



CARRERA TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

TEMA:

**“Creación de un restaurante conceptualizando la historia de la
cocina tradicional Quiteña, ubicado en la parroquia La
Concepción, cantón Quito.”**

**Proyecto Integrador de grado previo a la obtención del título de
Tecnólogo Superior en Gastronomía.**

AUTOR:

Dylan Joel Muglisa Ñacato.

DIRECTOR:

Ing. Christian Vásquez A, MBA.

D.M. Quito, 28 de mayo de 2022

DEDICATORIA

Este proyecto dedico a mis padres Susana Ñacato y Rubén Muglisa quienes me han apoyado constantemente durante todos estos años de esfuerzo y dedicación por darme la oportunidad de estudiar la carrera de mis sueños y así poder alcanzar mis metas como profesional, y sobre todo creer en mi capacidad, actitud y perseverancia que entrego en mi educación.

También me siento muy orgulloso por la crianza y valores que me han inculcado desde un niño, hasta la larga etapa de mi adolescencia y juventud todo lo que soy ahora se los debo.

Para finalizar a mi familia en general, amigos por compartir conmigo alegrías, tristezas y aprendizajes, aquellas personas que durante estos 3 años que estuvieron a mi lado para que se cumpla esta meta, y obtenga mi profesión.

Gracias a todos

AGRADECIMIENTO

Mi más sincero agradecimiento al rector y a la vicerrectora del Instituto Tecnológico Universitario (ITI) por confiar en mí, brindarme todas las herramientas y conocimientos necesarios para ser un gran profesional, de igual manera agradecer a todos los Licenciados, Ingenieros y Magister de la institución, los cuales son de gran importancia en mi gran viaje de convertirme en un gran Chef del Ecuador.

AUTORÍA

Yo, Dylan Joel Muglisa Ñacato, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente:

Sr. Dylan Joel Muglisa Ñacato,

D.M. Quito, 28 de Mayo del 2022

Ing. Christian Vásquez A, MBA.

CERTIFICA

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Tecnológico Internacional Universitario “ITI”, por tanto, se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

_____.

Ing. Christian Vásquez A, MBA.

Quito, 28 de Mayo de 2022

DECLARACIÓN DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Quito a los días del mes de marzo de 2022 firmo conforme: Conste por el presente documento la cesión de los derechos del trabajo de fin de carrera, de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA: Yo, Sr. Dylan Joel Muglisa Ñacato bajo la dirección del Ing. Christian Vásquez A, MBA. declaro ser el autor del trabajo de fin de carrera con el tema “Diseño de un programa turístico idiomático para la ciudad de Guayaquil”, como requisito fundamental para optar por el título de Tecnólogo Superior en Turismo, a su vez autorizo a la biblioteca del Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, para que pueda registrar en el repositorio digital y difunda esta investigación con fines netamente académicos, pues como política del Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, los trabajos de fin de carrera se aplican, materializan y difunden en beneficio de la comunidad.

SEGUNDA: Los comparecientes Ing. Christian Vásquez A, MBA. en calidad de director del trabajo fin de carrera y el Sr. Dylan Joel Muglisa Ñacato, como autor/a del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos del trabajo fin de carrera y conceden la autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna. El Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI no se hace responsable por el plagio o copia del contenido parcial o total de este trabajo.

TERCERA: Las partes declaradas aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derechos.

Ing. Christian Vásquez A, MBA Sr. Dylan Joel Muglisa Ñacato

Quito, 28 de Mayo . de 2022.

ÍNDICE:

DEDICATORIA	i
AGRADECIMIENTO	ii
AUTORÍA.....	iii
CERTIFICA	iv
DECLARACIÓN DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	v
ÍNDICE:	vii
ÍNDICE DE TABLAS:	xi
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES:	xii
RESUMEN.....	1
INTRODUCCIÓN	2
Antecedente.....	2
Marco Contextual.....	3
Problema de investigación	5
Definición del problema.....	6
Idea a defender	6
OBJETO DE ESTUDIO Y CAMPO DE ACCIÓN.....	7
Objeto de estudio:	7
Campo de acción:.....	7

JUSTIFICACIÓN	7
OBJETIVOS	8
Objetivo General	8
Objetivos Específicos	8
Síntesis de la introducción	8
CAPÍTULO I: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	9
Análisis del campo de investigación	9
Fundamentación conceptual.....	9
Historia de la cocina Quiteña	9
Importancia de la cocina tradicional	10
Definición de restaurante	11
Tipo de empresa	11
Tamaño de la empresa.....	12
Fundamentación Legal	15
Ley de Turismo	22
Ley Orgánica de Cultura	23
Reglamento de Alimentos y Bebidas	25
CAPÍTULO II: DIAGNÓSTICO.....	27
Tipo de investigación	27
Método de investigación	27
Técnicas e instrumentos de investigación	28

Universo y Muestra	29
Tipo de muestreo	30
Presentación gráfica, análisis e interpretación de resultados obtenidos	35
Síntesis del capítulo	45
CAPÍTULO III: PROPUESTA	46
Descripción	46
Viabilidad	46
Nombre del proyecto o empresa a crear:	47
Localización de la empresa	47
Filosofía empresarial	47
Valores empresariales:	48
Planificación estratégica empresarial	48
Estructura organizacional	50
Mano de obra requerida	50
Funciones específicas del puesto:	51
Logotipo	55
Relaciones clave	55
Proveedores	56
Recursos claves	57
Maquinaria	57
Accesorios y demás	57
Recursos financieros	57

Novedad	57
Historias	58
Relación con clientes	63
Canales de compra	63
Segmento de clientes.....	63
Menú.	67
Recetas y fijación de precio:	68
Estudio financiero.	76
Equipo de cómputo:	76
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:.....	81

ÍNDICE DE TABLAS:

Tabla 1. Requisitos de categorización para restaurantes.....	13
Tabla 2. Objetivos a corto plazo.	48
Tabla 3. Objetivos a mediano plazo.	49
Tabla 4. Objetivos a largo plazo.	49
Tabla 5. Perfil del Gerente Chef.	51
Tabla 6. Perfil del Mesero.	52
Tabla 7. Perfil del Chef de Cocina.	53
Tabla 8. Perfil del Ayudante de cocina.	54
Tabla 9. Proveedores.	56
Tabla 10. Equipo de cómputo.	76
Tabla 11. Máquinas y equipos.	76
Tabla 12. Utensillos de cocina.	77
Tabla 13. Mano de obra.	77
Tabla 14. Inversión de activos fijos.	78
Tabla 15. Gastos de ventas.	78
Tabla 16. Inversión.	78

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES:

Ilustración 1. Rango de edad.....	35
Ilustración 2. Género.....	36
Ilustración 3. Conoce los platos tradicionales quiteños	36
Ilustración 4. Consume comida tradicional quiteña.....	37
Ilustración 5. Consumo de comida tradicional quiteña en la parroquia la Concepción.	37
Ilustración 6. Gasto al momento de consumir comida tradicional quiteña.	38
Ilustración 7. Historia de los platos tradicionales de Quito.	39
Ilustración 8. Platos fuertes.	40
Ilustración 9. Visita de restaurantes de comida tradicional.....	40
Ilustración 10. Bebidas tradicionales de Quito.	41
Ilustración 11. Sopas tradicionales de Quito.....	42
Ilustración 12. Postres tradicionales Quiteños.	43
Ilustración 13. Disposición al momento de consumir comida tradicional de Quito.	44
Ilustración 14. Ubicación del local.....	47
Ilustración 15. Estructura Organizacional.....	50
Ilustración 16. Logotipo.	55
Ilustración 17. Menú	67
Ilustración 18. Receta costeada del Hornado.	68
Ilustración 19. Receta costeada de la fritada.	69
Ilustración 20. Receta costeada del Locro de Papas.	70
Ilustración 21. Receta costeada de la Fanesca.	71

Ilustración 22. Receta costeada de la Chicha.	72
Ilustración 23. Receta costeada del Canelazo.	73
Ilustración 24. Receta costeada de los higos con queso.	74
Ilustración 25. Receta costeada de la espumilla.	75

RESUMEN

En el presente trabajo de investigación, se desea crear un restaurante de 3 tenedores conceptualizando la historia de la comida tradicional Quiteña. Para lo cual abordaremos la historia que tiene cada uno de los platos tradicionales de la ciudad de Quito, lo cual es muy importante para poder saber la riqueza cultural e histórica de tiene cada plato y así poder plasmarlo en la conceptualización del restaurant, todo este concepto se lograra realizando investigaciones centradas en la época de la cocina criolla, realizando encuestas para poder delimitar a que sector de clientes podemos llegar con la idea gastronómica planteada. Este estudio ayudara a determinar el menú y la aceptación que tiene el proyecto.

Palabras claves: (COMIDA, TRADICIONAL, HISTORIA, CULTURA, GASTRONOMÍA)

**“Creación de un restaurante conceptualizando la historia de la
comida tradicional Quiteña, ubicado en la parroquia La Concepción, cantón
Quito”**

INTRODUCCIÓN

Antecedente

En “La Carita de Dios” como popularmente se le denomina a la ciudad de Quito, no sólo resultan un atractivo sus diversos paisajes que ofrece, sino también el amplio menú con diversos platos populares y tradicionales.

En la ciudad de Quito la gran variedad que existe de platos tradicionales tiene una excelente acogida, Por esta razón tiene una demanda muy alta para la creación de un restaurante, esto es un punto importante para poder motivar a conocer la variedad gastronómica que existe en Quito y un punto adicional e importante, informarse sobre la historia que contiene cada uno de los platos tradicionales de la ciudad.

La comida tradicional de Quito fue transformándose poco a poco de acuerdo con el período histórico en el que se desarrollaba. Los platos de la cocina prehispánica, cuyos elementos característicos fueron el maíz, la quinua, el fréjol, el zambo, el cuy, entre otros, los españoles los utilizaron para crear lo que hoy es la comida criolla (El Telégrafo, 2014).

Durante el período colonial se adoptó el estilo barroco en los territorios conquistados, cuya particularidad fue la profusión de detalles reflejados en el arte, arquitectura y la gastronomía.

El 80% de la comida criolla actual se gestó en la Colonia y que, hasta la actualidad, en la cocina del día a día, se utilizan los mismos productos de aquella época. Un ejemplo de aquello serían recetas como el hormado, los pristiños, los buñuelos, la guatita, el caldo de 31, entre otros (El Telégrafo, 2014).

Marco Contextual

Según el ministerio de Turismo la ciudad de Quito conserva una gastronomía muy propia que incluye una gran variedad de platos, unos tan antiguos como la misma ciudad, la mayoría de quiteños no tienen un conocimiento amplio de dicha historia, es decir la historia de la creación que tiene detrás cada plato tradicional. La oferta gastronómica de Quito es muy amplia y consumida por la mayoría de quiteños, el implementar la curiosidad por la historia que tiene cada uno de los platos tradicionales nos ayudara a crear una identidad culinaria de la ciudad de Quito (Ministerio de Turismo, 2017).

Quito tiene una gastronomía amplia que incluye variedad de platos. Unos antiguos y originarios y otros traídos de distintos lugares del planeta que fusionan historias, costumbres y sabores. En el centro de la ciudad existen todavía locales que fabrican artesanalmente los dulces de antaño, como colaciones, quesadillas, aplanchados, moncaibas, etc. (Viracocha, 2019).

La cocina tradicional de Quito es considerado patrimonio alimentario según el Ministerio de Cultura y Patrimonio ejecuta el proyecto emblemático Patrimonio Alimentario, el cual busca revalorizar la gastronomía ecuatoriana a nivel local y promocionarlo a escala internacional. De esta manera, garantizará la salvaguarda de la diversidad de productos, conocimientos, técnicas y recetas que constituyen parte fundamental del patrimonio cultural de los ecuatorianos (Ministerio de Cultura,2010).

El historiador e investigador Julio Pazos dice en su libro El sabor de la Memoria, “que la cocina con más detalles europeos se preparó en los conventos, iglesias y en las casas de los seglares, pero que la preparación de estos platos estaba en manos de las mestizas e indias”, que le ponían características propias (Pazos Julio, 2018).

En la cultura ecuatoriana el uso de productos de su propia tierra se vuelve fundamental. Dentro de la oferta gastronómica, y a través del rescate de platos olvidados de su cultura, busca darle la importancia que se merece a las tradiciones del país, sin olvidar el análisis de la calidad del producto y de igual manera en la elaboración de cada alimento sin dejar de lado el sabor de cada plato tradicional.

Problema de investigación

¿Cómo la propuesta de creación de un restaurante basado en la historia de la cocina tradicional quiteña, aporta al conocimiento, valorización y demanda de la misma?

La gastronomía en la actualidad va de la mano con el turismo y la representación que a través de ella se hace de algún lugar tradicional, su influencia es importante para conocer la cultura de cada plato, su preparación e historia, esta acción mejorara difusión de la cultura gastronómica de Quito.

La gastronomía de cada una de las regiones del mundo nos habla de la cultura de cada uno de los pueblos a los que pertenece, y es que, además de proporcionarnos sabores deliciosos y platos únicos, la tradición culinaria puede hablarnos de forma indirecta sobre costumbres y estilo de vida. Quito es una ciudad llena de historia y tradición culinaria que puede aportar al conocimiento de cada uno de sus habitantes.

Definición del problema

El bajo desarrollo de la gastronomía quiteña, es importante poder avanzar entendiendo su historia que conlleva al conocimiento de la tradición culinaria de Quito, para poder evolucionar es importante entender nuestro pasado. La gastronomía es una forma de generar conocimiento, una manera de acercarse al mundo de la cocina y todas sus complejidades para revelar nuevos secretos y conocimientos. Es importante saber que no solo hay que conocer los alimentos en un ámbito general, sino también conocer su historia, las costumbres de donde provienen, cómo se originaron para así generar una identidad culinaria.

Idea a defender

La comida tradicional, entendida como aquella transmitida de generación en generación es relevante y significativa para una localidad, la investigación sobre la historia de la cocina tradicional quiteña para la creación de un restaurante es una idea que puede aportar al conocimiento, valorización y demanda de la comida tradicional quiteña, la cual se pierde al pasar los años, la recuperación de esta información puede ayudar a crear una identidad culinaria.

OBJETO DE ESTUDIO Y CAMPO DE ACCIÓN

Objeto de estudio:

Cocina tradicional quiteña

Campo de acción:

Creación de un restaurante de cocina tradicional quiteña en la parroquia de la Concepción

JUSTIFICACIÓN

La alimentación es una parte fundamental de la cultura de cualquier sociedad, es así como la cocina tradicional de Quito se ha ido perdiendo, el incremento del consumo de comida rápida en especial de personas de nueva generación a reducido el consumo de la comida tradicional.

La gastronomía ha evolucionado con el pasar de los años, en la actualidad grandes industrias de comida rápida han tomado el poder de los consumidores, reducir estas acciones puede ser fundamental para renovar y enriquecer el conocimiento de la tradición culinaria de Quito, la cual es muy amplia. El proceso de este proyecto tiene como fin resaltar la gastronomía de Quito conociendo su historia y en sí su cultura.

La cocina tradicional quiteña tiene una gran acogida de personas adultas, las cuales se han transmitido de generación en generación, su consumo se ha reducido y con este proyecto se tratará de tener una mayor demanda en el sector de los adolescentes.

OBJETIVOS

Objetivo General

Crear un restaurante conceptualizando la historia de la cocina tradicional Quiteña en la parroquia La Concepción, cantón Quito.

Objetivos Específicos

- Establecer una conceptualización adecuada en base a los parámetros generales que comprenden y abarcan la creación de un restaurante.
- Definir la metodología más acertada para recolectar información necesaria, que permita plantear la creación de un restaurante de comida tradicional en Quito.
- Diseñar la propuesta para la creación de un restaurante de comida tradicional quiteña.

Síntesis de la introducción

En Quito existe una gran variedad de gastronomía llena de sabores, que tienen un contraste histórico muy interesante, todo este proceso de mezcla de culturas se realiza en la época de la conquista española, de ahí la mezcla de varias culturas, aprendizajes que ayudan al crecimiento de la gastronomía, surgimiento de nuevos sabores y mezclas de productos gastronómicos de otras culturas.

Se realiza de manera eficaz objetivos generales y específicos que aporten al proceso del proyecto, la creación de un restaurante.

CAPÍTULO I: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

Análisis del campo de investigación

La zona de estudio es la parroquia La Concepción, ubicada en el norte de la ciudad de Quito un sector apto para el presente trabajo gracias a sus cualidades del sector, sus principales vías de tránsito interno en sentido norte-sur son las avenidas Amazonas, De la Prensa, Machala y Occidental.

La parroquia es una zona altamente densa, con el 52,7% de población viviendo en edificios de apartamentos y se encuentra dividida en un 74,2% de planteles privados, versus 25,8% de públicos, se encuentra contemplado en el plan de desarrollo municipal para los alrededores del parque Bicentenario, en torno al que se prevé una nueva zona empresarial y financiera para la ciudad de Quito. Parte de este plan de desarrollo urbano (Ministerio Coordinador de Seguridad Social, 2013).

Fundamentación conceptual

Historia de la cocina Quiteña

La cocina tradicional quiteña tiene una herencia cultural que se puede remontarse a siglos de continuos cambios. Quito conserva recetas para elaborar numerosas sopas, todas de un exquisito sabor, como el caldo de patas, elaborada con pata de res “chamuscada”, mote y maní tostado molido, otro plato es el locro de queso quiteño el cual es un plato prehispánico. Con la colonización española muchos ingredientes vinieron del viejo continente, los cuales fueron importantes para la creación de diversos platos formados a partir de la mezcla de productos

gastronómicos de diversas culturas, eso hace que la cocina tradicional quiteña tenga un gran impacto histórico.

La comida tradicional de Quito fue transformándose poco a poco de acuerdo con el período histórico en el que se desarrollaba. Aquellos platos de la cocina prehispánica, cuyos elementos característicos fueron productos gastronómicos de diferentes culturas. En aquellas épocas los conquistadores fusionaron sus recetas con los ingredientes y formas de preparación que ya existían en los territorios de Quito. Durante el período colonial se adoptó el estilo barroco en los territorios conquistados, cuya particularidad fue la profusión de detalles tanto en el arte, como en la arquitectura y la gastronomía.

Importancia de la cocina tradicional

La cocina tradicional es parte fundamental de la identidad cultural de nuestras comunidades, porque gracias a sus sabores y olores presentes en la vida diaria o en las festividades, los pueblos indígenas comparten el legado de sus ancestros. De esta forma crear una forma de unión creada por distintas tradiciones que tienen que ver con la gastronomía.

Es importante que hombres y mujeres conozcan la riqueza de la cocina tradicional, no sólo en cuanto a sus sabores, sino en la cosmovisión que gira en torno a ella, esto al resaltar la importancia que tiene la naturaleza y la madre tierra en la generación de alimentos.

Definición de restaurante

Es un comercio que tiene como propósito servir distintos platos para consumo de sus clientes, suele consistir de un amplio salón en el que se encuentran ubicadas distintas mesas, sillas. En las mismas se puede encontrar cartas, menús en la que se presentan todas las comidas que ofrecen, plato principal, postre, bebidas y sus respectivos precios. Un camarero suele tomar los pedidos de los clientes y traerlos cuando están listos.

Tipo de empresa

La empresa es de constitución Unipersonal de responsabilidad Limitada, Según la Ley “Deberá siempre pertenecer a una sola persona y no podrá tenerse en copropiedad, salvo el caso de la sucesión por causa de muerte” (Superintendencia de compañías, valores y seguros, 2020).

“Toda persona natural con capacidad legal para realizar actos de comercio, podrá desarrollar por intermedio de una Empresa Unipersonal de Responsabilidad Limitada cualquier actividad económica que no estuviere prohibida por la Ley, limitando su responsabilidad civil por las operaciones de la misma al monto del capital que hubiere destinado para ello”. (Ley de Empresas Unipersonales de Responsabilidad Limitada, 2018).

Tamaño de la empresa

El tamaño de la empresa es Microempresa.

Este tipo de negocio es el más pequeño dentro de la clasificación por tamaño y generalmente son emprendimientos o negocios familiares (Revista espacios, 2017).

- Numero de colaboradores: De 1 a 9 personas
- Valor bruto en ventas anuales: Igual o menor a \$100.000.00
- Activos: Hasta \$100.000.00

Mikuy Interandina es un establecimiento que se dedica a crear, elaborar productos y servicio, específicamente un restaurante, incluido comida para llevar, es una actividad económica de servicios de comida. De acuerdo a los requisitos de categorización de restaurante el establecimiento será de 3 tenedores alcanzando el puntaje mínimo en los requisitos solicitados (Gobierno de Turismo, 2019).

Tabla 1. Requisitos de categorización para restaurantes.

ANEXO D.1. REQUISITOS DE CATEGORIZACIÓN PARA RESTAURANTES				
No.	REQUISITOS	SI/NO CUMPLE	PUNTAJE	TIPO DE REQUISITO
1	Cuenta con entrada de consumidores independiente de la del personal de servicio.		2	Infraestructura
2	Cuenta con guardarropa y/o percheros para los consumidores.		4	Servicio
3	Cuenta con vestíbulo o sala de espera, independiente del comedor del restaurante.		2	Infraestructura
4	Cuenta con zona específica para bar.		2	Infraestructura
5	Cuenta con calefacción y/o aire acondicionado en área de comedor.		4	Servicio
6	Cuenta con menú en idioma extranjero.		4	Servicio
7	Cuenta con menú de vinos nacionales e importados, vinos espumosos, licores, aguardientes y cervezas.		4	Servicio
8	Cuenta con cava de vinos.		4	Servicio
9	Cuenta con jefe de comedor con conocimientos de un idioma extranjero.		4	Servicio
10	Cuenta con somellier o persona con capacidad de explicar el menú de vinos y licores.		4	Servicio
11	Cuenta con parqueadero, propio o contratado, y/o servicio de valet parking.		4	Servicio
12	Cuenta con mecanismos informativos que contengan advertencias de alimentos que generan intolerancias o alergias.		4	Servicio
13	Cuenta con servicio de reserva de mesa.		4	Servicio
14	Cuenta con anfitrión para recepción de consumidores.		4	Servicio
15	Cuenta con una póliza de responsabilidad civil.		4	Servicio
16	Cuenta con un instrumento para que los consumidores puedan valorar la satisfacción del servicio prestado.		4	Servicio
17	Cuenta con un listado de compañías de taxis de la zona y/o aplicaciones móviles para otorgar el servicio de taxi.		4	Servicio

18	Cuenta con personal de seguridad capacitado y certificado debidamente identificado.		4	Servicio
19	Los baños de hombres y mujeres cuentan con cambiadores para bebés en los dos géneros.		4	Servicio
20	Cuenta con letreros que promuevan el uso eficiente del agua y energía eléctrica en el establecimiento.		4	Servicio
21	Cuenta con un 10% mínimo del personal que acredita el nivel A2 (nivel básico) de conocimiento de un idioma extranjero de acuerdo al Marco Común Europeo para las lenguas.		4	Servicio
22	Cuenta con vestuarios y servicios higiénicos independientes para personal de servicio. Este lugar debe estar iluminado, ventilado y limpio.		2	Infraestructura
23	Cuenta con sistema computarizado de facturación.		4	Servicio
24	Cuenta con un proceso de almacenamiento e identificación de productos o utiliza el manejo de alimentos mediante el principio PEPS y PCPS.		6	BPM
25	Cuenta con un plan de registro de temperaturas.		6	BPM
26	Cuenta con sistemas de purificación de agua en áreas de preparación de alimentos.		6	BPM
27	Cuenta con fuentes de abastecimiento alternativo de energía eléctrica en caso de necesitarlo.		4	Servicio
28	En el área de producción, cuenta al menos con un lavadero exclusivamente para manos y otro para vajilla y menaje de cocina.		6	BPM
29	Cuenta con un Licenciado en Gastronomía debidamente reconocido por la autoridad competente.		4	Servicio
30	Cuenta con certificación de BPM o HACCP por una empresa calificada.		6	BPM
31	Cuenta con área de pescadería.		6	BPM
32	Cuenta con área de carnicería.		6	BPM
33	Cuenta con área de panadería o pastelería.		6	BPM
34	Cuenta con área separada de cocina caliente y cocina fría.		6	BPM

35	Cuenta con cámaras de refrigeración.		6	BPM
36	Cuenta con cámaras de congelación.		6	BPM
37	Cuenta con facilidades de pago electrónico (transferencia, pay pal, tarjeta de débito/ crédito y/o dinero electrónico).		4	Servicio
38	Debe contar con instrumentos de control de acidez del aceite. Respetando los parámetros del ARCSA en relación de uso del aceite		6	BPM
39	Cuenta con un plan maestro de limpieza.		6	BPM
40	Las áreas de servicio cuentan con sistemas de ventilación natural y/o forzada que permita el flujo del aire y la no acumulación de olores.		4	Servicio
41	Cuenta con vestíbulo o sala de espera, en el cual podrá instalarse un bar independiente del comedor del restaurante		4	Servicio

Gobierno de Turismo. (2019). *Requisitos de categorización para restaurantes*. Quito.

Fundamentación Legal

Permisos de Funcionamiento. Restaurantes

Para las personas naturales o jurídicas que hayan inscrito el RUC o RISE en el Servicio de Rentas Internas (SRI), para realizar actividades económicas relacionadas con la venta de comida o servicios de alimentación en general, deberán obtener los siguientes permisos del funcionamiento (Quito Turismo, 2022).

- Patente municipal
- Licencia única de actividades económicas (LUAE)
- Permiso de funcionamiento del ministerio del interior o P.A.F. (permisos anuales de funcionamiento)

- Permiso de funcionamiento de la agencia nacional de regulación, control y vigilancia sanitaria (ARCOSA)
- Registro de Alimentos y Bebidas en el Ministerio de Turismo (según categorización)
- Registro turístico en Quito Turismo (según categorización)

Requisitos para la Patente Municipal

- Inscripción del RUC o RISE en el Servicio de Rentas Internas (SRI).
- Formulario de Inscripción de RAET o Patente Municipal para
- Acuerdo de Responsabilidad y Uso de Medios Electrónicos armado por el Contribuyente o Apoderado.
- Número de predio del domicilio tributario de la persona natural o jurídica.
- Copia de la cédula, de ambos lados.
- Copia de papeleta de votación, de ambos lados. Copia de la factura de un servicio básico del domicilio tributario.
- Copia del carnet de artesano calificado (si es que aplica).
- En caso que el trámite lo realice una tercera persona, bastará una carta de autorización sencilla.

Requisitos adicionales para Sociedades o personas naturales obligadas a llevar contabilidad:

- Copia de nombramiento del representante Legal inscrito en el Registro Mercantil.
- Copia de la cédula del representante legal, de ambos lados.
- Copia de papeleta de votación del representante legal, de ambos lados.
- Copia de RUC del contador.
- Copia simple de la escritura pública de constitución.

Este trámite lo pueden realizar en todas las Administraciones Zonales del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito.

Licencia única de Actividades Económicas (LUAE)

La licencia única de Actividades Económicas, lo deben obtener todos los establecimientos que tienen locales comerciales, oficinas, plantas o demás, que son sujetos de control por el Municipio, y el Cuerpo de Bomberos.

Los requisitos para obtener la licencia única de Actividades Económicas (LUAE) son los siguientes:

- Formulario de Solicitud de LUAE.
- Formulario Reglas técnicas de arquitectura y urbanismo para
- LUAE
- Pago de la patente municipal.
- Copia de la cédula, de ambos lados.

- Copia de papeleta de votación, de ambos lados. Copia de la factura de un servicio básico del domicilio tributario.
- Foto del Rótulo, medidas y materiales del mismo.
- Autorización del dueño del predio, en el que le permite colocar el rótulo.
- En caso que el trámite lo realice una tercera persona, bastará una carta de autorización sencilla.

Requisitos adicionales para Sociedades o Personas naturales obligadas a llevar contabilidad:

- Copia de nombramiento del representante Legal inscrito en el Registro Mercantil.
- Copia de la cédula del representante legal, de ambos lados.
- Copia de papeleta de votación del representante legal, de ambos lados.
- Copia de RUC del contador.
- Copia simple de la escritura pública de constitución.

Este trámite lo pueden realizar en todas las Administraciones Zonales del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito.

Una vez ingresado el trámite, nos enviarán al correo un link para declarar datos técnicos del establecimiento en el portal del Cuerpo de Bomberos. Una vez aprobado el formulario, nos acercamos a cualquier Administraciones Zonales del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, con la copia de la cédula y papeleta de votación, con la declaratoria de bomberos a retirar la LUAE.

**Permiso de funcionamiento del Ministerio del interior o P.A.F.
(Permisos Anuales de Funcionamiento)**

Para obtener el Permisos Anuales de Funcionamiento (P.A.F.), se debe seguir los siguientes pasos:

- Regístrese como usuario del sistema P.A.F.
- Registre su establecimiento
- Ingrese un trámite de nuevo permiso
- Generar trámite
- Verificación de requisitos: Aquí se debe adjuntar la Patente y LUAE.
- Notificaciones recibidas: para conocer la fecha de pago del
- permiso en el Banco del Pacífico.
- Cancela el comprobante de pago.

Ingresar al portal para imprimir el Permiso Anual de Funcionamiento

**Permiso de funcionamiento de la Agencia nacional de regulación,
Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA)**

Para obtener el permiso de funcionamiento de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), se debe seguir los siguientes pasos:

- Ingresar a la página:
<http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/> Crear el usuario y contraseña.

- Declarar el año en curso.
- Llenar datos de Establecimiento.
- Buscar actividad económica de su establecimiento.
- Aceptar y declarar
- Acercarse al Banco del Pacifico o BanEcuador con el comprobante de ARCSA después de 24 horas.
- Al cabo de 48 horas revisar el portal del ARCSA para obtener su permiso de funcionamiento.

Registro de Alimentos y Bebidas en el Ministerio de Turismo (según categorización)

Se consideran actividades turísticas a la prestación remunerada de modo habitual de personas naturales o jurídicas que se dediquen a las actividades de Servicio de alimentos y bebidas, este registro se lo realiza de acuerdo a la categorización del Ministerio de Turismo.

La categorización se la realiza en las oficinas del Ministerio de Turismo en el Aeropuerto.

Requisitos: Personas Naturales

- Registro único de contribuyentes (R.U.C.) (verificar técnico de Registro y Estadística y/o Técnico de Gestión y Promoción en Infodigital).
- Cédula de identidad (verificar técnico de Registro y Estadística y/o Técnico de Gestión y Promoción en Infodigital).

- Papeleta de votación (verificar técnico de Registro y Estadística y/o Técnico de Gestión y Promoción en Infodigital).
- Copia del Contrato de compra venta del establecimiento, en caso de cambio de propietario con la autorización de utilizar el nombre comercial.
- Certificado del Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI), de no encontrarse registrada la razón social o denominación social o nombre comercial del establecimiento.
- Fotocopia de escrituras de propiedad, pago predial o contrato de arrendamiento del local.
- Lista de Precios de los servicios ofertados, (original y copia) Declaración de activos fijos para cancelación del uno por mil, suscrita por el Representante Legal o apoderado de la empresa
- Inventario valorado de la empresa firmado bajo la responsabilidad del propietario o representante legal, sobre los valores declarados.

Procedimiento:

Recepción de requisitos y formalidades para el registro: El propietario o representante del establecimiento turístico que vaya a gestionar el Registro ante el Ministerio de Turismo, se entrevistará con el funcionario encargado de este proceso, con quién verificarán uno a uno el cumplimiento de TODOS los requisitos y formalidades correspondientes, mismas que se encuentran detallados en la Solicitud de Registro (Quito Turismo, 2022).

La inspección consiste en verificar la infraestructura y servicios ofertados por el establecimiento, misma que se realiza en el domicilio señalado, en lo posible,

con la presencia del propietario, el representante legal o el administrador, gestión en la que se determinará:

- Actividad Turística
- Tipo Capacidad
- Categoría Dirección
- Nombre del propietario

Luego de la Inspección, se otorga la Clasificación y la categoría y se informará al propietario, representante legal o administrador, sobre la Actividad Turística, Tipo y Categoría en la que se registra el establecimiento.

Para la obtención de la Licencia Única Anual de Funcionamiento (en el caso de un establecimiento que pertenezca a un Municipio no descentralizado) deberá realizar el trámite en el Municipio correspondiente. El Registro Turístico que es la herramienta de gestión administrativa en la que se encuentran inscritas todas las personas naturales, jurídicas.

Ley de Turismo

En el capítulo I de la ley de turismo el Art. 4 indica que. - La política estatal con relación al sector del turismo, debe cumplir los siguientes objetivos:

- a) Reconocer que la actividad turística corresponde a la iniciativa privada y comunitaria o de autogestión y al Estado en cuanto debe potencializar las actividades mediante el fomento y promoción de un producto turístico competitivo;

- f) Promover internacionalmente al país y sus atractivos en conjunto con otros organismos del sector público y con el sector privado (Turismo M. d., Ministerio de Turismo, 2014)

En el capítulo IV el art. 15 numeral 7 indica que se debe promover y fomentar todo tipo de turismo, especialmente receptivo y social y la ejecución de proyectos, programas y prestación de servicios complementarios con organizaciones, entidades e instituciones públicas y privadas incluyendo comunidades indígenas y campesinas en sus respectivas localidades. (Turismo M. d., Ministerio de Turismo, 2014)

Ley Orgánica de Cultura

Art. 3.- De los fines. Son fines de la presente Ley:

a) Fomentar el diálogo intercultural en el respeto de la diversidad; y fortalecer la identidad nacional, entendida como la conjunción de las identidades diversas que la constituyen;

b) Fomentar e impulsar la libre creación, la producción, valoración y circulación de productos, servicios culturales y de los conocimientos y saberes ancestrales que forman parte de las identidades diversas, y promover el acceso al espacio público de las diversas expresiones de dichos procesos;

c) Reconocer el trabajo de quienes participan en los procesos de creación artística y de producción y gestión cultural y patrimonial, como una actividad profesional generadora de valor agregado y que contribuye a la construcción de la identidad nacional en la diversidad de las identidades que la constituyen; d)

Reconocer e incentivar el aporte a la economía de las industrias culturales y creativas, y fortalecer sus dinámicas productivas, articulando la participación de los sectores públicos, privados, mixtos y de la economía popular y solidaria;

e) Salvaguardar el patrimonio cultural y la memoria social, promoviendo su investigación, recuperación y puesta en valor;

f) Incentivar la descentralización y desconcentración de la institucionalidad del sector cultural y fortalecer su articulación con los sectores de educación, ciencia y tecnología, turismo, producción y otros que se relacionen con el ámbito de la cultura.

Art. 20.- Inclusión en el régimen laboral del sector cultural. El Estado, a través del ente rector del trabajo, en coordinación con el ente rector de la Cultura y el Patrimonio, establecerá las condiciones mínimas para que los trabajadores, profesionales, investigadores, creadores, artistas, productores y gestores culturales sean incluidos en el régimen laboral, considerando las características propias del ejercicio de sus actividades y respetando sus derechos. Se tomará en consideración a los integrantes de las áreas artísticas de las entidades públicas de artes vivas, musicales y sonoras, diferenciando sus horarios y otras condiciones de las que aplican a los demás funcionarios públicos

En el capítulo 2 el Art. 33.- De los museos. Se considera a los museos como instituciones al servicio de la ciudadanía, abiertas al público, que adquieren, conservan, estudian, exponen y difunden bienes culturales y patrimoniales de una manera pedagógica y recreativa. Los museos son espacios de prácticas simbólicas,

en constante debate, que se construyen de manera participativa a partir del planteamiento crítico de las representaciones y del patrimonio (Nacional, 2016)

Reglamento de Alimentos y Bebidas

En el capítulo I referente a la clasificación se menciona:

Art. 14.- De su clasificación. - Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas se clasificarán en:

- a) Cafetería
- b) Bar
- c) Restaurante
- d) Discoteca
- e) Establecimiento móvil
- f) Plazas de comida
- g) Servicio de Catering

b) Bar: Establecimiento donde se consumen bebidas alcohólicas y no alcohólicas, alimentos ligeros como bocaditos, picadas, sándwich, entre otros similares, cuya estructura debe tener una barra o mostrador donde se servirán las bebidas y todo aquello que ordenen los consumidores, para el consumo dentro del establecimiento. No podrá contar con área de baile.

c) Restaurante: Establecimiento donde se elaboran y/o expenden alimentos preparados. En estos establecimientos se puede comercializar bebidas alcohólicas y no alcohólicas. También podrá ofertar servicios de cafetería y, dependiendo de la categoría, podrá disponer de servicio de autoservicio. Esta tipología incluye los establecimientos con especialidad de comida rápida.

f) Plazas de comida: Son consideradas como los sitios que agrupan diversos establecimientos turísticos de alimentos y bebidas y que no se encuentran dentro de un centro comercial (Turismo M. d., Ministerio de Turismo, 2018).

CAPÍTULO II: DIAGNÓSTICO

Para este trabajo de investigación se ha optado por utilizar el tipo de investigación de exploración, el método cuantitativo y cualitativo. Las técnicas de investigación usadas fueron fichas de observación, encuestas.

Tipo de investigación

EXPLORATIVA: Busca un acercamiento a cuestiones aún no estudiadas. Aunque sus descubrimientos no pueden aplicarse de forma general, son el punto de partida del resto (Rus, 2020).

Es de este tipo, al ser un tema relativamente nuevo de investigación en la ciudad de Quito. Se buscó por medio de proyectos realizados y páginas web. Teniendo esos datos se pudo sacar conclusiones que permitan desarrollar la propuesta.

Método de investigación

- **CUANTITATIVO:** los datos son medibles y cuantificables. Permite realizar análisis descriptivos e inferencia. Utilizan los llamados contrastes de hipótesis para generalizar a partir de la muestra a la población (Rus, 2020). Se cuantificará la cantidad de clientes dispuestos a consumir comida tradicional de la sierra.

- **CUALITATIVO:** En ella los datos no son cuantificables. De esta forma los resultados tienen una dosis de subjetividad y no son extrapolables, pero son el punto de partida de las cuantitativas (Rus, 2020).

El nivel de conocimiento que tiene acerca de la historia de la cocina tradicional de Quito.

Técnicas e instrumentos de investigación

- **OBSERVACIÓN:** Su objetivo principal es observar de cerca el objeto de estudio, a fin de recopilar la mayor cantidad de información y registrarla para luego aplicar el análisis (Concordia, 2020)

Se realizó una ficha de observación en los lugares donde puede ser un sitio estratégico para la venta del menú a realizar.

- **ENCUESTA:** Es parecida a la entrevista porque también suele hacerse en el campo, es decir, donde encuentras los objetos de estudios. A diferencia de la entrevista, le pides a un número de personas que contesten una serie de preguntas escritas a fin de que las contesten por escrito también (Concordia, 2020).

Se encuestó a personas de la ciudad de Quito, de manera alternativa para poder obtener datos reales.

Universo y Muestra

Definido el tamaño del universo, que comprende a 32,269 residentes que pertenecen a un nivel de ingresos Medio, Medio Alto y Alto de la parroquia de la Concepción; que se sujetaron al cálculo de la muestra para iniciar la investigación de campo.

Muestra:

Fórmula establecida

Muestra universo finito

$$n = \frac{N \cdot p \cdot q}{(N-1) E^2 + p \cdot q}$$

K

N= universo o población

p= 0.50

q= 0.50

E= 0.05

K= 2

n = Tamaño de muestra buscado

N = Tamaño de la población o universo

e = Error de estimación máximo aceptado (5%)

UNIVERSO: 32,269

Tipo de muestreo

- Probabilístico

Muestreo Aleatorio Simple

La muestra aleatoria simple es el método de muestreo básico utilizado en métodos estadísticos y cálculos. Para recopilar una muestra aleatoria simple, a cada unidad de la población objetivo se le asigna un número. Luego se genera un conjunto de números aleatorios y las unidades que tienen esos números son incluidas en la muestra (QuestionsPro, 2017).

Para identificar la viabilidad del proyecto se realizó una encuesta piloto a 20 personas con una pregunta filtro, que como resultado arrojó 17 respuestas afirmativas que se convertirán en la proporción estimada de éxitos y 3 negativas que se convirtieron en la proporción estimada de rechazo. Por tal razón se procedió a calcular el tamaño de la muestra. Reemplazando los datos se tiene que:

$$n = 380$$

Por motivo de pandemia que está atravesando el país se realizara un muestreo aleatorio en donde se tomó la decisión de realizar 100 muestras para precautelar la salud de las personas encuestadas, con el fin de determinar la viabilidad del presente proyecto.

Diseño de la encuesta

Encuesta para analizar la creación de un restaurante de comida tradicional Quiteña

El objetivo de esta encuesta es conocer la oferta y demanda existente en la parroquia de la Concepción para la creación de un restaurante tematizado con historia de la comida tradicional Quiteña.

1.Escoja su rango de edad

- De 25 a 35 años
- Entre 36 a 45 años
- Entre 46 a 55 años
- Entre 56 a 65 años

2.Escoja su género

- Masculino
- Femenino

3. ¿Conoce sobre los platos tradicionales quiteños? Si su respuesta es no, no contestar la pregunta 4 y pase a la pregunta 6.

- SI
- NO

4. ¿Con qué frecuencia consume comida tradicional de Quito?

- Una vez a la semana
- Una vez cada 15 días
- Una vez al mes

5. ¿Ha visitado restaurantes de comida tradicional en la parroquia la Concepción?

- Si
- No

6. En promedio, ¿Cuánto dinero gasta en comprar comida tradicional de quiteña? Como (Fritada, Hornado, Fanesca, Rosero quiteño).

- \$ 15
- \$ 25
- \$ 35
- \$ 50

7. ¿Le gustaría conocer la historia que tiene cada plato tradicional de Quito mediante un menú interactivo con código QR en donde se desplegué la historia de cada plato?

- Si

No

8. Señale 2 platos fuertes tradicionales quiteños de su preferencia

Hornado

Fritada

Tripa Mishqui

9. ¿Cuál es la razón por la cual visita un restaurante de comida tradicional?

Recomendación

Publicidad

Servicio

Precios

10. Señale 2 bebidas tradicionales quiteñas de su preferencia

Chicha de Jora

Rosero Quiteño

Canelazo

Ponche

11. Señale 2 sopas tradicionales quiteñas de su preferencia

Locro de papa

Papa con cuero

Caldo de 31

Fanesca

12. Señale 2 postres tradicionales quiteños de su preferencia

Higos con queso

Espumilla

Pristiños

Suspiros

13. Estaría dispuesto a consumir comida tradicional quiteña en el sector de la Concepción

Si

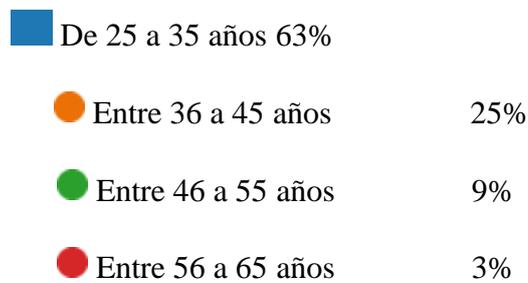
No

Presentación gráfica, análisis e interpretación de resultados obtenidos

Encuesta realizada a 100 personas:

Ilustración 1. Rango de edad

1. Escoja su

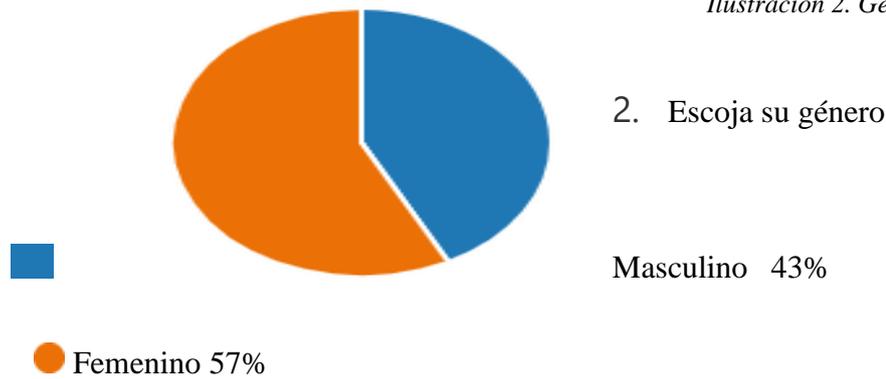


Muglisa, D. (2022). *Pregunta 1, gráfico circular*. Quito.

La primera pregunta de la encuesta es la edad de los encuestados. Los porcentajes obtenidos fueron los siguientes: 63% representa una población de entre 25 a 35 años, el 25% corresponde a las personas que tienen entre 36 a 45 años, el 9% entre 46 a 55 años y el 3% abarca a la población de adultos mayores entre 56 a 65 años.

El grupo mayoritario encuestado resultó en un rango de edad de 25 a 35 años, con un porcentaje del 63%. Según el resultado podemos concluir que la propuesta debe estar dirigida a personas del rango de edad que obtuvo el porcentaje mayoritario.

Ilustración 2. Género.



Muglisa, D. (2022). *Pregunta 2, gráfico circular*. Quito.

La segunda pregunta de la encuesta es el género de los encuestados. Los porcentajes obtenidos fueron los siguientes: el 43% representa una población de género masculino y el 57% de la población de género femenino. El grupo mayoritario encuestado resulto ser de género femenino.

3. ¿Conoce sobre los platos tradicionales quiteños? Si su respuesta es no, no contestar la pregunta 4 y pase a la pregunta 6.

Ilustración 3. Conoce los platos tradicionales quiteños



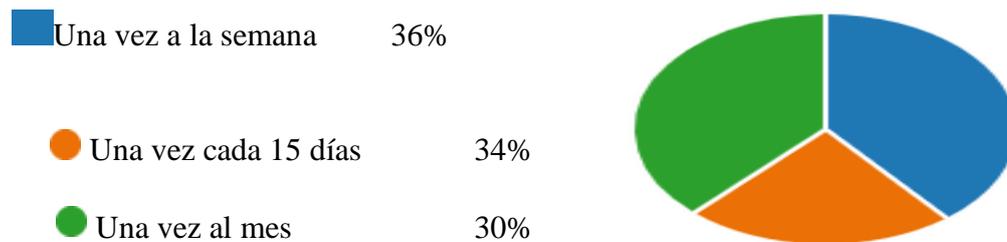
Muglisa, D. (2022). *Pregunta 3, gráfico circular*. Quito.

La tercera pregunta de la encuesta es sobre el conocimiento de los encuestados sobre los platos tradicionales quiteños. Los porcentajes obtenidos fueron los siguientes: 83% de la población respondió con sí y el 15% de la población respondió con no.

El grupo mayoritario encuestado resulto conocer sobre los platos tradicionales quiteños. Dando un resultado positivo para la propuesta.

4. ¿Con qué frecuencia consume comida tradicional de Quito?

Ilustración 4. Consume comida tradicional quiteña



Muglisa, D. (2022). *Pregunta 4, gráfico circular*. Quito.

La cuarta pregunta de la encuesta trata sobre si los encuestados consumen comida tradicional quiteña frecuentemente. Los porcentajes obtenidos fueron los siguientes: 36% de la población consume comida quiteña una vez a la semana, 34% de la población consume comida quiteña una vez cada 15 días y 30% de la población consume comida quiteña una vez al mes.

El grupo mayoritario encuestado consume frecuentemente comida quiteña una vez a la semana. Esto puede resultar beneficioso para la demanda del consumo de alimentos fuera de casa

5. ¿Ha visitado restaurantes de comida tradicional en la parroquia la Concepción?

Ilustración 5. Consumo de comida tradicional quiteña en la parroquia la Concepción.



● No 65%

Muglisa, D. (2022). *Pregunta 5, gráfico circular*. Quito.

La quinta pregunta de la encuesta trata sobre si los encuestados han visitado restaurantes de comida tradicional en la Parroquia la Concepción. Los porcentajes obtenidos fueron los siguientes: 24% de la población si han visitado restaurantes de comida tradicional en la Parroquia la Concepción y el 65% de la población no ha visitado restaurantes de comida tradicional en la Parroquia la concepción.

El grupo mayoritario encuestado no ha visitado restaurantes de comida tradicional en la Parroquia la Concepción. Resultando así poco beneficioso para la propuesta.

6. En promedio, ¿Cuánto dinero gasta en comprar comida tradicional de quiteña? Como (Fritada, Hornado, Fanesca, Rosero quiteño).

Ilustración 6. Gasto al momento de consumir comida tradicional quiteña.

● \$ 15 58%
● \$ 25 25%
● \$ 35 11%
● \$ 50 2%



Muglisa, D. (2022). *Pregunta 6, gráfico circular*. Quito.

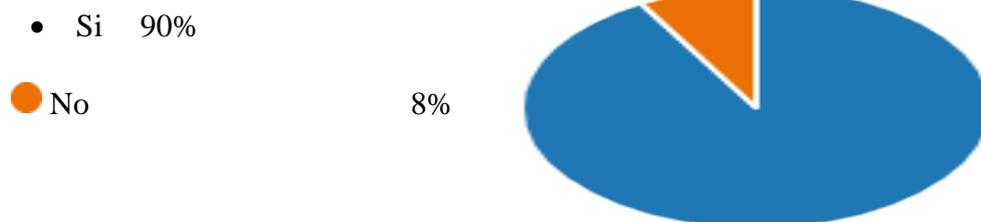
La sexta pregunta trata sobre cuánto dinero gastan los encuentros en comida tradicional quiteña (Fritada, Hornado, Fanesca, Rosero quiteño). Los porcentajes obtenidos fueron los siguientes: 58% de la población gasta 15\$ de su dinero en comida tradicional quiteña, el 25% de la población gasta 25\$ de su dinero en comida

tradicional quiteña, él 11% de la población gasta 35\$ de su dinero en comida tradicional quiteña y el 2% de ella población gasta 50\$ en comida tradicional quiteña.

El grupo mayoritario de los encuestados prefiere gastar 15\$ de su dinero en comida tradicional quiteña. Según el resultado podemos concluir que la propuesta debe tener precios accesibles para la población en la venta de platos tradicionales quiteños.

7. ¿Le gustaría conocer la historia que tiene cada plato tradicional de Quito mediante un menú interactivo con código QR en donde se desplegué la historia de cada plato?

Ilustración 7. Historia de los platos tradicionales de Quito.



Muglisa, D. (2022). *Pregunta 7, gráfico circular*. Quito.

La Séptima pregunta se refiere a si los encuestados desean conocer sobre la historia que tiene cada plato tradicional de Quito de forma interactiva. Los porcentajes obtenidos fueron los siguientes: 90% de la población si desea saber la historia que tiene cada plato tradicional de Quito y el 8% de la población no desea saber sobre la historia que tiene cada plato tradicional de Quito.

El grupo mayoritario de los encuestados afirman que si desean saber sobre la historia que tiene cada plato tradicional de Quito. Así tomamos como resultado incluir un menú interactivo mediante código QR y desplegar la historia que tiene cada plato tradicional de Quito.

8. Señale 2 platos fuertes tradicionales quiteños de su preferencia

Ilustración 8. Platos fuertes.

- Hornado 80%
- Fritada 75%
- Tripa Mishqui 27%



Muglisa, D. (2022). *Pregunta 8, gráfico circular*. Quito.

La octava pregunta tiene que ver con la elección de los encuestados sobre platos fuertes tradicionales quiteños de su preferencia. Los porcentajes obtenidos fueron los siguientes: 80% de la población prefiere el Hornado como plato fuerte tradicional quiteño, 75% de la población prefiere la Fritada como plato fuerte tradicional quiteño y el 27% de la población prefiere Tripa Mishqui como plato fuerte tradicional quiteño.

El grupo mayoritario de los encuestados prefieren como plato fuerte tradicional quiteño al Hornado. Dando como resultado incluir el Hornado como prioridad en el menú.

9. ¿Cuál es la razón por la cual visita un restaurante de comida tradicional?

Ilustración 9. Visita de restaurantes de comida tradicional.

- Recomendación 42%
- Publicidad 9%



- Servicio 40%
- Precios 8%

Muglisa, D. (2022). *Pregunta 9, gráfico circular.* Quito.

La novena pregunta trata sobre la razón por la cual los encuestados visitan un restaurante de comida tradicional. Los porcentajes obtenidos fueron los siguientes: 42% de la población visita un restaurante de comida tradicional por recomendación, 40% de la población visita un restaurante de comida tradicional por Servicio, 9% de la población visita un restaurante de comida tradicional por publicidad y el 8% de la población visita un restaurante de comida tradicional por precios.

El grupo mayoritario de los encuestados visitan un restaurante de comida tradicional por recomendación. Dando resultado a qué el enfoque debe ser a la recomendación que obtengamos de la población esto se lo puede realizar al ofrecer una experiencia de calidad.

10. Señale 2 bebidas tradicionales quiteñas de su preferencia

- Chicha de Jora 66%
- Rosero Quiteño 14%
- Canelazo 77%
- Ponche 21%

Ilustración 10. Bebidas tradicionales de Quito.



Muglisa, D. (2022). *Pregunta 10, gráfico circular.* Quito.

La Décima pregunta tiene que ver con la elección de los encuestados sobre bebidas tradicionales quiteñas de su preferencia. Los porcentajes obtenidos fueron

los siguientes: 77% de la población prefiere el Canelazo como bebida tradicional quiteña, 66% de la población prefiere La Chica de jora como bebida tradicional quiteña, 21% de la población prefiere Ponche como bebida tradicional quiteña y el 14% de la población prefiere al Rosero quiteño como bebida tradicional quiteña.

El grupo mayoritario de los encuestados prefieren como bebida tradicional quiteña al Canelazo. Dando como resultado incluir el Canelazo como bebida preferencial en el menú.

11. Señale 2 sopas tradicionales quiteñas de su preferencia

- Locro de papa 68%
- Papa con cuero 51%
- Caldo de 31 33%
- Fanesca 34%

Ilustración 11. Sopas tradicionales de Quito.



Muglisa, D. (2022). *Pregunta 11, gráfico circular*. Quito.

La onceava pregunta tiene que ver con la elección de los encuestados sobre sopas tradicionales quiteñas de su preferencia. Los porcentajes obtenidos fueron los siguientes: 68% de la población prefiere el Locro de papa como sopa tradicional quiteña, 51% de la población prefiere Papa con cuero como sopa tradicional quiteña, 34% de la población prefiere La Fanesca como sopa tradicional quiteña y el 33% de la población prefiere Caldo de 31 como sopa tradicional quiteña.

El grupo mayoritario de los encuestados prefieren cómo sopa tradicional quiteña el Locro de papa. Dando como resultado incluir el Locro de papa cómo prioridad en el menú.

12. Señale 2 postres tradicionales quiteños de su preferencia

- Higos con queso 46%
- Espumilla 66%
- Pristiños 51%
- Suspiros 28%

Ilustración 12. Postres tradicionales Quiteños.



Muglisa, D. (2022). *Pregunta 12, gráfico circular*. Quito.

La doceava pregunta tiene que ver con la elección de los encuestados sobre postres tradicionales quiteños de su preferencia. Los porcentajes obtenidos fueron los siguientes: 66% de la población prefiere la espumilla como postre tradicional quiteño, 51% de la población prefiere pristiños como postre tradicional quiteño, 46% de la población prefiere higos con queso como postre tradicional quiteño y el 28% de la población prefiere suspiros como postre tradicional quiteño.

El grupo mayoritario de los encuestados prefieren Espumilla como postre tradicional quiteño.

13. ¿Estaría dispuesto a consumir comida tradicional quiteña en el sector de la Concepción?

Ilustración 13. Disposición al momento de consumir comida tradicional de Quito.



Muglisa, D. (2022). *Pregunta 13, gráfico circular. Quito.*

La pregunta número 13 es para saber si los encuestados están dispuestos a consumir comida tradicional en el Sector de la Concepción. Los porcentajes obtenidos fueron los siguientes: 97% de la población si desea consumir comida tradicional en el sector ya concepción y el 2% de la población no desea consumir comida tradicional en el sector de la Concepción.

Síntesis del capítulo

Los datos obtenidos para sacar la muestra fueron sacados de la página oficial de Instituto Nacional de Censos de Ecuador que su último censo fue en el año del 2010, obteniendo el dato oficial para poder realizar el cálculo de la muestra.

Debido a la situación de la pandemia del Covid-19 se tuvo que realizar las encuestas en la plataforma digital de Microsoft Forms, de esta forma obtener información para poder continuar con la creación del restaurante basándose en el resultado que arrojo las encuestas.

CAPÍTULO III: PROPUESTA

Descripción

Se propone crear un restaurante conceptualizado la cocina tradicional quiteña. La idea nace de la falta de conocimiento acerca de la historia que tiene la ciudad de Quito en el ámbito gastronómico, cuya información es muy interesante para no dejar perder tradiciones y así conservar una identidad culinaria en la mayoría de personas que visiten el restaurante.

Una manera de resaltar la propuesta gastronómica del restaurante es el estudio de la temática, la cual debe centrarse en la experiencia y el aprendizaje de la historia de la cocina de Quito.

Viabilidad

Durante muchos años en el Ecuador se ha venido dando un fenómeno social cultural y patrimonial de disminución y pérdida en identidad cultural e histórica, evidentemente una de las ramas que más se ha visto venida a menos, es la cultura culinaria y/o gastronómica de nuestros ancestros. (Guevara F, 2019).

El desarrollo del restaurante está enfocado para las personas que quieran aprender sobre la historia tradicional quiteña a partir de ahí ofrecer una experiencia que engloba la satisfacción del cliente, cumpliendo con un servicio de calidad, productos en óptimas condiciones y precios accesibles para el grupo que está dirigido la propuesta.

De acuerdo a estudios realizado por Con Quito “De cada 10 quiteños, siete comen fuera de casa. La cifra fue expuesta por la Agencia de Promoción Económica del Municipio” (ConQuito, 2016).

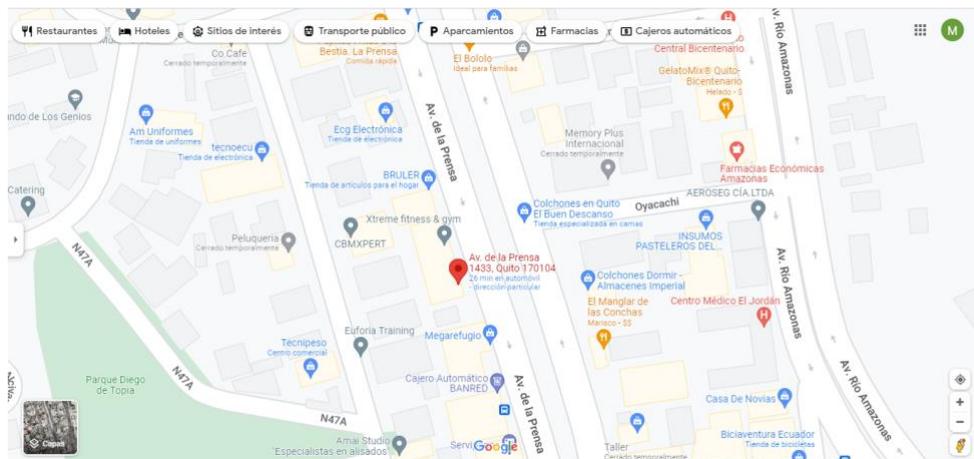
Nombre del proyecto o empresa a crear:

Mikuy Interandina

Localización de la empresa

La empresa está ubicada en la provincia de Pichincha, Cantón Quito en la Parroquia Concepción. 1433 av. de la Prensa, Quito, Pichincha

Ilustración 14. Ubicación del local.



Google Maps, (2022) Ubicación.

Filosofía empresarial

Misión: Mikuy Interandina tiene como misión ofrecer comida tradicional conceptualizando la cocina tradicional de Quito de calidad, mejorando procesos, productos de calidad y un buen servicio al cliente.

Visión: Mikuy Interandina tiene como visión en 10 años ser reconocido a nivel nacional por el consumidor como un referente de la comida tradicional de Quito, teniendo en cuenta la innovación en procesos y servicios, materia prima de calidad propio de la zona con una producción eficaz.

Valores empresariales:

Compromiso: Se verá reflejado en la actitud de cada uno de nuestros colaboradores en el ámbito laboral

Innovación: Se observará en los cambios que se realizará en el área de cocina, servicio y publicidad que ayudará a mejorar el trato de nuestros clientes.

Planificación estratégica empresarial

Objetivos a corto plazo: Recuperar un 50% de lo invertido en menos de un año (1 Año).

Tabla 2. Objetivos a corto plazo.

Actividad	Tiempo	Recursos	Responsable
Reconocimiento de la marca	8 meses	Económico, empleados competentes, Servicio eficaz.	Gerente general
Fidelizar clientes	1 año	Económico, maquinaria, recetas estándar	Chef ejecutivo
Promociones en el menú	1 año	Económico, Investigación, Publicidad	Agente de Marketing

Muglisa, D. (2022). *Objetivo a corto plazo*. Quito.

Objetivos a mediano plazo: Invertir ganancias en el área de marketing y así poder ser reconocidos por nuestros clientes por conceptualizar antropológicamente la cocina tradicional de la sierra ecuatoriana. (2 años).

Tabla 3. *Objetivos a mediano plazo.*

Actividad	Tiempo	Recursos	Responsable
Publicidad en redes sociales	1 año y medio	Económico, Investigación publicidad en redes	Agente de marketing
Investigación sobre la comida ecuatoriana	2 años	Económico, Internet, Bibliotecas	Gerente general
Conceptualización	2 años	Económico	Gerente general

Muglisa, D. (2022). *Objetivo a mediano plazo.* Quito.

Objetivos a largo plazo: Abrir sucursales a nivel nacional de Ecuador para ser reconocidos y brindar comida tradicional de la región Sierra. (3 años)

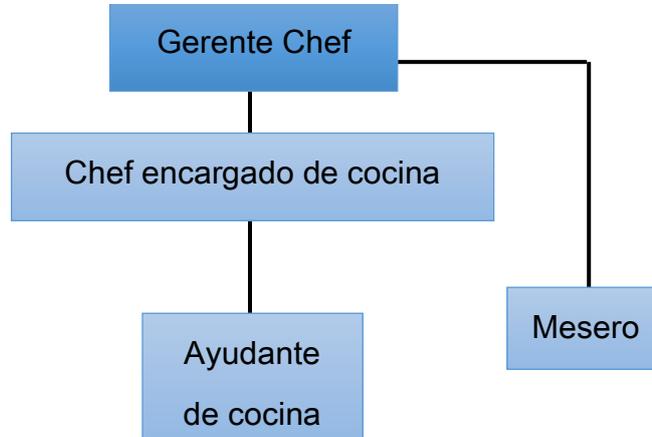
Tabla 4. *Objetivos a largo plazo.*

Actividad	Tiempo	Recursos	Responsable
Inversiones	3 años	Económico	Gerente general
Taza de ventas alta	2 años	Económico, atención perfecta, tiempo de atención reducida, maquinaria.	Administrador general
Costos de elaboración reducidos	2 años	Económico, personal capacitado, maquinaria,	Gerente de control interno

Muglisa, D. (2022). *Objetivo a largo plazo.* Quito.

Estructura organizacional.

Ilustración 15. Estructura Organizacional.



Muglisa, D. (2022). *Estructura organizacional*. Quito.

Mano de obra requerida

Gerente chef: “Se encargará de garantizar que el funcionamiento del restaurante sea eficiente, la contabilidad, administración y además de mantener un nivel elevado de producción, productividad, calidad y estándares de servicio al cliente” (Pérez Uribe, 2007).

Chef encargado de cocina: Planificar, dirigir y producir la preparación de alimentos y las actividades culinarias que sean realizadas en un restaurant con servicio de cocina y don de mando.

Ayudante de cocina: Ayudar a los chefs o cocineros en la preparación de alimentos sencillos. Además, deben mantener la cocina y todos los utensilios de cocina limpios y ordenados.

Mesero: Servir los alimentos y bebidas y velar por el disfrute de los clientes.

Funciones específicas del puesto:

Tabla 5. Perfil del Gerente Chef.

Código	Gg001	Cargo	Gerente Chef
Sueldo	700		
Perfil del puesto			
Idioma: inglés intermedio.			
Estudios superiores: Universitarios y/o Técnicos.			
Títulos: Licenciado en Administración de Empresas (Gastronomía).			
Estudios complementarios: Computación, administración, finanzas, contabilidad, comercialización y ventas.			
Experiencia: 2 años de experiencia como mínimo en cargos similares con funciones de alto nivel en empresas.			
Funciones Generales			
<ul style="list-style-type: none">• Analizar los problemas de la empresa en el aspecto financiero, administrativo, personal, contable.• Realizar cálculos matemáticos, algebraicos y financieros.• Deducir o concluir los análisis efectuados anteriormente.			
Funciones específicas:			
<ul style="list-style-type: none">• Decidir respecto de contratar, seleccionar, capacitar y ubicar el personal adecuado para cada cargo.• Dirigir la empresa, tomar decisiones, supervisar y ser un líder dentro de ésta.• Ser el representante legal de la empresa.• Modificar los menús o crear otros nuevos que cumplan los estándares de calidad.• Realizar estimaciones sobre las necesidades de comida y costes de comida/mano de obra.• Encargarse de la contabilidad y administración de la empresa.			

Muglisa, D. (2022). *Funciones específicas de gerente chef*. Quito.

Tabla 6. Perfil del Mesero.

Código	M001	Cargo	Mesero
reporta a	Gerente chef		
Sueldo	425		
Perfil del puesto			
<ul style="list-style-type: none"> • Estudios secundarios finalizados • Experiencia mínima 2 años en establecimientos de alimentos y bebidas • Español e inglés básico • Cursos de comedor • Curso servicio al cliente • Conocimiento en gastronomía • Simpatía y personalidad. • Experiencia en atención al cliente. 			
Funciones Generales			
<ul style="list-style-type: none"> • El mesero deberá ser cortés y de buenos modales. • Espíritu de servicio amigable. • Actuar de manera servil, sino anticiparse a las necesidades y deseos de los clientes. • Revisar los pedidos. 			
Funciones Específicas			
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer los conceptos básicos de servicio a clientes, como: servicio de comedor y bar, conocimientos en antropología de los platos a la carta. • Siempre debe tener cuidado cuando trata con un cliente difícil, no debe discutir jamás con los clientes pues agravaría la situación • Referir todas las quejas a alguien con autoridad en el área de servicio. • Organizar las mesas, • Tomarle el pedido al cliente • Recoger la mesa, Sugerir al cliente, Revisar los pedidos. • Contacto directo con el cliente. 			

Muglisa, D. (2022). *Funciones específicas del mesero*. Quito.

Tabla 7. Perfil del Chef de Cocina.

Código	Chp001	Cargo	Chef de Cocina.
reporta a	Gerente chef.		
Sueldo	500		
Perfil del puesto			
<ul style="list-style-type: none"> • Estudio técnico o tercer nivel (Gastronomía) • Capacidad para descubrir y resolver problemas con eficacia • Capacidad de delegar múltiples tareas • Habilidades de liderazgo y comunicación • Debe estar al día sobre las tendencias y mejores prácticas en cocina • Conocimiento práctico de diversos programas informáticos (MS Office, software de gestión de restaurantes) • Grado en artes culinarias o certificación relacionada. 			
Funciones Generales			
<ul style="list-style-type: none"> • Planificar y dirigir la preparación de la comida y actividades culinarias. • Supervisar las actividades del personal de cocina. • Buena higiene y manipulación de los alimentos en las diferentes elaboraciones. • Mantener su área de trabajo limpia y ordenada. <p>Funciones específicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dirigir al personal de cocina. • Resolver cualquier problema o queja que surja • Dar el «toque final» a los platos preparados. • Llevar el control del almacenamiento de la materia prima. • Encargarse de llevar a cabo las órdenes con su ayudante. • Cumplir las normativas nutricionales y sanitarias y los estándares de seguridad. 			

Muglisa, D. (2022). *Chef de Cocina*. Quito.

Tabla 8. Perfil del Ayudante de cocina.

Código	Ay001	Cargo	Ayudante de cocina
reporta a	Chef encargado de cocina.		
Sueldo	425		
Perfil del puesto			
<ul style="list-style-type: none"> • Sexo indistinto. • Estudios primarios o secundarios. • Curso aprobado de BPM o cursando. • Conocimiento en comida ecuatoriana. • Resolver cualquier problema de manera rápida • Estudios técnicos mínimo 2 Años (gastronomía) • Manejo de temperaturas. 			
Funciones Generales			
<ul style="list-style-type: none"> • Mantener limpia la cocina. • Colaborar con tareas cocina básicas. • Realizar producción de los platos. 			
Funciones Especificas			
<ul style="list-style-type: none"> • Limpiar, pelar y cortar las verduras • Mezclar los ingredientes • Picar carne • Colaborar en la conservación de las materias primas y los productos de uso en la cocina (Ana Nora Feldman, 2002). • Cumplir con las tareas delegadas por el encargado de cocina. • Ayudar al chef de cocina a terminar las órdenes. 			

Muglisa, D. (2022). *Ayudante de Cocina*. Quito.

Logotipo

Ilustración 16. Logotipo.



Muglisa, D. (2022). *Logotipo*. Quito.

Relaciones clave

- Relación. Proveedores
- Normas de la Empresa

Proveedores

Tabla 9. Proveedores.

Tipo de producto	Proveedor	Teléfono	Dirección
Verduras	Hortimax EC	0-999925962	Calle, Francisco Sanches 70, Quito, la Concepción.
Verduras	Local Juanita	0-991382807	Calle Teniente Manuel Serrano y La Paz, la
Cárnicos	Frigorífico 3 hermanos	0-997313456	Calle Teniente Homero Sales, Quito, la Concepción.
Cárnicos	Comisariato de carne	0-980250451	Calle Teniente Manuel Serrano n52-45, Quito, la Concepción.
Frutas	Hortimax EC	0-999925962	Calle, Francisco Sanches 70, Quito, la Concepción.
Frutas	Local Juanita	0-991382807	Calle Teniente Manuel Serrano y La Paz, la Concepción.
Productos de limpieza	IPPO Ecuador	0-962785116	Vicente Mosquera, Quito, la Concepción.
Productos de limpieza	Super mercado Santa Maria	1800-726826	Pedro Alarcon 168, Quito, la Concepción.
Hortalizas	Hortimax EC	0-999925962	Calle, Francisco Sanches 70, Quito, la Concepción.
Hortalizas	Local Juanita	0-991382807	Calle Teniente Manuel Serrano y La Paz, la Concepción.
Maquinaria y Utensillos	Metalicas Moreto	9877063999	Av. Manuel Cordoba Galarza, Quito.
Maquinaria y Utensillos	Metalicas Moreto	02-2266515	Calle lallement Oe5-12, Vasco de Contreras, Quito.

Muglisa, D. (2022). *Proveedores*. Quito.

Recursos claves

Maquinaria

- Cocina industrial
- Congelador
- Refrigerador
- Self Servís
- Plancha

Accesorios y demás

- Platería y mantelería
- Sillas
- Mesas

Recursos financieros

- Aporte de socio

Novedad

Mikuy Interandina ofrecerá un servicio de calidad y realizará actividades para poder crear un ambiente que trate de recrear la Historia de la cocina tradicional de Quito, contando con un menú al cual se le integra un código QR, el cual tendrá la historia de cada plato a ofrecer.

Historias

HORNADO

La historia del hornado, que se consume del Carchi hasta Loja, tienen sus orígenes en uno de los barcos de Cristóbal Colón, en su segundo viaje a América. En 1.493 el Almirante trajo ocho cerdos ibéricos a la isla de Cuba desde donde se extendieron a México, Centro y Sudamérica (Ministerio de Turismo, 2016).

Y fue desde Nicaragua que llegaron al Ecuador poco tiempo después, probablemente en 1.535, de la mano de Fray Jodoco Ricke, el mismo que también trajo las gallinas y las primeras semillas de trigo a Quito, y las sembró en lo que es hoy la plaza de San Francisco (Ministerio de Turismo, 2016).

Pocos años pasaron hasta que los prolíficos animales invadieron las calles de la franciscana ciudad, al punto que el Cabildo, en 1.537, proscribió que los puercos pastaran en la plaza de San Francisco. En 1.538 prohibió que se criaran puercos en las casas de la villa (Ministerio de Turismo, 2016).

Las piaras de cerdos, así como las gallinas, eran verdaderas despensas ambulantes que permitieron a los conquistadores disponer de alimento fresco en sus prolongados viajes (Ministerio de Turismo, 2016).

LA FRITADA:

la receta de la fritada nació en el siglo XV tras la llegada de la primera piara de puercos traída por Sebastián Benalcázar, fundador de Quito. Julio Pazos, historiador y poeta, menciona que la preparación es servida en todo el país, pero que varía muy poco en sus acompañantes (Changoluisa, M, 2021).

Como la mayoría de platos ecuatorianos, la fritada tiene técnica española. Esta se freía en una pala de bronce con cierta cantidad de oro.

LOCRO DE PAPAS:

La primera vez que se escribió la palabra locro en el Reino de Quito fue en un informe que el edil Juan Sebastián De Villasante envió al Rey de España, en 1564.

De Villasante se había fijado en las costumbres de la mayoría de la población quiteña del siglo XVI (unos 60.000 indios sobrevivientes de las pestes traídas desde Europa, como el sarampión o la viruela) y registró que comían un plato inca (“lucru”) que contenía papas, ají, carne de llama, venado, conejo o cuy secada al sol y fréjol con un poco de sal o paico (El telégrafo, 2019).

“El locro se mantuvo de tal manera que, en la cocina del siglo XVIII, no había comida que no lo incluyera” (El telégrafo, 2019).

FANESCA:

“La historia menciona que una mujer llamada Juana inventó este plato en un monasterio de Quito, por lo cual su nombre inicial fue Juanesca. Su historia principalmente se remite a la época prehispánica, cuando celebraban el Mushuc Nina o día del Fuego Nuevo, que simboliza el inicio de un nuevo ciclo de vida del nuevo año. Este plato tenía el nombre quichua “uchucuta” que significa granos tiernos cocidos con ají y hierbas” (Supermaxi, 2019).

Este plato mantuvo una influencia hispánica, por lo que el ritual de Semana Santa, basado en el catolicismo que conmemora la muerte, pasión y resurrección de Jesucristo, se mezcló con rituales indígenas de aquella época, convirtiéndose en un elemento culinario de suma importancia para esta celebración. Posteriormente se le agregaron elementos adicionales como lácteos y pescado (El Comercio, 2017).

Así, la fanesca por su elaboración y degustación se ha convertido en una comida favorita del Ecuador, cuyos secretos son transmitidos de generación en generación.

CHICHA DE JORA:

“Ya en el año 300 a.C. se tomaban bebidas a base de maíz, por lo cual el origen de la chicha dista mucho de ser inca. En aquella época esta bebida diferencia los estratos sociales dando linaje y prestigio a quienes la consumían, es decir, que estaba reservada para la clase alta y, además, su producción y consumo contribuyó a la evolución del diseño de las vasijas de barro, instrumento imprescindible para su transporte, en especial “la botella asa de estribo” de forma cerrada, fabricada por las culturas Chorrera, Cotocollao y Machalilla” (Ministerio de Cultura, 2019).

Los españoles se asombraban de la importancia que tenía la chicha en las celebraciones comunitarias y de la manera tan singular como se elaboraba.

CANELAZO:

El canelazo es un néctar caliente. Se lo toma soplando y a sorbos. Es dulce y con sabor a aguardiente que los quiteños beben mientras festejan la fundación española de la capital del Ecuador.

“En algún momento de la historia de Quito alguien imaginó una bebida caliente. El historiador Javier Gómez jurado Zevallos cuenta que el canelazo es una antigua bebida de la Sierra ecuatoriana, que más o menos debió surgir en la época colonial, entre los estratos socioeconómicos bajos y medios; principalmente por su forma sencilla de elaborar” (Ultimas Noticias, 2020).

El historiador explica que es importante entender que cuando comienzan a institucionalizarse las fiestas en Quito a partir de los años 60, el canelazo se torna en el eje fundamental de lo que representa la celebración.

“Fiestas de Quito sin canelazo no podrían existir. Necesitamos esta bebida para alegrarnos en el marco de la fiesta, del baile, de la broma, del juego. En el marco inclusive del coqueteo que se produce en las fiestas quiteñas” (Ultimas Noticias, 2020).

HIGOS CON QUESO:

Los higos llegaron a Quito a través de los españoles, la forma más común de comerlos es en miel de panela.

Son preparados de forma artesanal y tener la capacidad de llevar a un viaje por el tiempo a sus comensales son las características principales que ofrecen los dulces tradicionales de Quito. El miedo a los efectos del azúcar desaparece cuando se trata de alguno de estos pequeños bocadillos.

“El proceso para preparar los higos es un poco largo, tarda casi tres días, pero vale la pena la espera, es el toque ideal para el final a una buena comida. El aroma dulce de estas golosinas se puede percibir a varios metros de distancia de donde los preparan y qué mejor lugar para encontrarlos que el Centro Histórico” (El telégrafo, 2019).

ESPUMILLA:

La espumilla es vendida en calles, plazas, parques, locales comerciales y mercados tradicionales de la ciudad de Quito y alrededor de algunas provincias de la sierra del país.

“El gusto por lo dulce ocupó un lugar importante entre los quiteños desde el periodo colonial. Las recetas de dulces se incorporaron a la cocina quiteña por influencia de la tradición española y gracias a la introducción de la caña de azúcar con sus productos derivados como la panela y el alcohol, y la producción de miel, a través de la domesticación de las abejas” (Museo ciudad Quito, 2018).

“Se conoce que este postre fue un producto culinario introducido a través de los conventos y su mezcla con las frutas locales, como la guayaba, ha hecho que

pase a ser parte de las tradiciones gastronómicas del Ecuador. No existe una fecha específica acerca de cuándo inició el consumo de este postre, sin embargo, existe registro de su presencia desde 1907” (Quito tour, 2021).

Relación con clientes

- Personalizada
- Servicio en línea: Páginas web y redes sociales
- Manejo de buzón para recibir sugerencias y mejorar

Canales de compra

- Compra en local

Atención personalizada, escoger el platillo del menú, pagar, degustar, pagar.

- Compra para llevar

Escoger el platillo del menú, pagar, empacar producto, despachar.

- Servicio a domicilio

Comunicarse por medio de las redes sociales

Segmento de clientes

- Hombres y Mujeres
- Edad: 25 a 65 en adelante
- Estables económicamente
- Interesado por la historia

Higiene mantenimiento y limpieza

Personal manipulador

- Saber ser: aplicación de pautas de higiene.
- Saber hacer: prácticas higiénicas específicas aplicadas a cada operación.
- Saber estar: correspondencia de saber alérgenos, junto a lo anterior.
- Son normas que se deben tener en cuenta en procesos de fabricación de alimentos.

Higiene en el establecimiento/ BPM de establecimiento

- Contar con un buen lugar para establecer la fábrica/ restaurante.
- Contar con áreas adecuadas para cada estación.
- Contar con electricidad y los servicios básicos.
- Tener en cuenta utensilios, uniformes.
- Tomar en cuenta los lugares para desinfección.

Buenas Prácticas de Manufactura del Personal.

Vestimenta

- Chaqueta blanca
- Pantalón
- Pico
- Zapatos negros antideslizantes
- Medias negras
- Malla o Cofia
- Tapaboca

Hábitos durante el trabajo

- No masticar chicle
- No utilizar celulares
- No fumar
- No comer
- No utilizar drogas
- No hurgarse la nariz
- No estornudar sin taparse la cara.

Lavado y desinfección de Manos

- Ingresar al taller o fabrica

- Lavarse con el agua ligeramente
- Lavarse con jabón hasta el nivel de los codos
- Enjuagarse con abundante agua
- Secarse
- Aplicar la solución desinfectante
- Generalmente después de manipular alimentos.

Limpiones, wypall y usos.

Limpiones Rojo y Verde wypall:

- Sirven para superficies de contacto directo con alimentos como mesones de acero inoxidable.

Limpión Azul wypall:

- Sirve para superficies que no tiene contacto directo.

Menú.

Ilustración 17. Menú



Menú



Platos Fuertes

Hornado... 4,03\$

Fritada... 4,05\$



Sopas

Locro de Papa... 2,10\$

Fanesca... 6,12\$



Bebidas

Chica de Jora... 1,00\$

Canelazo... 1,30\$



Postres

Higos con queso... 1,50\$

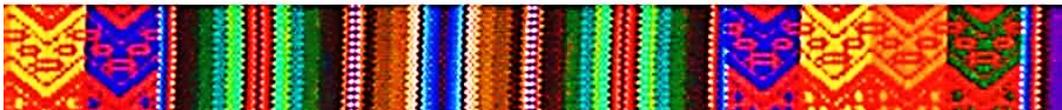
Espumilla... 0,70\$



0983287916



@mykuyinterandina



Muglisa, D. (2022). *Menú*. Quito.

Recetas y fijación de precio:

Ilustración 18. Receta costeada del Hornado.

NOMBRE DE LA RECETA		HORNADO QUITAÑO			
GÉNERO		PLATO FUERTE			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		(Peso porción= 473gr) / (calorías= 209gr) / (hierro=1.3gr) / (grasas= 8gr) / (proteína= 32gr) / (carbohidratos= 0gr) / (colesterolo= 30gr) / (sodio=46gr) / (Fibra= 0gr).			
FECHA DE ELABORACIÓN		3/6/2022			
TÉCNICAS APLICADAS		BRUNOISE/FINE BRUNOISE/PLUMA/PICAR/LICUAR/MAJAR/EXPRIMIR/HERVIR/HORNEAR.			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
0,200	kg	carne de cerdo	\$ 2,75	\$ 0,55	
0,10	lt	cerveza	\$ 1,25	\$ 0,13	
0,07	gr	ajo	\$ 1,25	\$ 0,09	
0,07	gr	cebolla pajeña	\$ 0,90	\$ 0,06	
0,04	s	orégano	\$ 1,00	\$ 0,04	
0,04	gr	achiote	\$ 1,20	\$ 0,05	
c/n	gr	sal			
0,07	gr	cebolla blanca	\$ 0,90	\$ 0,06	
0,05	gr	comino		\$ -	
		Agrio		\$ -	
0,10	gr	tomate	\$ 0,15	\$ 0,02	
0,04	gr	ají	\$ 0,15	\$ 0,01	
0,10	gr	cebolla blanca	\$ 0,90	\$ 0,09	
0,10	gr	cebolla pajeña	\$ 0,90	\$ 0,09	
c/n	gr	panela			
0,05	ml	naranja	\$ 1,00	\$ 0,05	
0,05	ml	chicha	\$ 1,00	\$ 0,05	
c/n	gr	perejil			
		Tortillas , mote		\$ -	
0,90	gr	Papa	\$ 0,35	\$ 0,32	
0,05	gr	Achiote	\$ 1,20	\$ 0,06	
0,90	gr	Mote	\$ 0,25	\$ 0,23	
			SUMAN	\$ 1,88	
			IMPREVISTO 10%	\$ 0,19	
			TOTAL NETO	\$ 2,07	
			FACTOR COSTO 10%	\$ 0,207	
			UTILIDAD 50%	\$ 1,033	
			SUBTOTAL	\$ 3,30	
			IVA	\$ 0,40	
			SERVICIO	\$ 0,33	
			PVP	\$ 4,03	
PROCEDIMIENTO:					
1.- Vamos a empezar licuando la cebolla colorada, la cebolla blanca, los ajos, El orégano, el comino, la pimienta, la sal y la cerveza.					
2.- Después con un cuchillo hacemos varias perforaciones en la pierna del cerdo lo suficientemente grande para que ingresen nuestro dedo y poder alinear bien.					
3.- Ponemos la pierna de cerdo en una funda agregamos el licuado y el vaso de chicha de jora también exprimimos la naranja y cerramos la funda dejándola marinar por unas 24 horas.					
4.- Después colocamos la pierna en un pírax y la metemos en el horno a 200 grados centígrados luego de una media hora sacamos y con el jugo que suelta bañamos la pierna.					
5.- Para que se hornee homogéneamente lo cubrimos con un papel aluminio y después para que el cuero este crujiente hornamos sin el papel aluminio y dejamos aproximadamente una hora y media más y en total serían 2 horas.					
6.- Mezclamos todos los ingredientes del agrio con sus respectivas técnicas de picado.					
7.- Cocinamos la papa aplastamos mezclamos con achiote y doramos en la plancha y servimos finalmente la porción con guarniciones.					

Muglisa, D. (2022). *Receta costeada del Hornado*. Quito.

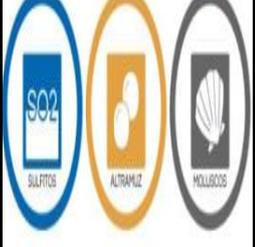
Ilustración 19. Receta costeada de la fritada.

 Tecnológico Internacional Universitario Tecnología Superior en Gastronomía					
NOMBRE DE LA RECETA	FRITADA				
GÉNERO	PLATO FUERTE				
PORCIONES/PESO *PORCIÓN	(Peso porción= 455gr) / (calorías= 3093gr) / (hierro=0gr) / (grasas= 46,83gr) / (proteína= 69gr) / (carbohidratos= 2gr) / (colesterol= 162gr) / (sodio=589gr) / (Fibra= 0,6gr).				
FECHA DE ELABORACIÓN	3/6/2022				
TÉCNICAS APLICADAS	BRUNOISE/PLUMA/PICAR/LICUAR/MAJAR/EXPRIMIR/FREIR/HORNEAR.				
TALLER A OCUPAR					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
0,200	kg	carne de cerdo	\$ 2,80	\$ 0,56	
0,07	kg	ajo	\$ 1,25	\$ 0,09	
0,07	kg	cebolla paitaña	\$ 0,90	\$ 0,06	
0,04	kg	oregano	\$ 1,00	\$ 0,04	
0,04	kg	achiote	\$ 1,20	\$ 0,05	
c/n	kg	sal			
0,07	kg	cebolla blanca	\$ 0,90	\$ 0,06	
0,07	gr	comino	\$ 0,80	\$ 0,06	
		Agrio		\$ -	
0,10	gr	choclo	\$ 1,00	\$ 0,10	
0,04	gr	plátano maduro	\$ 0,50	\$ 0,02	
0,10	gr	habas	\$ 1,00	\$ 0,10	
0,10	gr	queso	\$ 1,20	\$ 0,12	
		Tortillas , mote		\$ -	
0,90	gr	tomate	\$ 0,15	\$ 0,14	
0,05	gr	paitaña	\$ 0,90	\$ 0,05	
0,90	gr	cilantro	\$ 0,50	\$ 0,45	
		SUMAN		\$ 1,89	
FOTOGRAFIA				IMPREVISTO 10%	\$ 0,19
				TOTAL NETO	\$ 2,08
				FACTOR COSTO 10%	\$ 0,208
				UTILIDAD 50%	\$ 1,038
				SUBTOTAL	\$ 3,32
				IVA	\$ 0,40
				SERVICIO	\$ 0,33
		PVP	\$ 4,05		
PROCEDIMIENTO:					
1.- Comenzamos sazonando la carne de chanco con el comino molido, ajo machacado, sal y pimienta y dejar reposar en refrigeración por un par de horas.					
2.- Poner la carne de chanco, la cebolla, el achiote, los dientes de ajo enteros y el agua en una sartén grande y cocinar hasta que el agua se evapore.					
3.- Añadir el jugo de naranja y cocinar hasta que se reduzca el líquido. Cuando la carne esté dorada con una cuchara de palo se revuelve la carne constantemente para evitar que se quemé.					
4.- Cocinar la carne hasta que los trozos estén dorados.					
5.- En la misma sartén añadir el mote y los plátanos fritos, y desea pue de cocinar los plátanos en la misma grasa de la fritada, en llamada mapahuira.					
6.- Servir la fritada con mote, plátanos fritos, curtido, queso y habas.					

www.iti.edu.ec

Muglisa, D. (2022). Receta costeada de la fritada. Quito.

Ilustración 20. Receta costeada del Locro de Papas.

 Tecnológico Internacional Universitario Tecnología Superior en Gastronomía					
NOMBRE DE LA RECETA		LOCRO DE PAPA			
GÉNERO		SOPAS			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		(Peso porción= 200gr) / (calorías= 222gr) / (hierro=0gr) / (grasas=13,31gr) / (proteína= 28,15gr) / (carbohidratos=59,69gr) / (colesterol= 32gr) / (sodio=547gr) / (Fibra=14,4gr).			
FECHA DE ELABORACIÓN		3/6/2022			
TÉCNICAS APLICADAS		BRUNOISE/FINE BRUNOISE/PLUMA/PICAR/LICUAR/MAJAR/EXPRIMIR/HERVIR/HORNEAR.			
TALLER A OCUPAR					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
0,150	kg	achiote	\$ 1,25	\$ 0,19	
0,05	kg	papa	\$ 2,00	\$ 0,10	
0,03	kg	cebolla blanca	\$ 2,00	\$ 0,06	
0,04	kg	queso	\$ 2,50	\$ 0,10	
0,04	kg	aguacate	\$ 2,50	\$ 0,10	
0,04	kg	comino	\$ 1,25	\$ 0,05	
0,15	kg	sal	\$ 1,50	\$ 0,23	
0,08	lt	leche	\$ 1,95	\$ 0,16	
			SUMAN	\$ 0,98	
FOTOGRAFIA			IMPREVISTO 10%	\$ 0,10	
			TOTAL NETO	\$ 1,08	
			FACTOR COSTO 10%	\$ 0,108	
			UTILIDAD 50%	\$ 0,538	
			SUBTOTAL	\$ 1,72	
			IVA	\$ 0,21	
			SERVICIO	\$ 0,17	
			PVP	\$ 2,10	
PROCEDIMIENTO:					
1.- Comenzamos elaborando un refrito en aceite, con cebolla, ajo y achiote en pasta.					
2.- Pelamos las papas lavamos y cortamos en cubos medianos y después agregamos a la preparación anterior.					
3.- Agregar agua y dejar cocer hasta que las papas estén ligeramente desechas.					
4.- Para finalizar sazonamos con sal pimienta agregar queso picado y leche.					
5.- Servir con trozos de queso, tostado y aguacate					
					

www.iti.edu.ec

Muglisa, D. (2022). *Receta costeada del Locro de Papas*. Quito.

Ilustración 21. Receta costeada de la Fanesca.

NOMBRE DE LA RECETA		FANESCA			
GÉNERO		SOPAS			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		(Peso porción=300 gr) / (calorías= 470gr) / (hierro=0gr) / (grasas= 23,92gr) / (proteína= 27,63gr) / (carbohidratos= 38,11gr) / (colesterol= 61gr) / (sodio=1695gr) / (Fibra= 5,2gr).			
FECHA DE ELABORACIÓN		3/6/2022			
TÉCNICAS APLICADAS		BRUNOISE/FINE BRUNOISE/PLUMA/PICAR/LICUAR/MAJAR/HERVIR.			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
0,15	kg	Bacalao	\$ 2,70	\$ 0,41	
0,05	kg	mantequilla	\$ 2,00	\$ 0,10	
0,03	kg	achiote	\$ 1,50	\$ 0,05	
0,04	kg	cebolla larga	\$ 1,50	\$ 0,06	
0,04	kg	ajo	\$ 2,00	\$ 0,08	
0,04	kg	comino	\$ 1,00	\$ 0,04	
0,10	kg	haba	\$ 1,00	\$ 0,10	
0,10	kg	arveja	\$ 1,00	\$ 0,10	
0,10	kg	chocho	\$ 1,00	\$ 0,10	
0,10	kg	chocho	\$ 1,00	\$ 0,10	
0,05	kg	maduro	\$ 1,00	\$ 0,05	
0,60	kg	huevo	\$ 1,00	\$ 0,60	
0,10	kg	ají	\$ 1,50	\$ 0,15	
c/n	kg	sal			
0,10	kg	frejol rojo	\$ 1,20	\$ 0,12	
0,04	kg	col	\$ 0,70	\$ 0,03	
0,10	kg	arroz	\$ 2,25	\$ 0,23	
0,15	kg	zapallo	\$ 1,25	\$ 0,19	
0,05	lt	crema de leche	\$ 2,00	\$ 0,10	
0,02	kg	perejil	\$ 1,00	\$ 0,02	
0,15	kg	zambo	\$ 1,25	\$ 0,19	
0,05	kg	cilantro	\$ 1,00	\$ 0,05	
			SUMAN	\$ 2,85	
FOTOGRAFIA			IMPREVISTO 10%	\$ 0,28	
			TOTAL NETO	\$ 3,13	
			FACTOR COSTO 10%	\$ 0,313	
			UTILIDAD 50%	\$ 1,566	
			SUBTOTAL	\$ 5,01	
			IVA	\$ 0,60	
			SERVICIO	\$ 0,50	
			PVP	\$ 6,12	
PROCEDIMIENTO:					
1.- Comenzamos lavando el pescado y quitándole el exceso de sal bajo el agua, cuando esté limpio se deja reposar en leche.					
2.- Después de 24 horas se retira el pescado y se reserva la leche.					
3.- Se cocina todos los granos por separado hasta que estén suaves y se reserva, En una olla grande se cocina mantequilla con aceite de achiote, cebolla con ajo y comino.					
4.- Se realiza el refrito hasta que la cebolla este transúcida, Luego se cocina el arroz, con col, licuados de zambo y zapallo y mezclar hasta que el arroz se pierda en la preparación.					
5.- Luego se incorpora los granos previamente cocinados y la leche reservada y se deja hervir hasta que tenga una textura deseada y se agrega la crema de leche con el queso fresco rallado y se deja hervir hasta que tome textura espesa.					
6.- Finalmente la fanesca lleva maduro frito, masitas, empanadas, huevo duro, ají y hojas de perejil.					

www.iti.edu.ec

Muglisa, D. (2022). Receta costeada de la Fanesca. Quito

Ilustración 22. Receta costeada de la Chicha.

NOMBRE DE LA RECETA		CHICHA			
GÉNERO		BEBIDAS			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		(Peso porción= 200gr) / (calorías= 160gr) / (hierro=0gr) / (grasas= 0,32gr) / (proteína= 6,58gr) / (carbohidratos= 40,94gr) / (colesterol= 0gr) / (sodio=0gr) / (Fibra= 4,7gr).			
FECHA DE ELABORACIÓN		3/6/2022			
TÉCNICAS APLICADAS		PICAR/LICUAR/EXPRIMIR/HERVIR.			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
0,150	kg	harina de jora	\$ 2,00	\$ 0,30	
0,05	lt	naranja	\$ 1,00	\$ 0,05	
0,03	gr	canela	\$ 0,50	\$ 0,02	
0,04		hierva Luisa	\$ 0,50	\$ 0,02	
0,04	s	piña	\$ 1,00	\$ 0,04	
0,04	gr	panela	\$ 1,00	\$ 0,04	
0,08	gr	maracuya			
		SUMAN		\$ 0,47	
FOTOGRAFIA			IMPREVISTO 10%	\$ 0,05	
			TOTAL NETO	\$ 0,51	
			FACTOR COSTO 10%	\$ 0,051	
			UTILIDAD 50%	\$ 0,256	
			SUBTOTAL	\$ 0,82	
			IVA	\$ 0,10	
			SERVICIO	\$ 0,08	
			PVP	\$ 1,00	
PROCEDIMIENTO:					
1.- En una olla ponemos un litro de agua y diluimos la panela junto con el clavo de olor, hierva Luisa y las ramas de canela a fuego medio.					
2.- En otra olla colocamos un litro y medio de agua hasta hervir.					
3.- Allí procedemos a colocar la harina de jora, la piña Comala naranja y el zumo de maracuyá. y se cocina por 25 minutos hasta que espese.					
4.- En un recipiente de barro vertemos el agua de panela retirando los clavos de olor, la hierva Luisa y la canela.					
5.- Se mezcla con la colada de maíz de jora y se tapa la olla durante 5 días mínimo para fermentar y poder servir.					

Muglisa, D. (2022). *Receta costeada de la Chicha*. Quito.

Ilustración 23. Receta costeada del Canelazo.

					
Tecnología Superior en Gastronomía					
NOMBRE DE LA RECETA	CANELAZO				
GÉNERO	BEBIDAS				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	(Peso porción= 206gr) / (calorías= 384gr) / (hierro=0gr) / (grasas= 0gr) / (proteína= 1gr) / (carbohidratos= 84gr) / (colesterol= 0gr) / (sodio=0gr) / (Fibra= 0gr).				
FECHA DE ELABORACIÓN	3/6/2022				
TÉCNICAS APLICADAS	PICAR/EXPRIMIR/HERVIR.				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
0,150	kg	canela	\$ 0,30	\$ 0,05	
0,05	kg	narajilla	\$ 0,66	\$ 0,03	
0,03	kg	clavo de olor	\$ 0,45	\$ 0,01	
0,04	kg	azucar	\$ 0,80	\$ 0,03	
0,04	kg	anis	\$ 0,45	\$ 0,02	
0,20	Lt	agua	\$ 0,50	\$ 0,10	
0,20	Lt	agua ardiente	\$ 1,81	\$ 0,36	
			SUMAN	\$ 0,60	
FOTOGRAFIA			IMPREVISTO 10%	\$ 0,06	
			TOTAL NETO	\$ 0,66	
			FACTOR COSTO 10%	\$ 0,066	
			UTILIDAD 50%	\$ 0,332	
			SUBTOTAL	\$ 1,06	
			IVA	\$ 0,13	
			SERVICIO	\$ 0,11	
			PVP	\$ 1,30	
			PROCEDIMIENTO:		
1.- Colocar En una olla el agua, el azucar y la canela, dejar hervir.					
2.- Reducir la temperatura A fuego lento con la olla tapada durante 30 minutos,					
3.- Retiramos el fuego y colocamos aguardiente para después servirlo inmediatamente.					

Muglisa, D. (2022). *Receta costeada del Canelazo*. Quito.

Ilustración 24. Receta costeada de los higos con queso.

NOMBRE DE LA RECETA		HIGOS CON QUESO			
GÉNERO		POSTRES			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		(Peso porción= 200gr) / (calorías= 310gr) / (hierro=0gr) / (grasas= 1gr) / (proteína= 2gr) / (carbohidratos= 73gr) / (colesterol= 91gr) / (sodio=5gr) / (Fibra= 0,12gr).			
FECHA DE ELABORACIÓN		3/6/2022			
TÉCNICAS APLICADAS		PICAR/EVAPORAR/HERVIR/.			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
0,150	kg	higos	\$ 2,30	\$ 0,35	
0,03	lt	canela	\$ 0,85	\$ 0,03	
0,03	kg	clavo de olor	\$ 0,80	\$ 0,02	
0,10	kg	panela	\$ 1,05	\$ 0,11	
0,10	kg	queso	\$ 2,00	\$ 0,20	
		SUMAN		\$ 0,70	
FOTOGRAFIA			IMPREVISTO 10%	\$ 0,07	
			TOTAL NETO	\$ 0,77	
			FACTOR COSTO 10%	\$ 0,077	
			UTILIDAD 50%	\$ 0,385	
			SUBTOTAL	\$ 1,23	
			IVA	\$ 0,15	
			SERVICIO	\$ 0,12	
			PVP	\$ 1,50	
		PROCEDIMIENTO:			
1.- Cortamos las puntas de los higos para que eche su líquido blanco y dejamos sumergidos en agua durante 4 horas.					
2.-Después se cocina en agua hirviendo por 40 minutos hasta que sean pequeños y suaves.					
3.- Para la miel se utiliza panela, agua, canela y clavos de olor en una olla hasta que espese.					
4.- Se escurren los higos y se pasa a la miel durante 15 minutos					
5.- Finalmente se sirve con la miel y acompañado de queso fresco.					

www.iti.edu.ec

Muglisa, D. (2022). Receta costeada de los higos con queso. Quito.

Ilustración 25. Receta costeada de la espumilla.

NOMBRE DE LA RECETA		ESPUMILLA			
GÉNERO		POSTRES			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		(Peso porción=164gr) / (calorías= 120gr) / (hierro=0gr) / (grasas= 0gr) / (proteína= 2gr) / (carbohidratos= 9gr) / (colesterol= 0gr) / (sodio=16gr) / (Fibra= 0gr).			
FECHA DE ELABORACIÓN		3/6/2022			
TÉCNICAS APLICADAS		BATIR/HERVIR/EVAPORAR/CORTAR/LICUAR.			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
0,150	kg	guayabas	\$ 1,00	\$ 0,15	
0,10	lt	claras de huevo	\$ 1,35	\$ 0,14	
0,04	gr	azucar	\$ 1,00	\$ 0,04	
			SUMAN	\$ 0,33	
FOTOGRAFIA			IMPREVISTO 10%	\$ 0,03	
			TOTAL NETO	\$ 0,36	
			FACTOR COSTO 10%	\$ 0,036	
			UTILIDAD 50%	\$ 0,179	
			SUBTOTAL	\$ 0,57	
			IVA	\$ 0,07	
			SERVICIO	\$ 0,06	
			PVP	\$ 0,70	
PROCEDIMIENTO:					
1.- Se limpia la fruta se parte en pedazos y se coloca una olla con agua cocinando a la hasta que estén suaves.					
2.- Se licua y se pasa por un colador para extraer la pulpa.					
3.- Se bate claras de huevo hasta que esté a punto de nieve y se incorpora el azúcar a la mezcla poco a poco sin dejar de batir.					
4.- Después se añade la pulpa de fruta poco a poco sin dejar de batir hasta que tenga una consistencia firme.					
5.- Finalmente se sirve acompañado de galletas o fruta.					

www.iti.edu.ec

Muglisa, D. (2022). Receta costeada de la espumilla. Quito.

Estudio financiero.

Equipo de cómputo:

Tabla 10. Equipo de cómputo.

EQUIPO DE COMPUTO			
Descripcion	Cantidad	V. unit	Total
Computadoras	2	\$1.000	2000
Impresoras	1	\$300	300
Total			2300

Muglisa, D. (2022). Equipo de cómputo. Quito

Máquinas y equipos:

Tabla 11. Máquinas y equipos.

1. MAQUINAS Y EQUIPOS			
Cocina industrial	2	800	1600
Congelador vertical	1	500	500
Horno industrial	1	380	380
Refrigeradora	2	450	900
Licuada industrial	2	120	240
Mostrador congelador	2	300	600
Ollas de bronce	6	80	480
Meson de trabajo	2	170	340
Trampa de grasa	1	200	200
Microondas	1	140	140
Estractor de olor	1	1000	1000
Llaves inoxidable	2	80	160
Lavabo industrial de alimentos	1	250	250
Total			6790

Muglisa, D. (2022). Máquinas y equipos. Quito.

Utensillos de cocina:

Tabla 12. Utensillos de cocina.

UTENSILLOS DE COCINA			
Descripcion	Cantidad	VALOR UNIT.	Valor total
Bandejas	4	22	88
Cuchareta	6	10	60
Cucharron	4	15	60
Cucharas	20	2	40
Esprimidor	2	2	4
Frascos para sal	6	1	6
Cuchillos	10	7	70
Manteles	6	12	72
Mesas	6	80	480
Sillas	24	20	480
Tabla de picar	4	6	24
Tacho de basura	4	12	48
Encerdedor	2	2	4
Vasos	12	4	48
		Total	1484

Muglisa, D. (2022). *Utensillos de cocina*. Quito.

Mano de obra:

Tabla 13. Mano de obra.

MANO DE OBRA		
	Sueldo Mensual	Sueldo Anual
GERENTE GENERAL	900	10800
AGENTE DE MARKETING	700	8400
CHEF EJECUTIVO	500	6000
CAPITAN	500	6000
AYUDANTE DE COCINA	425	5100
CAJERO	425	5100
TOTAL DE MANO DE OBRA DIRECTA	3450	41400

Muglisa, D. (2022). *Mano de obra*. Quito.

Inversión de activos fijos:

Tabla 14. Inversión de activos fijos.

INVERSION DE ACTIVOS FIJOS		
DESCRIPCION	USD\$	PORCENTAJE
EQUIPOS DE COMPUTO	2300	4,43
MAQUINAS Y EQUIPOS	6790	13,07
UTENSILLOS DE COCINA	1484	2,86
MANO DE OBRA	3450	6,64
TOTAL DE ACTIVOS FIJOS	14024	27

Muglisa, D. (2022). *Inversión de activos fijos*. Quito.

Gastos de ventas:

Tabla 15. Gastos de ventas.

GASTOS DE VENTAS		
PERSONAL	COSTO MENSUAL	COSTO ANUAL
Publicidad y Promocion	250	3000
Decoración	80	960
	TOTAL	3960

Muglisa, D. (2022). *Gastos de ventas*. Quito.

Inversión:

Tabla 16. Inversión.

Tabla 16. Inversión.

INVERSION	PORCENTAJE	VALOR
CAPITAL PROPIO	100%	25000

Muglisa, D. (2022). *Inversión*. Quito.

Conclusiones:

- En esta propuesta de programa de turismo idiomático se busca hacer que los extranjeros que vengan a Guayaquil a pasar unos días, puedan practicar el idioma de manera lúdica. Con los estudios realizados por lingüistas famosos, se ha determinado que la mejor forma de aprender un idioma es estando inmerso en la cultura en donde lo habla nativamente. En Guayaquil hay muchos lugares en donde se puede llevar esta práctica idiomática, las rutas elaboradas fueron pensadas de tal manera que aprendan algo diferente en cada actividad que realicen, por supuesto también hay momentos de ocio en donde los turistas pueden interactuar entre ellos de forma libre.
- El estudio realizado abre las puertas a nuevas formas de hacer turismo en Guayaquil, los resultados obtenidos en las encuestas fueron favorables para diseñar un programa de este tipo y además para conocer los gustos de las personas que quieren aprender un idioma de forma diferente.

Recomendaciones:

- Hacer que los turistas idiomáticos se sientan cómodos desarrollando las actividades propuestas. Aceptar sugerencias de personas extranjeras para futuros programas debido a que puede surgir nuevas cosas en el camino. Es importante que las operadoras turísticas en Guayaquil vean al turismo idiomático como una fuente de ingresos, se pueden vender tours cada cierto tiempo para comenzar este nuevo tipo de turismo en la ciudad.
- El Ministerio de Turismo puede aportar con promoción turística de este tipo para incentivar a las personas extranjeras que venga a Ecuador a aprender español. Por muchos años se ha vendido lo mismo y se evidencia una carencia de ideas en el sector turístico.
- La Empresa Municipal de Turismo de Guayaquil podría colaborar con espacios públicos en donde los extranjeros se sientan motivados y seguros de realizar sus actividades, una manera novedosa de hacerlo es hacer que participen en las fiestas de fundación y de independencia a los turistas idiomáticos.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

- ANT. (31 de diciembre de 2014). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2017/09/4.REGLAMENTO-DE-TRANSPORTE-TERRESTRE-TURISTICO.pdf>
- Antonio Loor, Y. V. (mayo de 2016). *Arquitectura Panamericana*. Obtenido de <https://arquitecturapanamericana.com/museo-de-la-musica-popular-julio-jaramillo/>
- Cervantes, I. (2002). *Instituto Cervantes*. Obtenido de https://cvc.cervantes.es/ensenanza/biblioteca_ele/marco/cvc_mer.pdf
- Changoluisa, M. (23 DE Julio del 2021). *Fritada, la receta que deleita paladares hace cinco siglos*. Obtenido de: <https://www.extra.ec/noticia/buena-vida/gastronomia/fritada-receta-historia-ecuador-preferida-55222.html>
- Concordia, U. L. (28 de julio de 2020). *Universidad La Concordia*. Obtenido de <https://universidadlaconcordia.edu.mx/blog/index.php/tecnicas-de-investigacion/#:~:text=Las%20t%C3%A9cnicas%20de%20investigaci%C3%B3n%20son,conocimiento%20para%20resolver%20nuestras%20preguntas.>
- Congreso, U. d. (7 de mayo de 2014). *Universidad del Congreso*. Obtenido de <https://www.ucongreso.edu.ar/la-importancia-de-aprender->

idiomas/#:~:text=El%20aprendizaje%20de%20otros%20idiomas,dem%C3%A1s%20de%20un%20modo%20comprensible%2C

- Ecoaula. (22 de enero de 2020). *El Economista*. Obtenido de <https://www.eleconomista.es/ecoaula/noticias/10312535/01/20/El-turismo-idiomatico-genera-mas-de-2000-millones-de-euros-en-todo-el-mundo.html>
- Educación, M. d. (30 de marzo de 2011). *Gobierno abierto* . Obtenido de http://gobiernoabierto.quito.gob.ec/Archivos/Transparencia/2021/04abril/A2/ANEXOS/PROCU_LOEI.pdf
- Educación, M. d. (17 de febrero de 2016). *Ministerio de Educación*. Obtenido de <https://educacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/02/MINEDUC-ME-2016-00020-A.pdf>
- Educación, M. d. (30 de diciembre de 2016). *Ministerio de Educación*. Obtenido de <https://educacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/05/Ley-Organica-Educacion-Intercultural-Codificado.pdf>
- Hernández, C. (24 de abril de 2019). *Alerta*. Obtenido de <https://alerta.salud.gob.sv/introduccion-a-los-tipos-de-muestreo/>
- Iberdrola. (2015). *Iberdrola*. Obtenido de <https://www.iberdrola.com/cultura/que-es-turismo-cultural-y-su-importancia>
- INEC. (6 de octubre de 2017). *INEC*. Obtenido de <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/guayaquil-en-cifras/>

- Jauregi, K. (2013). Plurilingüismo y enseñanza de ELE. En K. Jauregi, *Plurilingüismo y enseñanza de ELE* (pág. 912). Girona: ASELE.
- Lingoda. (20 de febrero de 2020). *Lingoda*. Obtenido de <https://www.lingoda.com/es/content/espanol-como-lengua-extranjera/>
- Lingoda. (20 de febrero de 2020). *Lingoda*. Obtenido de <https://www.lingoda.com/es/content/certificado-de-nivel-b1-de-espanol/>
- Maravillas. (10 de mayo de 2019). *Maravillas*. Obtenido de <https://maravillas.es/es/niveles-segun-el-marco-comun-europeo/>
- Ministerio de Turismo. (2 de junio del 2014). *¿Cómo se convirtió el hornado en el plato, derivado del cerdo, más representativo en Ecuador?* Obtenido de: <https://www.turismo.gob.ec/como-se-convirtio-el-hornado-en-el-plato-derivado-del-cerdo-mas-representativo-en-ecuador/#:~:text=La%20historia%20del%20cerdo%20hornado,a%20M%C3%A9xico%2C%20Centro%20y%20Sudam%C3%A9rica.>
- Ministerio de Turismo. (2017). *Gastronomía Quiteña combina historias, costumbres y sabores*. Obtenido de: <https://www.turismo.gob.ec/gastronomia-quitena-combina-historias-costumbres-y-sabores/>
- Nacional, A. (30 de diciembre de 2016). *Presidencia*. Obtenido de https://www.presidencia.gob.ec/wp-content/uploads/2017/08/a2_LEY_ORGANICA_DE_CULTURA_julio_2017.pdf

- NTX. (21 de julio de 2018). *Informador*. Obtenido de <https://www.informador.mx/economia/Proponen-hacer-del-espanol-un-atractivo-turistico-de-Mexico-20180721-0051.html>
- Pazos, J. (2018). *El sabor de la memoria*. [PDF]. Obtenido de: <https://docplayer.es/18760166-El-sabor-de-la-memoria-historia-de-la-cocina-quitena.html>
- QuestionsPro. (21 de agosto de 2017). *QuestionsPro*. Obtenido de <https://www.questionpro.com/blog/es/tipos-de-muestreo-para-investigaciones-sociales/>
- Quillupanqui, S. (6 de diciembre de 2016). *Sin canelazo no hay fiesta quiteña*. Obtenido de: <https://www.ultimasnoticias.ec/noticias/canelazo-bebida-tradicion-fiesta-quito.html#:~:text=El%20canelazo%20fue%20muy%20apreciado,celebraciones%20giraban%20en%20su%20entorno.>
- Quitotourbus. (20 de septiembre del 2021). *La espumilla ecuatoriana*. Obtenido de: <https://quitotourbus.com/la-espumilla-ecuatoriana/blog#:~:text=Se%20conoce%20que%20este%20postre,las%20tradiciones%20gastron%C3%B3micas%20del%20Ecuador>
- Ralvarez. (14 de noviembre de 2019). *Blog del Instituto Cervantes de Londres*. Obtenido de <https://blogs.cervantes.es/londres/tag/the-language-show/>

- Raymi, G. (15 de marzo de 2019). *Go Raymi*. Obtenido de <https://www.goraymi.com/es-ec/guayas/guayaquil/ciudades/guayaquil-turismo-ae7c31180>
- Ricardo, R. (3 de junio de 2021). *Estudyando*. Obtenido de <https://estudyando.com/stephen-krashen-teorias-biografia-y-citas/>
- Rus, E. (5 de diciembre de 2020). *Conomipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/tipos-de-investigacion.html#:~:text=La%20investigaci%C3%B3n%20ser%C3%A1%20cuantitativa%20experimental,hip%C3%B3tesis%20%93%20aplicada%20y%20transversal.&text=Estamos%20ante%20uno%20de%20los,%20cualitativa>
- S. Moral Cuadra, F. O. (2013). *Eumed*. Obtenido de <https://www.eumed.net/libros-gratis/2013b/1357/index.htm>
- Staff, E. T. (4 de enero de 2021). *Entorno Turístico*. Obtenido de <https://www.entornoturistico.com/paquete-turistico/>
- Supermaxi. (2020). *¿Sabe de dónde proviene el tradicional plato de fanesca?* Obtenido de: <https://www.supermaxi.com/sabes-de-donde-proviene-el-tradicional-plato-de-fanesca/>
- Turismo, G. (2015). *Guayaquil Turismo*. Obtenido de https://guayaquilturismoep.gob.ec/la_empresa

- Turismo, M. d. (29 de diciembre de 2014). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/LEY-DE-TURISMO.pdf>
- Turismo, M. d. (18 de febrero de 2016). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2016/06/REGLAMENTO-DE-ALOJAMIENTO-TURISTICO.pdf>
- Turismo, M. d. (5 de octubre de 2018). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBRE.pdf
- Turismo, V. d. (14 de noviembre de 2017). *Visiones del Turismo*. Obtenido de <https://www.visionesdelturismo.es/turismo-idiomatico-espana/#:~:text=El%20turismo%20idiom%C3%A1tico%20modalidad%20tur%C3%ADstica,nicho%20de%20mercado%20en%20Espa%C3%B1a.&text=Asimismo%20en%20Espa%C3%B1a%20se%20contabilizaron,en%20el%20estudio%20cita>
- UOC. (12 de febrero de 2020). *Blog de Turismo*. Obtenido de <https://blogs.x.uoc.edu/turismo/turismo-idiomatico-que-es-y-cuales-son-sus-principales-atractivos/>
- Viajes, G. (25 de septiembre de 2014). *Guía Viajes*. Obtenido de <https://www.guiaviajes.org/guayaquil-clima/>