CARRERA: Tecnología Superior en Gastronomía

TEMA:

“Proyecto de factibilidad para potencializar la gastronomía de la región sierra ecuatoriana con un estilo vanguardista en el sector de la Vaca de Castro - Norte de Quito.”

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

AUTOR: Andy Eduardo Reina Herrera.

TUTOR: Chef Carlos Andrés Chávez Acosta.

D.M. Quito, febrero 2023

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mis padres que son un ejemplo de vida y sacrificio para lograr mis metas, que con sus enseñanzas y consejos eh podido seguir con mis estudios, también a las personas cercanas que son primordiales en mi vida.

AGRADECIMIENTO

A mi tutor de tesis Carlos Chávez Chef del Instituto Tecnológico Internacional por su apoyo constante y paciencia para poder lograr desarrollar un trabajo óptimo.

A los Chefs y Maestros que durante esta larga carrera de gastronomía han sabido inculcar el conocimiento profesional, pero sobre todo los valores como persona que son esenciales para el ámbito competitivo.

A mis padres que sin su gran esfuerzo tanto económico como sentimental esta meta no se habría culminado, mi novia y mi hija que son un motor fundamental en mi vida que gracias a ellas eh podido perseverar emocionalmente para así poder cumplir un primer objetivo como profesional.

AUTORÍA

Yo, Andy Eduardo Reina Herrera, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

_____

Andy Eduardo Reina Herrera

D.M. Quito, Febrero del 2023

Chef Carlos Andrés Chávez Acosta.

DIRECTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN

CERTIFICACIÓN

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.

Chef Carlos Andrés Chávez Acosta.

D.M. Quito, Febrero del 2023

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

Conste por el presente documento la cesión de los derechos del trabajo de fin de carrera, de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA: Yo, Andy Eduardo Reina Herrera bajo la dirección del Chef Carlos Andrés Chávez Acosta, ser el autor del trabajo de fin de carrera con el tema "Proyecto de factibilidad para potencializar la gastronomía de la región sierra ecuatoriana con un estilo vanguardista en el sector de la Vaca de Castro - Norte de Quito", como requisito fundamental para optar por el título de Tecnólogo Superior en Gastronomía, 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 Chef Carlos Andrés Chávez Acosta, en calidad de director del trabajo fin de carrera y la Sr. Andy Eduardo Reina Herrera como autora 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.

Chef Carlos Andrés Chávez Acosta Andy Eduardo Reina Herrera

D.M. Quito, Febrero del 2023

ÍNDICE

DEDICATORIA 2

AGRADECIMIENTO 3

AUTORÍA 4

CERTIFICACIÓN 5

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA 6

RESUMEN 15

INTRODUCCIÓN 16

Nombre del proyecto **16**

Antecedentes **16**

Marco contextual **17**

Análisis macro *17*

Análisis meso *17*

Análisis micro *17*

Problema de investigación **18**

Definición del problema *18*

Idea a defender *18*

Justificación **18**

Objetivos **19**

Objetivo General *19*

Objetivos Específicos *19*

CAPÍTULO I: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA **20**

Antecedentes históricos **20**

Cocina Vanguardista **22**

Técnica de vanguardia **22**

Deconstrucción *22*
Gelificación *22*
Esferificación *22*
Cocción a baja temperatura *23*
Nitrógeno líquido *23*
Cocción al vacío *23*

Análisis de la zona de estudio **23**

Fundamentación Conceptual. **23**

Fundamentación Legal **24**

CAPÍTULO II: DIAGNÓSTICO **28**

Tipos de investigación **28**

Investigación Exploratoria: *28*
Investigación Descriptiva: *28*

Métodos de investigación **28**

Método Cuantitativo: *28*
Método Cualitativo: *29*
Método Inductiva: *29*
Método Deductiva: *30*
Método Sintético *30*

Técnicas e instrumentos de investigación **30**

Técnica de Observación: *30*
Grupos Focales: *30*
Análisis General del Focus Group *31*
Análisis General del Focus Group *35*
Encuesta *36*
Plan de Muestreo *36*
Encuesta realizada *37*
Análisis de las Encuestas *38*
Análisis General *47*

CAPÍTULO III: PROPUESTA **49**

Descripción de la propuesta *49*

Viabilidad **49**

Viabilidad Social *49*
Viabilidad ambiental *49*
Viabilidad laboral *50*

Desarrollo de la propuesta **50**

Misión *50*
Visión *50*
Nota: Metas del restaurante de comida tradicional familiar. *51*
Estrategias *51*
Estrategias de Difusión y Marketing *51*
FODA *52*
Segmentación de clientes *53*

Localización de la empresa **54**

Desarrollo organizacional **54**

Tipo de Estructura. *54*

Organigrama Empresarial **55**

Funciones del Personal 56

PUESTO DE PROPIETARIO / GERENTE CHEF 56

PUESTO DE MESERO 57

PUESTO DE CAJERO 58

Desarrollo de la Marca 59

Línea Gráfica 59

Canal de distribución y puntos de ventas 61

Fijación de precios 63

Catálogo de RUMI SHUNGU 69

Estudio Financiero 70

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. **31**

Tabla 2. **32**

Tabla 3. **33**

Tabla 4. **34**

Tabla 5. **35**

Tabla 6. **38**

Tabla 7. **39**

Tabla 8. **40**

Tabla 9. **41**

Tabla 10. **42**

Tabla 11. **43**

Tabla 12. **44**

Tabla 13. **45**

Tabla 14. **46**

Tabla 15. **47**

Tabla 16. **51**

Tabla 17. **52**

Tabla 18. **56**

Tabla 19. **57**

Tabla 20. **58**

Tabla 21. **63**

Tabla 22. **65**

Tabla 23. **66**

Tabla 24. **68**

Tabla 25. **70**

Tabla 26. **71**

Tabla 27. **71**

Tabla 28. **71**

Tabla 29. **71**

Tabla 30. **72**

Tabla 31. **72**

Tabla 32. **73**

Tabla 33. **73**

Tabla 34. **74**

Tabla 35. **74**

Tabla 36. **75**

Tabla 37. **75**

Tabla 38. **75**

Tabla 38. **75**

ÍNDICE DE ILUSTRACIÓN

Ilustración 1 **32**

Ilustración 2. **32**

Ilustración 3. **33**

Ilustración 4. **34**

Ilustración 5. **35**

Ilustración 6. **38**

Ilustración 7. **39**

Ilustración 8. **40**

Ilustración 9. **41**

Ilustración 10 **42**

Ilustración 11 **43**

Ilustración 12. **44**

Ilustración 13. **45**

Ilustración 14. **46**

Ilustración 15. **47**

Ilustración 16. **54**

Ilustración 17. **55**

Ilustración 18. **60**

Ilustración 19. **60**

Ilustración 20. **61**

Ilustración 21. **61**

Ilustración 22. **62**

Ilustración 23. **62**

Ilustración 24. **69**

Ilustración 25. **76**

Ilustración 26. **83**

Ilustración 27. **85**

Ilustración 28. **86**

Ilustración 29. **87**

RESUMEN

En el presente proyecto, se dará a conocer la factibilidad de la creación de un restaurante en donde su gastronomía sea específicamente de la región sierra ecuatoriana con un estilo vanguardista en el sector de la Vaca de Castro ubicado en el norte de Quito. Dentro del texto menciona los platos típicos más destacados dentro de la región sierra conjunto a los productos a utilizar, seguido por encuestas en línea realizadas a los pobladores de dicho sector el mismo que nos aportara con la noción de aceptación por parte de los pobladores hacia el negocio, por otra parte se dará a conocer la misión, visión y meta para la consolidación del negocio, para esto se realizó un estudio FODA en base al proyecto, se indago acerca del personal necesario para el proyecto y los puestos a ocupar, así mismo se creó un nombre y logotipo para identificar a el proyecto seguido por la creación de los platos a ofrecer en el mencionado restaurant.

Palabras claves: región, vanguardista, creación.

INTRODUCCIÓN

Nombre del proyecto

Proyecto de factibilidad para potencializar la gastronomía de la región sierra ecuatoriana con un estilo vanguardista en el sector de la Vaca de Castro - Norte de Quito.

Antecedentes

El presente proyecto está ilustrado a potencializar la gastronomía de la región sierra ecuatoriana, pero con la diferencia de agregar un estilo vanguardista a los platos a ofrecer a los consumidores del sector de la Vaca de Castro ubicado en el Norte de Quito.

Por tal motivo eh visto importante darle mucho valor a la cocina ecuatoriana es por eso que este proyecto es para impulsar el consumo de comidas típicas pero dándole un realce mayor a sus recetas, la utilización de técnicas de vanguardia son el valor agregado para los platillos, utilizando aditivos como la goma xantana, el agar-agar y técnicas que no se han utilizado en los platos tradicionales como la deconstrucción, espumas o esterificación para darle un cambio estructural al producto, pero siempre conservando la esencia y sabor característico.

Considerando todos los puntos a aplicar en el proyecto, lo más importante es no perder las costumbres y tradiciones que gracias a la gastronomía se las puede conservar en el tiempo, con esto queremos fortalecer e incentivar tanto a los adultos, jóvenes y niños que la cocina ecuatoriana sobre todo de la región sierra, tiene una gran variedad de productos y sabores que pueden sobresalir en cualquier parte del mundo.

Marco contextual

Análisis macro

Desde la variable dependiente se observa la inclusión por primera vez de un restaurante de Ecuador en la lista "Los 50 Mejores Restaurantes de Latinoamérica" refleja el impulso que ha tomado la gastronomía local en los últimos años, con atrevidas propuestas que mezclan lo tradicional con lo moderno, con la sazón de los cocineros Alejandro Chamorro y Pía Salazar, el restaurante Nuema ha colocado al biodiverso Ecuador en la destacada lista, realzando productos típicos y exóticos. (Madera, 2020)

Análisis meso

Desde la variable independiente a Néstor Moreno quien es Chef en Tungurahua quien estuvo en Israel llevando nuestra comida de la región sierra a España con un estilo vanguardista (Goraymi, 2021)

Análisis micro

El sector a posesionar el restaurante es la Vaca de Castro ubicado en el norte de la ciudad de Quito, el motivo del lugar es por ser un punto comercial y logrará que el presente proyecto sea viable y logrará convertiste en una empresa exitosa.

Problema de investigación

Definición del problema

Idea a defender

La idea de crear un restaurante con estilo vanguardista, es que los adultos, jóvenes y niños puedan disfrutar de nuevas tendencias gastronómicas, pero sin perder la naturalidad de los productos, conservando sabores y aromas tradicionales de ancestros. Es por eso que se creará un ambiente familiar para llevar a las personas a nuevas experiencias gastronómicas con texturas y presentaciones llamativas.

Objeto de estudio y campo de acción

Objeto de estudio: conocer la aceptación de un restaurante vanguardista enfocado en la deconstrucción de platos tradicionales de la región sierra el cual tenga una gran aceptación por parte de las personas cercanas al lugar de la Vaca de Castro

Campo de acción: Personas de 20 a 70 años de edad que se encuentren en el sector de la Vaca de Castro y barrios aledaños.

Justificación

El presente proyecto permite demostrar la factibilidad de la implementación de un restaurante de comida especializado en la región sierra, con un estilo vanguardista el mismo que llevará los platos de su creación sin alterar el sabor y aroma tradicional de los mismos.

El restaurante logrará obtener la aceptación de la clientela, misma que expandirá la aceptación de los platos a presentar.

Objetivos

Objetivo General

Analizar la viabilidad que presentará el restaurante dedicado a potencializar la gastronomía de la región sierra ecuatoriana con varios platos a elección, y con un estilo vanguardista en el sector de la Vaca de Castro - Norte de Quito

Objetivos Específicos

- ✓ Destacar la gastronomía de la región sierra en un estilo vanguardista.
- ✓ Seleccionar platos al gusto de los consumidores para de esta manera posesionar la marca en el mercado.
- ✓ Introducir una nueva marca al mercado que explote la gastronomía de la región sierra ecuatoriana.

Síntesis de la introducción

Para este proyecto se busca establecer una marca sólida en el mercado, con el cual se reconozca la comida de la región sierra ecuatoriana con estilo vanguardista a nivel mundial, tomando en cuenta a los objetivos para cumplir la misión.

CAPÍTULO I: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

Antecedentes históricos

La gastronomía ecuatoriana es muy extensa, ya que goza de diversos climas en el mismo país, la pluriculturalidad, y las diversas aportaciones de cada región como son la costa, sierra, amazonia y galápagos los cuales hacen que obtenga diversos platos para los distintos gustos de la población.

La cocina es influida mayormente por los ancestros de cada región la cual obtienen las recetas autóctonas de la zona, según su agricultura o fuentes de proteína.

Como menciona Gabriela López, subdirectora técnica del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), explica que Ecuador tiene otra proyección; Actualmente trabaja en el ámbito del patrimonio alimentario que incluye procesos, espacios geográficos y simbólicos de producción, de la elaboración de la comida y sus contextos sociales.

"No solo se trata del plato sino de sus ingredientes y de cómo y dónde estos son producidos" (El Telegrafo, 2019)

Mencionando a la región sierra ecuatoriana existe una amplia variedad de platos a disfrutar por cada una de sus provincias, con olores y sabores diferentes que se han ido perfeccionando de generación en generación.

Algunos de los platos que se puede destacar son:

Fritada: La carne de cerdo es la protagonista de este platillo. Se la cocina en agua y zumo de naranja con cominos y más especias y se sirve acompañada con mote, salsa de cebolla, aguacate, papas asadas, chifles y plátanos maduros fritos. (El Oriente, 2022)

Cuy asado: Es típico de los Andes, debido a la alta crianza de este pequeño roedor, que es rico en proteínas para consumo humano. Entre los ingredientes utilizados destacan cebolla, ajo, maní y especias. (El Oriente, 2022)

Locro de papas: Esta sopa cremosa es muy popular en gran parte del Ecuador y está elaborada a base de papas y queso con la pasta de achiote que aporta un sabor singular. (El Oriente, 2022)

Llapingachos: Consiste en tortillas de puré de papa rellenas con queso. Se cocinan en una parrilla plana hasta que queden doradas por ambos lados y se sirve acompañados de huevo frito, salsa de maní, chorizo, curtido de tomate y cebolla, tajas de aguacate y ají. (El Oriente, 2022)

Fanesca: Esta sopa se prepara solo en Semana Santa y es a base de granos tiernos (arveja, frejol, haba, melloco, mote, chochos) y pescado seco. Se suele servirse caliente con trozos de bacalao, plátano maduro frito, ají rojo, hojas de perejil, queso y rodajas de huevos cocidos. (El Oriente, 2022)

Humitas: Suelen ser el remplazo del pan en el desayuno o en el té de la tarde, y son pastelitos envueltos que se preparan con choclos o maíz tierno y queso. Se cocinan en las hojas del mismo maíz al vapor. (El Oriente, 2022)

Mote pillo: Su elaboración es a base de mote con huevo, cebolla, pimienta y sal y es un plato más conocidos y representativos del Austro. Se sirve como desayuno con una tajada de queso y café. (El Oriente, 2022)

Cocina Vanguardista

Como menciona la revista culinaria (Barcelona Culinary Hub, 2022) la cocina culinaria se originó en España en los años 80 y 90 centralizado principalmente en país vasco y conocida como la “nueva concina vasca” y quienes ayudan para el surgimiento de la misma son los chef`s Ferrán Adrià o José Mari Arzak los cuales dan su expansión con tecnología de punta.

Técnica de vanguardia

Deconstrucción

Consiste en transformar las texturas, formas y temperaturas de los ingredientes sin que pierdan los sabores originales. Mediante esta técnica se transforman algunas propiedades de los alimentos, pero su sabor no cambia, por lo que acentúa el sentido principal de la gastronomía, Fue creada por Ferrán Adrià. (Barcelona Culinary Hub, 2022)

Gelificación

Permite obtener texturas más sólidas utilizando gelificantes, que tal y como se indica, crean geles para obtener texturas sólidas. Algunos de estos gelificantes son el agar. (Barcelona Culinary Hub, 2022)

Esferificación

Consiste en gelificar la capa exterior del alimento y después crear una forma esférica, envolviendo dentro el líquido. Para ello, se utiliza alginato de sodio y cloruro de calcio. Técnica rescatada por Ferrán Adrià. (Barcelona Culinary Hub, 2022)

Cocción a baja temperatura

Mantener los alimentos en bajas temperaturas modifica sus propiedades, obteniendo texturas y sabores únicos, por lo que no deben cocinarse a más de 80ºC. (Barcelona Culinary Hub, 2022)

Nitrógeno líquido

El nitrógeno líquido permite cocer los alimentos a través de la congelación. La idea de base es sumergir el producto en nitrógeno, con lo que instantáneamente se congela. Técnica creada por Ferran Adrià, Heston Blumenthal. (Barcelona Culinary Hub, 2022)

Cocción al vacío

Es un proceso de cocción al vacío a una temperatura baja durante un tiempo prolongado, normalmente durante horas. Esta técnica permite que los alimentos conserven sus jugos y consistencia. (Barcelona Culinary Hub, 2022).

Análisis de la zona de estudio

La Avenida Vaca de Castro está ubicado en la zona Norte de la ciudad de Quito.

Fundamentación Conceptual.

- **Mousse:** Significa “espuma” en francés, de ahí su nombre y esa relación con la sensación espumosa que se siente al comerlo. (Nestle, 2022)
- **Espuma:** Las espumas son el resultado de la combinación de un líquido muy bien colado con burbujas de un gas, normalmente N20, y un agente estabilizante o emulsionante. (Gastronomia.com, 2022)
- **Gratinar:** El gratinado consiste en cubrir los alimentos con una capa de queso que, al fundirse por el calor directo que recibe, da lugar a una capa fundida y

crujiente que le da un sabor especial a nuestros platos. (Kitchen Academy, 2022)

- **Dorar:** El dorado es una técnica de cocción que consiste en cocer un alimento con grasa durante un tiempo corto a una temperatura de 120 °C. (Recetas diarias, 2022)
- **Menaje:** Por menaje de cocina se entiende aquellos utensilios indispensables para cocinar con normalidad en casa. (Lecuiners, 2020)

Fundamentación Legal

Va a estar ubicado en el barrio La Buena Esperanza, en la administración zonal de Tumbaco.

Registro Único de Contribuyentes (RUC)

Para que la empresa cumpla con todas las obligaciones tributarias es indispensable obtener el Registro Único de Contribuyente (RUC), el mismo que se adquiere bajo los siguientes requisitos obligatorios (Registro Único de Contribuyente, 2022)

- Cédula de identidad.
- Certificado de votación.
- Documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente.

De acuerdo al Tercer Suplemento Registro Oficial Nº 587 del 29 de noviembre 2021, los negocios populares que tengan ingresos brutos de hasta $20,000.00, cancelan una cuota única de $60,00 al año, donde incluye el pago del IR e IVA, emite notas de venta, no son

agentes de retención, se les debe retener el 0% (Registro Oficial, 2021), por lo cual el negocio los primeros años entra en el Régimen RIMPE Populares, y no cobra IVA en sus productos.

Patente Municipal:

Para obtener la Patente Municipal debe cumplirse los siguientes requisitos (Municipio de Quito, 2022)

- Inscripción del RUC o RISE en el Servicio de Rentas Internas (SRI).
- Formulario de Inscripción de RAET o Patente Municipal para personas naturales o jurídicas.
- 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 discapacidad (si es que aplica).
- Copia del carnet de artesano calificado (si es que aplica).

Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE)

Es necesario que la empresa obtenga la Licencia Única de Actividades Económicas, para lo cual se debe cumplir con los siguientes requisitos: (Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas - LUAE, 2022)

- Formulario de Solicitud de LUAE.
- Formulario Reglas técnicas de arquitectura y urbanismo.
- 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.

Inspección del Cuerpo de Bomberos

Este permiso esta dado bajo la inspección y autorización del cuerpo de bomberos con el objetivo de precautelar la integridad de los consumidores. Para la obtención de este documento se deberá presentar los siguientes requisitos (Cuerpo de Bomberos Quito, 2022)

- Formulario de solicitud de inspección en la recaudación del cuerpo de bomberos.
- Permiso de funcionamiento emitido por el Municipio.
- Copia del RUC.
- Copia de la papeleta de votación del Representante Legal.

Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria / ARCSA

Es indispensable para el funcionamiento de la empresa, adquirir el permiso otorgado por el ARCSA, se debe presentar los siguientes requisitos para su obtención (ARCSA, 2022)

- Crear el usuario y contraseña en la siguiente página http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/.
- Declarar el año en curso.
- Llenar datos de Establecimiento.
- Buscar actividad económica del establecimiento.
- Aceptar y declarar.

- Acercarse al Banco del Pacífico 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.

Síntesis del capítulo

En el capítulo I se dio a conocer las distintas técnicas a utilizar en el presente proyecto como son la esferificación espumas, etc., las cuales darán un cambio significativo en los platos a presentar, seguido de la fundamentación legal que se basa en los procedimientos a seguir para de forma adecuada constituir el presente proyecto.

CAPÍTULO II: DIAGNÓSTICO

Tipos de investigación

Investigación Exploratoria:

La investigación exploratoria es la primera aproximación que realiza el investigador sobre un objeto de estudio. Lo que permite acceder a información general sobre el aspecto, características y comportamiento. Es así que esta investigación es catalogada como un estudio de tipo aproximado, que se basa en las observaciones y los cálculos aproximados que establezca en investigador. (Tipos de investigación, 2022)

Investigación Descriptiva:

La investigación descriptiva, por tanto, lo que hace es definir, clasificar, dividir o resumir. Por ejemplo, mediante medidas de posición o dispersión. Sin embargo, no entra a analizar el porqué del comportamiento de unas respecto a otras. (Arias, 2021)

La misma se va a ver reflejada en las encuestas realizadas del presente proyecto para que de esta forma tener una visión oportuna del funcionamiento del restaurante vanguardista.

Métodos de investigación

Método Cuantitativo:

El enfoque cuantitativo es secuencial y probatorio. Cada etapa precede a la siguiente y no podemos “brincar” o eludir pasos. El orden es riguroso, aunque desde luego, podemos redefinir alguna fase. Parte de una idea que va acotándose y, una vez delimitada, se derivan objetivos y preguntas de investigación, se revisa la literatura y se construye un marco o una perspectiva teórica. (Sampieri, Collao, & Lucio, 2021)

Este método de investigación se verá reflejada en la cantidad de personas que tendrá aforo el restaurante con estilo vanguardista, tomando en cuenta la aceptación de cada uno de los comensales.

Método Cualitativo:

El enfoque cualitativo también se guía por áreas o temas significativos de investigación. Sin embargo, en lugar de que la claridad sobre las preguntas de investigación e hipótesis preceda a la recolección y el análisis de los datos, los estudios cualitativos pueden desarrollar preguntas e hipótesis antes, durante o después de la recolección y el análisis de los datos. Con frecuencia, estas actividades sirven, primero, para descubrir cuáles son las preguntas de investigación más importantes; y después, para perfeccionarlas y responderlas. (Sampieri, Collao, & Lucio, 2021)

La manera de poner en práctica el método cualitativo en el presente proyecto de factibilidad es la recolección de los datos obtenidos de las encuestas realizadas a los posibles comensales del establecimiento.

Método Inductiva:

El método inductivo es un proceso en el que, a partir del estudio de casos particulares, se obtienen conclusiones y leyes universales que explican o relacionan los fenómenos estudiados. (Moguel, 2005, pág. 29)

La aplicación de este método es la investigación y conocimiento previo obtenido en para la realización del proyecto de factibilidad como los implemento a utilizar y las técnicas necesarias para llevarlo a cabo.

Método Deductiva:

Consiste en obtener conclusiones particulares a partir de la ley universal, parte siempre de verdades generales y progresa por el razonamiento (Moguel, 2005, pág. 30)

Se relaciona con la investigación y conocimiento obtenido de fuentes verídicas acerca de la técnica a utilizar en el presente proyecto de factibilidad.

***Método Sintético*:**

Es el proceso mediante el cual se relaciona hechos aparentemente aislados y se formula una teoría que unifica los diversos elementos. (Moguel, 2005, pág. 30)

Técnicas e instrumentos de investigación

Técnica de Observación:

Según (Zapata, 2006, pág. 145) redacta que las técnicas de observación son procedimientos que utiliza el investigador para presenciar directamente el fenómeno que estudia, sin actuar sobre él esto es, sin modificarlo o realizar cualquier tipo de operación que permita manipular.

El presente restaurante de comida tradicional de la sierra con estilo vanguardista estará ubicado en el norte del distrito metropolitano de Quito específicamente en la avenida Vaca de Castro donde existe afluencia de personas, ciclistas, etc. Es un punto estratégico debido a la zona comercial.

Grupos Focales:

Los grupos focales son una técnica de investigación utilizada para recopilar datos a través de la interacción grupal. El grupo está compuesto por un pequeño número de personas cuidadosamente seleccionadas en función de un conjunto de criterios predeterminados, como

ubicación, edad, nivel socioeconómico, raza, etc, para discutir un tema determinado. En la investigación de mercados se utilizan los grupos focales para identificar y explorar cómo piensan y se comporta el público objetivo, y obtener más información del por qué, qué y cómo. (Questionpro, 2021)

Las encuestas se realizaron a 5 personas para saber la factibilidad del proyecto de comida tradicional familiar ecuatoriana.

1. Santiago Maldonado: Chef administrador, Fatwings.
2. Wilson Herrera: Subgerente de Casa Res Steak House, Tababela.
3. Cristiam Chipantiza: Administrador del catering de Hanaska en el Colegio Americano.
4. Alonso Chacha: chef, Colegio Americano.
5. Henry Rojas Galarraga: Gerente de catering de la Universidad Andina.

Análisis General del Focus Group

1. **¿Está usted relacionado con el estilo vanguardista en la gastronomía?**

Tabla 1.

Conocimiento

Conocimiento	**CANTIDAD**	**PORCENTAJE**
Si	5	100%
No	0	0
	5	**100%**

Tabla de precio de encuestados y el porcentaje que representan dentro de las opciones establecidas.

Ilustración 1.

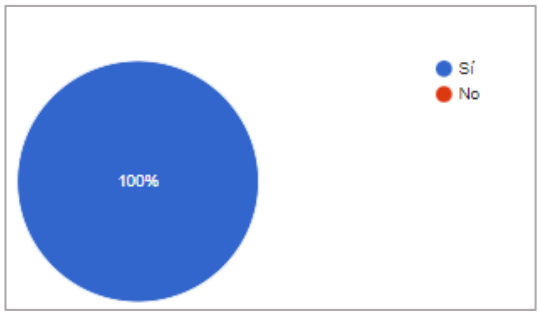


Gráfico del porcentaje de encuestados dentro de los intervalos establecidos. Realizado por Andy Reina,

Análisis: En la encuesta realizada a los profesionales gastronómicos, se da a notar que de 5 encuestados un 100% conoce el estilo vanguardista, esto nos evidencia que los gastrónomos siguen en constante actualización de conocimientos.

2. ¿Con qué regularidad usted consume platos típicos de la sierra?

Tabla 2.

Rango de consumo

Rango de consumo	CANTIDAD	PORCENTAJE
1 vez por mes	2	40%
2 vez por mes	2	40%
4 veces por mes	1	20%
	5	**100%**

Tabla de precio de encuestados y el porcentaje que representan dentro de las opciones establecidas.

Ilustración 2.

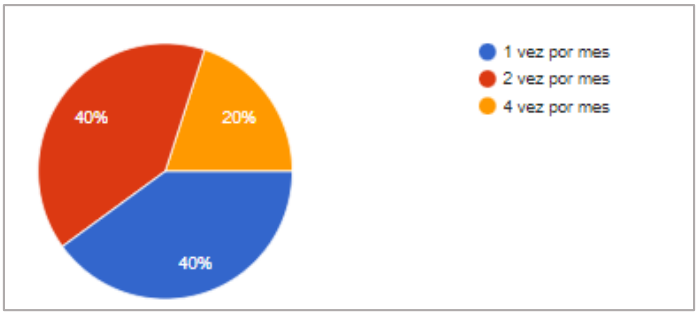


Gráfico del porcentaje de encuestados dentro de los intervalos establecidos. Realizado por Andy Reina,

Análisis*:* El porcentaje de consumo reflejado en la encuesta realizada a los profesionales gastronómicos, demuestra que existe buena acogida de en los platos típicos de la sierra obteniendo un 40% en 2 y 1 vez por mes de consumo.

3. ¿Cuál de los siguientes platos típicos de la sierra es el que más consume?

Tabla 3.

Platos típicos

Platos típicos	**CANTIDAD**	**PORCENTAJE**
Yahuarlocro	0	0
Llapingacho	0	0
Cuy con papas	0	0
Hornado	5	100%
	5	**100%**

Tabla de precio de encuestados y el porcentaje que representan dentro de las opciones establecidas.

Ilustración 3.

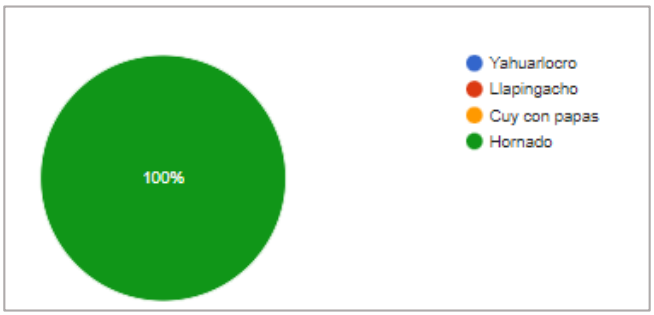


Gráfico del porcentaje de encuestados dentro de los intervalos establecidos. Realizado por Andy Reina,

Análisis*:* El plato elegido en la encuesta realizada a los profesionales gastronómicos acierta al 100% optando por hornado el plato a escoger.

4. ¿En qué se fija usted al elegir un restaurante?

Tabla 4.

	CANTIDAD	PORCENTAJE
Precio	0	0%
Calidad del producto	2	40%
Buena atención al cliente	0	0%
Todas las anteriores	3	60%
	5	**100%**

Tabla de precio de encuestados y el porcentaje que representan dentro de las opciones establecidas.

Ilustración 4.

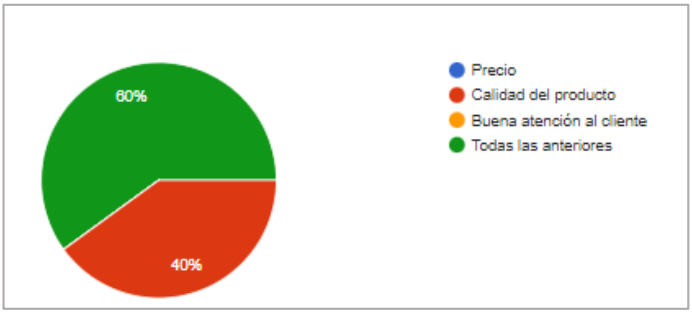


Gráfico del porcentaje de encuestados dentro de los intervalos establecidos. Realizado por Andy Reina,

Análisis*:* Los profesionales gastronómicos al contestar la encuesta dieron a conocer que se fijarían en la calidad el producto, junto a la buena atención y el precio de consumo del restaurante en mención.

5. Cree usted que es innovador un restaurante vanguardista con platos típicos de la sierra

Tabla 5.

Conocimiento

Conocimiento	CANTIDAD	PORCENTAJE
Si	5	100%
No	0	0%
	5	**100%**

Tabla de precio de encuestados y el porcentaje que representan dentro de las opciones establecidas.

Ilustración 5.

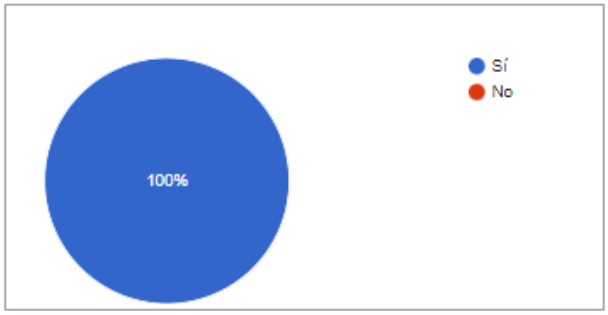


Gráfico del porcentaje de encuestados dentro de los intervalos establecidos. Realizado por Andy Reina,

Análisis*:* Los profesionales gastronómicos dieron a conocer que es innovador transformar los platos tradicionales de la sierra a estilo vanguardista llenando este un 100% en la encuesta.

Análisis General del Focus Group

Los resultados de focus group fueron positivos, puesto que determino la factibilidad que tendría abrir un restaurante teniendo en cuenta las opiniones de los encuestados para de esa manera mejorar calidad y servicio.

Encuesta

Según (Garcia, 1993) la encuesta es una técnica que utiliza un conjunto de procedimientos estandarizados de investigación mediante los cuales se recoge y analiza una serie de datos de una muestra de casos representativa de una población o universo más amplio, del que se pretende explorar, describir, predecir y/o explicar una serie de características.

En el presente trabajo se realizó una encuesta web a 102 personas de la comunidad la cual arrojo resultados favorables y de gran importancia para el mismo.

Plan de Muestreo

El presente trabajo se realiza de una manera eficiente, tomando en cuenta que la pandemia sigue presente, se realizó las encuestas de forma virtual, para tener el número exacto de encuestas se aplicó la siguiente fórmula:

$$n = \frac{N * (Z)^2 * P * Q}{(e)^2 * (N-1) + (Z)^2 * P * Q}$$

Dónde:

N= Población segmentada 138.52

Z= Nivel de confianza 95% (1.96)

P= Proporción de defectos esperados 50% (0.5)

Q= Probabilidad negativa 50% (0.5)

e= Error de estimación 5% (0.05)

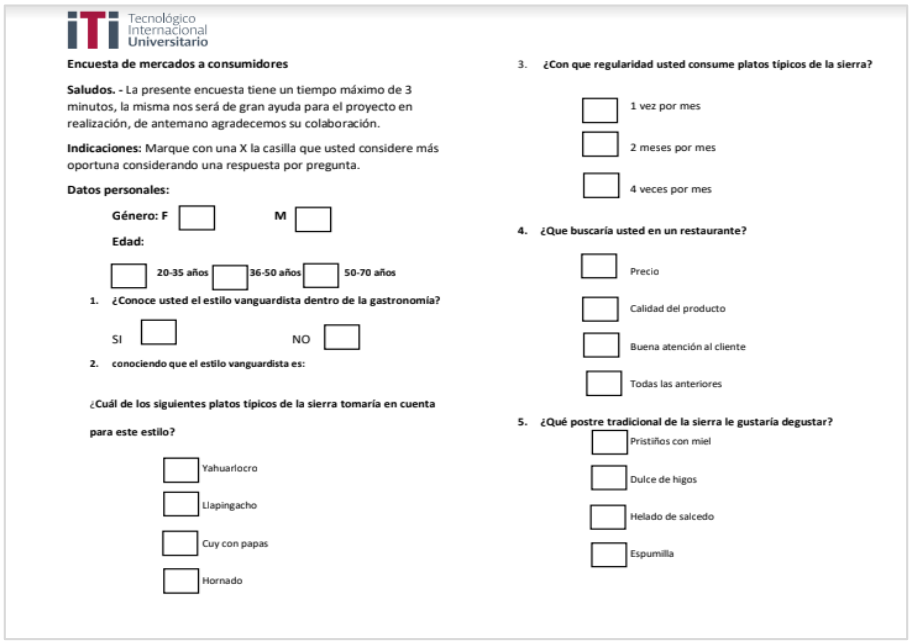
n= tamaño de la muestra

$$n = \frac{138.52 * (1{,}96)^2 * 0{,}5 * 0{,}5}{(0{,}05)^2 * (138.52 - 1) + (1{,}96)^2 * 0{,}5 * 0{,}5}$$

$$n = \frac{133.034608}{1.3042}$$

$$n = 102$$

Encuesta realizada



Tecnológico Internacional Universitario

Encuesta de mercados a consumidores

Saludos. - La presente encuesta tiene un tiempo máximo de 3 minutos, la misma nos será de gran ayuda para el proyecto en realización, de antemano agradecemos su colaboración.

Indicaciones: Marque con una X la casilla que usted considere más oportuna considerando una respuesta por pregunta.

Datos personales:

Género: F ☐ **M** ☐

Edad:

☐ **20-35 años** ☐ **36-50 años** ☐ **50-70 años**

1. **¿Conoce usted el estilo vanguardista dentro de la gastronomía?**

SI ☐ NO ☐

2. **conociendo que el estilo vanguardista es:**

¿Cuál de los siguientes platos típicos de la sierra tomaría en cuenta para este estilo?

- ☐ Yahuarlocro
- ☐ Llapingacho
- ☐ Cuy con papas
- ☐ Hornado

3. **¿Con que regularidad usted consume platos típicos de la sierra?**

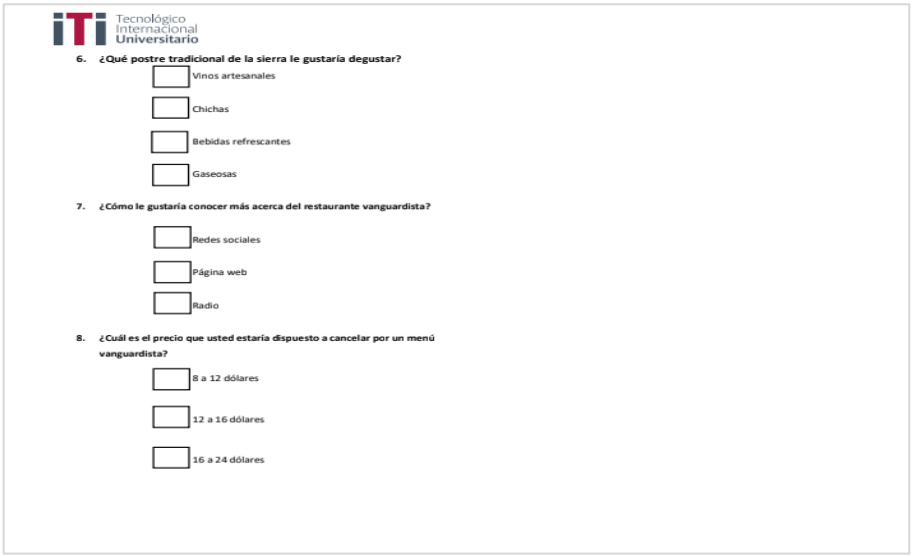
- ☐ 1 vez por mes
- ☐ 2 meses por mes
- ☐ 4 veces por mes

4. **¿Que buscaría usted en un restaurante?**

- ☐ Precio
- ☐ Calidad del producto
- ☐ Buena atención al cliente
- ☐ Todas las anteriores

5. **¿Qué postre tradicional de la sierra le gustaría degustar?**

- ☐ Pristiños con miel
- ☐ Dulce de higos
- ☐ Helado de salcedo
- ☐ Espumilla



Tecnológico Internacional Universitario

6. **¿Qué postre tradicional de la sierra le gustaría degustar?**

- ☐ Vinos artesanales
- ☐ Chichas
- ☐ Bebidas refrescantes
- ☐ Gaseosas

7. **¿Cómo le gustaría conocer más acerca del restaurante vanguardista?**

- ☐ Redes sociales
- ☐ Página web
- ☐ Radio

8. **¿Cuál es el precio que usted estaría dispuesto a cancelar por un menú vanguardista?**

- ☐ 8 a 12 dólares
- ☐ 12 a 16 dólares
- ☐ 16 a 24 dólares

Análisis de las Encuestas

Género

Tabla 6.
Edades

Genero

Genero	**Cantidad**	**Porcentaje**
Masculino	52	51%
Femenino	50	49%
Total	**102**	**100%**

Tabla de género de encuestados y el porcentaje que representan dentro de las opciones establecidas.

Ilustración 6.
Edad. Gráfico circular.

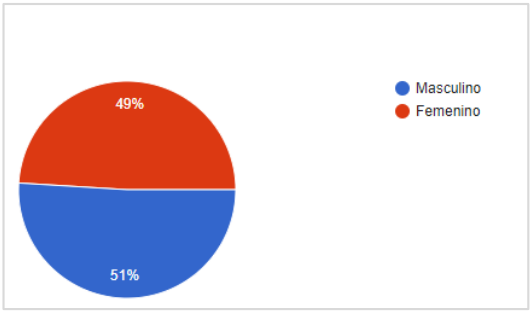


Gráfico del porcentaje de encuestados dentro de los intervalos establecidos. Realizado por Andy Reina, 2022

Análisis: El resultado reflejado a las 102 encuestas realizadas a la comunidad se reflejó que un 51% de los encuestados pertenecen al género masculino y por lo contrario un 49% pertenecen al género femenino, esto ayudará para recrear un habitante placentero para todo tipo de terreno, ya que no existe mayor porcentaje de diferencia en la encuesta realizada.

Edad

Tabla 7.
Género

Edad

Rango de edad	CANTIDAD	PORCENTAJE
20-35 años	45	44.1%
36-50 años	50	49%
50-70 años	7	6.9%
	102	**100%**

Tabla de edad de encuestados y el porcentaje que representan dentro de las opciones establecidas.

Ilustración 7.
Género. Gráfico circular

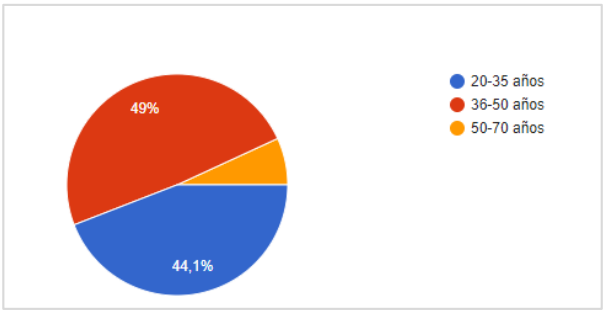


Gráfico del porcentaje de encuestados dentro de los intervalos establecidos. Realizado por Andy Reina, 2022

Análisis: En la presente pregunta referente a la edad de los consumidores, se da a conocer que los que tiene un mayor porcentaje de edad oscilan entre los 36 y 50 años seguido de la esas de 20 a 35 años, dando a entender que el establecimiento gastronómico contará con clientela variada para el lugar.

1. ¿Conoce usted el estilo vanguardista dentro de la gastronomía?

Tabla 8.

Conocimiento

Conocimiento	**CANTIDAD**	**PORCENTAJE**
Si	40	39.2%
No	62	60.8%
	102	**100%**

Tabla de conocimiento de encuestados y el porcentaje que representan dentro de las opciones establecidas.

Ilustración 8.

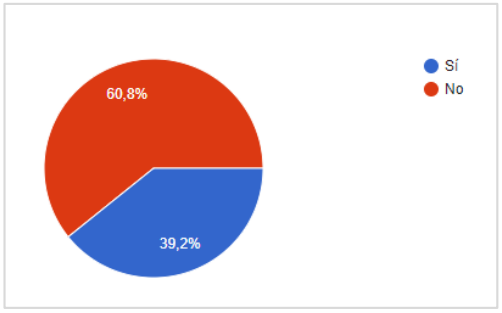


Gráfico del porcentaje de encuestados dentro de los intervalos establecidos. Realizado por Andy Reina, 2022

Análisis: En la primera pregunta de la encuesta se evidencia que un 60.8% de las personas no conocen el estilo vanguardista, el mismo que causa curiosidad en la comunidad y por este motivo es un punto favorable para el presente proyecto.

2. Conociendo que el estilo vanguardista es: transformar las texturas, formas y temperaturas de los ingredientes sin que pierdan los sabores originales.

¿Cuál de los siguientes platos típicos de la sierra tomaría en cuenta para este estilo?

Tabla 9.

Platos típicos

Platos típicos	CANTIDAD	PORCENTAJE
Yahuarlocro	23	22.5%
Llapingacho	22	21.6%
Cuy con papas	19	18.6%
Hornado	38	37.3%
	102	**100%**

Tabla de platos típicos de encuestados y el porcentaje que representan dentro de las opciones establecidas.

Ilustración 9.

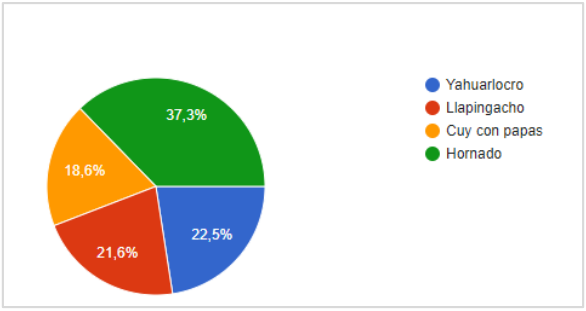


Gráfico del porcentaje de encuestados dentro de los intervalos establecidos. Realizado por Andy Reina, 2022

Análisis: Entre los platos típicos o tradicionales dados a seleccionar en la encuesta realizada nos arroja como resultado que el cuy con papas tiene un mejor porcentaje de elección con un 18.6%, seguido con un 21.6% obtenido el plato llamado llapingacho, como penúltimo plato observamos el yahuarlocro con un 22.5% y finalmente el plato de mayor agrado es el hornado obteniendo un 37.7%.

3. ¿Con qué regularidad usted consume platos típicos de la sierra?

Tabla 10.

Rango de consumo

Rango de consumo	CANTIDAD	PORCENTAJE
1 vez por mes	40	39.2%
2 vez por mes	28	27.5%
4 veces por mes	34	33.3%
	102	**100%**

Tabla de rango de consumo de encuestados y el porcentaje que representan dentro de las opciones establecidas.

Ilustración 10.

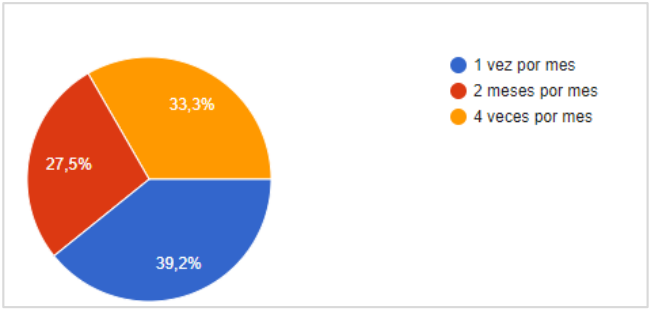


Gráfico del porcentaje de encuestados dentro de los intervalos establecidos. Realizado por Andy Reina, 2022

Análisis: el rango de consumo reflejado en la encuesta realizada es bastante favorable para el presente proyecto, ya que se obtuvo el siguiente porcentaje, 39.2 % de encuestados indicó consumir 1 vez por mes platos típicos de la sierra, un 27.5% mantuvo que degusta 2 veces por mes los platos mencionados y el 33.3% señaló que los consume 4 veces al mes.

4. ¿Qué buscaría usted en un restaurante?

Tabla 11.

	CANTIDAD	PORCENTAJE
Precio	2	2%
Calidad del producto	17	16.7%
Buena atención al cliente	9	8.8%
Todas las anteriores	74	72.5%
	102	**100%**

Tabla de preferencia de encuestados y el porcentaje que representan dentro de las opciones establecidas.

Ilustración 11.

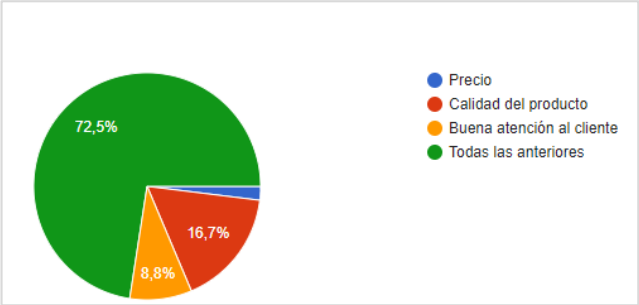


Gráfico del porcentaje de encuestados dentro de los intervalos establecidos. Realizado por Andy Reina, 2022

Análisis: basado en los resultados de la encuesta realizada, da a conocer que el 72.5% de los comensales al visitar un restaurante buscan una combinación de aspectos a elegir como son estos el precio, calidad del producto y buena atención al cliente, ratificando que la combinación de estos aspectos ayuda con el crecimiento del negocio.

5. ¿Qué postre tradicional de la sierra le gustaría degustar?

Tabla 12.

Postres

Postres	CANTIDAD	PORCENTAJE
Pristiños con miel	39	38.2%
Dulce de higos	23	22.5%
Helado de salcedo	23	22.5%
Espumilla	17	16.7%
	102	**100%**

Tabla de postres de encuestados y el porcentaje que representan dentro de las opciones establecidas.

Ilustración 12.

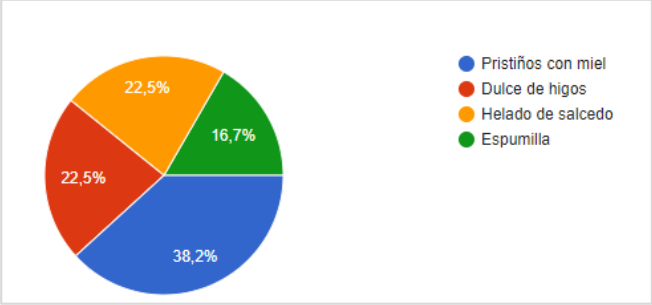


Gráfico del porcentaje de encuestados dentro de los intervalos establecidos. Realizado por Andy Reina, 2022

Análisis: en la pregunta que oferta elegir un postre que le gustaría degustar arroja los siguientes resultados: el porcentaje mayoritario con un 38.2% refiere a los pristiños con miel, a continuación, se observa una igualdad de porcentajes con un 22.5% en el postre de dulce de higos y helado de paila y como último lugar se observa la espumilla obteniendo el 16.7%.

6. ¿Con qué bebida le gustaría acompañar su plato

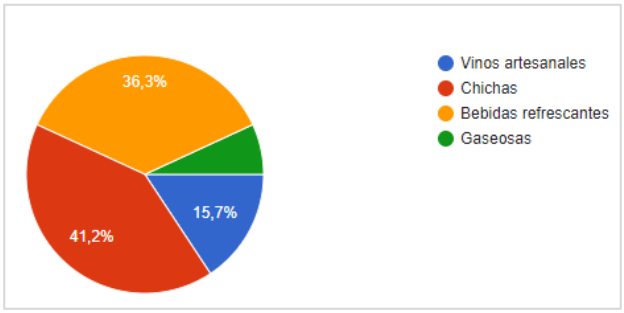
Tabla 13.

Bebidas

Bebidas	CANTIDAD	PORCENTAJE
Vinos artesanales	16	15.7%
Chichas	42	41.2%
Bebidas refrescantes	37	36.3%
Gaseosas	7	6.9%
	102	**100%**

Tabla de bebidas de encuestados y el porcentaje que representan dentro de las opciones establecidas.

Ilustración 13.



Análisis: las bebidas con mayor porcentaje de acogida según la encuesta realizada son con el 41.2% las chichas, seguido de 36.3% de bebidas refrescantes, un 15.7% pertenecientes a los vinos artesanales y por último 6.9% de votos para gaseosas.

7. ¿Cómo le gustaría conocer más acerca del restaurante vanguardista?

Tabla 14.

Márketing

Márketing	CANTIDAD	PORCENTAJE
Redes sociales	91	89.2%
Página web	10	9.8%
Radio	1	1%
	102	**100%**

Tabla de marketing de encuestados y el porcentaje que representan dentro de las opciones establecidas.

Ilustración 14.

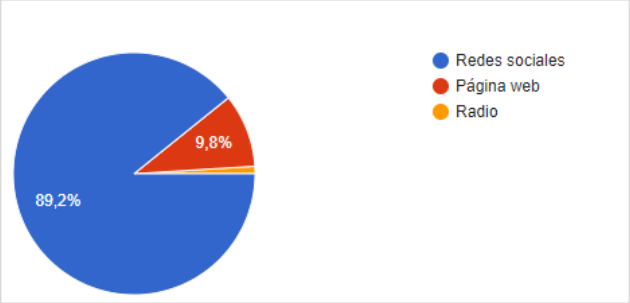


Gráfico del porcentaje de encuestados dentro de los intervalos establecidos. Realizado por Andy Reina, 2022

Análisis: de acuerdo los datos recaudados en la encuesta realizada, un 89.2% prefiere como medio de difusión las redes sociales, un 9.8% prefiere publicidad en la página web y apenas un 1% prefiere la radio.

8. ¿Cuál es el precio que usted estaría dispuesto a cancelar por un menú vanguardista?

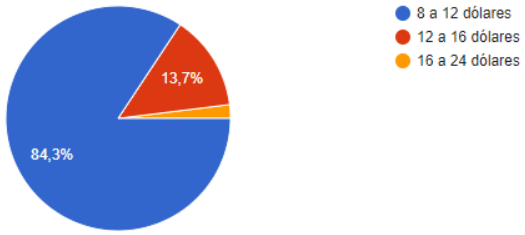
Tabla 15.

Precio

Precio	CANTIDAD	PORCENTAJE
8 a 12 dólares	91	84.3%
12 a 16 dólares	10	13.7%
16 a 24 dólares	1	1%
	102	**100%**

Tabla de precio de encuestados y el porcentaje que representan dentro de las opciones establecidas.

Ilustración 15.



Análisis*:* según la encuesta realizada el precio con más porcentaje a de aceptación es un valor de 8 a 12 dólares con el 84.3%, el valor de 12 a 16 dólares tiene un porcentaje de aceptación del 13.7%, por último, el valor de 16 a 24 dorales recibe un porcentaje mínimo del 1%.

Análisis General

En el desarrollo de las encuestas realizadas tanto a profesionales gastronómicos como a los consumidores, se reflejan valores positivos para la creación de un restaurante de comida típica de la sierra con estilo vanguardista, las mismas que aclaran dudas y suman nuevas ideas para el posicionamiento del emprendimiento.

Síntesis del capítulo

En el capítulo II, se buscó y obtuvo información acerca de los diferentes tipos de investigación, y se eligió el óptimo para implementar a la presente investigación, se realizó encuestas a los moradores del sector y a profesionales gastronómicos obteniendo datos favorables para el proyecto, los mismos que garantizan la factibilidad del presente proyecto gastronómicos.

CAPÍTULO III: PROPUESTA

Descripción de la propuesta

Se propone implementar en el sector de la Vaca de Castro un restaurante de comida ecuatoriana de la región sierra con estilo vanguardista, para satisfacer paladares no solo de los consumidores del sector sino también de las personas que estén dispuestas a deleitar un estilo diferente al acostumbrado.

Este restaurante cumplirá con la propuesta planteada por medio de la excelente atención al cliente, marketing digital y personal del mismo, ambiente adecuado y familiar y precios acorde con el estilo del restaurante.

Viabilidad

Viabilidad Social

En el establecimiento se aplica las normas de seguridad dictadas por el COE cantonal, a pesar que la alerta de contagios ha disminuido es prioridad cuidar a los comensales y personal, de la misma forma contamos con una adecuada desinfección de los alimentos a utilizar.

Viabilidad ambiental

El establecimiento gastronómico cuenta con una alta inspección en el control de productos a ofertar a los comensales por lo tanto los recipientes respectivos son adecuados para el manejo de los alimentos hasta llegar al cliente, en cuanto a los desechos se contará con tachos de los colores específicos y señalados para su respectivo proceso de degradación.

Viabilidad laboral

El personal al ser profesionales gastronómicos los mismo que se encuentran con experiencia certificada, y al ser capacitados en la mayoría de las áreas que cuenta el restaurante y realizar apoyo necesario contaran con incentivos, el cual ayudará que trabajen de una manera adecuada y emotiva.

Impacto

En un lapso de 5 años el restaurante gastronómico de comida típica de la región sierra con estilo vanguardista será reconocido por los comensales no solo del sector si no de los sectores aledaños, por la innovación de los platos a promocionar en el establecimiento, atención exclusiva excelente en la atención al cliente, el sabor inigualable de cada uno de sus productos y el ambiente placentero que se ofrece.

Desarrollo de la propuesta

Misión

Ofertar platos tradicionales de la región sierra incorporando técnicas vanguardistas, poniendo énfasis a nuevas presentaciones, utilizando productos de alta calidad a fin de conservar los sabores típicos de cada plato.

Visión

Posesionarse en el mercado gastronómico, siendo uno de los restaurantes que oferta comida típica de la sierra utilizando técnicas gastronómicas de vanguardia, para de esta manera alcanzar reconocimiento de manera nacional.

Meta

Tabla 16.

Meta

Corto Plazo (6 Meses)	Medio Plazo (1 a 2 años)	Largo Plazo (3 a 4 años)
Ser reconocidos por los moradores del sector de la Vaca de Castro y sus alrededores	Ser una empresa establecida y reconocida en el mercado gastronómico en el norte de quito por los productos ofertados y la excelente atención a sus comensales.	Ofrecer a nuestra clientela una cadena de restaurantes sin perjudicar la experiencia vivida en el restaurante inicial, con mayor prestigio y la misma alta calidad de los productos consumidos.

Nota: Metas del restaurante de comida tradicional familiar.

Estrategias

Estrategias de Difusión y Marketing

- Establecer publicidad en maneras de pancartas y flyers en el sector para de esta manera lograr la visualización y reconocimiento del local de una manera visual atractiva.
- Tomar en cuenta y establecer promociones para fechas especiales tales como: San Valentín, Día de la Madre, Día del Padre, Navidad, entre otros.
- Ofertar los productos en plataformas digitales como son: Facebook, Instagram, tiktok, entre otros.

Estrategias del Personal

- Promover el estricto orden y limpieza en el establecimiento.
- Potencializar la excelente atención al cliente.
- Apreciar las habilidades de los colaboradores del establecimiento con un reconocimiento por sus logros

Estrategias de Mantenimiento de Marca

- Brindar una experiencia única e inolvidable a los consumidores del establecimiento con la mejor atención y excelentes platos a elección de su paladar.
- Implementar un estándar de alto elite para asegurar la placentera experiencia en el establecimiento, logrando de esta forma el retorno de los comensales.

FODA

Tabla 17.
FODA

Fortaleza	Debilidad
➢ Menú posicionado en el mercado ➢ Fácil adquisición de materia prima	➢ Técnicas poco conocidas en el mercado
Oportunidades	**Amenazas**
➢ Procesos productivos de alta calidad ➢ Precios adecuados al sector	➢ Nuevas disposiciones del COE cantonal por nueva alza de contagios

Reina, A. (2022). *FODA*. Quito.

Segmentación de clientes

Datos Demográficos

- 20 a 70 años.
- Hombres, mujeres y adultos de la tercera edad.
- Clase media.

Datos Geográficos

- Quito, Vaca de Castro.

Psicólogo

- Ambiente acogedor.
- Percepción Visual y olfativa.

Estilo de Vida:

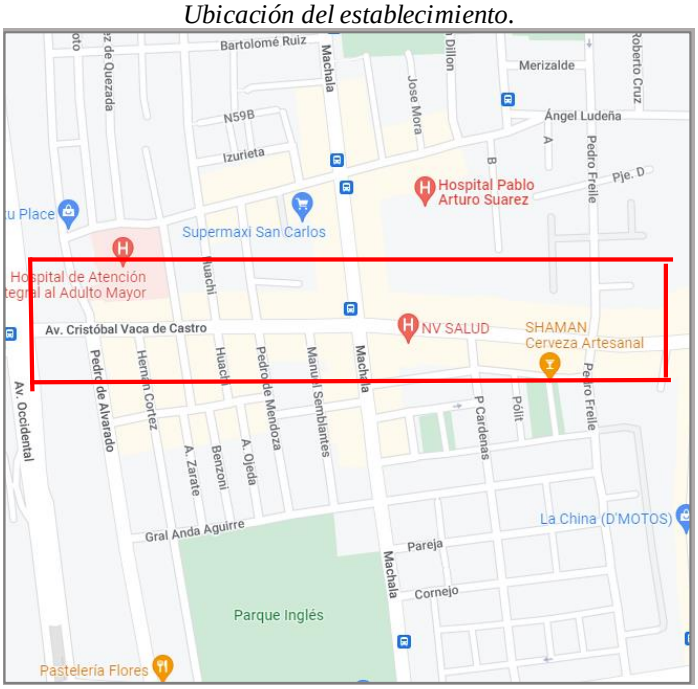
- Amabilidad, respetuoso y amigable.

Uso del producto:

- Frecuencia: abastecimiento semanal.
- Confiablidad empresa- cliente.

Localización de la empresa

Ilustración 16.
Ubicación del establecimiento.



Nota: Google Maps, 2022 Ubicación. Recuperado de: https://www.google.com/maps/place/Av.+Crist%C3%B3bal+Vaca+de+Castro,+Quito/@-0.1291859,-78.4990945,17z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x91d5853ff4c150c7:0xee7592e6b09fc6cf!8m2!3d-0.1291913!4d-78.4969058

Desarrollo organizacional

Tipo de Estructura.

Nivel Operativo

Nivel Gerencial.

- Chef propietario.

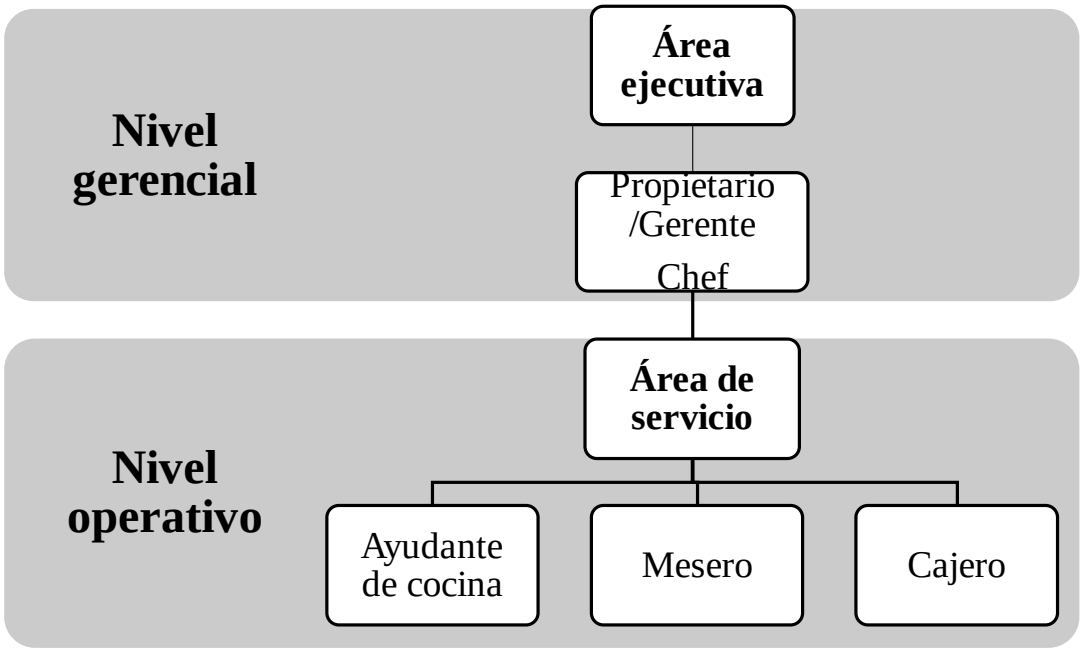
Nivel Operativo.

- Mesero/a.

- Ayudante de cocina.
- Cajero/a.

Organigrama Empresarial

Ilustración 17.
Organigrama empresarial.



Nota: Organigrama empresarial.

Funciones del Personal

PUESTO DE PROPIETARIO / GERENTE CHEF

Detalles generales del puesto de Propietario / Gerente Chef.

Unidad administrativa Área ejecutiva.

Misión del puesto Supervisar las funciones delegadas a los colaboradores del lugar para un beneficioso manejo general en todas las áreas, solución de anomalías e inconvenientes presentados en la empresa, dirigir la cocina y responsabilizarse ante la administración de la empresa, distribución del trabajo para los colaboradores del establecimiento, compra de materia, preparación de alimentos y presentación del producto.

Denominación del puesto Propietario / Gerente Chef.

Rol del puesto Administración y supervisión de procesos de producción, venta y distribución de alimentos.

Remuneración $ 450

Tabla 18.
Méritos aspectos a considerar.Gerente Chef.

Instrucción formal	Gerente Chef
Experiencia	✓ Mínimo 1 1/2 año en el cargo de Gerente-Chef.
Capacitación	✓ Técnicas de innovación. ✓ Supervisión del control de stock. ✓ Control de entradas de mercadería, por cantidad y calidad. ✓ Conocimientos de seguridad alimentaria. ✓ Conocimiento de una amplia gama de recetas. ✓ Administración de alimentos y bebidas.

	✓ Excelentes dotes organizativas.	
Competencias del puesto	✓ Puntualidad. ✓ Respeto. ✓ Paciente. ✓ Manejo y solución de conflictos. ✓ Comunicación. ✓ Creatividad	✓ Análisis numérico. ✓ Liderazgo. ✓ Prevención y planificación. ✓ Organización. ✓ Trabajo en equipo. ✓ Investigación.

Nota: Esta tabla muesta que méritos debe cumplir el Gerente Chef.

PUESTO DE MESERO

Detalles generales del puesto de mesero.

Unidad administrativa Área de servicio.

Misión del puesto Servir eficazmente al cliente durante su experiencia en el establecimiento, tomando órdenes o sirviendo platos, y recomendarlos si fuese necesario.

Denominación del puesto Mesero.

Rol del puesto Comunicación eficaz con el área de producción. Atención al cliente, toma de pedidos, servicio a la mesa y guía del cliente.

Remuneración $ 425

Tabla 19.
Méritos aspectos a considerar. Mesero.

Instrucción formal	Mesero
Experiencia	✓ Mínimo 1 año en el cargo de Mesero.
Capacitación	✓ Protocolo de servicio. ✓ Conocimiento de uso de vajillas para cada alimento.

	✓ Atención al cliente. ✓ Toma de comandas. ✓ Elaboración de cocteles.	
Competencias del puesto	✓ Puntual ✓ Respetuoso. ✓ Ordenado. ✓ Amable. ✓ Don de gente. ✓ Discreción. ✓ Comunicativa. ✓ Creatividad.	✓ Comprometido con el trabajo. ✓ Cooperativo. ✓ Atento. ✓ Vendedor. ✓ Rapidez. ✓ Hábil. ✓ Buena presentación.

Nota: Esta tabla muesta que méritos debe cumplir el Mesero.

PUESTO DE CAJERO

Detalles generales del puesto de cajero.

Unidad administrativa Área de servicio.

Misión del puesto Estará encargado de la cobranza en la caja, de actividades relacionadas a reservas y asignación de mesas, así como también de guiar y delegar utilización de mini juegos.

Denominación del puesto Cajero.

Rol del puesto Atención al cliente, apertura y cierre de caja, cobranza, realización de reservas, asignación de mesas.

Remuneración $ 435

Tabla 20.
Méritos aspectos a considerar. Cajero.

Instrucción formal	Cajero
Experiencia	✓ Mínimo 1 1/2 año en el cargo de Cajero.

Capacitación	✓ Atención al cliente. ✓ Conocimientos básicos de contabilidad. ✓ Conocimiento de billetes falsos. ✓ Manejo de paquetes informáticos básicos, Windows y Office.	
Competencias del puesto	✓ Honesto. ✓ Responsable. ✓ Puntual. ✓ Habilidad numérica.	✓ Orientación al cliente. ✓ Capacidad de aprendizaje. ✓ Solidaridad. ✓ Lealtad.

Nota: Esta tabla muesta que méritos debe cumplir el Cajero.

Desarrollo de la Marca

Línea Gráfica

Colores

- Palo de rosa: Este color simboliza la tranquilidad y amabilidad que cada consumidor podrá experimentar en el establecimiento.
- Coral: Es un color energético el cual representa el esfuerzo que aporta el equipo de trabajo de la empresa.
- Lila: Prioriza la continua capacitación a todos los colaboradores de la empresa para de esta manera obtener el éxito deseado.
- Azul royal: Representa el orden del proceso a seguir en la elaboración de cada plato ofertado a los consumidores.
- Mostaza: Da hincapié a la fluidez económica y superación de la empresa

Logo

Ilustración 18.
Logo Principal.

Nota: La imagen representa el Logo Principal.
Elaborado por Andy Reina, 2022

Aplicación de logos

Ilustración 19.
Aplicación del Logo. Empaques Ecológicos.

Nota: La imagen representa la aplicación del logo.

Elaborado por Andy Reina, 2022.

Ilustración 20.
Aplicacion de logo delantales.

Nota: La imagen representa la aplicación del logo.
Elaborado por Andy Reina, 2022.

Canal de distribución y puntos de ventas

Promoción

El principal canal de promoción serán las redes sociales Facebook, Instagram y WhatsApp.

Facebook

Ilustración 21.
Página de Facebook. YAYUNA.

Link de acceso: https://www.facebook.com/Yayunacocinadevaguardia

Instagram

Ilustración 22.
Página de Instagram.. YAYUNA

Link de acceso: https://www.instagram.com/ Yayunacocinadevaguardia

WhatsApp

Ilustración 23.
Página de WthatsApp. YAYUNA.

Link de Acceso: https:// Yayunacocinadevaguardia

Fijación de precios

Tabla 21.
Receta Estándar de costos del Plato de Fuerte YUHUARLOCRO.

Tecnológico Internacional Universitario	**RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS**			
NOMBRE DEL PLATO:	**YAHUARLOCRO / 1PAX**		**CÓDIGO:**	**1**
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	08/12/2022.		**CHEF:**	**ANDY REINA.**
INGREDIENTE	**MEDIDA**	**COSTO (Kg)**	**CANTIDAD**	**TOTAL ($)**
YAHUARLOCRO				
Menudo de borrego	g	$6,00	100g	$0,60
Papa	g	$1,00	100g	$0,10
Hierva buena	g	$0,50	10g	$0,05
Aliño Casero				
Cebolla blanca	g	$1,00	20g	$0,02
Ajo	g	$2,00	5g	$0,01
Orégano	g	$0,75	5g	$0,01
Mantequilla	g	$2,00	7g	$0,04
Achiote	l	2,50	10ml	$0,02
Perejil	g	$0,50	20	$0,01
Sal	g	$1,00	10	$0,01
Pimienta	g	$2,00	5	$0,01
Salsa de aguacate				
Aguate	Und.	1,00	0,25	$0,25
	Coral de	**sangre de**	**borrego**	
Sangre de borrego	g	1,25	5g	0,06
Harina	g	1,00	10g	0,01
Aceite	ltr	2,85	30ml	0,09
FOTOGRAFÍA			**Total Bruto**	**$1,30**
			10 % Imprevisto	0,13
			Costo Neto	**1,43**
			Gasto de fabr. 15%	0,22
			Factor Costo 33,33%	0,48
			100% Utilidad	1.43
			Sub total	**3.56**

	12 % I.V.A.	0,43
	10 % Servicio	0,36
	Total (PVP)	**$4.35**

Nota. Esta tabla muestra el cálculo de los costos del Plato fuerte YAHUARLOCRO .

Tabla 22.

Receta Estándar de costos del Plato Fuerte de LLAPINGACHO.

Tecnológico Internacional Universitario	**RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS**			
NOMBRE DE LA BEBIDA:	LLAPINGACHO / **1PAX**		**CÓDIGO:**	**2**
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	08/12/2022.		**CHEF:**	**ANDY REINA.**
INGREDIENTE	**MEDIDA**	**COSTO (Kg)**	**CANTIDAD**	**TOTAL ($)**
Puré de papa cremoso				
Papa	g	$1,00	100g	$0,10
Crema de leche	ltr	$2,50	30ml	$0,08
Queso chédar	g	$17,00	20g	$0,34
Mantequilla	g	$2,00	15	$0,03
Sal	g	$1,00	10	$0,01
Pimienta	g	$2,00	5	$0,01
Chorizo				
Chorizo ambateño	g	$1,85	40	$0,16
Complementos				
Huevo	und	$0,20	1	$0,20
Sal	g	$1,00	10	$0,01
Pimienta	g	$2,00	5	$0,01
Aguacate	g	$1,00	0,25	$0,25
FOTOGRAFÍA			**Total Bruto**	**$1,21**
			10 % Imprevisto	0,13
			Costo Neto	**1,34**
			Gasto de fabr. 15%	0,21
			Factor Costo 33,33%	0,45
			100% Utilidad	1.34
			Sub total	**3.34**
			12 % I.V.A.	0,40
			10 % Servicio	0,33
			Total (PVP)	**4.07**

Nota. Esta tabla muestra el cálculo de los costos del Plato Fuerte de llapingacho.

Tabla 23.

Receta Estándar de costos del Plato Fuerte de HORNADO.

Tecnológico Internacional Universitario	**RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS**			
NOMBRE DE LA BEBIDA:	HORNADO / **1PAX**		**CÓDIGO:**	**3**
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	08/12/2022.		**CHEF:**	**ANDY REINA.**
INGREDIENTE	**MEDIDA**	**COSTO (Kg)**	**CANTIDAD**	**TOTAL ($)**
Hornado				
Carne de cerdo	g	$6,00	150g	$0,90
Perejil	g	$0,50	20g	$0,01
Comino	g	$1,00	10	$0,01
Achiote	L	2,50	10ml	$0,02
Cebolla	und	$0,15	1	$0,15
Sal	g	$1,00	10	$0,01
Pimienta	g	$2,00	5	$0,01
Papa	g	$1,00	100g	$0,10
Sal	g	$1,00	10	$0,01
Pimienta	g	$2,00	5	$0,01
Mantequilla	g	$2,00	15	$0,03
Mote	g	3,00	100g	0,30
Complementos				
Cebolla	und	$0,15	1	$0,15
Tomate	g	$1,00	10	$0,01
Azúcar	g	$2,00	5	$0,01
Sal	g	$1,00	10	$0,01
Pimienta	g	$2,00	5	$0,01
Perejil	g	$0,50	20	$0,01
Lesitina de soya	g	12,50	20	0,25
FOTOGRAFÍA			**Total Bruto**	**$2,02**
			10 % Imprevisto	0,20
			Costo Neto	**2,22**
			Gasto de fabr. 15%	0,33
			Factor Costo 33,33%	0,74
			100% Utilidad	2.22

	Sub total	**5.51**
	12 % I.V.A.	0,66
	10 % Servicio	0,55
	Total (PVP)	**6.76**

Nota. Esta tabla muestra el cálculo de los costos del Plato Fuerte de Hornado.

Tabla 24.

Receta Estándar de costos del postre MOUSE DE HIGOS.

Tecnológico Internacional Universitario	**RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS**			
NOMBRE DEL PRODUCTO:	MOUSE DE HIGOS / **1PAX**		**CÓDIGO:**	**4**
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	08/12/2022.		**CHEF:**	**ANDY REINA.**
INGREDIENTE	**MEDIDA**	**COSTO (Kg)**	**CANTIDAD**	**TOTAL ($)**
Higos	g	$2,65	15	$0,09
Panela	g	$0,75	20	$0,01
Canela	g	$0,50	1	$0,01
Clavo de olor	g	$1,00	3	$0,01
Queso crema	und	$5,00	5	$0,50
Crema de leche	ltr	$2,50	30ml	$0,08
Agar agar	g	10,42	10	0,20
Galletas	unid	0,.20	3	0,20
Mantequilla	g	$2,00	15	$0,03
Azúcar	g	$2,00	5	$0,01
Sal	g	$1,00	5	$0,01
Canela en polvo	g	$1,00	5	$0,05
Clara de huevo	und	$0,20	1	$0,20
FOTOGRAFÍA			**Total Bruto**	**$1.40**
			10 % Imprevisto	0,14
			Costo Neto	**1,54**
			Gasto de fabr. 15%	0,23
			Factor Costo 33,33%	0,51
			45% Utilidad	0.72
			Sub total	**3,00**
			12 % I.V.A.	0,36
			10 % Servicio	0,00
			Total (PVP)	**3,36**

Nota. Esta tabla muestra el cálculo de los costos del postre Mouse de Higos.

Catálogo de RUMI SHUNGU

Ilustración 24.
Catálogo. YAYUNA.

Nota: Elaborado por Andy Reina.

Estudio Financiero

Implementación del negocio

- **Equipos Industriales**

Tabla 25.
Equipos Industriales.

EQUIPOS INDUSTRIALES			
Materiales	**Cantidad**	**Precio unit.**	**Precio**
Cocina industrial 4 hornillas electrolux	1	$549,00	$549,00
Horno industrial	1	$270,00	$270,00
Frigorifico/Refrigeradora	1	$900,00	$900,00
Batidora Daewoo	1	$140,00	$140,00
Molino industrial	1	$320,00	$320,00
Congelador	1	$299,00	$299,00
Olla de presión	1	$195,00	$195,00
Licuadora oster profesional	1	$128,00	$128,00
Sifón kitchen	1	$46,00	$46,00
Extintores	2	$25,00	$50,00
Lamparas de incendio	2	$13,00	$26,00
Detector de gas	2	$16,00	$32,00
Detector de humo	2	$7,00	$14,00
		Total	**$2.969,00**

Reina, A (2022). *Equipos Industriales*, Quito.

- **Equipos de Computación**

Tabla 26.
Equipos de Computación.

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
Materiales	**Cantidad**	**Precio unit**	**Precio**
Computadora	1	$800,00	$800,00
Impresora	1	$370,00	$370,00
Sistema de facturación	1	$90,00	$90,00
		Total	**$1.260,00**

Reina, A (2022). *Equipos de Computación*, Quito.

- **Muebles / Enseres**

Tabla 27.
Muebles / Enseres.

MUEBLE/ENSERES			
Materiales	**Cantidad**	**Precio unit.**	**Precio**
Aparador	1	$150,00	$150,00
Muebles de cocina	3	$80,00	$240,00
Platos hondos	30	$3,00	$90,00
Platos planos	30	$4,00	$120,00
Vasos	30	$2,00	$60,00
Cucharas	30	$1,50	$45,00
Cubiertos	30	$3,00	$90,00
		Total	**$795,00**

Reina, A (2022). *Muebles / Enseres*, Quito.

- **Gastos de Constitución**

Tabla 28.
Gastos de Constitución.

GASTOS DE CONSTITUCIÓN			
Materiales	**Cantidad**	**Precio unit.**	**Precio**
Gastos de constitución	1	$491,00	$491,00
		Total	**$491,00**

Reina, A (2022). *Gastos de Constitución*, Quito.

- **Sueldos**

Tabla 29.
Sueldos.

PERSONAL	**SUELDOS**	**ANNUAL**	**IESS EMP.9.45%**	**IESS EMPRESA 11.15%**	**GASTO SUELDOS ANUAL**
Gerente Chef	$600	$7,200	$680.40	$802.80	$5,545,80
Ayudante de cocina	$425	$5,100	$481,95	$568,65	$5,668,65
Mesero	$425	$5100	$481,95	$568,65	$5,668,65
Cajero	$425	$5100	$481,95	$568,65	$5,668,65
TOTAL					**$22.551.75**

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4º	DECIMO 3º	TOTAL DECIMOS
Gerente Chef	$600	$600	$600	$1200
Ayudante de cocina	$425	$425	$425	$850
Mesero	$425	$425	$425	$850
Cajero	$425	$425	$425	$850
TOTAL	**$1,875**	**$1,875**	**$1,875**	**$3,750**

TOTAL SUELDOS	TOTAL DECIMOS	TOTAL ANUAL
$22.551.75	**$3750**	**$26301.75**

Reina, A (2022). *Sueldos*, Quito.

- **Servicios Básicos**

Tabla 30.
Servicios Básicos.

SERVICIOS BÁSICOS			
Materiales	**Cantidad**	**Precio unit.**	**Precio**
Agua	1	$40,00	$40,00
Luz	1	$20,00	$20,00
Teléfono	1	$10,00	$10,00
Internet	1	$35,00	$35,00
TV Cable	1	$25,00	$25,00
		Total	**$130,00**
		Mensual	**$130,00**
		Anual	**$1.560,00**

Reina, A (2022). *Servicios Básicos*, Quito.

- **Material de Oficina**

Tabla 31.
Material de Oficina.

MATERIAL DE OFICINA			
Materiales	**Cantidad**	**Precio unitario.**	**Precio**
Resma papel	4	$3,50	$14,00
Esferos	4	$0,35	$1,40
Carpetas	4	$1,00	$4,00
Archivadores	5	$5,50	$27,50

Cuadernos	2	$1,50	$3,00
Engrampadoras	1	$4,00	$4,00
Grampas	3	$3.00	$9,00
Perforadoras	1	$4,00	$4,00
Resaltador	4	$0,80	$3,20
		Total	**$70,10**
		Anual	**$280.40**

Reina, A (2022). *Material de Oficina*, Quito.

- **Material de Limpieza**

Tabla 32.
Material de Limpieza.

MATERIAL DE LIMPIEZA			
Materiales	**Cantidad**	**Precio unitario.**	**Precio**
Escoba suave	1	$3,50	$3.50
Trapeador	2	$5,00	$10,00
Balde	2	$3,50	$7,00
Recogedor	2	$2,50	$5,00
Desengrasantes	2	$11,00	$22,00
Cloro	3	$3,50	$10,50
Papel toalla	8	$3,50	$28,00
Viledas	10	$2,50	$25,00
		Total	**$111,00**
		Mensual	**$111,00**
		Anual	**$1.332,00**

Reina, A (2022). *Material de Limpieza*, Quito.

- **Alquiler del Local**

Tabla 33.
Alquiler del Local.

ALQUILER DEL LOCAL			
Materiales	**Cantidad**	**Precio unitario.**	**Precio**
Alquiler Local	1	$500,00	$500,00
		Total	**$500,00**
		Mensual	**$500,00**
		Anual	**$6.000,00**

Reina, A (2022). *Alquiler del Local*, Quito.

- **Publicidad**

Tabla 34.
Publicidad.

PUBLICIDAD			
Materiales	**Cantidad**	**Precio unitario.**	**Precio**
Publicidad	1	$100,00	$100,00
		Total	**$100,00**
		Mensual	**$100,00**
		Anual	**$1,200,00**

Reina, A (2022). *Publicidad*, Quito.

- **Plan de Inversión**

Tabla 35.
Plan de Inversión.

INVERSIONES	
ACTIVOS FIJOS	**COSTO**
Edificio	$0,00
Vehículo	$0,00
Equipos Industriales.	$2.969,00
Equipos de Computación	$1.260,00
Muebles / Enseres	$795,00
TOTAL ACTIVOS FIJOS	**$5.024,00**
ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	$491,00
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	**$491,00**
CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos	$26301.75
Servicios Básicos	$1.560,00
Material oficina	$280.40
Material limpieza	$1.332,00
Servicio auto	$0,00
Alquiler local	$6.000,00
Publicidad	$1,200,00
Adquisición de materia prima	$1,500,00
Gastos financieros	$3,750
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	**$41,924.15**
TOTAL DE INVERSION	
Total Activos Fijos	$5.024,00

Total Activos Diferidos	$491,00
Total Capital de Trabajo	$41924.15
TOTAL INVERSION	**$47439.15**

Reina, A (2022). *Plan de Inversión*, Quito.

Punto de Equilibrio

Tabla 36.
Costos Fijos.

COSTOS FIJOS	
Arriendo	$500
Sueldos	$2191,81
Ser. Básicos	$130
T. COSTOS FIJOS	$2821,81

Nota: Esta tabla detalla los datos para calcular el punto de equilibrio.

Reina, A (2022). *Plan de Inversión*, Quito.

Tabla 37.
Margen de contribución.

Precio menú	**18.54**	
Costo menú	**5.93**	
Ganancia	**12.61**	**MARGEN DE CONTRIBUCION**

Nota: Esta tabla detalla el Margen de contribución.

Tabla 38.
Venta de productos mensuales.

PE = COSTO FIJO / MARGEN DE CONTRIBUCION	
PE=	245

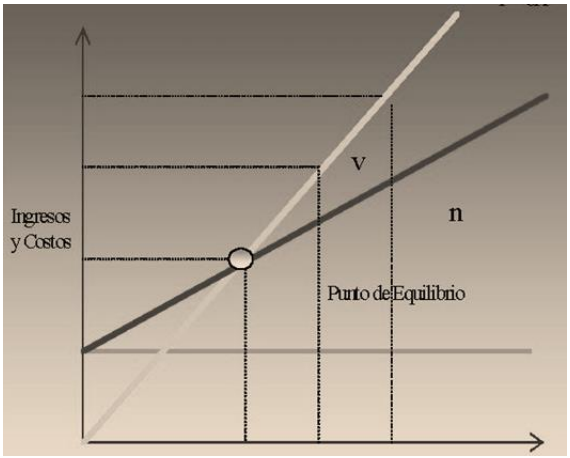
Nota: Esta tabla detalla la venta de productos mensuales.

Tabla 39.
Punto de equilibrio.

VENTA	**245**	**18.54**	**4542.30**
COSTO	**245**	**5.93**	**1452.85**
GASTO			**2821.81**
PUNTO DE EQUILIBRIO			**0**

Nota: Esta tabla detalla el cálculo de punto de equilibrio.

Ilustración 25.
Punto de Equilibrio.



Análisis del punto de equilibrio

Los costos y gastos reflejados en el punto de equilibrio dan a conocer que el negocio "YAYUNA" es favorable ya que para conservar el negocio según los resultados se tiene que vender 245 platos al mes, los mimos que se lograrán por medio de publicidad a realizar por los distintos medios.

Síntesis del capítulo

En el capítulo III, se explicó la propuesta del establecimiento "YAYUNA" con su respectiva misión, visión y sistema organización de cada uno de los colaboradores, por otro lado, se da a conocer el logo de la empresa, seguido las estrategias FODA ya que es indispensable conocer las fortalezas, debilidades amenazas y oportunidades a tomar en cuenta en la empresa, seguido de los implementos necesarios para organizar el lugar de producción y sus respectivos gastos.

CONCLUSIONES

Se concluye que basado en los datos recaudados mediante las encuestas realizadas e investigaciones este establecimiento gastronómico será acogido de una manera positiva en el mercado a la diferente clientela del lugar, brindando su mejor servicio siendo un establecimiento de comida típica de la sierra con un estilo vanguardista.

Por otro lado, según los cálculos obtenidos y junto con el punto de equilibrio se refleja que es un negocio rentable, siempre y cuando se cumpla las normas requeridas.

RECOMENDACIONES

- Cumplir con las normas satinarías

ACTIVOS DIFERIDOS	
Total activos fijos	$5.024,00
Total activos diferidos	$491,00
Total capital de trabajo	$41924.15
TOTAL INVERSION	**$ 47439.15**

expuestas en el ministerio de salud.

- Cumplir con los procedimientos necesarios en un ambiente gastronómicos manejando sabiamente los procesos de calidad.
- Se recomienda realizar estudio me mercado a profundidad, debido a la baja económica que atraviesa el país.

REFERENCIAS

ARCSA. (2022). *ARCSA*. Obtenido de https://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/

Arias, E. R. (2021). *Economipedia*. Obtenido de Economipedia: https://economipedia.com/definiciones/investigacion-descriptiva.html

Astelus. (2021). *Astelus*. Obtenido de Astelus: https://astelus.com/comida-tipica-de-ecuador/

Barcelona Culinary Hub. (2022). *Barcelona Culinary Hub*. Obtenido de Barcelona Culinary Hub: https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/cocina-de-vanguardia#:~:text=Consiste%20en%20transformar%20las%20texturas,sentido%20principal%20de%20la%20gastronom%C3%ADa.

Concepto. (2022). *Concepto*. Obtenido de https://concepto.de/metodo-cuantitativo/

Cuerpo de Bomberos Quito. (2022). *Cuerpo de Bomberos Quito*. Obtenido de https://portalat.bomberosquito.gob.ec:8181/DeclarativoAreaTecnica/

El Oriente. (Mayo de 2022). *El Oriente*. Obtenido de El Oriente: https://www.eloriente.com/articulo/cuales-son-las-comidas-tipicas-de-la-sierra-ecuatoriana/36201

El Telegrafo. (2019). *El Telegrafo*. Obtenido de El Telegrafo: https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/cultura/10/gastronomia-identidad-ecuador

Garcia, F. (1993). *Garcia fernando pdf*. Obtenido de http://metodos-comunicacion.sociales.uba.ar/wp-content/uploads/sites/219/2020/09/Garc%C3%ADa-Ferrando.pdf

Gastronomia.com. (2022). *Gastronomia.com*. Obtenido de https://espana.gastronomia.com/noticia/6991/las-espumas-en-la-cocina

Goraymi. (2021). *Goraymi*. Obtenido de Goraymi: https://www.goraymi.com/es-ec/tungurahua/gestores-gastronomicos/chefs-sierra-centro-ecuador-as2dixudb

Kitchen Academy. (2022). *Kitchen Academy*. Obtenido de https://kitchenacademy.es/biblioteca/tecnicas-de-cocina/gratinar#:~:text=El%20gratinado%20consiste%20en%20cubrir,sabor%20especial%20a%20nuestros%20platos.

Lecuiners. (2020). Obtenido de https://www.lecuine.com/blog/author/alfredo/

Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas - LUAE. (2022). *Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas - LUAE*. Obtenido de https://www.gob.ec/gaddmq/tramites/licencia-metropolitana-unica-ejercicio-actividades-economicas-luae#requirements

Madera, S. (Diciembre de 2020). *La Vanguardia*. Obtenido de https://www.lavanguardia.com/ocio/20201212/6116071/fuego-lento-gastronomia-ecuatoriana-posiciona-grandes.html

Moguel, E. R. (2005). Metodologia de la investigacion . En E. R. Moguel, *Metodologia de la investigacion* (pág. 29). Mexico.

Municipio de Quito. (2022). *Municipio de Quito*. Obtenido de https://pam.quito.gob.ec/PAM/Inicio.aspx

Nestle, R. (2022). *Recetas Nestle*. Obtenido de https://www.recetasnestle.com.ar/escuela-sabor/recetas-caseras/que-es-mousse#:~:text=%E2%80%9CMousse%E2%80%9D%20significa%20%E2%80%9Cespuma%E2%80%9D,textura%20aireada%2C%20como%20unas%20burbujitas.

Questionpro. (2021). Obtenido de https://www.questionpro.com/blog/es/que-son-los-grupos-focales/

Recetas diarias. (2022). *Recetas diarias*. Obtenido de http://www.recetasdiarias.com/metodos-de-coccion/freir/dorar/

Registro Único de Contribuyente. (2022). *Inscripción del Registro Único de Contribuyente (RUC) para persona natural (transportistas)*. Obtenido de https://www.gob.ec/sri/tramites/inscripcion-registro-unico-contribuyente-ruc-persona-natural-transportistas

Sampieri, Collao, & Lucio. (2021). *Instituto nacional electoral*. Obtenido de https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/58257558/Definiciones_de_los_enfoques_cuantitativo_y_cualitativo_sus_similitudes_y_diferencias-with-cover-page-v2.pdf?Expires=1667946528&Signature=aXAj-~VU5Cu6zKSCJWRx7DTVcYzrVJaM1A2v887~kI9X3cdBfaeAkPiW2fEjPwJVNAJO-M

Tipos de investigacion . (2022). Obtenido de https://tiposdeinvestigacion.org/exploratoria/

Zapata. (2006). *MARCO METODOLÓGICO*. Obtenido de http://virtual.urbe.edu/tesispub/0092769/cap03.pdf

ANEXOS

Anexos de encuestas

Anexo 1 Formato de la encuesta profesionales gastronómicos

1. ¿Está usted relacionado con el estilo vanguardista en la gastronomía?
   - SI
   - NO
2. ¿Con que regularidad usted consume platos típicos de la sierra?
   - 1 vez por mes
   - 2 meses por mes
   - 4 veces por mes

3. ¿Cuál de los siguientes platos típicos de la sierra es el que más consume?
   - Yahuarlocro
   - Llapingacho
   - Cuy con papas
   - Hornado
4. En que se fija usted al elegir un restaurante

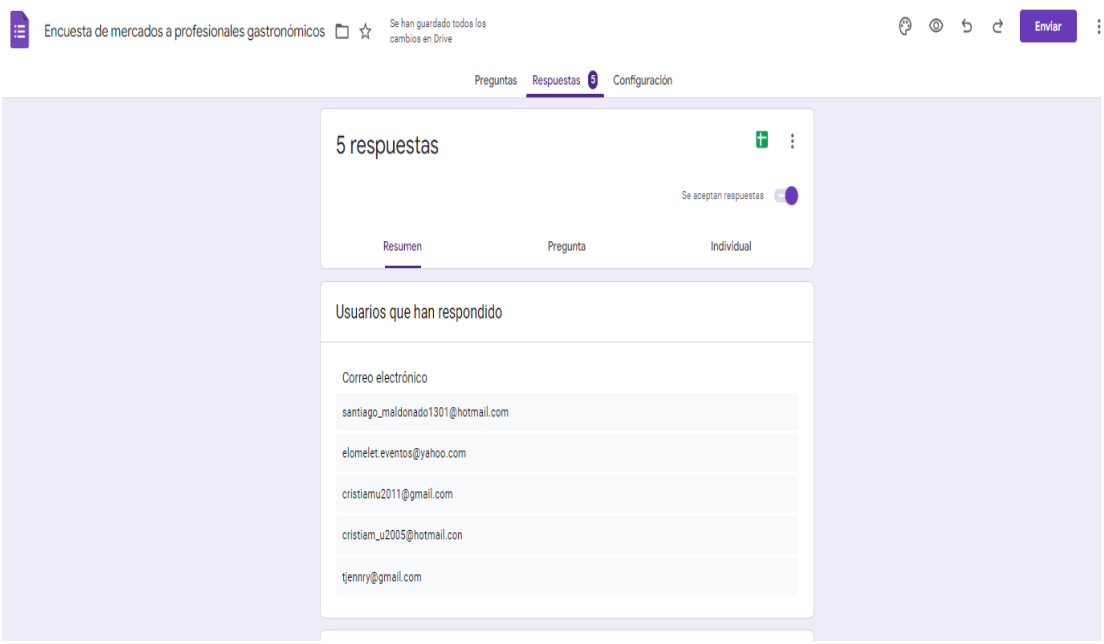
   - Precio
   - Calidad del producto
   - Buena atención al cliente
   - Todas las anteriores
5. Cree usted que es innovador un restaurante vanguardista con platos típicos de la sierra

   - SI

- NO

Anexo 2. Resultados de la encuesta digital a profesionales gastronómicos

Ilustración 26.



Anexo 3 Formato de la encuesta a consumidores

Datos personales:

Género:

- F
- M

Edad:

- 20-35 años
- 36-50 años
- 50-70 años

1. ¿Conoce usted el estilo vanguardista dentro de la gastronomía?

- SI
- NO

2. conociendo que el estilo vanguardista es: transformar las texturas, formas y temperaturas de los ingredientes sin que pierdan los sabores originales.

¿Cuál de los siguientes platos típicos de la sierra tomaría en cuenta para este estilo?

- Yahuarlocro

- Llapingacho
- Cuy con papas
- Hornado

3. ¿Con que regularidad usted consume platos típicos de la sierra?
   - 1 vez por mes
   - 2 meses por mes
   - 4 veces por mes

4. ¿Que buscaría usted en un restaurante?
   - Precio
   - Calidad del producto
   - Buena atención al cliente
   - Todas las anteriores
5. ¿Qué postre tradicional de la sierra le gustaría degustar?
   - Pristiños con miel
   - Dulce de higos
   - Helado de salcedo
   - Espumilla
6. ¿Qué postre tradicional de la sierra le gustaría degustar?
   - Vinos artesanales
   - Chichas
   - Bebidas refrescantes
   - Gaseosas
7. ¿Cómo le gustaría conocer más acerca del restaurante vanguardista?
   - Redes sociales
   - Página web
   - Radio

8. ¿Cuál es el precio que usted estaría dispuesto a cancelar por un menú vanguardista?
   - 8 a 12 dólares

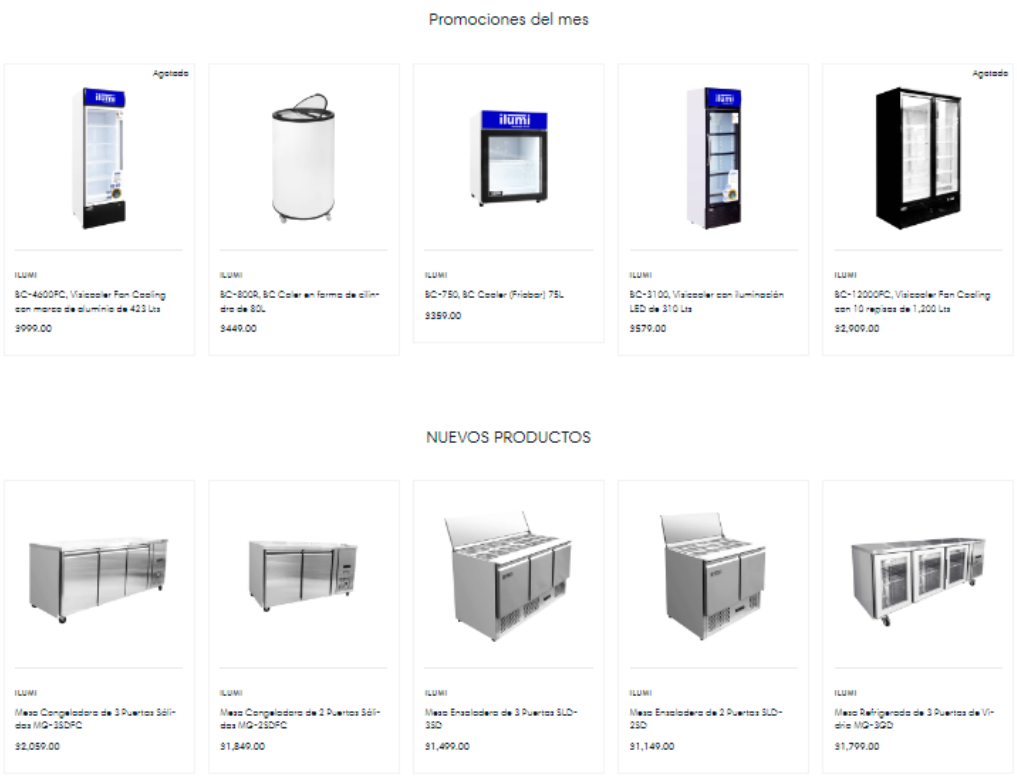
- 12 a 16 dólares
- 16 a 24 dólares

Anexo 4. Resultados de la encuesta digital a consumidores

Ilustración 27.

Anexo 5 Equipos industriales

Ilustración 28.



Anexo 6 Equipos de computación

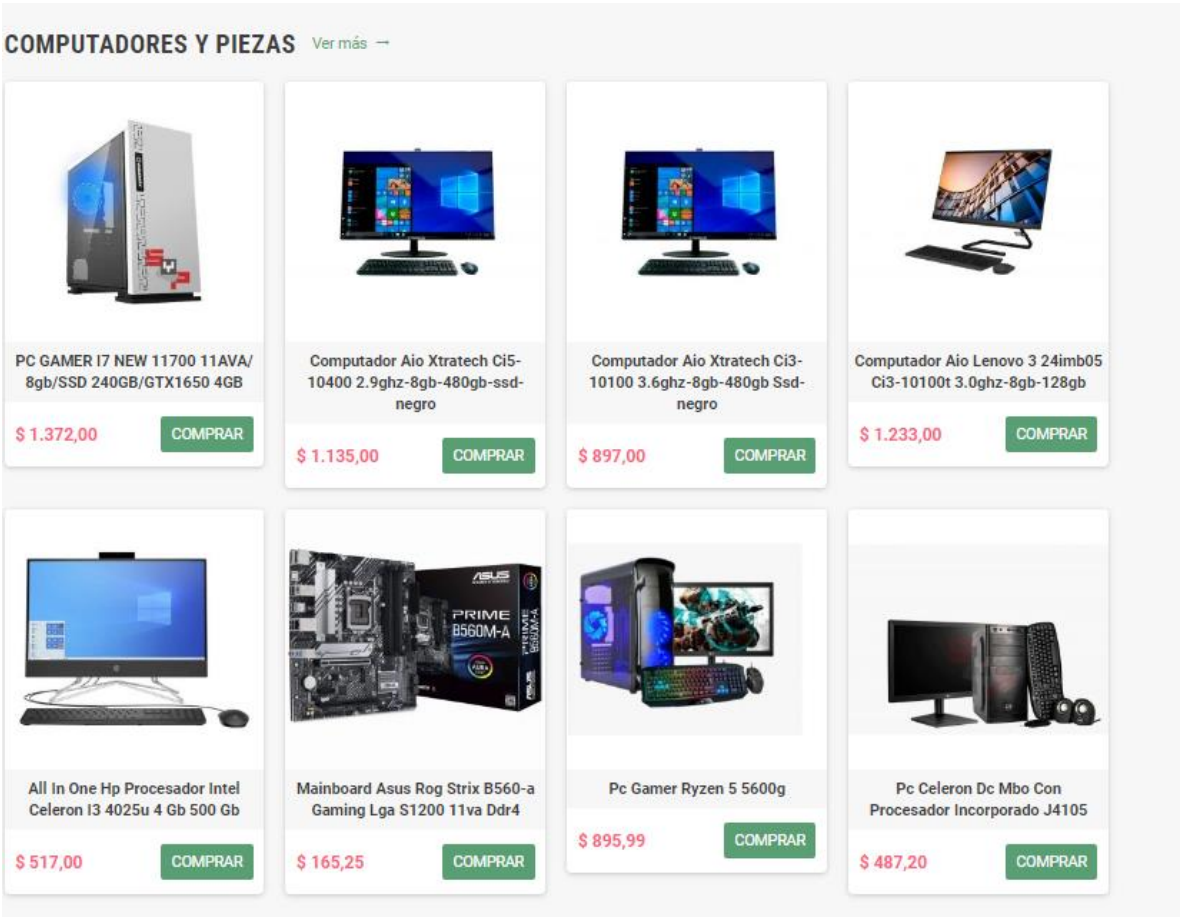



Ilustración 29.