINICANO

JALAO BURGER
Hamburguesa de 8 oz en Pan con Ajonjolí, Una Tajá de Platano Maduro, Queso de Hoja & Sarsa Rosada Der Sur "Con o Sin" Tocineta
$395.00

EL CALLEJERO
Pan de Agua, Bistec Encebollado & Chimichurri D'Aquí
$395.00

Fuente: @jalaosd Instagram oficial del restaurante JALAO.

Descripción de los Platos Típicos dominicanos del menú y su ubicación según la Regionalización de la Gastronomía Dominicana

La gastronomía dominicana es el resultado de la unión de diferentes de culturas, originarios de varios países.

La cocina dominicana es muy versátil, y debido a la transmisión de las recetas de los diferentes platos, la misma va variando en las diferentes regiones y provincias del país.

Dentro de la cocina de JALAO se deja de lado los ingredientes artificiales y adentran en sus platos sabores criollos naturales e ingredientes propios proporcionados por nuestra tierra.

Es por eso que a continuación se desglosarán algunos de los platos considerados más criollos y emblemáticos, brindados en el Restaurante JALAO según su origen y ubicación.

- Juego de pelota liniero: croquetas crujientes de chivo liniero con una mayonesa de orégano y ají fresco.

Ubicación: el término liniero se refiere a un chivo picante elaborado en la zona de la línea fronteriza de la isla. El secreto de este plato es el orégano silvestre de la zona y los fieros habaneros. La leyenda local es que los chivos se alimentan del orégano silvestre que crece en las colinas de la zona y la carne se inficiona con los sabores del orégano mientras el chivo camina y respira. Montecristi, es el hogar del chivo criado en las colinas, orgánico y lleno de sabor. El chivo es también popular en las provincias del suroeste como son Azua, San José de Ocoa, Elías Piña, Bahoruco y San Juan.

- Chicharrón y casabe: crujiente chicharrón con casabe y encurtido de cilantro y tomate.

Ubicación: Villa Mella (Santo Domingo Norte) se jacta de ofrecer por todos lados el chicharrón más buscado y crujiente de República Dominicana. También puede encontrarse en la provincia de María Trinidad Sánchez y en Monte Plata.

- Las comadres: una catibía de queso y una de jaiba con nuestra “sarsa rosada der Sur”

Ubicación: más conocidas en Santo Domingo y Moca, municipio de la provincia de Espaillat.

- El LP (El long plei): yaniqueque de ketchú de remolacha y sal gruesa de salinas.

Ubicación: municipio de Boca Chica, También pueden encontrarse en las playas de Samaná.

LP (long plei), consiste en un gran yaniqueque acompañado con un peculiar ketchup elaborado con remolacha. Fuente: @Jalaosd Instagram Oficial del Restaurante JALAO.

- Picalonga de “chepa”: longaniza y morcilla con wasakaka de ajo de Constanza y arepitas de maíz.

Ubicación: la picalonga, nombre con el que se conoce mayormente la carne y las vísceras de cerdo fritas, se encuentran mayormente en Santo Domingo en los puestos ambulantes, en la provincia de Monte Plata, o en la región Norte o Cibao, principalmente en las provincias Espaillat y María Trinidad Sánchez.

- Bombones de yuca: croquetas de yuca y queso amarillo.

Ubicación: la provincia Espaillat es donde más se produce la yuca, por ello se considera que es aquí donde más se consume este y otros platos elaborados con yuca.

- Mofongo de la otra banda: mofongo de chicharrón con carnita salaíta en mojo de la casa.

Ubicación: la provincia Espaillat es famosa por ser lugar donde se elaboran los mejores mofongos del país. El chicharrón es fácil de encontrar en Villa Mella, como también en la parte Norte del país, principalmente en el municipio de Bonao, de la provincia María Trinidad Sánchez.

- Ceviche morir soñando: ceviche de camarones frescos con nuestro clásico morir soñando.

Ubicación: Sánchez, municipio de Samaná es bien conocido por producir los mejores camarones del país.

- Domplín rellenos al vapor: *dumplings* rellenos de cerdo en una cremosa salsa de ajicítos gustosos.

Ubicación: los *dumplings* son un plato introducido al país por la inmigración de los cocolos en la zona de San Pedro de Macorís. También pueden encontrarse en las provincias Sánchez Ramírez, La Romana, San José de Ocoa y Azua.

- Pastelón de plátano maduro: boloñesa de chanchito cimarrón cortada a mano entre capas de puré de plátano maduro y queso amarillo.

Ubicación: este es un plato que deleita a todo dominicano, elaborado principalmente en fiestas como Noche Buena y Año Nuevo, o en cualquier evento de importancia.

- Patimongo: estofado de patica de cerdo y mondongo con tostones y aguacate.

Ubicación: plato mayormente encontrado en provincias de la Región Norte o Cibao, como María Trinidad Sánchez. También puede encontrarse en Santo Domingo.

- Trozo de chivo confitado como te gusta: pídalo guisado o a la pimienta negra servido con chenchén salsia'o.

Ubicación: esta combinación es procedente de las provincias como Azua, Montecristi, San José de Ocoa, Elías Piña, Bahoruco y San Juan.

- Paila Jalao: bistec encebollado y un trozo de chicharrón servidos con arroz blanco con una variedad de granos del sur guisados, aguacate y plátano maduro (opción: a caballo, ¡si Quieres!)

Paila Jalao, uno de los platos del menú del Restaurante JALAO más ordenados. Consiste básicamente en la Bandera Dominicana, plato típico dominicano. Fuente: @Jalaosd Instagram Oficial del Restaurante JALAO.

Ubicación: mejor conocido como la Bandera Dominicana, plato típico de toda la República Dominicana. El término de “a caballo” se refiere a la opción de que si se desea con huevo.

- Pecao frito: chillo fresco sazonado al estilo Boca Chica (limón, ajo y orégano), batata frita, tostones, y kétchup de remolacha.

Ubicación: como su nombre lo indica exclusivo de Boca Chica y sus playas.

Pecao Frito, consiste en un pescado frito acompañado de tostones, batata frita y su peculiar ketchup de remolacha. El mejor pescado frito es bien conocido en las playas de Boca Chica.

- Gofio y majarete: tierra de gofio (maíz y azúcar) y tropiezo de majarete.

Ubicación: muchos viajan a Quijá Quieta, comunidad de la provincia de Peravia, solo para probar su delicioso majarete. También puede encontrarse fácilmente en la provincia de Azua y San José de Ocoa.

- Arepa a la moda: arepa de maíz caliente con toques de romero y naranja, helado de coco.

Ubicación: la arepa tanto salada como dulce es de gran facilidad encontrarla en la carretera del pueblo de Jarabacoa.

- Jalao ni frio ni caliente: jalao tibio con lava de chocolate dominicano y helado de ron pasa.

Ubicación: el Jalao es un dulce elaborado a base de coco seco, y es tan característico y representativo del pueblo dominicano que se puede encontrar en cualquier parte del país.

- El borracho: bizcocho esponjoso en sirope de ron rosa acompañado de granitas de helado de Red Rock.

Ubicación: este bizcocho netamente dominicano empapado de un sirope de ron es originario de los dominicanos.

- Arroz con leche: arroz dulce gratinado con caramelo de canela y vainilla, helado de coco.

Ubicación: aunque es un plato elaborado por todos los dominicanos, el mismo es fácilmente encontrado en la provincia Hermanas Mirabal.

1.2.2.7 Oferta de entretenimiento del Restaurante JALAO

A diferencia de otros, lo que complementa el Restaurante JALAO es su oferta como lugar de entretenimiento.

Música en vivo: oferta de entretenimiento del Restaurante JALAO. Fuente: de los autores.

El restaurante cuenta con un amplio escenario, con una tarima circular de 6 pies, con un bar en el frente y equipado con luces, equipos de sonido y pantalla LED para las presentaciones de espectáculos de música en vivo, humor, baile y teatro. En relación al entretenimiento, perfilándose como todo un lugar para conciertos y otras actuaciones artísticas.

La idea de ofrecer este tipo de entretenimiento surgió con el objetivo de llenar la necesidad de un público adulto de 25-50 años de cierta clase social que no encontraba un lugar donde pudieran conjugar una buena gastronomía con un buen entretenimiento, como es la presentación de música en vivo, y así poder bailar ritmos como el merengue y beber, todo al mismo tiempo.

La programación del itinerario de las actividades se elabora de acuerdo al gusto y la aceptación del público.

Las presentaciones artísticas varían cada mes. Cuentan con un grupo de actores, bailarines, pintores de paisajes, y artistas. Algunas de las presentaciones principales y de mayor trascendencia en el Restaurante JALAO son:

- El Grupo Faena, una agrupación con un repertorio de ritmos que van desde son, flamenco, boleros, merengues, jazz, bosa nova y que llevan 21 años interpretando una extensa variedad de temas musicales, que han hecho famosos otros artistas y que ellos han sabido adaptar muy bien a su grupo.

Grupo de Folklor Dominicano, oferta de entretenimiento del Restaurante JALAO. Fuente: @Jalaosd Instagram Oficial del Restaurante JALAO.

- Los Creadores del Éxito: fue una iniciativa de Jandy Ventura, hijo del gran artista del merengue Johnny Ventura, y consiste en la interpretación de las canciones que hicieron famosos a los creadores del éxito del merengue dominicano.
- Tributos a diversos artistas famosos por sus éxitos en los distintos ritmos del gusto popular dominicano como el merengue, la bachata y la salsa.
- Presentaciones de bailes típicos dominicanos por la agrupación de Ballet folklórico Nacional.
- Conciertos por los mismos artistas famosos por formar parte del éxito de los ritmos de mayor aceptación por el pueblo dominicano, como el merengue. Algunos de estos artistas han sido Johnny Ventura, Milly Quezada, entre otros.

1.2.2.8 Colaboraciones, reseñas y reconocimientos al Restaurante JALAO

Día de la inauguración del Restaurante JALAO, con la presencia del actual Ministro de Turismo de la Rep. Dom., Francisco Javier García; así como también José Antonio Rodríguez, Ministro de Cultural de la Rep. Dom. Fuente: @Jalasd Instagram del Restaurante JALAO.

El Restaurante JALAO tiene colaboraciones con empresas dominicanas importantes. Una de estas es el Banco de Reservas, patrocinador del restaurante, otorgando ofertas atractivas a los clientes del banco que visiten el Restaurante JALAO. Otra colaboración es con la cerveza más consumida en el país, la Cerveza Presidente. Gracias a su colaboración tienen el Área de Cerveza, tabaco y Ron, además, en un futuro planean hacer una micro-cervecería artesanal dentro del mismo restaurante.

En el ámbito de reseñas, durante la inauguración del Restaurante JALAO, asistió el actual Ministro de Turismo de la República Dominicana, Francisco Javier Garcia, quien durante su discurso resaltó que el Restaurante JALAO es un lugar que identifica mucho a los dominicanos, en lo cultural y lo gastronómico y que viene a fortalecer la capital de República Dominicana. Además, puntualizó, que la gastronomía de la capital dominicana no tiene nada que envidiarle a ninguna ciudad del mundo, y esto llega en el momento preciso, en que se está ejecutando una

introversión importante en la Ciudad Colonial, y que este nuevo establecimiento y la inversión realizada es el producto de eso.

Dentro de los reconocimientos, recientemente, el 20 de octubre del año 2016, durante la celebración de los Premios Nacionales de la Gastronomía Dominicana, el Restaurante JALAO fue galardonado como el Mejor Restaurante de Cocina Dominicana. Los Premios Nacionales de la Gastronomía Dominicana, es un evento organizado conjuntamente por la Asociación Nacional de Hoteles y Restaurantes (ASONAHORES), y la agencia gastronómica Creato.

Estatuilla otorgada al Restaurante JALAO por el galardón a Mejor Restaurante de Cocina Dominicana en los Premios Nacionales de la Gastronomía Dominicana. Fuente: @chefnoediaz Instagram Oficial de la Chef del Restaurante JALAO.

1.3 MARCO CONCEPTUAL

1.3.2 Glosario de Términos

Cultura: conjunto de rasgos distintivos, espirituales y materiales que caracterizan una sociedad o un grupo social. (UNESCO,1996)

Folklore: Conocimiento del pueblo se extiende también a sus costumbres. (Villarreal, 2009)

Gastronomía: es la relación entre alimentos y cultura, incluye todos los componentes culturales y sistemas productivos que tiene como base la comida (Díaz, 2015)

Herencia Gastronómica: legado cultural y biológico que la gente contemporánea ha llevado en su pasado ancestral y forma parte comunal en el presente (Ferbel,1995)

Música: Manifestación de arte y expresión de belleza. (Frederick, 1976)

Turismo: suma de fenómenos y de relaciones que surgen de los viajes y de las estancias de los no residentes. (OMT,1998)

Turismo cultural: segmento de la industria que da un énfasis a las atracciones culturales. Estas atracciones son variadas e incluye museos, juegos y presentaciones musicales. (OMT,1998)

Turismo Gastronómico: personas que durante sus viajes y estancias realizan actividades fundamentales en el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial en lugares diferentes a las de su entorno habitual. (Montesinos, 2013)

Turista: viajeros que pernotan o permanecen más de 24 horas en un destino. (OMT,1998)

CAPÍTULO II:
DISEÑO METODOLÓGICO

2.1. Método de investigación.

Para la realización de esta investigación se hizo uso del estudio *deductivo* ya que se buscó información a partir de lo general hasta llegar a lo particular por medio del razonamiento lógico. Logrando comprobar la validez de los datos recolectados.

El siguiente método que se utilizó en esta investigación fue el método *estadístico,* en este paso se procedió a recolectar todos los datos obtenidos gracias a las entrevistas y encuestas, las cuales al final fueron tabuladas y analizadas.

Por último, la *síntesis* con el fin de obtener conclusiones se procedió a reunir los diferentes elementos que estaban separados y luego se procedió a la organización y relación.

2.2. Tipo de Investigación

Otro estudio que se utilizó como tipo de investigación fue el *Descriptivo* ya que con este se analizó cuál es el grado de satisfacción y preferencias del cliente del Restaurante JALAO, tanto extranjeros como dominicanos. Por medio de este estudio se pudo implementar varias técnicas como las entrevistas y encuestas lo que ayudó a obtener una investigación más profunda.

Otro tipo de investigación que no pudo hacer falta durante este trabajo fue la *Investigación de Campo* porque se realizaron visitas al establecimiento para recolectar datos de manera directa y así lograr una mayor familiarización y a alcanzar los objetivos.

Por último, pero no menos importante, estuvo presente la investigación *Documental* ya que para la ayuda y complementación de este trabajo de grado se utilizaron

documentos relaciones con la gastronomía y folklore dominicano por medio de páginas web, periódicos, revistas, diccionarios.

2.3. Técnicas e instrumentos de la investigación

Dentro de las técnicas que utilizamos en nuestra investigación se encuentran:

Entrevistas: Con esta técnica se obtuvieron datos específicos del Restaurante JALAO, por lo que se tuvo una conversación directamente con el Gerente de Servicio, Luis Palao, con la del Restaurante JALAO, Chef Noemí Díaz y con el Gerente de entretenimiento, Iván Tejada. Estos tenían un conocimiento claro del tema de investigación y pudieron suministrar informaciones sobre todos los aspectos del restaurante, relacionados con la oferta tanto gastronómica, como de entretenimiento y su ambiente.

Encuesta: Se realizaron encuestas con preguntas cerradas a los visitantes tanto extranjeros como locales. Se hizo esto con la finalidad de determinar de una manera justa los objetivos de nuestro trabajo de grado: en qué ha impactado el Restaurante JALAO como oferta complementaria de la Ciudad Colonial de Santo Domingo.

2.4. Población y Muestra

El tamaño de la población corresponde a 2,100 visitantes mensuales, datos aproximados dados por el Gerente del Restaurante JALAO. Basado en esto, se tomó como promedio la población de 300 visitantes diarios.

La aplicación de la muestra fue llevada a cabo durante 2 días (Fines de Semana) ya que hay un mayor flujo de visitantes al Restaurante JALAO a visitantes aleatorios que visitaron el mismo durante el transcurso.

La fórmula que orienta sobre el cálculo del tamaño de la muestra para datos globales es la siguiente: $$\frac{k^2 N pq}{e^2(N-1) + k^2 pq}$$

En base a la fórmula, se le otorgaron los siguientes valores a cada dato:

N: el tamaño de la muestra es de 300, es decir, el número de clientes que visitan diario el Restaurante JALAO según datos aproximados dados por el Gerente.

k: optamos por un nivel de confianza del 95% que equivale a 1,96.

E: el error de la muestra es del 1%.

P: 0.5

Q: 1-p

Muestra**=**

1.96^2 (300) (0.5) (1-0.5) / (1^2) (300-1) + 1.96^2 (0.5) (1-0.5)

= 300 **/** 0.01*299

= 300 **/** 2.99

= **100.3**

El resultado final de la muestra es de 100 encuestas a realizar a todos los visitantes tanto extranjeros y locales del Restaurante JALAO.

2.5. Instrumento y Recolección de Datos

Para la recolección de datos de la encuesta se hizo uso de la herramienta que brinda Google: Formularios de Google, para facilidad de los encuestados, pues podían llenar la encuesta desde sus computadoras como desde sus teléfonos móviles.

Las encuestas fueron aplicadas de manera aleatoria a personas que han asistido al Restaurante JALAO.

Los resultados se analizaron en una tabla donde se tabuló cada uno de las alternativas con la cantidad que, seleccionada por las personas, encontrado así las respuestas y a su vez el porcentaje total. Luego se llevan esos datos a un gráfico, representando la cantidad respuestas, obteniendo un análisis porcentual a cada alternativa para elaborar conclusiones y recomendaciones generales del presente trabajo.

CAPÍTULO III:

PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

3.1. Resultados de la encuesta realizada a la población objeto de estudio.

Población

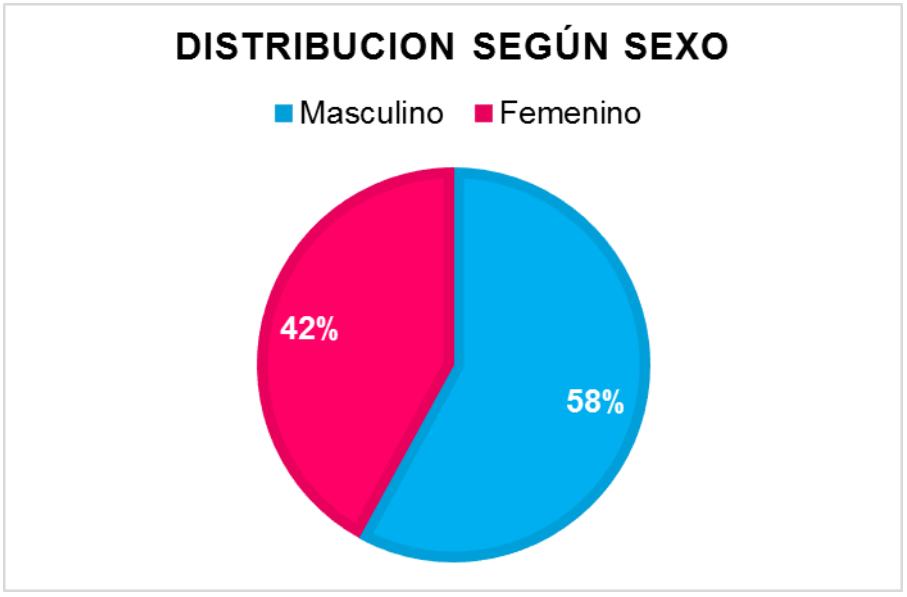
Tabla No° 1

Alternativas	Frecuencia	%
Masculino	58	58%
Femenino	42	42%
Totales	100	100%

Fuente: Encuesta aplicada por los autores de la tesis. (octubre, 2016)

Según los datos arrojados por la encuesta, se puede apreciar que la mayor cantidad de personas encuestadas corresponde a la población masculina con un 58%.

Gráfico No° 1



Ocupación

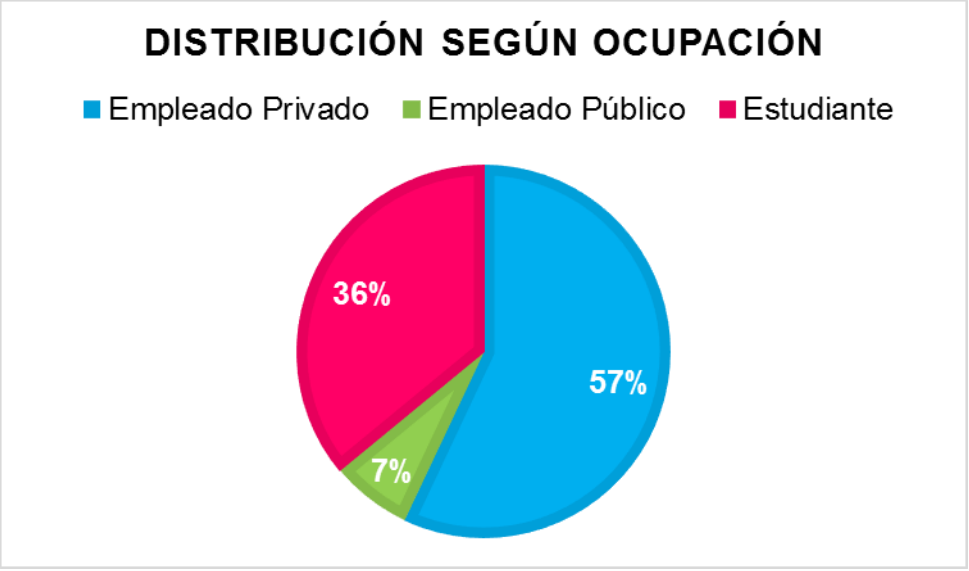
Tabla No° 2

Alternativas	Frecuencia	%
Empleado Privado	57	57%
Empleado Público	7	7%
Estudiante	36	36%
Totales	100	100%

Fuente: Encuesta aplicada por los autores de la tesis. (octubre, 2016)

Un 57% de los encuestados fueron empleados privados; de los 100 encuestados, el 36% era estudiantes, mientras que un 7% fueron empleados públicos.

Gráfico No° 2



Residencia

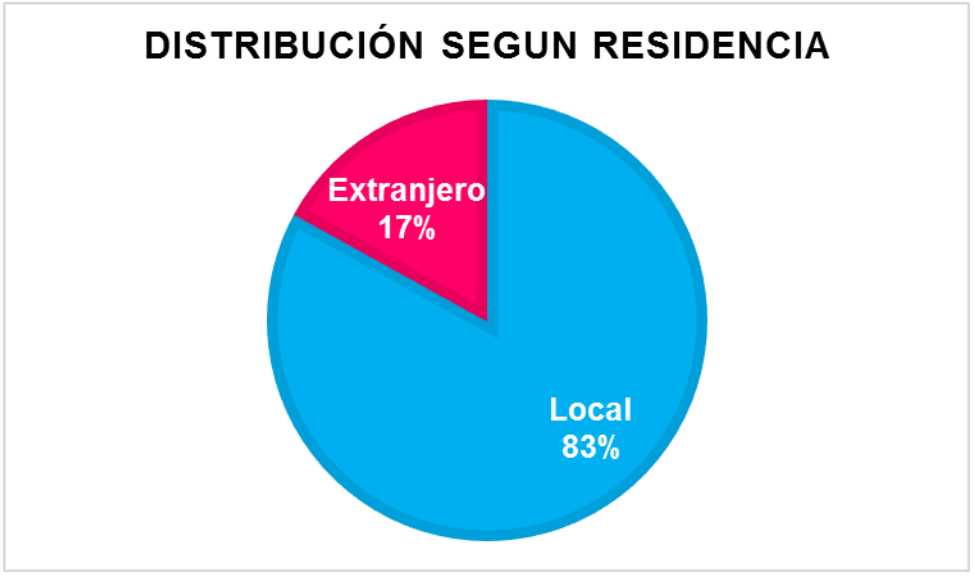
Tabla No° 3

Alternativas	Frecuencia	%
Local	83	83%
Extranjero	17	17%
Totales	100	100%

Fuente: Encuesta aplicada por los autores de la tesis. (octubre, 2016)

Se obtuvieron los datos de que el 83% de las personas encuestadas fueron dominicanos, mientras que los extranjeros apenas representaron un 17% del total de encuestados. Demostrando con claridad, que el público local predomina dentro del mercado del Restaurante JALAO.

Gráfico No° 3



¿Cuáles son las razones por las que el Restaurante JALAO es considerado un atractivo turístico?

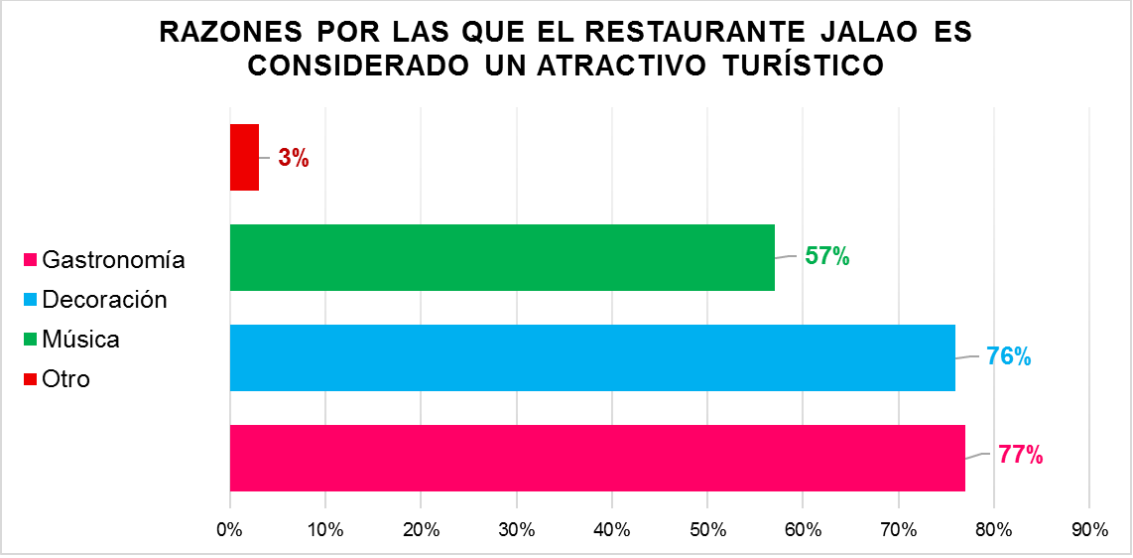
Tabla No° 4

Alternativas	Frecuencia	%
Gastronomía	77	77%
Decoración	76	76%
Música	57	57%
Otro	3	3%
Totales	213	213%

Fuente: Encuesta aplicada por los autores de la tesis. (octubre, 2016)

Según la encuesta aplicada, 77% de las 100 personas encuestadas considera que el Restaurante JALAO es considerado un atractivo turístico por su gastronomía; y dentro de esas mismas 100 personas encuestadas, el 76% dijo que también es considerado un atractivo turístico por su decoración. Mientras que el 57% consideró que la música es otro de los motivos por las que el Restaurante JALAO es un atractivo turístico. De las 100 personas encuestadas, un 3% dio otras razones para considerar el Restaurante JALAO como un atractivo turístico.

Gráfico No° 4



¿Qué tipo de oferta gastronómica ofrece el Restaurante JALAO?

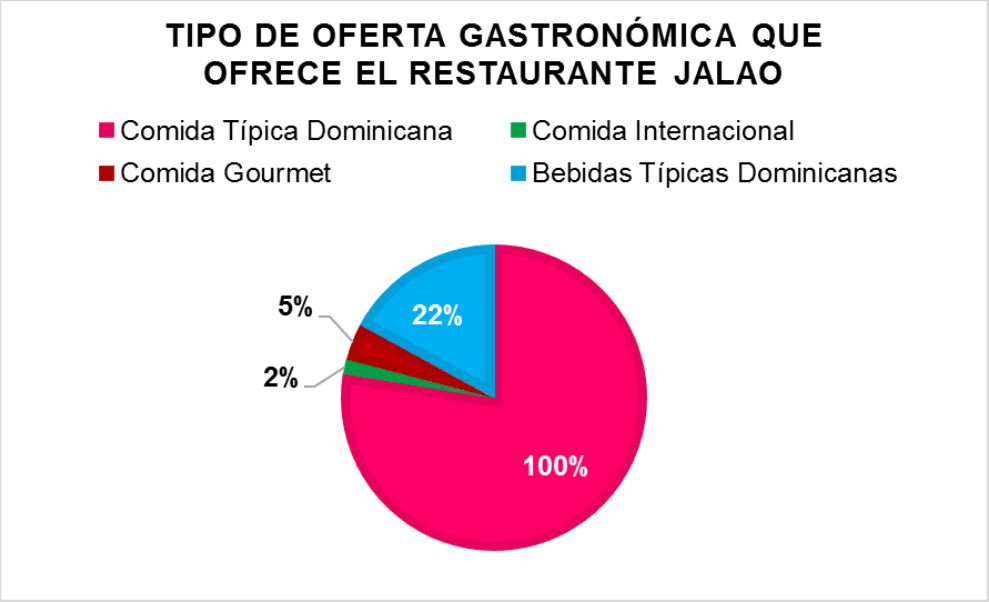
Tabla No° 5

Alternativas	Frecuencia	%
Comida Típica Dominicana	100	100%
Comida Internacional	2	2%
Comida Gourmet	5	5%
Bebidas Típicas Dominicanas	22	22%
Totales	129	129%

Fuente: Encuesta aplicada por los autores de la tesis. (octubre, 2016)

Las 100 personas encuestadas coincidieron en que el Restaurante JALAO brinda una oferta gastronomía de comida típica dominicana, mientras que las mismas 100 personas consideraron que el restaurante JALAO ofrece bebidas típicas dominicanas, comida gourmet, comida internacional, en un 22%, 5% y 2% respectivamente.

Gráfico No° 5



¿Cuál ha sido el impacto del Restaurante JALAO desde el punto de vista gastronómico y folklórico?

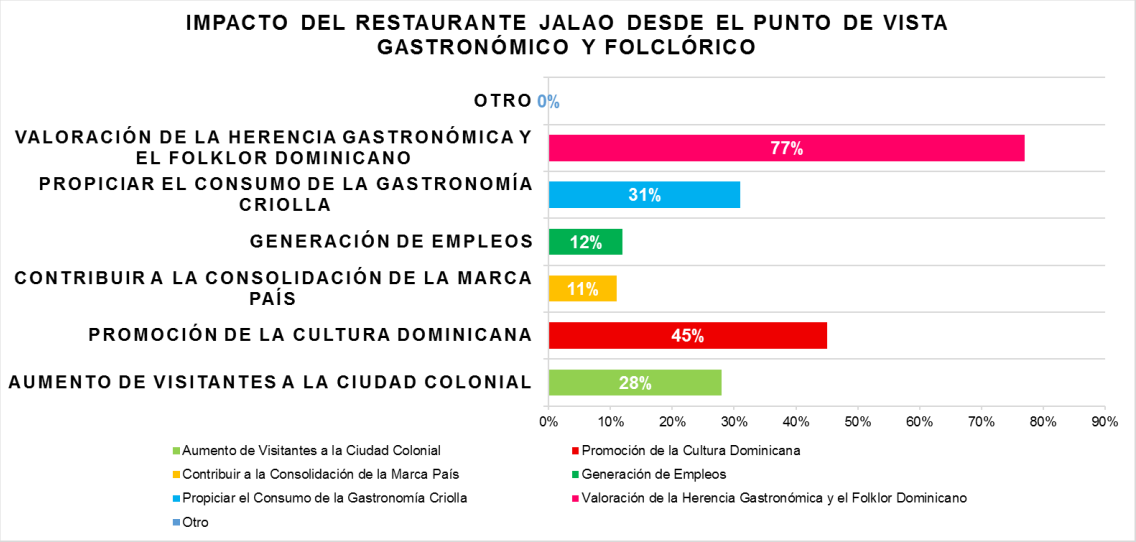
Tabla No° 6

Alternativas	Frecuencia	%
Aumento de Visitantes a la Ciudad Colonial	28	28%
Promoción de la Cultura Dominicana	45	45%
Contribuir a la Consolidación de la Marca País	11	11%
Generación de Empleos	12	12%
Propiciar el Consumo de la Gastronomía Criolla	31	31%
Valoración de la Herencia Gastronómica y el Folklor Dominicano	77	77%
Otro	0	0%
Totales	204	204%

Fuente: Encuesta aplicada por los autores de la tesis. (octubre, 2016)

Según los datos arrojados por la encuesta, se puede apreciar que la mayor cantidad de personas encuestadas considera que la Valoración de la Herencia Gastronómica y el Folklor Dominicano, es el principal impacto del Restaurante JALAO, con un 77%, seguido de la promoción de la Cultura Dominicana con un 45%.

Gráfico No° 6



¿Cuáles aspectos usted considera de importancia en la aceptación del Restaurante JALAO por parte del público?

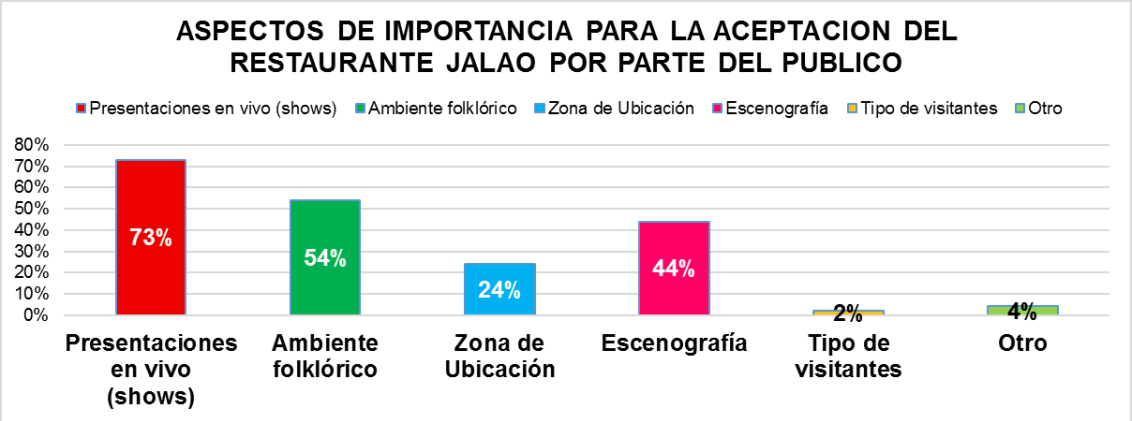
Tabla No° 7

Alternativas	Frecuencia	%
Presentaciones en vivo (shows)	73	73%
Ambiente folklórico	54	54%
Zona de Ubicación	24	24%
Escenografía	44	44%
Tipo de visitantes	2	2%
Otro	4	4%
Totales	201	201%

Fuente: Encuesta aplicada por los autores de la tesis. (octubre, 2016)

Se obtuvo que el 73% de los encuestados considera que las presentaciones en vivo son un aspecto de importancia para la aceptación del público del Restaurante JALAO, el 54% de las mismas personas considera que el ambiente folklórico es también un aspecto por el cual el Restaurante JALAO tiene una gran acogida del público. La escenografía con un 44% de porcentaje representó otro aspecto por el cual es Restaurante JALAO es aceptado por el público. La ubicación, dígase la Ciudad Colonial con un 24%, el tipo de visitantes con un 2% y entre otros con un 4% fueron otros de los aspectos por los que los encuestados consideraron que el Restaurante JALAO tiene aceptación por el público.

Gráfico No° 7



Dentro de la oferta del restaurante JALAO ¿Cuál cree usted que es de mayor impacto dentro del gusto de los comensales?

Tabla No° 8

Alternativas	Frecuencia	%
Juego de Pelota Liniero (Croquetas de Chivo)	25	25%
Chicharron & Casabe	14	14%
Las Comadres (Cativías)	14	14%
El LP (Yaniqueque)	8	8%
Picalonga	7	7%
Mofongo de la otra banda (Mofongo de Chicharrón)	31	31%
Ensaladas	0	0%
Domplín rellenos al vapor (domplines rellenos de cerdo)	10	10%
Patimongo	5	5%
Guandúles con de to' (Guiso de guandúles con longaniza)	14	14%
Asopao de Baní (Asopao)	3	3%
Trozo de chivo Confitado (Chivo con chenchén)	6	6%
Paila Jalao (La Bandera Dominicana)	40	40%
Pecao Frito (Pescado frito con tostones y batata frita)	11	11%
Gofio y Majarete	4	4%
Arroz con Leche	5	5%
El Borracho (Bizcocho Borracho)	6	6%
Otro	10	10%
Totales	213	213%

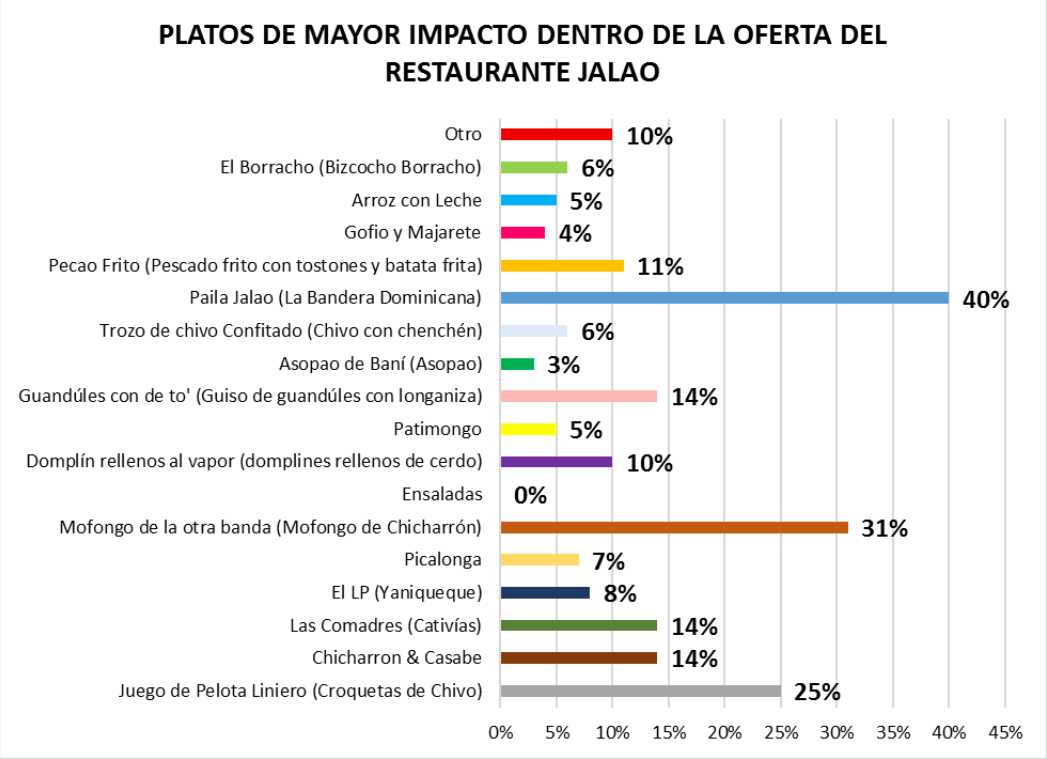
De los 100 encuestados, un 40% de los mismos, considera que la Paila Jalao, plato que consiste en arroz, habichuelas, bistec de res encebollado, chicharrón, aguacate y plátano maduro (La Bandera Dominicana) es el que causa mayor impacto en los comensales, dando a demostrar, que este, el mismo plato típico de la República Dominicana, es uno de los platos con mayor aceptación dentro de la oferta gastronómica del Restaurante JALAO, seguido del Mofongo de la otra Banda (mofongo de chicharrón) con un 31% de seleccionados.

Además, un 25% de los encuestados, seleccionaron el Juego de Pelota Liniero (Croquetas de Chivo), como otra de las entradas con buena aceptación de los comensales.

Dentro de los postres, El Borracho (bizcocho borracho), fue elegido como mayor aceptación de los comensales con un 6%.

Y según la encuesta realizada, las ensaladas no son un plato de impacto para los comensales del Restaurante JALAO, arrojando un 0 por ciento de elección para los encuestados.

Gráfico No° 8



Fuente: Encuesta aplicada por los autores de la tesis. (octubre, 2016)

3.2. Análisis de la encuesta

El análisis obtenido a través de los datos suministrados por los encuestados, arrojó cifras que indican cómo ha impactado la oferta gastronómica y folklórica en el restaurante JALAO y si el mismo complementa a la Ciudad Colonial como atractivo turístico.

Basado en los datos obtenidos, el 77% de las 100 personas encuestadas, considera que el impacto que ha causado el Restaurante JALAO desde el punto de vista gastronómico y folklórico es la valoración de la herencia gastronómica y el folklor dominicano.

45% considera que la promoción de la cultura dominicana es otro de los aspectos en los que impacta el Restaurante JALAO desde el punto de vista gastronómico y folklórico.

De las 100 personas encuestadas, un 31% manifestó que propiciar el consumo de la comida criolla es otro de los aspectos en los que el Restaurante JALAO impacta desde el punto de vista folklórico y gastronómico.

Además, según la encuesta realizada, el 28% expresó que el Restaurante JALAO impacta desde el punto de vista gastronómico y folklórico, aumentando las visitas a la Ciudad Colonial.

Otros aspectos en los cuales el Restaurante JALAO impacta desde el punto de vista gastronómico y folklórico son un 12 y 11 por ciento en la generación de empleos y la consolidación de la marca país, respectivamente.

Luego de aplicada la encuesta se puede justificar, que el mayor impacto que ha causado la apertura del Restaurante JALAO con su oferta gastronómica y folklórica

para complementar la Ciudad Colonial de Santo Domingo, ha sido el propiciar la valoración de la herencia gastronómica y el folklor dominicano, y promocionar la cultura dominicana.

Cuando se habla de cultura, se está refiriendo al conjunto de rasgos distintivos, espirituales y materiales que caracterizan una sociedad o un grupo social (UNESCO, 1996) en otras palabras, al hablar de cultura, se está refiriendo a aspectos tan característicos de una sociedad como el folklor, sus costumbres, la gastronomía dominicana, entre otros.

Otro de los valores arrojados en la encuesta aplicada, es que el mercado de clientes que recibe el Restaurante JALAO es predominantemente local, es decir, que recibe más clientes dominicanos que extranjeros, o sea turistas, dando como resultado de una diferencia de un 83 a un 17 por ciento respectivamente.

Además, se pudo comprobar que el restaurante JALAO tiene el potencial para ser considerado un atractivo turístico y un complemento para la Ciudad Colonial de Santo Domingo, debido a su oferta gastronómica de platos típicos dominicanos, y por su valor agregado de ambiente o decoración del lugar, así como su música y presentaciones en vivo.

CONCLUSIONES

El objetivo del trabajo realizado es analizar el impacto desde el punto de vista gastronómico y folklórico del Restaurante JALAO como oferta turística complementaria de la Ciudad Colonial de Santo Domingo.

Luego de hacer las investigaciones con los métodos pertinentes, se puede concluir que, con efectividad, el Restaurante JALAO tiene el potencial para ser considerado un atractivo turístico complementario de la Ciudad Colonial.

Los métodos y herramientas de investigación utilizados durante este trabajo, arrojaron los datos necesarios, para dar a conocer cuáles son las razones por las que el Restaurante JALAO es considerado un atractivo turístico desde el punto de vista gastronómico y folklórico, y, en definitiva, los motivos principales son su oferta gastronómica y su ambiente, donde con su decoración y música, se da a conocer cada parte del folklor del pueblo dominicano.

Estas causas han traído como consecuencia un impacto directo sobre la oferta turística de la Ciudad Colonial de Santo Domingo, como la valoración a la herencia gastronómica y del folklor dominicano, y una importante promoción de la cultura dominicana.

En definitiva, el Restaurante JALAO ha sabido aprovechar cada uno de los aspectos del folklor para ser expuestos dentro de su oferta gastronómica. Las pruebas de esto están dentro de su oferta de platos variados y que luego de hacer una regionalización de los mismos, se pudo demostrar que, en conjunto, representan cada rincón de la herencia gastronómica de la República Dominicana.

Otra evidencia de lo mismo, es que fructifican su espacio para con sus presentaciones, música en vivo, y bailes folklóricos, representar otros aspectos del pueblo dominicano.

Además, según los datos arrojados durante la investigación, la oferta gastronómica de mayor aceptación tanto para los clientes locales como extranjeros, la constituye su plato Paila Jalao, el cual consiste en la Bandera Dominicana, plato típico de la República Dominicana.

Y como último objetivo de este trabajo, se pudo inquirir en la oferta folklórica del Restaurante JALAO como valor agregado del mismo, de manera tal, que se señaló que sus presentaciones en vivo (shows) son el aspecto que complementa su oferta como restaurante de comida típica dominicana.

Adicionalmente, sin duda alguna, otro dato que se pudo dar a relucir durante esta investigación, es el hecho de que, en definitiva, el Restaurante JALAO tiene una mayor aceptación por parte del mercado local, en comparación al mercado extranjero. Lo que da a demostrar una vez más cuál es el mayor impacto de la oferta gastronómica y folklórica del Restaurante JALAO: la valoración de la herencia gastronómica y el folklor dominicano.

Si bien es cierto, un atractivo turístico es un lugar que resulta de interés para ser visitado por los turistas. Uno de los aspectos necesarios, para que un lugar o cosa se convierta en un atractivo turístico es que posea algún valor para las personas. En otras palabras, dentro de este contexto, para que la gastronomía y el folklor resulte de interés en el mercado extranjero, es necesario que primero sean valorados por los dominicanos.

Los dominicanos han sido un poco tímidos a la hora de promover la cultura de nuestro país, porque en cierto modo, la misma no recibía el valor y el apoyo que merece. Por tanto, el hecho de que el Restaurante JALAO junto a su oferta de gastronomía, decoración y ambiente, reciba una gran aceptación por parte del mercado local, trae como consecuencia una mayor valoración de la herencia gastronómica y el folklor dominicano, y, por ende, sirve como pilar primordial para promover de una mejor manera la cultura dominicana como atractivo turístico, no solo para la Ciudad Colonial de Santo Domingo, sino más bien, para toda la República Dominicana.

RECOMENDACIONES

Luego de realizar la práctica de campo y visitar el Restaurante JALAO en varias ocasiones, así como también, al realizar la encuesta, se pudo observar, que, definitivamente, el restaurante posee una gran aceptación del mercado local, o sea, de los dominicanos, siendo estos los que predominan como clientes con un gran margen de diferencia en comparación al público extranjero.

Al determinar esto, se planteó durante la entrevista al Gerente de Servicio, Luis Palao, la pregunta de si el Restaurante JALAO ha hecho negociaciones con turoperadoras para atraer más al público extranjero. Él respondió que, en los inicios del restaurante, sí intentaron acercarse a algunas turoperadoras con el objetivo de presentarle algunas facilidades para sus grupos, más, sin embargo, en ese momento no tuvieron éxito y no pudieron llegar a cerrar contratos.

Se considera que la razón por la que no pudieron llegar a concluir los convenios se debe a que, en definitiva, al restaurante haber abierto sus puertas recientemente durante ese momento, no tenía la mayor aceptación en esos momentos. Las recomendaciones para el Restaurante JALAO, en ese sentido es, retomar la idea de hacer negociaciones con las turoperadoras que traen turistas extranjeros a la Ciudad Colonial, con el objetivo de aumentar su público extranjero como clientes.

Además, durante esta investigación, se consultaron revistas promocionadas por el Ministerio de Turismo de la República Dominicana como guía de turismo, un ejemplo de esta es La Cotica; también páginas de internet de fomento al turismo de la República Dominicana promocionadas por igual por el Ministerio de Turismo; y en ambas se pudo notar, que a pesar de que se daba mención a varios restaurantes

donde el turista puede disfrutar comida típica dominicana, no se nombraba el Restaurante JALAO.

Por tanto, otra de las recomendaciones para el Restaurante JALAO, es consolidar acuerdos con el Ministerio de Turismo, para ser promocionado en sus medios, dígase revistas o páginas de internet, donde se fomente el turismo de la República Dominicana.

En definitiva, el Restaurante JALAO tiene el potencial para ser un excelente atractivo para los turistas extranjeros que visitan la Ciudad Colonial de Santo Domingo, donde no solo podrán probar la gastronomía, sino también el folklor, el ambiente y la música dominicana.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BIBLIOGRAFÍA DE LIBROS

Andrade, M. (2009). Folklore de la República Dominicana. Santo Domingo, República Dominicana: Editora Búho.

Aretz, I. (1957). Manual de Folklore. Caracas, Venezuela.

Aretz, I. (1995). ¿Qué es el folklor? Santo domingo, República Dominicana.

República Dominicana lo tiene todo. (2016). La Cotica. Santo Domingo, República Dominicana.

Beltré, S. (1996). Estudio y análisis del crecimiento de la gastronomía por el impacto turístico del desarrollo turístico de la República Dominicana. Desarrollo histórico y evolución futura. Santo Domingo, República Dominicana

Cabrera, A. (2000). Sociales 2000. Santo domingo, República Dominicana: Editorial Susaeta.

Díaz, J. & Pabón, A. (2015). Turismo Gastronómico. Recuperado el 8 de agosto de 2016, de Revista Caribeña de Ciencias Sociales.

Fernández, A. (2005). La gastronomía criolla como oferta turística de República Dominicana (caso específico restaurante Adrián Tropical Food del Malecón de Santo Domingo, 2000-2004). Santo Domingo, República Dominicana.

Frederick, B. (1976). Los Grupos étnicos y sus fronteras. Fondo de Cultura

Económica. Av. de la Universidad, México, D.F.

Johen, J. (2015). Turismo Gastronómico. Villavicencio, Colombia

Maggiolo, M. (2007). Gastronomía Dominicana: historia del sabor criollo. Santo Domingo, República Dominicana.

Nina, J. (1959). Diccionario Gastronómico Dominicano. Santo Domingo, República Dominicana

Nolasco, F. (1956). Santo Domingo en el folklore universal. Santo Domingo, República Dominicana: Impresora Dominicana.

Patronato de la Ciudad Colonial de Santo Domingo. (1999). Estudio de la Ciudad Colonial de Santo Domingo. Resumen Ejecutivo. República Dominicana.

Paulino, A. & Castro, A. (2005). Diccionario de cultura y folklore dominicano. Santo Domingo, República Dominicana: ABD Editorial.

Tejeda, J. & Rosado, Odalís. (2003). Atlas folklórico de la República Dominicana. Santo Domingo, República Dominicana: Editorial Santillana

Villarreal, H. (2009). Recuperación de la tradición oral de la literatura: folklore y tradición. En H. Villarreal, Recuperación de la tradición oral de la literatura: folklore y tradición.

INTERNETGRAFÍA

Arecoa. (24 de octubre del 2016). Asonahores entrega premios nacionales de Gastronomía 2016. Recuperado de http://www.arecoa.com/marketing/2016/10/24/asonahores-entrega-premios-nacionales-de-gastronomia-2016/

Arecoa. (29 de febrero del 2016). García dice sector privado ha invertido más de US$100 millones en la Ciudad Colonial. Arecoa. Recuperado de http://www.arecoa.com/destinos/2016/02/29/garcia-dice-sector-privado-ha-invertido-mas-de-us100-millones-en-la-ciudad-colonial/

Bocao. (9 de marzo del 2016). JALAO: ENTRETENIMIENTO GASTRONÓMICO EN LA ZONA COLONIAL DE SANTO DOMINGO. Recuperado de http://bocao.com.do/articulos/1572/jalao-entretenimiento-gastronomico-en-la-zona-colonial-de-santo-domingo

Dominican Way. Santo Domingo, Atenas del nuevo mundo. Recuperado de http://www.dominicanway.com/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=75&Itemid=119&lang=es

Gastronomía. Definición ABC. Recuperado de http://www.definicionabc.com/general/gastronomia.php

Go Santo Domingo Travel. (2016). Ciudad Colonial. Recuperado de

http://gosantodomingo.travel/gosd/ir/3/

Guaba, L. (7 de octubre de 2016). Anuncian nominaciones Premios Nacionales de Gastronomía Dominicana 2016. Recuperado de http://asonahores.com/noticias/2016/10/anuncian-nominaciones-premios-nacionales-de-gastronom%C3%ADa-dominicana-2016.aspx

Guerrero, T. (5 de enero del 2013). Iván Tejada lanzará con su propia compañía de danza y gestión escénica. Acento.do. Recuperado de http://acento.com.do/2013/cultura/34999-ivan-tejada-lanzara-con-su-propia-compania-de-danza-y-gestion-escenica/

Guitar, L. (2002). Revista de la historia y antropología de los indígenas del Caribe. El Kacike. Recuperado de http://www.kacike.org/FerbelEspanol.html

Jalao. (2016) Página oficial del Restaurante JALAO

http://www.jalao.do/langs/es/index.html

Ortega, Y. (15 abril del 2016). Y con ustedes… Jalao. Periódico Hoy. Recuperado de http://hoy.com.do/y-con-ustedes-jalao/

Peña, S. (1 marzo del 2016). Jalao, un restaurante con sabor. El Nacional. Recuperado de http://elnacional.com.do/jalao-un-restaurante-con-sabor-dominicano/

Ramos, J. (2 de marzo del 2016). Grupo Faena cumple 25 años en la escena

musical, tocando todos los géneros. Periódico Hoy. Recuperado de http://hoy.com.do/grupo-faena-cumple-25-anos-en-la-escena-musical-tocando-todos-los-generos/

Suelo Caribe. (28 de febrero del 2016). Inauguran restaurante Jalao; ministro dice sector privado ha invertido más de US$100 MM en la Ciudad Colonial. Suelo Caribe. Recuperado de http://suelocaribe.com/index.php/2013-12-12-19-21-39/56-santo-domingo/4020-inauguran-restaurante-jalao-ministro-dice-sector-privado-ha-invertido-mas-de-us-100-mm-en-la-ciudad-colonial

Suelo Caribe. (28 de febrero del 2016). Inauguran restaurante Jalao; ministro dice sector privado ha invertido más de US$100 MM en la Ciudad Colonial. Recuperado de http://suelocaribe.com/index.php/2013-12-12-19-21-39/56-santo-domingo/4020-inauguran-restaurante-jalao-ministro-dice-sector-privado-ha-invertido-mas-de-us-100-mm-en-la-ciudad-colonial

Tu Ciudad Colonial. (2013). Página Oficial de la Ciudad Colonial de Santo Domingo. http://www.tuciudadcolonial.do/

ANEXOS

Anexo No° 1: Anteproyecto

DEPARTAMENTO DE SOCIALES

A : DECANATO DE TURISMO

Asunto : **REMISIÓN ANTEPROYECTO DE TRABAJO DE GRADO**

Tema : "Impacto de la oferta folklórica y gastronómica del restaurante JALAO como atracción turística complementaria de la Ciudad Colonial de Santo Domingo, periodo septiembre-diciembre del año 2016."

Sustentantes	:	**Br. Laura Suazo Reyes**	**2013-0709**
		Br. Esmarlin Araujo Brito	**2013-0104**
		Br. Bielka Sánchez Deschamps	**2013-2064**

Resultado de la evaluación: Aprobado: _X___ Fecha: 10/08/2016.

Devuelto para corrección: _____ Fecha: _____.

Observaciones: La evaluación de este anteproyecto fue realizada por: **Lic. Adalberto Adames.**

UNIVERSIDAD APEC DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIALES Santo Domingo R.D.

Lic. María Margarita Cordero Amaral
Directora.

Jc.10/08/2016.

UNIVERSIDAD APEC

Decanato de Turismo

Anteproyecto De Trabajo De Grado Para Optar Por El Título De

Lic. En Administración Turística Y Hotelera.

Tema:

"Impacto de la oferta Folklórica y Gastronómica del Restaurante JALAO como atracción turística Complementaria de la Ciudad Colonial de Santo Domingo, Periodo septiembre - diciembre del año 2016

Sustentantes:

- Laura D. Suazo Reyes 2013-0709
- Esmarlin Miguel Araujo Brito 2013-0104
- Bielka Sánchez Deschamps 2013-2064

DEPARTAMENTO DE SOCIALES
PROYECTO DE TRABAJO DE GRADO
APROBADO
FIRMA
FECHA 11/8/16

20 de Julio de 2016, Santo Domingo, D.N.

UNIVERSIDAD APEC

FORMULARIO DE SOLICITUD DE APROBACION DEL TEMA DE TRABAJO DE GRADO

NOMBRE DEL ESTUDIANTE	MATRICULA	TELEFONO*	DIRECCION**
Laura D. Suazo Reyes	2013-0709	829-906-8995	
Bielka Sanchez Deschamps	2013-2064	809-866-2774	
Esmailin M. Araujo Brito	2013-0104	809-601-3211	

**** Solo una direccion,especificar de cual estudiante**

CARRERA:_____ FECHA DE TERMINO:_____

Sometemos formalmente la terna de temas de Trabajo de Grado, el cual srá presentado luego de cumplidos todos los requisitos que establecen los reglamentos de la Universidad APEC en cuanto a la carrera que hemos cursado:

TEMA	DESCRIPCION GENERAL
impacto de la oferta folklorica y gastronómica del restaurante JALAO como atracción turística complementaria en la cuidad colonial de santo domingo - periodo, septiembre-diciembre 2016	Hacer un análisis de como ha impactado La oferta folklorica y gastronómica del restaurante el JALAO en los turistas extranjeros y dominicanos y como el mismo complementa a la cuidad colonial como atractivo turístico.
influencia gastronómica extranjera en la provincia de Samana 2015-2016	analizar la influencia Gastronómica extranjera en la provincia de samana ya que la misma es receptora de un alto porcentaje de turistas extranjeros y Dominicanos quienes buscan un deleite gastronómico exquisito.
proyecto de Creación de un gourmet Bus tour en la zona colonial 2016-2017	crear un gourmet bus tour en la Zona Colonial donde se brinde en el mismo una Gastronomía Dominicana gourmet y al mismo tiempo ofrecer un tour por los lugares mas emblemáticos de la zona colonial tanto para el turista extranjero como Dominicano.

FECHA:
Dia_____Mes_____Año_____

TEMA APROBADO: "Impacto de la oferta folklorica y gastronomica del restaurante Jalao como atraccion turistica complementario en la ciudad colonial de santo Domingo. periodo Sept - Diciembre 2016.-

APROBADO POR:_____ FECHA:
Dia_____Mes_____Año_____

UNIVERSIDAD APEC UNAPEC 1965 DECANATO DE TURISMO Santo Domingo, Rep. Dom.

Procesar

*No se hacen llamadas a celulares,solo se envian mensajes. Favor de poner compañía.

FOR-VC-0359

ÍNDICE

Capitulo Introductorio---------- 4-9

Capítulo I

Marco Referencial---------- 10

Marco Teórico---------- 11

Marco Conceptual---------- 17

Diseño de Investigación

Diseño----------18

Enfoque---------- 19

Orientación---------- 19

Metodología

Tipo de Investigación---------- 20

Métodos a utilizar---------- 21

Técnicas de recopilación de información---------- 21

Variable a medir ---------- 22

Bibliografía---------- 24

Índice preliminar ---------- 25

Impacto de la oferta Folklórica y Gastronómica del Restaurante JALAO como Atracción Turística complementaria de la Ciudad Colonial de Santo Domingo, Periodo septiembre - diciembre 2016.

INTRODUCCION

La gastronomía en la ciudad de Santo Domingo ha evolucionado en los últimos años. El restaurante JALAO llega con un nuevo concepto, donde no solo sirve comida, sino que también es un lugar de entretenimiento por los espectáculos de música en vivo, y obras teatrales que hacen lugar en el mismo mientras los comensales disfrutan de platillos totalmente dominicanos.

Sin duda alguna el restaurante JALAO se ha convertido en la nueva opción gastronómica y adicionalmente a esto de entretenimiento debido a su novedosa oferta de comida y espectáculos, convirtiéndose así en un concepto totalmente diferente para lo que es la gastronomía dominicana, y el turismo, tanto para la Ciudad Colonial, como para toda la ciudad de Santo Domingo.

El objetivo de esta investigación es estudiar que tanto impacto ha causado la apertura de este nuevo restaurante en la Ciudad Colonial de Santo Domingo, y cuáles serían los futuros beneficios que se podrán sacar de este nuevo concepto tanto para el desarrollo de la Ciudad Colonial y de Santo Domingo, como para el turismo gastronómico y general de la República Dominicana.

Analizar si este nuevo establecimiento sirve como una oferta complementaria de atracción turística para la Ciudad Colonial de Santo Domingo, y si representa nuestra cultura y folklor, así como también medir el grado de satisfacción del turista extranjero a la hora de visitar este lugar calificado como “El templo de la Gastronomía y la Música”.

JUSTIFICACION DEL TEMA

La Gastronomía y el Folklore son pilares esenciales en la amplificación y desarrollo del turismo, estos dos factores son bases primarias, sobre todo en el turismo de esparcimiento y recreación.

El desarrollo del tema surge por el interés de analizar el cómo ha impactado la oferta Folklórica y Gastronómica en el restaurante el JALAO como oferta complementaria de atracción turística en la Ciudad Colonial de Santo Domingo, y al mismo tiempo el cómo ha evolucionado la Herencia Gastronómica Dominicana.

Para el desglose de la investigación nos sustentaremos en artículos periodísticos, páginas web, dirigiéndonos al lugar, y documentos relacionados con el mismo. Como instrumento para la investigación nos basaremos en el uso de cuestionarios y encuestas a los empleados y visitantes, tanto del restaurante como quienes se encuentran a su alrededor.

Mediante esta evaluación se podrá conocer más a fondo si la Gastronomía Dominicana y el Folklore Ha evolucionado en este siglo y si es el Restaurante el JALAO quien ha promovido la riqueza Gastronómica y sirve de atractivo complementario para la Ciudad Colonial.

Nuestro horizonte es mostrar a todo turista Extranjero y dominicano que República Dominicana cuenta con una Gastronomía y Folklore exquisito y es el Restaurante

JALAO quien busca promover la riqueza Gastronómica, la cual da un plus complementario de atractivo turístico a la Ciudad Colonial.

Tanto el Folklore como la Gastronomía están en la agenda del turista; el Folklore le atrae, le divierte, lo acerca al acervo cultural del sitio visitado y la comida le permite el hallazgo del placer que produce lo nuevo, lo desconocido y lo delicioso.

Lo que el pueblo come retrata su historia y su psicología. La cocina es una de las más elaboradas formas de la cultura.

DELIMITACION DEL PROBLEMA

Para el desarrollo de nuestra investigación nos dirigiremos al Restaurante JALAO ubicado en la Ciudad Colonial en el Periodo Septiembre-diciembre del año 2016. En el mismo estarán involucrados los turistas tanto extranjeros como dominicanos y los empleados de dicho restaurante

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El folklore dominicano se vive a través de su artesanía, su música, su comida, su colorido y su gente. Sin embargo, el más enriquecedor y popular, la expresión del pueblo dominicano es el merengue, el ritmo con más trascendencia que, generación tras generación, ha crecido y ha vivido una importante evolución musical.

El pueblo dominicano se distingue porque vive día a día al compás de su música. La pintura y escultura dominicana empezaron su desarrollo con la emigración de artistas e intelectuales españoles que huyendo de la guerra civil española se establecieron en nuestro país.

La Gastronomía y el Folklore Dominicano son muy ricos; tenemos deliciosos y apetitosos platos, así como variado Folklore. Ambos identifican cada región del país y todas son sismología e identificación nacional, los extranjeros cuando nos visitan, no disimulan la alegría que les produce saborear los platos criollos o la emoción de danzar o escuchar la variada música de nuestras regiones o la tentación de adquirir nuestras obras pictóricas o artesanales.

No podemos dejar de lado La Gastronomía Dominicana que forma parte de lo que somos y nos representa en cada lugar que vamos, y cada día que pasa la Herencia Gastronómica que ha pasado de Generación en Generación nos hace ser únicos, ese sabor autóctono representativo de nuestra tierra la cual es un reflejo de las influencias españolas y africanas que han incidido en la formación social y cultural del país.

El nuevo Restaurante el JALAO ubicado en la Ciudad Colonial busca exaltar la Dominicanidad y promover la riqueza Gastronómica y Folklórica con la que cuenta nuestro país al turista extranjero y dominicano.

La Gastronomía tiene un gran valor en el desarrollo del turismo. Tal vez el mayor descubrimiento que íntimamente más desea el turista es el de conocer el sabor de la cocina del país visitado. Al regresar el turista a su país de origen siente como especial orgullo o interés por referir a sus amistades los platos típicos que disfrutó. Es común escuchar a un turista narrar la sabrosura de un "Mangusito con Queso frito o salami frito", las delicias de un Mabí o un Morisoñando, lo agradable de una habichuelita Guisada con una carnita sabrosa y Es que, a través de los platos de cada región, nos vamos internando en la vida y costumbres de sus habitantes y es que en el fondo esto es lo que desea el turista.

Turismo es manifestar, frecuentar y alegrarse indiscutiblemente que la gastronomía y el folklore forma parte esencial del turismo.

La dieta del dominicano está basada en el plato típico mejor conocido como "La Bandera" compuesto de arroz, habichuelas, carne, ensalada y plátanos fritos. Entre otros platos típicos que no puede dejar de saborear son el Salcocho en la región Norte, una especie de cocido español, el pescado con coco en la región Nordeste, el Chivo de Azua en la región Sur y el famoso "Mangú" que no es más que el plátano verde hervido y luego prensado.

El casabe constituye una de las tradiciones Gastronómicas desde tiempo de los Taínos el cual consiste en una especie de pan elaborado con la yuca y con el cual se combina el "Chicharrón" que es la piel del cerdo sazonada y luego frita. y que

decir de los deliciosos dulces dominicanos elaborados con el coco, la naranja, la piña y otra gran variedad de frutas tropicales.

Los habitantes de nuestros pueblos muestran orgullosos su tradición folklórica y Gastronómica; debemos mantenerla, apoyarla y defenderla. Tenemos amenidades como son la música, pintura, artesanía, y otras expresiones folklóricas muy agradables al turista. El Folklore nos descubre y nos identifica en nuestro origen cultural. Nuestro folklore es interesante, debemos mostrarlo al visitante.

Debemos propiciar y estimular la creación de verdaderos grupos Folklóricos que muestren, en toda su esencia, al visitante extranjero nuestras danzas populares. En cuanto a nuestra Gastronomía tenemos tradición criolla importante que nos identifica. También hemos asimilado importantes sabores extranjeros para disfrute de criollos y visitantes. Tratemos de impedir que la influencia extranjera opaque la tradición alimenticia autóctona pues esta es parte del simbolismo nacional y es deber defenderla como acervo cultural.

En general nuestra cocina tiene pocas diferencias a través del país. Algunas sutiles, otras más notorias.

FORMULACION DEL TEMA

¿A qué se debe el impacto de la oferta Gastronómica y Folklórica del Restaurante JALAO como atracción turística complementaria en la Ciudad de Santo Domingo en el Periodo Septiembre – Diciembre del año 2016?

SISTEMATIZACION DEL TEMA

- ¿Cuáles han sido las causas que han llevado a la implementación de JALAO como atractivo turístico del folklore y la gastronomía dominicana?
- ¿Cuáles son las consecuencias del impacto Gastronómico y Folklórico Dominicano en el restaurante JALAO en la Ciudad Colonial?
- ¿De qué manera se ha aprovechado la herencia gastronómica para satisfacer los intereses de los visitantes tanto nacionales como extranjeros?
- ¿Cuál es la oferta gastronómica de mayor aceptación de los visitantes tanto nacionales como extranjeros?
- ¿Cuál es el valor agregado de los diferentes aspectos de la oferta folklórica?

OBJETIVOS DE LA INVESTIGACION

OBJETIVO GENERAL

Analizar el impacto de la oferta Gastronómica y Folklórica del Restaurante JALAO como atracción turística Complementaria en la Ciudad Colonial de Santo Domingo Periodo septiembre - diciembre del año 2016,

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Investigar las causas que han llevado a la implementación del Restaurante JALAO como atractivo turístico del folklore y la gastronomía dominicana.

- Determinar las consecuencias del impacto Gastronómico y Folklórico Dominicano en el Restaurante JALAO en la Ciudad Colonial.

- Analizar cómo se ha aprovechado la herencia gastronómica para satisfacer los intereses de los visitantes tanto nacionales como extranjeros.

- Comparar la oferta gastronómica de mayor aceptación de los visitantes tanto nacionales como extranjeros.

- Inquirir el valor agregado de los diferentes aspectos de la oferta folklórica.

MARCO DE REFERENCIA

MARCO TEORICO

‘’JALAO suple la necesidad existente en el país de tener un lugar que englobara’ el conjunto de los elementos propios de la idiosincrasia y de la cultura dominicana reflejados en su gastronomía y su música’’ (RTMAGAZINE, 2016)

Esta es una innovadora manera de lograr visitas tanto de nacionales y extranjeros a nuestro país y una forma de generar divisas para República Dominicana y todo esto se logra cuando adentramos nuevas opciones culinarias autóctonas para el paladar de nuestros visitantes y el arte folklore característicos de cada una de las zonas que nos representan.

‘’Los alimentos que consumimos, los métodos de preparación, los hábitos de consumo, así como los utensilios empleados. Son compendios que dan a conocer peculiaridades y diferencias entre los pueblos y constituyen componentes importantes de su identidad ‘’ (Pupo, 2012)

La riqueza Gastronómica Dominicana es el producto de la fusión de tres culturas. Tainas, españolas y africanas y es una buena opción querer mostrar mediante platos, de que estamos hechos y que elementos Gastronómicos y Culturales nos representa y nos diferencia de los demás.

En los últimos años la gastronomía se ha convertido en un elemento indispensable para conocer la cultura y el modo de vida de un territorio. La gastronomía representa una oportunidad para dinamizar y diversificar el turismo, impulsa el desarrollo económico local, implica a sectores profesionales diversos (productores, cocineros, mercados...) e incorpora nuevos usos al sector primario.

La gastronomía responde a valores clásicos que se asocian a las nuevas tendencias en el turismo: respeto a la cultura y a la tradición, vida saludable, autenticidad, sostenibilidad, experiencia.

Asimismo, la gastronomía representa una oportunidad para dinamizar y diversificar el turismo, impulsa el desarrollo económico local, implica a sectores profesionales diversos (productores, cocineros, mercados, etc.), e incorpora nuevos usos al sector primario.

Este protagonismo de la gastronomía en la elección del destino y en el consumo turístico se ha concretado en el crecimiento de una oferta gastronómica basada en

productos de calidad autóctonos y en la consolidación de un mercado propio para el turismo gastronómico.

De hecho, el 88 por 100 de los destinos turísticos consideran que la gastronomía es un elemento estratégico en la definición de su imagen y marca.

La World Food Travel Association estima que el turismo gastronómico genera anualmente un impacto económico de 150 billones de dólares.

En este sentido, 27,3 millones de turistas americanos tienen como motivación principal en la decisión de sus viajes la realización de actividades gastronómicas, según el Global Food Tourism Report de la empresa Mintel, especializada en estudios de mercado y comportamiento del consumidor. En 2013, 7,4 millones de invitados mundiales arribaron a España atraídos por la gastronomía, un 32% más que el año anterior, según datos de Turespaña. El 74% de los británicos que viajan a España asegura que merece la pena el destino por su gastronomía.

El turismo gastronómico es la mejor forma de conocer un país, en esto se plasma de acuerdo a los productos que allí se usan.

De acuerdo a la definición propuesta por Hall y Sharples, el turismo gastronómico es “La visita a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización de un viaje”.

Es por esto que el turismo gastronómico es una forma muy particular de hacer turismo, donde la gastronomía del país visitado es el hecho fundamental que guía

la visita, este tipo de turismo, se presenta hoy como otra alternativa, siendo una forma particular de conocer el mundo, concentrándose principalmente en las manifestaciones de la cultura culinaria de cada país.

El turismo gastronómico en América Latina es el sector que está en pleno desarrollo; países como Perú, Chile, Argentina, México y Colombia representan una oferta realmente atractiva para el turista que les encanta el buen comer.

Chefs peruanos como Gastón Acurio, de Astrid y Gastón, han actuado como embajadores de una cocina que se caracteriza por la variedad de sus productos e influencias, africana, japonesa, italiana o china, entre otras.

La importancia del turismo gastronómico en un país, se basa en el desarrollo de las actividades que se realizan allí, dándole experiencias nuevas a los turistas de conocer los diferentes tipos de comidas y bebidas sus características más llamativas y propias de la zona.

La gastronomía, en ciertos mercados, ya es motivo principal del desplazamiento para que se dé el hecho turístico, además de representar instalaciones y servicios complementarios del viaje a los segmentos quienes viajan por otras motivaciones.

La mejor forma de hacer publicidad es brindándole excelentes experiencias a los turistas quienes a través de la voz a voz entre sus amigos y familiares harán que los países se vuelvan atractivos para conocerlos, ya que por medio de la comida es como logramos enamorar a visitantes de nuestro país. Así mismo ofrecemos experiencias no solo culinarias sino también recreativas y culturales que harán a

nuestros países más atrayentes para turistas tantos locales y nacionales como extranjeros.

La experiencia que se pretende brindar a los turistas no es solo de degustar un plato típico sino darle la oportunidad de que conozco de donde provienen los alimentos y cuál es la preparación que se le da a cada alimento para lograr una armonía en el plato, dándole más interacción, experiencia y calidad a la estadía del visitante.

A través de estas experiencias es como logramos crear lazos entre naciones que permitan la innovación de productos y así mismo la calidad de estos, combinando culturas y conocimientos para nuevas ideas de negocio.

La industria de los alimentos y bebidas se ha convertido en un elemento indispensable que contribuye a la satisfacción del visitante. Así lo consideraron la cocinera dominicana Rosa María Gómez (La Chefa) y el investigador chileno Mario Núñez Muñoz, planteamientos que son recogidos en el libro “Identificando la Esencia y los Matices de Nuestros Sabores: Memorias del Foro Gastronómico Dominicano 2015”.

En el libro La Chefa y Núñez Muñoz, fundadores del Centro Cultural Gastronómico Casa Caribe, sostienen que la gastronomía debe ofertarse como un elemento diferenciador de la oferta turística de República Dominicana, puesto que en la región del Caribe la mayoría de los países ofrecen “playa, cocoteros, chicas bonitas y casinos”.

“En un mundo donde la economía global nos hace parecer similares y donde se celebra la inauguración de franquicias de comida rápida es importante marcar la diferencia”, precisaron.

En el caso de República Dominicana, agregan, la nación es conocida en el mundo principalmente por su turismo de “todo incluido”, modelo que para muchos comienza a agotarse, a lo que se suma que en materia de turismo y gastronomía el país tiene que competir con otras naciones que llevan la delantera en este tema, como es el caso de Jamaica, Venezuela, Trinidad y Tobago y San Martín.

De ahí que Gómez y Núñez Muñoz consideran que dentro de la estrategia que tiene el Gobierno de traer al país 10 millones de turistas, se debe tomar en cuenta la oferta gastronómica, venderla como parte de la experiencia que ofrece República Dominicana al turista, aspecto que, a juicio de los expositores, no se está tomado en cuenta.

Es que el turismo gastronómico ha crecido en el mundo en estos últimos años. La experiencia buscada por los turistas ha pasado de visitar las ruinas a disfrutar de las ofertas de los restaurantes, buscando una gastronomía local atractiva en calidad y precio, argumentaron.

La gastronomía de Santo Domingo se ha diversificado a través de los años.

Es aquí donde JALAO se hace presente, un restaurante que viene a suplir esa necesidad de tener un lugar que reúna todos los elementos dominicanos que por medio de un sano entretenimiento de a conocer la comida dominicana, la música autóctona, los artistas y expresiones culturales de nuestro país, de forma que se

preserve a partir de la promoción, los valores culturales dominicanos representados en su comida, música y expresiones artísticas en general.

El lugar tiene un concepto diseñado para exaltar la dominicanidad lo cual puede verse en la decoración, menú, personal y espíritu caribeño que dentro del establecimiento.

Además de ser un restaurante, se perfila como una sala de conciertos equipada con todos los elementos necesarios de luces, sonidos, pantalla de led y demás equipos, para la realización de espectáculos musicales, humor, danza y expresiones teatrales.

Sin duda alguna el restaurante JALAO se ha convertido en la nueva opción gastronómica y adicionalmente a esto de entretenimiento debido a su novedosa oferta de comida y espectáculos, convirtiéndose así en un concepto totalmente diferente para lo que es la gastronomía dominicana, y el turismo, tanto para la Ciudad Colonial, como para toda la ciudad de Santo Domingo.

Ahora lo esencial es estudiar que tanto impacto ha causado la apertura de este nuevo restaurante en la Ciudad Colonial de Santo Domingo, y cuáles serían los futuros beneficios que se podrán sacar de este nuevo concepto tanto para el desarrollo de la Ciudad Colonial y de Santo Domingo, como para el turismo gastronómico y general de la República Dominicana.

Marco conceptual

Folklore: Conocimiento del pueblo se extiende también a sus costumbres. (Villarreal, 2009)

Música: Manifestación de arte y expresión de belleza (Frederick, 1976)

Herencia Gastronómica: legado cultural y biológico que la gente contemporánea ha llevado en su pasado ancestral y forma parte comunal en el presente (Ferbel,1995)

Cultura: conjunto de rasgos distintivos, espirituales y materiales que caracterizan una sociedad o un grupo social(UNESCO,1996)

Turismo: suma de fenómenos y de relaciones que surgen de los viajes y de las estancias de los no residentes. (OMT,1998)

Turista: viajeros que pernotan o permanecen más de 24 horas en un destino(OMT,1998)

Turismo cultural: segmento de la industria que da un énfasis a las atracciones culturales. Estas atracciones son variadas e incluye museos, juegos y presentaciones musicales(OMT,1998)

Gastronomía: es la relación entre alimentos y cultura, incluye todos los componentes culturales y sistemas productivos que tiene como base la comida (Díaz Salcedo,2015)

Turismo Gastronómico: personas que durante sus viajes y estancias realizan actividades fundamentales en el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial en lugares diferentes a las de su entorno habitual(Montecinos,2013)

Turista Gastronómico: visitante entendido en gastronomía cuyo principal motivo de desplazamiento tiene como fin consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria. (Montecinos,2013)

DISEÑO METODOLOGICO

El tipo de diseño que se utilizará será el estudio de Campo ya que para el desglose de nuestra investigación tendremos que dirigirnos al lugar para así poder comprobar y desarrollar nuestros objetivos de manera óptima.

ENFOQUE

El tipo de enfoque que se usará será el cuantitativo y Cualitativo ya que buscamos encontrar y describir tantas cualidades sean posibles para nuestra investigación, y por otro lado buscamos registrar de un modo narrativo nuestra investigación mediante la observación, entrevistas y encuestas.

ORIENTACION

La orientación será transversal ya que nuestra investigación se basará en la observación y será de carácter descriptivo**,** el mismo se realizará en el periodo Septiembre - Diciembre del año 2016 y este tipo de orientación nos permitirá reflejar el cómo se desarrolla nuestra investigación en este periodo en particular.

Tipos de estudio.

Los tipos de estudios a utilizar en esta investigación son el estudio Exploratorio ya que mediante el mismo buscamos familiarizarnos con el tema y el campo donde se desarrollará nuestra investigación y necesitamos obtener los antecedentes relacionados con la herencia gastronómica y folklórica la cual ha evolucionado con el tiempo para poder lograr nuestros fines.

Otro estudio a utilizar es el estudio Descriptivo ya que con este queremos analizar cuál es el grado de satisfacción y preferencias del turista, tanto extranjero como dominicano a la hora de visitar la Ciudad Colonial y darse cita al Restaurante JALAO y gracias a este estudio podremos implementar varias técnicas como la entrevista y encuesta y de igual modo lograr buscar una investigación profunda.

Por otro lado, utilizaremos el estudio explicativo ya que con el mismo queremos encontrar las razones por la cual el Restaurante JALAO se ha calificado como ´´El templo de la Gastronomía y música´´ y sí el mismo ha tenido un impacto negativo o Positivo con relación al visitante y con relación al plus complementario de atractivo turístico en la Ciudad Colonial.

Y por último el estudio Deductivo ya que buscamos partir de lo general a lo particular por medio del razonamiento lógico. Buscando comprobar la validez de los datos recolectados. Y por otro lado utilizaremos el estudio inductivo y este irá de lo particular a lo general.

Métodos de Investigación.

Los métodos que tomaremos en cuenta para el desglose de nuestra investigación son el método de observación, con este método buscamos conocer el comportamiento y el trato que se le da al turista a la hora de ingresar al campo de la investigación que es el Restaurante JALAO y de qué manera ponen en alto nuestro folklore y gastronomía.

El siguiente método a utilizar en nuestra investigación es el método estadístico, procederemos a recolectar todos los datos obtenidos gracias a las entrevistas y encuestas, las cuales al final serán tabuladas para luego ser analizadas.

Y por último Otro método que tomaremos en cuenta es el método analítico y sintético, luego de a ver observado con el fin de obtener conclusiones del proceso en general para llegar a conclusiones particulares. Rápidamente organizaremos y revisaremos todo lo investigado para una mejor comprensión acerca del tema investigado.

Para la obtención de información utilizaremos las fuentes Primarias y Secundarias

- **Fuentes primarias**: Con esta fuente buscamos obtener y recopilar información a través de las técnicas que se llevaran a cabo en esta investigación detalladas y mencionadas atrás.
- **Fuentes secundarias:** Aquí utilizaremos documentos relaciones con la gastronomía y folklore dominicano ya sea por medio de páginas web, periódicos, revistas, diccionarios y enciclopedias.

Dentro de las técnicas a utilizar en nuestra investigación se encuentran:

Entrevistas: Con esta técnica buscamos obtener datos específicos por lo que trataremos de tener una conversación directamente ya sea con los empleados o precursores de este nuevo proyecto Culinario y Folklórico del Restaurante JALAO, quienes tendrán un conocimiento claro del tema de investigación. Haremos esto Con la finalidad de poder determinar correctamente, si el Restaurante el JALAO impacta de manera ya sea positiva o negativa al turista extranjero y dominicano y al mismo tiempo le sirve de plus complementario de atractivo turístico a la Ciudad Colonial de Santo Domingo.

Cuestionarios: Se realizarán dos cuestionarios con preguntas cerradas y una entrevista con preguntas abiertas, los cuestionarios se le harán a los meseros y a los visitantes.

DETERMINACION DE LAS VARIABLES QUE SE VAN A MEDIR

DEFINICION DE LA VARIABLE.

La variable a utilizar es Dependiente ya que actuará como efecto de una causa que ejerce coerción. Y designará las variables a explicar, los efectos o resultados respecto a los cuales hay que buscar un motivo o razón de ser.

DEFINICION OPERACIONAL DE LAS VARIABLES.

VARIABLE	OBJETIVO	INDICADORES	INSTRUMENTO
Razones por la cual el restaurante JALAO se identifica como un templo para la Gastronomía y la música	Determinar las razones por la cual el restaurante JALAO se identifica como un templo para la Gastronomía y la Música	Aceptabilidad, gastronomía y música,	Observaciones y cuestionarios.
Consumo de Bebidas nacionales vs Bebidas internacionales	Comparar el consumo de Bebidas nacionales vs Bebidas internacionales	Bebidas	Cuestionarios y Entrevistas.
Platos típicos Dominicanos	Demostrar qué platos Dominicanos tienen mayor demanda en los visitantes.	Platos dominicanos,	Observación, Cuestionarios y Entrevistas.
Extranjeros que visitan el restaurante JALAO vs visitantes nacionales.	Determinar la cantidad de extranjeros que visitan el restaurante JALAO vs la cantidad de visitantes nacionales.	Cantidad de visitantes dominicanos vs extranjeros	Cuestionarios, Entrevistas.
Oferta Folklórica	Cuantificar la oferta Folklórica.	Tipos de oferta Folklórica	Observación, Cuestionario y Entrevista.

Bibliografía

Frederick, B. (1976). Los Grupos etnicos y sus fronteras. En B. Frederick, *Los Grupos etnicos y sus fronteras.*

Villarreal, H. (2009). Recuperacion de la tradicion oral de la literatura: folklore y tradicion. En H. Villarreal, *Recuperacion de la tradicion oral de la literatura: folklore y tradicion.*

(2016). CULINARY TOURISM: UNA OPORTUNIDAD PARA EL TURISMO. Recuperado el 8 de agosto de 2016, de culinary-tourism.com

Díaz, J. & Pabón, A. (2015). Turismo Gastronómico. Recuperado el 8 de agosto de 2016, de Revista Caribeña de Ciencias Sociales.

Castillo, V. (2016). La gastronomía debe ser el elemento diferenciador de la oferta turística dominicana. Recuperado el 8 de agosto de 2016, de SaboresDominicanos.org.do

Doné, J. (2016). Descubre la oferta gastronómica de Santo Domingo. Recuperado el 8 de agosto del 2016, de FoodLovers.do

(2016). Lo nuevo de la Zona Colonial: Jalao. Recuperado el 8 de agosto del 2016, de RutaGourmet.do

Mármol, D. (2013). Turismo gastronómico en Latinoamérica, otra gran apuesta al triunfo. Recuperado el 8 de agosto del 2016, de Arecoa.com

(2016). JALAO: ENTRETENIMIENTO GASTRONÓMICO EN LA ZONA COLONIAL DE SANTO DOMINGO. Recuperado el 8 de agosto del 2016, de Bocao.com.do

Romero, H. (2016). “Restaurante Jalao”, la nueva opción en la Zona Colonial. Recuperado el 8 de agosto del 2016, de ElNuevoDiario.com.do

(2016). Restaurante Jalao, un espacio espectacular con la esencia de lo nuestro. Recuperado el 8 de agosto del 2016, de DiarioSocialRD.com

(2016). Restaurante Jalaio abre en la Zona Colonial. Recuperado el 8 de agosto del 2016, de ImagenesDominicanas.com

Esquema preliminar del índice

DEDICATORIAS

AGRADECIMIENTOS

RESUMEN

INTRODUCCIÓN

CAPITULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1 Planteamiento del problema.

1.2 Pregunta de investigación.

1.3 Objetivo del estudio.

1.3.1 Objetivo general.

1.3.2 Objetivo específico.

1.4 Justificación del tema.

1.5 Limitaciones.

CAPITULO II: MARCO TEORICO

2.1 Antecedentes y referencias.

2.2 Marco conceptual.

2.3 Conceptualización.

2.3.1 Reseña del sector

2.4 Marco espacial.

CAPITULO III: DISENO METODOLOGICO

3.1 Tipo de investigación.

3.2 Método y técnica de muestreo.

3.3 Instrumento y recolección de datos.

3.4 Selección de la formula y la muestra.

3.5 Procedimiento para el procesamiento y análisis de datos.

CAPITULO IV: ESTUDIO SOBRE EL IMPACTO Y MEJORA EN EL RESTAURANTE

4.1 Ciudad Colonial

4.2 Historia del Restaurante JALAO

4.3 Propuesta de menú

4.4 propuesta de actividades Folklóricas

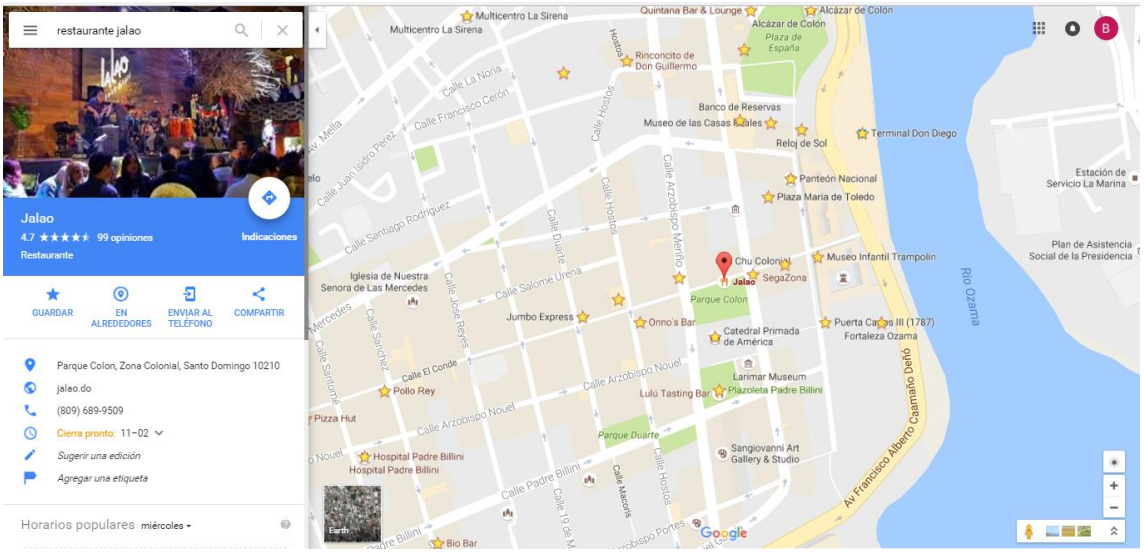
CONLUSIONES

RECOMENDACIONES

BIBLIOGRAFIA

ANEXO O APENDICES

Anexo No° 2



Mapa de ubicación del Restaurante JALAO de la Ciudad Colonial de Santo Domingo. Fuente. Googlemaps.com

Anexo No° 3

Entrevista Gerente de Servicio del Restaurante JALAO, Luis Palao

1. **¿Desde cuándo está laborando en el restaurante Jalao? ¿Cómo llega usted a relacionarse con la idea del restaurante?**

Yo trabajé en Pat'e Palo, allá yo era runner, que era la posición más baja de servicio. Por cuestión de horario no pude trabajar más allá, porque me chocaba con las clases de la universidad. Entonces decidí renunciar.

Por referencia que dieron de mí otras personas con quien trabajé, vuelvo y entro en Lulú. Allá entro en otra posición porque ya me había graduado y paso de runner a ser supervisor. Ahí alguien me recomendó y me dio la oportunidad para adquirir experiencia porque nunca había tenido la posición; duré como 2 años y luego surge la oportunidad de que habían abierto este restaurante. El cual tenía uno cuantos detalles de logísticas, este espacio tiene capacidad para 600-700 personas sentadas y mil cuando son cocteles, pues llego al establecimiento a corregir algunos detalles como el equipo de servicio tuve la oportunidad de ser gerente. Por el momento me he permanecido en la parte servicio, ahora hace poco acaba de ingresar una persona que tiene muchísimos años de experiencia en restaurantes, en cadenas como, Hard Rock, el señor se llama Salvador Gutiérrez, que va a ser el gerente de operaciones, él tiene ya 27 años trabajando, como en 14 países.

2. ¿Qué sabe de la historia del restaurante? ¿En que se inspiraron para crear el concepto? ¿Cuál es su historia?

La idea de Jalao surge como un interés por parte de varias personas en la industria de entretenimiento y gastronomía como lo son, Luis Roque dueño de Pat'e Palo: Rafael Cabrera, que es el encargado financiero de acá, que tiene otros restaurantes como Marocha y Lupe; y dos accionistas más, que son el dueño de la discoteca Jet Set, Antonio Espaillat; y el señor Peter Gáster, que es el dueño de Hard Rock Café.

BanReservas es uno de nuestros patrocinadores al igual que Cervecería Presidente. Tenemos varios lugares que nos patrocinan, por ejemplo, tenemos un cajero de ellos, tenemos ofertas para los clientes de BanReservas; en el almuerzo tienen un 20% de descuento hasta las 5 de la tarde y a partir de las 7 de la noche ya tienen un 10% en la cena con tarjeta BanReservas.

Por medio de cervecería Presidente tenemos cerveza, tabaco y ron, que es la zona de fumadores de allá. Tenemos básicamente todos los rones de la cervecería, incluso, tenemos una zona bien identificada de la cervecería donde la idea es tener una micro-cervecería más adelante, donde vamos a producir la cerveza. En fin, básicamente esta idea nace de querer mostrarle tanto al dominicano como al extranjero a sentirse más identificado y más orgulloso de la gastronomía y la música. Que no todo el mundo conoce.

3. ¿Por qué escogieron la Ciudad Colonial?

Para conocer bien el por qué escogimos la Ciudad Colonial básicamente hay que identificar lo que queremos proyectar a todo el mundo. Aquí vienen muchos turistas italianos, españoles, franceses, rusos y de diferentes países y a la Ciudad Colonial

para ver la cultura colonial, también necesitan ver y conocer el ambiente del pueblo dominicano y la gastronomía.

4. ¿Cómo muestra el restaurante Jalao cada uno de los aspectos del folklor dominicano?

Para conocer cómo mostramos la dominicanidad en el restaurante JALO hay que conocer los espacios que tenemos. Por ejemplo, en el primer piso tenemos 4 áreas, la primera de adelante se llama la hamaca, por la decoración que tiene arriba, la parte central se llama Guavaberry y en las mesas tenemos decoración alusiva a eso, por eso el nombre, y, por último, la parte de la tambora, que está diseñada con tamboras y la otra es la tinaja.

Ya en el segundo piso tenemos el área de cerveza, tabaco y ron que está decorada con güiras, higüeros, y macutos como los que se utilizan en los campos; hay un bar de los remedios, y otra área llamada el colmadón, que es como un pequeño colmadito con decoración muy típica de acá, y con frases como: “hoy no fio mañana sí”, y “se alquila borracho para sus fiestas”.

También está la decoración que tienen los baños, las paredes decoradas de ingredientes que usamos acá, dulces de nosotros, las mesas están decoradas con frases que ya no se utilizan, pero en un momento fueron muy conocidas de los dominicanos como en los años 90, imágenes alegóricas al campo, etc.

5. ¿Quién elaboro el menú?

El menú fue elaborado prácticamente por el señor Saverio Stassi con la colaboración de la chef Noemí Díaz, que ella es dominicana y Saverio es

venezolano de descendencia italiana. Quien tiene más control de las sazones es Noemí ya que conoce el sabor dominicano, ella al igual que yo, trabajó para Pat'e Palo, y obviamente con el desempeño y las habilidades que tenía en cocina logró pasar a la posición, le dieron la oportunidad y ha hecho un buen trabajo hasta el momento.

6. ¿Quién les puso nombre a los platos?

Dentro de los platos que más salen tenemos la Paila Jalao, los Gandules con de tó, el Tirao´ del Seibo, que es como un salcocho bien cargadito. También está el Chimi Jalao y el pecao` de Boca Chica.

7. Y dentro de las bebidas ¿Cuáles son las que más salen?

Dentro de las bebidas, las que más salen, como vienen muchos turistas, es lo clásico: la piña colada y el mojito. Tenemos muchos cocteles y también hemos incluido el Jalao que tiene jugo de caña, coco, jugo de piña.

8. ¿Qué tan dominicanas son las bebidas?

Básicamente hay tres cocteles típicos, pero ahora mismo no son tan conocidos porque modificamos el menú hace poco. Las estamos dando a conocer para que el público se adapte. Estos tres son el Jalao, el vacano, y el otro no recuerdo muy bien su nombre, pero son nombres muy coloquiales.

Estábamos pensando en la semana el cómo incluir el mabí con alcohol como estilo frappé. Es un poquito difícil porque hay que conseguir que alguien nos provea el hielo y hay que tener un espacio acá delicado exactamente para eso.

9. ¿Cuál es la variedad de las presentaciones?

Las presentaciones artísticas varían mensual. El entretenimiento en la semana comienza los miércoles.

Hace dos meses comenzamos con lo que se llama los creadores del éxito, lo cual fue una iniciativa del señor Jandy Ventura, el hijo del señor Johnny ventura. Comenzamos este tipo de actividades con el homenaje a Johnny Ventura donde invitamos a artistas porque queríamos impulsar lo que es la música dominicana que es el merengue, y luego de eso trajimos a Johnny Fernández.

Los jueves tenemos el grupo Faena. Los viernes estamos variando, por ejemplo, tenemos el grupo Elegidos que cantan Perico Ripia´o, Mayelin, una muchacha que canta merengue, entre otras. Estas actividades son de miércoles a sábados y los Domingos estamos intentado algo desde la semana pasada como un grupo que tenga música movida para el almuerzo. Ya que las personas se paran y bailan.

10. ¿Tienen reseñas, premios o reconocimientos?

Estamos nominados como el mejor restaurante de comida típica en Taste.

11. ¿Cuál es el promedio de clientes que recibe el Restaurante?

El promedio de personas que nos visitan por día es de 300 personas, pero todo depende del día.

12. Relación / diferencia extranjeros – dominicanos, en cuanto a la reacción de los diferentes eventos.

Normalmente vienen más dominicanos que extranjeros. Y de los extranjeros que vienen son más bien de habla anglosajona y europeos, pero en el tema de los eventos, la música y eso, tiene mayor aceptación por la gente local porque no todo el mundo, por ejemplo, un extranjero no se para a bailar un ritmo que no conoce. Vienen público de 35-50, vienen en grupos familiares que es el mazo de personas que viene, ya en la tarde que no hay tanta música viene el público caminante cercanos, no ponemos ningún impedimento en cuanto a la vestimenta.

13. ¿Qué planes han hecho para atraer más extranjeros?

Estamos trabajando con los turoperadores para acaparar más extranjeros, pero aun no es un hecho, estamos enfocados más al público extranjero, pero por el tema de que cada rincón expresa la dominicanidad ha tenido muy buena aceptación del público local, hay muchas personas que vienen, no solo por la comida sino por el ambiente.

14. ¿Cuál es el porcentaje de visitantes local – extranjeros?

Con relación al porcentaje de visitantes extranjeros versus locales es de 75% para el local y 25% extranjero.

15. ¿Cómo entrenan a su personal para dar un mejor servicio a los clientes que visitan el Restaurante Jalao?

A los camareros hay algunos a los que hay que pulir, pero en el tema del concepto de JALAO le damos muchos tips, ya que a los diferentes públicos hay que tratarlos del mismo modo y el trato se ve de la misma manera que lo entrenamos.

Anexo No° 4

Entrevista Gerente de Entretenimiento del Restaurante JALAO, Iván Tejada

1. **¿Desde cuándo está laborando en el restaurante JALAO?**

Yo llego aquí por una colega, porque soy coreógrafo, bailarín. Luego me llamaron que necesitaban eso envié mi currículum y aquí estoy.

Trabajo aquí desde que abrió JALAO.

2. **¿Qué sabe de la historia del restaurante?**

Me hablaron que era un restaurante criollo dominicano y que necesitaban resaltar mucho la dominicanidad y todo eso y yo dije “ok vamo´ arriba”. Soy de moca.

3. **¿Cómo llega usted a relacionarse con el restaurante?**

El año pasado fui coreógrafo de los premios Soberanos y lo he ejecutado 6 veces. Trabajo con productores como René Brea. Me metieron la idea de productor, coreógrafo, pero en restaurantes es la primera vez que trabajo. Me llamaron que necesitaban eso envié mi currículum y aquí estoy.

4. **¿Qué factores toma en cuenta para elaborar el programa de actividades?**

Para hacer el programa de lo que se hará en el día me guio del gusto del público, de qué quiere el público. Por ejemplo, a mí me encantan muchas cosas como el jazz, pero a la gente no, la gente lo que viene aquí lo que le gusta es comer,

bailar, y beber. Si yo le meto un jazz que a mí me fascina, se quedan “¡ay no esto está muy aburrido!”.

A veces me mandan muchas propuestas de grupos musicales y yo les digo “ven súbete aquí y déjame ver si a la gente le gusta”. Además del sitio, lo que quiere es cultura: merengue, bachata y salsa.

A mí me gusta preguntar el gusto de las personas, me gusta escuchar opiniones.

Tenemos un grupo de actores y bailarines, de pintores, de paisajes. Los grupos que vienen a presentarse, es de un equipo bien grande. No vienen todos los días, por el tema del presupuesto, porque imagínate, se nos acabaría.

5. **¿Cuál es la relación / diferencia extranjeros – dominicanos?**

Yo creo que tenemos más visitantes locales que extranjeros. Pero ya viene una temporada alta que vienen muchos turistas.

Hay un público adulto de 40 que no tenía a donde ir.

6. **¿Cuál es el show / presentación que más gusta? ¿Y por qué?**

Aquí gusta todo tipo de show, tenemos a la agrupación Faena que hace fusión y que gusta mucho, los miércoles tenemos un show puntual que no tiene nadie, esto es un lleno. Ahora tenemos a Ramón Orlando que también invita. En noviembre tenemos un tributo a la dinastía, los Hermanos Rosario, Rafely Rosario, y vamos a hacer una cosa donde ellos van a venir a visitar y en diciembre viene lo de Johnny Ventura. Para el fin de año hay que venir a reservar desde ya, porque tenemos muchas empresas grandes.

7. **¿Existe otro restaurante con el mismo concepto del Restaurante JALAO? ¿Cuál restaurante compite con el Restaurante JALAO?**

JALAO no compite con nadie, ni la zona.

Lucía es para un público más bohemio, nosotros somos un poquito más abierto en cuanto a target. Aquí viene gente joven, adulta contemporánea, clase media, alta. Nosotros somos el único restaurante criollo así, el turista que viene aquí dice ¿qué es esto? ósea la decoración nos ayuda, el escenario es de artistas full, no hay competencia nadie tiene la comida que tenemos, no lo digo por trabajar aquí o por ser arrogante. Nos preocupa no tener competencia, pero esta Buche e´Perico, pero nada que ver.

8. **¿Cuál show le gusta más?**

El show de Johnny me gusta porque hace que se llene el restaurante. (risas)

Anexo No° 5

Entrevista Chef del Restaurante JALAO, Noemí Díaz

1. **¿Desde cuándo está laborando en el restaurante Jalao?**

Trabajo desde la apertura. Tu sabes que Jalao es una cadena de varios restaurantes: Pat'e Palo, Lulú, Jalao y Cabo Virginy, este último es una tienda. Pero ya Jalao son conceptos diferentes en apoyo a lo que es la comida típica dominicana. Yo estaba antes en Pat'e Palo, y ahí presentaron la propuesta de Jalao, y yo, como mujer dominicana, me escogieron. Tengo una raza fuerte, mi abuela es de Barahona, y todo viene de ahí. Las buenas costumbres, los sabores, la pasión, todo viene a raíz de eso. Entonces yo estaba como sous chef en Pat'e Palo, llegó el proyecto de Jalao, y aquí estamos.

2. **¿Qué sabe de la historia del restaurante?**

Este proyecto surge más que todo por la falta de un lugar así. Antes no había un lugar así en la Ciudad Colonial: con entretenimiento, música típica, comida criolla y eso. Surge a raíz de eso.

3. **¿Quién se encargó de la elaboración del menú?**

La elaboración del menú fue entre Saverio y yo. Saverio, que es el chef ejecutivo de Pat'e Palo, Lulú y Jalao, y yo nos reunimos, investigamos, viajamos por lo menos a algunas partes del país. También yo hice varios platos típicos de mi abuela porque también de ahí vienen las ideas, tal cual lo recuerdo, tal cual el aroma, el sabor, los productos. Mi abuela no cocinaba con ningún producto artificial por decirte ningún

químico. Entonces cuando nos juntamos en conjunto llevamos a esa reunión los platos que queremos proponer, las ideas, y así fue que comenzamos. Cuando nos juntamos los tres llevamos las ideas y descartamos muchas. Nosotros teníamos cientos y pico de platos de ideas y luego escogimos.

4. ¿Quién les puso el nombre a los platos?

A la mayoría de los platos fui yo quien le puso el nombre. Le tengo cariño a todos los platos, todos tienen su historia y algo diferente, por ejemplo, aquí cocinamos unas chuletas de cerdo que aunque somos una población de cocina criolla utilizamos técnicas muy avanzadas, por ejemplo, aquí tenemos máquina de empacar al vacío, tenemos una máquina que cocina los alimentos a una temperatura estándar, y así cocinamos el chuletón; entonces el nombre del plato se llama la chulita, por cosas muy románticas pero también, por ejemplo, tenemos una fritura que se llama pica longa de chepa. De chepa porque es un término muy dominicano (ese paso la prueba de chepa). También tenemos los bombones porque son bomboncitos de yuca.

Yo soy más pastelera que otra cosa. Lo que cocino aquí lo cocino en mi casa eso se aprende no se estudia es algo que se trae en la sangre por tu familia. Las técnicas si se estudian. La pastelería es una ciencia tú tienes que estudiar eso, pero tú vas relacionando los sabores y así los platos.

Por ejemplo, hay uno llamado Guillao´ a ese yo le puse así porque él no iba, pero se guilló, porque de repente yo dije “pero falta un trozo de carne en el menú hace falta el churrasco”, y por eso le puse así.

5. **¿Cuáles platos tienen mayor aceptación por los comensales? ¿Cuáles son los platos que más salen?**

En la entrada no se quedan las croquetas de chivo eso, a ese le llamamos juego de pelota, porque el dominicano es muy pelotero. De los platos fuertes esta la paila, aunque ustedes no lo crean no se queda, si vienen dominicanos que residen en EE.UU. o dominicanos, comen eso porque ahí está todo, arroz, habichuela, el bistec, que es muy clásico, el plátano al cardero también, entonces un aguacate, un chicharrón. En fin, ahí ya está todo, entonces eso es algo emblemático, tan sencillo como se ve, así sale. Los demás son pescados, entre las parrillas tenemos, las costillitas que se cocinan al vacío con un glasé de chinola.

6. **¿Existe otro restaurante con el mismo concepto del Restaurante JALAO? ¿Cuál restaurante compite con el Restaurante JALAO?**

Yo no veo que el Restaurante JALAO tenga competencia. Aunque suene como un cliché no, yo de verdad me siento muy orgullosa por estar aquí en JALAO. Si tú supieras que aquí están haciendo mucha gastronomía y para mí sería un éxito que siga creciendo y no como competencia si no que hubiera personas con la misma meta que uno tiene y seguir creciendo, yo una vez fui a dos restaurantes en Colombia, hay un chef que se llama Raunch, de Máster chef Colombia. Él tiene un restaurante, y es un ejemplo y dijo: yo les recomiendo que se coman la mejor hamburguesa donde el gordo, (el gordo es un restaurante allá en Colombia), y si ustedes quieren comer un menú degustación bueno, vayan a tal sitio entonces. Yo creo que nosotros también podemos ser así, si se destaca es por algo. Si a mí me dicen “yo quiero un lugar donde hablar, que sea más tranquilo y comer comida criolla” yo le digo que vaya a Buche e´Perico. Ahora, si tu quiere bailar, brincar, y gozar, ve a JALAO.

Anexo No° 6

Encuesta Restaurante JALAO

¡Hola! Somos Bielka, Laura y Esmarlin, estudiantes de la universidad APEC de Santo Domingo. El motivo de esta encuesta es la recopilación de información pertinente para la investigación de la tesis titulada “Impacto de la oferta Folklórica y Gastronómica del Restaurante JALAO como Atracción Turística complementaria de la Ciudad Colonial de Santo Domingo”. Su opinión es muy valiosa para el desarrollo de esta investigación.

Sexo *

- ○ Masculino
- ○ Femenino

Ocupación *

- ○ Estudiante
- ○ Empleado público
- ○ Empleado Privado

Residencia *

- ○ Local
- ○ Extranjero

¿Cuáles son las razones por las que el Restaurante JALAO es considerado un atractivo turístico? *

- ○ ☐ Gastronomía
- ○ ☐ Decoración
- ○ ☐ Música
- ○ ☐ Otro:

¿Qué tipo de oferta gastronómica ofrece el Restaurante JALAO? *

- ○ ☐ Comida Típica Dominicana
- ○ ☐ Comida Internacional
- ○ ☐ Comida Gourmet
- ○ ☐ Bebidas Típicas Dominicanas

¿Cuál ha sido el impacto del Restaurante JALAO desde el punto de vista gastronómico y folklórico? *

- ○ ☐ Aumento de visitantes a la Ciudad Colonial
- ○ ☐ Promoción de la cultura dominicana
- ○ ☐ Contribuir a la consolidación de marca país
- ○ ☐ Generación de empleos
- ○ ☐ Propiciar el consumo de la gastronomía criolla
- ○ ☐ Valoración de la herencia gastronómica y del folklor dominicano
- ○ ☐ Otro:

¿Cuáles aspectos usted considera de importancia en la aceptación del Restaurante JALAO por parte del público?

- ☐ Presentaciones en vivo (shows)
- ☐ Ambiente folklórico
- ☐ Zona de ubicación
- ☐ Escenografía
- ☐ Tipo de visitantes
- ☐ Otro:

Dentro de la oferta del restaurante JALAO ¿Cuál cree usted que es de mayor impacto dentro del gusto de los comensales? *

- ☐ Juego de Pelota Liniero (Croquetas de Chivo)
- ☐ Chicharrón & Casabe
- ☐ Las Comadres (Catibías)
- ☐ El LP (Yaniqueque)
- ☐ Picalonga
- ☐ Mofongo de la otra banda (Mofongo de Chicharrón)
- ☐ Ensaladas
- ☐ Domplín rellenos al vapor (*dumplíngs* rellenos de cerdo)
- ☐ Patimongo
- ☐ Guandúles con de to' (Guiso de guandúles con longaniza)
- ☐ Asopao de Baní (Asopao)
- ☐ Trozo de chivo Confitado (Chivo con chenchén)
- ☐ Paila Jalao (La Bandera Dominicana)
- ☐ Pecao Frito (Pescado frito con tostones y batata frita)
- ☐ Gofio y Majarete
- ☐ Arroz con Leche
- ☐ El Borracho (Bizcocho Borracho)
- ☐ Otro:

Enviar

Nunca envíes contraseñas a través de Formularios de Google.

Con la tecnología de

Google Forms

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.
Informar sobre abusos - Condiciones del servicio - Otros términos

Anexo Nº 7

Esmarlin, Bielka y Laura, autores del presente trabajo de grado, junto a la profesora Manuela Feliz, asesora de la misma, durante una de las juntas. Fuente: de los autores.

Vista del Restaurante JALAO desde su segundo nivel, durante una de nuestras visitas al mismo. Fuente: de los autores.

Bielka, Esmarlin y Laura, autores del presente trabajo de grado, junto a nuestra compañera Diomilka, disfrutando de la oferta gastronómica y de entretenimiento del Restaurante JALAO.

Mofongo de la Otra Banda, una de las entradas con mayor aceptación de los comensales del menú del Restaurante JALAO. Fuente: de los autores.

Coco de agua, de la oferta de bebidas del Restaurante JALAO. Fuente: de los autores.

Itinerario de actividades del Restaurante JALAO del mes de octubre, 2016. Fuente: @Jalaosd Instagram Oficial del Restaurante JALAO.

DECANATO DE TURISMO

TÍTULO DEL TRABAJO DE GRADO:

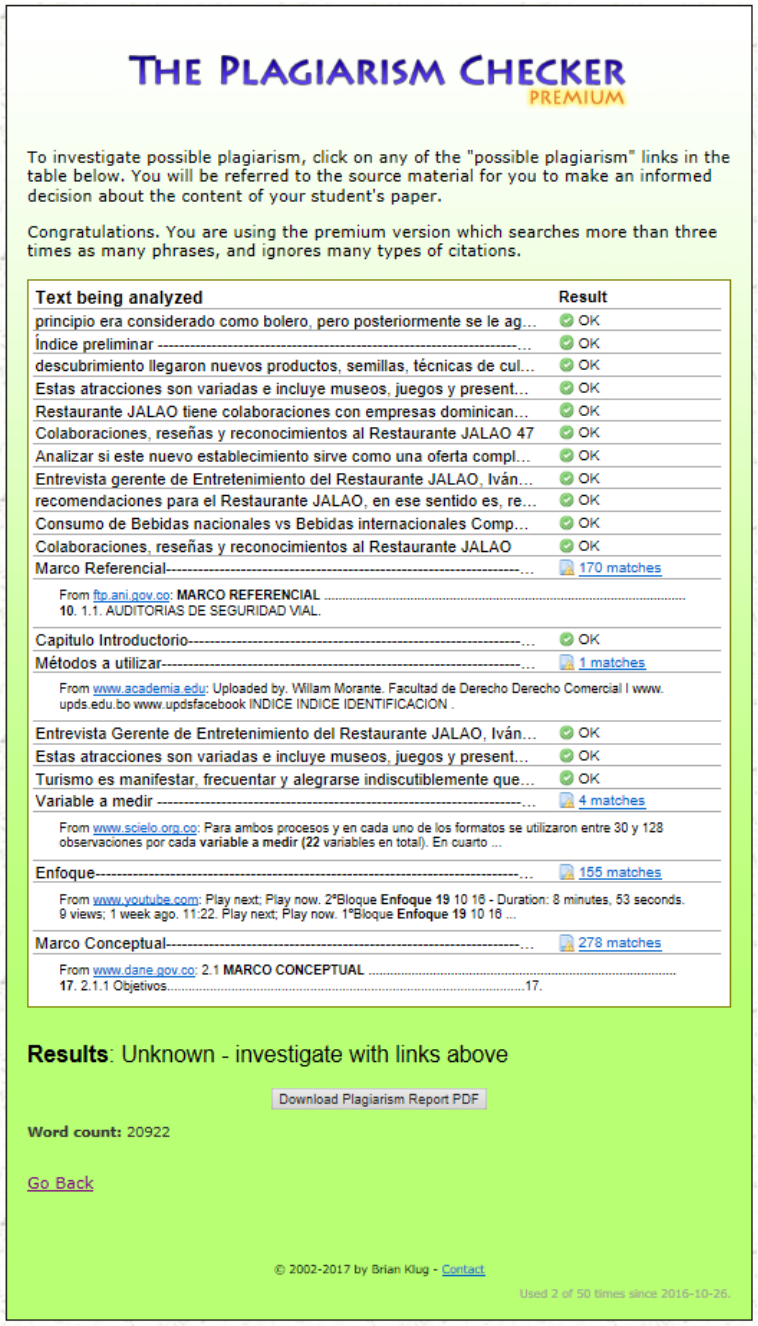
“IMPACTO DE LA OFERTA FOLKLÓRICA Y GASTRONÓMICA DEL RESTAURANTE JALAO COMO ATRACCIÓN TURÍSTICA COMPLEMENTARIA DE LA CIUDAD COLONIAL DE SANTO DOMINGO, PERIODO SEPTIEMBRE – DICIEMBRE DEL AÑO 2016”

ASESORADA Y APROBADA POR: ARQ. MANUELA FÉLIZ

_____

FIRMA

PÁGINA DE ANTIPLAGIO



THE PLAGIARISM CHECKER
PREMIUM

To investigate possible plagiarism, click on any of the "possible plagiarism" links in the table below. You will be referred to the source material for you to make an informed decision about the content of your student's paper.

Congratulations. You are using the premium version which searches more than three times as many phrases, and ignores many types of citations.

Text being analyzed	Result
principio era considerado como bolero, pero posteriormente se le ag...	OK
Índice preliminar ----------	OK
descubrimiento llegaron nuevos productos, semillas, técnicas de cul...	OK
Estas atracciones son variadas e incluye museos, juegos y present...	OK
Restaurante JALAO tiene colaboraciones con empresas dominican...	OK
Colaboraciones, reseñas y reconocimientos al Restaurante JALAO 47	OK
Analizar si este nuevo establecimiento sirve como una oferta compl...	OK
Entrevista gerente de Entretenimiento del Restaurante JALAO, Iván...	OK
recomendaciones para el Restaurante JALAO, en ese sentido es, re...	OK
Consumo de Bebidas nacionales vs Bebidas internacionales Comp...	OK
Colaboraciones, reseñas y reconocimientos al Restaurante JALAO	OK
Marco Referencial----------	170 matches
From ftp.ani.gov.co: **MARCO REFERENCIAL** ..... **10**. 1.1. AUDITORIAS DE SEGURIDAD VIAL.	
Capitulo Introductorio----------	OK
Métodos a utilizar----------	1 matches
From www.academia.edu: Uploaded by. Willam Morante. Facultad de Derecho Derecho Comercial I www. upds.edu.bo www.updsfacebook INDICE INDICE IDENTIFICACION .	
Entrevista Gerente de Entretenimiento del Restaurante JALAO, Iván...	OK
Estas atracciones son variadas e incluye museos, juegos y present...	OK
Turismo es manifestar, frecuentar y alegrarse indiscutiblemente que...	OK
Variable a medir ----------	4 matches
From www.scielo.org.co: Para ambos procesos y en cada uno de los formatos se utilizaron entre 30 y 128 observaciones por cada **variable a medir** (**22** variables en total). En cuarto ...	
Enfoque----------	155 matches
From www.youtube.com: Play next; Play now. 2°Bloque **Enfoque 19** 10 16 - Duration: 8 minutes, 53 seconds. 9 views; 1 week ago. 11:22. Play next; Play now. 1°Bloque **Enfoque 19** 10 16 ...	
Marco Conceptual----------	278 matches
From www.dane.gov.co: 2.1 **MARCO CONCEPTUAL** ..... **17**. 2.1.1 Objetivos.....17.	

Results: Unknown - investigate with links above

Download Plagiarism Report PDF

Word count: 20922

Go Back

© 2002-2017 by Brian Klug - Contact

Used 2 of 50 times since 2016-10-26.