



**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL**

**FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA**

**CARRERA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**

**TEMA**

PROPUESTA PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO GOURMET  
EN LA CIUDAD DE MILAGRO

**AUTOR**

ASPI AMAGUAY JHON JAIRO

**TUTOR**

ZAMORA VELÁSQUEZ RODOLFO BENITO

GUAYAQUIL, SEPTIEMBRE 2022



**Universidad de Guayaquil**  
**Facultad de Ingeniería Química**  
**Carrera de Gastronomía**

**ANEXO XI.- FICHA DE REGISTRO DE TRABAJO DE TITULACIÓN**  
**REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA**

<b>FICHA DE REGISTRO DE TRABAJO DE TITULACIÓN</b>		
TÍTULO Y SUBTÍTULO:	PROPUESTA PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO GOURMET EN LA CIUDAD DE MILAGRO	
AUTOR:	ASPI AMAGUAY JHON JAIRO	
REVISOR(ES)/TUTOR(ES)	MSC. ZAMORA VELÁSQUEZ RODOLFO BENITO	
INSTITUCIÓN:	Universidad de Guayaquil	
UNIDAD/FACULTAD:	Ingeniería Química	
MAESTRÍA/ESPECIALIDAD:	Licenciatura en Gastronomía	
GRADO OBTENIDO:	Licenciado en Gastronomía	
FECHA DE PUBLICACIÓN:	No. DE PÁGINAS:	147
ÁREAS TEMÁTICAS:	Emprendimiento e innovación, producción, competitividad y desarrollo empresarial	
PALABRAS CLAVES/KEYWORDS:	Gourmet, restaurante temático, comida ecuatoriana.	
<b>Resumen</b>		
<p>La presente investigación plantea el desarrollo restaurante temático gourmet en la ciudad de Milagro, basado en la comida regional ecuatoriana. El objetivo de investigación planteó generar las condiciones para la creación de un restaurante temático gourmet a través de un estudio etnográfico en el cantón Milagro, provincia del Guayas, 2022. El presente estudio se desarrolla bajo un enfoque de carácter mixto, es decir que utilizará un análisis tanto cuantitativo como cualitativo de la información que ha de recopilarse en el contexto de estudio, en este caso el cantón Milagro; así mismo se consideró un diseño no experimental, considerando que la información recopilada será analizada y expuesta de manera precisa; una investigación bibliográfica al analizar la perspectiva de diferentes autores. Así mismo se utilizaron métodos estadísticos, para lo cual se requirió de técnicas de recolección de información de datos como la encuesta, la entrevista y las pruebas hedónicas. Los resultados del estudio evidenciaron que dentro del cantón Milagro no existen restaurantes de este tipo, a pesar de observarse una demanda representativa por los mismos. A partir de esto, se plantea el desarrollo de una propuesta basada en la creación de un restaurante temático gourmet, el mismo que tendrá por nombre “Delicias Ecuatorianas”, para la cual se diseñó un plan de negocio, una estructura organizacional, un análisis del entorno, un plan de mercaderero, el análisis técnico finalizando con el impacto de la propuesta en el contexto.</p>		
ADJUNTO PDF:	SI	NO
CONTACTO CON AUTOR/ES:	Teléfono: 0982152104	E-mail: <a href="mailto:jhon.aspia@ug.edu.ec">jhon.aspia@ug.edu.ec</a>
CONTACTO CON LA INSTITUCIÓN:	Nombre: Universidad de Guayaquil	
	Teléfono: 042284505	
	E-mail: <a href="http://www.ug.edu.ec">www.ug.edu.ec</a>	



ANEXO VI. - CERTIFICADO DEL DOCENTE-TUTOR DEL TRABAJO DE  
TITULACIÓN

Guayaquil, 20 DE SEPTIEMBRE DEL 2022

Sra. Doctora

GRACE MOLINA BRAVO

DIRECTOR (A) DE LA CARRERA DE GASTRONOMIA

FACULTAD DE INGENIERIA QUIMICA

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL Ciudad. -

De mis consideraciones:

Envío a Ud. el Informe correspondiente a la tutoría realizada al Trabajo de Titulación PROPUESTA PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO GOURMET EN LA CIUDAD DE MILAGRO. del estudiante, ASPI AMAGUAY JHON JAIRO indicando que ha cumplido con todos los parámetros establecidos en la normativa vigente:

El trabajo es el resultado de una investigación.

- El estudiante demuestra conocimiento profesional integral.
- El trabajo presenta una propuesta en el área de conocimiento.
- El nivel de argumentación es coherente con el campo de conocimiento.

Adicionalmente, se adjunta el certificado de porcentaje de similitud y la valoración del trabajo de titulación con la respectiva calificación.

Dando por concluida esta tutoría de trabajo de titulación, **CERTIFICO**, para los fines pertinentes, que la estudiante está apta para continuar con el proceso de revisión final.

Atentamente,



Firmado electrónicamente por:

RODOLFO BENITO  
ZAMORA VELASQUEZ

Lcdo. RODOLFO ZAMORA VELASQUEZ Mgtr.  
C.I. 0920637543  
FECHA: 20 SEPTIEMBRE 2022



Universidad de Guayaquil  
Facultad de Ingeniería Química  
Carrera de Gastronomía

ANEXO VII.- CERTIFICADO PORCENTAJE DE SIMILITUD

IV



Habiendo sido nombrado Lcdo. RODOLFO ZAMORA VELASQUEZ. Mgtr, tutor del trabajo de titulación certifico que el presente trabajo de titulación ha sido elaborado por ASPI AMAGUAY JHON JAIRO, con mi respectiva supervisión como requerimiento parcial para la obtención del título de LICENCIADO EN GASTRONOMIA.

Se informa que el trabajo de titulación: PROPUESTA PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO GOURMET EN LA CIUDAD DE MILAGRO., ha sido orientado durante todo el periodo de ejecución en el programa anti-plagio TURNITIN quedando el 4% de coincidencia.



<https://ev.turnitin.com/app/carta/es/?u=1133714489&o=1904794731&s=1&lang=es>

Atentamente.

 Firmado electrónicamente por:  
**RODOLFO BENITO  
ZAMORA VELASQUEZ**

Lcdo. RODOLFO ZAMORA VELASQUEZ Mgtr.  
C.I. 0920637543  
FECHA: 20 SEPTIEMBRE 2022



**Universidad de Guayaquil**  
**Facultad de Ingeniería Química**  
**Carrera de Gastronomía**  
**ANEXO VIII.- INFORME DEL DOCENTE REVISOR**

V



Guayaquil,

Sra. Doctora  
GRACE MOLINA BRAVO  
DIRECTOR (A) DE LA CARRERA DE GASTRONOMIA  
FACULTAD DE INGENIERIA QUIMICA  
UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL Ciudad. -

De mis consideraciones:

Envío a Ud. el informe correspondiente a la REVISIÓN FINAL del Trabajo de Titulación PROPUESTA PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO GOURMET EN LA CIUDAD DE MILAGRO del estudiante ASPI AMAGUAY JHON JAIRO. Las gestiones realizadas me permiten indicar que el trabajo fue revisado considerando todos los parámetros establecidos en las normativas vigentes, en el cumplimiento de los siguientes aspectos:

Cumplimiento de requisitos de forma:

El título tiene un máximo de 14 palabras.

La memoria escrita se ajusta a la estructura establecida.

El documento se ajusta a las normas de escritura científica seleccionadas por la Facultad.

La investigación es pertinente con la línea y sub líneas de investigación de la carrera.

Los soportes teóricos son de máximo 5 años.

La propuesta presentada es pertinente.

Cumplimiento con el Reglamento de Régimen Académico:

El trabajo es el resultado de una investigación.

El estudiante demuestra conocimiento profesional integral.

El trabajo presenta una propuesta en el área de conocimiento.

El nivel de argumentación es coherente con el campo de conocimiento.

Adicionalmente, se indica que fue revisado, el certificado de porcentaje de similitud, la valoración del tutor, así como de las páginas preliminares solicitadas, lo cual indica que el trabajo de investigación cumple con los requisitos exigidos.

Una vez concluida esta revisión, considero que el estudiante está apto para continuar el proceso de titulación. Particular que comunicamos a usted para los fines pertinentes.

Atentamente,



Firmado electrónicamente por:  
**ILMA VERONICA**  
**HOLGUIN CEDENO**

Licda. Ilma Verónica Holguín Cedeño, Mgter

C.I. 0914063862

FECHA: Sep.22/2022



**Universidad de Guayaquil  
Facultad de Ingeniería Química  
Carrera de Gastronomía**



**ANEXO XII.- DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y DE AUTORIZACIÓN DE  
LICENCIA GRATUITA INTRANSFERIBLE Y NO EXCLUSIVA PARA EL USO NO  
COMERCIAL DE LA OBRA CON FINES NO ACADÉMICOS**

**FACULTAD:** Ingeniería Química.

**CARRERA:** Licenciatura en Gastronomía

Yo, **ASPI AMAGUAY JHON JAIRON**, con **CC. No. 0952758167**, certifico que los contenidos desarrollados en este trabajo de titulación, cuyo título es **“PROPUESTA PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO GOURMET EN LA CIUDAD DE MILAGRO”** son de mi absoluta propiedad, responsabilidad y según el Artículo 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN\*, autorizo el uso de una licencia gratuita intransferible y no exclusiva, para el uso no comercial de la presente obra con fines académicos, a favor de la Universidad de Guayaquil, para que haga uso del mismo, como fuere pertinente.

Jhon Jairo Aspi Amaguay  
CC. No 0952758167

“CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN (Registro Oficial n 899 – Dic/2016) Artículo 114.- De los titulares de derechos de obras creadas en las instituciones de educación superior y centros educativos.- En el caso de las obras creadas en centros educativos, universidades, escuelas politécnicas, institutos superiores técnicos, tecnológicos, pedagógicos, de artes y los conservatorios superiores, e institutos públicos de investigación como resultado de su actividad académica o de investigación tales como trabajos de titulación, proyectos de investigación o innovación, artículos académicos, u otros análogos, sin perjuicio de que pueda existir relación de dependencia, la titularidad de los derechos patrimoniales corresponderá a los autores. Sin embargo, el establecimiento tendrá una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra con fines académicos.

## DEDICATORIA

Este artículo es dedicado en primer lugar a Dios por darme la vida y a su vez la oportunidad de poder seguir adelante a pesar de los obstáculos presentados en el caminar de cumplir mis metas; esta culminación de mi carrera universitaria, dedicado también a quienes estuvieron conmigo desde el primer momento de mi vida como lo es mi familia quien con su ayuda primordial puede dar por culminado este logro, a mi abuelita: Rosa Guanoluisa Carrillo, a mi Papa: Fausto Aspi García, a mi Mama: Gladys Amaguay Guanoluiza, a mis hermanos: Adrián y Erick Aspi Amaguay, a mi familia y personas en general quienes estuvieron pendiente y apoyándome durante el transcurso del tiempo, aunque hoy no estén aquí, es dedicado para ellos.

También dedico este artículo a las personas que dieron el tiempo de enseñanza necesaria para que mi conocimiento siga creciendo como son los licenciados de la facultad de Ingeniería Química, y más que todo a los licenciados de la carrera de licenciatura en gastronomía pues sin la enseñanza de ellos hoy no pudiera dar este sueño por cumplido. Va dedicado a las personas con quienes compartí conocimiento dentro de las aulas y laboratorios; colegas licenciados, egresados futuros licenciados en gastronomía, y por qué no dedicarlo a quienes estuvieron en última instancia, pero de forma impórtate como lo son colaboradores de trabajo con quienes compartí conocimiento de forma profesional, en buenos y malos momentos laborales.

Jhon Jairo Aspi Amaguay

## AGRADECIMIENTO

En primer lugar, le agradezco a Dios por darme la vida, la fortaleza, la templanza, la sabiduría y más el poder, para cumplir esta meta y por qué no poder cumplir otras más que tengo pensadas, pero todo a su debido tiempo, pues el tiempo de Dios es perfecto. Agradezco a mi familia; quienes fueron el pilar fundamental para seguir adelante ahora en mi ámbito profesional y por enseñarme que no debo rendirme por más dura que sea la situación, a todo el personal docente de esta prestigiosa comunidad universitaria; ya que la gastronomía no es solo cocinar, a colegas compañeros de aulas y laboratorios, agradezco a las personas que con el transcurso del tiempo se dieron la oportunidad de confiar en mí, de confiar por mis conocimientos, por mis habilidades y en mi profesionalismo y ética profesional.

En general a todos quienes me dieron el apoyo incondicional necesario, sea este de forma directa e indirecta ya sea por sus palabras o por compartirme un poco de su conocimiento, aquellas personas que estuvieron en mis buenos y malos momentos, dándome la mano, a personas que en su momento estuvieron y ahora no están, también estoy agradecidos con ellos.

Agradecido con todos quienes conozco y me conocen.

Jhon Jairo Aspi Amaguay

## ÍNDICE GENERAL

ANEXO XI.- FICHA DE REGISTRO DE TRABAJO DE TITULACIÓN .....	II
ANEXO VI. - CERTIFICADO DEL DOCENTE-TUTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN .....	III
ANEXO VII.- CERTIFICADO PORCENTAJE DE SIMILITUD .....	IV
ANEXO VIII.- INFORME DEL DOCENTE REVISOR.....	V
ANEXO XII.- DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y DE AUTORIZACIÓN DE LICENCIA GRATUITA INTRANSFERIBLE Y NO EXCLUSIVA PARA EL USO NO COMERCIAL DE LA OBRA CON FINES NO ACADÉMICOS .....	VI
DEDICATORIA .....	VII
AGRADECIMIENTO .....	VIII
ÍNDICE GENERAL .....	IX
ÍNDICE DE TABLAS .....	XIV
ÍNDICE DE GRÁFICOS .....	XVI
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES .....	XVII
ANEXO XIII.- RESUMEN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN (ESPAÑOL) .....	XVIII
RESUMEN .....	XVIII
ANEXO XIV.- RESUMEN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN (INGLES).....	XIX
ABSTRACT.....	XIX
INTRODUCCIÓN .....	1
CAPÍTULO I .....	3
EL PROBLEMA.....	3
1.1. Planteamiento del problema.....	3
1.2. Delimitación del problema.....	6
1.3. Justificación de la investigación .....	6
1.4. Objetivos.....	7
1.5. Operacionalización de las variables.....	7
CAPÍTULO II .....	9

MARCO TEÓRICO.....	9
2.1. Análisis referencial .....	9
2.2. Marco conceptual.....	10
2.2.1. La gastronomía.....	10
2.2.2. Movimientos gastronómicos.....	11
2.2.3. La restauración.....	13
2.2.4. Tipos de restauración .....	14
2.2.5. Clasificación de los restaurantes por tenedores .....	15
2.2.6. Normativas básicas para la construcción de un restaurante.....	16
2.2.7. Herramientas en la restauración gourmet .....	18
2.2.8. Áreas de cocina en la restauración gourmet .....	21
2.2.9. Equipos de cocina en la restauración gourmet.....	23
2.2.10. Técnicas y métodos de la restauración gourmet .....	24
2.2.10.1. Técnicas de corte.....	25
2.2.10.2. Técnicas de conservación de alimentos .....	26
2.2.11. Métodos y técnicas de cocción .....	29
2.2.11.1. Marinado de carnes .....	30
2.2.12. Técnicas al momento de servir .....	31
2.2.13. Estructura y diseño de montaje del plato .....	33
2.2.14. Técnicas de servicio.....	34
2.2.15. Tipos de servicio .....	35
2.2.16. Protocolo de cubiertos en la mesa.....	36
2.2.17. Alimentos de mayor demanda .....	38
2.2.18. Ganadería del cantón Milagro.....	38
2.2.19. Turismo .....	39
2.2.20. Hospedaje.....	39
2.3. Marco legal .....	40

2.3.1. Constitución de la república del Ecuador .....	40
2.3.2. Ley de Turismo .....	40
2.3.3. Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas .....	42
2.3.4. Plan Nacional Gastronómico Ecuador a la Carta.....	42
2.3.5. Código Orgánico de la Innovación .....	42
2.3.6. Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria-ARCSA .....	43
2.3.7. Reglamento funcionamiento establecimientos sujetos control sanitario. ....	43
CAPÍTULO III.....	45
MARCO METODOLÓGICO.....	45
3.1. Metodología .....	45
3.2. Tipo de investigación.....	45
3.3. Método y técnica de recolección de datos .....	45
3.4. Población y grupo objetivo .....	46
3.5. Tamaño muestral.....	46
3.6. Pruebas hedónicas.....	47
3.7. Análisis de datos .....	47
3.7.1. Encuesta dirigida a habitantes del cantón Milagro .....	47
3.7.2. Pruebas Hedónicas .....	69
3.7.3. entrevista a sector turístico.....	80
3.7.4 Entrevista realizada a Chefs.....	80
CAPÍTULO IV.....	85
PROPUESTA.....	85
4.1. Plan de negocio .....	85
4.1.1. La empresa y su producto .....	85
4.1.2. Misión .....	86
4.1.3. Visión.....	86
4.1.4. Valores empresariales .....	86

4.1.5. Ventaja competitiva .....	86
4.2. Estructura organizacional.....	87
4.2.1. Manual de funciones .....	87
4.2.2. Perfiles .....	89
4.3. Análisis del entorno .....	90
4.3.1. FODA.....	90
4.3.2. PESTEL .....	91
4.3.3. Análisis de Porter.....	93
4.3.4. Normativas.....	95
4.3.5. Marco Legal.....	95
4.4. Plan de mercadeo/marketing.....	96
4.4.1. Marca .....	96
4.4.2. Logo .....	96
4.4.3. Buyer persona .....	96
4.4.4. Marketing mix.....	97
4.5. Análisis técnico .....	98
4.5.1. Análisis del producto .....	98
4.5.2. Diagrama de flujo de los procesos .....	98
4.5.3. Distribución de áreas y dimensiones.....	99
4.5.4. Maquinarias, Equipos y Utensilios .....	99
4.5.5. Proveedores.....	103
4.6. Estudio financiero .....	105
4.7. Impacto de la propuesta .....	110
CONCLUSIONES .....	112
RECOMENDACIONES.....	113
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	114
ANEXOS .....	118

ANEXO A ENCUESTA.....	118
ANEXO B ENTREVISTA .....	121
ILUSTRACIONES .....	124
ANEXO C PRUEBAS EDONICAS.....	126
ILUSTRACIONES .....	126
Deleite franciscano.....	126
Recoleccion de datos.....	126
ILUSTRACIONES .....	127
Camarón con verduras y piña .....	127
Recoleccion de datos.....	127

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1	Edad .....	47
Tabla 2	Género.....	48
Tabla 3	Información general.....	49
Tabla 4	Conocimiento de San Francisco de Milagro.....	51
Tabla 5	Conocimiento de San Francisco de Milagro.....	52
Tabla 6	Frecuencia de visita la ciudad.....	53
Tabla 7	Asiste a restaurantes.....	54
Tabla 8	Frecuencia de asistencia a restaurantes.....	55
Tabla 9	Tipos de restaurantes .....	56
Tabla 10	Forma de asistencia a restaurantes.....	58
Tabla 11	Preferencia de comidas .....	59
Tabla 12	Productos en el menú.....	60
Tabla 13	Platos preferidos .....	61
Tabla 14	Preparaciones a ser ofertadas.....	63
Tabla 15	Asiste a restaurantes.....	65
Tabla 16	Tipo de servicio .....	66
Tabla 17	Elección de un restaurante .....	67
Tabla 18	Elección de un restaurante .....	68
Tabla 19	Aroma - Deleite Franciscano .....	69
Tabla 20	Color - Deleite Franciscano .....	70
Tabla 21	Textura - Deleite Franciscano.....	71
Tabla 22	Sabor - Deleite Franciscano.....	72
Tabla 23	Producto - Deleite Franciscano.....	73
Tabla 24	Aroma – Camarón con piña y vegetales .....	74
Tabla 25	Color – Camarón con piña y vegetales .....	75
Tabla 26	Textura – Camarón con piña y vegetales.....	76
Tabla 27	Sabor – Camarón con piña y vegetales.....	77
Tabla 28	Producto – Camarón con piña y vegetales.....	78
Tabla 29	Análisis PESTEL .....	91
Tabla 30	Equipos de cocina .....	99
Tabla 31	Implementos de cocina .....	100
Tabla 32	Equipo de Recepción .....	101

Tabla 33	Menaje de cocina .....	101
Tabla 34	Muebles y enseres .....	102
Tabla 35	Tabla de costo de parrillada .....	105
Tabla 36	Tabla de costos de arroz con menestra y moros .....	105
Tabla 37	Tabla de costos de ensalada y vinagreta .....	106
Tabla 38	Tabla de costos de pincho de mariscos .....	106
Tabla 39	Tabla de costos pincho de camarón .....	107
Tabla 40	Tabla de costos de adobo .....	107
Tabla 41	Tabla de precios de parrillada.....	108
Tabla 42	Tabla de costos de torta “Sueños de chocolate” .....	108
Tabla 43	Tabla de costos del postre Dulce Encanto .....	109
Tabla 44	Tabla de costos del postre “Pasión por el Chocolate” .....	110

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 Edad.....	47
Gráfico 2 Género.....	48
Gráfico 3 Información general.....	49
Gráfico 4 Conocimiento de San Francisco de Milagro.....	51
Gráfico 5 Conocimiento de San Francisco de Milagro.....	52
Gráfico 6 Frecuencia de visita .....	53
Gráfico 7 Asiste a restaurantes .....	54
Gráfico 8 Frecuencia de asistencia a restaurantes.....	55
Gráfico 9 Tipos de restaurantes .....	56
Gráfico 10 Forma de asistencia a restaurantes.....	58
Gráfico 11 Preferencia de comidas .....	59
Gráfico 12 Productos en el menú.....	60
Gráfico 13 Platos preferidos .....	61
Gráfico 14 Preparaciones a ser ofertadas.....	63
Gráfico 15 Asiste a restaurantes .....	65
Gráfico 16 Tipo de servicio .....	66
Gráfico 17 Elección de un restaurante .....	67
Gráfico 18 Elección de un restaurante .....	68
Gráfico 19 Aroma - Deleite Franciscano .....	69
Gráfico 20 Color - Deleite Franciscano .....	70
Gráfico 21 Textura - Deleite Franciscano.....	71
Gráfico 22 Sabor - Deleite Franciscano.....	72
Gráfico 23 Producto - Deleite Franciscano.....	73
Gráfico 24 Aroma – Camarón con Piña y vegetales.....	75
Gráfico 25 Color – Camarón con Piña y vegetales.....	76
Gráfico 26 Textura – Camarón con Piña y vegetales .....	77
Gráfico 27 Sabor – Camarón con Piña y vegetales.....	78
Gráfico 28 Producto – Camarón con Piña y vegetales .....	79

**ÍNDICE DE ILUSTRACIONES**

Ilustración 1 Organigrama institucional.....	87
Ilustración 2 Análisis FODA .....	91
Ilustración 3 5 fuerzas de Porter .....	93
Ilustración 4 Logo del restaurante temático gourmet “Delicias Ecuatorianas” .....	96
Ilustración 5 Marketing Mix 4P .....	97
Ilustración 6 Recepción de materia prima .....	98
Ilustración 7 Producción .....	98



**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL**  
**FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS**  
**CARRERA: LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



**ANEXO XIII.- RESUMEN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN (ESPAÑOL)**

PROPUESTA PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO GOURMET  
EN LA CIUDAD DE MILAGRO

**AUTOR**

ASPI AMAGUAY JHON JAIRO

**TUTOR**

ZAMORA VELÁSQUEZ RODOLFO BENITO

**RESUMEN**

La presente investigación plantea el desarrollo restaurante temático gourmet en la ciudad de Milagro, basado en la comida regional ecuatoriana. El objetivo de investigación planteó generar las condiciones para la creación de un restaurante temático gourmet a través de un estudio etnográfico en el cantón Milagro, provincia del Guayas, 2022. El presente estudio se desarrolla bajo un enfoque de carácter mixto, es decir que utilizará un análisis tanto cuantitativo como cualitativo de la información que ha de recopilarse en el contexto de estudio, en este caso el cantón Milagro; así mismo se consideró un diseño no experimental, considerando que la información recopilada será analizada y expuesta de manera precisa; una investigación bibliográfica al analizar la perspectiva de diferentes autores. Así mismo se utilizaron métodos estadísticos, para lo cual se requirió de técnicas de recolección de información de datos como la encuesta, la entrevista y las pruebas hedónicas. Los resultados del estudio evidenciaron que dentro del cantón Milagro no existen restaurantes de este tipo, a pesar de observarse una demanda representativa por los mismos. A partir de esto, se plantea el desarrollo de una propuesta basada en la creación de un restaurante temático gourmet, el mismo que tendrá por nombre “Delicias Ecuatorianas”, para la cual se diseñó un plan de negocio, una estructura organizacional, un análisis del entorno, un plan de mercaderero, el análisis técnico finalizando con el impacto de la propuesta en el contexto.

**Palabras claves:** Gourmet, restaurante temático, comida ecuatoriana



**GUAYAQUIL UNIVERSITY**  
**FACULTY OF CHEMICAL SCIENCES**  
**CAREER: DEGREE IN GASTRONOMY**  
**ANEXO XIV.- RESUMEN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN (INGLES)**



PROPOSAL FOR THE CREATION OF A THEMATIC GOURMET RESTAURANT IN  
THE CITY OF MILAGRO

**AUTHOR**

ASPI AMAGUAY JHON JAIRO

**TUTOR**

ZAMORA VELASQUEZ RODOLFO BENITO

**ABSTRACT**

This research proposes the development of a gourmet theme restaurant in the city of Milagro, based on Ecuadorian regional food. The research objective was to generate the conditions for the creation of a gourmet theme restaurant through an ethnographic study in the Milagro canton, province of Guayas, 2022. The present study is developed under a mixed approach, that is, it will use a both quantitative and qualitative analysis of the information to be collected in the context of the study, in this case the Milagro canton; Likewise, a non-experimental design was considered, considering that the information collected will be analyzed and exposed in a precise manner; bibliographic research by analyzing the perspective of different authors. Likewise, statistical methods were used, for which data collection techniques such as survey, interview and hedonic tests were required. The results of the study showed that within the Milagro canton there are no restaurants of this type, despite observing a representative demand for them. From this, the development of a proposal based on the creation of a gourmet theme restaurant is proposed, the same one that will have the name "Ecuadorian Delights", for which a business plan, an organizational structure, an analysis of the environment, a marketing plan, the technical analysis ending with the impact of the proposal in the context.

**Keywords:** Gourmet, theme restaurant, Ecuadorian food

## INTRODUCCIÓN

En los últimos años se ha observado un incremento en las propuestas gastronómicas a nivel nacional, es por ello por lo que es normal encontrarse con variada publicidad acerca de restaurantes basados en diferentes temáticos y enfocados a distintos segmentos de mercado. Sin embargo, existen ciudades donde la oferta gastronómica resulta limitada, por lo que sus ciudadanos deben de buscar otros lugares para poder disfrutar de una propuesta diferente.

El presente estudio plantea la creación de un restaurante temático gourmet en la ciudad de Milagro, basado en la comida regional ecuatoriana, considerando la gran riqueza gastronómica que posee el país y que resulta tan llamativa tanto para los locales como para lo extranjeros, convirtiéndose en uno de los patrimonios tangible del país, debido a la variedad que lo caracteriza.

El desarrollo de este estudio enmarca un total de cuatro capítulos los mismos que se detallan a continuación:

Capítulo I presenta el problema de estudio, estableciendo una delimitación del mismo además de justificarlo y evidenciar los objetivos del mismo.

Capítulo II sustenta el proceso de investigación tomando de base un análisis referencial basado en los aportes de otros autores, evidenciando la representatividad del estudio dentro de distintos contextos.

Capitulo III muestra la metodología utilizada para la investigación, así como el análisis de los resultados obtenidos a través de la aplicación de los diferentes instrumentos que se utilizaron para la recopilación de datos.

Capitulo IV detalla la propuesta, la cual evidencia el plan de negocio a ser implementado para el desarrollo del restaurante temático gourmet “Delicias Ecuatorianas”,

describiendo su estructura organizacional, el análisis del entorno, el plan de marketing, el análisis técnico, el estudio financiero, finalizando con el impacto de la propuesta.

Finalmente se presentan las conclusiones y recomendaciones del estudio basándose a los hallazgos obtenidos a través de este.

# CAPÍTULO I

## EL PROBLEMA

### 1.1. Planteamiento del problema

En los últimos años el sector gastronómico se ha establecido en uno de los más representativos en el marco de la economía no solo local, sino también mundial, generando millones de empleos dentro de las diferentes áreas que componen este mercado, partiendo desde la cadena de producción hasta la venta misma de cada uno de los productos alimenticios que se ofertan en los restaurantes.

Actualmente, la oferta gastronómica es tan amplia que resulta normal encontrarse con una diversidad de alternativas en cada ciudad, brindándole a los clientes múltiples opciones que no solo se ajustan a sus gustos o intereses, sino también a la economía que poseen en un momento determinado. Sin embargo, gran parte de las opciones gastronómicas se enmarcan dentro de un mercado informal que se encuentra en un proceso constante de reducir costos para brindar un producto más económico a los clientes, dejando de lado aspectos importantes como la calidad de los productos o la forma en la que estos son procesados.

En este sentido, la gastronomía gourmet se direcciona a brindar no solo alimentos seleccionados que han sido procesados bajo todos los estándares de calidad necesarios para su venta, sino también a generar una experiencia alimentaria capaz de lograr un alto nivel de satisfacción en cada persona.

En el marco internacional, específicamente en España, la búsqueda constante de restaurantes que ofrezca un valor agregado a sus composiciones gastronómicas ha generado el desarrollo de mercados gourmet, como es el caso del San Miguel en Madrid, el cual no solo cuenta con una amplia gama de propuestas gastronómicas tanto locales como extranjeras, sino

que posee una trayectoria de más de 100 años, ajustándose a los cambios sin perder la esencia que caracteriza a cada uno de los negocios que lo conforman (Alfonso, 2019).

En el Ecuador, existen varios restaurantes gourmet, especialmente en las principales ciudades del país como es el caso de Guayaquil, Quito o Cuenca, así como en otras representativas, donde se ofrece una carta de comida muy variada, presentando platos tanto internacionales como nacionales, los cuales no solo resultan exquisitos, sino también sofisticados y exclusivos.

Desde la perspectiva de Carrillo (2020) “el sector gastronómico realiza un aporte importante a la economía de país, abarcando en algunos casos, hasta el 10% del PIB” (p. 14). De esta forma, contar con restaurantes gourmet puede establecerse como un acierto siempre y cuando se posean los recursos necesarios y se considere el público al que está dirigido, tratando de satisfacer sus necesidades alimentarias.

Es por ello por lo que muchos chefs prefieren no arriesgarse al momento de poner un restaurante, centrándose en la mayoría de los casos, en la venta de comidas rápidas, o algo mucho más tradicional y seguro al momento de llegar a su público objetivo. Esto ha conllevado a que ciudades como Milagro no cuenten con restaurantes que ofrezcan comida gourmet, direccionando a las personas a viajar a Guayaquil para poder disfrutar de una experiencia similar.

El presente proyecto de investigación se direcciona a generar una propuesta de emprendimiento enfocada a la creación de un restaurante temático gourmet en la ciudad de Milagro, el mismo que espera contar con un menú diario, así como una variedad de platos especiales para los fines de semana, todos estos inspirados en la comida regional ecuatoriana, convirtiéndose en una alternativa innovadora dentro del sector residencial y comercial del cantón.

Una de las principales causas de la falta de restaurantes gourmet dentro del cantón Milagro se debe a la idea equívoca que se ha formulado la mayoría de la población respecto a este tipo de propuestas gastronómicas, estableciéndolas como un sinónimo de lujo o alto precio en relación a las demás alternativas, lo cual se ha convertido en un limitante al momento de desarrollar este tipo de restaurantes.

De manera diagnóstica se puede señalar que el cantón Milagro se establece como uno de los más grandes de la provincia del Guayas, contando con un total de 199.835 habitantes, los que en su mayoría residen en la parte urbana del cantón. Respecto a la producción agrícola de este lugar, se puede resaltar la representativa producción de caña de azúcar, así como la de otros productos como el arroz, el banano, el maíz, el cacao, la soya y el mango como cultivos más representativos.

Respecto a la ganadería, Milagro posee grandes zonas dedicadas a la ganadería especialmente de vacuna, la misma que genera algunas toneladas al día, especialmente para el uso local. Estos aspectos han permitido que Milagro cuente con una oferta gastronómica muy amplia que va desde los productos de mar, hasta alimentos veganos a partir de la utilización del plátano (tortillas, bolones, bollos, etc.).

En torno a los establecimientos dedicados a la venta de alimentos y bebidas, existen una variedad de establecimientos enfocados a este fin, sin embargo, en la mayor parte de los casos, estos se direccionan al servicio de almuerzos y meriendas que resultan repetitivas y por ende no generan un mayor impacto en los ciudadanos del cantón.

El pronóstico de este estudio plantea el diseño de una propuesta para la creación de un restaurante temático centrado en la comida regional ecuatoriana de tipo gourmet, la misma que contará con recetas que resulten accesibles para el sector residencial del cantón, sin perder la

calidad de los productos y la alta eficiencia en el procesamiento de los mismos, de manera que pueda convertirse en una alternativa local e innovadora.

Considerando todo lo expuesto, se ha formulado el siguiente problema: ¿Qué aspectos se deben de considerar para la creación de un restaurante temático gourmet en la ciudad de Milagro, 2022 - 2023?

## **1.2. Delimitación del problema**

**Delimitación espacial:** Esta propuesta de emprendimiento se realizará en el cantón Milagro de la provincia del Guayas, Ecuador.

**Delimitación temporal:** Se espera desarrollar esta propuesta dentro del periodo 2022 – 2023.

**Delimitación teórica:** Restaurante temático, comida gourmet

- Línea de investigación: Desarrollo local y emprendimiento socio económico sostenible y sustentable.
- Sublínea de investigación: Emprendimiento e innovación, producción competitividad y desarrollo empresarial.
- Área de estudio: Gastronomía

## **1.3. Justificación de la investigación**

El presente estudio posee un alto nivel de relevancia teórica considerando que aborda una propuesta que resulta innovadora, debido que dentro del cantón Milagro no se han desarrollado este tipo de estudios orientados al área gastronómica, convirtiéndose en un referente para futuros procesos de investigación al presentar información concreta y sustentada de manera objetiva y clara.

De manera metodológica, se plantea un enfoque de tipo mixto, así como un alcance exploratorio y descriptivo. Se utilizará la técnica de la encuesta y la entrevista. Este conjunto

de enfoques y técnicas permitirá un proceso organizado al momento de recopilar, procesar y analizar la información que servirá de base para el diseño de una propuesta fundamentada y eficiente.

A nivel práctico, se plantea el desarrollo de una propuesta para la creación de un restaurante temático gourmet en la ciudad de Milagro, enfocándose a convertirse en un emprendimiento viable, capaz de generar los ingresos económicos necesarios para poder recuperar la inversión dentro de un tiempo determinado a través de la venta de un producto gastronómico de calidad e innovador.

## **1.4. Objetivos**

### **1.4.1. Objetivo general**

- Elaborar un estudio etnográfico para propuesta de creación de un restaurante temático en el cantón Milagro en la provincia de guayas

### **1.4.2. Objetivos específicos**

- Investigar sobre la gastronomía del cantón san Francisco de Milagro y los lugares Turísticos.
- Identificar los utensilios, herramientas y equipos que se va a utilizar en la propuesta de Creación del restaurante temático gourmet.
- Desarrollar un menú de la gastronomía típica y tradicional del cantón San Francisco de Milagro implementado técnicas y métodos de cocción de vanguardia.
- Realizar un análisis sensorial del menú para implementar la propuesta culinaria

## **1.5. Operacionalización de las variables**

Tabla 1

<b>VARIABLES</b>	<b>DEFINICIÓN CONCEPTUAL</b>	<b>DEFINICIÓN OPERACIONAL</b>	<b>DIMENSIONES</b>	<b>INDICADORES</b>
Propuesta para la creación de un restaurante temático gourmet.	Proyecto o idea de negocio basada en la creación de un restaurante de carácter temático gourmet (Gaglay, 2019)	Esta variable será medida a través de una encuesta.	Proceso de organización	Recursos humanos Recursos financieros Recursos materiales
			Análisis de mercado	Oferta Demanda
			Estrategias de competitividad	Proveedores Competencia
Comida temática regional ecuatoriana	Alimentos representativos de una región determinada del Ecuador (Piedra, 2018)	Esta variable será medida a través de una encuesta.	Variedad de comida temática	Carta Variedad
			Mercado	Producción Nivel de ventas
			Preparación	Calidad Tecnología Innovación
			Capacidad	Conocimiento Experiencia

Elaborado por: Jhon Aspi.

## CAPÍTULO II

### MARCO TEÓRICO

#### 2.1. Análisis referencial

Dentro del marco de la gastronomía se han desarrollado múltiples estudios enfocados a fundamentar la importancia de desarrollar emprendimientos que resulten viables y sostenibles a través del tiempo, ajustándose a las nuevas necesidades de una sociedad cambiante como la actual. En relación con esto, el desarrollo de un proceso de investigación eficiente lleva al investigador a indagar sobre otros estudios que pudieran tener una relación directa o indirecta con el tema abordado, generando una base que permita comprenderlo y aportar criterios coherentes, concretos y válidos. A continuación, se detallan algunos estudios que guardan una relación tanto directa como indirecta con la creación de restaurantes temáticos gourmet.

En el marco internacional, una propuesta realizada por Borrero y otros (2018) en la ciudad de Santiago de Cali, la misma que estaba enfocada al desarrollo de un restaurante basado en una temática circense, considerando brindar una experiencia gastronómica de calidad acompañada por un espectáculo visual impresionante al que podría asistir en compañía de familiares o amigos. El desarrollo de esta propuesta se establecería como algo innovador dentro de un mercado gastronómico poco variante y muy tradicional. Como conclusión, los autores mencionan la importancia de generar opciones innovadoras y representativas, capaces de llevar a los usuarios a adquirir una experiencia degustativa y visual totalmente diferente.

Así mismo, en la ciudad de Sullana, Perú, Oviedo (2019) presentó una propuesta acerca de la creación de un restaurante gourmet temático tradicional, considerando que la mayoría de los restaurantes de este tipo de carácter gourmet se enfocan en la oferta gastronómica mucho más contemporánea, dejando de lado el rescate de lo nacional a través de la cocina fusión. Los resultados del estudio determinaron que existe una recepción positiva por parte de la población

de este sector, basándose en la importancia de rescatar la identidad cultural a través de lo gastronómico, brindándole representatividad que se merece y sobre todo el apoyo de la población.

En el contexto nacional, una propuesta realizada en la ciudad de Samborondón, provincia del Guayas por Villón (2022) acerca de la creación de un restaurante con la temática de museo ancestral, plantea una iniciativa interesante dentro del marco gastronómico local, considerando que dentro de este cantón la oferta gastronómica es muy amplia, partiendo desde la comida nacional, hasta la comida internacional de diferentes partes del mundo, siendo esta opción una muy innovadora e interesante al público. Como resultados, se consideró que el proyecto a presentarse tiene un alto grado de viabilidad, tomando en cuenta que no solo le brinda un valor agregado a la comida nacional, sino también que ejerce un impacto positivo en el rescate y promoción de las costumbres.

## **2.2. Marco conceptual**

### **2.2.1. La gastronomía**

Se suele relacionar el término “Gastronomía” a la elaboración de comidas para su posterior degustación, más no es del todo cierto, pues el mismo es considerado un arte efímero, el cual requiere de una atención dedicada al momento de seleccionar los alimentos a preparar; un minucioso cuidado durante la preparación; así como también una delicada y organizada presentación de todo lo posteriormente realizado, dando como resultado una combinación de sabores deseada por el chef, por lo cual, en la gastronomía no solo se toma en cuenta la alimentación, sino todo el proceso que existe detrás de la misma.

Según Bahis, Wendhausen y da Silva (2019) “la gastronomía es un arte difícil de dominar, pues más allá de tomar en cuenta el proceso de alimentación, debe considerarse la armonía entre ingredientes durante la preparación, los cuales deben dar como resultado una

experiencia única al paladar del consumidor” (p. 16). Se plantea la dificultad de dominar las artes culinarias, pues aquellos necesitan de una exhaustiva determinación por parte del chef, pues ante un mínimo detalle durante la preparación, se verá afectado todo el resultado final, trayendo consigo pérdidas considerables tanto para el restaurante, como para la experiencia del usuario.

Carvache, Carvache, y Torres (2017), exponen “la gastronomía surge para transformar el proceso de alimentación en algo fuera de lo común, pues aquel arte no solo está enfocado a saciar el hambre del consumidor, sino a brindarle una experiencia culinaria de alto nivel” (p. 4). Se expone uno de los principales objetivos de la gastronomía, en el cual interviene tanto los alimentos preparados como el entorno en sí, por lo cual, los encargados del restaurant no deben enfocarse en brindar una atención apresurada o en preparar alimentos pensando en saciar a los consumidores, deben capacitar a su personal para que ofrezca un servicio de calidad, tanto dentro como fuera de la cocina.

La gastronomía engloba todos los aspectos a considerar para brindar una experiencia culinaria de calidad, por lo cual, requiere de una constante preparación tanto por parte del personal encargado en cocina, como los demás miembros de un restaurant, esto para cubrir todas las etapas que involucren la interacción entre los platillos y el consumidor, donde a más de ofrecer una serie de alimentos para degustar, se ofrezca un servicio de alto nivel que cumple todos los estándares requeridos.

### **2.2.2. Movimientos gastronómicos**

A lo largo de la historia han surgido diversos movimientos gastronómicos, los cuales han dado forma a lo que es actualmente la gastronomía: la Nouvelle Cuisine, establecida en Francia durante la década de los 70, surgió para establecer un cambio de paradigma, pues la oposición no estaba de acuerdo con los modelos culinarios de la escuela clásica de Escoffier;

la cocina fusión, la cual estableció la implementación de alimentos de distintas culturas; la cocina molecular, la cual buscó la comprensión de las reacciones y demás sucesos químicos producidos durante la preparación; deconstrucción y reconstrucción, la cual basó en la composición y descomposición de los alimentos con la finalidad de obtener distintas texturas y sabores; y finalmente en la actualidad, donde se han implementado recursos tecnológicos especializados para optimizar los procesos de preparación, esto manteniendo un óptimo resultado.

A palabras de Agostina (2017) “la gastronomía se ha fortalecido a través de los años, pues sin movimientos como la de cocina fusión no se podría experimentar la combinación de sabores; mientras que sin la deconstrucción y reconstrucción no podría manejarse un estándar gastronómico” (p. 17). Se expone la influencia de los movimientos gastronómicos al momento de establecer recursos culinarios, pues los mismos sirvieron para forjar técnicas comúnmente usadas.

Como explican Aguirregoitia y Fernández (2017) “los movimientos gastronómicos surgieron como una manifestación que buscaba perfeccionar los procesos culinarios, lo cual a través de los años terminó cimentando las bases de la cocina gastronómica moderna” (p. 33). Se expone los movimientos gastronómicos como los responsables de la gastronomía actual, pues cada uno de ellos aportó conocimientos, recursos y beneficios que enriquecieron los procesos culinarios.

Los movimientos gastronómicos moldearon la historia de la cocina actual, pues establecieron diversos recursos y técnicas que actualmente se encuentran vigentes, además, también establecieron estándares de calidad los cuales deben ser considerados por cada restaurant, por lo cual, su conocimiento es necesario para implementar todas aquellas

condiciones que cubran el arte culinario, pues cada chef debe conocer las bases de su profesión para saber cómo complacer a la clientela.

### **2.2.3. La restauración**

La restauración se refiere a aquellos establecimientos que están orientados a ofrecer servicios relacionados a la alimentación, lo cual incluye la distribución de distintas comidas o bebidas. Dichos establecimientos pueden ser desde una cafetería ubicada en un lugar transitado, hasta un restaurante exclusivo el cual necesita de una solicitud con antelación para ingresar, por lo cual, pueden llegar a ser orientados a un determinado tipo de clientela.

Como explican Fernández, Aguirregoitia, y Bringas (2019) “la restauración se ve comúnmente en la vida diaria, pues tanto en zonas rurales como urbanas se pueden apreciar distintos tipos de establecimientos orientados a cubrir áreas de alimentación o distribución de bebidas” (p. 5). Se expone la cotidianidad de los establecimientos de restauración, esto debido a su abundante presencia en cualquier zona geográfica, lo cual los hace accesibles para cualquier tipo de público.

En base a lo expuesto por Frasquet (2021) “la restauración además de tener un impacto directo con cierto sector de la economía también influye en el bienestar de la sociedad, esto gracias a establecimientos de comida saludable, los cuales pueden satisfacer los requerimientos calóricos de cierta parte de la sociedad” (p. 21). Se expone la influencia de la restauración tanto en temas financieros como relacionados a la salud, pues además de ser una base considerable en la economía del país, también permiten una rápida alimentación la cual permita mantener en óptimo nivel los procesos fisiológicos básicos.

La restauración es un pilar fundamental de la sociedad, pues independientemente de la zona geográfica o la clase social se podrá tener acceso a la misma; esto además de crear un amplio margen de elección hacia los usuarios, también genera un aporte relacionado con la

salud, pues una notable parte de la sociedad no cuenta con el tiempo necesario para preparar sus alimentos, lo que podría traer consigo graves problemas de nutrición, los cuales pueden ser reducidos en gran medida por la presencia de los establecimientos de restauración.

#### **2.2.4. Tipos de restauración**

Los establecimientos de restauración pueden ser diversos dependiendo de su enfoque comercial, pues cada uno busca cubrir ciertas necesidades de un determinado tipo de clientela. Se clasifican como; tradicional, en la que se incluyen restauraciones comunes, las cuales no manejan una gestión ni normativas exigentes; moderna, dentro de la cual existe un mayor surtido de productos, así como una apariencia del establecimiento más llamativa, además, también se maneja una normativa estructurada; complementaria, la cual se orienta hacia servicios adquiridos de manera externa, es decir, contrataciones de habitación (hotelería), en relación a un acuerdo corporativo, acuerdos del estado, así como demás contextos en los que implícitamente se incluya un servicio de comida.

A palabras de Santana (2022)

La restauración institucional maneja un enfoque completamente distinto a la comercial, pues mientras en una se ejercen labores para obtener una remuneración económica directa con los clientes (comercial); en la institucional, las personas de un determinado contexto (centro educativo, hospital, organización, etc.) reciben beneficios que serán pagados por organizaciones institucionales-gubernamentales externas (p. 12).

Se menciona la diferencia entre las restauraciones comerciales e institucionales, pues cada una maneja su propio enfoque, se orienta hacia distintos públicos y establece un método de pago distinto.

Según Aguirregoitia y Fernández (2019) “la gestión es quizás la característica más relevante de cada tipo de restauración, pues dependiendo del área que busque cubrirse, existirá

una mayor organización, o una administración sencilla la cual sea llevada directamente con el dueño del establecimiento” (p. 7). Se menciona las variaciones en la gestión que pueden producirse debido al nivel de profesionalidad del establecimiento, pues la atención brindada en una restauración zonal no será la misma que aquella ocurrida en un restaurante con categoría 5 tenedores.

Cada tipo de restauración busca cubrir un sector de la sociedad distinto, pues en caso de Unidades Educativas, Hospitales, Centros de ayuda, Ministerios, entre demás organizaciones públicas o privadas, existirá un acuerdo contractual en el cual se establecerá un pago fijo por los servicios ofrecidos, mientras que en restauraciones cotidianas se manejará un medio pago directo, dentro del cual los clientes pagarán por los alimentos adquiridos.

#### **2.2.5. Clasificación de los restaurantes por tenedores**

Así como en un contexto empresarial existen estándares para garantizar una adecuada gestión u administración, en las restauraciones se manejan distintos factores a tomar en cuenta, los cuales son necesarios para considerar una calidad óptima en los servicios ofrecidos a la clientela. Dichos estándares se denotan bajo el criterio de “tenedores”, dentro de los cuales; contar con 1 significará un estándar bajo, mientras que obtener 5 significará cumplir con todo lo necesario para ser considerado como un restaurante de lujo. Cada nivel de “Tenedores” manejan las siguientes características:

- Cinco tenedores: Se otorga cuando un restaurante cumple con estándares culinarios altos, aplica adecuadamente normas de higiene, administra una gestión óptima, y maneja unas instalaciones impecables. Cuando un restaurante cumple con dichos requerimientos se considera “restaurante de lujo”.
- Cuatro tenedores: Dicha calificación depende directamente de la carta ofrecida, pues aunque deben cumplir con aquellos factores mencionados anteriormente, se considerará

de cuatro estrellas si no existe una extensa variedad en los alimentos disponibles, esto se da generalmente cuando los menús son de 5 a 7 tiempos. Cuando un restaurante obtiene cuatro estrellas es considerado “Restaurante de primera”.

- Tres tenedores: Se otorga cuando el restaurante cumple con ciertos estándares pero a su vez mantiene complicaciones, pues aunque brinda un servicio culinario alto, con una atención adecuada y el personal uniformado, puede presentar establecimientos pequeños, carta reducida, problemas, entre demás características que bajen su calificación. Un restaurante con tres estrellas es considerado “restaurante de segunda clase”.
- Dos tenedores: Se otorga a restaurantes que manejan estándares sencillos, carta reducida, cristalería básica, instalación sencilla, entre demás factores que denotan un servicio que cumple con su función pero no de manera sobresaliente. Un restaurante que obtiene dos estrellas es considerado “Restaurante de tercera clase”.
- Un tenedor: Se otorga cuando existen limitaciones tanto en servicios como en su carta, pues el menú será descrito como sencillo y limitado, el personal no utilizará uniforme y manejará una atención “poco formal”, así como demás condiciones que denotarán un servicio generalmente básico. Un restaurante de un tenedor es considerado “Restaurante”.

#### **2.2.6. Normativas básicas para la construcción de un restaurante**

Cuando se plantea construir, inaugurar o dar pie a la idea de aperturar un restaurante, se debe tener en cuenta los distintos procesos y normativas que deben cumplirse para lograr dicho objetivo, pues más allá de ser necesario una base económica que sostenga los gastos de construcción, es vital contar con todos aquellos permisos y documentos legales que certifiquen la vigencia de actividades. Se debe contar con; RUC activo, el cual será necesario para denotar

ser contribuyente natural; permisos de propiedad, en los cuales se debe certificar la posesión de bienes, normas de higiene y demás condiciones que deben ser cumplidas bajo determinados estándares; finalmente, afiliación hacia sociedades o compañías, en la cual se definirán condiciones de inversión, gastos, entre demás recursos que lleguen a ser necesarios.

Alvarado y otros (2017) mencionan que “aperturar un restaurante va más allá de un proceso de construcción, remodelación o gestión culinaria, es necesario mantenerse regido a normas sanitarias vigentes, permisos gubernamentales de funcionamiento, así como demás condiciones legales que son necesarias durante la construcción” (p. 7). Se mencionan las principales condiciones que se deben tener en cuenta para abrir un restaurante, las cuales hacen énfasis hacia aquellos permisos y normas necesarias para mantenerse en concordancia con el estado.

En base a lo mencionado por Bustan y Masabanda (2017) “aunque para fundar un restaurante se requiere de chefs o personas capacitadas en artes culinarias, miembros administrativos y demás personal propio de una organización, también debe tomarse en cuenta la documentación y demás permisos necesarios para ejercer como tal” (p.12). Se menciona la dualidad necesaria al momento de aperturar una restauración, pues no tendría sentido contar con el personal, instalaciones y conocimientos necesarios del negocio sino se tienen los permisos para ejercer como restaurante, pues dicho incumplimiento podría incurrir en problemas legales que denoten el cierre permanente del mismo, trayendo consigo pérdidas económicas considerables.

Para construir un restaurante no sólo es necesario tener un terreno o instalación disponible, pues deben considerarse todos aquellos permisos, documentos legales, respaldos, bienes, fondos, entre demás condiciones y contratiempos que interferirán directamente en la consecución del objetivo, por lo cual, tener en orden todo lo necesario puede tardar entre 4

meses a un año y medio, inclusive más de presentarse problemas legales o inconsistencias durante el proceso de construcción.

### **2.2.7. Herramientas en la restauración gourmet**

Así como en cada especialidad se requieren distintos tipos de implementos, gadgets, recursos o simplemente componentes que sirvan en beneficio de cada organización, en la restauración se requiere de ciertos utensilios e instrumentos que faciliten la elaboración, manipulación y presentación de los distintos alimentos, esto manejando un enfoque que cumpla con todos aquellos estándares de higiene necesarios.

En base a lo descrito por Rendón y Roldán (2020) “lo que diferencia un restaurante de un puesto de comida tradicional, es la calidad en la atención y los instrumentos utilizados, pues en base a los mismos se denotará un estándar de calidad superior, donde cada utensilio tenga una funcionalidad” (p. 10). Rendón y Roldán plantean la diferencia que existe entre distintos tipos de restauraciones, pues además de ser necesaria una infraestructura vistosa, atención óptima y dominio en temas gastronómicos, también se necesitan aquellos utensilios de cocina, presentación y servicio a clientes, los cuales denotarán un estándar de calidad mayor. Las herramientas más utilizadas en restaurantes de alta calidad son:

- Mesa de trabajo
- Parrilla
- Molino
- Baño María
- Plancha
- Mesas refrigeradas
- Batidoras
- Estufas

- Horno en combo, de convección o tradicional
- Rebanadora
- Gratinadoras
- Freidora
- Mesa caliente

A palabras de Cortés (2021) “cabe destacar la amplia variedad de componentes utilizados en restaurantes profesionales, pues tan sólo en el área de cocina suelen emplearse alrededor de 200 utensilios distintos, mientras que aquellos orientados a los clientes superan fácilmente los 100” (p. 8). Se menciona la amplia variedad de instrumentos utilizados en restaurantes gourmet o de altos estándares, pues tanto en la cocina se requieren utensilios que permitan la manipulación de la comida, como en la mesa de cada cliente se necesitan instrumentos que permitan realizar la degustación de los alimentos. Entre aquellos utensilios necesarios para la manipulación y preparación de alimentos se encuentran:

- Bracera
- Ollas
- Cazos
- Araña
- Sartenes
- Rosticero
- Mandolina
- Coladores
- Marmita

De igual manera, los cuchillos son un pilar fundamental en la cocina, pues mediante los mismos se podrá cortar eficientemente distintos tipos de carnes y demás alimentos, dándoles cortes exactos con la contextura y forma deseada; entre los cuchillos más usados se tienen:

- Pollo y pescado
- Decorador de cítricos
- Para rollos de mantequilla
- Chairas
- Espátula
- Descorazonador de manzanas
- Pasta
- Filetero flexible
- Miniatura
- Mondador
- Parisienne doble
- Demidov
- Pelador doble
- Para queso
- Pastelero
- Deshuesador
- Chef
- Filetero
- Para trinchar
- Sierra
- Para Salmón

En base a lo descrito, un restaurante de altos estándares requiere de instrumentos para cada área, pues existen platillos que requerirán ciertos métodos de preparación en los que se necesiten contenedores, cuchillos, molinos, entre demás instrumentos necesarios para preparar y brindar la contextura correcta a los alimentos; mientras que los clientes requerirán de distintos tipos de cuchillos, cucharas, cubiertos, cristalería, así como demás utensilios que permitan manipular los alimentos preparados.

### **2.2.8. Áreas de cocina en la restauración gourmet**

En un restaurante existen diversas áreas de cocina debido al manejo de los alimentos, pues no solo debe considerarse la zona de cocción o preparación, también debe tenerse en cuenta que las carnes y demás alimentos necesitan un lugar de almacenamiento, los cuales pueden variar dependiendo de una temperatura requerida (para mantenerlos frescos), así como demás condiciones que puedan influir en la calidad de los mismos.

Bahis, Wendhausen y da Silva (2019), consideran que “así como en una organización existe un jefe que lidera las acciones del personal, en la cocina existe un chef general, el cual se encarga de gestionar todas las áreas de cocina, asignar tareas y obligaciones a los demás chefs” (p.10). Se menciona la existencia del chef general, que toma el cargo de líder en la cocina, pues se encargará de dictaminar y gestionar tanto la eficiencia en cada área de la cocina, como las acciones que deban realizar los demás chefs en cada área mencionada. Las áreas tradicionales de cocina son:

- Carnicería: En la presente área se manejarán los distintos tipos de carnes disponibles, es decir, se realizarán los cortes deseados por los clientes y se distribuirán hacia las áreas de cocción para su preparación.

- **Cocina caliente:** Como su nombre lo indica, es un área en la que se prepararán distintos alimentos cocinados a fuego alto, en la que pueden utilizarse utensilios como parrillas, estufas, etc.
- **Pastelería, panadería o repostería:** Es un área enfocada hacia la preparación de postres, pues se manejará exclusivamente procesos de panificación.
- **Almacén:** El almacén es necesario para almacenar distintos tipos de alimentos no perecibles, es decir, que tienen un tiempo de vida extenso antes de su caducidad o descomposición; es necesario para mantener un respaldo de alimentos necesarios de forma cotidiana en la cocina.
- **Cuartos de frío:** Los cuartos de frío son enfocados hacia los distintos alimentos perecibles, es decir, aquellos que se descomponen rápidamente, sin embargo, se divide en dos sub áreas; el área de refrigeración, donde se ubicarán alimentos que puedan tener una descomposición lenta y necesiten mantenerse frescos; y el área de congelación, donde se ubicarán aquellos alimentos que pueden caducar de pasar tan solo horas al aire libre, como pueden ser distintos tipos de carne.
- **Cocina fría:** Esta área es necesaria para la elaboración y distribución de alimentos que requieran un procesamiento frío, esto independientemente de si su cocción requirió de una cocina caliente previamente; es orientado mayormente hacia ensaladas, aderezos, patés, etc.
- **Área de lavado:** La presente área se encarga de mantener normas de higiene con los distintos utensilios empleados en la cocina, pues ahí se realizará un proceso de limpieza previo y posterior a la elaboración de cada platillo.

Cada área cumple su función en un restaurante, pues así como existen especias y demás alimentos que pueden estar al alcance de los chefs, también existen carnes que necesitan estar en refrigeración, una zona de cortes en la cual se seleccione lo pedido por los clientes, así como

un almacén donde se almacenen alimentos no perecibles que puedan ocupar espacio excesivo en la cocina, por lo cual, mantener las mismas es necesario tanto para mantener un orden y guía en las actividades, cómo también para denotar un estándar de calidad mayor, esto debido a que existirán chefs especializados gestionando cada área, esto en búsqueda de lograr un éxito general en la preparación y distribución de los alimentos.

### **2.2.9. Equipos de cocina en la restauración gourmet**

En la restauración gourmet se busca cumplir con estándares culinarios altos, los cuales pueden ser alcanzados mediante el uso de un equipo de cocina adecuado, el cual permita cumplir con todos aquellos procesos y requerimientos solicitados por los clientes, pues ante la presencia de platillos complejos, se requerirá de instrumentos específicos que permitan manipular los alimentos de tal manera en que alcancen la contextura, sabor, color entre demás factores deseados por los chefs.

En base a lo descrito por Piedra (2018) “un restaurante alcanzará estándares gastronómicos altos cuando; maneje todo el equipo de cocina necesario, tenga chefs especializados, mantenga una infraestructura impecable y tenga un personal que brinda una atención de calidad a cada cliente” (p.23). Se mencionan las principales características que deben cubrirse para cumplir estándares de calidad; entre ellas se menciona la presencia del equipo de cocina necesario, pues, aunque pueda existir un personal capacitado que sepa preparar cada platillo, sin los instrumentos necesarios no podrán cumplir dicho objetivo. Los principales equipos necesarios en cocina son:

- Maquinaria para cocina: Dicha maquinaria engloba todos aquellos elementos a utilizar durante la preparación de los alimentos; se incluyen planchas, freidoras, hornos, fogones, etc.

- Equipos de refrigeración: Son distintos equipos ubicados en los cuartos de frío, los cuales se modifican en base a lo requerido para mantener cada alimento en orden.
- Mesas de trabajo: Son necesarias durante la manipulación de los alimentos, pues permitirán mantenerlos en una base firme durante el proceso preparación, emplatado o entrega.
- Área de lavado: Se emplearán distintos instrumentos para mantener una limpieza en la cocina, pues luego de cada preparación se necesitará asear los utensilios y maquinas utilizadas, esto con la finalidad de mantener siempre estándares de aseo. Los equipos mayormente utilizados son; escurridores, zonas de secado, fregaderos industriales, paños de limpieza, etc.

Así como en las industrias existe una materia prima la cual necesita atravesar por distintos procesos hasta llegar a un producto final que será ofrecido a los clientes, en la cocina existen alimentos que necesitan ser preparados en base a lo descrito en un menú, lo que requiere de un equipo especializado, el cual sea empleado para manipular los alimentos de manera independiente hasta convertirlos en platillos complejos que integren cada ingrediente entre sí.

#### **2.2.10. Técnicas y métodos de la restauración gourmet**

Una de las mayores diferencias entre un establecimiento de restauración básico con un restaurante gourmet es la manera en la que se manipulan los alimentos durante la preparación, pues en puestos de comida barriales se preparan distintas comidas de manera “cotidiana” con recetas sencillas que no necesitan de instrumentos especializados, mientras que en un restaurante gourmet existen platillos que requieren cortes exactos, densidad adecuada, porciones medidas, entre demás técnicas culinarias que permitan dar un color, sabor y forma deseada a cada plato. Entre las técnicas y métodos más utilizados se encuentran:

### 2.2.10.1. Técnicas de corte

En un restaurante gourmet, los cortes serán uno de los pilares de la cocina, pues existen diversos platillos que requieren de cortes exactos, los cuales deben cubrir una cantidad exacta, forma esperada, peso adecuado, entre demás cuestiones que deben ser medidas para brindar un servicio de primera a los clientes, esto en base al corte en sí, pues dependiendo de lo escogido se deberá ofrecer la esencia pura de cada elección.

En base a lo descrito por Urbina (2018) “un buen corte puede denotar la diferencia entre un plato de primera y uno normal” (p.19). Se menciona la influencia de un buen corte en la preparación de los platillos, lo cual denota su importancia dentro de la cocina. Los principales cortes son:

- Corte Brunoise: Es un corte pequeño de un diámetro de 2mm por cada lado; es principalmente usado en frutas y verduras.
- Corte pluma: Básicamente es un corte Juliana pero orientado hacia las cebollas.
- Corte Chiffonade: Es utilizado para cortar verduras que tengan hojas; la técnica usada consiste en enrollar numerosas hojas y hacer varios cortes transversales, esto manteniendo un grosor de 5mm aproximadamente.
- Corte Concasse: Es un corte hecho en cubos de distintos tamaños; se usa generalmente en verduras.
- Corte en Bastones: Es un corte rectangular que va de 5mm a 6 mm de ancho y 6mm de largo; su uso se denota principalmente en las conocidas “papas fritas”, así como demás verduras que requieran dicha forma.
- Corte Juliana: Es un corte con un grosor reducido; se realiza en 2mm de ancho por 2mm de espesor, con un largo de 5cm aproximadamente. Se utiliza principalmente en verduras.

### 2.2.10.2. Técnicas de conservación de alimentos

Los alimentos individuales son la materia prima de un chef, por tanto, es necesario que se les de la importancia requerida a cada uno de ellos, pues dependiendo del tipo, tendrán un mayor o menor tiempo en perecer, por lo cual, es necesario aplicar técnicas de conservación que permitan mantenerlos en óptimas condiciones hasta su uso en la cocina.

En base a lo descrito por Alvarado (2017) “cada grupo de alimento debe ser clasificado acorde a su tiempo de vencimiento, pues así se tendrán asignadas zonas específicas que aseguren su bienestar hasta su eventual consumo” (p.39). Se menciona la importancia de seccionar los alimentos en base a su perecimiento, pues así además de mantenerlos seguros, se tendrá un mayor orden de distribución y organización. Los métodos de conservación más usados son:

- Refrigeración: Es una técnica comúnmente usada; consiste en el uso de neveras para mantener los alimentos en temperaturas entre 0-5°C, esto para evitar la descomposición rápida de ciertos alimentos.
- Escaldado o ebullición: Aunque puede no ser considerado como un método de conservación, es un proceso que usualmente se realiza previo a la congelación; se utiliza principalmente cuando se busca refrigerar verduras, pues se las hecha en agua caliente para eliminar ciertos hongos que puedan adherirse implícitamente.
- Deshidratación: Se basa en eliminar la cantidad existente de agua en un alimento, esto mediante el uso de calor.
- Irradiación: Es una técnica un poco compleja, pues consiste en exponer ciertos productos hacia radiación electromagnética; se usa generalmente en la elaboración de alimentos industriales.

- Escabechado: Es una técnica en la que se utilizará aceite, vinagre y licor para elaborar una mezcla, en la cual se cocinará los alimentos seleccionados; usualmente es usada para carnes y verduras.
- Antioxidantes: Son usados para retrasar la degradación o perecimiento de los alimentos; principalmente se usan en alimentos grasos.
- Marinado: Es otra técnica usada comúnmente; consiste en sumergir los alimentos con vino y ciertos vegetales durante una determinada cantidad de horas (incluso días si el alimento lo requiere); suele ser usado en carnes principalmente.
- Encurtido: Su método de aplicación es mediante la combinación de sal y vinagre, esto en búsqueda de crear un ácido natural que elimine la presencia de microorganismos; se usa generalmente en vegetales.
- Congelación: Aunque es similar a la refrigeración, aquí la temperatura bajará considerablemente, ya que deberá rondar entre los  $-18^{\circ}\text{C}$ , esto en búsqueda de congelar los alimentos para que las bacterias no puedan degradarlos.
- Ultracongelación: Es un método en el que se bajará aún más la temperatura, pues rondará entre  $-40^{\circ}\text{C}$ , sin embargo, esto no será a largo plazo, pues usualmente se lo realiza por dos horas para luego llevarlo a la congelación normal.
- Esterilización: Es una técnica que consiste en exponer alimentos herméticamente envasados a temperaturas altas, esto en búsqueda de eliminar posibles microorganismos y bacterias que pudiesen adherirse a los mismos; es una técnica que puede usarse en numerosos grupos de alimentos.
- Desecado: Esta técnica consiste en exponer los alimentos a temperatura ambiente, esto con la finalidad de reducir o eliminar su humedad; puede aplicarse hacia ciertos tipos de carnes o frutas.

- Salazón: En la presente técnica se expone el alimento en salmuera seca, esto con la finalidad de deshidratar los mismos, pues así se podrá evitar la adherencia de microorganismos; se suele utilizar en anchoas, cecinas y demás.
- Conservantes: Son utilizados para reducir la degradación de los alimentos; se utilizan principalmente en carnes, panificaciones, salsas, entre otros.
- Pasteurización: Se exponen los alimentos a temperaturas menores a 100°C, esto en búsqueda de reducir la presencia de microorganismos o demás bacterias. Se utiliza principalmente en productos lácteos, cervecería y zumos.
- Liofilización: Es una técnica en la cual los alimentos serán expuestos a una congelación momentánea, en la cual la temperatura rondará los -30°C, para posteriormente calentar dichos alimentos al vacío, esto en búsqueda de eliminar el exceso o total presencia de agua. Básicamente se busca pasar el exceso de agua de un estado sólido a gaseoso.
- Concentración: Se busca eliminar el exceso de agua para concentrar los sabores implícitos en los alimentos preparados.
- Pascalización o presurización: También conocida como Blaise Pascal, es una técnica que consiste en exponer los alimentos a una alta presión hidrostática, esto con la finalidad de alterar las membranas celulares y la composición de distintas proteínas.
- Ahumado: El ahumado consiste en exponer los alimentos a humo durante la cocción, esto en búsqueda de reducir la adherencia de microorganismos en la superficie; se usa principalmente en carnes y embutidos.
- Envasado al vacío: Es una técnica donde se ubicarán los alimentos en bolsas herméticas, en las cuales posteriormente se eliminará todo el aire existente.

En base a lo mencionado, se denota la existencia de numerosas técnicas y métodos de conservación, esto debido a las características que debe adoptar cada alimento previo a la

elaboración de cada platillo, pues en base a lo requerido se buscará mantenerlos de una manera u otra.

### **2.2.11. Métodos y técnicas de cocción**

Quizás los métodos y técnicas de cocción sean de los factores más influyentes dentro de la cocina, pues durante la preparación de cada platillo tienen que tenerse en cuenta diversos sabores, condiciones y elementos que debe adquirir cada alimento en particular, esto en búsqueda de acoplar cada ingrediente entre sí para crear un platillo final, el cual pueda producir una repercusión agradable en los consumidores.

En base a lo descrito por Aguirregoitia y Fernández (2017) “una buena cocción permitirá denotar la esencia de cada alimento; por tanto, el chef debe aplicar las técnicas adecuadas para integrar las propiedades únicas de cada ingrediente, pues las mismas no deben perderse o disminuirse durante dicho proceso” (p. 32). Se menciona la importancia de aplicar técnicas adecuadas de cocción para cada alimento, pues existirán platillos que deban ser preparados de una manera específica para mantener su esencia. Los métodos de cocción más comunes son:

- **Acuoso:** Se refiere al uso pronunciado de líquidos durante la cocción, los cuales pueden exceder la mayor parte de la superficie; usualmente suele usarse una mayor cantidad de agua.
- **Graso:** Se denota el uso de grasas, aceites o mantecas durante la cocción; generalmente es usado para freír alimentos o realizar distintos tipos de frituras.
- **Seco:** Se denotará una cocción directa con los alimentos, es decir, no se utilizarán líquidos externos que puedan influir durante la misma; se suele emplear principalmente durante los asados.

Así mismo, las técnicas de cocción más utilizadas son:

- **Conducción:** Se emplea una cocción directa entre la superficie del implemento de cocción con los alimentos, esto en búsqueda de provocar una cocción más rápida y enfocada.
- **Convección:** Se realiza mediante la influencia de líquidos o gases alrededor del alimento, los cuales atravesarán distintas temperaturas con la finalidad de brindar un efecto de cocción uniforme.
- **Radiación:** Se realiza mediante el uso de calor, sin embargo, el alimento no se expondrá al entorno para su cocción.

En base a lo descrito, se aprecia la importancia de cada técnica y método de preparación, pues cada tipo está enfocado hacia diversos objetivos de cocción, por lo cual, los chefs de un restaurante gourmet deben tener la capacidad para analizar la estructura de cada platillo, esto con la finalidad de aplicar aquellos procedimientos adecuados, los cuales permitan cumplir con los estándares requeridos.

#### **2.2.11.1. Marinado de carnes**

El marinado de carnes es una técnica comúnmente usada dentro de la gastronomía, pues ante una aplicación adecuada puede influir significativamente en dar un sabor potenciado a cada platillo. Consiste en adobar los distintos tipos de carne en diversas hierbas, especias o mezclas, esto con la finalidad de integrarles un sabor concentrado que pueda potenciar la esencia propia del platillo.

En base a lo descrito por Alfonso (2019) “la técnica de marinado permite denotar una faceta distinta a los platillos de carne, pues les permitirá adoptar sabores únicos que puedan provocar una repercusión agradable en los consumidores” (p. 2). Se menciona la influencia del marinado en los platillos, pues más allá de influir en el sabor final de la carne, también es responsable de brindar una perspectiva distinta de platos tradicionales.

El marinado es una de esas técnicas que destacan en la cocina, pues su influencia en la gastronomía ha generado un renombre hacia el uso de la misma, pues más allá de ser usada para potenciar el sabor de ciertas carnes, también puede ser un factor fundamental en crear un platillo, pues en los restaurantes gourmet se busca la integración propicia de cada ingrediente entre sí, objetivo que tendrá un mayor alcance gracias a dicha técnica.

#### **2.2.12. Técnicas al momento de servir**

Así como los procedimientos culinarios realizados en la cocina son fundamentales en los restaurantes gourmet; las técnicas al momento de servir deben ser su contraparte para garantizar un estándar de calidad alto, pues en dicho escenario se busca provocar un impacto en los clientes, esto mediante la integración de sabores en cada platillo y la presentación propicia del mismo, pues dichos factores son los que diferencian a un restaurante gourmet de un establecimiento de restauración promedio.

Villón (2022), describe que “consolidar un emplatado óptimo será necesario para demostrar los estándares gastronómicos que maneja el restaurante, lo cual será propicio para generar una imagen de profesionalismo en los consumidores y críticos” (p.42). Se menciona la influencia que denota manejar las técnicas al momento de servir, pues, aunque existen chefs profesionales que preparen comida de alta calidad, si la misma es presentada de manera desordenada o sin una base alimenticia, entonces no tendría sentido el esfuerzo realizado en la cocina. Los componentes de un plato que deben considerar los chefs para emplatarse son:

- **Porción de proteína:** Es considerada la parte estelar de cada platillo, pues se incluirán alimentos fuertemente solicitados por los consumidores.
- **Porción de carbohidratos:** Es considerado como el acompañamiento principal del platillo, pues se incluirán alimentos como pasta, papas, arroz, entre demás que cubran la saciedad de los consumidores.

- **Porción de vegetales:** Es considerado como un tercer acompañamiento, pues generalmente son ubicados a un costado de la porción de carbohidratos; se incluyen distintos tipos de verduras con la finalidad de integrarlas hacia los alimentos proteicos y ricos en carbohidratos.
- **Decoración:** Se refiere al orden en que se presentarán los alimentos en cada platillo, pues debe verse uniforme cada elemento presentado entre sí.
- **Salsas:** Integran la parte líquida de cada platillo, la cual además de aportar sabores adicionales, también servirá para integrar diversos alimentos entre sí.
- **Emplatado tradicional:** Como su nombre lo indica, es una forma de emplatado usada comúnmente en restaurantes gourmet, la cual se basa en un estilo tipo “reloj”, en el cual la proteína será ubicada entre las “8 y 4” los carbohidratos entre las “4 y 1” y las verduras entre la “1 y 9”, esto con una orientación contraria a las manecillas del reloj.
- **Emplatado cuadrado:** Se denota por ubicar los alimentos en forma de “cubos” o con una simetría cuadrada.
- **Emplatado simétrico:** En este modelo se busca mantener un equilibrio entre los alimentos, por lo cual, se seccionará el plato en dos partes para posteriormente ubicar los alimentos de forma simétrica entre sí.
- **Emplatado asimétrico:** Aunque maneja el mismo concepto del emplatado asimétrico (dividiendo el plato a la mitad), aquí se buscará dar mayor peso a un lado específico.
- **Emplatado triangular:** Es un emplatado en el cual se distribuirán los alimentos de manera romboidal en el plato, esto con la finalidad de captar la atención hacia cada área del mismo.
- **Emplatado rítmico:** Se refiere al uso de patrones en la ubicación de los alimentos, esto con la finalidad de provocar un diseño dinámico y visualmente atractivo. Se suele usar mayormente en postres.

- Emplatado circular: Aquí se ubicarán los alimentos “fuertes” en el centro del platillo, esto con la finalidad de resaltarlos, pues los demás alimentos se ubicarán alrededor del mismo.

Cada elemento y tipo de emplatado mencionado es fundamental para brindar un servicio de calidad, pues más allá de ser un diseño necesario para presentar los alimentos, es una forma de expresar la integridad y esencia de cada alimento, por lo cual, los chefs deben saber presentar cada grupo de alimentos de forma precisa, manteniendo esa coherencia, contraste y equilibrio entre cada ingrediente.

### **2.2.13. Estructura y diseño de montaje del plato**

Así como una presentación visualmente atractiva es necesaria para provocar un impacto en los consumidores, también se debe considerar el diseño lógico que integra cada comida, es decir, los grupos de alimentos que cubrirán los distintos valores nutricionales, pues así se podrá estructurar platillos ricos en proteínas, carbohidratos, grasas, lípidos, así como demás componentes necesarios para una adecuada alimentación.

Cortés (2021), plantea que “cada plato debe al menos buscar cubrir los tres aspectos nutricionales básicos: proteínas, carbohidratos y grasas; así mismo, también debe integrar componentes adicionales como salsas y cremas, esto mientras se mantiene una decoración atractiva para los consumidores” (p. 5). Se mencionan los aspectos que debe integrar cada platillo, pues cada elemento mencionado tiene un peso en la calidad final del mismo. Los principales elementos que deben considerarse para estructura el montaje de un plato son:

- Proteínas: Este componente es cubierto mayormente por distintos tipos de carne; generalmente es presentado como el alimento principal en cada platillo.
- Porción de verduras: Es integrado por diversos tipos de vegetales, los cuales buscan crear un balance con los almidones.

- Porción de almidones: Se integra por alimentos ricos en carbohidratos, los cuales buscan acompañar al alimento principal; se incluyen alimentos como papas, cereales, pastas, arroz, entre otros.
- Salsas: Aunque implícitamente no forman parte del platillo en sí (pues usualmente están ubicados en pequeños contenedores), son un componente fundamental, el cual muchas veces es preparado directamente por los chefs con distintos tipos de especias y demás ingredientes.
- Decoración: Aunque la presentación del platillo requiere de los elementos antes mencionados, se pueden usar distintas hiervas, jarabes, ensaladas, frutas, así como demás alimentos que aporten un toque distinto a la presentación final.

Aunque los elementos mencionados deben ser preestablecidos en platillos complejos, existen postres o demás recetas en los que no se necesitan salsas, verduras, entre demás aspectos mencionados, por lo cual, es necesario que cada chef conozca los ingredientes con los que preparará cada alimento, pues así podrá distribuir adecuadamente cada elemento en el platillo, buscando siempre ofrecer la mejor calidad.

#### **2.2.14. Técnicas de servicio**

Las técnicas de servicio se refieren a aquellos métodos utilizados por los camareros para atender a los clientes dentro del restaurante, pues dicha interacción es fundamental para generar una imagen de confianza y profesionalismo hacia el establecimiento. Cada técnica a utilizar dependerá de lo que cada restaurante quiera transmitir, pues, aunque cada una se enfocará hacia brindar un servicio, los procedimientos a seguir serán dictaminados en base a la visión del propietario o chef principal. Las técnicas de servicio más usadas son:

- Transporte a 3 platos
- Uso de bandeja

- Pincear
- Servicio de bebidas
- Marcaje de platos
- Desvarase de platos soperos
- Desvarase de platos trincheros

Cada técnica tiene su enfoque y finalidad, pues existen aquellas orientadas a un transporte y servicio continuo, así como otras exclusivamente enfocadas hacia métodos de servicio en la mesa, lo cual plantea una variedad de procedimientos a escoger para cubrir una atención óptima hacia los consumidores.

#### **2.2.15. Tipos de servicio**

El servicio de atención es un pilar fundamental dentro de la restauración gourmet, pues resaltará el profesionalismo de todos los chefs, meseros y demás personal encargado del restaurante; pues más allá de cumplir con el propósito de transportar la comida hacia las mesas, se debe buscar implantar una imagen elegante hacia los consumidores, la cual sirva como referencia para promover una valoración subjetiva alta hacia el restaurante.

En base a lo descrito por González (2019) “el personal encargado de servicio debe actuar desde el ingreso del consumidor al restaurante” (p. 14). Se hace mención hacia el involucramiento que deben adoptar los encargados del servicio en mesa, pues su función debe ser vigente desde que los consumidores ingresan al restaurante; el personal debe asignarles una mesa, guiarlos, brindarles información, darles a conocer los menús, transportar los alimentos, retirar los alimentos, entre demás aspectos que deben ser cubiertos para denotar un servicio de calidad. En un restaurante gourmet se pueden emplear diversos tipos de servicio, los más usados son:

- Servicio directo: Se produce cuando el chef mantiene un servicio directo con los comensales.
- Self service: Se utiliza cuando se tiene una alta recepción de clientela.
- Servicio con Gueridón: Se basa en la utilización de una mesa con ruedas que servirá como transporte para los distintos alimentos.
- Servicio a la inglesa: Se produce cuando el camarero sirve los alimentos directamente en la mesa del cliente.
- Servicio a la francesa: Se produce cuando el consumidor manipula los alimentos desde la bandeja hasta su plato, es decir, se los sirve el mismo.
- Servicio buffet: Se produce cuando se exponen diversos tipos de comida, las cuales serán servidas por cada cliente en base a sus gustos y preferencias.

Es necesario que cada restaurante gourmet defina el tipo de servicio que busca implementar, pues el mismo será una “carta de presentación” hacia los consumidores; el metre debe coordinar con los chefs, meseros, hostess y demás miembros del restaurante para brindar un servicio de calidad, dentro del cual los comensales tengan una atención constante, la cual no sólo se centre hacia la distribución de los alimentos, sino también hacia su comodidad dentro del establecimiento.

#### **2.2.16. Protocolo de cubiertos en la mesa**

En cada ámbito laboral existen jergas y códigos propios, los cuales permiten adoptar una comunicación interna entre los miembros que integran dicha área; así mismo, en los restaurantes gourmet existen diversos términos y códigos propios de chefs, camareros, metre, hostess, entre demás miembros del personal. El protocolo de cubiertos de mesa se refiere a un código interno entre los camareros, en el cual, dependiendo del orden de los cubiertos, se podrá

intuir tanto los tipos de platillos que son asignados a cada mesa, como los cubiertos que deben priorizar usar los comensales.

Según lo descrito por Agreda y Tapia (2019) “un restaurante gourmet debe contar con chefs profesionales que dominen cada platillo, hostess capacitados para brindar una agradable primera impresión, camareros que dominen los códigos y protocolos básicos, así como un chef general que tome las decisiones acordes en cocina” (p. 12). Se menciona los cargos que deben ejercer los miembros de un restaurante gourmet, pues el renombre y prestigio del mismo se basará en la calidad de servicio ofrecido por cada integrante. Entre los principales códigos de cubiertos se encuentran:

- Cubiertos de la parte izquierda: Se ubican los tenedores en la parte izquierda; en caso de requerir más de uno (plato principal y entrante), se ubicará el tenedor principal cerca del plato mientras que el más pequeño se dejará hacia un costado.
- Cubiertos de la parte derecha: Se ubicará el cuchillo en el lado izquierdo del platillo, esto con el filo apuntando hacia el plato; así mismo, la cuchará será ubicada en un extremo del plato.
- Altura de los cubiertos: Los cubiertos deben estar alineados a la altura del mango y deben encontrarse paralelos a la marca del borde de la mesa, así mismo, deben ubicarse en la zona inferior del plato.
- Orden de los cubiertos: Se ubicarán los cubiertos en la parte exterior de cada platillo, pues los mismos serán ordenados en base al orden de llegada de cada uno.
- Distancia de los cubiertos: La distancia promedio en que deben ser ubicado los cubiertos son de 2 a 4 cm del plato.
- Cubiertos de postre: Se ubicarán dichos cubiertos en la parte delantera del plato; se ubicará un tenedor pequeño, cuchillo y cucharilla. Se debe ubicar el mango del cuchillo y tenedor hacia el lado izquierdo, mientras que la cucharilla hacia el lado derecho.

- Cuchillo del pescador: Dicho cuchillo puede generar debates en relación a su ubicación, sin embargo, de forma general es colocado a la derecha del plato, junto con los demás cuchillos.

Los protocolos mencionados denotan la influencia de los cubiertos en la mesa, pues dependiendo de la ubicación se buscará transmitir un mensaje u otro a los comensales y demás camareros, por lo cual, dominar dicha capacidad es fundamental para ofrecer un servicio de alta calidad.

### **2.2.17. Alimentos de mayor demanda**

En base a lo descrito en el Plan de Ordenamiento Territorial del Cantón Milagro (2018) se puede denotar una notable influencia hacia el consumo de alimentos con maní, fréjol, caña de azúcar y verde. Dichos ingredientes son usados ampliamente en los establecimientos de restauración del cantón, pues se denota su uso en la mayor parte de comidas ofrecidas; como puede ser el arroz con menestra, bolones, etc.

Cabe recalcar que en el cantón Milagro no se encuentra ningún restaurante gourmet, por lo cual, dichos alimentos mencionados son utilizados en establecimientos de restauración tradicionales.

### **2.2.18. Ganadería del cantón Milagro**

El cantón Milagro posee abundantes suelos fértiles, los cuales son óptimos para la realización de procedimientos pecuarios, es decir, ganadería porcina, bobina, ovina, entre demás. La ganadería porcina se refiere al cuidado y crianza de cerdos; la bovina cumple la misma función de cuidado, sin embargo, se enfoca hacia las vacas, bueyes y toros; mientras que en la ganadería ovina se cubre la crianza de ovejas.

Se denota que en el cantón Milagro existe una notable inclinación hacia el ganado porcino, pues se plantea un estimado de 5.101 (44.2%) casos vigentes; mientras que en el

ganado vacuno se estiman 2.939 casos. Cabe destacar la influencia del sector avícola, pues se estima una crianza de alrededor de 61.976 aves, de las cuales 60.947 tuvieron un cuidado en campo, mientras que 1.029 en planteles agrícolas.

### **2.2.19. Turismo**

De acuerdo con lo establecido dentro del Plan de Ordenamiento Territorial del cantón Milagro (2018) el turismo enmarca un 8% de los ingresos económicos que recibe el cantón, tomando en cuenta que su mayor ingreso depende de la agricultura. Sin embargo, el turismo comunitario que se realiza en varios recintos del cantón, así como el turismo recreativo y de aventura son los más considerados por los turistas tanto ecuatorianos como extranjeros.

En este sentido, se estima que el 72% de los turistas que visitan el cantón son nacionales, provenientes de las provincias cercanas y en gran mayoría de la ciudad de Guayaquil, mientras un 28% son turistas extranjeros, tomando en cuenta un flujo de turistas que en temporadas altas (fiestas del cantón en el mes de septiembre) pueden alcanzar los 10.000 semanales.

- Entre los lugares turísticos más representativos se resalta:
- Monumento a la piña
- Centro turístico las cataratas
- Camino de viveros
- Quinta forestal El Bosque
- Hacienda Blanca Isabel

### **2.2.20. Hospedaje**

En la actualidad, y según el último censo realizado por el GAD de Milagro, el cantón cuenta con un total de 39 establecimientos que brindan el servicio de hospedaje, de los cuales cinco se establecen dentro de una calificación de 4 estrellas debido al servicio que brindan al

turista local y extranjero, como es el caso del Hotel House Center, el Hotel Milagro Inn, el Katharos Hotel, Hotel Suites Don Juan y el Milagro Hotel.

## **2.3. Marco legal**

### **2.3.1. Constitución de la república del Ecuador**

Teniendo como base las políticas planteadas dentro de la Constitución Política del Ecuador se resalta el Art. 281, el cual menciona la importancia del acceso a la alimentación sana por los pueblos y nacionalidades, evitando que la población consuma alimentos que puedan alterar el consumo calórico diario, esto en busca de reducir niveles de sobrepeso, desnutrición, o demás enfermedades alimenticias que puedan repercutir en el estado de salud tanto a corto como largo plazo en la ciudadanía.

### **2.3.2. Ley de Turismo**

Por otro lado, en la Ley del Turismo se plantea cuatro artículos orientados tanto a los consumidores como a los establecimientos restauradores. Primero se resalta el artículo 5; Derechos del usuario consumidor, en el cual se exponen aquellos beneficios que deben recibir los clientes dentro del establecimiento, como lo es un servicio acorde al tipo de restauración; información completa acerca de los menús, costos, y demás servicios ofrecidos, esto en relación a lo planteado por la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor; sistema de facturación que incluya todos los gastos consumidos; así como un entorno óptimo, el cual cuente con las condiciones necesarias para efectuar la labora comercial, donde se cumplan normas de aseo, convivencia, etc.

En consiguiente, se encuentra el artículo 6; Obligaciones del usuario consumidor, donde exponen aquellas responsabilidades que deben cumplir los clientes dentro del establecimiento de restauración, las cuales establecen que, todo usuario debe pagar por los alimentos, bebidas y demás productos consumidos; los consumidores deben establecer denuncias mediante medios

oficiales de turismo y GAD cercanos; se deben cumplir toda normativa y política expuesta dentro de cada establecimiento; así como el cuidado de la infraestructura, donde los usuarios se aseguren de mantener en óptimas condiciones todos los recursos materiales que integren el establecimiento de restauración.

En base a lo anterior, se expone el artículo 7; Derechos y obligaciones de los establecimientos de servicios de alimentos y bebidas, donde se van a establecer todas aquellos beneficios y responsabilidades que deben ser cubiertos en los establecimientos de restauración, como lo son, un pago determinado por cada servicio o producto brindado; acceso a beneficios y demás premios brindados por la normativa vigente; establecer políticas tarifarias y de pago en base a lo ofrecido; mantener activo el registro de Turismo y Licencia de funcionamiento anual; implementar encuestas de reclamo a los clientes, esto en base a lo planteado por la LODC; mostrar en un lugar concurrido por los clientes, tanto el registro de Turismo, como la Licencia de funcionamiento anual.

También se debe mostrar en un lugar concurrido toda aquella documentación expuesta por la Autoridad Nacional de Turismo; cumplir con todas aquellas normativas, lineamientos y requerimientos propuestos por la Autoridad Sanitaria Nacional; manejar personal especializado en áreas gastronómicas, esto al menos con la mitad de miembros; mostrar en un lugar concurrido los productos ofrecidos con su respectivo precio; mostrar el precio final de los alimentos ofrecidos; así como el cuidado de cristalería, vajilla, entre demás recursos de cocina, esto con el fin de mantener estándares de calidad altos en la preparación y presentación de los alimentos.

Finalmente, se expone el artículo 8; Requisitos para la obtención de recursos, donde se exponen toda aquella documentación y factores necesarios para que una persona natural o jurídica pueda ofrecer servicios turísticos de restauración, las cuales establecen que; las

personas jurídicas deben inscribirse en el registro mercantil, esto teniendo en cuenta todas aquellas variaciones de estatutos, influencias gubernamentales u económicas que puedan influir; declaración de todos aquellos elementos de inventario; mantener vigente tanto el RUC como el RISE; así como la documentación acerca de la propiedad utilizada para el establecimiento;

### **2.3.3. Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas**

En base al Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas se plantea el artículo 7; Derechos y obligaciones de los prestadores de servicios de alimentos y bebidas, donde se establecen todas aquellos derechos y responsabilidades que deben cumplirse durante la actividad comercial, destacando términos de pago, beneficios gubernamentales, condiciones de infraestructura, regímenes y cumplimientos, entre demás condiciones que deben ser consideradas para mantener un establecimiento de restauración en concordancia con los parámetros legales.

### **2.3.4. Plan Nacional Gastronómico Ecuador a la Carta**

Fue establecido por el Ministerio de Turismo en el año 2018, se maneja en base a dos objetivos principales, los cuales buscan; mejorar el posicionamiento de los establecimientos de restauración, esto en base a la mejora de infraestructura, estándares de calidad en los procedimientos y servicios, así como también exportando recursos gastronómicos; y transformar la gastronomía en un recurso turístico fundamental, el cual sea capaz de competir con establecimientos posicionados en el mercado.

### **2.3.5. Código Orgánico de la Innovación**

El código orgánico de la Innovación busca cubrir condiciones financieras, administrativas y de biodiversidad, las cuales se profundizan en la descripción de sus principales objetivos, los cuales son; busca establecer un modelo económico que estandarice

la propagación del conocimiento financiero hacia un interés público, esto con el fin de promover un entorno justo para el manejo de recursos; distribuir de forma equitativa todos aquellos beneficios producidos por la manipulación de recursos tecnológicos e innovadores, esto con el fin de promover un incremento de recursos por parte de los demás miembros; y finalmente la protección hacia la biodiversidad, donde se asegure el bienestar de todos los miembros de las distintas comunidades.

Además, en base al Código Orgánico de la Innovación, también se referencia el artículo 511; Conocimientos tradicionales, donde se expone que los mismos son producidos en base al desarrollo de cada pueblo o comunidad, los cuales crean una cultura propia que brinda una identidad autónoma a cada región del país.

#### **2.3.6. Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria-ARCSA**

En los artículos 1-2 y 45 se exponen que la ARCSA es la entidad encargada de asegurar el cumplimiento de todos aquellos estándares de higiene y calidad en productos de consumo humano, el cual además de ser necesario para verificar las condiciones presentadas en determinados establecimientos, también es importante para asegurar entornos óptimos que preserven la salud en la comunidad.

#### **2.3.7. Reglamento funcionamiento establecimientos sujetos control sanitario.**

Dicho reglamento va a referenciar aquellos artículos que deben presentarse para regirse en concordancia con la Agencia ARCSA. Se mencionan los artículos; 1, donde se establece el cumplimiento de todos los estándares de higiene propuestos por ARCSA, esto una vez emitido el permiso de funcionamiento; 2, donde se menciona que todos aquellos establecimientos de restauración, de insumos médicos, así como cualquiera que manipule alimentos, debe regirse a los estándares sanitarios; y finalmente el 45, donde se expone que los procesos para verificar los estándares de higiene y calidad, van a ser realizados en las instalaciones de ARCSA.

Los artículos deben ser tomados en concordancia, pues de forma general engloban todas aquellas condiciones, establecimientos y procesos que van a influir en el cumplimiento de los estándares de higiene realizados por ARCSA.

## **CAPÍTULO III**

### **MARCO METODOLÓGICO**

#### **3.1. Metodología**

El presente estudio se desarrolla bajo un enfoque de carácter mixto, es decir que utilizará un análisis tanto cuantitativo como cualitativo de la información que ha de recopilarse en el contexto de estudio, en este caso el cantón Milagro. Respecto a las metodologías de investigación mixtas, Hernández et al (2014) mencionan que “se establecen como una integración armónica entre dos corrientes de información, las mismas que pueden ser cotejadas de manera sistemática para lograr una respuesta a un problema en específico” (p. 534). Este tipo de procesos de investigación resultan importantes cuando se piensa abordar diferentes grupos de datos, logrando un abordaje mucho más amplio y detallado de la realidad investigada.

#### **3.2. Tipo de investigación**

Para este trabajo se ha considerado un diseño no experimental, considerando que la información recopilada será analizada y expuesta de manera precisa. Considera una investigación descriptiva, generando una descripción detallada de los diferentes aspectos relacionados con el tema de investigación. Es de carácter transversal al desarrollarse dentro de un momento y lugar determinado. Plantea una investigación bibliográfica al analizar la perspectiva de diferentes autores para desarrollar una base que permita tomar decisiones acertadas respecto al emprendimiento a ser diseñado.

#### **3.3. Método y técnica de recolección de datos**

Se considera el método estadístico tomando en cuenta se recopilará información cuantificable, la cual podrá ser procesada con la finalidad de obtener conclusiones concretas que permitan sustentar la creación de un restaurante temático gourmet en la ciudad de Milagro.

Respecto a las técnicas de recolección de dato se han considerado dos: la encuesta y la entrevista.

La encuesta puede determinarse como una técnica de carácter cuantitativo que permite una recolección eficiente de la información, logrando un análisis efectivo a través de la tabulación y procesamiento de los datos. En este estudio la encuesta será aplicada a los habitantes del cantón Milagro. El instrumento será un cuestionario el cual contará con un total de 16 preguntas enfocadas a determinar las preferencias de los clientes potenciales.

En el caso de la entrevista, esta es una técnica de tipo cualitativo, la cual permite la recolección de una información mucho más abierta, permitiendo que el entrevistado pueda brindar su enfoque de manera más detallada. Este tipo de técnicas se aplican dentro de contextos que no resultan representativos, considerando que su análisis se da de forma holística e interpretativa, por lo que puede variar dependiendo del criterio del investigador. El instrumento de esta técnica será un cuestionario el cual contará con 5 preguntas de tipo abierto, con la finalidad de conocer la perspectiva de profesionales en el área de la gastronomía respecto a la apertura de restaurantes gourmet.

### **3.4. Población y grupo objetivo**

Para este estudio se ha considerado la población que integra el cantón Milagro que corresponde alrededor de 199.835 habitantes de acuerdo con último censo de población y vivienda realizado por el INEC. El grupo objetivo por su parte enmarca a los habitantes de la parroquia urbana que se encuentran cerca de los 22.557 habitantes.

### **3.5. Tamaño muestral**

Considerando que la población resulta representativa, se ha determinado un muestreo de tipo no probabilístico intencional, tomando en cuenta una muestra de 250 personas, la misma que será tomada de manera aleatoria entre habitantes y profesionales del área de la gastronomía.

### 3.6. Pruebas hedónicas

Las pruebas hedónicas se realizarán para dar niveles de aceptación, afectividad y preferencia, la cual se realizará con la escalada de preferencia (muy malo, malo, neutral, bueno, muy bueno), en los esquemas de olor, sabor, color, textura, producto. Los cuáles serán tomados del menú que se diseñara implementando los productos locales, como son piña, cacao, café, arroz entre otros. La cual será realizada a jueces entrenados y jueces expertos.

### 3.7. Análisis de datos

#### 3.7.1. Encuesta dirigida a habitantes del cantón Milagro

##### 1. Edad

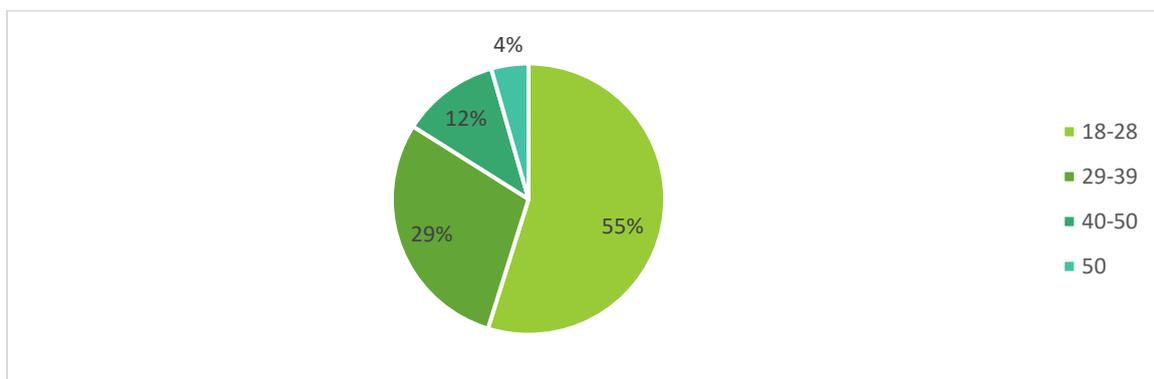
**Tabla 1**  
**Edad**

Ítem	Descripción	Frecuencia	Porcentaje
1	18-28	137	55%
	29-39	73	29%
	40-50	29	12%
	+50	11	4%
	<b>Total</b>	<b>250</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta dirigida a los habitantes del cantón Milagro

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Gráfico 1**  
**Edad**



**Fuente:** Encuesta dirigida a los habitantes del cantón Milagro

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Análisis:**

Los resultados de esta interrogante evidencian que la mayoría de las personas encuestadas correspondiente al 55% se encuentran dentro de un rango de edad de los 18-28 años, mostrando que son las que normalmente asisten con mayor frecuencia a los diferentes emprendimientos de comida. Así mismo, el 29% se ubica dentro de un rango de edades de los 29 a 39 años, mostrando una afluencia representativa de este grupo generacional. En menor cantidad se encuestó a personas de 40 a 50 años (12%) y superior a 50 años (4%).

## 2. Género

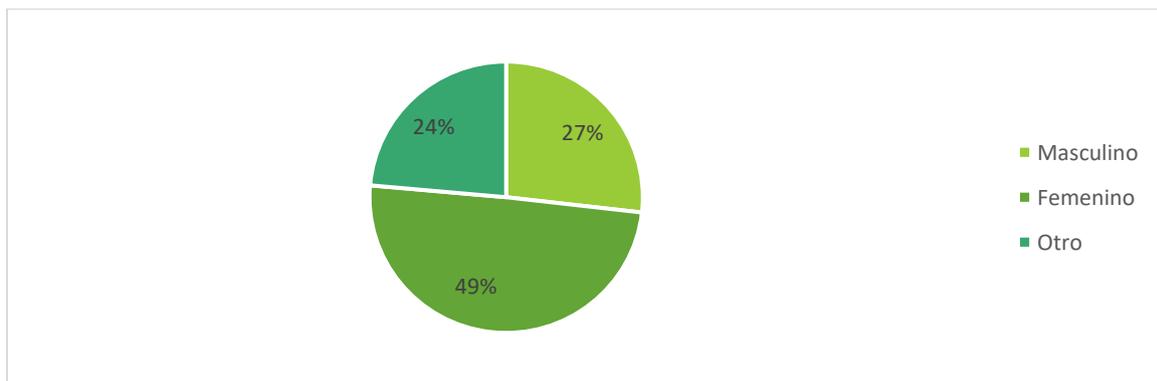
**Tabla 2**  
**Género**

Ítem	Descripción	Frecuencia	Porcentaje
2	Masculino	67	27%
	Femenino	124	49%
	Otro	59	24%
	<b>Total</b>	250	100%

**Fuente:** Encuesta dirigida a los habitantes del cantón Milagro

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Gráfico 2**  
**Género**



**Fuente:** Encuesta dirigida a los habitantes del cantón Milagro

**Elaborado por:** Jhon Aspi

### **Análisis:**

A partir de esta pregunta se pudo conocer que la mayoría de los encuestados es de género femenino correspondientes al 49%; de la misma forma se identificó que un 27% de los

encuestados pertenecía al género masculino, mientras un 24% se encasillaba dentro de otro género. De esta forma se puede determinar que el público al que se tomó la encuesta es muy variado, lo cual permitirá tener una idea clara de las diferentes perspectivas que se consideran al momento de asistir a un restaurante.

### 3. Información general del encuestado

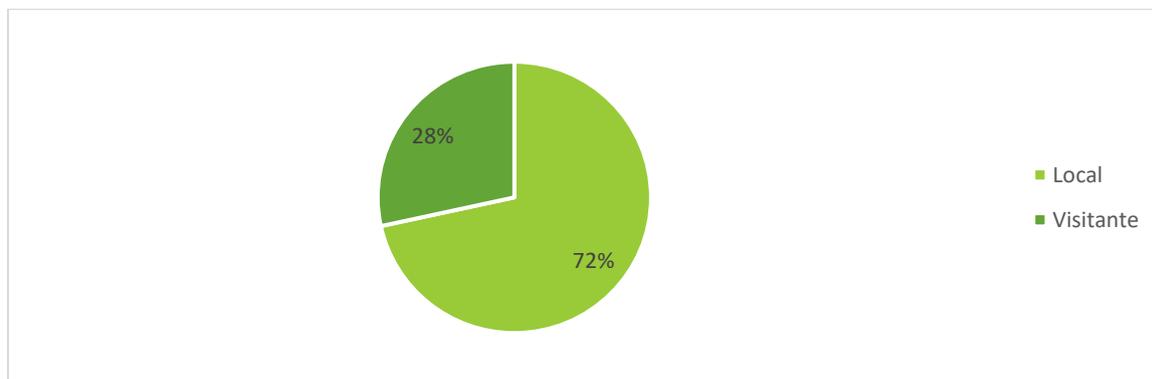
**Tabla 3**  
**Información general**

Ítem	Descripción	Frecuencia	Porcentaje
3	Local	179	72%
	Visitante	71	28%
	<b>Total</b>	<b>250</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta dirigida a los habitantes del cantón Milagro

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Gráfico 3**  
**Información general**



**Fuente:** Encuesta dirigida a los habitantes del cantón Milagro

**Elaborado por:** Jhon Aspi

#### **Análisis:**

Los resultados de esta interrogante mostraron que la mayoría de los encuestados correspondiente al 72% se identificaban como locales, mientras que un 28% de ellos indicaban ser visitantes. En este punto es importante mencionar que gran parte de los encuestados que

mencionaban ser visitantes indicaban que no pertenecían a la parte urbana del cantón sino más bien, a algunos recintos rurales que colindan con otros cantones de la provincia del Guayas.

#### 4. Usted conoce San Francisco de Milagro

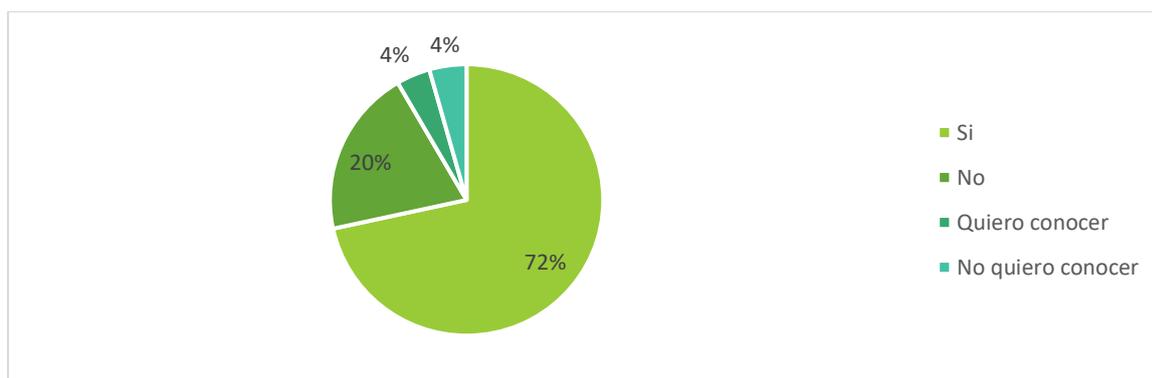
**Tabla 4**  
**Conocimiento de San Francisco de Milagro**

Ítem	Descripción	Frecuencia	Porcentaje
4	Si	179	72%
	No	50	20%
	Quiero conocer	10	4%
	No quiero conocer	11	4%
	<b>Total</b>		250

**Fuente:** Encuesta dirigida a los habitantes del cantón Milagro

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Gráfico 4**  
**Conocimiento de San Francisco de Milagro**



**Fuente:** Encuesta dirigida a los habitantes del cantón Milagro

**Elaborado por:** Jhon Aspi

#### **Análisis:**

Mediante esta pregunta se identificó que el 72% de los encuestados indicó que sí conoce San Francisco de Milagro, aseverando que tienen una idea clara de cada uno de los sectores que lo componen. Por otro lado, un 20% señaló no conocer, no desde una perspectiva general, sino lugares o puntos en específico, indicando que por algunas razones viajan constantemente y por lo tanto no tienen un conocimiento claro de la ciudad. Una minoría del 4% indicó que desea conocer, mientras otro 4% señaló no querer conocer la ciudad.

5. ¿Usted en San Francisco de Milagro es?

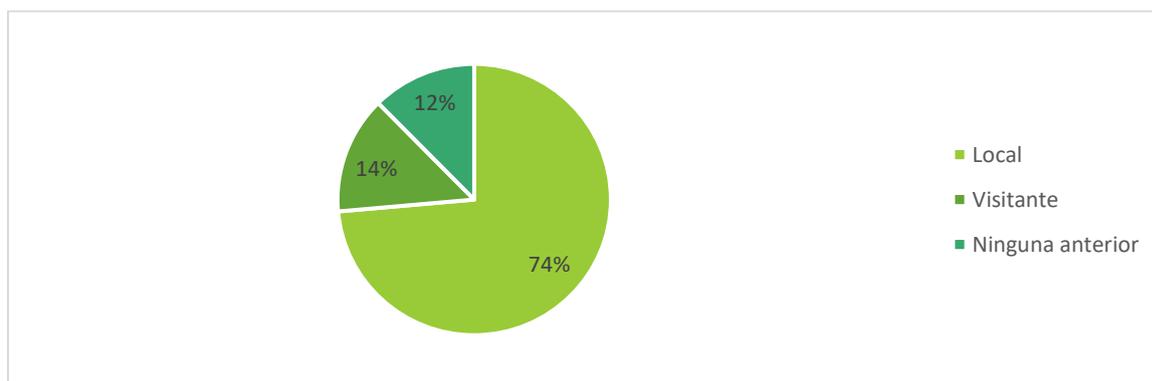
**Tabla 5**  
**Conocimiento de San Francisco de Milagro**

Ítem	Descripción	Frecuencia	Porcentaje
5	Local	184	74%
	Visitante	35	14%
	Ninguna anterior	31	12%
	<b>Total</b>	<b>250</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta dirigida a los habitantes del cantón Milagro

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Gráfico 5**  
**Conocimiento de San Francisco de Milagro**



**Fuente:** Encuesta dirigida a los habitantes del cantón Milagro

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Análisis:**

Los resultados de esta pregunta evidencian que el 74% de los encuestados se identifica como local, ya sea porque vive dentro de la ciudad, o porque ha nacido en ella y viaja de manera constante. Un 14% de los encuestados indica ser visitante, aseverando que visitan a familiares o amigos, o a su vez vienen por motivos de trabajo a este cantón. Un 12% considera que ninguna de la anterior, indicando que asisten a este canton por cuestiones ajenas a sus intereses personales.

6. ¿Con qué frecuencia visita la ciudad?

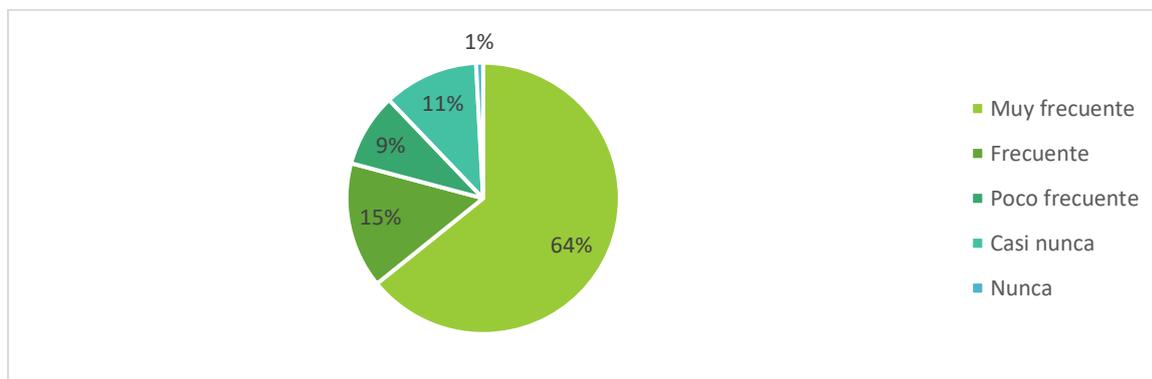
**Tabla 6**  
**Frecuencia de visita la ciudad**

Ítem	Descripción	Frecuencia	Porcentaje
6	Muy frecuente	154	64%
	Frecuente	36	15%
	Poco frecuente	21	9%
	Casi nunca	27	11%
	Nunca	2	1%
	<b>Total</b>		250

**Fuente:** Encuesta dirigida a los habitantes del cantón Milagro

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Gráfico 6**  
**Frecuencia de visita**



**Fuente:** Encuesta dirigida a los habitantes del cantón Milagro

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Análisis:**

De acuerdo con lo evidenciado en los datos, se muestra que el 64% de los encuestados indicó que visita la ciudad de manera muy frecuente, haciendo alusión al centro de Milagro o sus puntos más concurridos. Un 15% indica visitar de forma frecuente la ciudad, indicando que reside en los alrededores. Un 9% menciona que poco frecuente visita la ciudad como consecuencia de la falta de seguridad que existe en la actualidad, siendo esta la misma respuesta que se obtuvo del 11% que indicó que casi nunca y el 1% que mencionó nunca.

7. ¿Asiste a restaurante?

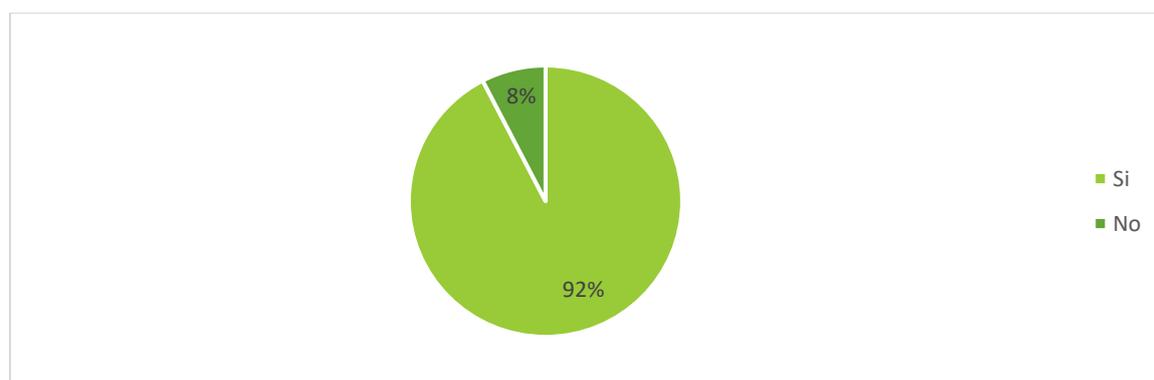
**Tabla 7**  
**Asiste a restaurantes**

Ítem	Descripción	Frecuencia	Porcentaje
7	Si	231	92%
	No	19	8%
	<b>Total</b>	250	100%

**Fuente:** Encuesta dirigida a los habitantes del cantón Milagro

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Gráfico 7**  
**Asiste a restaurantes**



**Fuente:** Encuesta dirigida a los habitantes del cantón Milagro

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Análisis:**

Respecto a los datos encontrados, alrededor del 92% de los encuestados consideró asiste a restaurantes de forma frecuente debido a múltiples aspectos que van desde visitas familiares, con amigos y otras similares. Por otro lado, un 8% de los encuestados indicó que no suelen asistir a restaurantes como consecuencia de múltiples aspectos que van desde la falta de seguridad, hasta la representatividad de cocinar y consumir comida casera.

8. ¿Con qué frecuencia asiste a restaurantes?

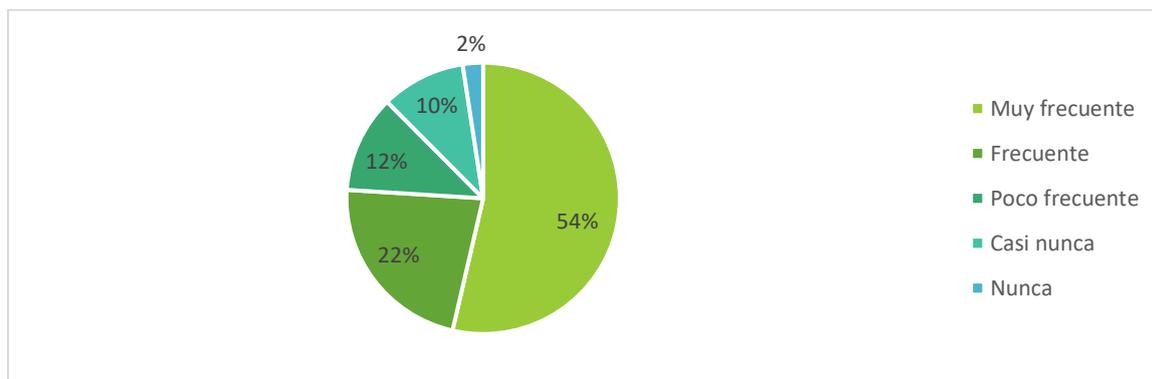
**Tabla 8**  
**Frecuencia de asistencia a restaurantes**

Ítem	Descripción	Frecuencia	Porcentaje
8	Muy frecuente	134	54%
	Frecuente	56	22%
	Poco frecuente	29	12%
	Casi nunca	25	10%
	Nunca	6	2%
	<b>Total</b>		250

**Fuente:** Encuesta dirigida a los habitantes del cantón Milagro

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Gráfico 8**  
**Frecuencia de asistencia a restaurantes**



**Fuente:** Encuesta dirigida a los habitantes del cantón Milagro

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Análisis:**

La mayoría de los encuestados correspondiente al 54% indicó que asiste con mucha frecuencia a los restaurantes, evidenciando la alta demanda de este servicio dentro del cantón Milagro. Por su parte, un 22% destaca que frecuentemente asiste a estos negocios como consecuencia de diferentes aspectos. El 12% de los encuestados indicó asistir de forma poco frecuente mencionando ocasiones especiales y compromisos personales que suelen surgir. Finalmente un 10% indicó que casi nunca y un 2% que nunca.

9. ¿Qué tipo de restaurantes frecuenta?

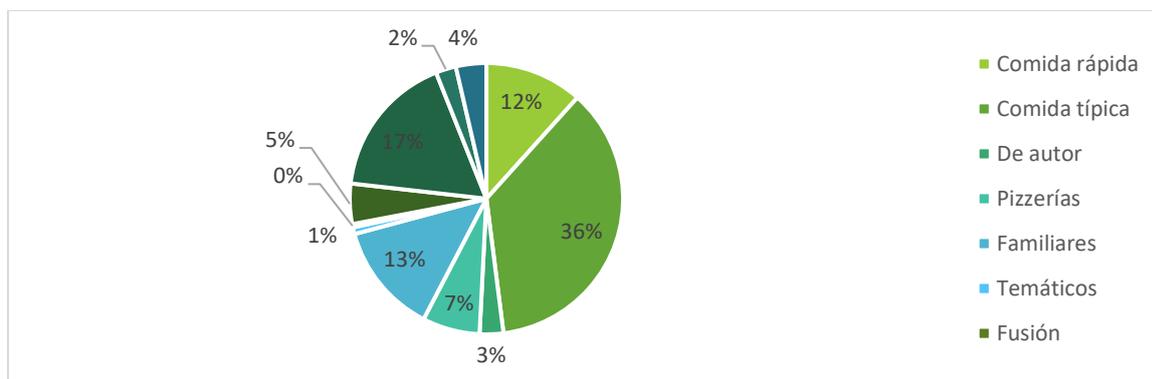
**Tabla 9**  
**Tipos de restaurantes**

Ítem	Descripción	Frecuencia	Porcentaje
9	Comida rápida	29	12%
	Comida típica	91	36%
	De autor	7	3%
	Pizzerías	17	7%
	Familiares	33	13%
	Temáticos	2	1%
	Fusión	1	1%
	Gourmets	12	5%
	Tipo buffet	43	17%
	No asisto	6	2%
	Otros	9	4%
	<b>Total</b>		<b>250</b>

**Fuente:** Encuesta dirigida a los habitantes del cantón Milagro

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Gráfico 9**  
**Tipos de restaurantes**



**Fuente:** Encuesta dirigida a los habitantes del cantón Milagro

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Análisis:**

Respecto a esta interrogante se pudo conocer que la mayoría de los encuestados correspondiente al 36% opta por la comida típica al momento de elegir un restaurante. De la misma forma un 17% considera que asiste con frecuencia a restaurantes tipo buffet indicando que estos se asocian más a los intereses que poseen dentro de un medio en su mayoría laboral. Un 13% indico que asiste con frecuencia a restaurantes familiares, basado en la importancia de ir a lugares que resulten seguros para poder compartir con sus familias, especialmente por los niños. Un 12% indicó que suele consumir con frecuencia comida rápida no solo porque es mucho más eficiente el servicio, sino también por la economía en este tipo de negocios. De manera menos representativa se pudo observar que un 7% opta por las pizzerías, un 5% por las comidas gourmet, un 4% hace mención a otros tipos de restaurantes basados en comida internacional, un 3% comidas de autor y un 2% menciona que no asiste.

10. ¿Cómo frecuenta los restaurantes que visita?

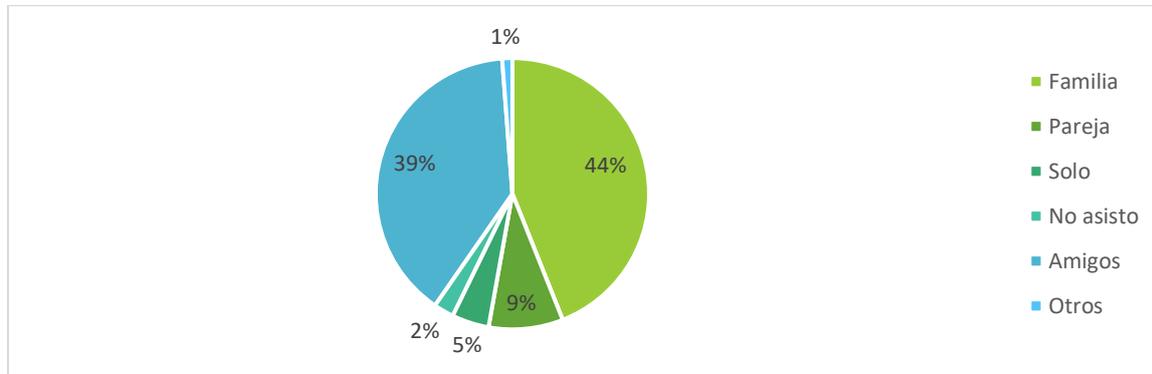
**Tabla 10**  
**Forma de asistencia a restaurantes**

Ítem	Descripción	Frecuencia	Porcentaje
10	Familia	110	44%
	Pareja	22	9%
	Solo	11	5%
	No asisto	6	2%
	Amigos	98	39%
	Otros	3	1%
	<b>Total</b>		250

**Fuente:** Encuesta dirigida a los habitantes del cantón Milagro

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Gráfico 10**  
**Forma de asistencia a restaurantes**



**Fuente:** Encuesta dirigida a los habitantes del cantón Milagro

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Análisis:**

Mediante esta interrogante se consideró que la mayoría de las personas correspondientes al 44% asiste a restaurantes con su familia, ya sea de manera cotidiana o por situaciones especiales. De la misma forma un 39% asiste con sus amigos basados en los mismos motivos antes mencionados. Una minoría del 9% menciona asistir en pareja, un 5% solo, un 2% indica no asistir y un 1% con otro tipo de personas, como compañeros de trabajo, personas de negocios, etc.

11. Tiene preferencia por las comidas de alguna región en especial

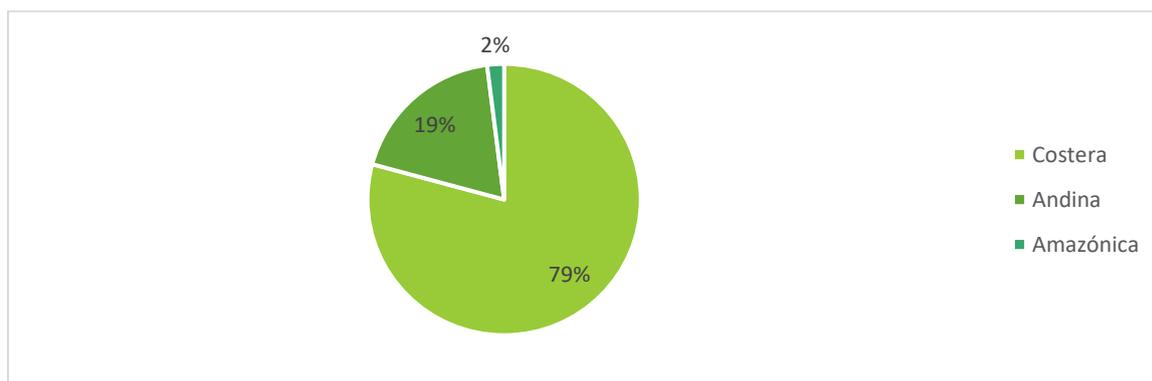
**Tabla 11**  
**Preferencia de comidas**

Ítem	Descripción	Frecuencia	Porcentaje
11	Costera	198	79%
	Andina	47	19%
	Amazónica	5	2%
	<b>Total</b>	<b>250</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta dirigida a los habitantes del cantón Milagro

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Gráfico 11**  
**Preferencia de comidas**



**Fuente:** Encuesta dirigida a los habitantes del cantón Milagro

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Análisis:**

A partir de esta pregunta se pudo conocer que la mayoría de los encuestados correspondiente al 79% tiene preferencia por comidas típicas de la costa ecuatoriana, haciendo énfasis que se sienten mucho más familiarizadas a este tipo de sabores en relación con otros que en algunos casos no han probado, como es el caso de la comida amazónica. Un 19% indicó que tiene preferencia por la comida andina, haciendo énfasis en la preparación y los productos que estos integran. Finalmente, el 2% indicó que preferiría comida amazónica debido que han viajado a esta zona y conocen de estos platillos.

12. ¿Qué productos prefiere elegir en el menú?

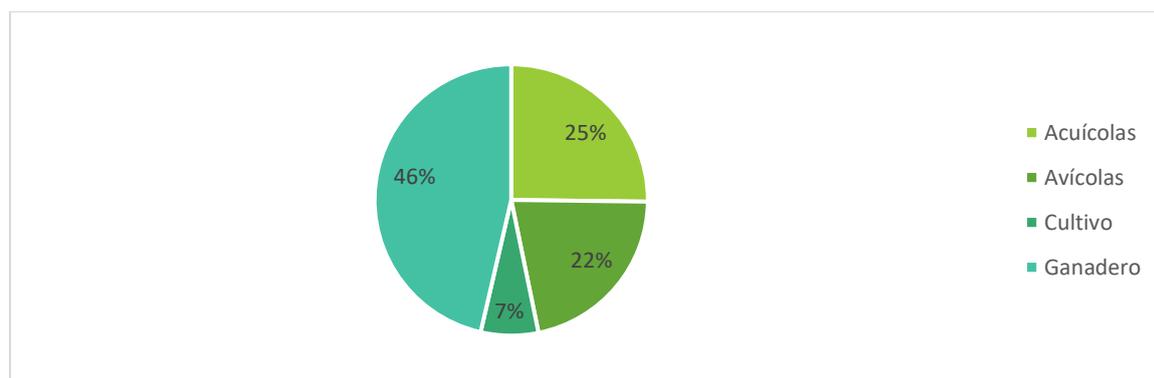
**Tabla 12**  
**Productos en el menú**

Ítem	Descripción	Frecuencia	Porcentaje
12	Acuícolas	63	25%
	Avícolas	54	22%
	Cultivo	17	7%
	Ganadero	116	46%
	<b>Total</b>		250

**Fuente:** Encuesta dirigida a los habitantes del cantón Milagro

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Gráfico 12**  
**Productos en el menú**



**Fuente:** Encuesta dirigida a los habitantes del cantón Milagro

**Elaborado por:** Jhon Aspi

#### **Análisis:**

Los resultados de esta interrogante señalaron que la mayoría de los encuestados prefiere recetas que impliquen productos de carácter ovino, vacuno, porcino, entre otras similares indicando que resultan mucho más completas tanto por su sabor como por el valor nutricional que aportan. De la misma forma, un 25% indicó que los productos acuícolas serían mucho más representativos en las recetas, puesto que, aunque existen muchos restaurantes que brindan platillos con estos elementos, estos caen en la repetición. El 22% se inclinó por las aves mientras un 7% por los productos de cultivo debido a sus preferencias vegetarianas.

13. ¿Cuáles son sus platos más preferidos en comida típica, tradicional, nacional e internacional?

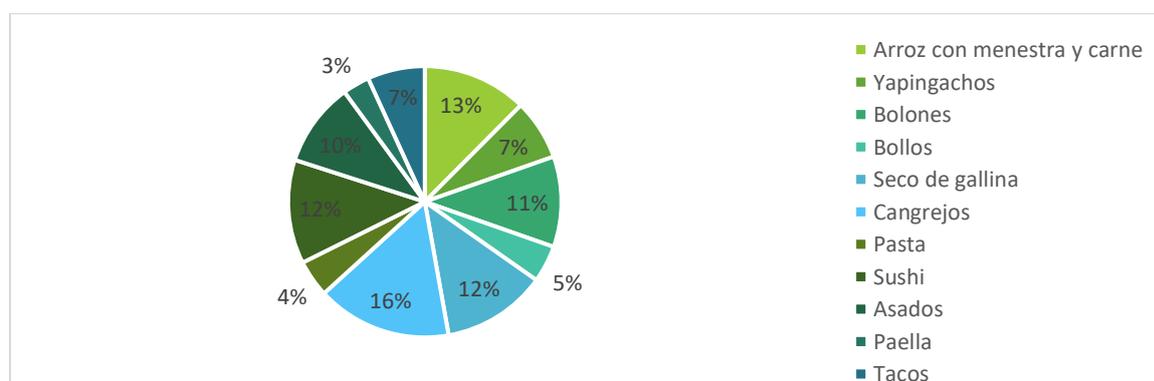
**Tabla 13**  
**Platos preferidos**

Ítem	Descripción	Frecuencia	Porcentaje
13	Arroz con menestra y carne	31	13%
	Yapingachos	18	7%
	Bolones	27	11%
	Bollos	11	5%
	Seco de gallina	31	12%
	Cangrejos	40	16%
	Pasta	11	4%
	Sushi	31	12%
	Asados	25	10%
	Paella	8	3%
	Tacos	17	7%
	<b>Total</b>		250

**Fuente:** Encuesta dirigida a los habitantes del cantón Milagro

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Gráfico 13**  
**Platos preferidos**



**Fuente:** Encuesta dirigida a los habitantes del cantón Milagro

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Análisis:**

Referente a los platos preferidos de los encuestados, la mayoría de estos correspondientes al 16% indicaron que los cangrejos debido a la múltiple variedad de comidas y variantes que se pueden generar de este platillo en particular; por otro lado, un 13% indicó que el arroz con menestra y carne no solo por la versatilidad de esta comida, sino porque además resulta agradable para la mayoría de las personas al ser un platillo tradicional. De forma internacional el 12% de los encuestados hizo mención del sushi, el cual mencionan que también es representativo y que hace falta más variedad de este en el cantón. El 11% consideró que los bolones son su platillo preferido. Finalmente, una minoría indicó en un 10% los asados, en un 7% tanto tacos como yapingachos, un 5% bollos, un 4% pasta y un 3% paella.

14. ¿Qué preparación le gustaría que oferte el establecimiento?

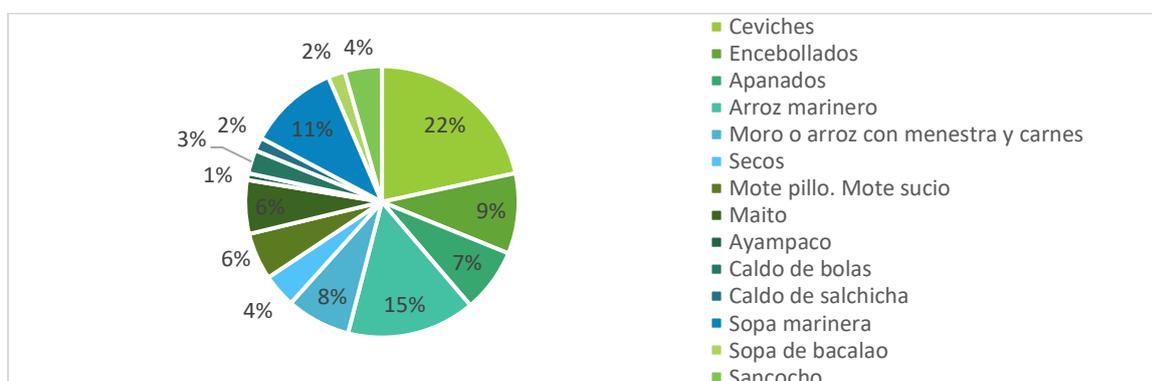
**Tabla 14**  
**Preparaciones a ser ofertadas**

Ítem	Descripción	Frecuencia	Porcentaje
14	Ceviches	54	22%
	Encebollados	24	9%
	Apanados	19	7%
	Arroz marinerero	38	15%
	Moro o arroz con menestra y carnes	19	8%
	Secos	10	4%
	Mote pillo. Mote sucio	14	6%
	Maito	16	6%
	Ayampaco	2	1%
	Caldo de bolas	7	3%
	Caldo de salchicha	4	2%
	Sopa marinera	27	11%
	Sopa de bacalao	5	2%
	Sancocho	11	4%
<b>Total</b>		250	100%

**Fuente:** Encuesta dirigida a los habitantes del cantón Milagro

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Gráfico 14**  
**Preparaciones a ser ofertadas**



**Fuente:** Encuesta dirigida a los habitantes del cantón Milagro

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Análisis:**

Sobre las preparaciones que los encuestados quisieran probar, la mayoría en un 22% indicó que los ceviches deberían de ser considerados no solo por su sabor, sino también por la representatividad que poseen. Un 15% hizo mención al arroz marinero debido a la rapidez en su preparación. Un 11% señaló la sopa marinera como una buena opción. Una minoría representativa consideró la importancia de implementar platillos como encebollados en un 9%, arroz con menestra o moros con carne en un 8%, apanados en un 7%, mote pillo y el Maito en un 6%, entre otros. A través de esta pregunta se pudo evidenciar que la preferencia de los clientes se centra en la comida de mar, convirtiéndose en una opción representativa a ser considerada.

15. Prefiere consumir alimentos preparados con productos orgánicos

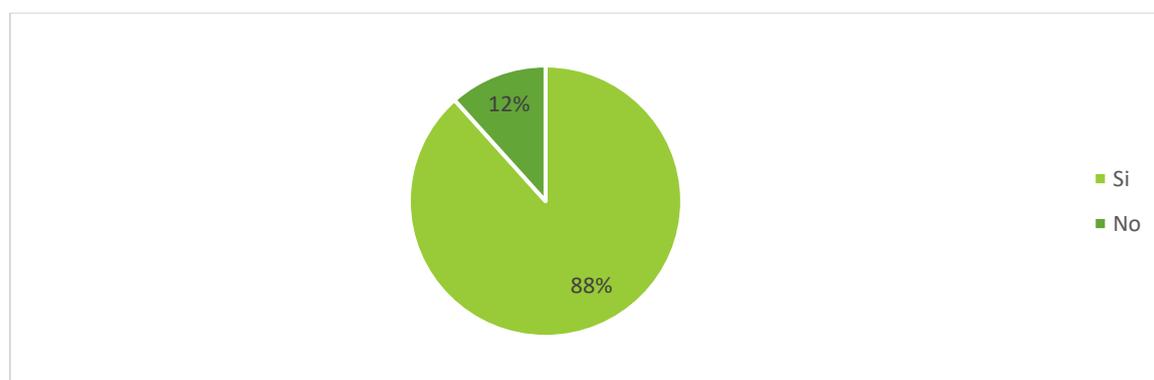
**Tabla 15**  
**Asiste a restaurantes**

Ítem	Descripción	Frecuencia	Porcentaje
15	Si	221	88%
	No	29	12%
	<b>Total</b>	<b>250</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta dirigida a los habitantes del cantón Milagro

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Gráfico 15**  
**Asiste a restaurantes**



**Fuente:** Encuesta dirigida a los habitantes del cantón Milagro

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Análisis:**

La mayoría de los encuestados correspondientes en un 88% indicaron que prefieren consumir productos orgánicos considerando que en la actualidad la mayor parte de los productos poseen muchos químicos y fertilizantes que a largo plazo generan daños en la salud, siendo los productos orgánicos una forma mucho más sana aunque más cara en la mayoría de los casos. Por otro lado, un 12% indicó que no tienen ningún inconveniente en que las comidas no posean productos orgánicos.

16. ¿Qué tipo de servicio Usted prefiere en un restaurante?

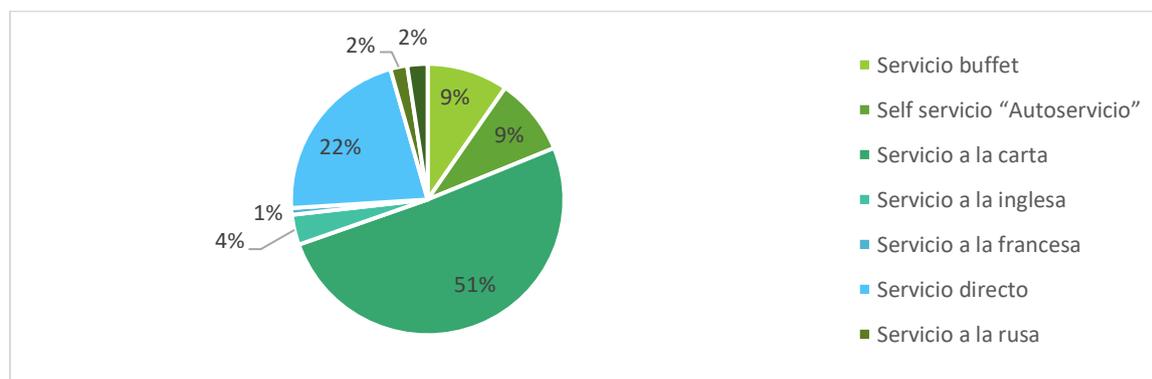
**Tabla 16**  
**Tipo de servicio**

Ítem	Descripción	Frecuencia	Porcentaje
16	Servicio buffet	24	9%
	Self servicio "Autoservicio"	23	9%
	Servicio a la carta	127	51%
	Servicio a la inglesa	9	4%
	Servicio a la francesa	2	1%
	Servicio directo	54	22%
	Servicio a la rusa	5	2%
	Otro	6	2%
	<b>Total</b>	<b>250</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta dirigida a los habitantes del cantón Milagro

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Gráfico 16**  
**Tipo de servicio**



**Fuente:** Encuesta dirigida a los habitantes del cantón Milagro

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Análisis:**

La mayoría de los encuestados correspondiente al 51% mencionó que prefiere un servicio a la carta esto debido que tienen mucha más fácil de elección de los platillos con los que cuenta el restaurante. Un 22% indicó que prefieren un servicio directo. Los demás encuestados optaron por otros tipos de servicio como un 9% servicio buffet y autoservicio, un 4% servicio a la

inglesa o un 2% servicio a la rusa u otros. Se pretende que la falta de elección de los tipos de servicio se debe a la falta de conocimiento respecto a este tema, siendo el más conocido el servicio a la carta.

17. ¿Qué elementos influyen en la elección de un restaurante?

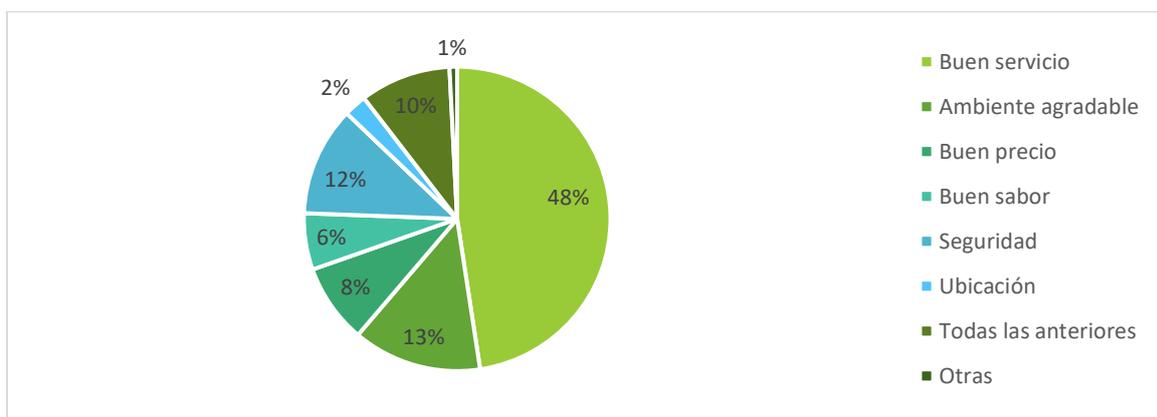
**Tabla 17**  
**Elección de un restaurante**

Ítem	Descripción	Frecuencia	Porcentaje
17	Buen servicio	119	9%
	Ambiente agradable	34	9%
	Buen precio	21	51%
	Buen sabor	15	4%
	Seguridad	29	1%
	Ubicación	6	22%
	Todas las anteriores	24	2%
	Otras	2	2%
	<b>Total</b>		250

**Fuente:** Encuesta dirigida a los habitantes del cantón Milagro

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Gráfico 17**  
**Elección de un restaurante**



**Fuente:** Encuesta dirigida a los habitantes del cantón Milagro

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Análisis:**

En torno a los motivos de los encuestados por elegir un restaurante la mayoría correspondiente al 48% señaló que optan cuando existe un buen servicio. Un 13% indicó buscar un ambiente agradable. Un 12% señaló la importancia de la seguridad, mientras un 10% consideró estar de acuerdo con todas las opciones anteriores. Una minoría del 8% señaló la necesidad de un buen precio, un 6% que exista un buen sabor, un 2% una buena ubicación, y el 1% otros aspectos adicionales.

18. ¿Por qué regresaría Usted a un restaurante?

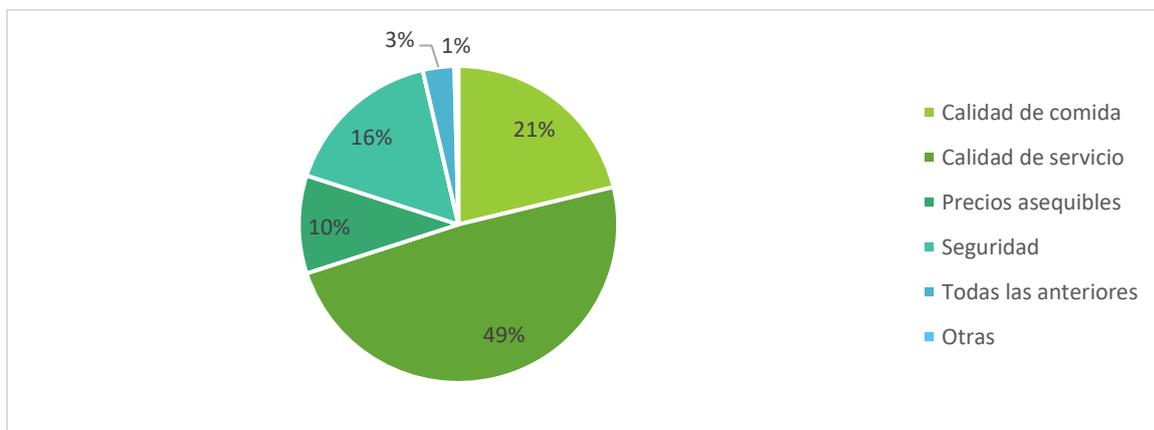
**Tabla 18**  
**Elección de un restaurante**

Ítem	Descripción	Frecuencia	Porcentaje
18	Calidad de comida	53	21%
	Calidad de servicio	122	49%
	Precios asequibles	25	10%
	Seguridad	41	16%
	Todas las anteriores	8	3%
	Otras	1	1%
	<b>Total</b>		250

**Fuente:** Encuesta dirigida a los habitantes del cantón Milagro

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Gráfico 18**  
**Elección de un restaurante**



**Fuente:** Encuesta dirigida a los habitantes del cantón Milagro

**Elaborado por:** Jhon Aspi

### **Análisis:**

Coincidiendo con la pregunta anterior, la mayoría basada en el 49% destacó la calidad de servicio como un elemento esencial para regresar, seguido de la calidad de la comida en un 21%, la seguridad en un 16%, que existan precios asequibles en un 10%, todas las anteriores en un 3% y 1% de otros aspectos, determinando la importancia de un buen trato al cliente y sobre todo generar una experiencia de satisfacción al momento de recibir los productos.

### **3.7.2. Pruebas Hedónicas**

A través de las pruebas hedónicas se pudo conocer el impacto que generaron dos de los posibles platillos que se servirán dentro del restaurante temático gourmet que se espera construir en la ciudad de Milagro. Esta prueba se dio a través de la degustación, tomando en cuenta la participación de 20 personas entre ellas Chefs entrenados y Chef expertos, conocedores de los procesos que se requieren para generar un platillo gourmet.

A continuación, se establece un análisis de las dos pruebas tomadas basadas en distintos indicadores.

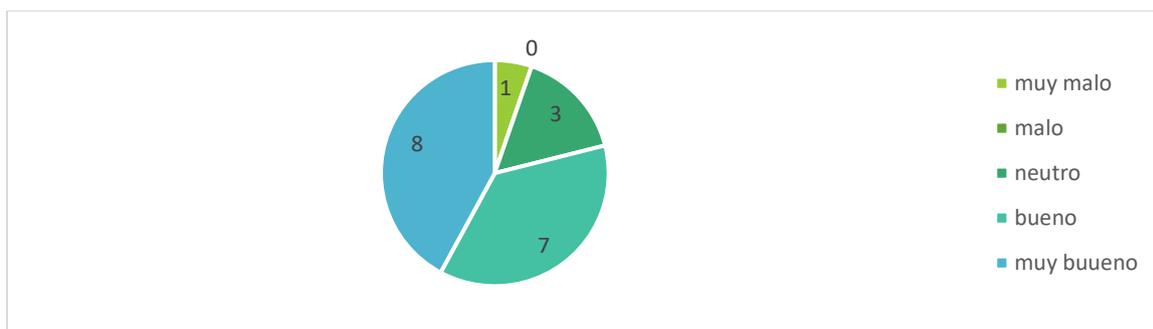
**Tabla 19**  
**Aroma - Deleite Franciscano**

<b>Ítem</b>	<b>Descripción</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
1	Muy malo	1	5%
	Malo	1	5%
	Neutro	3	15%
	Bueno	7	35%
	Muy bueno	8	40%
	<b>Total</b>		20

**Fuente:** Prueba hedónica

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Gráfico 19**  
**Aroma - Deleite Franciscano**



**Fuente:** Prueba hedónica

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Análisis:**

A través de la degustación brindada tanto a los habitantes del cantón Milagro, como algunos Chefs con conocimiento amplio del tema se determinó que a la mayoría de las personas que participaron de esta prueba correspondiente al 40% les gustó extremadamente el aroma del “Deleite Franciscano” haciendo mención que es agradable y no llega a lo extremo dejando claro vario de los ingredientes que posee debido al equilibrio que posee la receta. A un 35% de los participantes este postre les gusto mucho, a un 15% les gusto moderadamente, mientras que a una minoría que enmarcó el 5% no les gusto ni les disgusto y a un 5% les disgusto levemente.

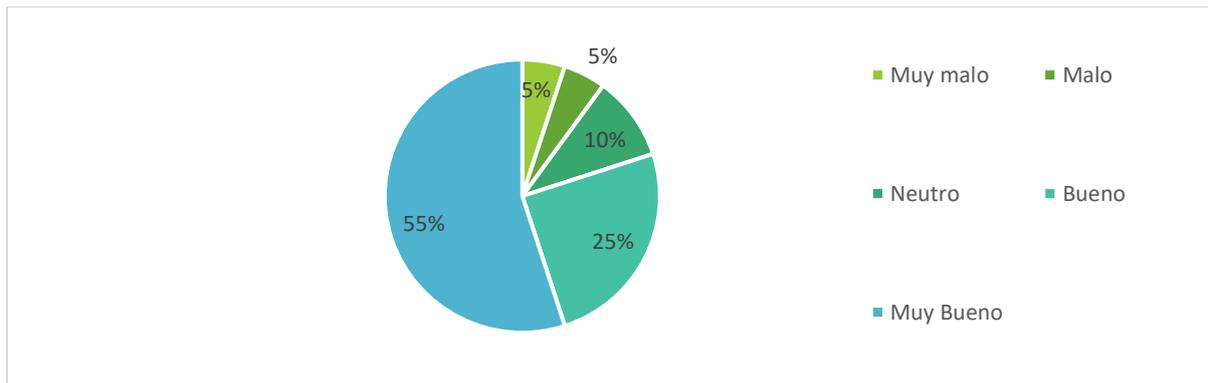
**Tabla 20**  
**Color - Deleite Franciscano**

Ítem	Descripción	Frecuencia	Porcentaje
2	Muy malo	1	5%
	Malo	1	5%
	Neutro	2	10%
	Bueno	5	25%
	Muy bueno	11	55%
	<b>Total</b>		20

**Fuente:** Prueba hedónica

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Gráfico 20**  
**Color - Deleite Franciscano**



**Fuente:** Prueba hedónica

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Análisis:**

En base a la degustación brindada tanto por los habitantes del cantón Milagro, como de ciertos Chefs profesionales, se obtuvo que al 55% de personas les gustó extremadamente el color del “Deleite Franciscano” afirmando que este lo hace ver interesante y provoca consumirlo de forma continua al ir de la mano con el aroma que posee. Adicionalmente, a un 25% les gustó mucho, a un 10% les gustó moderadamente, a un 5% no le gustó ni les disgustó, mientras que sólo a un 5% les gustó levemente.

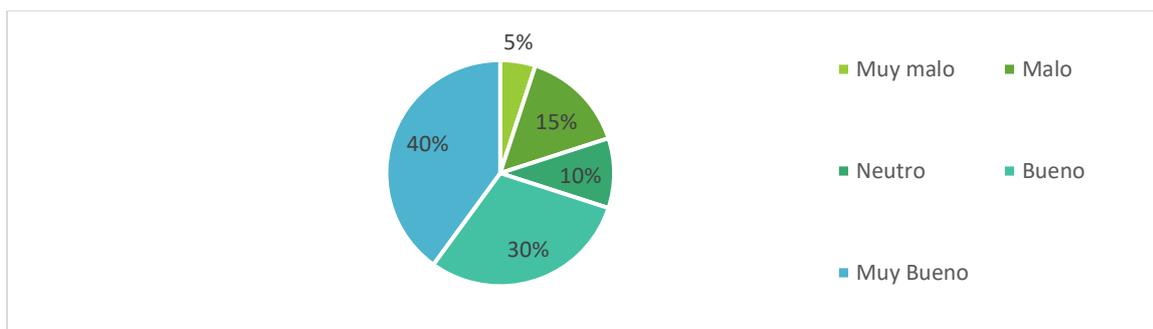
**Tabla 21**  
**Textura - Deleite Franciscano**

Ítem	Descripción	Frecuencia	Porcentaje
3	Muy malo	1	5%
	Malo	3	15%
	Neutro	2	10%
	Bueno	6	30%
	Muy bueno	8	40%
	<b>Total</b>		20

**Fuente:** Prueba hedónica

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Gráfico 21**  
**Textura - Deleite Franciscano**



**Fuente:** Prueba hedónica

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Análisis:**

Luego de la degustación dada por los miembros seleccionados del cantón Milagro y ciertos Chefs profesionales, se obtuvo que a un 40% le gustó extremadamente la textura del “Deleite Franciscano”, los cuales además mencionaron que mantiene una textura que cubre los estándares del platillo. Así mismo, a un 30% le gustó mucho, un 10% considera que le gustó levemente, a un 15% le gustó moderadamente, mientras que sólo a un 5% no le gustó ni les disgustó.

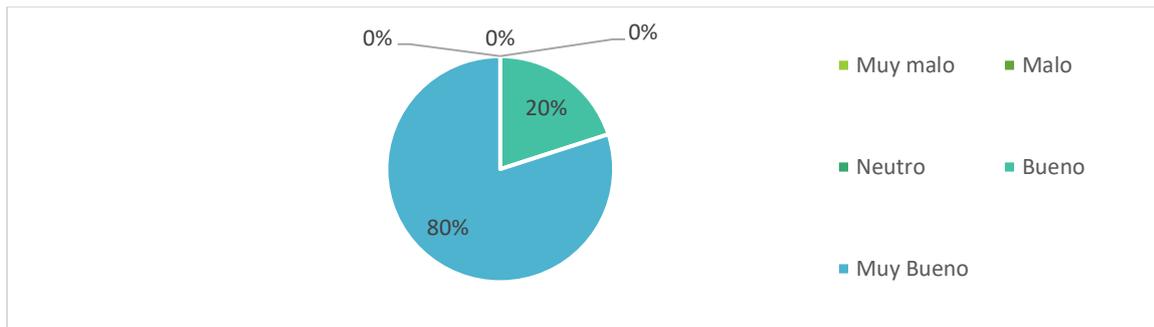
**Tabla 22**  
**Sabor - Deleite Franciscano**

Ítem	Descripción	Frecuencia	Porcentaje
4	Muy malo	0	0%
	Malo	0	0%
	Neutro	0	0%
	Bueno	4	20%
	Muy bueno	16	80%
	<b>Total</b>		20

**Fuente:** Prueba hedónica

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Gráfico 22**  
**Sabor - Deleite Franciscano**



**Fuente:** Prueba hedónica

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Análisis:**

Luego del proceso de degustación por parte de los habitantes del cantón Milagro y algunos chefs profesionales, se determinó que a la mayoría le gustó extremadamente el sabor del “Deleite Franciscano”, esto debido a que un 80% se inclinó hacia dicha opción, alegando además que el sabor superó sus expectativas. En adición, a un 20% les gustó mucho el platillo, reafirmando dicha aceptación del sabor, pues las demás opciones no fueron escogidas durante la presente pregunta.

**Tabla 23**

**Producto - Deleite Franciscano**

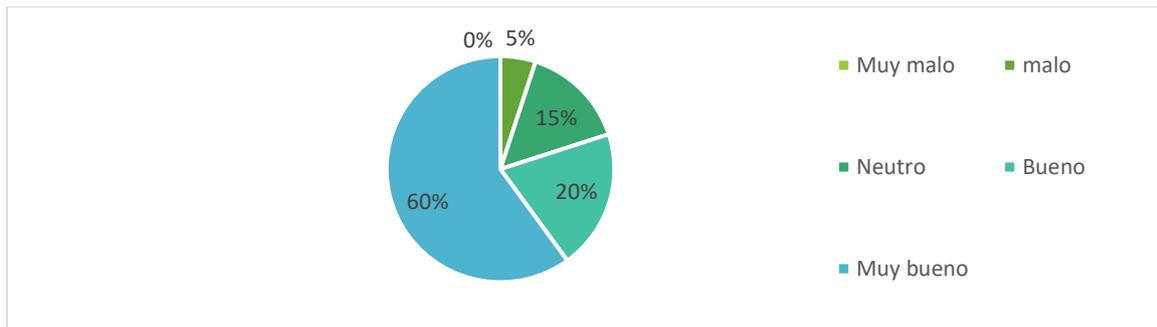
Ítem	Descripción	Frecuencia	Porcentaje
5	Muy malo	0	0%
	Malo	1	5%
	Neutro	3	15%
	Bueno	4	20%
	Muy bueno	12	60%
	<b>Total</b>		20

**Fuente:** Prueba hedónica

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Gráfico 23**

**Producto - Deleite Franciscano**



**Fuente:** Prueba hedónica

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Análisis:**

A través de la degustación brindada por los habitantes del cantón Milagro y ciertos Chefs capacitados del tema, se determinó una opinión general favorable hacia el producto “Deleite Franciscano”, esto debido a que un 60% consideró que el mismo les gustó extremadamente, denotando la calidad de los elementos presentados. Adicionalmente, un 20% opinó que le gustó mucho, un 15% que le gustó moderadamente, y sólo un 5% escogió que le gustó levemente.

**Tabla 24**

**Aroma – Camarón con piña y vegetales**

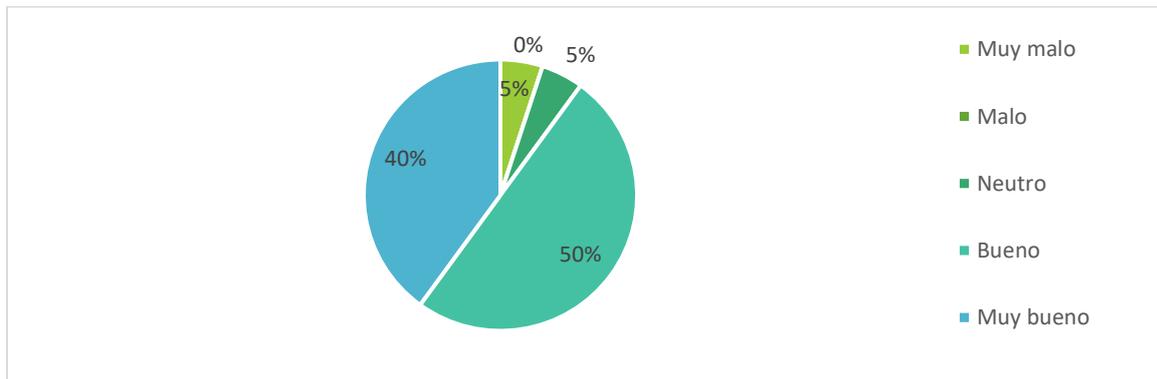
Ítem	Descripción	Frecuencia	Porcentaje
1	Muy malo	1	5%
	Malo	0	0%
	Neutro	1	5%
	Bueno	10	50%
	Muy bueno	8	40%
	<b>Total</b>		20

**Fuente:** Prueba hedónica

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Gráfico 24**

**Aroma – Camarón con Piña y vegetales**



**Fuente:** Prueba hedónica

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Análisis:**

Posterior a la degustación por parte de todos los miembros seleccionados, se determinó que la mayoría adquirió una percepción positiva hacia el aroma del platillo “Camarón con Piña y vegetales”, esto debido a que un 50% consideró que el mismo es bueno, mientras que un 40% determinó que fue muy bueno, haciendo mención hacia la adecuada integración de los aromas. Así mismo, un 5% consideró que el aroma es neutro, mientras que sólo un 5% consideró que es muy malo.

**Tabla 25**

**Color – Camarón con piña y vegetales**

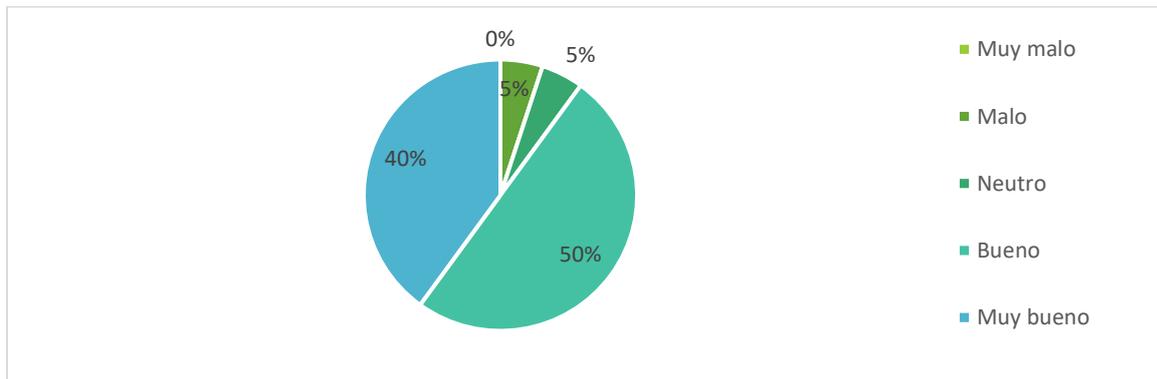
Ítem	Descripción	Frecuencia	Porcentaje
2	Muy malo	0	0%
	Malo	1	5%
	Neutro	1	5%
	Bueno	10	50%
	Muy bueno	8	40%
	<b>Total</b>		20

**Fuente:** Prueba hedónica

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Gráfico 25**

**Color – Camarón con Piña y vegetales**



**Fuente:** Prueba hedónica

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Análisis:**

Luego de la prueba de degustación por parte de los chefs y miembros seleccionados del cantón Milagro, se determinó que la mayor parte sostiene una postura positiva hacia el color del platillo “Camarón con Piña y Vegetales”, pues un 50% consideró que dicho color es bueno, mientras que un 40% escogió que es muy bueno, afirmando que el mismo destaca los elementos principales del alimento. Adicional, un 5% opinó que el color es neutro, y sólo un 5% consideró que es malo.

**Tabla 26**

**Textura – Camarón con piña y vegetales**

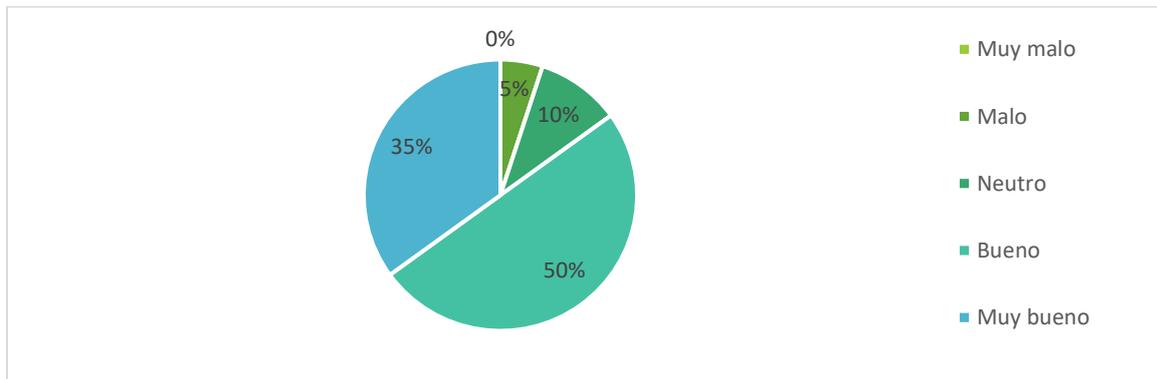
Ítem	Descripción	Frecuencia	Porcentaje
3	Muy malo	0	0%
	Malo	1	5%
	Neutro	2	10%
	Bueno	10	50%
	Muy bueno	7	35%
	<b>Total</b>		20

**Fuente:** Prueba hedónica

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Gráfico 26**

**Textura – Camarón con Piña y vegetales**



**Fuente:** Prueba hedónica

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Análisis:**

Luego de que todos los miembros seleccionados hayan finalizado el proceso de degustación, se obtuvo una aceptación general en relación con la textura del platillo “Camarón con Piña y Vegetales”, esto, pues a un 50% les resultó buena, mientras que a otro 35% le pareció muy buena; aquellos miembros además expresaron comentarios de felicitación por la textura adquirida en el platillo, afirmando que la misma permite integrar mejor los ingredientes. Así mismo, un 10% considera que la textura es neutra, mientras que sólo un 5% opinó que es mala.

**Tabla 27**

**Sabor – Camarón con piña y vegetales**

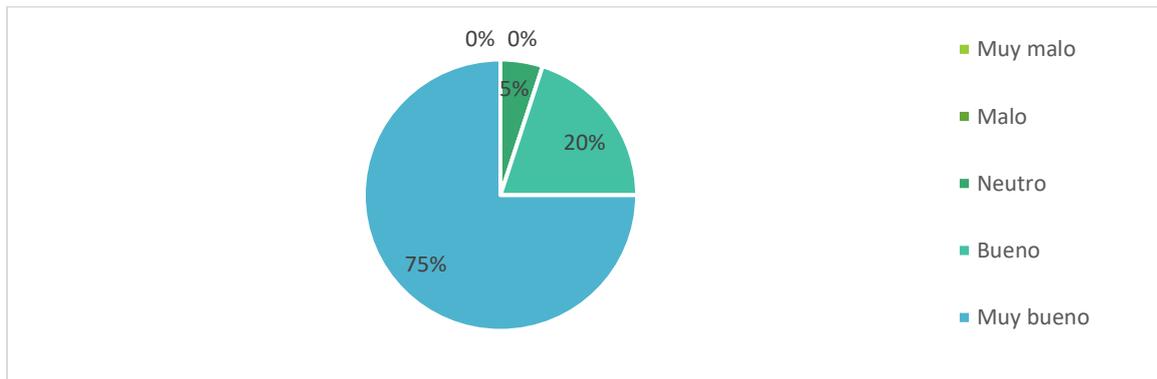
Ítem	Descripción	Frecuencia	Porcentaje
4	Muy malo	0	0%
	Malo	0	0%
	Neutro	1	5%
	Bueno	4	20%
	Muy bueno	15	75%
	<b>Total</b>		20

**Fuente:** Prueba hedónica

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Gráfico 27**

**Sabor – Camarón con Piña y vegetales**



**Fuente:** Prueba hedónica

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Análisis:**

Luego del proceso de degustación realizado por habitantes del cantón Milagro y Chefs con dominio del tema, se denotó una perspectiva notablemente favorable hacia el sabor del platillo “Camarón con Piña y vegetales”, ya que un 75% escogió que el mismo es muy bueno, mientras que un 20% bueno, alegando además comentarios de admiración y felicitación hacia las personas que lo prepararon. Adicionalmente, sólo un 5% consideró que el sabor es neutro, reafirmando dicha aceptación general por parte de los involucrados en la prueba.

**Tabla 28**

**Producto – Camarón con piña y vegetales**

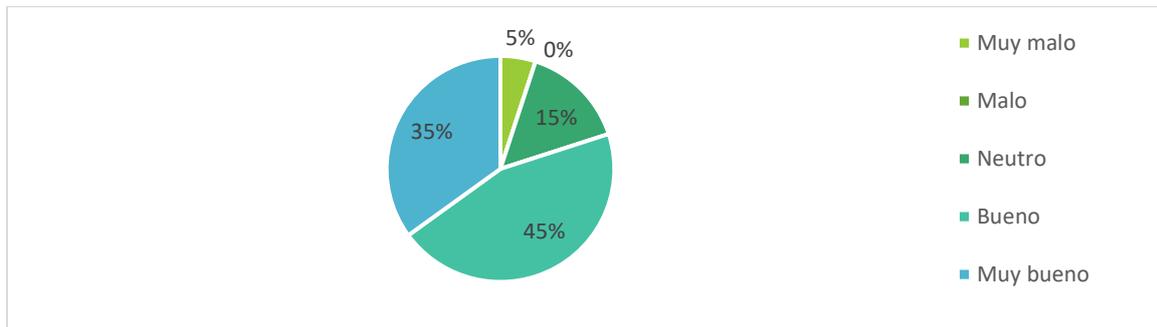
Ítem	Descripción	Frecuencia	Porcentaje
5	Muy malo	1	5%
	Malo	0	0%
	Neutro	3	15%
	Bueno	9	45%
	Muy bueno	7	35%
	<b>Total</b>		20

**Fuente:** Prueba hedónica

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Gráfico 28**

**Producto – Camarón con Piña y vegetales**



**Fuente:** Prueba hedónica

**Elaborado por:** Jhon Aspi

**Análisis:**

Una vez realizado el proceso de degustación por los miembros que integran la presente prueba hedónica, se obtuvo una considerable acogida del producto “Camarón con Piña y vegetales”, esto debido a que un 45% consideró que es bueno, mientras que un 35% que es muy bueno; ciertos miembros además expresaron su interés por conseguir el producto en tiendas cercanas del cantón. Finalmente, un 15% consideró que el producto es neutro, mientras que sólo un 5% que es muy malo.

### **3.7.3. entrevista a sector turístico**

Preguntas planteadas para ser realizadas al personar encargado del parte administrativo del sector turístico del cantón San Francisco de Milagro.

#### **1.- ¿Cómo considera a la ciudad de San Francisco de Milagro?**

El cantón san Francisco de Milagro hoy en día no cuenta con departamento de sector encargado del turismo hace más de dos años.

#### **2.- ¿Considera que el turismo ha tenido un cambió con el transcurso del tiempo?**

El cantón san Francisco de Milagro hoy en día no cuenta con departamento de sector encargado del turismo hace más de dos años.

#### **3.- ¿Qué lugares considera atractivos turísticos para que la ciudad se sostenga con ingresos externos?**

El cantón san Francisco de Milagro hoy en día no cuenta con departamento de sector encargado del turismo hace más de dos años.

#### **4.- ¿Cuál es la cantidad de turistas que San Francisco de Milagro recibe y en que periodos es más alta la demanda?**

El cantón san Francisco de Milagro hoy en día no cuenta con departamento de sector encargado del turismo hace más de dos años.

#### **5.- ¿Cómo encargado del sector del turismo de la ciudad como ve el turismo de San Francisco en los próximos 5 años?**

El cantón san Francisco de Milagro hoy en día no cuenta con departamento de sector encargado del turismo hace más de dos años.

### **3.7.4 Entrevista realizada a Chefs**

#### **1.- ¿Cuáles considera Usted son los aspectos más importantes para tomar en cuenta al momento de implementar un restaurante temático gourmet?**

**Entrevistado 1:** Tomando en cuenta la experiencia que he adquirido a lo largo de mis años como Chef, creo que uno de los aspectos más importante al momento de implementar un

restaurante temático gourmet es contar con recetas que resulten realmente representativas y sean capaces de generar una experiencia sensorial única que les genere el interés de regresar en una próxima ocasión.

**Entrevistado 2:** El aspecto más importante es trabajar en recetas que logren ser diferentes a lo que comúnmente se puede observar dentro del mercado gastronómico, creando un impacto en el marco local que no solo le permita obtener el reconocimiento necesario por parte de los clientes, sino también dentro del medio de la restauración.

**Entrevistado 3:** Más allá de contar con recetas que puedan causar un impacto representativo en el medio, es importante contar con los recursos con los que se llevará a cabo el proyecto, permitiendo que cada uno de los aspectos que se hayan determinado puedan cumplirse de forma efectiva.

**Análisis:** Respecto a la interrogante realizada se puede observar que para la mayoría de los entrevistados resulta esencial contar con recetas que causen un impacto en el público, llamando su atención y convirtiéndoles en clientes frecuentes. Por otro lado, uno de los entrevistados mencionó que esto debe de ir de la mano con recursos, ya que un restaurante gourmet debe de enfocarse a garantizar una experiencia en los comensales no solo en sabores, sino también de forma general.

**2.- Según su experiencia, qué tipo de servicio sería el más apropiado al momento de poner en marcha el restaurante temático gourmet. ¿Por qué?**

**Entrevistado 1:** Considero que este tipo de proyecto debe de brindar un servicio a la carta que permita que el cliente pueda identificar que platillo desea de acuerdo con las características que posee, generando un mayor nivel de información al momento de elegir una opción.

**Entrevistado 2:** Definitivamente a la carta; es la forma más sencilla para que los clientes puedan conocer acerca de la oferta gastronómica con la que cuenta el restaurante, brindando una idea de lo que deben de esperar.

**Entrevistado 3:** Podría ser servicio a la carta debido a la facilidad que le propicia al cliente al momento de elegir, así como uno buffet, sin embargo, en este último es necesaria la variedad y que existan múltiples opciones que puedan satisfacer a los clientes.

**Análisis:** Lo expuesto por los entrevistados evidencia la importancia de contar con un servicio a la carta no solo por la facilidad que ofrece a los clientes sino por la eficiencia al momento de brindar información sobre los platillos con los que cuenta el restaurante. Por otro lado, una oferta de servicio Gourmet significaría una mayor variedad al momento que los clientes deban de elegir.

### **3.- ¿Cuáles son las principales limitaciones que se pueden presentar al momento de implementar un restaurante temático gourmet?**

**Entrevistado 1:** Yo creo que la mayor limitación a la que se puede enfrentar es a no generar el impacto esperado en los habitantes, sin embargo, para contrarrestar esto es necesario contar con un buen plan de marketing.

**Entrevistado 2:** Una de las limitaciones podría ser de carácter económico, ya que muchas veces al generar un proyecto no se suelen considerar gastos que se resultan representativos para poder alcanzar el funcionamiento del restaurante.

**Entrevistado 3:** La principal limitación podría estar ligada al tema económico, considerando qué la falta de recursos puede generar barreras al momento de adquirir diferentes elementos necesarios dentro del restaurante, más que todo al tener el enfoque de hacerlo temático.

**Análisis:** a través de este interrogante se pudo conocer que las principales limitaciones de están relacionadas a no generar un impacto representativo en los habitantes y por ende no llamar su atención, así como la falta de recursos económicos lo cual podría estar ligado a una limitada planificación.

#### **4.- Según su experiencia, cuáles son los elementos que influyen más en la población al momento de asistir a un restaurante de tipo temático gourmet**

**Entrevistado 1:** Tomando en cuenta el contexto sociocultural actual creo que uno de los principales medios que influyen en la población al momento de asistir a un restaurante son las redes sociales, donde normalmente la población recibe información completa de los diferentes lugares o sitios a los que se puede asistir.

**Entrevistado 2:** actualmente lo que más influye en la población son las redes sociales, una buena campaña implicaría llegar a muchas más personas que posean no solamente los mismos de intereses de manera mucho más ágil y segmentada.

**Entrevistado 3:** en la población actual se pueden ver diferentes elementos que influyen de manera directa e indirecta, un buen plan de publicidad no solo garantizaría su posicionamiento en el mercado sino también la establecería como 1 de los restaurantes más representativos del sector.

**Análisis:** la mayoría de los encuestados concuerdan que las redes sociales son un elemento que influye de manera directa en la predisposición de compra que poseen los clientes, requiriendo de un plan de marketing representativo.

#### **5.- ¿Qué recomendaciones podría brindar para el desarrollo de un restaurante temático gourmet en la ciudad de Milagro?**

**Entrevistado 1:** Mi principal recomendación es que posea una buena planificación, de manera que no se deje de lado ningún aspecto que podría resultar elemental al brindar un servicio de calidad.

**Entrevistado 2:** Es necesario que el restaurante plantee una propuesta novedosa capaz de llamar la atención de la población milagreña convirtiéndola en la principal opción al momento de optar una experiencia gastronómica increíble.

**Entrevistado 3:** Se debe de tener en cuenta todos y cada uno de los recursos que han de ser necesarios para garantizar el éxito del restaurante, generando una estrategia de marketing que permita el que este pueda convertirse en el mejor, no solo a nivel local, sino también a nivel regional.

**Análisis:** Son varios los aspectos que se recomiendan en el desarrollo de un servicio de restauración que va a iniciar, los mismos que deben de ser tomados en cuenta para poder garantizar el éxito del restaurante.

## **CAPÍTULO IV**

### **PROPUESTA**

#### **4.1. Plan de negocio**

##### **4.1.1. La empresa y su producto**

La presente propuesta plantea la creación de un Restaurante Temático Gourmet en la ciudad de Milagro centrado en la comida regional ecuatoriana llamado “Delicias Ecuatorianas”. Este restaurante contará con recetas que resulten accesibles para el sector residencial del cantón, sin perder la calidad de los productos y la alta eficiencia en el procesamiento de estos, de manera que pueda convertirse en una alternativa local e innovadora.

De esta forma, para la creación de esta empresa se considerarán todos los procesos legales, económicos y contables necesarios para garantizar un funcionamiento adecuado, evitando de esta forma que puedan surgir inconvenientes que pudieran afectar de una u otra manera al desarrollo de la empresa. El restaurante brindará un servicio a la carta donde se mostrarán las diferentes creaciones del Chef, facilitando de esta forma la elección de los platillos por parte de los clientes.

Respecto al producto, la carta contará con un total de 30 platillos entre entradas, platos fuertes y postres, además de 10 tipos de cocteles de autor. Es importante resaltar que todos los platillos que se ofrecen son basados en la comida regional ecuatoriana, tomando en cuenta las sugerencias obtenidas a través del estudio de mercado realizado de manera inicial a través de la aplicación de la encuesta, garantizando que la recepción de platillos sea positiva por el público.

#### **4.1.2. Misión**

Brindar un servicio de calidad satisfaciendo a nuestros clientes a través de un menú gourmet temático con una recopilación de los mejores platillos regionales del Ecuador, garantizando una experiencia gastronómica diferente en el cantón Milagro.

#### **4.1.3. Visión**

Establecerse como el mejor restaurante temático gourmet de comida regional ecuatoriana ubicándose en los próximos cinco años como el más representativo no solo del cantón Milagro sino de la provincia del Guayas.

#### **4.1.4. Valores empresariales**

Para un eficiente crecimiento del restaurante será necesario poner en práctica los siguientes valores:

- Eficiencia
- Compromiso
- Responsabilidad
- Lealtad
- Honradez
- Honestidad
- Pulcritud
- Respeto
- Equidad
- Cooperación
- Vocación
- Humildad

#### **4.1.5. Ventaja competitiva**

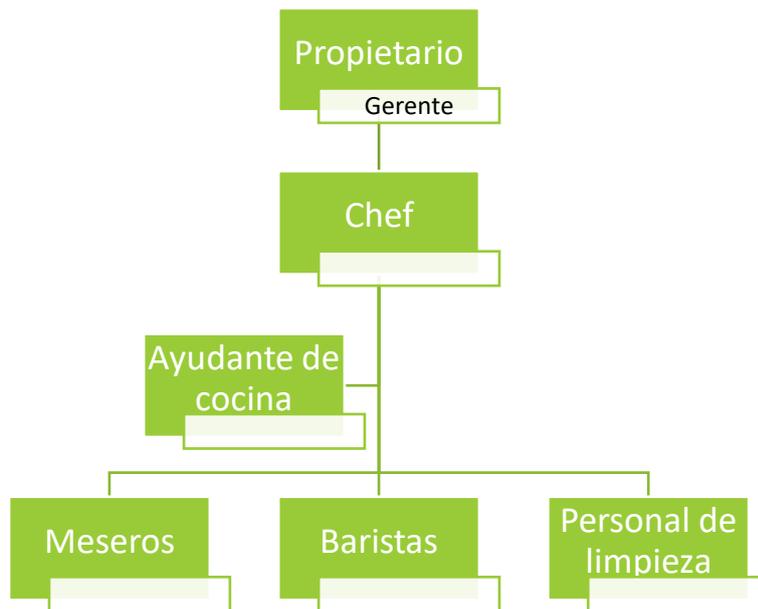
La ventaja competitiva que presenta el restaurante temático gourmet “Delicias Ecuatorianas” es que no solo ofrecerá un menú variado e innovador a sus clientes sino también un espacio sofisticado e innovador para sus clientes, generando un alto nivel de interés en cada uno de ellos.

## 4.2. Estructura organizacional

### 4.2.1. Manual de funciones

Dentro de cualquier empresa existen múltiples personas que laboran con la finalidad de alcanzar un objetivo en común. Sin embargo, cada una de estas personas suele realizar una labor diferente, permitiendo el eficiente funcionamiento de cada una de las áreas y por ende general. Considerando que dentro del servicio de restauración se desarrollan diferentes funciones, es importante tener claro las actividades que realizan cada uno de ellos, generando una base para ejercer un mayor nivel de control en cada acción planteada. Basado en esto se considera el siguiente organigrama.

**Ilustración 1**  
**Organigrama institucional**



**Nota:** Personal que laborará dentro del restaurante temático gourmet “Delicias Ecuatorianas”

Dentro del manual de funciones se determinan los deberes con los que tendrán que cumplir los miembros del restaurante temático gourmet “Delicias Ecuatorianas”, es por ello que a continuación se describen cada una de estas acciones.

### ***Propietario/Gerente/Administrador***

El encargado de esta labor tendrá a su cargo todo el personal contratado. De manera personal desarrollará las siguientes funciones:

- Dirigir y coordinar las distintas actividades que se desarrollan en las diferentes áreas del restaurante, impulsando al personal a alcanzar los objetivos que se han determinado.
- Establecerse como el representante del restaurante temático gourmet “Delicias Ecuatorianas” frente a las demás personas particulares o jurídicas.
- Control del personal.
- Interacción con los proveedores
- Estados financieros
- Direccionar las labores gastronómicas.

### ***Chef personal***

El Chef principal del restaurante temático gourmet “Delicias Ecuatorianas”. Las labores más representativas son:

- Ejercer un eficiente control del producto y los bienes de cocina.
- Preparación de los diferentes platillos.
- Controlar la higiene tanto del área de trabajo, como de los empleados.

### ***Barista/ Bartender***

Es el profesional que se encargará de dar conocimiento básico y de la preparación de las bebidas que se han diseñado como parte del menú del restaurante. Dentro del restaurante temático gourmet “Delicias Ecuatorianas”, el barista realizará las siguientes acciones:

- Preparar y servir bebidas diseñadas por la casa.
- Comprobar que las máquinas relacionadas con las bebidas funcionen
- Recibir y procesar pagos
- Mantener limpia la zona del bar

### ***Ayudante de cocina***

Los ayudantes de cocina se encargarán del desarrollo de varias tareas básicas entre las que se puede resaltar.

- Limpieza y manipulación previa de los alimentos
- Limpieza y manipulación previa de las carnes
- Mantener limpios el área y utensilios de cocina
- Colaborar con el traslado y manipulación de las materias primas

### ***Meseros***

Las labores que realizan los meseros, al igual que los ayudantes de cocina son muy variados. En el caso del restaurante temático gourmet “Delicias Ecuatorianas” se considerarán:

- Preparar y ordenar las mesas
- Tomar pedidos
- Servir los alimentos
- Limpieza de las mesas
- Hacen labores de cobro de los alimentos

### ***Personal de Limpieza***

Como el nombre lo indica, el personal de limpieza se dedica a las múltiples labores de limpieza que requiere un restaurante, evitando no solo que se observe una mala imagen del restaurante temático gourmet “Delicias Ecuatorianas”, sino también mantener la higiene en todas las áreas que los integran.

#### **4.2.2. Perfiles**

Para el eficiente funcionamiento del restaurante temático gourmet “Delicias Ecuatorianas” serán necesarios los siguientes perfiles.

**1. Propietario:** Será el creador y gerente del negocio, quien dirigirá cada una de las acciones realizadas en las diferentes áreas del restaurante temático gourmet “Delicias Ecuatorianas”.

**2. Chef personal:** Deberá contar con mínimo dos años de experiencia, y se encargará de la preparación de varios de los menús desarrollados por el autor y propietario, trabajando de manera conjunta con este.

**3. Baristas:** Se dedicarán a la labor de las distintas bebidas. Se requiere experiencia mínima de 2 años.

**4. Ayudante de cocina:** Se requerirá que al menos posea estudios secundarios culminados, con una experiencia de mínimo 2 años en la labor.

**5. Meseros:** Se requerirá que al menos posea estudios secundarios culminados, con una experiencia de mínimo un año.

**6. Limpieza:** Se encargará de limpieza además de ordenar los diferentes espacios con los que cuenta el restaurante.

#### **4.3. Análisis del entorno**

Con la finalidad de analizar descriptivamente el entorno se realizaron una serie de procesos que evidencien la representatividad de la propuesta planteada, los mismos que se presentan a continuación:

##### **4.3.1. FODA**

Para el análisis FODA se consideraron aspectos tanto internos como externos, identificando cada uno de los elementos que podrían influir en el desarrollo y crecimiento del restaurante temático gourmet “Delicias Ecuatorianas”.

**Ilustración 2**  
**Análisis FODA**

FODA			
<b>Fortalezas</b>	<b>Oportunidades</b>	<b>Debilidades</b>	<b>Amenazas</b>
Ubicación estratégica Buena relación con los clientes Uso de productos de calidad Se cuenta con los recursos para el mejoramiento del local Buena comunicación interna Personal capacitado Infraestructura en buen estado.	Plan de marketing Carta fácil de utilizar Dinamización de los procesos de cobro Publicidad Desarrollo de shows en vivo Uso de alimentos orgánicos y nutritivos Rescate de la cultura y tradiciones gastronómicas regionales	Deficiente comunicación con el cliente Limitada ventilación Limitado control de precios Falta de acuerdos con los proveedores Carencia de sistema de seguridad Limitado control al personal Vendedores informales fuera del restaurante.	Una gran competencia variada Diferencias en precios Limitada carta de productos por inicio del restaurante Problemas climáticos Promoción de la competencia Variedad de productos similares.

**Nota:** Presentación de fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas.

**4.3.2. PESTEL**

Considerando la representatividad que posee el análisis PESTEL en el desarrollo de procesos de planificación estratégica, dentro de esta propuesta será utilizado para definir los factores externos, económicos, ambientales, políticos, sociales, jurídicos y tecnológicos que influyen de manera directa o indirecta en el desarrollo del restaurante temático gourmet “Delicias Ecuatorianas”.

**Tabla 29**  
**Análisis PESTEL**

<b>PESTEL</b>		
<b>Políticos</b>	<b>Económicos</b>	<b>Sociales</b>
Se espera que la apertura de los puertos en Ucrania, y por ende la exportación masiva de aceite vegetal, pueda disminuir los valores de esta	La situación económica del país se encuentra estable al contar con un precio del petróleo representativo, además que el dólar se	Si bien dentro del cantón Milagro se pueden observar una variedad de estratos sociales, se considera que gran parte de la población

<p>materia prima que en los últimos meses presentó valores muy altos. A nivel nacional, no se ha observado un aumento en los víveres, por lo tanto, se espera que se mantenga de la misma forma.</p>	<p>encuentra en su mejor momento encontrándose igual que el euro.</p>	<p>posee las condiciones para poder acceder a los precios que tendrá el restaurante temático gourmet “Delicias Ecuatorianas” dentro de ocasiones especiales o similares.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Tecnológicos</b></p> <p>Debido a la ubicación en donde se llevará a cabo este restaurante, se cuenta con todos los servicios básicos, incluido el internet, por lo tanto, el servicio que se brindará podrá hacer uso de cobros tanto en efectivo como con tarjeta, brindándole facilidades al docente</p>	<p style="text-align: center;"><b>Ecológicos</b></p> <p>El restaurante temático gourmet “Delicias Ecuatorianas” tomará todas las medidas ambientales dispuestas por las autoridades del Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Milagro, evitando que se generen focos de contaminación a través de los desechos que se produzcan, logrando una eficiente gestión de estos.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Legales</b></p> <p>El restaurante temático gourmet “Delicias Ecuatorianas” contará con todas las normativas, patentes, permisos y derechos de propiedad intelectual tanto para el funcionamiento del local como para la presentación y venta de los platillos con los que cuenta la carta.</p>

**Nota:** Análisis PESTEL realizado en torno al restaurante temático gourmet “Delicias Ecuatorianas”.

Resulta evidente que la creación del restaurante temático gourmet “Delicias Ecuatorianas” implicará una serie de aspectos que deberán de ser cubiertos de manera específica logrando que cada uno de los procesos. El desarrollo de este análisis permitirá evitar incurrir en fallas que podrían afectar representativamente al desarrollo del restaurante, fomentando un mejor manejo de las distintas actividades de restauración que se realizaran dentro del mismo.

### 4.3.3. Análisis de Porter

Este tipo de análisis plantea el análisis del negocio como si este ya fuera parte de un contexto en específico, permitiendo identificar distintas variables que pueden influir de manera negativa en las actividades que ha de realizar manera normal. En palabras más sencillas, se consideran las diferentes barreras de entrada, los potenciales nuevos competidores, o el poder de negociación que existe al momento de tratar con clientes o proveedores. A continuación, se identifica un análisis basado en las 5 fuerzas de Porter.

**Ilustración 3**  
**5 fuerzas de Porter**



**Nota:** Presentación gráfica de las 5 fuerzas de Porter

Respecto a los nuevos competidores, se considera que a corto plazo se seguirán desarrollando nuevas propuestas gastronómicas, sin embargo, entre las barreras con las que se encontrarán serán: un capital inicial para poder desarrollar una propuesta de negocio gastronómica competitiva e interesante. Llamar la atención de clientes que se han fidelizado a

través de productos diferentes o similares. Tener acceso a los canales de distribución más eficientes, entre otras.

Referente al poder de negociación con proveedores se puede resaltar la necesidad de contar con productos de calidad y de las mejores marcas, de esta forma, se ha generado un acercamiento con marcas reconocidas como es el caso de Nestlé, Grupo La Favorita, Ilé, entre otras. Las negociaciones con estos proveedores no solo permiten acceder a créditos, sino también contar con rebajas y descuentos que generan beneficios para el restaurante.

En torno al poder de negociación de los clientes, estos se establecen como la columna vertebral del funcionamiento de un local gastronómico, ya que de ellos depende que se puedan buscar las condiciones necesarias para poder seguir con el negocio. La negociación con los clientes se centra en contar con una carta accesible a pesar de la alta calidad de los productos con los que se trabaja, permitiendo que se puedan generar ganancias representativas sin afectar el bolsillo de los clientes. De esta manera se puede indicar que la mayoría de las propuestas no superan los \$10.00.

En torno a productos sustitutos, esto suele darse debido a la escases que se produce debido a múltiples factores, en este sentido no la escases del aceite de palma y similares llevó a buscar sustitutos como la manteca vegetal, sin embargo, la apertura de los puertos prevé que se vuelva a disminuir los previos evitando sustitutos de esta materia prima esencial.

Finalmente, la rivalidad entre competidores puede convertirse en un determinante para el crecimiento del negocio, sin embargo, la propuesta gastronómica que se presenta considera la importancia de innovar continuamente evitando que se puedan producir un desinterés en los clientes, brindando siempre la esencia de lo que se plantea como propuesta inicial dentro del restaurante temático gourmet “Delicias Ecuatorianas”.

#### **4.3.4. Normativas**

Las normativas que se han considerado para el funcionamiento del restaurante temático gourmet “Delicias Ecuatorianas” son las siguientes:

El restaurante temático gourmet “Delicias Ecuatorianas” se reserva el derecho de admisión.

No existe un código de vestimenta para su ingreso.

Se solicita cuidar los diferentes espacios con los que cuenta el restaurante.

No se requerirá reservación, sin embargo, esta puede ser solicitada.

#### **4.3.5. Marco Legal**

En este punto se ha considerado tanto el Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas, como el Plan Nacional Gastronómico Ecuador a la Carta, los mismos que se describen en los siguientes párrafos.

##### **Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas**

En base al Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas se plantea el artículo 7; Derechos y obligaciones de los prestadores de servicios de alimentos y bebidas, donde se establecen todas aquellos derechos y responsabilidades que deben cumplirse durante la actividad comercial, destacando términos de pago, beneficios gubernamentales, condiciones de infraestructura, regímenes y cumplimientos, entre demás condiciones que deben ser consideradas para mantener un establecimiento de restauración en concordancia con los parámetros legales.

##### **Plan Nacional Gastronómico Ecuador a la Carta**

Fue establecido por el Ministerio de Turismo en el año 2018, se maneja en base a dos objetivos principales, los cuales buscan; mejorar el posicionamiento de los establecimientos de

restauración, esto en base a la mejora de infraestructura, estándares de calidad en los procedimientos y servicios, así como también exportando recursos gastronómicos; y transformar la gastronomía en un recurso turístico fundamental, el cual sea capaz de competir con establecimientos posicionados en el mercado.

#### **4.4. Plan de mercadeo/marketing**

##### **4.4.1. Marca**

Restaurante Temático Gourmet “Delicias Ecuatorianas”.

##### **4.4.2. Logo**

#### **Ilustración 4**

**Logo del restaurante temático gourmet “Delicias Ecuatorianas”**



**Nota:** Logo de la empresa

##### **4.4.3. Buyer persona**

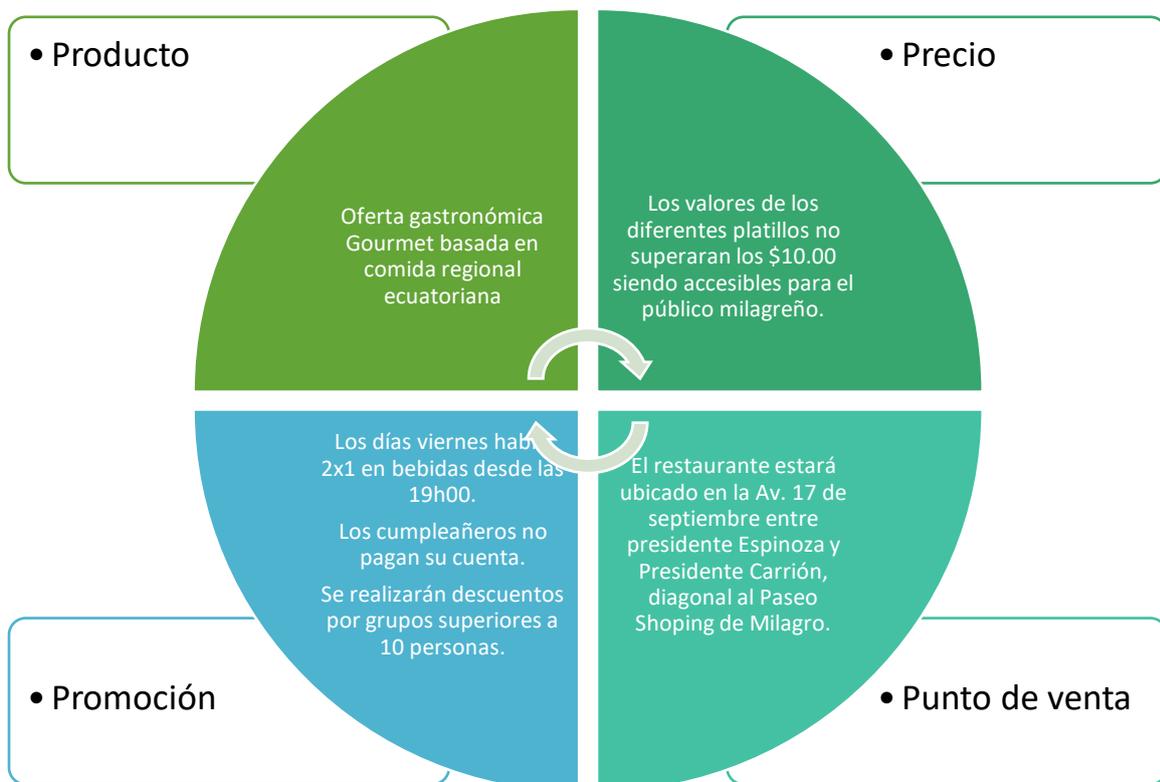
Nuestros clientes ideales se centran en ciudadanos provenientes del cantón Milagro, como de cualquier otra parte del país o del mundo que disfruten de la comida regional

ecuatoriana, buscando nuevas experiencias que les permitan valorar estos platillos de una manera diferente y de calidad, a través de la comida gourmet.

#### 4.4.4. Marketing mix

Para este estudio se ha considerado el marketing mix 4P (Producto, precio, punto de venta y promoción), explicando el funcionamiento de los procesos de marketing que se presentan de forma integral. De esta manera se presenta el siguiente gráfico.

**Ilustración 5**  
**Marketing Mix 4P**



**Nota:** Descripción del marketing mix 4P para el restaurante temático gourmet “Delicias Ecuatorianas”

## 4.5. Análisis técnico

### 4.5.1. Análisis del producto

El restaurante temático gourmet “Delicias Ecuatorianas” ofrece a sus clientes una oferta gastronómica gourmet basada en la comida regional ecuatoriana, la misma que hará realce a productos autóctonos de cada región evidenciando la riqueza gastronómica que posee el Ecuador. En este sentido, de forma inicial la carta contará con un total de 30 platillos, los mismos que estarán descritos de forma detallada en la carta que se brindará a los clientes.

### 4.5.2. Diagrama de flujo de los procesos

#### Recepción de materias primas

**Ilustración 6**  
**Recepción de materia prima**



**Nota:** Recepción de mercadería

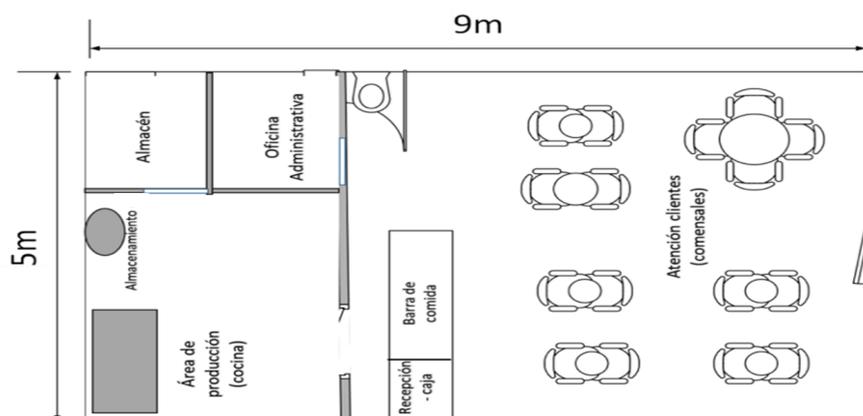
#### Producción

**Ilustración 7**  
**Producción**



**Nota:** Producción de alimentos y proceso de entrega

#### 4.5.3. Distribución de áreas y dimensiones



**Nota:** Dimensión y áreas del restaurante temático gourmet “Delicias Ecuatorianas”

#### 4.5.4. Maquinarias, Equipos y Utensilios

A continuación, se detallan las diferentes maquinarias, equipos y utensilios que se requerirán para la apertura del restaurante temático gourmet “Delicias Ecuatorianas”:

**Tabla 30**  
**Equipos de cocina**

EQUIPOS	Precio	Cantidad	Total
Cocina industrial 4 quemadores	\$850,00	3	\$2.550,00
Horno	\$9.000,00	2	\$18.000,00

Microondas	\$75,00	2	\$150,00
Mesa de acero inoxidable	\$650,00	2	\$1.300,00
Lavadero industrial	\$850,00	1	\$850,00
Campana extractora	\$3.500,00	1	\$3.500,00
Refrigerador	\$1.500,00	1	\$1.500,00
Congelador	\$1.200,00	1	\$1.200,00
Plancha	\$380,00	1	\$380,00
Licuadaora	\$200,00	2	\$400,00
			\$29.830,00

Nota: Descripción y costo de equipos de cocina

**Tabla 31**  
**Implementos de cocina**

<b>Implementos de cocina</b>	<b>Precio</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Total</b>
Termómetro	\$25,00	2	\$50,00
Olla de 5 litros	\$12,00	4	\$48,00
Olla de 3 litros	\$10,00	4	\$40,00
Olla de teflón	\$12,00	2	\$24,00
Sarten grande	\$30,00	3	\$90,00
Sarten mediano	\$22,00	4	\$88,00
Sarten pequeño	\$15,00	4	\$60,00
Sarten de teflón	\$12,00	4	\$48,00
Cuchillo carnicero	\$10,00	2	\$20,00
Cuchillo cebollero	\$10,00	2	\$20,00
Tabla para picar	\$12,00	2	\$24,00
Tenazas	\$2,50	5	\$12,50
Cucharetas	\$3,50	5	\$17,50

Exprimidor	\$2,00	2	\$4,00
Molinillo	\$8,00	2	\$16,00
Cedazo	\$3,00	2	\$6,00
Colador	\$15,00	2	\$30,00
Bolws pequeños	\$4,00	15	\$60,00
Bolws mediano	\$5,00	15	\$75,00
Total			\$733,00

Nota: Descripción y costo de implementos de cocina

**Tabla 32**  
**Equipo de Recepción**

<b>Equipo recepción</b>	<b>Precio</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Total</b>
Computadora	\$700	1	\$700
Caja registradora	\$300	1	\$300
Impresora	\$250	1	\$250
Teléfono	\$50	1	\$50
Archivador	\$80	1	\$80
Escritorio	\$120	1	\$120
Silla	\$65	1	\$65
Total			\$1565

Nota: Descripción y costo de equipos de recepción

**Tabla 33**  
**Menaje de cocina**

<b>Menaje</b>	<b>Precio</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Total</b>
Plato hondo	\$2,5	30	\$75

Plato tendido	\$2	30	\$60
Jarra	\$5	10	\$50
Vaso	\$0,6	40	\$24
Jarrón	\$0,9	20	\$18
Copa	\$1	20	\$20
Cuchara	\$0,3	50	\$15
Tenedor	\$0,3	50	\$15
Cuchillo	\$0,3	50	\$15
Porta servilleta	\$0,75	20	\$15
Total			\$307

Nota: Descripción y costo de menaje de cocina

**Tabla 34**  
**Muebles y enseres**

Muebles y enseres	Precio	Cantidad	Total
Mesas 4 pack	\$20	10	\$200
Silla	\$15	40	\$600
Televisor	\$600	3	\$1800
Aire acondicionado	\$700	4	\$2800
Anaqueles	\$200	3	\$600
Sistema de audio	\$1500	2	\$3000
Total			\$9000

Nota: Descripción y costo de muebles y enseres.

**Tabla 35**  
**pagos personales SS BB entre otros**

Descripción	Cantidad	Valor	pagos	Total
Personal	5	\$425	3	\$6375
Uniforme	5	\$65	3	\$975
Alquiler	1	\$765	3	\$2295

Luz	1	\$220	3	\$660
Agua	1	\$26	3	\$78
Predios	1	\$98,54	1	\$98,54
Otro	1	\$500	1	\$500
				\$10981,54

Nota: Descripción de gastos en pago del personal servicios básicos, alquiler entre otros

**Tabla 36**

**Inversión total**

DESCRIPCION	TOTAL
equipos de cocina	\$29.830,00
Implementos	\$733,00
Recepción	\$1.565,00
Menaje	\$307,00
muebles, enseres	\$9.000,00
Gasto personal, SS BB, entre otros	10981,54
	\$52.416,54

Nota: Descripción de valores totales de inversión para la creación de la propuesta.

#### 4.5.5. Proveedores

Los proveedores con los que contará el restaurante temático gourmet “Delicias Ecuatorianas” serán los siguientes:

- Nestlé
- Ilé
- Grupo La Favorita
- Alpina
- Lácteos El Caserío
- Planhofa Pulpas de fruta
- Vitafarma implementos de higiene

- Santa Cecilia

#### 4.6. Estudio financiero

A continuación, se presenta un análisis financiero de los precios que se manejarán respecto a algunos de los platillos estrella dentro de la carta que se presentará a los clientes del restaurante temático gourmet “Delicias Ecuatorianas”.

**Tabla 37**

**Tabla de costo de parrillada**

#	INGREDIENTES	CANT. U	U	DESCRIPCIÓN	PVP.	CANT T	U	PVP. T
1	Carne	1	U		\$3,50	6	U	\$0,58
2	Pollo	1	U		\$2,00	8	U	\$0,25
3	Chuleta	1	U		\$3,50	5	U	\$0,70
4	Costilla	1	U		\$0,00	3	U	\$0,00
5	Paisa	1	U		\$3,50	6	U	\$0,58
6	Cuencano	1	U		\$0,00	6	U	\$0,00
5	\$2,92			\$12,50	SUBTOTAL			\$ 2,12
7	\$1,75				MARGEN DE ERROR %	10%		\$ 0,21
4	\$2,80			\$10,38	TOTAL			\$ 2,33
2	\$0,00				COSTO POR PORCIÓN	1		\$ 2,33
5	\$2,92				COSTO DE GERENCIA %	30%		\$ 0,70
5	\$0,00				GANANCIA %	50%		\$ 1,16
				38,61	PRECIO DE CARTA			\$ 4,19

Nota: Descripción de los costos de la parrillada

**Tabla 358**

**Tabla de costos de arroz con menestra y moros**

#	INGREDIENTES	CANT. U	U	DESCRIPCIÓN	PVP.	CANT T	U	PVP. T
1	Arroz	454	g		\$0,45	454	g	\$0,45
2	Frejol	454	g		\$1,00	454	g	\$1,00
3	Cebolla	2	g		\$0,45	4	g	\$0,23
4	Pimiento	2	g		\$0,45	4	g	\$0,23
5	Cilantro	25	g		\$0,25	200	g	\$0,03
6	Ajo	50	g		\$0,50	100	g	\$0,25
7	Queso	100	g	salsa o rayado	\$3,00	500	g	\$0,60
8	Verde	2	u	PATACON	\$0,10	7	u	\$0,03

0	\$0,00			\$3,10	SUBTOTAL		\$ 2,81
0	\$0,00				MARGEN DE ERROR %	10%	\$ 0,28
2	\$0,23			\$0,92	TOTAL		\$ 3,09
2	\$0,23				COSTO POR PORCIÓN	3	\$ 1,03
175	\$0,22				COSTO DE GERENCIA %	30%	\$ 0,31
50	\$0,25				GANANCIA %	50%	\$ 0,52
					PRECIO DE CARTA		\$ 1,85

Nota: Descripción de los costos del arroz con menestra y moros

**Tabla 39**

**Tabla de costos de ensalada y vinagreta**

#	INGREDIENTES	CANT. U	U	DESCRIPCIÓN	PVP.	CANT T	U	PVP. T
1	Lechuga	3	U	Crespa	\$0,45	1	U	\$1,35
2	Cebolla	3	U	Perla	\$0,50	5	U	\$0,30
3	Tomate	5	U		\$0,45	5	U	\$0,45
4	Zanahoria	3	U		\$0,45	4	U	\$0,34
5	Vinagre	200	U		\$0,60	200	U	\$0,60
6	Aceite	500	U		\$1,25	390	U	\$1,60
7	Piña	1			\$1,00	1		\$1,00
-2	-\$0,90			\$3,70	SUBTOTAL		\$ 4,64	
2	\$0,20				MARGEN DE ERROR %	10%	\$ 0,46	
0	\$0,00			-\$0,94	TOTAL		\$ 5,10	
1	\$0,11				COSTO POR PORCIÓN	50	\$ 0,10	
0	\$0,00				COSTO DE GERENCIA %	30%	\$ 0,03	
	-\$0,35				GANANCIA %	50%	\$ 0,05	
				38,61	PRECIO DE CARTA		\$ 0,18	

Nota: Descripción de los costos del arroz con menestra y moros

**Tabla 40**

**Tabla de costos de pincho de mariscos**

#	INGREDIENTES	CANT. U	U	DESCRIPCIÓN	PVP.	CANT T	U	PVP. T
1	Camarón	75	U		\$3,50	454	U	\$0,58
2	Calamar	75	U		\$3,50	454	U	\$0,58
3	Pulpo	75	U		\$3,50	454	U	\$0,58
4	Pimiento	6	U	Morron	\$0,45	4	U	\$0,68
5	Cebolla	6	U	Paitaña	\$0,45	4	U	\$0,68
6		0	U		\$0,00	1	U	\$0,00
7		0			\$0,00	1		\$0,00

379	\$2,92			\$11,40	SUBTOTAL		\$ 3,08
379	\$2,92				MARGEN DE ERROR %	10%	\$ 0,31
379	\$2,92			\$8,32	TOTAL		\$ 3,39
-2	-\$0,23				COSTO POR PORCIÓN	6	\$ 0,57
-2	-\$0,23				COSTO DE GERENCIA %	30%	\$ 0,17
1	\$0,00				GANANCIA %	50%	\$ 0,28
					PRECIO DE CARTA		\$ 1,02

Nota: Descripción de los costos del pincho de mariscos

**Tabla 4136**

**Tabla de costos pincho de camarón**

#	INGREDIENTES	CANT. U	U	DESCRIPCIÓN	PVP.	CANT T	U	PVP. T
1	Camaron	75	U		\$3,50	454	U	\$0,58
2	Pimiento	6	U	Morron	\$0,45	4	U	\$0,68
3	Cebolla	6	U	Paitaña	\$0,45	4	U	\$0,68
4		0	U		\$0,00	1	U	\$0,00
5		0	U		\$0,00	1	U	\$0,00
6		0	U		\$0,00	1	U	\$0,00
7		0			\$0,00	1		\$0,00
379	\$2,92			\$4,40	SUBTOTAL		\$ 1,93	
-2	-\$0,23				MARGEN DE ERROR %	10%	\$ 0,19	
-2	-\$0,23			\$2,47	TOTAL		\$ 2,12	
1	\$0,00				COSTO POR PORCIÓN	6	\$ 0,35	
1	\$0,00				COSTO DE GERENCIA %	30%	\$ 0,11	
1	\$0,00				GANANCIA %	50%	\$ 0,18	
					PRECIO DE CARTA		\$ 0,64	

Nota: Descripción de los costos del pincho de camarón

**Tabla 42**

**Tabla de costos de adobo**

#	INGREDIENTES	CANT. U	U	DESCRIPCIÓN	PVP.	CANT T	U	PVP. T
1	Albahaca	75	g		\$3,50	250	g	\$1,05
2	Perejil	75	g		\$3,50	250	g	\$1,05
3	Cilantro	75	g		\$3,50	250	g	\$1,05
4	Ajo	75	g		\$0,45	100	g	\$0,34
5	Aceite	250	g		\$1,25	130	g	\$2,40
6	Humo liquido	25	g		\$2,20	75	g	\$0,73
7	Inglesa	25	g		\$250,00	300	g	\$20,83

175	\$2,45	\$14,40	SUBTOTAL		\$ 6,62
175	\$2,45		MARGEN DE ERROR %	10%	\$ 0,66
175	\$2,45	\$7,78	TOTAL		\$ 7,29
25	\$0,11		COSTO POR PORCIÓN	100	\$ 0,07
###	-\$1,15		COSTO DE GERENCIA %	30%	\$ 0,02
50	\$1,47		GANANCIA %	50%	\$ 0,04
			PRECIO DE CARTA		\$ 0,13

Nota: Descripción de los costos del adobo.

**Tabla 43**

**Tabla de precios de parrillada**

Asado	Precio	Ensalada	Guarnición	Adobo	Total plato
Parrilla completa	\$ 7,66	\$ 0,15	\$ -	\$ 0,13	\$ 7,94
Media parrilla	\$ 5,35	\$ 0,15	\$ 1,85	\$ 0,13	\$ 7,48
Peque parrilla	\$ 4,19	\$ 0,15	\$ 1,85	\$ 0,13	\$ 6,32
Pincho camarón	\$ 0,65	\$ 0,15	\$ -	\$ 0,13	\$ 0,93
Pincho mix mariscos	\$ 1,05	\$ 0,15	\$ -	\$ 0,13	\$ 1,33

Nota: Descripción de los precios de parrillada

**Tabla 44**

**Tabla de costos de torta “Sueños de chocolate”**

<b>NOMBRE DE LA RECETA:</b>		Sueños de chocolate						
<b>CATEGORÍA:</b>		Postre						
<b>No. PAX:</b>		10						
<b>COSTO PORCIÓN:</b>		\$ 5,98						
<b>TÉCNICAS</b>								
<b>MÉTODO DE COCCIÓN</b>								
#	INGREDIENTES	CANT.	U	DESCRIPCIÓN	COSTO	CANT.	U	PVP. T
1	Azucar	300	g	Blanca	\$ 1,00	1000	g	\$0,30
2	Bicarbonato	5	g		\$ 0,45	20	g	\$0,11
3	Cacao	100	g	cocoa amarga	\$ 4,00	500	g	\$0,80
4	Harina	200	g		\$ 2,85	1000	g	\$0,57
5	Huevos	300	g	Tº Ambiente	\$ 0,15	35	g	\$1,29
6	Leche	50	g		\$ 1,10	900	g	\$0,06
7	Luedante	5	g	polvo royal	\$ 1,75	250	g	\$0,04



8	Mantequilla	50	g		\$ 1,00	454	g	\$0,11
9	SAL	5	g		\$ 0,42	1000	g	\$0,00
10	Vainilla	8	g	Escencia	\$ 1,23	50	g	\$0,20
					<b>SUBTOTAL</b>			<b>\$ 3,47</b>
					<b>M. DE ERROR %</b>		25%	\$ 0,87
					<b>TOTAL</b>			<b>\$ 4,34</b>
					<b>C. PORCION</b>		10	\$ 0,43
					<b>C. GERENCIA %</b>		50%	\$ 2,17
					<b>C. GANANCIA</b>		75%	\$ 3,26
					<b>PVP PORCION</b>		12%	<b>\$ 5,98</b>
					<b>PVP ENTERO</b>			<b>\$ 25,75</b>

Nota: Descripción de los costos de la torta “Sueños de chocolate”

**Tabla 44**

**Tabla de costos del postre Dulce Encanto**

NOMBRE DE LA RECETA:								
<b>CATEGORÍA:</b>		Dulce encanto						
<b>No. PAX:</b>		POSTRE						
<b>COSTO PORCIÓN:</b>		2						
<b>TÉCNICAS</b>		\$ 0,00						
<b>MÉTODO DE COCCIÓN</b>		Batir, envolver						
<b>#</b>		Por convección						
1	INGREDIENTES	CANT. U	U	DESCRIPCIÓN	PVP.	CANT T	U	PVP. T
2	Aceite	50	G		\$1,25	390	g	\$0,16
3	Azúcar	200	G	Blanca	\$ 1,00	1000	g	\$0,20
4	Cocoa amarga	50	G	Cacao	\$ 4,00	500	g	\$0,40
5	Fécula	50	G	Maíz	\$ 0,40	80	g	\$0,25
6	Harina	100	G	Tamizada	\$ 2,85	1000	g	\$0,29
7	Huevos	400	G	T° ambiente	\$ 0,15	35	g	\$1,71
	Sal	5	G		\$ 0,42	1000	g	\$0,00
					<b>SUBTOTAL</b>			<b>\$ 3,01</b>
					<b>M. DE ERROR %</b>		25%	\$ 0,75
					<b>TOTAL</b>			<b>\$ 3,76</b>
					<b>C. PORCION</b>		20	\$ 0,19
					<b>C. GERENCIA %</b>		50%	\$ 1,88
					<b>C. GANANCIA</b>		75%	\$ 0,14
					<b>PVP PORCION</b>		12%	<b>\$ 2,33</b>
								<b>\$ 28,12</b>



Nota: Descripción de los costos del postre “Dulce encanto”

**Tabla 37**

**Tabla de costos del postre “Pasión por el Chocolate”**

<b>NOMBRE DE LA RECETA:</b>		Pasión por el chocolate						
<b>CATEGORÍA:</b>		POSTRE						
<b>No. PAX:</b>								
<b>COSTO PORCIÓN:</b>								
<b>TÉCNICAS</b>		Batir, envolver						
<b>MÉTODO DE COCCIÓN</b>		Por convección						
<b>#</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANT.</b>	<b>U</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>PVP.</b>	<b>CANT T</b>	<b>U</b>	<b>PVP. T</b>
1	Azúcar	200	G	Morena o blanca	\$0,42	1000	g	\$0,08
2	Cacao	20	G	Cocoa amarga	\$1,00	1000	g	\$0,02
3	Harina	80	G	Tamizada	\$2,85	1000	g	\$0,23
4	Huevos	100	G	Tº ambiente	\$0,15	35	g	\$0,43
5	Leudante	50	G	Polvo royal	\$1,05	1000	g	\$0,05
6	Mantequilla	50	G		\$0,40	80	g	\$0,25
7	Vainilla	10	G	Esencia	\$1,10	100	g	\$0,11
						<b>SUBTOTAL</b>		<b>\$ 1,17</b>
						<b>M. DE ERROR %</b>	25%	\$ 0,29
						<b>TOTAL</b>		<b>\$ 1,47</b>
						<b>C. PORCION</b>	4	\$ 0,37
						<b>C. GERENCIA %</b>	50%	\$ 0,18
						<b>C. GANANCIA %</b>	75%	\$ 0,27
						<b>PVP PORCION</b>	12%	<b>\$ 0,94</b>
						<b>PVP ENTERO</b>		<b>\$ 6,87</b>



Nota: Descripción de los costos del postre “Pasión por el Chocolate”

#### 4.7. Impacto de la propuesta

**Social:** De manera social, la propuesta gastronómica que se presenta a través de la creación del restaurante temático gourmet “Delicias Ecuatorianas” no solo se constituirá en uno de los más representativos del cantón Milagro, tanto por su oferta gastronómica, como por sus bajos precios, sino también que debido a su ubicación, se establecerá como un punto de encuentro para los moradores del cantón, convirtiéndose en una opción segura e innovadora para quienes optan por platillos basados en la comida regional ecuatoriana.

**Científico:** A un nivel científico, el desarrollo de esta propuesta evidencia la representatividad que posee esta carrera al momento de crear nuevas ofertas gastronómicas a partir de una mezcla

no solo de productos, sino también de elementos y sabores que generarán nuevas sensaciones en los clientes, enmarcándose siempre en las normativas de higiene y salud necesarias para cada proceso que se realiza.

**Ambiental:** Al apegarse a las normativas ambientales propuestas por el Gobierno Autónomo Descentralizado de Milagro se garantizará un manejo de desechos eficiente, evitando que se puedan producir daños ambientales que puedan afectar tanto a la naturaleza, como a la calidad de vida de las personas.

## CONCLUSIONES

Dentro del cantón Milagro no se habían desarrollado propuestas que estuvieran basadas en comida Gourmet, lo cual llevaba a sus habitantes a visitar ciudades como Guayaquil para poder elegir entre los diferentes restaurantes que ofrecen un servicio gastronómico temático gourmet como el que se plantea en este estudio.

El restaurante temático gourmet “Delicias Ecuatorianas” esta dirigido a todas las personas que buscan experiencias gastronómicas innovadoras basadas en la comida temática regional ecuatoriana, estableciéndose como una opción accesible al presentar precios alcanzables, así como estar ubicado en una ubicación privilegiada.

Se determinó la factibilidad para la creación del restaurante temático gourmet “Delicias Ecuatorianas” considerando que se cuenta con un plan de negocio viable, acorde a las necesidades que plantean los habitantes del cantón Milagro en lo que a gastronomía se refiere, brindando una propuesta gastronómica innovadora, interesante y sobre todo accesible para todos.

Se estableció el desarrollo de una carta inicial con 30 platillos de autor, los mismos que estarán basados en la temática regional ecuatoriana, entre los cuales se determina presentar entradas, platos fuertes y postres, además la carta mostrará 10 bebidas de autor basadas en la misma temática planteada.

## RECOMENDACIONES

Es importante que al momento de llevarse a cabo este proyecto de emprendimiento se puedan contar con todos los recursos humanos, técnicos y económicos necesarios para evitar que se puedan producir dificultades en la consecución de alguno de los diferentes procesos que se requieran para su desarrollo.

Se requiere que el autor de las diferentes recetas con las que contará la carta del restaurante temático gourmet “Delicias Ecuatorianas” se innoven continuamente, evitando que se pueda generar un desinterés por parte del público, y por ende se disminuyan las ventas a corto o largo plazo.

Se deben de generar lineamientos de control a los que deberán de apegarse cada uno de los empleados del restaurante temático gourmet “Delicias Ecuatorianas”, garantizando así el cumplimiento de sus labores en cada una de las áreas a las que pertenecen.

Es necesario que luego de un periodo de tiempo determinado se establezca una evaluación que permita determinar el impacto del restaurante temático gourmet “Delicias Ecuatorianas” en la población milagreña, evidenciando no solo el incremento de los clientes, sino también las opiniones de cada uno de ellos.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Achachi, R. (2018). *El nopal como ingrediente de la cocina fusión: Experiencia Ecuador*. Ambato: Universidad Técnica de Ambato. <http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/29460/1/ACHACHI%20GUANGA%20RONALD%20DAVID.pdf>
- Agostina, Z. (2017). Los estilos gastronómicos comfort food y de la gastronomía molecular como posibles fusiones en la cocina del futuro de Buenos Aires. *TURYDES*, 10(22), 1-29. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/7932274.pdf>
- Agreda, K., & Tapia, M. (2019). *Estrategias de Marketing Mix y Fidelización del cliente en la Escuela de Gastronomía EGAP Trujillo - 2019*. Trujillo: Universidad César Vallejo. [https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/44326/Agreda\\_GKG-Tapia\\_SME-SD.pdf?sequence=4&isAllowed=y](https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/44326/Agreda_GKG-Tapia_SME-SD.pdf?sequence=4&isAllowed=y)
- Aguirregoitia, A., & Fernández, D. (2017). La gastronomía como recurso turístico en la provincia de Alicante. *International journal of scientific management and tourism*, 3(3), 25-45. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/6133518.pdf>
- Aguirregoitia, A., & Fernández, M. (2019). La simplicidad como proceso creativo culinario: una tendencia en el turismo gastronómico. *PASOS Revista De Turismo Y Patrimonio Cultural*, 17(5), 875–888. <https://doi.org/https://doi.org/10.25145/j.pasos.2019.17.062>
- Alfonso, L. (2019). *Un nuevo modelo de restauración: “Mercados Gastronómicos Gourmet”. Madrid versus Córdoba versus Sevilla*. [Tesis Fin de Grado. Universidad de Sevilla].
- Alvarado, K., Echeverry, L., Lizarazo, T., & Garcia, A. (2017). Repercusión de las condiciones sanitarias y conductas de consumo de ensaladas en la aparición de patógenos causantes de enfermedades gastrointestinales en los Restaurantes Polo y La Novena, en Bogotá, Colombia. *REDVET. Revista Electrónica de Veterinaria*, 19(10), 1-35. <https://www.redalyc.org/pdf/636/63653470015.pdf>
- Bahis, Á., Wendhausen, R., & da Silva, E. (2019). Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 18(1), 312-330. <http://www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v28n2/v28n2a04.pdf>

- Bayas, E. (2017). *Análisis del Comportamiento de Compra de Usuarios del Restaurante Shangri-La*. Guayaquil: Universidad Católica de Santiago de Guayaquil. <http://201.159.223.180/bitstream/3317/8337/1/T-UCSG-POS-MGM-65.pdf>
- Borrero, D., Gómez, I., & Hernández, S. (2018). *Estudio de viabilidad para la elaboración de un restaurante temático Circus Gourmet en la ciudad de Santiago de Cali*. [Tesis Maestría. Universidad Católica Lumen Gentium]. <https://repository.unicatolica.edu.co/bitstream/handle/20.500.12237/372/FUCLG0015936.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Bustan, O., & Masabanda, R. (2017). *Diseño e implementación de un modelo de negocio para el restaurante "Las Brisas" en la ciudad de Daule, Provincia del Guayas*. Guayaquil: Universidad de Guayaquil.
- Carrillo, C. (2020). *Crecimiento económico del sector gastronómico de la parroquia Ulba*. Universidad Técnica de Ambato. <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/31478/1/616%20OE.pdf>
- Carvache, M., Carvache, W., & Torres, M. (2017). Análisis de satisfacción La gastronomía de Samborondón - Ecuador. *Estudios y perspectivas en turismo*, 26(3), 731-745. [http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1851-17322017000300013](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322017000300013)
- Cortez, J. (2021). *La Gestión en Restauración Gastronómica y la Satisfacción del Cliente en el Restaurante Tradición Wanka*. Lima: Universidad Nacional de Educación. <https://repositorio.une.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14039/5223/Jessica%20Grissel%20CORTEZ%20VASQUEZ.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Fernández, M., Aguirregoitia, A., & Bringas, N. (2019). La cocina de producto: seña de identidad y recurso de comunicación en la alta restauración en España. *Revista Latina de Comunicación Social*, 1(74), 873-896. <https://doi.org/https://doi.org/10.4185/RLCS-2019-1362>
- Frasquet, C. (2021). *Plan de empresa para un negocio de restauración en Gandía*. Gandía: Universitat Politècnica de València. <https://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/175205/Frasquet%20-%20Plan%20de%20empresa%20para%20un%20negocio%20de%20restauracion%20en%20Gandia.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- Gaglay, N. (2019). *Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante gourmet en base a la comida típica del cantón Chimbo*. [ Tesis de Fin de Grado. Escuela Superior Politécnica del Chimborazo]. <http://dspace.espoch.edu.ec/bitstream/123456789/11789/1/84T00629.pdf>
- Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Milagro. (2018). *Plan de Ordenamiento Territorial*. GOB. Milagro.
- González, E. (2019). *La experiencia de cliente en el sector gastronómico*. Madrid: Universidad Pontífica Comillas. <https://repositorio.comillas.edu/xmlui/bitstream/handle/11531/27262/TFG%20-%20Gonzalez%20Ramos%2c%20Elisa.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Hernández, R., & Dancausa, M. (2018). Turismo gastronómico La gastronomía tradicional de Córdoba (España). *Estudios y perspectivas en turismo*, 27(2), 413-430. <http://www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v27n2/v27n2a12.pdf>
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la investigación*. México: Mc Graw Hill.
- Jaramillo, C. (2022). Cocina molecular una innovación de vanguardia en la gastronomía internacional y en el Ecuador. *Un Espacio Para La Ciencia*, 4(1), 11–22. <http://revistas-manglaeditores.com/index.php/espacio-para-la-ciencia/article/view/24/47>
- Oviedo, F. (2019). *Vialidad para la creación de un restaurante temático tradicioanal en la ciudad de Sullana*. [Tesis Pregrado. Universidad César Vallejo]. [https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/42595/Oviedo\\_MFM.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/42595/Oviedo_MFM.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Pérez, A. (2019). Riesgo de Sodicidad en los Suelos de Cantón Milagro, Guayas-Ecuador en Época de Estiaje. *Revista Politécnica*, 42(2), 1-8. <http://scielo.senescyt.gob.ec/pdf/rpolit/v42n2/2477-8990-rpolit-42-02-00015.pdf>
- Piedra, L. (2018). *Estudios de factibilidad para la creación de un restaurante de comida típica de las tres regiones del Ecuador*. [ Tesis de Fin de Grado. Universidad de Guayaquil]. [http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:2ugGA5PH510J:repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/37714/1/Comidas%2520t%25C3%25ADpicas\\_proyecto%2520tesis%2520%2528final%2529.pdf+&cd=4&hl=es-419&ct=clnk&gl=ec](http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:2ugGA5PH510J:repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/37714/1/Comidas%2520t%25C3%25ADpicas_proyecto%2520tesis%2520%2528final%2529.pdf+&cd=4&hl=es-419&ct=clnk&gl=ec)

- Rendón, E., & Roldán, R. (2020). *Estudio de nivel de satisfacción de la gastronomía del cantón Machala Provincia del Oro y propuesta de mejoramiento en el servicio de restauración*. Guayaquil: Universidad de Guayaquil.
- Rivera, G. (2020). Fortalecimiento de la entidad cultural-gastronómica en la provincia de los Ríos, Ecuador. *Revista Colón Ciencias, Tecnología Y Negocios*, 7(1), 45-57.  
<https://doi.org/https://doi.org/10.48204/j.colonciencias.v7n1a5>
- Salazar, D., & Burbano, C. (2017). Análisis de la oferta gastronómica, una perspectiva comercial a través del marketing de servicios: Caso sector La Rumipamba, Pichincha, Ecuador. *Revista interamericana de ambiente y turismo*, 13(1), 1-14.  
<https://doi.org/http://dx.doi.org/10.4067/S0718-235X2017000100002>
- Santana, A. (2022). *Restauración y desarrollo turístico en Ambatillo*. Ambato: Universidad Técnica de Ambato. <http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/34775/1/16.-%20Tesis%20Srta%20Andrea%20Santana-signed-signed.pdf>
- Urbina, G. (2018). *Revalorización e innovación de los platos tradicionales de la provincia de Orellana, mediante la cocina fusión*. Ibarra: Universidad Técnica del Norte. <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/10013/2/02%20LGAS%20TRABAJO%20DE%20GRADO.pdf>
- Villón, G. (2022). *Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante temático para la ciudad de Samborondón*. [Tesis Pregrado. Universidad de Guayaquil]. <file:///C:/Users/PILAR/Pictures/BINGQ-GS-22P24.pdf>
- Zambrano, J., Zambrano, R., Cevallos, D., & Castelo, J. (2017). Las haciendas agro-turísticas como medio de desarrollo del turismo rural en el Cantón Milagro, Ecuador. *Revista Ciencia UNEMI*, 10(25), 103-110.  
<https://pdfs.semanticscholar.org/db03/bec459d4a8aa9543b3251c577a7b75148078.pdf>

## ANEXOS

### ANEXO A ENCUESTA

#### “PROPUESTA PARA LA CREACION DE UN RESTAURANTE TEMATICO GOURMET EN LA CIUDAD DE MILAGRO”

Con la presente encuesta se pretende recolectar información factible, para el desarrollo de UNA PROPUESTA DE EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO del cual se plantea realizar en la ciudad de MILAGRO de LA PROVINCIA DEL GUAYAS, en base con la información recolectada tratar de dar apertura de un establecimiento GASTRONOMICO TEMÁTICO GOURMET.

#### INFORMACION PERSONAL:

Edad: \_\_\_\_\_

Genero: \_\_\_\_\_

#### INFORMACIÓN GENERAL:

✚ ¿UD conoce San Francisco de Milagro?

Si

Quiero conocer \_\_\_\_

No

No quiero conocer \_\_\_\_

✚ ¿Usted en San Francisco de Milagro es?

Local \_\_\_\_

Ninguna anterior \_\_\_\_

Visitante \_\_\_\_

✚ ¿Con que frecuencia visita la Ciudad?

Nunca	Rara	Ocasional	Frecuente	Muy frecuente
-------	------	-----------	-----------	---------------

✚ ¿Asiste a restaurantes? ¿Por qué?

---

---

✚ ¿Con que frecuencia asiste a un restaurante?

Nunca	Rara	Ocasional	Frecuente	Muy frecuente
-------	------	-----------	-----------	---------------

**✚ ¿Qué restaurantes frecuenta?**

**Comida rápida**

**Familiares**

**Pizzerías**

**Comida típica**

**Fusión**

**Temáticos**

**De autor**

**Gourmets**

**Tipos buffet**

**✚ ¿Cómo frecuenta los restaurantes que visita?**

**Amigos**

**Pareja**

**Familia**

**Solo**

**✚ ¿Tiene preferencia por las comidas de alguna región en especial?**

**Costa/ Insular**

**Sierra**

**Amazonia**

**✚ ¿Qué productos prefiere elegir en un menú?**

**Acuícola (peces, mariscos, crustáceos, etc.)**

**Avícola (pollo, pavo, pato, etc.)**

**Cultivo (granos, frutas, vegetales, etc.)**

**Ganadero (vacuno, ovino, porcino, etc.)**

**✚ ¿Cuáles son sus platos más preferidos en comida típica, tradicional, nacional e internacional?**

_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

**✚ ¿Qué preparación le gustaría que oferte el establecimiento?**

_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

✚ ¿Prefiere consumir alimentos preparados con productos orgánicos? ¿Por qué?

---

---

✚ ¿Degustaría preparaciones típicas que tengan como ingrediente los productos locales como CACAO, PIÑA, CAÑA DE AZÚCAR, PLANTAS ORNAMENTALES entre otros?

No estoy interesado	Poco interesado	Neutral	Interesado	Muy interesado
---------------------	-----------------	---------	------------	----------------

✚ ¿Qué tipo de servicio Usted prefiere en un restaurante?

Self service (auto servicio)

Servicio a la carta

Servicio a la francesa.

Servicio a la inglesa.

Servicio a la rusa

Servicio buffet

Servicio directo.

✚ ¿Qué elementos influyen en la elección de un restaurante?

Ambiente agradable

Seguridad

Buen Precio

Ubicación

Buen sabor

Todo lo anterior

Buen servicio

✚ ¿Por qué regresaría usted a un restaurante?

Calidad de comida

Seguridad

Calidad de servicio

Todas las anteriores

Precios asequibles

**ANEXO B ENTREVISTA**

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL  
FACULTAD DE INGENIERIA QUÍMICA  
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**

**Propuesta para la creación de un restaurante temático gourmet en la ciudad de Milagro**

**Objetivo: La presente entrevista pretende recolectar información factible para el desarrollo de una PROPUESTA DE EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO la cual se plantea realizar en la ciudad de MILAGRO de la provincia del GUAYAS, en base a la información recopilada para dar apertura a un establecimiento GASTRONÓMICO TEMÁTICO GOURMET**

**Indicaciones: Conteste de forma abierta cada una de las opciones planteadas**

**Sector turístico**

**1.- ¿Cómo considera a la ciudad de San Francisco de Milagro?**

---

---

---

**2.- ¿Considera que el turismo ha tenido un cambio con el transcurso del tiempo?**

---

---

---

**3.- ¿Qué lugares considera atractivos turísticos para que la ciudad se sostenga con ingresos externos?**

---

---

---

**4.- ¿Cuál es la cantidad de turistas que San Francisco de Milagro recibe y en que periodos es más alta la demanda?**

---

---

---

**5.- ¿Cómo encargado del sector del turismo de la ciudad como ve el turismo de San Francisco en los próximos 5 años?**

**Sector gastronómico**

**1.- ¿Cuáles considera Usted son los aspectos más importantes para tomar en cuenta al momento de implementar un restaurante temático gourmet?**

**2.- Según su experiencia, qué tipo de servicio sería el más apropiado al momento de poner en marcha el restaurante temático gourmet. ¿Por qué?**

**3.- ¿Cuáles son las principales limitaciones que se pueden presentar al momento de implementar un restaurante temático gourmet?**

**4.- Según su experiencia, cuáles son los elementos que influyen más en la población al momento de asistir a un restaurante de tipo temático gourmet**

---

---

---

**5.- ¿Qué recomendaciones podría brindar para el desarrollo de un restaurante temático gourmet en la ciudad de Milagro?**

---

---

---

# ILUSTRACIONES





## ANEXO C PRUEBAS EDONICAS

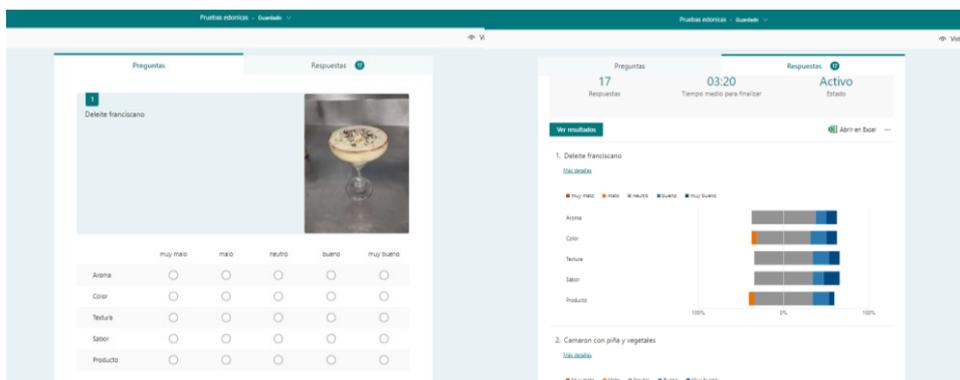


### ILUSTRACIONES

#### Deleite franciscano



#### Recoleccion de datos



# ILUSTRACIONES



## Camarón con verduras y piña



## Recolección de datos

Pruebas edictivas - Guardado

Preguntas

1. Camarón con pifia y vegetales

Muy malo Malo Bueno Muy bueno

Aroma

Color

Textura

Sabor

Producto

Agregar nuevo

