

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

TEMA: “Diseño de un comedor típico de cocina tradicional en la Av. Panzaleos,
barrio Rumiloma como un aporte al turismo local.”

**TRABAJO DE GRADUACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
TECNÓLOGO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA**

Autores: Angela Mayerli Oscullo Guayasamin
Jonathan Andrés Guaña Simbaña

Director: Ing. Carlos David Toapanta Custode

SANGOLQUÍ - ECUADOR 2024

DECLARACIÓN DE AUTORIA

Los autores, Angela Mayerli Oscullo Guayasamin con cedula de ciudadanía No. 1753265717, Jonathan Andrés Guaña Simbaña con cédula de ciudadanía No. 1754247060 declaramos bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de nuestra autoría y que no ha sido previamente presentado para ningún proyecto de grado o certificación profesional y que se ha citado en las referencias a todos los autores revisados para el desarrollo del documento de esta investigación.

También certifico que a través de este documento cedo mis derechos de autoría y propiedad intelectual sobre estudio al Instituto Superior Tecnológico Rumiñahui, según lo establecido por el reglamento y normatividad vigente en la ley de propiedad intelectual.

En la Ciudad de Sangolquí, a los 23 del mes de octubre del año 2024



Angela Mayerli Oscullo Guayasamin

AUTOR

CC. 1753265717



Jonathan Andrés Guaña Simbaña

AUTOR

CC. 1754247060

CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR

Por medio de la presente certificación de constancia de haber guiado profesionalmente el proyecto de grado titulado Diseño de un comedor típico de cocina tradicional en Av. Panzaleos barrio Rumiloma como un aporte al turismo local, presentado por los señores/tas estudiantes Angela Mayerli Oscullo Guayasamin con cédula de ciudadanía No 1753265717, Jonathan Andrés Guaña Simbaña con cédula de ciudadanía No 1754247060

En mi calidad de Tutor, certifico haber leído el documento final de este estudio y doy fe de que cumple con los requisitos y estándares necesarios para ser sometidos a evaluación mediante defensa oral delante de un tribunal examinador.

En la Ciudad de Sangolquí, a los 23 del mes de octubre del año 2024.

Ing. Carlos David Toapanta Custode

DIRECTOR

CC.

CARTA DE CESIÓN DE DERECHOS DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

CT-ANX-2024-ISTER-6-6.3

Sangolquí, 18 de octubre del 2024

MSc. Elizabeth Ordoñez
DIRECTORA DE DOCENCIA

MSc. Mónica Loachamín
COORDINADORA DE TITULACIÓN

**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE
UNIVERSITARIO**

Presente

Por medio de la presente, yo Jonathan Andrés Guaña Simbaña, declaro y acepto en forma expresa lo siguiente: Ser autor del trabajo de titulación denominado “Diseño de un comedor típico de cocina tradicional en Av. Panzaleos, barrio Rumiloma como un aporte al turismo local” de la Tecnología universitaria en Gastronomía y a su vez manifiesto mi voluntad de ceder al Instituto Superior Tecnológico Rumiñahui con condición de Universitario los derechos de reproducción, distribución y publicación de dicho trabajo de titulación, en cualquier formato y medio, con fines académicos y de investigación.

Esta cesión se otorga de manera no exclusiva y por un periodo indeterminado. Sin embargo, conservo los derechos morales sobre mi obra.

En fe de lo cual, firmo la presente.

Atentamente,



Jonathan Andrés Guaña Simbaña
C.I.: 1754247060

CARTA DE CESIÓN DE DERECHOS DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

CT-ANX-2024-ISTER-6-6.3

Sangolquí, 18 de octubre del 2024

MSc. Elizabeth Ordoñez
DIRECTORA DE DOCENCIA

MSc. Mónica Loachamín
COORDINADORA DE TITULACIÓN

**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE
UNIVERSITARIO**

Presente

Por medio de la presente, yo Angela Mayerli Oscullo Guayasamin, declaro y acepto en forma expresa lo siguiente: Ser autor del trabajo de titulación denominado “Diseño de un comedor típico de cocina tradicional en Av. Panzaleos, barrio Rumiloma como un aporte al turismo local” de la Tecnología universitaria en Gastronomía y a su vez manifiesto mi voluntad de ceder al Instituto Superior Tecnológico Rumiñahui con condición de Universitario los derechos de reproducción, distribución y publicación de dicho trabajo de titulación, en cualquier formato y medio, con fines académicos y de investigación.

Esta cesión se otorga de manera no exclusiva y por un periodo indeterminado. Sin embargo, conservo los derechos morales sobre mi obra.

En fe de lo cual, firmo la presente.

Atentamente,



Angela Mayerli Oscullo Guayasamin
C.I.: 1753265717

FORMULARIO PARA ENTREGA DE PROYECTOS EN
BIBLIOTECA INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO
RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE UNIVERSITARIO

CT-ANX-2024-ISTER-1

CARRERA: TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

AUTOR /ES: JONATHAN ANDRÉS GUAÑA SIMBAÑA

TUTOR: ING. CARLOS DAVID TOAPANTA CUSTODE

CONTACTO ESTUDIANTE: 0985282154

CORREO ELECTRÓNICO: andresguana836@gmail.com

TEMA:

DISEÑO DE UN COMEDOR TÍPICO DE COCINA TRADICIONAL EN LA AV.
PANZALEOS, BARRIO RUMILOMA COMO UN APOORTE AL TURISMO LOCAL

OPCIÓN DE TITULACIÓN:

(UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR)

MATRIZ SANGOLQUÍ: Av. Atahualpa 1701 y 8 de Febrero

Telf: 0960052734 / 023524576 / 022331628

📞🌐📧 www.ister.edu.ec / info@ister.edu.ec

RESUMEN EN ESPAÑOL: El presente proyecto titulado "Diseño de un comedor típico de cocina tradicional en la Av. Panzaleos, Barrio Rumiloma, como contribución al turismo local" tiene como objetivo crear un restaurante que pueda contribuir a la preservación de las riquezas culinarias de la Sierra Ecuatoriana, presentando una propuesta que incluyen platos tradicionales elaborados con ingredientes de origen local. El restaurante se ubicará en un terreno de 750 m², donde 370 m² serán destinados al comedor, cocina, salida de emergencia y área de personal, y los 380 m² restantes se destinarán al mini huerto, granja y baños. El fin del proyecto no solo es satisfacer el paladar de los clientes con recetas tradicionales como el seco de chivo, la fritada, y el yahuarlocro, sino también ofrecer una experiencia cultural al permitir que los comensales observen la preparación de los alimentos y recorran el huerto y la mini granja. La estructura organizacional del negocio incluye una jefa, dos gerentes (uno de cocina y otro de servicio), y un equipo operativo que garantiza la eficiencia en las áreas de cocina, servicio al cliente, y mantenimiento del huerto y mini granja. Este proyecto se plantea como un motor de desarrollo para el turismo local, al promover la identidad cultural y culinaria de la región, y al mismo tiempo, contribuir al desarrollo económico de la comunidad.

PALABRAS CLAVE: Cocina Tradicional, culinario ecuatoriano, turismo local, comedor típico, huerto y mini granja, identidad cultural, diseño de restaurante, gestión culinaria y sostenibilidad.

ABSTRACT: The present project titled "Design of a typical traditional cuisine dining room on Av. Panzaleos, Barrio Rumiloma, as a contribution to local tourism" aims to create a restaurant that can contribute to the preservation of the culinary riches of the Ecuadorian Sierra, presenting a proposal that includes traditional dishes made with locally sourced ingredients. The restaurant will be located on a 750 m² plot of land, where 370 m² will be used for the dining room, kitchen, emergency exit and staff area, and the remaining 380 m² will be used for the mini garden, farm and bathrooms. The purpose of the project is not only to satisfy the palate of customers with traditional recipes such as seca de chivo, fritada, and yahuarlocro, but also to offer a cultural experience by allowing diners to observe the preparation of the food and tour the garden. and the mini farm. The organizational structure of the business includes a boss, two managers (one in the kitchen and one in service), and an operational team that guarantees efficiency in the areas of kitchen, customer service, and maintenance of the garden and mini farm.

This project is proposed as a development engine for local tourism, by promoting the cultural and culinary identity of the region, and at the same time, contributing to the economic development of the community.

FORMULARIO PARA ENTREGA DE PROYECTOS EN BIBLIOTECA INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE UNIVERSITARIO

CT-ANX-2024-ISTER-1

CARRERA: TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

AUTOR /ES: ANGELA MAYERLI OSCULLO GUAYASAMIN

TUTOR: ING. CARLOS DAVID TOAPANTA CUSTODE

CONTACTO ESTUDIANTE: 0979163284

CORREO ELECTRÓNICO: angelaoscullo11@gmail.com

TEMA:

DISEÑO DE UN COMEDOR TÍPICO DE COCINA TRADICIONAL EN LA AV.
PANZALEOS, BARRIO RUMILOMA COMO UN APOORTE AL TURISMO LOCAL

OPCIÓN DE TITULACIÓN:

(UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR)

MATRIZ SANGOLQUÍ: Av. Atahualpa 1701 y 8 de Febrero

Telf: 0960052734 / 023524576 / 022331628

🌐🌐🌐🌐 www.ister.edu.ec / info@ister.edu.ec

RESUMEN EN ESPAÑOL: El presente proyecto titulado "Diseño de un comedor típico de cocina tradicional en la Av. Panzaleos, Barrio Rumiloma, como contribución al turismo local" tiene como objetivo crear un restaurante que pueda contribuir a la preservación de las riquezas culinarias de la Sierra Ecuatoriana, presentando una propuesta que incluyen platos tradicionales elaborados con ingredientes de origen local. El restaurante se ubicará en un terreno de 750 m², donde 370 m² serán destinados al comedor, cocina, salida de emergencia y área de personal, y los 380 m² restantes se destinarán al mini huerto, granja y baños. El fin del proyecto no solo es satisfacer el paladar de los clientes con recetas tradicionales como el seco de chivo, la fritada, y el yahuarlocro, sino también ofrecer una experiencia cultural al permitir que los comensales observen la preparación de los alimentos y recorran el huerto y la mini granja. La estructura organizacional del negocio incluye una jefa, dos gerentes (uno de cocina y otro de servicio), y un equipo operativo que garantiza la eficiencia en las áreas de cocina, servicio al cliente, y mantenimiento del huerto y mini granja. Este proyecto se plantea como un motor de desarrollo para el turismo local, al promover la identidad cultural y culinaria de la región, y al mismo tiempo, contribuir al desarrollo económico de la comunidad.

PALABRAS CLAVE: Cocina Tradicional, culinario ecuatoriano, turismo local, comedor típico, huerto y mini granja, identidad cultural, diseño de restaurante, gestión culinaria y sostenibilidad.

ABSTRACT: The present project titled "Design of a typical traditional cuisine dining room on Av. Panzaleos, Barrio Rumiloma, as a contribution to local tourism" aims to create a restaurant that can contribute to the preservation of the culinary riches of the Ecuadorian Sierra, presenting a proposal that includes traditional dishes made with locally sourced ingredients. The restaurant will be located on a 750 m² plot of land, where 370 m² will be used for the dining room, kitchen, emergency exit and staff area, and the remaining 380 m² will be used for the mini garden, farm and bathrooms. The purpose of the project is not only to satisfy the palate of customers with traditional recipes such as seca de chivo, fritada, and yahuarlocro, but also to offer a cultural experience by allowing diners to observe the preparation of the food and tour the garden. and the mini farm. The organizational structure of the business includes a boss, two managers (one in the kitchen and one in service), and an operational team that guarantees efficiency in the areas of kitchen, customer service, and maintenance of the garden and mini farm.

This project is proposed as a development engine for local tourism, by promoting the cultural and culinary identity of the region, and at the same time, contributing to the economic development of the community.

MATRIZ SANGOLQUÍ: Av. Atahualpa 1701 y 8 de Febrero

Tel: 0960052734 / 023524576 / 022331628

📞📧🌐 www.ister.edu.ec / info@ister.edu.ec

SOLICITUD DE PUBLICACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

CT-ANX-2024-ISTER-2

Sangolquí, 18 de octubre del 2024

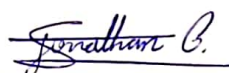
Sres.-

**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE
UNIVERSITARIO**

Presente

A través del presente me permito aceptar la publicación del trabajo de titulación de la Unidad de Integración Curricular en el repositorio digital “DsPace” del estudiante: Jonathan Andrés Guaña Simbaña, con C.I.: 1754247060 alumno de la Carrera de GASTRONOMÍA.

Atentamente,



Firma del Estudiante

C.I.: 1754247060

SÓLO PARA USO DEL ISTER

Han sido revisadas las similitudes del trabajo en el software “TURNITING” y cuenta con un porcentaje de; motivo por el cual, el Proyecto Técnico de Titulación es publicable. (EL PORCENTAJE DE SIMILITUD DEBE SER MÁXIMO DE 15%)

MSc. Elizabeth Ordoñez
DIRECTORA DE DOCENCIA

MSc. Mónica Loachamín
COORDINADORA DE TITULACIÓN

Fecha del Informe ____/____/____

MATRIZ SANGOLQUÍ: Av. Atahualpa 1701 y 8 de Febrero

Telf: 0960052734 / 023524576 / 022331628

 www.ister.edu.ec / info@ister.edu.ec

SOLICITUD DE PUBLICACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

CT-ANX-2024-ISTER-2
Sangolquí, 18 de octubre del 2024

Sres.-
INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE
UNIVERSITARIO

Presente

A través del presente me permito aceptar la publicación del trabajo de titulación de la Unidad de Integración Curricular en el repositorio digital "DsSpace" del estudiante: Angela Mayerli Oscullo Guayasamin, con C.I.: 1753265717 alumno de la Carrera de GASTRONOMÍA.

Atentamente,



Firma del Estudiante
C.I.: 1753265717

SÓLO PARA USO DEL ISTER

Han sido revisadas las similitudes del trabajo en el software "TURNITING" y cuenta con un porcentaje de; motivo por el cual, el Proyecto Técnico de Titulación es publicable. (EL PORCENTAJE DE SIMILITUD DEBE SER MÁXIMO DE 15%)

MSc. Elizabeth Ordoñez
DIRECTORA DE DOCENCIA

MSc. Mónica Loachamín
COORDINADORA DE TITULACIÓN

Fecha del Informe ____/____/____

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mis padres, quienes con su amor incondicional y apoyo constante han sido mi mayor fuente de inspiración y fortaleza. A mis hermanos, por su compañía y aliento en cada paso de este camino. Este logro es tan suyo como mío. A mis amigos, por su comprensión y apoyo durante este proceso, y por estar siempre a mi lado en los momentos de alegría y desafío. Este proyecto es un reflejo de la perseverancia, la dedicación y el amor que me han rodeado siempre.

Angela Mayerli Oscullo Guayasamin

Dedico este proyecto a mis padres, por su sacrificio, amor y enseñanza. Gracias por haberme mostrado el valor del esfuerzo y la importancia de la educación. A mis hermanos, por ser mis compañeros en esta travesía de la vida y por su constante apoyo. A mis amigos, por su amistad inquebrantable y por estar a mi lado en los buenos y malos momentos. Este trabajo es un testimonio de la perseverancia, el esfuerzo y el apoyo incondicional que siempre he recibido de ustedes.

Jonathan Andrés Guaña Simbaña

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento a todas las personas que han sido parte de este viaje. A mis padres, por su amor incondicional y su apoyo en cada paso de mi vida; sin ustedes, nada de esto habría sido posible. A mi hermano, por su compañía y aliento constante. A mis amigos, por estar siempre ahí, en los momentos buenos y en los difíciles.

A mi tutor, Chef Carlos Toapanta, por su paciencia, guía y sabiduría a lo largo de este proyecto. Su dedicación y compromiso han sido una fuente de inspiración para mí.

Finalmente, quiero agradecer a Dios, por darme la fuerza y el valor para seguir adelante y alcanzar este logro tan importante en mi vida.

Angela Mayerli Oscullo Guayasamin

Me siento profundamente agradecido con todas las personas que me han acompañado en este camino. A mi madre, por su amor, apoyo y por inculcarme los valores que hoy me guían. A mis hermanos, por su constante apoyo y por estar a mi lado en cada etapa de este proceso. A mis amigos, por ser mi apoyo emocional y por compartir este viaje conmigo.

Un especial agradecimiento a mi tutor, Chef Carlos Toapanta por su orientación, paciencia y valiosos consejos durante la realización, su experiencia y dedicación han sido fundamentales para el desarrollo de este trabajo, y siempre estaré agradecido por su apoyo.

También quiero extender mi gratitud a mis compañeros de clase, por su compañerismo y colaboración durante este proceso. Juntos hemos superado desafíos y compartidos logros que siempre recordaré.

Por último, agradezco a Dios, por darme la fortaleza, la perseverancia y la claridad para seguir adelante y culminar con éxito esta etapa tan importante de mi vida. Sin Su guía, nada de esto habría sido posible.

Jonathan Andrés Guaña Simbaña

RESUMEN

El proyecto titulado "Diseño de un comedor típico de cocina tradicional en Av. Panzaleos, Barrio Rumiloma, como un aporte al turismo local" tiene como objetivo la creación de un restaurante que celebre la riqueza culinaria de Ecuador, específicamente de la Sierra, al ofrecer platos tradicionales elaborados con ingredientes locales. El restaurante se ubicará en un terreno de 750 m², donde 450 m² se destinarán al comedor y cocina, y los 300 m² restantes al cultivo de un huerto y una mini granja.

El proyecto no solo busca satisfacer el paladar de los clientes con recetas tradicionales como el seco de chivo, la fritada, y el yahuarlocro, sino también ofrecer una experiencia cultural al permitir que los comensales observen la preparación de los alimentos y recorran el huerto y la mini granja. La estructura organizacional del negocio incluye una jefa, dos gerentes (uno de cocina y otro de servicio), y un equipo operativo que garantiza la eficiencia en las áreas de cocina, servicio al cliente, y mantenimiento del huerto y mini granja.

Este proyecto se plantea como un motor de desarrollo para el turismo local, al promover la identidad cultural y culinaria de la región, y al mismo tiempo, contribuir al desarrollo económico de la comunidad.

Palabras Claves: Cocina Tradicional, culinario ecuatoriano, turismo local, comedor típico, huerto y mini granja, identidad cultural, diseño de restaurante, seco de chivo, fritada, yahuarlocro, gestión culinaria y sostenibilidad.

TABLA DE CONTENIDO

DECLARACIÓN DE AUTORIA	1
CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR.....	2
DEDICATORIA.....	3
AGRADECIMIENTO	4
RESUMEN.....	6
CAPITULO I.....	20
1. TEMA:.....	20
1.1 DELIMITACIÓN DEL TEMA	20
1.2 PLANTEACIÓN DEL PROBLEMA.....	20
1.4 OBJETIVOS	21
1.4.1 OBJETIVO GENERAL	21
1.4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	21
1.5 JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA.....	22
CAPITULO II	24
2. MARCO TEÓRICO	24
2.1. DEFINICIÓN DE EMPRESA	24
2.2. EMPRESAS GASTRONÓMICAS.....	24

2.3. TIPOS DE RESTAURANTES	25
2.4. EMPRESA SOSTENIBLE	26
2.5. ADMINISTRACIÓN ESTRATÉGICA DE NEGOCIO	26
2.6. SISTEMA DE NEGOCIOS.....	27
2.7. TURISMO CULTURAL Y GASTRONÓMICO	27
2.8. DISEÑO ARQUITECTÓNICO Y FUNCIONAL DE ESPACIOS GASTRONÓMICOS.....	28
2.9. IMPORTANCIA DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA IDENTIDAD CULTURAL	28
CAPITULO III: MARCO METODOLÓGICO	30
3.2. MODALIDAD Y TIPO DE INVESTIGACIÓN	30
3.3. POBLACIÓN Y MUESTRA.....	32
3.4. APLICACIONES DE ENCUESTAS	34
3.5. ANALISIS DE RESULTADOS	39
CAPITULO IV	56
4.1 ANÁLISIS DE LA DEMANDA	56
4.1.1. DEFINICIÓN DEL MERCADO OBJETIVO	56
4.1.2. PERFIL DEL CONSUMIDOR.....	56
4.1.3. COMPORTAMIENTO DE COMPRA.....	56
4.1.4. POTENCIAL DEL MERCADO.....	57
4.2. DEMANDA ACTUAL	57
4.2.1. EVALUACIÓN DE LA DEMANDA ACTUAL	57
4.2.2. DATOS CUANTITATIVOS SOBRE LA DEMANDA.....	57
4.3. ANÁLISIS DE LA OFERTA.....	58
4.3.1. EVALUACIÓN DE LA COMPETENCIA	58
4.3.2. ANÁLISIS DE PROVEEDORES	59

4.3.3. BARRERAS DE ENTRADA	59
4.3.4. ESTRATEGIAS DE DIFERENCIACIÓN	59
CAPITULO V: DESARROLLO DE LA PROPUESTA.....	61
5. ESTUDIO TÉCNICO.....	61
5.1. UBICACIÓN	61
5.2. INSTALACIONES Y EQUIPOS	62
5.3. PLANO AÉREO DEL PROYECTO	64
5.4. ESTUDIO ADMINISTRATIVO	65
5.5. ORGANIGRAMA FUNCIONAL	70
5.6. MARCO LEGAL.....	75
5.7. PROPUESTA CULINARIA.....	78
5.8. DESARROLLO DE RECETAS	78
5.9. DISEÑO DE CARTA O MENÚ	129
CAPITULO VI: ESTRATEGIAS DE MARKETING	132
6.1 ESTRATEGIAS DE INTRODUCCIÓN EN EL MERCADO.....	132
6.1.1. ESTRATEGIA DE PENETRACIÓN DE MERCADO	132
6.2 ESTRATEGIAS DE VENTAS	132
6.2.1. ESTRATEGIA DE MENÚS.....	132
6.2.2. PROGRAMAS DE FIDELIZACIÓN	133
6.3. ESTRATEGIAS DE CANALES DE DISTRIBUCIÓN	133
6.3.1. CANAL DE VENTAS DIRECTO	133
6.3.2. CANAL DE VENTAS ONLINE	133
6.4. ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD.....	134

6.4.1. PUBLICIDAD DIGITAL	134
6.4.2. PUBLICIDAD TRADICIONAL	134
6.4.3. ESTRATEGIAS DE RELACIONES PÚBLICAS	134
6.4.4. PROMOCIONES ESPECIALES.....	135
CAPITULO VII: ESTUDIO FINANCIERO.....	136
7.1. INVERSIÓN Y FINANCIAMIENTO.....	136
7.1.1. FINANCIAMIENTO.....	136
7.1.2. COSTO DE LA CONSTRUCCIÓN DE LAS INSTALACIONES DEL RESTAURANTE	136
7.1.3. INVERSIÓN DE EQUIPOS DE COCINA	136
7.1.4. INVERSIÓN DE UTENSILIOS DE COCINA	137
7.1.5. INVERSIÓN DE MUEBLES Y ENSERES	138
7.1.6. INVERSIÓN DE EQUIPOS DE COMPUTACIÓN	139
7.1.7. INVERSIÓN TOTAL	139
7.2 INGRESOS Y EGRESOS.....	140
7.2.1. COSTOS FIJOS	140
7.2.2. COSTOS VARIABLES Y EL TOTAL DE COSTOS FIJOS Y VARIABLES	140
7.2.3. ROL DE PAGOS	141
7.2.4. COSTOS ADMINISTRATIVOS DIARIOS	141
7.2.5. PLATILLOS VENDIDOS MENSUALMENTE	142
7.2.6. COSTOS ADMINISTRATIVOS POR PLATO.....	142
7.2.7. COSTO TOTAL DEL PLATO Y MARGEN DE UTILIDAD DESEADO	142
7.3. PUNTO DE EQUILIBRIO	144
7.3.1. DATOS PARA CALCULAR EL PUNTO DE EQUILIBRIO	144
7.3.2. CÁLCULO DE TICKET PROMEDIO	144
7.3.3. CANTIDAD E INGRESO DE EQUILIBRIO	145

7.3.4. TABLA PARA EL CÁLCULO DEL PUNTO DE EQUILIBRIO	145
CAPITULO VIII: IMPACTO AMBIENTAL.....	147
8.1. IMPACTO AMBIENTAL	147
8.2. IDENTIFICACIÓN Y VALORACIÓN DE IMPACTOS	147
8.3. CONTAMINACIÓN DEL AIRE	147
8.4. CONTAMINACIÓN ACÚSTICA.....	148
8.5. CONTAMINACIÓN DE AGUA	148
8.6 SOSTENIBILIDAD A LARGO PLAZO	148
CONCLUSIONES.....	149
RECOMENDACIONES.....	150
BIBLIOGRAFÍA.....	151
ANEXOS	152

Figura 1: Esquema de los tipos de restaurantes	25
Figura 2: Cálculo de la muestra	33
Figura 3: Encuesta sobre preferencias gastronómicas y de diseño para el comedor típico en la Av. Panzaleos encabezado	34
Figura 4: Encuesta sobre preferencias gastronómicas y de diseño para el comedor típico en la Av. Panzaleos preguntas 1 a la 2.....	34
Figura 5: Encuesta sobre preferencias gastronómicas y de diseño para el comedor típico en la Av. Panzaleos preguntas 3 a la 4.....	35
Figura 6: Encuesta sobre preferencias gastronómicas y de diseño para el comedor típico en la Av. Panzaleos preguntas 5 a la 6.....	36
Figura 7: Encuesta sobre preferencias gastronómicas y de diseño para el comedor típico en la Av. Panzaleos preguntas 7 a la 8.....	36
Figura 8: Encuesta sobre preferencias gastronómicas y de diseño para el comedor típico en la Av. Panzaleos pregunta 9	37
Figura 9: Encuesta sobre preferencias gastronómicas y de diseño para el comedor típico en la Av. Panzaleos preguntas 10 a la 11.....	38
Figura 10: Encuesta sobre preferencias gastronómicas y de diseño para el comedor típico en la Av. Panzaleos pregunta 12 y pie de la encuesta	38
Figura 11: Resultados de la encuesta aplicada	39
Figura 12: Ubicación del proyecto	61
Figura 13: Macro Localización	62

Figura 14: Plano aéreo del proyecto	64
Figura 15: Logotipo de Raíces Culinarias: Herencia y Sabor	68
Figura 16: Ingredientes para la preparación del plato típico Tripa Mishqui	79
Figura 17: Procedimiento para la preparación del plato típico Tripa Mishqui	80
Figura 18: Ingredientes para la preparación del plato típico Seco de Pollo	82
Figura 19: Procedimiento para la preparación del plato típico Seco de Pollo	83
Figura 20: Ingredientes para la preparación del plato típico Seco de Carne.....	85
Figura 21: Procedimiento para la preparación del plato típico Seco de Carne	86
Figura 22: Ingredientes para la preparación del plato típico Seco de Chivo	88
Figura 23: Procedimiento para la preparación del plato típico Seco de Chivo.....	89
Figura 24: Ingredientes para la preparación del plato típico Seco de Pata de Chanco	91
Figura 25: Procedimiento para la preparación del plato típico Seco de Pata de Chanco	92
Figura 26: Ingredientes para la preparación del plato típico Menudo.....	94
Figura 27: Procedimiento para la preparación del plato típico Menudo	95
Figura 28: Ingredientes para la preparación del plato típico Caldo de Gallina	97
Figura 29: Procedimiento para la preparación del plato típico Caldo de Gallina.....	98
Figura 30: Ingredientes para la preparación del plato típico Caldo de Pata	100
Figura 31: Procedimiento para la preparación del plato típico Caldo de Pata	101
Figura 32: Ingredientes para la preparación del plato típico Yahuarlocro.....	103

Figura 33: Procedimiento para la preparación del plato típico Yahuarlocro	104
Figura 34: Ingredientes para la preparación del plato típico Tortillas con Caucara	106
Figura 35: Procedimiento para la preparación del plato típico Tortillas con Caucara	107
Figura 36: Ingredientes para la preparación del plato típico Fritada.....	109
Figura 37: Procedimiento para la preparación del plato típico Fritada	110
Figura 38: Ingredientes para la preparación de la salsa típica Ají de Maní	112
Figura 39: Procedimiento para la preparación de la salsa típica Ají de Maní	113
Figura 40: Ingredientes para la preparación de la salsa típica Ají de Tomate de Árbol.....	115
Figura 41: Procedimiento para la preparación de la salsa típica Ají de Tomate de Árbol	116
Figura 42: Ingredientes para la preparación de la salsa típica Ají de Pepa de Sambo.....	118
Figura 43: Procedimiento para la preparación de la salsa típica Ají de Pepa de Sambo	119
Figura 44: Ingredientes para la preparación de la bebida típica Colada Morada.....	121
Figura 45: Procedimiento para la preparación de la bebida típica Colada Morada	122
Figura 46: Ingredientes para la preparación de la bebida típica Chicha de Jora.....	124
Figura 47: Procedimiento para la preparación de la bebida típica Chicha de Jora	125
Figura 48: Ingredientes para la preparación de la bebida típica Canelazo	127
Figura 49: Procedimiento para la preparación de la bebida típica Canelazo.....	128
Figura 50: Portada del Menú.....	130
Figura 51: Menú de Raíces Culinarias	131

Figura 52: Plano aéreo 3D, parte frontal del proyecto.....	152
Figura 53: Plano 3D, parte trasera del proyecto.	152
Figura 54: Plano 3D, lateral derecho del proyecto.....	153
Figura 55: Plano 3D, lateral izquierdo del proyecto.....	153
Figura 56: Plano 3D, lateral derecho del proyecto.....	154
Figura 57: Plano 3D, lateral izquierdo del proyecto.....	154

Índice de fotografías

Fotografía 1: Plato típico Tripa Mishqui.....	81
Fotografía 2: Plato típico Seco de Pollo.....	84
Fotografía 3: Plato típico Seco de Carne	87
Fotografía 4: Plato típico Seco de Chivo.....	90
Fotografía 5: Plato típico Seco de Pata de Chanco.....	93
Fotografía 6: Plato típico Menudo.....	96
Fotografía 7: Sopa típica Caldo de Gallina.....	99
Fotografía 8: Sopa típica Caldo de Pata	102
Fotografía 9: Sopa típica Yahuarlocro	105
Fotografía 10: Plato típico Tortillas con Caucara	108
Fotografía 11: Plato típico Fritada	111
Fotografía 12: Salsa típica Ají de Maní.....	114
Fotografía 13: Salsa típica Ají de Tomate de Árbol	117
Fotografía 14: Salsa típica Ají de Pepa de Sambo	120
Fotografía 15: Bebida típica Colada Morada	123
Fotografía 16: Bebida típica Chicha de Jora	126
Fotografía 17: Bebida típica Canelazo.....	129

Índice de tablas

Tabla 1: Rango de edad de los participantes	40
Tabla 2: Género de los participantes	41
Tabla 3: Ingreso mensual de los participantes.....	42
Tabla 4: Residentes de la parroquia de San Pedro de Taboada o sus alrededores.....	43
Tabla 5: Frecuencia con la que el participante come fuera de casa	44
Tabla 6: Preferencias de estilos de decoración para un restaurante de comida típica.....	46
Tabla 7: Preferencia de ambiente de un restaurante de comida típica	47
Tabla 8: Interés de los participantes en visitar un comedor que ofrezca un huerto y una mini granja como parte de la experiencia	48
Tabla 9: Preferencia de platos típicos.....	50
Tabla 10: Preferencia de bebidas típicas.....	51
Tabla 11: Recomendación de un restaurante típico con un huerto y mini granja	52
Tabla 12: Factores que influyen en la decisión de visitar un restaurante de comida típica	54
Tabla 13: Equipos de cocina	62
Tabla 14: Socio 1.....	65
Tabla 15: Socio 2.....	66
Tabla 16: Análisis FODA.....	73
Tabla 17: Financiamiento	136

Tabla 18: Costo de la construcción.....	136
Tabla 19: Inversión de equipos de cocina.....	136
Tabla 20: Inversión de utensilios de cocina.....	137
Tabla 21: Inversión de muebles y enseres.....	138
Tabla 22: Inversión de equipos de computación.....	139
Tabla 23: Inversión total	139
Tabla 24: Costos fijos.....	140
Tabla 25: Costos variables y total de costos fijos y variables	140
Tabla 26: Rol de pagos.....	141
Tabla 27: Costos administrativos diarios.....	141
Tabla 28: Platos vendidos mensualmente	142
Tabla 29: Costo administrativo por plato	142
Tabla 30: Costo total del plato y margen de utilidad deseado.....	142
Tabla 31: Datos para calcular el punto de equilibrio.....	144
Tabla 32: Cálculo de ticket promedio	144
Tabla 33: Cantidad e ingreso de equilibrio	145
Tabla 34: Cálculo del punto de equilibrio	145
Tabla 35: Impacto ambiental.....	147

Índice de gráficos

Gráfico 1: Rango de edad de los participantes.....	39
Gráfico 2: Género de los participantes.....	41
Gráfico 3: Ingreso mensual de los participantes	42
Gráfico 4: Residentes de la parroquia de San Pedro de Taboada o sus alrededores.....	43
Gráfico 5: Frecuencia con la que el participante come fuera de casa	44
Gráfico 6: Preferencia de estilos de decoración para un restaurante de comida típica	45
Gráfico 7: Preferencia de ambiente de un restaurante de comida típica	46
Gráfico 8: Interés de los participantes en visitar un comedor que ofrezca un huerto y una mini granja como parte de la experiencia	48
Gráfico 9: Preferencia de platos típicos	49
Gráfico 10: Preferencia de bebidas típicas.....	51
Gráfico 11: Recomendación de un restaurante típico con un huerto y mini granja.....	52
Gráfico 12: Factores que influyen en la decisión de visitar un restaurante de comida típica	53
Gráfico 13: Organigrama visual.....	71
Gráfico 14: Punto de equilibrio	145

CAPITULO I

1. TEMA: “DISEÑO DE UN COMEDOR TIPICO DE COCINA TRADICIONAL EN AV. PANZALEOS, BARRIO RUMILOMA COMO UN APORTE AL TURISMO LOCAL”

1.1 DELIMITACIÓN DEL TEMA

El presente proyecto se enfoca en el diseño de un comedor típico de cocina tradicional ubicado en Ecuador, provincia de Pichincha, cantón Rumiñahui, parroquia San Pedro de Taboada, barrio Rumiloma específicamente en la Av. Panzaleos y Caranquis, lote 4. Este rediseño se propone como un aporte al turismo local, buscando fortalecer la identidad cultural y gastronómica de la zona.

1.2 PLANTEACIÓN DEL PROBLEMA

El comercio en la Av. Panzaleos ha experimentado un cambio significativo desde el inicio de la pandemia de COVID-19, convirtiéndose en un área comercial activa. Sin embargo, a pesar del rico patrimonio cultural y culinario de la Parroquia San Pedro de Taboada, esta potencialidad no se ha aprovechado completamente debido a la falta de infraestructura adecuada que pueda atraer y retener a turistas interesados en la cocina tradicional. Actualmente la zona solo consta de locales de comida rápida y de restaurantes que no reflejan la cultura culinaria que representa el cantón Rumiñahui.

Por lo tanto, mediante el diseño de un comedor típico de cocina tradicional en la Av. Panzaleos se busca la oportunidad de brindar diversidad de comida y revitalización el turismo local. Este proyecto actúa como un catalizador para proporcionar un espacio donde turistas y habitantes cercanos puedan disfrutar de platos auténticos rodeados de un entorno que refleje la

cultura y las tradiciones locales, contribuyendo al desarrollo económico y cultural de la comunidad.

1.3 PREGUNTA PROBLEMA

¿COMO PUEDE EL DISEÑO Y ENFOQUE DE UN COMEDOR TÍPICO DE COCINA TRADICIONAL EN LA AV. PANZALEOS EN RUMILOMA ADAPTARSE Y DESTACARSE EN UN ENTORNO COMERCIAL DOMINADO POR RESTAURANTES DE COMIDA RÁPIDA PARA PRESERVAR LA IDENTIDAD CULINARIA LOCAL Y CONTRIBUIR AL DESARROLLO ECONÓMICO Y CULTURAL DE LA ZONA?

1.4 OBJETIVOS

1.4.1 OBJETIVO GENERAL

Diseñar un comedor típico de cocina tradicional en la Av. Panzaleos, Parroquia San Pedro de Taboada como un aporte al turismo local.

1.4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Desarrollar una propuesta integral de diseño para el comedor típico, que contemple la actualización del menú con platillos tradicionales, la reorganización del espacio físico del restaurante y la incorporación de elementos decorativos y funcionales que reflejen la identidad cultural de la región.
- Recolectar información sobre la cultura culinaria local, las preferencias de los consumidores y las tendencias turísticas en la Av. Panzaleos en la parroquia de San Pedro de Taboada, para fundamentar el diseño de un comedor típico.

- Implementar el diseño del comedor para maximizar la satisfacción de los clientes, aumentar la afluencia de turistas y generar beneficios económicos para la comunidad, para asegurar la sostenibilidad y el éxito del proyecto a largo plazo.

1.5 JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA

El proyecto de diseño de un comedor típico de cocina tradicional en la Av. Panzaleos del barrio Rumiloma se justifica por varias razones culturales, económicas y sociales, que buscan contribuir significativamente al desarrollo turístico y la preservación de la identidad local.

La herencia gastronómica de la parroquia San Pedro de Taboada refleja la identidad cultural de la zona. Actualmente, la oferta gastronómica de la Av. Panzaleos no refleja esta riqueza cultural. El objetivo de este proyecto es establecer un espacio que valore y promueva las recetas tradicionales, los ingredientes autóctonos y las técnicas culinarias locales.

La Av. Panzaleos, que se hizo famoso durante la pandemia de COVID-19 por vender productos frescos a precios razonables, ha experimentado un cambio significativo en su dinámica comercial como resultado de la proliferación de restaurantes de comida rápida. Al establecer un comedor con una experiencia gastronómica única y auténtica, el objetivo del proyecto es revitalizar la economía local atraer turistas y residentes, lo que aumentará el flujo de visitantes y el desarrollo económico de la zona.

La Av. Panzaleos sigue siendo una opción importante para conectarse con el sur de Quito y evitar el tráfico. La creación de un comedor tradicional fortalecerá la comunidad al ofrecer un nuevo lugar de reunión. Se crearán nuevas oportunidades de empleo y emprendimiento para los residentes al enfocarse en la cocina tradicional, contribuyendo al bienestar social del barrio Rumiloma.

El turismo gastronómico es una tendencia mundial en crecimiento. El barrio Rumiloma tiene el potencial de convertirse en un destino turístico atractivo para aquellos que buscan experiencias culinarias genuinas. El nuevo comedor aumentará la oferta turística de la región y proyectará una imagen positiva del destino.

CAPITULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1. DEFINICIÓN DE EMPRESA

Una empresa puede definirse como una unidad económico-social formada por personas, recursos materiales y técnicos, que se organiza mediante una estructura y normas predefinidas para convertir diferentes factores productivos, como el trabajo, la tierra y el capital, en bienes y servicios destinados a satisfacer necesidades humanas. Su objetivo principal es generar utilidades, que luego se distribuyen entre los propietarios, a través de su participación en el mercado (Pérez Porto & Gardey, 2023).

Entonces se podría decir que los restaurantes funcionan como empresas en las que un equipo de personas convierte diversos recursos, como ingredientes y habilidades culinarias, en servicios gastronómicos que satisfacen las necesidades alimentarias de los clientes, generando beneficios que se reparten en general con la organización.

2.2. EMPRESAS GASTRONÓMICAS

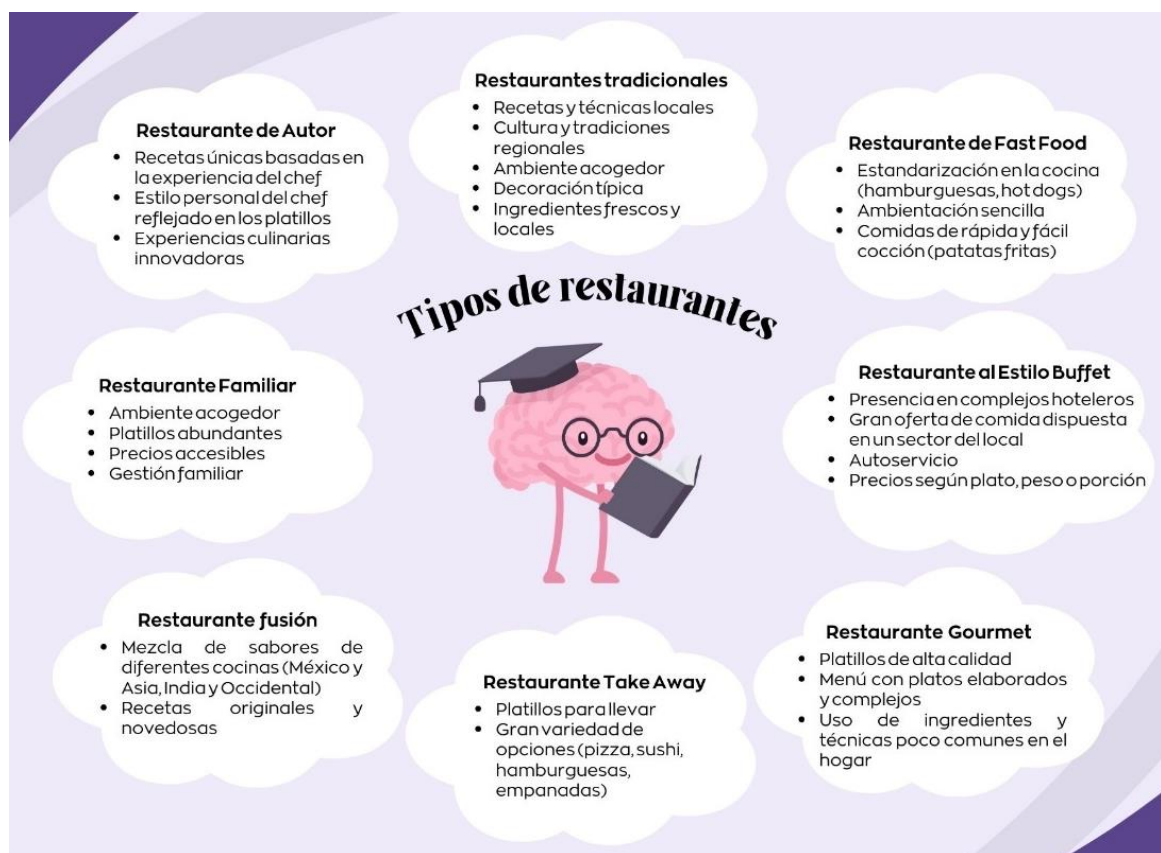
Basado en el concepto del autor (Barros, 2019) sobre las empresas gastronómicas, se puede afirmar que es una entidad comercial dedicada a la creación, preparación, distribución y venta de alimentos y bebidas. Este tipo de empresa abarca varios negocios del sector alimentario, incluyendo restaurantes, cafeterías, bares, panaderías, catering y servicios de comida a domicilio. Las empresas gastronómicas se centran en ofrecer experiencias culinarias a sus clientes, combinando técnicas de cocina, innovación en el menú, calidad en el servicio y, frecuentemente, una atmósfera distintiva que refleje su identidad y estilo particular. Además, estas empresas deben gestionar aspectos operativos como la obtención de ingredientes, la logística, la higiene y

seguridad alimentaria, el marketing, y la administración financiera, para asegurar su sostenibilidad y éxito en un mercado competitivo.

2.3. TIPOS DE RESTAURANTES

Conocer el tipo de restaurante es fundamental porque afecta la gestión del negocio y la experiencia del cliente. Permite desarrollar estrategias de marketing específicas, definir el menú, estructurar y capacitar al personal adecuadamente, elegir el equipamiento y diseño, y gestionar el ambiente y servicio según las expectativas de los clientes. Además, ayuda a diferenciarse de la competencia, segmentar el mercado eficazmente y planificar costos y precios para alcanzar la rentabilidad deseada. A continuación, se presenta algunos ejemplos de los tipos de establecimientos:

Figura 1: Esquema de los tipos de restaurantes



Fuente: (Rappi, 2023)

Nota: La figura presenta un esquema sobre los tipos de restaurantes. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

2.4. EMPRESA SOSTENIBLE

Una empresa sostenible es una organización que integra prácticas ambientales, sociales y económicas responsables en su operación diaria. Su objetivo es minimizar el impacto negativo en el medio ambiente, promover el bienestar social y garantizar la viabilidad económica a largo plazo. Esto incluye el uso eficiente de recursos, la reducción de emisiones y residuos, la promoción de la diversidad y la inclusión, y la adopción de políticas éticas y transparentes. Una empresa sostenible no solo busca generar beneficios económicos, sino también contribuir positivamente al desarrollo de la comunidad y la conservación del planeta para las futuras generaciones (Salgado, 2023).

2.5. ADMINISTRACIÓN ESTRATÉGICA DE NEGOCIO

La administración estratégica es tanto un arte como una ciencia que implica formular, implementar y evaluar decisiones multifuncionales para que una organización alcance sus metas. Este enfoque abarca un conjunto de decisiones y acciones gerenciales que impactan el rendimiento a largo plazo de la empresa. A través de la integración de diversas áreas como administración, marketing, finanzas, contabilidad, producción, operaciones, investigación y desarrollo, y sistemas de información, la administración estratégica busca analizar el entorno interno y externo, diseñar estrategias efectivas, implementarlas con éxito, y realizar evaluaciones continuas para asegurar que la organización se mantenga en el camino hacia sus objetivos (David, 2019).

En consecuencia, el estudio de la administración estratégica se centra en monitorear y evaluar las oportunidades y amenazas externas en relación con las fortalezas y debilidades de la

empresa, para que en base a la información obtenida la empresa puede formular estrategias efectivas que se alineen con sus objetivos a largo plazo. La implementación de estas estrategias es crucial, ya que debe ser ejecutada de manera coherente y eficiente.

2.6. SISTEMA DE NEGOCIOS

Los sistemas de gestión de procesos de negocio (BPMS) son herramientas que permiten administrar y optimizar los procesos empresariales mediante un ciclo de vida estructurado. Este enfoque metodológico abarca actividades secuenciales o simultáneas como el modelado, implementación, ejecución, monitoreo y optimización, con el objetivo de mejorar la eficacia de los procesos, generando productos y servicios de valor y utilizando los recursos de manera eficiente dentro de las organizaciones (Barrera-Cámara, Barrientos-Vera, Santiago-Pérez, & Canepa-Sáenz, 2018).

2.7. TURISMO CULTURAL Y GASTRONÓMICO

El turismo gastronómico va más allá de solo la degustación de platos, cervezas o vinos durante un viaje, representan un medio para conectar con el patrimonio cultural de una región de manera única y personal, generando una experiencia inolvidable. El crecimiento de este sector está estrechamente relacionado con una tendencia emergente: la demanda de experiencias auténticas por parte de los viajeros, quienes buscan alternativas al turismo tradicional. Por consiguiente, el turismo gastronómico se presenta como una valiosa oportunidad para las empresas en los sectores del turismo y la gastronomía que buscan incrementar sus ingresos (Coppola, 2016).

El turismo gastronómico no solo genera ingresos económicos, sino que también fomenta la preservación de la cultura local, impulsa el desarrollo de productos autóctonos, y promueve la sostenibilidad al valorizar los ingredientes y técnicas tradicionales. En el contexto de Av.

Panzaleos, en la parroquia Fajardo, la creación de un comedor típico que ofrezca cocina tradicional puede ser un motor para el turismo local, atrayendo tanto a turistas nacionales como internacionales interesados en experiencias auténticas.

2.8. DISEÑO ARQUITECTÓNICO Y FUNCIONAL DE ESPACIOS GASTRONÓMICOS

En el ámbito de la restauración, el diseño de un establecimiento no se limita a la decoración, es una estrategia fundamental que afecta directamente el éxito del negocio al proporcionar una experiencia óptima al cliente y potenciar el rendimiento comercial. La arquitectura y la funcionalidad del comedor son esenciales para crear una experiencia gastronómica agradable e inmersiva. Un espacio bien diseñado debe considerar cuidadosamente la distribución del mobiliario, la atmósfera, la iluminación, la ventilación y la acústica, entre otros elementos. Especialmente en un comedor que ofrece cocina tradicional, es vital que el diseño refuerce la identidad cultural del lugar, conectando a los comensales con el patrimonio regional (The Fork , 2024).

2.9. IMPORTANCIA DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA IDENTIDAD CULTURAL

La gastronomía tradicional es un pilar fundamental de la identidad cultural de una comunidad, conectando generaciones a través de costumbres, creencias y modos de vida reflejados en los ingredientes, técnicas culinarias y platos característicos. Estas comidas, que se han transmitido de generación en generación, representan un patrimonio intangible que debe ser preservado, pues integran factores socioculturales y ambientales que influyen tanto en su componente tangible como intangible. En lugares como la Av. Panzaleos, un comedor dedicado a la cocina tradicional no solo ofrece una experiencia gastronómica, sino que actúa como un centro

cultural donde los turistas pueden descubrir y valorar la historia y cultura de la parroquia de Fajardo. Este espacio refuerza la conexión entre la comunidad y su legado culinario, destacando la importancia de mantener vivas las tradiciones en un contexto donde las técnicas ancestrales y los ingredientes autóctonos son símbolos de la identidad regional (Barrera, 2021).

CAPITULO III: MARCO METODOLÓGICO

3.1. METODOLOGÍA

Se utilizará una metodología basada en encuestas para el proyecto, diseño de un comedor típico de cocina tradicional en la Av. Panzaleos del barrio Rumiloma como un aporte al turismo local. Este método permitirá recopilar y analizar datos cuantitativos sobre las preferencias y percepciones de los clientes sobre la oferta culinaria local.

El enfoque cuantitativo busca obtener información precisa y medible a través de encuestas estructuradas. Las encuestas se harán para recopilar datos específicos que ayudarán a identificar tendencias y patrones de comportamiento de los consumidores.

3.2. MODALIDAD Y TIPO DE INVESTIGACIÓN

Modalidad de investigación: La investigación se lleva a cabo bajo la modalidad de investigación aplicada. Este tipo de investigación tiene como objetivo resolver un problema real, en este caso, el diseño de un comedor de cocina tradicional típico en Av. Panzaleos que también tiene como objetivo promover el turismo local en el barrio Rumiloma. El objetivo principal de la investigación aplicada es desarrollar un producto o servicio que satisfaga las necesidades reales del mercado.

Tipo de investigación: El proyecto utiliza un enfoque de investigación cuantitativa y de tipo descriptivo:

Cuantitativa: La investigación se basa en la recopilación y análisis de datos numéricos que se obtienen a través de encuestas estructuradas. Este método permite medir las preferencias y

percepciones de los posibles clientes sobre la oferta gastronómica y los aspectos adicionales del restaurante, como el huerto y la mini granja.

Descriptiva: El propósito es explicar las características y expectativas de la población objetivo en relación con un comedor de cocina tradicional. La investigación busca encontrar y analizar tendencias en las preferencias de los clientes, así como sus evaluaciones sobre la ambientación, el servicio y los platos típicos que les gustaría encontrar.

Método de recolección de datos: Una encuesta estructurada con preguntas cerradas será el método principal para recopilar datos. La encuesta se diseñará para recopilar datos cuantificables y precisos sobre las preferencias de los futuros clientes del comedor. Será fácil tabular y analizar estadísticamente los datos con preguntas cerradas.

Instrumento de investigación:

Investigación: La encuesta incluirá un conjunto de preguntas que se enfocan en aspectos clave como:

- La frecuencia de visita a restaurantes.
- Las preferencias de decoración y ambientación en restaurantes de comida típica.
- La valoración de la presentación de los platos y del servicio al cliente.
- El interés en elementos diferenciadores como un huerto y una mini granja.

Procedimiento de recolección de datos: Una muestra representativa de la población objetivo se seleccionará en función del tamaño de la muestra calculada. Para garantizar una mayor tasa de respuesta, la recopilación de datos se llevará a cabo de manera digital.

Análisis de datos: Se utilizarán técnicas descriptivas para analizar los datos recopilados para encontrar patrones y tendencias en las respuestas. El análisis ayudará a llegar a conclusiones sobre la viabilidad del diseño propuesto y si será aceptado por la población local y los visitantes.

3.3. POBLACIÓN Y MUESTRA

Población:

La población objetivo de esta investigación incluye a los residentes y turistas que frecuentan la Av. Panzaleos, ubicada en el barrio Rumiloma de la Parroquia San Pedro de Taboada. Basado en la densidad poblacional promedio de la parroquia, que es de 2,447 habitantes por kilómetro cuadrado, y la superficie aproximada de 0.20799391 kilómetros cuadrados de la Calle Panzaleos, se estima que hay aproximadamente 509 habitantes en esta área.

Muestra:

Para obtener resultados representativos, se seleccionará una muestra de aproximadamente 220 participantes. Esta muestra se ha calculado utilizando la siguiente fórmula estadística estándar para un nivel de confianza del 95% y un margen de error del 5%:

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

Donde:

- N es la población total (509 habitantes)
- Z es el valor Z para un nivel de confianza del 95% (1.96)
- P es la proporción estimada de la población (0.5)
- E es el margen de error (0.05)

Aplicando estos valores, el tamaño de muestra calculado es de 220 participantes. Esta muestra permitirá obtener datos precisos y representativos sobre la viabilidad y el impacto de diseñar un comedor típico de cocina tradicional en la Av. Panzaleos, contribuyendo al turismo local.

Los datos de densidad poblacional y superficie fueron obtenidos del Instituto Nacional de Estadística y Censos de Ecuador (INEC) y la delimitación específica de la zona de estudio fue realizada en base a información proporcionada por el Consejo Nacional Electoral (CNE).

Figura 2: *Cálculo de la muestra*

The image shows a web-based sample size calculator titled "Calculadora de muestra". It features the following elements:

- Nivel de confianza:** Two radio buttons are present, with "95%" selected and "99%" unselected.
- Margen de Error:** A text input field containing the value "5".
- Población:** A text input field containing the value "509".
- Buttons:** An orange button labeled "Limpiar" (Clear) and a blue button labeled "Calcular Muestra" (Calculate Sample).
- Tamaño de Muestra:** A text input field at the bottom displaying the calculated result "220".

Fuente: (Calculadora de Tamaño de Muestra | QuestionPro, 2023)

Nota: La figura muestra el cálculo de la muestra de la población. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

3.4. APLICACIONES DE ENCUESTAS

Las encuestas son estructuradas para medir preferencias y percepciones sobre la oferta culinaria y el diseño del comedor.

La encuesta contiene preguntas sobre edad, sexo, ingresos, frecuencia de visitas a restaurantes, preferencias de decoración, ambiente, platos típicos, y bebidas.

3.4.1 Estructura de la encuesta

Figura 3: Encuesta sobre preferencias gastronómicas y de diseño para el comedor típico en la Av. Panzaleos encabezado



Encuesta sobre Preferencias Gastronómicas y de Diseño para el Comedor Típico en la Av. Panzaleo

Esta encuesta busca recopilar información clave sobre las preferencias de los clientes para diseñar un comedor de cocina tradicional en la Av. Panzaleo. Los datos orientarán el diseño y la oferta del comedor, para atraer tanto a residentes como a turistas y contribuir al desarrollo turístico y económico de la zona.

angelaoscullo11@gmail.com [Cambiar cuenta](#)

No compartido

* Indica que la pregunta es obligatoria

Nota: La figura presenta el encabezado de la encuesta. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Figura 4: Encuesta sobre preferencias gastronómicas y de diseño para el comedor típico en la Av. Panzaleos preguntas 1 a la 2

1. ¿Cuál es su edad? *

☐ Menos de 18 años

☐ 18 - 34 años

☐ 35 - 54 años

☐ 55 - 64 años

☐ 65 años o más

2. ¿Cuál es su género? *

☐ Masculino

☐ Femenino

☐ Otros

Nota: La figura presenta las preguntas de la 1 a la 2. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Figura 5: Encuesta sobre preferencias gastronómicas y de diseño para el comedor típico en la Av. Panzaleos preguntas 3 a la 4

3. ¿Cuál es su ingreso mensual aproximado? *

☐ Menos de \$500

☐ \$500 - \$999

☐ \$1,000 - \$1,499

☐ Más de \$1,500

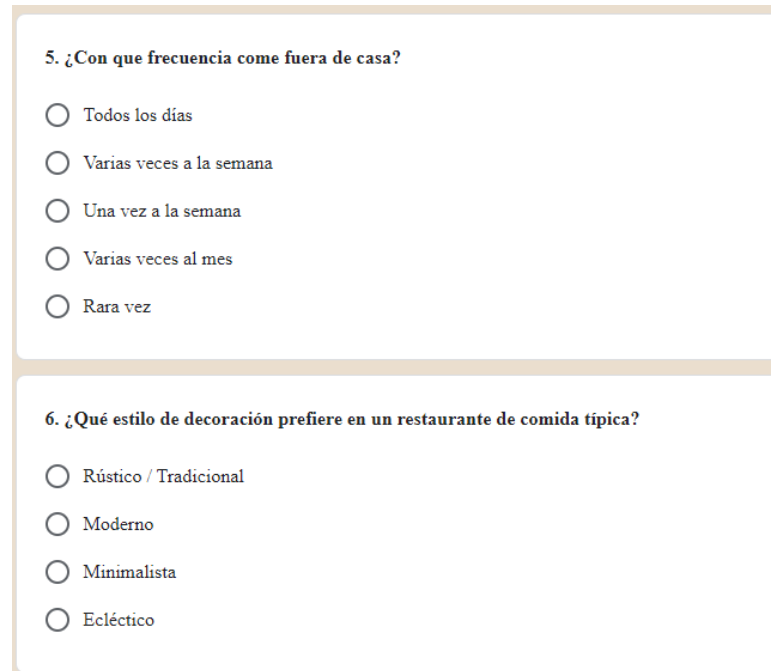
4. ¿Reside usted en la Parroquia San Pedro de Taboada o sus alrededores? *

☐ Si

☐ No

Nota: La figura presenta las preguntas de la 3 a la 4. Elaborado por: Oscullo y Guaña

Figura 6: Encuesta sobre preferencias gastronómicas y de diseño para el comedor típico en la Av. Panzaleos preguntas 5 a la 6



5. ¿Con que frecuencia come fuera de casa?

- ☐ Todos los días
- ☐ Varias veces a la semana
- ☐ Una vez a la semana
- ☐ Varias veces al mes
- ☐ Rara vez

6. ¿Qué estilo de decoración prefiere en un restaurante de comida típica?

- ☐ Rústico / Tradicional
- ☐ Moderno
- ☐ Minimalista
- ☐ Ecléctico

Nota: La figura presenta preguntas de la 5 a la 6. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Figura 7: Encuesta sobre preferencias gastronómicas y de diseño para el comedor típico en la Av. Panzaleos preguntas 7 a la 8

7. ¿Qué tipo de ambiente prefiere en un restaurante de comida típica?

- ☐ Familiar
- ☐ Romántico
- ☐ Casual
- ☐ Formal

8. ¿Estaría interesado en visitar un comedor que ofrezca un huerto y una mini granja como parte de la experiencia?

- ☐ Si
- ☐ No
- ☐ Tal vez

Nota: La figura presenta preguntas de la 7 a la 8. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Figura 8: Encuesta sobre preferencias gastronómicas y de diseño para el comedor típico en la Av. Panzaleos pregunta 9

9. ¿Qué platos típicos le gustaría encontrar en el menú de un comedor de cocina tradicional? (puede seleccionar más de una opción)

- ☐ Tripa Mishqui
- ☐ Seco de pollo
- ☐ Seco de carne
- ☐ Seco de chivo
- ☐ Seco de pata de chanco
- ☐ Menudo
- ☐ Caldo de gallina
- ☐ Caldo de pata
- ☐ Yahuarlocro
- ☐ Fritada
- ☐ Tortillas con caucara

Nota: La figura presenta la pregunta 9. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Figura 9: Encuesta sobre preferencias gastronómicas y de diseño para el comedor típico en la Av. Panzaleos preguntas 10 a la 11

10. ¿Qué bebidas típicas le gustaría encontrar en el menú de un comedor de cocina tradicional? (puede seleccionar más de una opción)

☐ Chicha de jora

☐ Colada morada

☐ Canelazo (con o sin piquete)

11. ¿Qué tan probable es que recomiende un restaurante de comida típica con un huerto y una mini granja a amigos y familiares?

☐ Muy probable

☐ Probable

☐ Poco probable

☐ Nada probable

Nota: La figura presenta las preguntas 10 a la 11. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Figura 10: Encuesta sobre preferencias gastronómicas y de diseño para el comedor típico en la Av. Panzaleos pregunta 12 y pie de la encuesta

12. ¿Qué factores influyen en su decisión de visitar un restaurante de comida típica?
(puede seleccionar más de una opción)

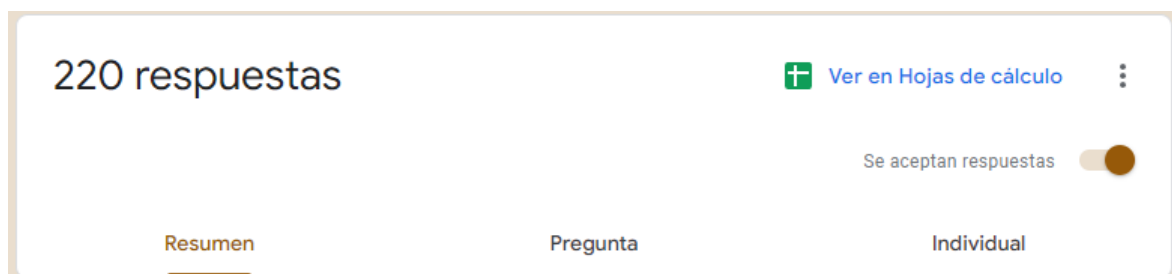
- ☐ Calidad de la comida
- ☐ Precio
- ☐ Ambiente
- ☐ Servicio al cliente
- ☐ Ubicación

Enviar Página 1 de 1 [Borrar formulario](#)

Nota: La figura presenta la pregunta 12 y el pie de página de la encuesta. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

3.5. ANALISIS DE RESULTADOS

Figura 11: *Resultados de la encuesta aplicada*



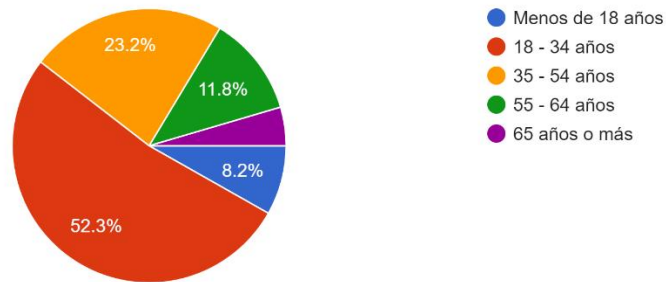
Nota: La figura presenta el resultado de la encuesta aplicada. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

De 220 encuestas aplicadas se obtuvieron los siguientes datos:

Gráfico 1: *Rango de edad de los participantes*

1. ¿Cuál es su edad?

220 respuestas



Nota: El gráfico representa el rango de edad en el que se encuentran los participantes. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Tabla 1: *Rango de edad de los participantes*

Edad	Número	Porcentaje
Menos de 18 años	18	8.2%
18 – 34 años	116	52.3%
35 – 54 años	51	23.2%
55 – 64 años	26	11.8%
65 años o más	9	4.5%

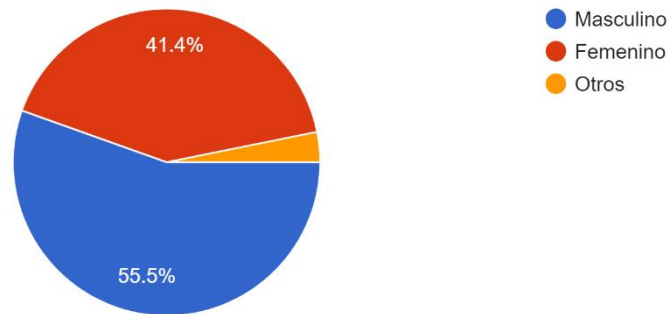
Nota: La tabla presenta la edad de los participantes. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Análisis: A través de la encuesta, se determinó que el 52.3% de los participantes se encuentran en el rango de edad de 18 a 34 años, lo que sugiere que este grupo etario podría constituir la mayor parte de los posibles comensales del comedor típico "Raíces Culinarias". Este segmento joven, generalmente más abierto a experiencias gastronómicas y tradicionales, representa una audiencia clave para el éxito del restaurante.

Gráfico 2: Género de los participantes

2. ¿Cuál es su género?

220 respuestas



Nota: El gráfico presenta el género de los participantes. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Tabla 2: *Género de los participantes*

Género	Número	Porcentaje
Masculino	123	55.5%
Femenino	92	41.4%
Otros	7	3.2%

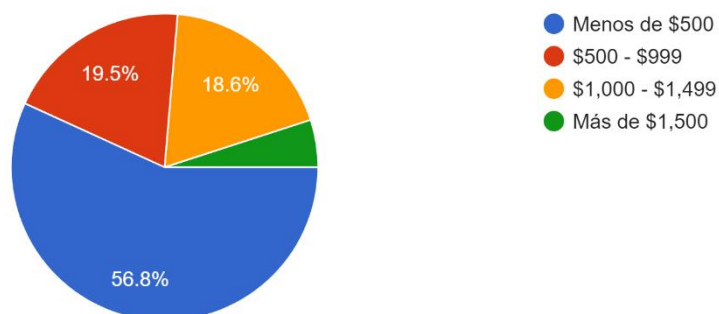
Nota: La tabla presenta el género de los participantes. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Análisis: La encuesta reveló que el 55.5% de los participantes son de género masculino, lo que representa la mayoría. Por su parte, el 41.4% corresponde a personas de género femenino, mientras que un 3.2% se identifica con otro género. Estos datos ofrecen una visión clara sobre la composición de género de los encuestados, lo cual puede ser relevante para ajustar estrategias y adaptar el enfoque de comunicación del comedor típico.

Gráfico 3: *Ingreso mensual de los participantes*

3. ¿Cuál es su ingreso mensual aproximado?

220 respuestas



Nota: El gráfico representa al ingreso mensual aproximado de los participantes.

Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Tabla 3: *Ingreso mensual de los participantes*

Sueldo	Número	Porcentaje
Menos de \$500	126	56.8%
\$500 - \$999	44	19.5%
\$1,000 - \$1,499	41	18.6%
Más de \$1,500	11	5%

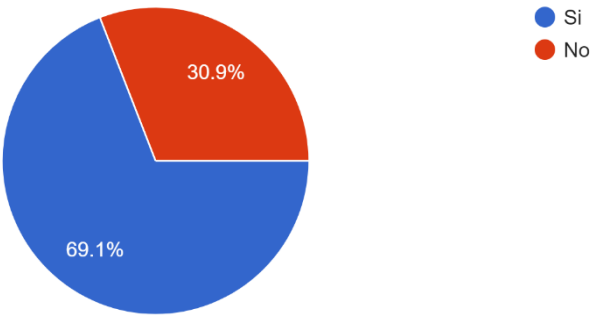
Nota: La tabla presenta el ingreso mensual aproximado de los participantes. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Análisis: La encuesta permitió concluir que el 56.8% de los participantes, que representa la mayoría, tiene un sueldo inferior a \$500. Además, un 19.5% percibe ingresos entre \$500 y

\$999, mientras que un 18.6% tiene un salario entre \$1,000 y \$1,499. Finalmente, el 5% de los encuestados reporta un sueldo superior a \$1,500. Estos resultados ofrecen un panorama claro sobre la distribución salarial de los encuestados, lo que puede ser útil para entender su capacidad de consumo y definir estrategias comerciales adecuadas.

Gráfico 4: Residentes de la parroquia de San Pedro de Taboada o sus alrededores

4. ¿Reside usted en la Parroquia San Pedro de Taboada o sus alrededores?
220 respuestas



Nota: El gráfico representa a los residentes de la parroquia de San Pedro de Taboada o sus alrededores. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Tabla 4: Residentes de la parroquia de San Pedro de Taboada o sus alrededores

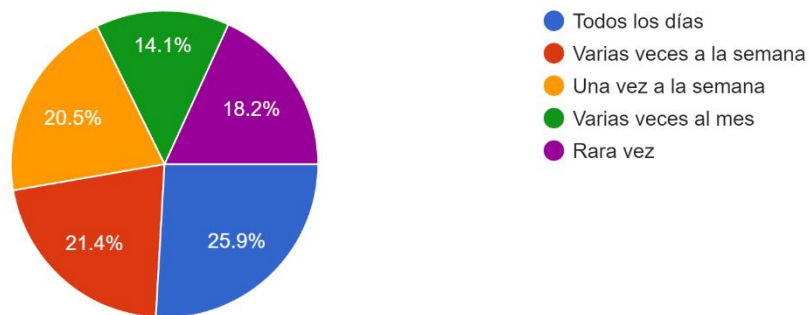
Residentes	Número	Porcentaje
Si	154	64.4%
No	68	30.6%

Nota: La tabla representa a los residentes de la parroquia San Pedro de Taboada o sus alrededores. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Análisis: La presente encuesta reveló que el 64.4% de los encuestados residen en la parroquia de San Pedro de Taboada o sus alrededores, mientras que el 30.6% corresponde a turistas que transitan por la Av. Panzaleos. Estos datos destacan la importancia de la comunidad local como el principal grupo de clientes, mientras que el flujo de turistas también representa un segmento significativo que puede aprovecharse para impulsar el turismo gastronómico en la zona.

Gráfico 5: Frecuencia con la que el participante come fuera de casa

5. ¿Con que frecuencia come fuera de casa?
220 respuestas



Nota: El gráfico representa la frecuencia con la que los participantes comen fuera de casa.
Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Tabla 5: Frecuencia con la que el participante come fuera de casa

Frecuencia	Número	Porcentaje
Todos los días	57	25.9%
Varias veces a la semana	48	21.4%

Una vez a la semana	45	20.5%
Varias veces al mes	31	14.1%
Rara vez	41	18.2%

Nota: La tabla presenta la frecuencia con la que los participantes comen fuera de casa.

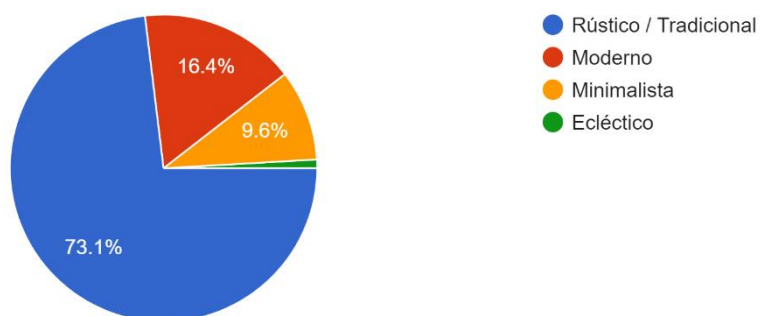
Elaborado por: Oscullo y Guña.

Análisis: Los datos muestran que el 47.3% de las personas come fuera de casa con bastante regularidad, lo que refleja una tendencia importante hacia el consumo frecuente en restaurantes. Sin embargo, un 52.7% de los encuestados come fuera de casa con menos frecuencia, lo que representa un segmento considerable que prefiere opciones más caseras. Estos resultados sugieren una oportunidad para atender tanto a los clientes regulares como a aquellos que buscan experiencias ocasionales.

Gráfico 6: *Preferencia de estilos de decoración para un restaurante de comida típica*

6. ¿Qué estilo de decoración prefiere en un restaurante de comida típica?

219 respuestas



Nota: El gráfico representa las preferencias de estilos de decoración para un restaurante de comida típica. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Tabla 6: *Preferencias de estilos de decoración para un restaurante de comida típica*

Preferencias	Número	Porcentaje
Rústico/ Tradicional	161	73.1%
Moderno	36	16.4%
Minimalista	22	9,6%
Ecléctico	2	0.9%

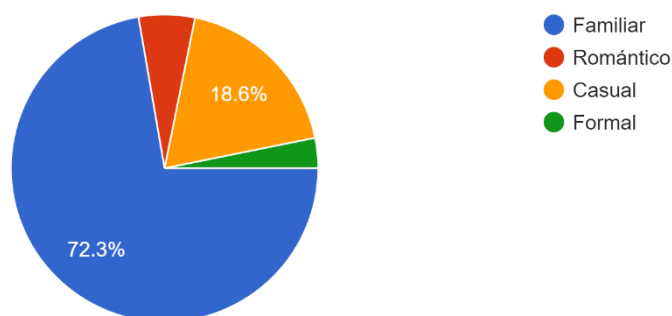
Nota: La tabla presenta las preferencias de estilos de decoración para un restaurante de comida típica. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Análisis: Según los resultados de la encuesta, el estilo preferido para un restaurante de comida típica es Rústico/Tradicional, elegido por el 73.1% de los encuestados. En segundo lugar, el 16.4% prefiere un estilo Moderno, seguido por el 9.6% que optan por un estilo Minimalista. Finalmente, el 0.9% seleccionaron un estilo Ecléctico. Estos datos indican una clara inclinación hacia ambientes que evocan tradición y autenticidad, lo cual es un factor relevante a considerar en el diseño y concepto de un restaurante de comida típica.

Gráfico 7: *Preferencia de ambiente de un restaurante de comida típica*

7. ¿Qué tipo de ambiente prefiere en un restaurante de comida típica?

220 respuestas



Nota: El gráfico presenta las preferencias de ambiente en un restaurante de comida típica.

Elaborador por: Oscullo y Guaña.

Tabla 7: *Preferencia de ambiente de un restaurante de comida típica*

Preferencias	Número	Porcentaje
Familiar	161	72.3%
Romántico	13	5.9%
Casual	41	18.6%
Formal	7	3.2%

Nota: La tabla presenta las preferencias de ambiente en un restaurante de comida típica.

Elaborado por: Oscullo y Guaña.

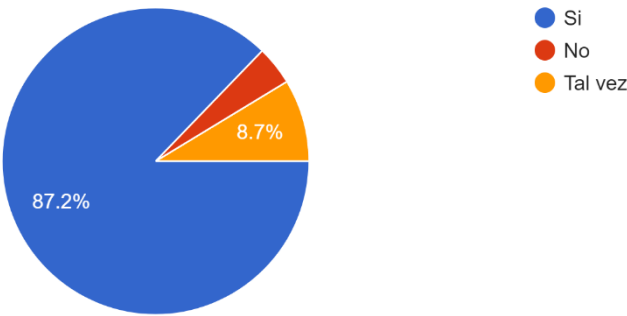
Análisis: Los resultados de la encuesta muestran que la preferencia mayoritaria de los encuestados es por un ambiente familiar, con un 72.3% eligiendo esta opción para un restaurante de comida típica. Un 18.6% prefiere un ambiente casual, mientras que un 5.9% se inclina por un

entorno romántico. Finalmente, el 3.2% opta por un ambiente formal. Estos datos subrayan la importancia de crear un ambiente acogedor y familiar en un restaurante de comida típica para atraer a la mayoría de los clientes potenciales.

Gráfico 8: Interés de los participantes en visitar un comedor que ofrezca un huerto y una mini granja como parte de la experiencia

8. ¿Estaría interesado en visitar un comedor que ofrezca un huerto y una mini granja como parte de la experiencia?

219 respuestas



Nota: El gráfico presenta el interés de los participantes en visitar un comedor que ofrezca un huerto y una mini granja como parte de la experiencia. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Tabla 8: *Interés de los participantes en visitar un comedor que ofrezca un huerto y una mini granja como parte de la experiencia*

Visita	Número	Porcentaje
Si	193	87.2%
No	19	4.1%

Tal vez	9	8.7%
---------	---	------

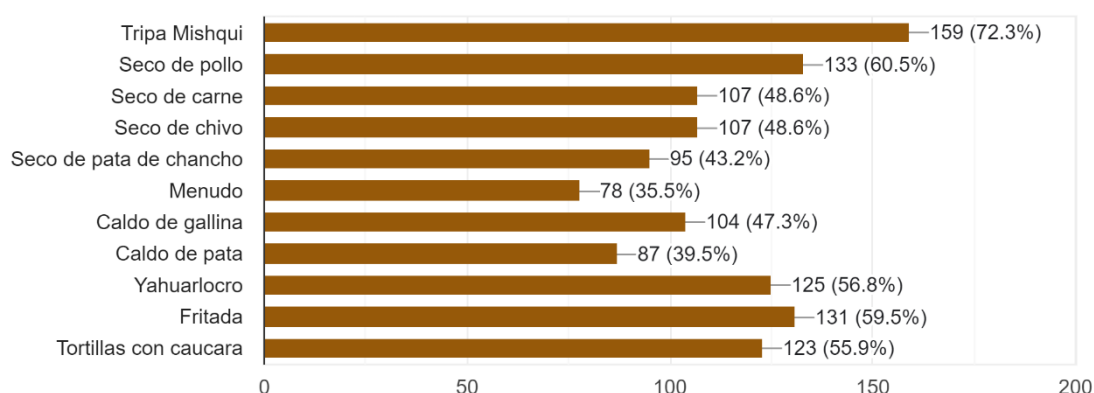
Nota: La tabla presenta el interés de los participantes en visitar un comedor que ofrezca un huerto y una mini granja como parte de la experiencia. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Análisis: Los resultados de la encuesta revelan que el 87.2% de los participantes, que representa la mayoría, estarían interesados en visitar un restaurante que ofrezca, como parte de la experiencia, un paseo por su huerto y mini granja. Solo un 4.1% indicó que no estarían interesados, mientras que un 8.7% respondió que tal vez. Estos resultados resaltan el fuerte atractivo de incluir una experiencia interactiva con el huerto y la mini granja, lo que podría ser un elemento clave para diferenciar el restaurante y atraer más visitantes.

Gráfico 9: Preferencia de platos típicos

9. ¿Qué platos típicos le gustaría encontrar en el menú de un comedor de cocina tradicional? (puede seleccionar más de una opción)

220 respuestas



Nota: El gráfico presenta los platos típicos que a los participantes les gustaría encontrar en el menú. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Tabla 9: *Preferencia de platos típicos*

Platos Típicos	Número	Porcentaje
Tripa Mishqui	159	72.3%
Seco de Pollo	133	60.5%
Seco de Carne	107	48.6%
Seco de Chivo	107	48.6%
Seco de pata de chancho	95	43.2%
Menudo	78	35.5%
Caldo de Gallina	104	47.3%
Caldo de Pata	87	39.5%
Yahuarlocro	125	56.8%
Fritada	131	59.5%
Tortillas con Caucara	123	55.9%

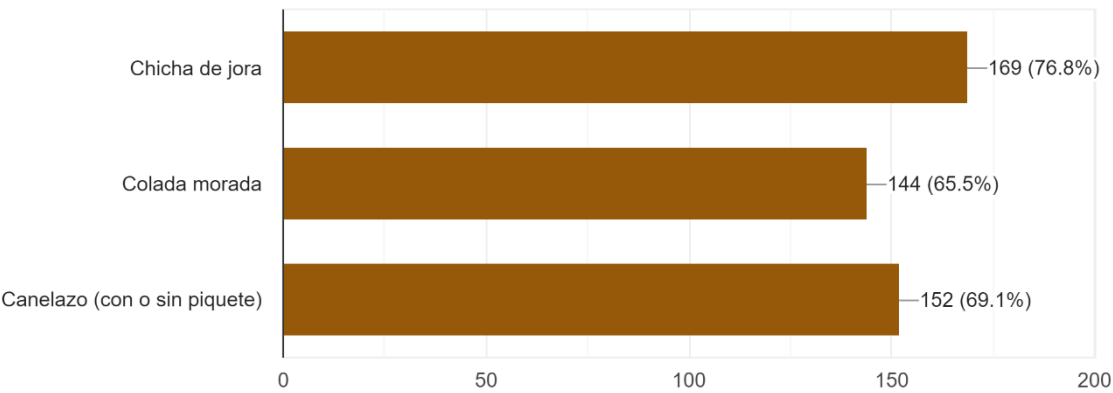
Nota: La tabla presenta los platos típicos que a los participantes les gustaría encontrar en el menú. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Análisis: Los resultados de la encuesta muestran que el 72.3% de los participantes prefieren la Tripa Mishqui, lo que la convierte en el plato típico más popular. Le siguen el Seco de Pollo con 60.5% y la Fritada con 59.5%. Otros platos destacados son el Yahuarlocro 56.8%, y las Tortillas con Caucara 55.9%. El Seco de Carne y el Seco de Chivo comparten el 48.6% de

preferencia mientras que el Caldo de Gallina tiene un 47.3%. Finalmente, el Menudo y el Caldo de Pata son los menos preferidos, con 35.5% y 39.5%, respectivamente. Estos datos destacan los platos típicos con mayor demanda y pueden guiar la selección del menú en función de las preferencias de los encuestados.

Gráfico 10: *Preferencia de bebidas típicas*

10. ¿Qué bebidas típicas le gustaría encontrar en el menú de un comedor de cocina tradicional?
(puede seleccionar más de una opción)
220 respuestas



Nota: El gráfico presenta las bebidas típicas preferidas por los participantes. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Tabla 10: *Preferencia de bebidas típicas*

Bebidas típicas	Número	Porcentaje
Chicha de Jora	169	76.8%
Colada Morada	144	65.5%

Canelazo	152	69.1%
----------	-----	-------

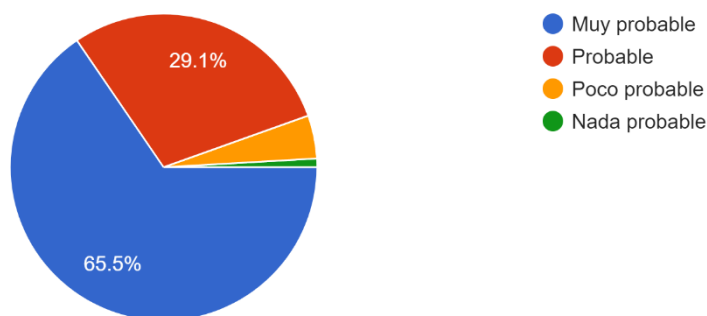
Nota: La tabla presenta las bebidas típicas preferidas por los participantes. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Análisis: Los resultados de la encuesta sobre bebidas típicas indican que la Chicha de Jora es la más popular, con un 76.8% de preferencia. Le sigue el Canelazo con un 69.1%, y la Colada Morada con 65.5%. Estos datos destacan las bebidas tradicionales más apreciadas, lo que puede ser útil para enfocar la oferta de bebidas en función de las preferencias de los encuestados.

Gráfico 11: Recomendación de un restaurante típico con un huerto y mini granja

11. ¿Qué tan probable es que recomiende un restaurante de comida típica con un huerto y una mini granja a amigos y familiares?

220 respuestas



Nota: El gráfico presenta la probabilidad de recomendación de un restaurante de comida típica con un huerto y una mini granja a amigos y familiares. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Tabla 11: Recomendación de un restaurante típico con un huerto y mini granja

Probabilidad	Número	Porcentaje
--------------	--------	------------

Muy Probable	145	65.5%
Probable	65	29.1%
Poco Probable	10	4.5%
Nada Probable	2	0.9%

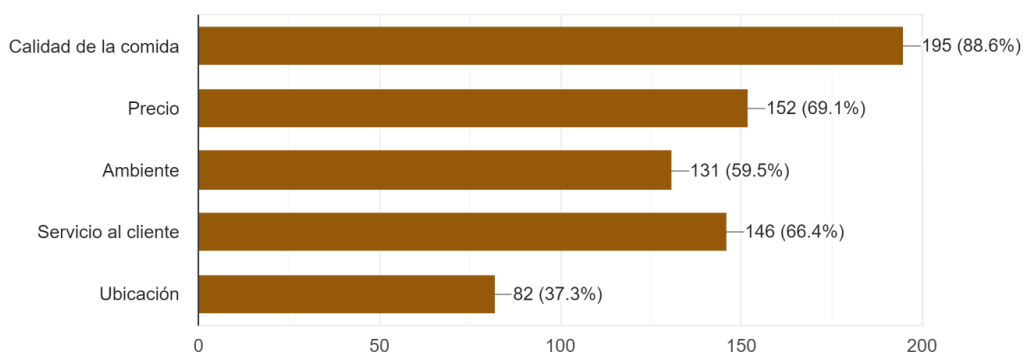
Nota: La tabla presenta la probabilidad de recomendación de un restaurante de comida típica con un huerto y una mini granja a amigos y familiares. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Análisis: Los resultados sobre la probabilidad de recomendar un restaurante de comida típica con un huerto y una mini granja a amigos y familiares revelan que el 65.5% de los encuestados considera que es muy probable que lo hagan. El 29.1% lo encuentra probable, mientras que el 4.5% lo ve poco probable, y solo el 0.9% cree que es nada probable. Estos datos sugieren un alto nivel de entusiasmo y disposición entre los encuestados para recomendar el restaurante, lo cual es una indicación positiva para su potencial éxito.

Gráfico 12: *Factores que influyen en la decisión de visitar un restaurante de comida típica*

12. ¿Qué factores influyen en su decisión de visitar un restaurante de comida típica? (puede seleccionar más de una opción)

220 respuestas



Nota: El gráfico representa los factores que influyen en la decisión de visitar un restaurante de comida típica. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Tabla 12: Factores que influyen en la decisión de visitar un restaurante de comida típica

Factores	Número	Porcentaje
Calidad de la comida	195	88.6%
Precio	152	69.1%
Ambiente	131	59.5%
Servicio al cliente	146	66.4%
Ubicación	82	37.3%

Nota: La tabla representa los factores que influyen en la decisión de visitar un restaurante de comida típica. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Análisis: Los factores que influyen en la decisión de visitar un restaurante de comida típica son liderados por la calidad de la comida, con un 88.6% de los encuestados considerando que es el factor más importante. Le sigue el precio, con un 69.1%, y el servicio al cliente, con 66.4%. El ambiente es relevante para el 59.5% de los participantes, mientras que la ubicación es el factor menos influyente, con un 37.3%. Estos datos subrayan la importancia de ofrecer alimentos de alta calidad, un buen servicio y precios adecuados para atraer y mantener a los clientes.

CAPITULO IV

4.1 ANÁLISIS DE LA DEMANDA

4.1.1. DEFINICIÓN DEL MERCADO OBJETIVO

El mercado objetivo para el comedor típico incluye tanto a residentes locales como a turistas nacionales e internacionales que visitan la parroquia de San Pedro de Taboada. Los turistas buscan experiencias auténticas y la gastronomía tradicional es un factor clave en la atracción turística. Por otro lado, los residentes locales valoran la accesibilidad a platos tradicionales bien elaborados.

4.1.2. PERFIL DEL CONSUMIDOR

- **Turistas:** Incluyen visitantes nacionales que buscan explorar la cultura ecuatoriana a través de su gastronomía, así como turistas internacionales interesados en experiencias autóctonas y culinarias. Generalmente, se trata de personas de nivel socioeconómico medio a alto, con un interés en la cultura, historia y tradiciones locales.

- **Residentes locales:** Principalmente familias y trabajadores de la zona, que buscan opciones de comida tradicional con un toque hogareño y a precios accesibles. Estos consumidores tienden a valorar la calidad, autenticidad y la cercanía del servicio.

4.1.3. COMPORTAMIENTO DE COMPRA

El comportamiento de compra de los consumidores del mercado objetivo se caracteriza por:

- **Frecuencia de consumo:** Por lo general los turistas suelen visitar establecimientos gastronómicos durante sus viajes, y su estadía puede variar entre un día a una semana. Los

residentes locales pueden consumir en el comedor de manera más regular, especialmente durante almuerzos y cenas.

- **Preferencias:** Los consumidores prefieren platos que representen fielmente la cocina tradicional ecuatoriana, incluyendo opciones como yahuarlocro, fritada, hornado, entre otros. Además, valoran la calidad, el servicio rápido y la autenticidad de la experiencia.

4.1.4. POTENCIAL DEL MERCADO

La parroquia San Pedro de Taboada ha visto un crecimiento en el turismo, especialmente en temporadas festivas y durante eventos culturales. Con la promoción adecuada, un comedor típico podría atraer no solo a turistas que ya visitan la zona, sino también fomentar un aumento en el turismo gastronómico, convirtiéndose en un punto de referencia en la región.

4.2. DEMANDA ACTUAL

4.2.1. EVALUACIÓN DE LA DEMANDA ACTUAL

Actualmente, en la parroquia San Pedro de Taboada y sus alrededores, hay una demanda creciente por espacios que ofrezcan comida tradicional en un ambiente que refleje la cultura local. Sin embargo, los establecimientos existentes son limitados y, en su mayoría, no están especializados en cocina típica. Esto sugiere una oportunidad no solo para satisfacer la demanda actual, sino también para diferenciarse en un mercado con poca competencia directa en este segmento.

4.2.2. DATOS CUANTITATIVOS SOBRE LA DEMANDA

Según los resultados de la encuesta realizada en la parroquia San Pedro de Taboada con una muestra de 220 encuestados, se constató que el diseño de un comedor típico de cocina tradicional sería altamente aceptado por la comunidad. La mayoría de los clientes potenciales, el

52.3%, se encuentra en el rango de edad de 18 a 34 años, lo que la oferta estará orientada a una población joven. Además, la población masculina predomina ligeramente con un 55.5%. En términos de ingresos, el 56.8% de los encuestados tiene un ingreso mensual inferior a \$500, lo que indica que los precios del menú se deben ajustar para atraer a la mayoría de la población, que tiene menores ingresos. La mayor parte de la clientela será local, ya que el 69.1% de los encuestados son residentes de la parroquia y sus alrededores. El estilo de decoración rústico y tradicional es preferido por el 73.1% de los encuestados, mientras que el 72.3% prefiere un ambiente familiar. Además, un 87.2% mostró gran interés en visitar un comedor que incluya un mini huerto y una mini granja, lo que refuerza la idea de ofrecer experiencias adicionales relacionadas con la naturaleza. En cuanto al menú, los platos más populares incluyen tripa mishqui, seco de pollo, fritada, tortillas con caucara y yahuarlocro, mientras que las bebidas tradicionales como la chicha de jora, el canelazo y la colada morada son ampliamente aceptadas por la población. El 65.5% de los encuestados mencionó que recomendarían un restaurante que incluya un mini huerto y granja. Por último, los factores más importantes en la elección del restaurante son la calidad de la comida, que influye en un 88.6% de la población, seguido por el precio (69.1%), el servicio al cliente (66.4%) y el ambiente (59.5%). Por tanto, se plantea diseñar un comedor con una oferta gastronómica asequible, de alta calidad y con un enfoque en la experiencia tradicional y natural, lo que atraerá y fidelizará a los clientes locales.

4.3. ANÁLISIS DE LA OFERTA

4.3.1. EVALUACIÓN DE LA COMPETENCIA

Actualmente, la oferta gastronómica en la parroquia San Pedro de Taboada es limitada en términos de cocina tradicional. Existen algunos restaurantes que ofrecen comida rápida o platos internacionales, pero son pocos los establecimientos dedicados exclusivamente a la cocina

ecuatoriana tradicional de la sierra. Los pocos competidores que existen tienden a ofrecer un menú limitado y no cuentan con un concepto claro o una ambientación que destaque la riqueza cultural de la zona.

4.3.2. ANÁLISIS DE PROVEEDORES

Para establecer un comedor típico, es crucial contar con proveedores locales que puedan suministrar ingredientes frescos y autóctonos de alta calidad, como el maíz, la papa, el plátano verde, y diversos tipos de carnes y lácteos. En zona, existen varios mercados locales y productores rurales que pueden satisfacer estas necesidades. Trabajar directamente con estos proveedores no solo garantizaría la frescura y autenticidad de los ingredientes, sino que también contribuiría al desarrollo económico local, además se contara con un pequeño aporte de productos por parte de de productos por parte del mini huerto y granja.

4.3.3. BARRERAS DE ENTRADA

Algunas barreras potenciales incluyen la necesidad de educar al público sobre el valor de la cocina tradicional frente a opciones más modernas o rápidas, así como la posible estacionalidad del turismo, que podría afectar la demanda en ciertos periodos del año. Sin embargo, con un enfoque en la calidad, autenticidad, y marketing eficaz, estas barreras pueden ser mitigadas.

4.3.4. ESTRATEGIAS DE DIFERENCIACIÓN

Para diferenciarse de la oferta actual, el comedor típico podría enfocarse en:

- **Ambiente Temático:** Diseño de un espacio que refleje la cultura local, con decoración que evoque la historia y tradiciones de la parroquia y la región.
- **Menú Auténtico:** Ofrecer un menú que no solo incluya platos tradicionales, sino que también utilice técnicas de cocina ancestrales.

- **Experiencia Integral:** Incorporar elementos culturales adicionales, como música en vivo, exhibiciones de arte local, y narración de historias o leyendas ecuatorianas.

- **Atracciones adicionales:** Ofrecer entretenimiento familiar mientras los clientes esperan su pedido, con la ayuda de la mini granja y el huerto.

Este estudio de mercado sugiere que existe una demanda insatisfecha por un comedor típico de cocina tradicional en la parroquia San Pedro de Taboada, lo que representa una oportunidad significativa para el desarrollo de un nuevo emprendimiento que también contribuya al turismo local.

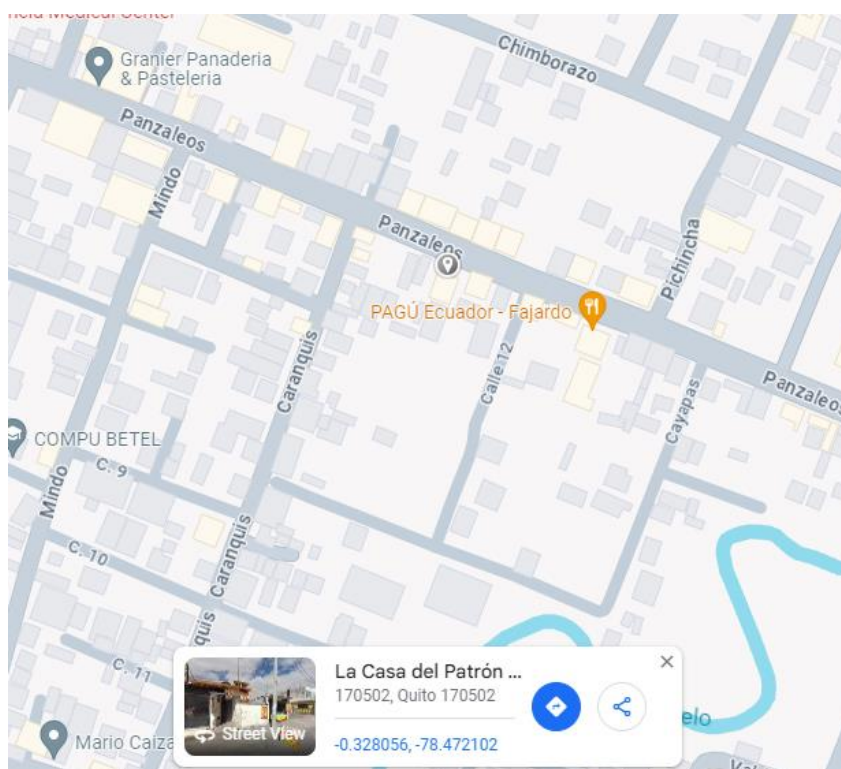
CAPITULO V: DESARROLLO DE LA PROPUESTA

5. ESTUDIO TÉCNICO

5.1. UBICACIÓN

El proyecto está ubicado en la provincia de Pichincha, dentro del cantón Rumiñahui, en el pintoresco sector de la Parroquia San Pedro de Taboada, en el Valle de los Chillos. Se encuentra en la intersección de la Av. Panzaleos y Caranquis, en el Lote No 4, con código postal 170805.

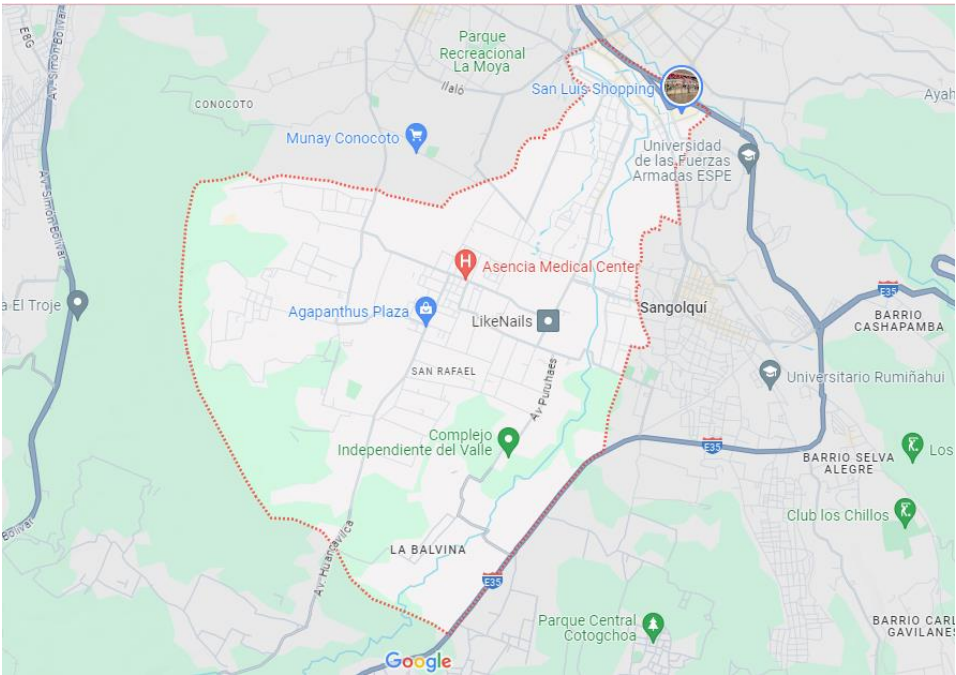
Figura 12: Ubicación del proyecto



Nota: Presentación de la ubicación del proyecto. *Fuente:* Google Maps.

MACRO LOCALIZACIÓN: El estudio de este proyecto se enfoca a nivel local, dentro de la provincia de Pichincha, en el cantón Rumiñahui, específicamente en la Parroquia San Pedro de Taboada y San Rafael, ubicada en el Valle de los Chillos.

Figura 13: Macro Localización



Nota: La figura presenta la ubicación del proyecto y a la macro localización que se busca llegar. *Fuente:* Google Maps.

5.2. INSTALACIONES Y EQUIPOS

Tabla 13: *Equipos de cocina*

EQUIPOS DE COCINA	
EQUIPO	CARACTERISTICAS
Parrilla y Área de Asado	Material: Acero inoxidable y ladrillo resistente al calor y a la corrosión. Tamaño: 1 metros de ancho por 80 cm de Capacidad: Espacio suficiente para cocinar grandes cantidades de carne. Características adicionales: - Sistema de extracción de humo.

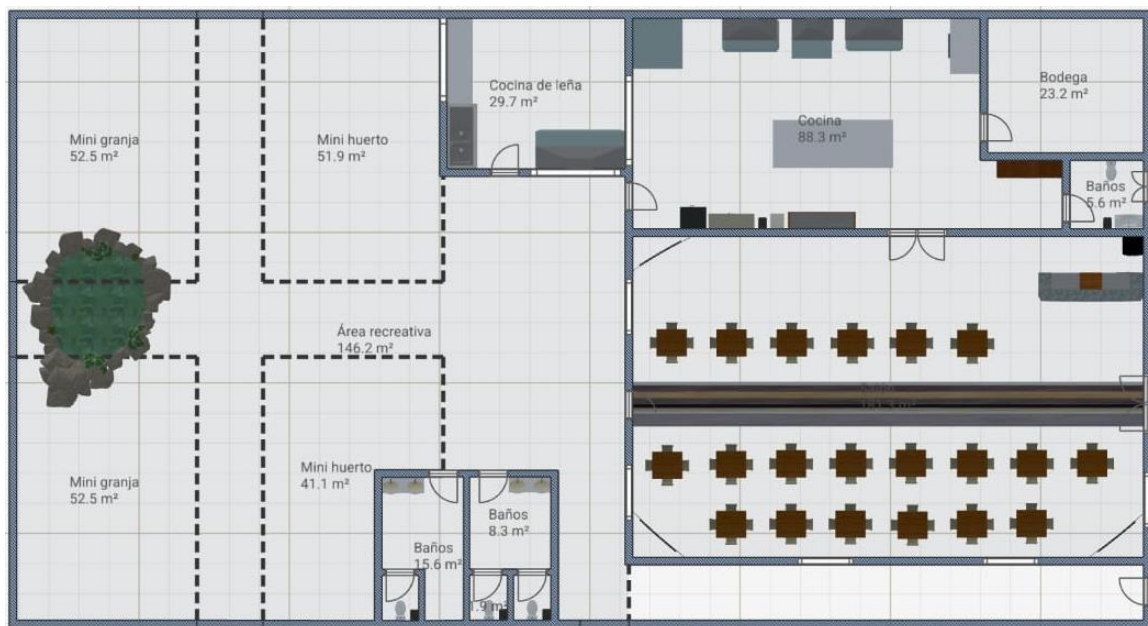
	- Parrillas ajustables en altura. - Cajones recolectores de ceniza. - Superficie de preparación anexa.
Horno Eléctrico Unox (XEVC-1011-EPRM)	Material: Acero inoxidable de alta resistencia. Capacidad: 10 bandejas. Dimensiones: 101 cm X 75 cm X 78 cm Características adicionales: - Fácil limpieza. - Puertas de vidrio templado. - Iluminación interna.
Cocina 6 hornillas a gas (HPA 1006)	Material: Acero inoxidable. Quemadores: 6 quemadores de 26000 BTU en cada hornilla. Dimensiones: 90 cm X 69 cm X 36 cm Características adicionales: - Rejillas de hierro fundido. - Patas ajustables.
Fregadero de platos Industrial	Material: Acero inoxidable. Dimensiones: 120 cm X 60 cm. Características adicionales: - Posee un estante en la parte inferior. - Es insonoro. - Adaptable a diferentes espacios.
Congelador Industrial (M3F47-2)	Material: Acero inoxidable. Dimensiones: 131 cm X 78 cm X 210 cm. Temperatura: -25°C a -17°C. Características adicionales: - Tiene 2 cuerpos con una capacidad de 1277 litros. - Excelente distribución de aire en el interior. - Contiene 6 repisas.
Refrigerador Industrial (M3R47-2)	Material: Exterior de acero inoxidable. Dimensiones: 131 cm X 78 cm X 210 cm. Temperatura: 1°C a 8°C. Características adicionales: - Posee una capacidad de 1277 litros. - Sistema de refrigeración ventilada.

	- Contiene 6 repisas.
Mesas de Trabajo de acero inoxidable	Material: Acero inoxidable. Tamaño: 200 cm X 80 cm. Características adicionales: - Bordes redondeados para seguridad. - Repisa inferior para almacenamiento. - Pies ajustables. - Posibilidad de agregar ruedas.
Lavadora Vajilla 2 (OBM1080)	Material: Acero inoxidable. Capacidad: 60 parrillas por hora. Dimensiones: 60 cm X 73 cm X 142 cm. Características adicionales: - Consume 2.8 litro de agua por ciclo de lavado. - Temperaturas de 55°C a 85°C.
Estantería de acero inoxidable de alta resistencia	Material: Acero inoxidable. Dimensiones: 121 cm X 210 cm X 45 cm. Características adicionales: - Tiene una tolerancia de 330 libras en cada piso.

Nota: La tabla muestra los equipos de cocina. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

5.3. PLANO AÉREO DEL PROYECTO

Figura 14: *Plano aéreo del proyecto*



Nota: La figura presenta el plano aéreo del restaurante Raíces Culinarias. Elaborado por:
Oscullo y Guaña.

5.4. ESTUDIO ADMINISTRATIVO

Tabla 14: *Socio 1*

Nombres y Apellidos	Angela Mayerli Oscullo Guayasamin	CI	1753265717
Lugar de Nacimiento	Sangolquí	Fecha de Nacimiento	11/09/2002
Dirección	Cotogchoa, Barrio San Juan Obrero calle Fernando Daquilema y Zamora, casa N° 4-32.		
Ciudad	Sangolquí	País	Ecuador
Teléfono / Celular	02 - 2085226	0979163284	
e-mail	angela.oscullo@ister.edu.ec		
Redes Sociales	Facebook e Instagram		

Formación Grado	Bachiller
Formación Posgrado	Ninguna
Experiencia Profesional	Pasantías en el Complejo Independiente del Valle
	Propietario de un restaurante

Nota: La tabla muestra los datos administrativos del socio 1. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Tabla 15: *Socio 2*

Nombres y Apellidos	Jonathan Andrés Guaña Simbaña	CI	1754247060
Lugar de Nacimiento	Sangolquí	Fecha de Nacimiento	09/11/2002
Dirección	Capelo, Av. Arupos y Tilos		
Ciudad	Sangolquí	País	Ecuador
Teléfono / Celular	0985282154		
e-mail	jonathan.guaña@ister.edu.ec		
Redes Sociales	Facebook e Instagram		
Formación Grado	Bachiller		
Formación Posgrado	Ninguna		
Experiencia Profesional	Pasantías en el Complejo Independiente del Valle		
	Trabajador polifuncional en Bully's		

Nota: La tabla muestra los datos administrativos del socio 2. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Marca y Nombre Comercial

“Raíces Culinarias: Herencia y Sabor” es más que un restaurante; es una celebración de la auténtica tradición culinaria ecuatoriana con un enfoque en la calidad y la autenticidad. Nuestro nombre refleja el compromiso de honrar las raíces culturales a través de un menú que destaca lo mejor de la herencia gastronómica local, mientras ofrecemos una experiencia sensorial inolvidable.

Herencia y Sabor: Estos términos destacan nuestro enfoque en ofrecer sabores auténticos que evocan la tradición, a la vez que celebran la herencia cultural a través de cada plato. Cada receta está elaborada con ingredientes seleccionados que rinden homenaje a las prácticas culinarias tradicionales, fusionadas con técnicas modernas para realzar el sabor y la presentación.

Raíces Culinarias: Este elemento del nombre captura nuestra esencia de profundidad cultural y tradición. Enraizados en las técnicas y sabores tradicionales, ofrecemos platos que cuentan historias y preservan la rica herencia culinaria de Ecuador.

Logotipo:

El logotipo de “Raíces Culinarias: Herencia y Sabor” está diseñado para encapsular la rica y vibrante cultura culinaria de Ecuador, celebrando la autenticidad y la tradición de la gastronomía local.

Figura 15: Logotipo de Raíces Culinarias: Herencia y Sabor



Nota: La figura presenta el logotipo del comedor típico “Raíces Culinarias”. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Colores:

- **Colores Primarios:** El logotipo utiliza colores cálidos como el amarillo, rojo, y naranja. Estos colores evocan sensaciones de calidez, hospitalidad, y energía. Son tonos que se asocian con la comida tradicional y la cultura ecuatoriana, rica en sabores y tradiciones.
- **Azul:** El azul del fondo, que probablemente representa los Andes, aporta una sensación de frescura y conexión con la naturaleza, evocando los paisajes de Ecuador.
- **Blanco:** Los elementos blancos, como las nubes y las cumbres de las montañas, contrastan con los colores más intensos y refuerzan la idea de pureza y autenticidad.

Formas y Símbolos:

- **Montaña:** La imagen de una montaña prominente en el centro, probablemente representando los Andes, es un símbolo claro de la geografía ecuatoriana, que es un componente esencial de la identidad cultural del país.
- **Platos Tradicionales:** Los dos platos en primer plano contienen alimentos típicos, lo que resalta el enfoque culinario del restaurante. Los ingredientes se ven naturales y frescos, lo cual puede simbolizar la autenticidad y calidad de la comida ofrecida.
- **Cuadrados y Triángulos:** Las formas geométricas como triángulos y cuadrados alrededor del diseño refuerzan la idea de solidez, estabilidad y tradición. El triángulo superior en rojo podría representar un volcán y un techo, lo cual da un sentido de hogar.

Tipografía:

- **Estilo:** La tipografía utilizada en el texto "Raíces culinarias" es un tipo de letra manuscrita, lo que le da un toque personal y artesanal, alineándose bien con la idea de comida hecha a mano, tradicional y con historia.
- **Color:** El color blanco del texto sobre un fondo rojo hace que el nombre del restaurante sea prominente y fácil de leer, atrayendo la atención del espectador.

Interpretación General:

El logotipo comunica efectivamente que el restaurante está centrado en la tradición ecuatoriana, utilizando símbolos culturales como los Andes y la gastronomía local.

Los colores vibrantes y la combinación de formas y símbolos ayudan a proyectar una imagen de calidez, autenticidad, y orgullo cultural.

La tipografía manuscrita refuerza la conexión con las raíces y la tradición, sugiriendo una experiencia gastronómica rica y auténtica.

5.5. ORGANIGRAMA FUNCIONAL

Estructura Organizacional:

ADMINISTRACIÓN

Responsabilidades: Supervisar y gestionar todos los aspectos del restaurante, incluyendo las finanzas, las relaciones con los proveedores, la contratación de personal y la toma de decisiones estratégicas. Asegura el buen funcionamiento general del restaurante y toma decisiones clave para el crecimiento y desarrollo del negocio.

JEFE DE COCINA

Responsabilidades: Dirigir y coordinar todas las actividades en la cocina, asegurando que los platos se preparen de acuerdo con los estándares de calidad del restaurante. Es responsable de la creación del menú, la supervisión del personal de cocina, la gestión de inventarios y el control de costos.

AYUDANTES DE COCINA

Responsabilidades: Asistir al jefe de Cocina en la preparación de los platos, seguir las recetas y técnicas establecidas, y mantener la limpieza y el orden en la cocina. Son responsables de tareas específicas dentro de la cocina, como la preparación de ingredientes, cocción de alimentos y apoyo en el montaje de los platos.

JEFE DE SERVICIO

Responsabilidades: Supervisar y coordinar el servicio en la sala del restaurante, asegurando que los clientes reciban una atención excepcional. Es responsable de la formación del personal de servicio y el mantenimiento del ambiente en el comedor.

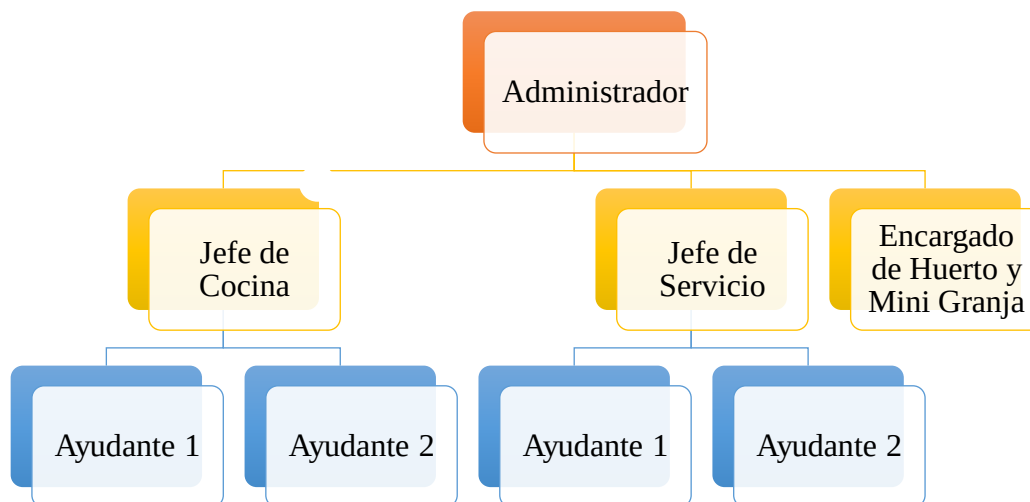
CAMAREROS/(AS)

Responsabilidades: Atender a los clientes, tomar pedidos, servir alimentos y bebidas, y garantizar que los clientes tengan una experiencia agradable en el restaurante. También se encargan de la limpieza de mesas y el apoyo general en la sala.

ENCARGADO DE HUERTO Y GRANJA

Responsabilidades: Gestionar el huerto y la mini granja, asegurando la producción y el mantenimiento de ingredientes frescos y de alta calidad para el restaurante. Este puesto es responsable del cultivo, la cosecha y el cuidado de los animales, garantizando que los productos cumplan con los estándares de calidad.

Gráfico 13: Organigrama visual



Misión

“Raíces Culinarias: Herencia y Sabor” se enfoca en brindar una experiencia culinaria única que honra la diversidad y la riqueza de la cocina ecuatoriana. Utilizando técnicas tradicionales y modernas, nuestra misión es ofrecer a nuestros clientes platos auténticos elaborados con ingredientes locales de alta calidad. Queremos realzar los sabores auténticos de nuestra herencia culinaria. Nos esforzamos por crear un ambiente acogedor que permita a nuestros comensales sumergirse en la cultura y las tradiciones de Ecuador mientras disfrutan de una experiencia culinaria memorable.

Visión

Convertirnos en el líder de la cocina culinaria ecuatoriana a nivel nacional, reconocido por nuestra excelencia en la preservación de la herencia culinaria y la innovación en sabores. Buscamos expandir nuestra marca a nivel nacional, llevando la esencia de "Raíces Culinarias: Herencia y Sabor" a nuevas áreas y estableciendo una red de restaurantes que promuevan y celebren la riqueza de la cultura culinaria ecuatoriana. Nuestro objetivo es ser un destino culinario de primer nivel que inspire y eduque a nuestros clientes sobre la autenticidad y el valor de la cocina tradicional.

Valores

Autenticidad: Valoramos la autenticidad en cada plato, utilizando ingredientes locales y técnicas tradicionales para preservar y celebrar la herencia culinaria ecuatoriana.

Calidad: Nos comprometemos a ofrecer la más alta calidad en cada aspecto de nuestra operación, desde la selección de ingredientes hasta la presentación de nuestros platos.

Sostenibilidad: Promovemos prácticas sostenibles al utilizar ingredientes frescos del huerto y mini granja, y al minimizar el impacto ambiental de nuestras operaciones.

Innovación: Fomentamos la innovación en la cocina, combinando técnicas tradicionales con enfoques modernos para ofrecer una experiencia gastronómica única.

Hospitalidad: Creemos en brindar un servicio excepcional y cálido, creando un ambiente acogedor donde cada cliente se sienta valorado y bienvenido.

Cultura: Celebramos y respetamos la rica cultura ecuatoriana, integrando elementos culturales en nuestra decoración, menú y experiencia general.

ANÁLISIS FODA (FORTALEZAS, OPORTUNIDADES, DEBILIDADES, AMENAZAS)

Tabla 16: *Análisis FODA*

ANÁLISIS FODA	
FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
F1: La autenticidad culinaria de nuestros platos refleja la rica tradición ecuatoriana, utilizando ingredientes frescos y técnicas tradicionales.	O1: Existe un gran potencial para expandirnos a nivel nacional, aprovechando el creciente interés en la cocina ecuatoriana.
F2: El diseño del restaurante y su ambiente están elaborados para ofrecer una experiencia inmersiva en la cultura y herencia ecuatoriana.	O2: El turismo gastronómico en Ecuador ofrece una oportunidad para atraer visitantes interesados en experimentar la auténtica cocina local.
	O3: Formar alianzas con proveedores y agricultores locales puede proporcionar

F3: La ubicación estratégica cerca del huerto y la mini granja permite a los clientes disfrutar de un entorno natural y fresco. F4: La innovación en técnicas culinarias, que combina lo tradicional con enfoques modernos, realza los sabores auténticos. F5: Nuestro compromiso con la calidad se refleja en la selección de ingredientes locales de alta calidad para garantizar una experiencia gastronómica excepcional.	ingredientes frescos y exclusivos, fortaleciendo nuestra oferta. O4: Las tendencias en alimentación saludable, como la demanda de alimentos frescos y orgánicos, se alinean con el uso de productos del huerto y mini granja. O5: El marketing digital nos brinda una oportunidad para promocionar el restaurante y atraer a una audiencia más amplia a través de redes sociales.
---	--

DEBILIDADES

AMENAZAS

D1: La dependencia de ingredientes frescos del huerto y la mini granja puede generar variabilidad en la disponibilidad y afectar la consistencia del menú. D2: Los costos iniciales para implementar el diseño del restaurante, la cocina a leña y las técnicas culinarias innovadoras son significativos. D3: La capacidad limitada del restaurante podría restringir el número de clientes que podemos atender, especialmente en horarios pico. D4: Como nueva marca, el reconocimiento y la presencia en el mercado pueden ser desafíos en los primeros años.	A1: La competencia en el sector, con otros restaurantes que ofrecen cocina ecuatoriana e internacional, puede afectar nuestra participación en el mercado. A2: Cambios en las preferencias del consumidor y tendencias alimenticias pueden influir en la demanda de nuestros platos tradicionales. A3: Factores económicos, como fluctuaciones en los precios de ingredientes, podrían impactar nuestros costos y márgenes de ganancia. A4: Las regulaciones y normativas de salud y seguridad alimentaria pueden requerir
--	--

ajustes en nuestras operaciones, afectando el flujo de trabajo.

A5: Las condiciones climáticas que afectan la producción en el huerto y la mini granja podrían impactar la disponibilidad y costo de nuestros ingredientes.

Nota: La tabla presenta el análisis FODA. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

5.6. MARCO LEGAL

Normativas y Permisos: El comedor cumplirá con todas las normativas legales y sanitarias exigidas por las autoridades locales y nacionales. Se gestionarán los siguientes permisos:

1. Constitución de la Empresa

- **Registro de la Empresa:** El negocio debe ser registrado como una empresa legalmente constituida en la Superintendencia de Compañías o como un negocio unipersonal en el Registro Mercantil de Quito.
- **Obtención del RUC:** Es necesario obtener el Registro Único de Contribuyentes (RUC) a través del Servicio de Rentas Internas (SRI). Este registro es fundamental para cumplir con las obligaciones tributarias.
 - **Requisitos Obligatorios:**
 - Contar con un Número de Registro Único de Contribuyentes (RUC).

- Llenar el formulario de solicitud de permiso de funcionamiento seleccionando la actividad de Restaurantes/Cafeterías, en el sistema de permiso de funcionamiento
- **Requisitos especiales:**
 - Número de Registro Único de Contribuyentes (RUC).
 - Contar con la categorización otorgada por el Ministerio de Turismo (Mintur).

2. Permisos y Licencias

- **Permiso de Funcionamiento:** Es imprescindible obtener este permiso del Cuerpo de Bomberos de Quito. Se realizará una inspección para asegurar que el local cumpla con las normativas de seguridad contra incendios.
- **Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas (LUAE):** Este es un permiso otorgado por el Municipio de Rumiñahui para operar un negocio en Sangolquí. El establecimiento debe cumplir con los requisitos de zonificación, seguridad y uso de suelo.
- **Permiso de Uso de Suelo:** Se debe verificar que la ubicación del restaurante sea adecuada según la zonificación del área. Este permiso lo otorga la Dirección de Ordenamiento Territorial del Municipio de Rumiñahui.
- **Registro Sanitario:** Este registro, otorgado por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), asegura que el restaurante cumple con los estándares de higiene y manipulación de alimentos.

- **Certificado de Control Sanitario:** También emitido por ARCSA, este certificado es necesario para garantizar que las condiciones de higiene y salud en el local sean adecuadas.

3. Permiso de Alcohol

- **Permiso de Funcionamiento para Venta de Bebidas Alcohólicas:** Si el restaurante planea vender bebidas alcohólicas, es necesario obtener este permiso adicional, que es otorgado por el Municipio de Rumiñahui.

4. Regulación Laboral

Inscripción en el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS): El empleador debe inscribir a sus empleados en el IESS y cumplir con las obligaciones de seguridad social.

Contratos de Trabajo: Los contratos de los empleados deben ser registrados en el Ministerio de Trabajo, cumpliendo con las normativas laborales vigentes.

5. Normas de Seguridad y Medio Ambiente

Cumplimiento de Normas de Seguridad Laboral: Es obligatorio cumplir con las normas de seguridad y salud ocupacional para proteger a los empleados.

Gestión de Residuos: El restaurante debe implementar un plan de manejo de residuos sólidos y líquidos, en conformidad con las normativas ambientales locales.

6. Registro de Marcas y Propiedad Intelectual

Registro de Marca: Si se desea proteger el nombre y logotipo del restaurante, es recomendable registrar la marca en el Servicio Nacional de Derechos Intelectuales (SENADI).

7. Apertura de Cuentas Bancarias

Cuenta Bancaria Comercial: Es necesario abrir una cuenta bancaria a nombre de la empresa para gestionar las finanzas del negocio de manera formal.

5.7. PROPUESTA CULINARIA

"Raíces Culinarias" presenta una propuesta culinaria que rinde tributo a las profundas tradiciones culinarias del Ecuador. El restaurante se especializa en ofrecer una experiencia culinaria auténtica, donde se combinan recetas ancestrales con técnicas contemporáneas, resaltando la riqueza cultural y culinaria del país.

La selección de platillos ha sido cuidadosamente diseñada para capturar la esencia de la cocina ecuatoriana, abarcando desde emblemáticos guisos y caldos hasta carnes asadas y platos populares, todos ellos preparados con ingredientes locales de alta calidad. Cada platillo es una representación de las diversas regiones del Ecuador, manteniendo la autenticidad de sus sabores y tradiciones, mientras se introduce un toque moderno que enriquece la experiencia culinaria.

El enfoque del restaurante se centra en preservar y celebrar la herencia culinaria del país, a la vez que se busca innovar y crear nuevas experiencias gustativas que conecten tanto con los comensales locales como con aquellos que buscan descubrir la verdadera esencia de la cocina ecuatoriana. "Raíces Culinarias" es un espacio donde la tradición se encuentra con la innovación, ofreciendo una propuesta que honra el pasado mientras mira hacia el futuro.

5.8. DESARROLLO DE RECETAS

Recetas

Desarrollo de las recetas

Figura 16: Ingredientes para la preparación del plato típico Tripa Mishqui

1						
	PREPARACIÓN:			TRIPA MISHQUI		
	TIEMPO DE PREPARACIÓN:			1 h	NÚMERO DE PAX:	60
	TECNICAS DE PREPARACIÓN/COCCIÓN:				Directo	
	INFORMACIÓN ADICIONAL:			Plato fuerte		
N°	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
1	Tripa de res	13650	gr	\$ 0,0013	\$ 17,063	
	Aliño					
3	Ajo	250	gr	\$ 0,0041	\$ 1,025	
4	Cilantro	60	gr	\$ 0,0100	\$ 0,600	
5	Apio	100	gr	\$ 0,0045	\$ 0,450	
6	Pimiento	120	gr	\$ 0,0009	\$ 0,111	
7	Cebolla paitaña	150	gr	\$ 0,0022	\$ 0,333	
8	Comino	30	gr	\$ 0,0146	\$ 0,438	
9	Achiote en pepa	180	gr	\$ 0,0056	\$ 1,000	
12	Sabora	30	gr	\$ 0,0092	\$ 0,276	
13	Orégano	30	gr	\$ 0,0118	\$ 0,354	
14	Sal	180	gr	\$ 0,0004	\$ 0,067	
15	Agua	5000	ml	\$ -	\$ -	
	Salsa de maní					
16	Pasta de maní	60	gr	\$ 0,0033	\$ 0,196	
17	Leche	800	ml	\$ 0,0010	\$ 0,800	
19	Cobolla blanca	500	gr	\$ 0,0014	\$ 0,707	
20	Comino	15	gr	\$ 0,0146	\$ 0,219	
21	Aceite de achiote	30	gr	\$ 0,0032	\$ 0,096	
22	Manteca de cerdo	30	gr	\$ 0,0022	\$ 0,067	
23	Oregano	15	gr	\$ 0,0118	\$ 0,177	
24	Sal	15	gr	\$ 0,0004	\$ 0,006	
25	Agua	2000	ml	\$ -	\$ -	
	Acompañantes					
26	Papa cocinada	12500	gr	\$ 0,0003	\$ 3,750	
28	Mote cocinado	1000	gr	\$ 0,0012	\$ 1,150	
	Costo total alimentos				\$ 28,883	
	Costo por pax				\$ 0,481	
	% Respaldo				0	
	Costo por porción				\$ 0,481	
	Beneficio bruto			65		
	PVP porción sin iva			1,38		
	Iva			0,21		
	PVP teórico				\$ 1,58	
	Factor multiplicador				2,8571429	
	Margen bruto de ganancia				\$ 0,894	
	Food cost				35	

Nota: La figura presenta la lista de ingredientes para la preparación del plato típico Tripa

Mishqui. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Figura 17: Procedimiento para la preparación del plato típico Tripa Mishqui

PROCEDIMIENTO	OBSERVACIONES
1. Preparación de la Tripa	
1. Limpieza de la Tripa:	
Lava bien la tripa de res con agua fría y sal.	
Frota la tripa con un poco de limón o vinagre para eliminar olores.	
Enjuaga nuevamente con agua fría y sécala.	
2. Cocción Inicial:	
Hierve la tripa en una olla con agua suficiente para cubrirla. Cocina a fuego	
Cambia el agua y cocina nuevamente si es necesario, hasta que esté	
Una vez cocida, corta la tripa en trozos pequeños.	
2. Preparación del Aliño	
1. Preparación de la Salsa de Achiote:	
En una sartén, calienta un poco de aceite de achiote.	
Añade el ajo picado, la cebolla paiteña y la cebolla blanca finamente	
Incorpora el achiote en pepa y el comino. Cocina por unos minutos,	
2. Mezcla de Aliño:	
En un bol, mezcla el cilantro, apio, pimienta, y el ajinomoto.	
Añade la salsa de maní, pasta de maní, leche y un poco de agua si es	
Agrega el aliño preparado anteriormente y mezcla bien. Ajusta con sal,	
3. Preparación del Plato Principal	
1. Preparar la Tripa:	
En una parrilla o parrilla con carbón caliente, cocina la tripa de res hasta	
Una vez cocida, retira del fuego y corta en trozos más pequeños si es	
2. Cocción en Salsa:	
En una olla grande, calienta la manteca de cerdo.	
Añade la mezcla de aliño preparada anteriormente y cocina a fuego medio,	
Incorpora la tripa ya cocida y dorada a la olla con la salsa.	
Cocina a fuego lento para que los sabores se mezclen, aproximadamente	
4. Preparación de los Acompañantes	
1. Preparación de Papa:	
Pela y corta las papas en trozos. Hiérvelas en agua con sal hasta que estén	
2. Preparación del Mote:	
Enjuaga el mote con agua fría.	
Cocina en una olla con suficiente agua hasta que esté tierno,	
5. Montaje del Plato	
1. Servir:	
En un plato grande, coloca la tripa en salsa en el centro.	
Añade los trozos de papa cocida y el mote como acompañantes.	
Decora con un poco de cilantro fresco si lo deseas.	
FOTOGRAFÍA	

Nota: La figura presenta el procedimiento para la elaboración del plato típico Tripa Mishqui.

Elaborado por: Oscullo y Guña

Fotografía 1: *Plato típico Tripa Mishqui*



Nota: La fotografía presenta al plato típico Tripa Mishqui. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Figura 18: *Ingredientes para la preparación del plato típico Seco de Pollo*

[illegible]

Nota: La figura presenta los ingredientes para la preparación del plato típico Seco de Pollo.

Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Figura 19: Procedimiento para la preparación del plato típico Seco de Pollo

PROCEDIMIENTO	OBSERVACIONES
1. Preparación de los Ingredientes	
1. Preparar el Pollo:	
Lava y corta el pollo en piezas individuales (muslos, pechugas, etc.).	
2. Preparar los Vegetales:	
Pica finamente la cebolla paitéña, el ajo y los pimientos (rojo y verde).	
Corta el tomate en cubos pequeños.	
Pela y corta las papas en trozos.	
Pela y corta la zanahoria en rodajas.	
Lava y corta el cilantro fresco en trozos pequeños.	
2. Preparación del Seco de Pollo	
1. Sofreír el Pollo:	
En una olla grande, calienta el aceite a fuego medio.	
Añade el pollo y dóralo por todos lados. Retira el pollo y reserva.	
2. Preparar el Sofrito:	
En la misma olla, agrega un poco más de aceite si es necesario.	
Sofríe la cebolla paitéña, el ajo, y los pimientos hasta que estén tiernos y	
Añade el tomate y cocina hasta que se desintegre y forme una salsa espesa.	
3. Incorporar el Pollo:	
Regresa el pollo a la olla con el sofrito.	
Agrega comino, orégano, y Lautel (puedes ajustar la cantidad al gusto).	
Revuelve para que el pollo se cubra bien con las especias y el sofrito.	
4. Añadir Líquidos:	
Vierte la chicha de jora y el jugo de naranja en la olla.	
Añade suficiente agua para cubrir el pollo. Lleva a ebullición.	
5. Cocción:	
Reduce el fuego a bajo y cocina a fuego lento durante unos 30-40 minutos,	
Agrega las papas, las arvejas y la zanahoria. Cocina hasta que las papas y	
6. Añadir el Cilantro:	
Justo antes de servir, añade el cilantro fresco picado. Cocina por unos	
3. Preparación de la Guarnición	
1. Preparar el Arroz:	
En una olla, calienta un poco de aceite.	
Añade el arroz y revuelve para que se dore ligeramente.	
Agrega agua y sal al gusto (por aproximadamente 2 partes de agua por 1	
Cocina a fuego lento con la tapa puesta hasta que el arroz esté tierno y el	
2. Preparar el Maduro Frito:	
Pela y corta los maduros en rodajas.	
En una sartén con aceite caliente, fríe las rodajas de maduro hasta que	
4. Preparación de los Acompañantes	
1. Preparar la Ensalada:	
Lava y corta la lechuga en trozos.	
Corta el tomate riñón y el aguacate en rodajas.	
5. Montaje y Servido	
1. Servir el Seco de Pollo:	
En un plato grande, coloca una porción de arroz.	
Sirve una porción generosa del Seco de Pollo con las papas, zanahorias y	
Añade unas rodajas de maduro frito al lado.	
2. Agregar la Ensalada:	
En otro plato, coloca la lechuga, el tomate riñón y el aguacate en rodajas.	
3. Disfrutar:	
Sirve caliente y disfruta de tu delicioso Seco de Pollo acompañado de	
FOTOGRAFÍA	

Nota: La figura presenta el procedimiento para la preparación del plato típico Seco de Pollo.

Elaborado por: Oscullo y Guña

Fotografía 2: *Plato típico Seco de Pollo*



Nota: La fotografía presenta al plato típico Seco de Pollo. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Figura 20: *Ingredientes para la preparación del plato típico Seco de Carne*

[illegible]

Nota: La figura presenta los ingredientes para la preparación del plato típico Seco de Carne.

Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Figura 21: Procedimiento para la preparación del plato típico Seco de Carne

PROCEDIMIENTO	OBSERVACIONES
1. Preparación de los Ingredientes	
1. Preparar la Carne:	
Lava y corta la carne en trozos de tamaño uniforme (puedes usar carne de	
Sazona los trozos de carne con sal y pimienta al gusto.	
2. Preparar los Vegetales:	
Pica finamente la cebolla paiteña, el ajo, los pimientos (rojo y verde) y el	
Lava y corta el cilantro fresco en trozos pequeños.	
3. Preparar el Acompañamiento:	
Lava y corta el aguacate en rodajas.	
Lava y corta el tomate riñón en rodajas.	
Lava y corta la lechuga en trozos.	
2. Preparación del Seco de Carne	
1. Sofreír la Carne:	
En una olla grande, calienta el aceite a fuego medio.	
Añade los trozos de carne y dóralos por todos lados. Retira la carne y	
2. Preparar el Sofrito:	
En la misma olla, agrega un poco más de aceite si es necesario.	
Sofríe la cebolla paiteña, el ajo, los pimientos, y el tomate hasta que estén	
3. Incorporar la Carne:	
Regresa la carne dorada a la olla con el sofrito.	
Agrega comino, pimienta dulce y ají peruano al gusto.	
Revuelve bien para que la carne se cubra con las especias y el sofrito.	
4. Añadir Líquidos:	
Vierte la cerveza en la olla. Añade suficiente agua para cubrir la carne.	
Incorpora la panela (rallada o en trozos pequeños) y la pulpa de tamarindo.	
Lleva a ebullición.	
5. Cocción:	
Reduce el fuego a bajo y cocina a fuego lento durante unos 45-60 minutos.	
6. Añadir el Cilantro:	
Justo antes de servir, añade el cilantro fresco picado. Cocina por unos	
3. Preparación de la Guarnición	
1. Preparar el Arroz:	
En una olla, calienta un poco de aceite de achioté.	
Añade el arroz y revuelve para que se dore ligeramente.	
Agrega agua y sal al gusto (aproximadamente 2 partes de agua por 1 parte	
Cocina a fuego lento con la tapa puesta hasta que el arroz esté tierno y el	
2. Preparar el Maduro Frito:	
Pela y corta los maduros en rodajas.	
En una sartén con aceite caliente, fríe las rodajas de maduro hasta que	
4. Preparación de los Acompañantes	
1. Preparar la Ensalada:	
En un plato grande, coloca la lechuga.	
Añade rodajas de tomate riñón y aguacate al gusto.	
Puedes aderezar con un poco de sal y aceite de oliva si lo deseas.	
5. Montaje y Servido	
1. Servir el Seco de Carne:	
En un plato grande, coloca una porción de arroz.	
Sirve una porción generosa del Seco de Carne con las papas (si las has	
2. Agregar la Guarnición:	
Añade unas rodajas de maduro frito al lado.	
3. Incluir la Ensalada:	
Sirve la ensalada de lechuga, tomate riñón y aguacate en un plato aparte o	
4. Disfrutar:	
Sirve caliente y disfruta de tu delicioso Seco de Carne acompañado de	
FOTOGRAFÍA	

Nota: La figura presenta el procedimiento para la preparación del plato típico Seco de Carne.

Elaborado por: Oscullo y Guaña

Fotografía 3: *Plato típico Seco de Carne*



Nota: La fotografía presenta al plato típico Seco de Carne. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Figura 22: Ingredientes para la preparación del plato típico Seco de Chivo

4						
	RAÍCES CULINARIAS					

Nota: La figura presenta los ingredientes para la preparación del plato típico Seco de Chivo.

Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Figura 23: Procedimiento para la preparación del plato típico Seco de Chivo

PROCEDIMIENTO	OBSERVACIONES
1. Preparación de los Ingredientes	
1. Preparar la Carne de Chivo:	
Lava y corta la carne de chivo en trozos de tamaño uniforme.	
Sazona los trozos de carne con sal y pimienta al gusto.	
2. Preparar los Vegetales:	
Pica finamente la cebolla paitaña, el ajo, los pimientos (rojo y verde), y el	
Lava y corta el cilantro fresco en trozos pequeños.	
3. Preparar la Naranja:	
Lava y corta la naranja en mitades. Extrae el jugo o pulpa y reserva.	
4. Preparar el Acompañamiento:	
Lava y corta el aguacate en rodajas.	
2. Preparación del Seco de Chivo	
1. Sofreír la Carne:	
En una olla grande, calienta el aceite a fuego medio.	
Añade los trozos de carne de chivo y dóralos bien por todos lados. Retira	
2. Preparar el Sofrito:	
En la misma olla, agrega un poco más de aceite si es necesario.	
Sofreír la cebolla paitaña, el ajo, los pimientos, y el tomate hasta que estén	
3. Incorporar la Carne:	
Regresa la carne dorada a la olla con el sofrito.	
Agrega comino, orégano al gusto.	
Revuelve bien para que la carne se cubra con las especias y el sofrito.	
4. Añadir Líquidos:	
Vierte la chicha de jora y la pulpa de naranja en la olla.	
Añade suficiente agua para cubrir la carne.	
Lleva a ebullición.	
5. Cocción:	
Reduce el fuego a bajo y cocina a fuego lento durante unos 45-60 minutos,	
6. Añadir el Cilantro:	
Justo antes de servir, añade el cilantro fresco picado. Cocina por unos	
3. Preparación de la Guarnición	
1. Preparar el Arroz:	
En una olla, calienta un poco de aceite de ajonjolí.	
Añade el arroz y revuelve para que se dore ligeramente.	
Agrega agua y sal al gusto (aproximadamente 2 partes de agua por 1 parte	
Cocina a fuego lento con la tapa puesta hasta que el arroz esté tierno y el	
2. Preparar el Maduro Frito:	
Pela y corta los maduros en rodajas.	
En una sartén con aceite caliente, fríe las rodajas de maduro hasta que	
4. Preparación de los Acompañantes	
1. Preparar la Ensalada:	
Lava y corta la lechuga en trozos.	
Lava y corta el aguacate en rodajas.	
5. Montaje y Servido	
1. Servir el Seco de Chivo:	
En un plato grande, coloca una porción de arroz.	
Sirve una porción generosa del Seco de Chivo con las papas (si las has	
2. Agregar la Guarnición:	
Añade unas rodajas de maduro frito al lado.	
3. Incluir la Ensalada:	
Sirve la ensalada de lechuga y aguacate en un plato aparte o en el mismo	
4. Disfrutar:	
Sirve caliente y disfruta de tu delicioso Seco de Chivo acompañado de	
FOTOGRAFÍA	

Nota: La figura presenta el procedimiento para la preparación del plato típico Seco de Chivo.

Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Fotografía 4: *Plato típico Seco de Chivo*



Nota: La fotografía presenta al plato típico Seco de Chivo. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Figura 24: Ingredientes para la preparación del plato típico Seco de Pata de Chanco

5					
	RAÍCES CULINARIAS				

Nota: La figura presenta los ingredientes para la preparación del plato típico Seco de Pata de

Chanco. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Figura 25: Procedimiento para la preparación del plato típico Seco de Pata de Chanco

PROCEDIMIENTO	OBSERVACIONES
1. Preparación de las Patas de Chanco	
1. Limpieza y Cocción Inicial:	
Lava bien las patas de chanco con agua y sal para eliminar cualquier	
En una olla grande, hierva las patas de chanco en agua con sal y un poco	
Cambia el agua si es necesario para mantener la olla cubierta y asegúrate	
Una vez cocidas, retira las patas de la olla, escúrrelas y reserva.	
2. Preparación del Estofado	
1. Preparar el Sofrito:	
En una olla grande, calienta el aceite a fuego medio.	
Añade la cebolla blanca finamente picada y sofríe hasta que esté dorada.	
Agrega el ajo en pasta y cocina por unos minutos, removiendo	
Incorpora el maní en pasta y el achiote en pasta. Cocina durante unos	
2. Incorporar las Patas:	
Regresa las patas de chanco a la olla con el sofrito.	
Agrega orégano, sal y pimienta al gusto.	
Añade las papas (peladas y cortadas en trozos) y suficiente agua para	
Cocina a fuego lento hasta que las papas estén tiernas y hayan absorbido	
3. Incorporar la Leche:	
Justo antes de servir, agrega la leche y el cilantro fresco picado. Cocina	
3. Preparación de la Guarnición	
1. Preparar el Arroz:	
En una olla, calienta un poco de aceite de achiote.	
Añade el arroz y revuelve para que se dore ligeramente.	
Agrega agua y sal al gusto (aproximadamente 2 partes de agua por 1 parte	
Cocina a fuego lento con la tapa puesta hasta que el arroz esté tierno y el	
4. Preparación de los Acompañantes	
1. Preparar la Ensalada:	
Lava y corta la lechuga en trozos.	
Lava y corta el aguacate en rodajas.	
5. Montaje y Servido	
1. Servir el Seco de Pata de Chanco:	
En un plato grande, coloca una porción de arroz.	
Sirve una porción generosa del Seco de Pata de Chanco con las papas y	
2. Agregar los Acompañantes:	
Añade la lechuga y las rodajas de aguacate al lado.	
3. Disfrutar:	
Sirve caliente y disfruta de tu delicioso Seco de Pata de Chanco	
FOTOGRAFÍA	

Nota: La figura presenta el procedimiento para la preparación del plato típico Seco de Pata de Chanco. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Fotografía 5: *Plato típico Seco de Pata de Chanco*



Nota: La fotografía presenta al plato típico Seco de Pata de Chanco. Elaborado por:
Oscullo y Guaña.

Figura 26: Ingredientes para la preparación del plato típico Menudo

6					
	RAÍCES CULINARIAS				
	PREPARACIÓN:	MENUDO			
	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	1 h	NÚMERO DE PAX:	15	
	TECNICAS DE PREPARACIÓN/COCCIÓN:		Directo		
	INFORMACIÓN ADICIONAL:	Plato fuerte			
Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
	Para cocinar el menudo				
1	Menudo	3000	gr	\$ 0,0020	\$ 6,000
2	Cebolla paitaña	400	gr	\$ 0,0022	\$ 0,889
3	Pimiento verde	400	gr	\$ 0,0016	\$ 0,652
4	Ajo	30	gr	\$ 0,0057	\$ 0,170
5	Apio	25	ml	\$ 0,0050	\$ 0,125
6	Hierba buena	25	gr	\$ 0,0123	\$ 0,308
	Para el estofado				
7	Cebolla paitaña	300	gr	\$ 0,0022	\$ 0,667
8	Pimiento amarillo	100	gr	\$ 0,0022	\$ 0,222
9	Pimiento rojo	100	gr	\$ 0,0022	\$ 0,222
10	Pimiento verde	100	gr	\$ 0,0022	\$ 0,222
11	Tomate	500	gr	\$ 0,0017	\$ 0,833
12	Cebolla blanca	100	gr	\$ 0,0014	\$ 0,141
13	Ajo	20	ml	\$ 0,0057	\$ 0,114
14	Maní en pasta	100	gr	\$ 0,0075	\$ 0,745
15	Aceite de achiote	40	ml	\$ 0,0046	\$ 0,185
16	Sal	30	gr	\$ 0,0004	\$ 0,011
17	Leche	300	ml	\$ 0,0009	\$ 0,270
18	Agua	1000	ml	\$ -	\$ -
	Guarnición				
19	Papa cocinada	1000	gr	\$ 0,0016	\$ 1,590
21	Mote cocinada	1000	gr	\$ 0,0012	\$ 1,150
	Acompañantes				
23	Cebolla paitaña	300	gr	\$ 0,0022	\$ 0,667
24	Cilantro	30	gr	\$ 0,0123	\$ 0,370
25	Rodajas de tomate	300	gr	\$ 0,0017	\$ 0,500
	Costo total alimentos				\$ 15,554
	Costo por pax				\$ 1,037
	% Respaldo				0
	Costo por porción				\$ 1,037
	Beneficio bruto			65	
	PVP porción sin iva			2,96	
	Iva			0,44	
	PVP teórico				\$ 3,41
	Factor multiplicador				2,8571429
	Margen bruto de ganancia				\$ 1,926
	Food cost			35	

Nota: La figura presenta los ingredientes para la preparación del plato típico Menudo. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Figura 27: Procedimiento para la preparación del plato típico Menudo

PROCEDIMIENTO	OBSERVACIONES
1. Preparación del Menudo	
1. Limpieza y Cocción Inicial:	
Lava bien el menudo (estómago de res) con agua y sal para eliminar	
En una olla grande, hierve el menudo en agua con sal y un poco de cebolla	
Cambia el agua si es necesario para mantener la olla cubierta y asegúrate	
Una vez cocido, retira el menudo de la olla, escúrrelo y reserva.	
2. Preparación del Estofado	
1. Preparar el Sofrito:	
En una olla grande, calienta el aceite de achiote a fuego medio.	
Añade la cebolla paiteña, el pimiento amarillo, el pimiento rojo, el pimiento	
Agrega el ajo picado y cocina por unos minutos adicionales.	
Incorpora el maní en pasta y cocina por unos minutos más, removiendo	
2. Incorporar el Menudo:	
Regresa el menudo cocido a la olla con el sofrito.	
Añade suficiente agua para cubrir los ingredientes.	
Agrega sal al gusto y hierba buena al gusto.	
Cocina a fuego lento durante unos 30-45 minutos para que los sabores se	
3. Incorporar la Leche:	
Justo antes de servir, agrega la leche y cocina por unos minutos adicionales	
3. Preparación de la Guarnición	
1. Preparar las Papas:	
Pela y corta las papas en trozos.	
Cocina las papas en una olla con agua y sal hasta que estén tiernas.	
2. Preparar el Mote:	
Cocina el mote en una olla con suficiente agua hasta que esté tierno.	
4. Preparación de los Acompañantes	
1. Preparar la Ensalada:	
Lava y corta la cebolla paiteña en rodajas finas.	
Lava y corta el cilantro en trozos pequeños.	
Lava y corta el tomate en rodajas.	
5. Montaje y Servido	
1. Servir el Menudo:	
En un plato grande, coloca una porción de menudo con su estofado,	
Añade una porción de papas y mote al lado.	
2. Agregar los Acompañantes:	
Sirve la cebolla paiteña en rodajas, cilantro y rodajas de tomate en un plato	
3. Disfrutar:	
Sirve caliente y disfruta de tu delicioso Menudo acompañado de papas,	
FOTOGRAFÍA	

Nota: La figura presenta el procedimiento para la preparación del plato típico Menudo.

Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Fotografía 6: *Plato típico Menudo*



Nota: La fotografía presenta al plato típico Menudo. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Figura 28: Ingredientes para la preparación del plato típico Caldo de Gallina

7						
	PREPARACIÓN:			CALDO DE GALLINA		
	TIEMPO DE PREPARACIÓN:			1 h	NÚMERO DE PAX:	6
	TECNICAS DE PREPARACIÓN/COCCIÓN:				Directo	
	INFORMACIÓN ADICIONAL:			Sopa		
Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
1	Gallina	2500	gr	\$ 0,0024	\$ 6,057	
2	Zanahoria	250	gr	\$ 0,0007	\$ 0,168	
3	Arverja	125	gr	\$ 0,0040	\$ 0,500	
4	Papanabo	125	gr	\$ 0,0008	\$ 0,103	
5	Papas	300	gr	\$ 0,0016	\$ 0,477	
6	Cebolla blanca	100	gr	\$ 0,0014	\$ 0,141	
7	Ajo	300	gr	\$ 0,0076	\$ 2,268	
8	Apio	100	gr	\$ 0,0010	\$ 0,104	
9	Arrocillo	125	gr	\$ 0,0010	\$ 0,128	
10	Pimiento verde	100	gr	\$ 0,0010	\$ 0,096	
11	Comino	5	gr	\$ 0,0100	\$ 0,050	
12	Sal	30	gr	\$ 0,0004	\$ 0,011	
13	Agua	1000	ml	\$ -	\$ -	
	Acompañantes					
14	Cebolla blanca	300	gr	\$ 0,0014	\$ 0,424	
15	Perejil	30	gr	\$ 0,0085	\$ 0,255	
	Costo total alimentos				\$ 10,781	
	Costo por pax				\$ 1,797	
	% Respaldo				0	
	Costo por porción				\$ 1,797	
	Beneficio bruto			65		
	PVP porción sin iva			5,13		
	Iva			0,77		
	PVP teórico				\$ 5,90	
	Factor multiplicador				2,8571429	
	Margen bruto de ganancia				\$ 3,337	
	Food cost				35	

Nota: La figura presenta los ingredientes para la preparación del plato típico Caldo de Gallina.

Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Figura 29: Procedimiento para la preparación del plato típico Caldo de Gallina

PROCEDIMIENTO	OBSERVACIONES
1. Preparación de los Ingredientes	
1. Preparar la Gallina:	
Lava bien la gallina con agua y sal para eliminar cualquier residuo.	
Corta la gallina en partes (puedes pedir al carnicero que lo haga si prefieres)	
2. Preparar los Vegetales:	
Pela y corta las zanahorias en rodajas.	
Lava y corta el pimiento verde en trozos.	
Pela y corta las papas y el papanabo en trozos.	
Pica finamente la cebolla blanca y el apio.	
Pela y pica el ajo.	
Lava el perejil y córtalo finamente.	
2. Cocción del Caldo	
1. Cocinar la Gallina:	
En una olla grande, agrega suficiente agua para cubrir la gallina.	
Lleva a ebullición y luego reduce el fuego a medio.	
Añade la gallina y cocina durante aproximadamente 1-1.5 horas, o hasta	
2. Preparar el Sofrito:	
En una sartén aparte, calienta un poco de aceite y sofríe la cebolla blanca,	
3. Añadir los Vegetales:	
Cuando la gallina esté casi cocida, añade las zanahorias, el papanabo, las	
Incorpora el sofrito que preparaste anteriormente.	
Añade el comino, sal al gusto, y ajusta el sabor con más sal si es necesario.	
4. Cocinar el Arrocillo:	
Agrega el arrozillo (también conocido como arroz partido o arroz	
Cocina a fuego lento hasta que los vegetales estén tiernos y el arrozillo esté	
3. Preparación de los Acompañantes	
1. Preparar la Ensalada:	
Lava y corta la cebolla blanca en rodajas finas.	
Lava y pica el perejil.	
4. Montaje y Servido	
1. Servir el Caldo de Gallina:	
Sirve una porción de caldo caliente en un plato hondo o tazón.	
Incluye trozos de gallina, zanahorias, papas, papanabo y arrozillo en cada	
2. Agregar los Acompañantes:	
Sirve la cebolla blanca en rodajas y el perejil en un plato aparte para que	
3. Disfrutar:	
Sirve caliente y disfruta de tu delicioso Caldo de Gallina acompañado de la	
FOTOGRAFÍA	

Nota: La figura presenta el procedimiento para la preparación del plato típico Caldo de Gallina.

Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Fotografía 7: *Sopa típica Caldo de Gallina*



Nota: La fotografía presenta a la sopa típica Caldo de Gallina. Elaborado por: Oscullo y Gúaña.

Figura 30: Ingredientes para la preparación del plato típico Caldo de Pata

8					
	RAÍCES CULINARIAS				
	PREPARACIÓN:			CALDO DE PATA	
	TIEMPO DE PREPARACIÓN:			1 h	NÚMERO DE PAX: 3
	TECNICAS DE PREPARACIÓN/COCCIÓN:			Directo	
	INFORMACIÓN ADICIONAL:			Sopa	
Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
	Para cocinar la pata				
1	Pata de res	600	gr	\$ 0,0026	\$ 1,575
2	Ajo	10	gr	\$ 0,0076	\$ 0,076
3	Cebolla blanca	200	gr	\$ 0,0014	\$ 0,286
4	Cilantro	30	gr	\$ 0,0090	\$ 0,270
5	Avena	250	gr	\$ 0,0007	\$ 0,165
6	Mote	1000	gr	\$ 0,0025	\$ 2,533
7	Agua	4000	ml	\$ -	\$ -
	Para el refrito				
8	Aceite de achiote	20	ml	\$ 0,0048	\$ 0,096
9	Pasta de ajo	30	gr	\$ 0,0029	\$ 0,087
10	Cebolla blanca	80	gr	\$ 0,0014	\$ 0,114
11	Leche	250	gr	\$ 0,0009	\$ 0,225
12	Comino	5	gr	\$ 0,0108	\$ 0,054
13	Oregano seco	10	gr	\$ 0,0120	\$ 0,120
14	Sal	30	gr	\$ 0,0004	\$ 0,011
	Acompañantes				
15	Aguacate	300	gr	\$ 0,0032	\$ 0,969
	Costo total alimentos				\$ 6,581
	Costo por pax				\$ 2,194
	% Respaldo				0
	Costo por porción				\$ 2,194
	Beneficio bruto			65	
	PVP porción sin iva			6,27	
	Iva			0,94	
	PVP teórico				\$ 7,21
	Factor multiplicador				2,8571429
	Margen bruto de ganancia				\$ 4,074
	Food cost			35	

Nota: La figura presenta los ingredientes para la preparación del plato típico Caldo de Pata.

Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Figura 31: Procedimiento para la preparación del plato típico Caldo de Pata

PROCEDIMIENTO	OBSERVACIONES
1. Preparación de los Ingredientes	
1. Preparar la Pata de Res:	
Lava bien la pata de res con agua y sal para eliminar cualquier residuo y olor.	
Corta la pata en trozos manejables si es necesario.	
2. Preparar los Vegetales:	
Pela y pica el ajo.	
Pica finamente la cebolla blanca.	
Lava y corta el cilantro en trozos pequeños.	
3. Preparar el Mote:	
Lava el mote con agua fría.	
4. Preparar el Refrito:	
En un tazón, mezcla la pasta de ajo, cebolla blanca picada, comino y	
2. Cocción de la Pata	
1. Cocinar la Pata:	
En una olla grande, añade suficiente agua para cubrir la pata de res.	
Lleva a ebullición y luego reduce el fuego a medio.	
Añade la pata de res, el ajo y la cebolla blanca picada. Cocina a fuego	
2. Añadir el Mote:	
Cuando la pata esté casi cocida, añade el mote a la olla.	
Cocina durante aproximadamente 30 minutos, o hasta que el mote esté	
3. Incorporar el Cilantro:	
Justo antes de finalizar la cocción, añade el cilantro picado a la olla. Cocina	
3. Preparación del Refrito	
1. Preparar el Refrito:	
En una sartén aparte, calienta un poco de aceite deachiote a fuego medio.	
Añade la mezcla de pasta de ajo, cebolla blanca picada, comino y orégano	
Cocina hasta que el sofrito esté dorado y fragante. Esto debe tomar	
2. Añadir el Refrito al Caldo:	
Incorpora el refrito en la olla con el caldo de pata.	
Agrega la leche al caldo y mezcla bien.	
Cocina durante unos minutos adicionales para que todos los sabores se	
4. Preparación de los Acompañantes	
1. Preparar el Aguacate:	
Lava y corta el aguacate en rodajas.	
5. Montaje y Servido	
1. Servir el Caldo de Pata:	
En un plato hondo o tazón, sirve una porción de caldo caliente con trozos	
2. Agregar los Acompañantes:	
Sirve las rodajas de aguacate en un plato aparte para que cada persona	
3. Disfrutar:	
Sirve caliente y disfruta de tu delicioso Caldo de Pata acompañado de	
FOTOGRAFÍA	

Nota: La figura presenta el procedimiento para la preparación del plato típico Caldo de Pata.

Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Fotografía 8: *Sopa típica Caldo de Pata*



Nota La fotografía presenta a la sopa típica Caldo de Pata. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Figura 32: *Ingredientes para la preparación del plato típico Yahuarlocco*

9					
	RAÍCES CULINARIAS				
	PREPARACIÓN:			YAHUARLOCRO	
	TIEMPO DE PREPARACIÓN:			1 h	NÚMERO DE PAX: 10
	TECNICAS DE PREPARACIÓN/COCCIÓN:			Directo	
	INFORMACIÓN ADICIONAL:			Sopa	
N°	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
	Para cocinar el menudo de borrego				
1	Menudo de borrego	1800	gr	\$ 0,0030	\$ 5,391
2	Agua	2000	ml	\$ -	\$ -
	Para el refrito				
3	Papa	1362	gr	\$ 0,0016	\$ 2,166
4	Cilantro fresco	15	gr	\$ 0,0090	\$ 0,135
5	Aceite de achiote	30	ml	\$ 0,0048	\$ 0,144
6	Pasta de ajo	5	gr	\$ 0,0029	\$ 0,014
7	Cebolla blanca	125	gr	\$ 0,0014	\$ 0,179
8	Sal	10	gr	\$ 0,0004	\$ 0,004
9	Comino	5	gr	\$ 0,0108	\$ 0,054
10	Pasta de maní	15	gr	\$ 0,0071	\$ 0,106
11	Leche	375	ml	\$ 0,0009	\$ 0,338
	Para la sangre				
12	Sangre de borrego	250	gr	\$ 0,0033	\$ 0,826
13	Agua	1000	ml	\$ -	\$ -
	Para el refrito de la sangre				
14	Aceite de achiote	30	gr	\$ 0,0048	\$ 0,144
15	Cebolla paitaña	250	gr	\$ 0,0010	\$ 0,250
16	Pasta de ajo	10	gr	\$ 0,0029	\$ 0,029
17	Cilantro fresco	10	gr	\$ 0,0090	\$ 0,090
18	Sal	30	gr	\$ 0,0004	\$ 0,011
19	Sangre de borrego desmenuzada			\$ -	\$ -
	Acompañantes				
20	Aguacate	300	gr	\$ 0,0032	\$ 0,969
21	Cebolla paitaña	300	gr	\$ 0,0010	\$ 0,300
22	Tomate	300	gr	\$ 0,0010	\$ 0,300
	Costo total alimentos				\$ 10,848
	Costo por pax				\$ 1,085
	% Respaldo				0
	Costo por porción				\$ 1,085
	Beneficio bruto			65	
	PVP porción sin iva			3,10	
	Iva			0,46	
	PVP teórico				\$ 3,56
	Factor multiplicador				2,8571429
	Margen bruto de ganancia				\$ 2,015
	Food cost			35	

Nota: La figura presenta los ingredientes para la preparación del plato típico Yahuarlocro.

Elaborado por: Oscullo y Guña.

Figura 33: Procedimiento para la preparación del plato típico Yahuarlocro

PROCEDIMIENTO	OBSERVACIONES
1. Preparación del Menudo de Borrego	
1. Cocinar el Menudo:	
Lava bien el menudo de borrego con agua y sal para eliminar cualquier	
En una olla grande, hierva el menudo en agua suficiente para cubrirlo.	
Una vez cocido, retira el menudo de la olla, escúrralo y córtalo en trozos	
2. Preparación del Refrito	
1. Preparar el Refrito Inicial:	
En una sartén grande, calienta el aceite de achiote a fuego medio.	
Añade la cebolla blanca finamente picada y cocina hasta que esté dorada.	
Agrega la pasta de ajo y cocina por unos minutos.	
Incorpora la papa pelada y rallada finamente, y cocina hasta que esté dorada	
2. Agregar el Cilantro y Especies:	
Añade el cilantro fresco picado, comino y sal al gusto. Cocina por unos	
Incorpora la pasta de mani y mezcla bien con el sofrito.	
Agrega la leche y mezcla hasta que todo esté bien integrado. Cocina a	
3. Incorporar el Menudo:	
Regresa el menudo de borrego a la olla con el refrito.	
Añade suficiente agua para obtener la consistencia deseada del caldo.	
3. Preparación de la Sangre	
1. Cocinar la Sangre:	
En una olla aparte, mezcla la sangre de borrego con agua.	
Cocina a fuego medio hasta que la sangre se coagule y tome una textura	
2. Preparar el Refrito para la Sangre:	
En una sartén pequeña, calienta aceite de achiote a fuego medio.	
Añade la cebolla paiteña finamente picada y cocina hasta que esté dorada.	
Agrega la pasta de ajo, cilantro fresco picado y sal al gusto. Cocina hasta	
Incorpora la sangre de borrego mechada al refrito y mezcla bien. Cocina a	
3. Incorporar la Sangre al Caldo:	
Añade la mezcla de sangre y refrito al caldo de menudo. Cocina a fuego	
4. Preparación de los Acompañantes	
1. Preparar el Aguacate:	
Lava y corta el aguacate en rodajas.	
2. Preparar la Ensalada:	
Lava y corta la cebolla paiteña en rodajas finas.	
Lava y corta el tomate en rodajas.	
5. Montaje y Servido	
1. Servir el Yahuarlocro:	
En un plato hondo o tazón, sirve una porción de Yahuarlocro caliente con	
2. Agregar los Acompañantes:	
Sirve las rodajas de aguacate, cebolla paiteña y tomate en un plato aparte	
3. Disfrutar:	
Sirve caliente y disfruta de tu delicioso Yahuarlocro acompañado de	
FOTOGRAFÍA	

Nota: La figura presenta el procedimiento para la preparación del plato típico Yahuarlocro.

Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Fotografía 9: *Sopa típica Yahuarlocro*



Nota: La fotografía presenta a la sopa típica Yahuarlocro. Elaborado por: Oscullo y Gúaña.

Figura 34: Ingredientes para la preparación del plato típico Tortillas con Caucara

10					
	RAÍCES CULINARIAS				

Nota: La figura presenta los ingredientes para la preparación del plato típico Tortillas con

Caucara. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Figura 35: Procedimiento para la preparación del plato típico Tortillas con Caucara

PROCEDIMIENTO	OBSERVACIONES
1. Preparación de las Tortillas	
1. Cocinar las Papas:	
Pela y corta las papas en trozos.	
Cocina las papas en una olla con agua y una pizca de sal hasta que estén	
Escurre las papas y hazlas puré mientras aún están calientes. Puedes usar	
2. Formar las Tortillas:	
En un tazón grande, mezcla el puré de papa con un poco de sal y suficiente	
Divide la masa en pequeñas porciones y forma discos planos con las	
Cocina las tortillas en una sartén caliente y ligeramente engrasada a fuego	
2. Preparación del Refrito	
1. Preparar el Refrito:	
En una sartén grande, calienta la manteca de cerdo a fuego medio.	
Añade la cebolla blanca finamente picada y cocina hasta que esté dorada.	
Agrega el cilantro fresco picado y cocina por unos minutos adicionales.	
2. Incorporar a las Tortillas:	
Una vez el refrito esté listo, mezcla con las tortillas para añadir sabor.	
3. Preparación de la Caucara	
1. Preparar la Carne:	
Corta la carne de res en trozos pequeños.	
En una olla grande, calienta la manteca de cerdo y el aceite deachiote a	
Añade la carne y cocina hasta que se dore por todos lados.	
2. Preparar el Sofrito:	
Añade la cebolla paiteña finamente picada y la pasta de ajo a la olla con la	
Cocina hasta que la cebolla esté dorada y fragante.	
3. Añadir Especies y Otros Ingredientes:	
Agrega sal, comino, savor y hoja de laurel. Mezcla bien.	
Añade suficiente agua para cubrir la carne.	
Cocina a fuego lento durante aproximadamente 1-1.5 horas, o hasta que la	
4. Preparación de los Acompañantes	
1. Preparar el Aguacate:	
Lava y corta el aguacate en rodajas.	
2. Preparar la Lechuga:	
Lava y corta la lechuga en trozos.	
3. Preparar la Remolacha:	
Cocina la remolacha hasta que esté tierna, pela y corta en rodajas.	
5. Montaje y Servido	
1. Servir las Tortillas con Caucara:	
En un plato grande, coloca una porción de tortillas calientes.	
Sirve una generosa porción de caucara sobre las tortillas.	
2. Agregar los Acompañantes:	
Añade las rodajas de aguacate, lechuga y rodajas de remolacha al plato o	
3. Disfrutar:	
Sirve caliente y disfruta de tu delicioso plato de Tortillas con Caucara	
FOTOGRAFÍA	

Nota: La figura presenta el procedimiento para la preparación del plato típico Tortillas con Caucara. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Fotografía 10: *Plato típico Tortillas con Caucara*



Nota: La fotografía presenta al plato típico Tortillas con Caucara. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Figura 36: Ingredientes para la preparación del plato típico Fritada

11						
	PREPARACIÓN:		FRITADA			
	TIEMPO DE PREPARACIÓN:		1 h	NÚMERO DE PAX:		8
	TECNICAS DE PREPARACIÓN/COCCIÓN:			Directo		
	INFORMACIÓN ADICIONAL:		Plato fuerte			
N°	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
	Para la fritada					
1	Carne de cerdo	1000	gr	\$ 0,0059	\$ 5,930	
2	Cebolla paiteña	225	gr	\$ 0,0010	\$ 0,225	
3	Cebolla blanca	100	gr	\$ 0,0014	\$ 0,141	
4	Ajo	30	gr	\$ 0,0076	\$ 0,227	
5	Pimiento verde	50	gr	\$ 0,0010	\$ 0,050	
6	Cilantro fresco	40	gr	\$ 0,0090	\$ 0,360	
7	Jugo de naranja	250	gr	\$ 0,0010	\$ 0,250	
8	Manteca de cerdo	100	gr	\$ 0,0020	\$ 0,200	
9	Sal	60	gr	\$ 0,0004	\$ 0,022	
10	Agua	2000	gr	\$ -	\$ -	
	Guarnición					
11	Mote	1000	gr	\$ 0,0025	\$ 2,533	
12	Choclomote	1000	gr	\$ 0,0017	\$ 1,667	
	Acompañante					
13	Papa chola cocinada	1000	gr	\$ 0,0016	\$ 1,590	
14	Maduro frito	500	gr	\$ 0,0020	\$ 1,000	
	Ensalada					
15	Arveja rosada	250	gr	\$ 0,0016	\$ 0,410	
16	Cebolla paiteña	180	gr	\$ 0,0010	\$ 0,180	
17	Zanahoria	200	gr	\$ 0,0010	\$ 0,200	
18	Cilantro fresco	30	gr	\$ 0,0090	\$ 0,270	
	Costo total alimentos				\$ 15,255	
	Costo por pax				\$ 1,907	
	% Respaldo				0	
	Costo por porción				\$ 1,907	
	Beneficio bruto			65		
	PVP porción sin iva			5,45		
	Iva			0,82		
	PVP teórico				\$ 6,27	
	Factor multiplicador				2,8571429	
	Margen bruto de ganancia				\$ 3,541	
	Food cost			35		

Nota: La figura presenta los ingredientes para la preparación del plato típico Fritada. Elaborado

por: Oscullo y Guaña.

Figura 37: Procedimiento para la preparación del plato típico Fritada

PROCEDIMIENTO	OBSERVACIONES
1. Preparación de la Fritada	
1. Preparar la Carne de Cerdo:	
Corta la carne de cerdo en trozos medianos. Si tienes piel, córtala en	
Lava la carne con agua y sal para eliminar cualquier residuo.	
2. Marinar la Carne:	
En un tazón grande, mezcla la carne de cerdo con el jugo de naranja, sal al	
3. Preparar el Sofrito:	
En una olla grande, calienta la manteca de cerdo a fuego medio.	
Añade la cebolla paitaña y la cebolla blanca finamente picadas. Cocina	
Agrega el ajo y el pimiento verde finamente picados. Cocina por unos	
4. Cocinar la Carne:	
Incorpora la carne de cerdo marinada a la olla con el sofrito.	
Cocina la carne a fuego medio-alto hasta que esté dorada por todos lados.	
Añade suficiente agua para cubrir la carne.	
Cocina a fuego lento durante aproximadamente 1-1.5 horas, o hasta que la	
5. Incorporar el Cilantro:	
Justo antes de finalizar la cocción, añade el resto del cilantro fresco picado.	
Cocina durante unos minutos adicionales para que el cilantro libere su sabor	
2. Preparación de las Guarniciones	
1. Preparar el Mote:	
Cocina el mote en una olla con suficiente agua hasta que esté tierno.	
2. Preparar el Choclomote:	
Cocina el choclomote (maíz tierno) en una olla con agua hasta que esté	
3. Preparar la Papa Chola:	
Pela y corta la papa chola en trozos.	
Cocina las papas en una olla con agua y sal hasta que estén tiernas.	
4. Preparar el Maduro Frito:	
Pela los maduros y córtalos en rodajas.	
Fríe las rodajas en aceite caliente hasta que estén doradas y crujientes.	
3. Preparación de la Ensalada	
1. Preparar la Ensalada:	
Cocina las arvejas rosadas en una olla con agua y sal hasta que estén	
Pela y corta la zanahoria en cubos pequeños.	
Lava y corta la cebolla paitaña en rodajas finas.	
Lava y pica el cilantro fresco.	
2. Mezclar la Ensalada:	
En un tazón grande, mezcla las arvejas, zanahoria, cebolla paitaña y cilantro	
Agrega una pizca de sal y mezcla bien.	
4. Montaje y Servido	
1. Servir la Fritada:	
En un plato grande, coloca una porción de fritada caliente con su salsa.	
2. Añadir las Guarniciones:	
Sirve el mote, choclomote, papa chola cocinada y maduro frito al lado de	
3. Agregar la Ensalada:	
Sirve la ensalada de arveja rosada y zanahoria en un plato aparte.	
4. Disfrutar:	
Sirve caliente y disfruta de tu delicioso plato de Fritada acompañado de	
FOTOGRAFÍA	

Nota: La figura presenta el procedimiento para la preparación del plato típico Fritada. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Fotografía 11: *Plato típico Fritada*



Nota: La fotografía presenta al plato típico Fritada. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Figura 38: Ingredientes para la preparación de la salsa típica Ají de Maní

1					
	RAÍCES CULINARIAS				

Nota: La figura presenta los ingredientes para la preparación de la salsa típica Ají de Maní.

Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Figura 39: Procedimiento para la preparación de la salsa típica Ají de Maní

PROCEDIMIENTO	OBSERVACIONES
1. Preparación de los Ingredientes	
1. Preparar el Ají Criollo:	
Lava y quita las semillas del ají criollo. Córtalo en trozos pequeños.	
Si prefieres un ají menos picante, puedes retirar la membrana interior.	
2. Preparar los Vegetales:	
Pica finamente la cebolla paiteña, la cebolla blanca y el pimiento verde.	
Pela y pica el ajo.	
Lava y pica el cilantro fresco.	
2. Cocción del Ají de Maní	
1. Preparar el Sofrito:	
En una sartén grande, calienta un poco de aceite a fuego medio.	
Añade la cebolla paiteña, la cebolla blanca, el pimiento verde y el ajo. Cocina	
2. Incorporar el Ají Criollo:	
Añade los trozos de ají criollo al sofrito. Cocina durante unos minutos,	
3. Preparar la Salsa de Maní:	
Añade la pasta de maní al sofrito con ají criollo.	
Agrega suficiente agua para obtener la consistencia deseada de la salsa.	
Cocina a fuego lento, revolviendo ocasionalmente, durante unos 10-15	
4. Agregar el Cilantro:	
Incorpora el cilantro fresco picado a la salsa de maní.	
Cocina por unos minutos adicionales para que el cilantro libere su sabor.	
5. Ajustar el Sabor:	
Prueba la salsa y ajusta la sal al gusto. Si deseas más sabor, puedes agregar	
3. Preparación de los Acompañantes	
1. Preparar la Cebolla Blanca:	
Pela y corta la cebolla blanca en rodajas finas. Puedes usarla cruda para	
2. Preparar el Cilantro Fresco:	
Lava y pica finamente el cilantro fresco. Puedes usarlo como guarnición o	
4. Montaje y Servido	
1. Servir el Ají de Maní:	
Sirve una porción de ají de maní caliente en un plato o tazón.	
2. Añadir los Acompañantes:	
Acompaña el ají de maní con las rodajas de cebolla blanca y el cilantro fresco	
3. Disfrutar:	
Sirve caliente y disfruta de tu delicioso Ají de Maní con sus acompañantes.	
FOTOGRAFÍA	

Nota: La figura presenta el procedimiento para la preparación de la salsa típica Ají de Maní.

Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Fotografía 12: *Salsa típica Ají de Maní*



Nota: La fotografía presenta a la salsa típica Ají de Maní. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Figura 40: Ingredientes para la preparación de la salsa típica Ají de Tomate de Árbol

2	RAÍCES CULINARIAS				
	PREPARACIÓN:	AJÍ DE TOMATE DE ÁRBOL			
	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	1 h	NÚMERO DE PAX:		20
	TECNICAS DE PREPARACIÓN/COCCIÓN:			Directo	
	INFORMACIÓN ADICIONAL:	Salsa			
N°	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	Ají criollo	250	gr	\$ 0,0020	\$ 0,500
2	Tomate de árbol	250	gr	\$ 0,0020	\$ 0,500
3	Sal	30	gr	\$ 0,0010	\$ 0,030
4	Agua	1000	ml	\$ -	\$ -
	Acompañante				
5	Cebolla paiteña	200	gr	\$ 0,0014	\$ 0,283
6	Tomate riñon	200	gr	\$ 0,0010	\$ 0,200
7	Cilantro fresco	60	gr	\$ 0,0090	\$ 0,540
	Costo total alimentos				\$ 1,513
	Costo por pax				\$ 0,076
	% Respaldo				0
	Costo por porción				\$ 0,076
	Beneficio bruto			65	
	PVP porción sin iva			0,22	
	Iva			0,03	
	PVP teórico				\$ 0,25
	Factor multiplicador				2,8571429
	Margen bruto de ganancia				\$ 0,140
	Food cost			35	

Nota: La figura presenta los ingredientes para la preparación de la salsa típica Ají de Tomate de Árbol. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Figura 41: Procedimiento para la preparación de la salsa típica Ají de Tomate de Árbol

PROCEDIMIENTO	OBSERVACIONES
1. Preparación de los Ingredientes	
1. Preparar el Ají Criollo:	
Lava el ají criollo y retira las semillas. Puedes quitar la membrana interior si	
Corta el ají en trozos pequeños.	
2. Preparar el Tomate de Árbol:	
Lava los tomates de árbol. Si están muy maduros, puedes cocinarlos con la	
Pela los tomates de árbol si es necesario y córtalos en trozos.	
3. Preparar los Acompañantes:	
Pela y corta la cebolla paiteña en rodajas finas.	
Lava y corta el tomate riñón en cubos pequeños.	
Lava y pica finamente el cilantro fresco.	
2. Preparación del Ají de Tomate de Árbol	
1. Cocinar los Ingredientes:	
En una olla pequeña, agrega los trozos de ají criollo y tomate de árbol.	
Añade suficiente agua para cubrir los ingredientes. Cocina a fuego medio	
2. Preparar el Ají:	
Una vez cocidos, escúrrelos y transfírelos a una licuadora o procesador de	
Licúa hasta obtener una pasta suave. Si es necesario, añade un poco del agua	
3. Sazonar:	
Regresa la pasta a la olla.	
Cocina a fuego lento durante unos minutos, ajustando la sal al gusto.	
Cocina hasta que la mezcla esté bien integrada y haya alcanzado una textura	
3. Preparación de los Acompañantes	
1. Preparar la Cebolla Paiteña:	
Lava y corta la cebolla paiteña en rodajas finas. Puedes dejarla en agua con	
2. Preparar el Tomate Riñón:	
Lava y corta el tomate riñón en cubos pequeños.	
3. Preparar el Cilantro Fresco:	
Lava y pica finamente el cilantro fresco.	
4. Montaje y Servido	
1. Servir el Ají de Tomate de Árbol:	
Sirve el ají de tomate de árbol caliente en un tazón o plato pequeño.	
2. Añadir los Acompañantes:	
Acompaña el ají con las rodajas de cebolla paiteña, los cubos de tomate riñón	
3. Disfrutar:	
Sirve el ají de tomate de árbol con tus platos favoritos o como acompañante.	
FOTOGRAFÍA	

Nota: La figura presenta el procedimiento para la preparación de la salsa típica Ají de Tomate de Árbol. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Fotografía 13: *Salsa típica Ají de Tomate de Árbol*



Nota: La fotografía presenta a la salsa típica Ají de Tomate de Árbol. Elaborado por:
Oscullo y Guaña.

Figura 42: Ingredientes para la preparación de la salsa típica Ají de Pepa de Sambo

3	RAÍCES CULINARIAS				
	PREPARACIÓN:	AJÍ DE PEPA DE SAMBO			
	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	1 h	NÚMERO DE PAX:		20
	TECNICAS DE PREPARACIÓN/COCCIÓN:			Directo	
	INFORMACIÓN ADICIONAL:	Salsa			
N°	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	Ají criollo	250	gr	\$ 0,0020	\$ 0,500
2	Pepa de sambo	125	gr	\$ 0,0080	\$ 1,000
3	Aceite	30	ml	\$ 0,0023	\$ 0,069
4	Sal	30	gr	\$ 0,0010	\$ 0,030
5	Agua	1000	ml	\$ -	\$ -
	Acompañante				
6	Cebolla larga	200	gr	\$ 0,0014	\$ 0,283
7	Cilantro fresco	60	gr	\$ 0,0090	\$ 0,540
	Costo total alimentos				\$ 1,882
	Costo por pax				\$ 0,094
	% Respaldo				0
	Costo por porción				\$ 0,094
	Beneficio bruto			65	
	PVP porción sin iva			0,27	
	Iva			0,04	
	PVP teórico				\$ 0,31
	Factor multiplicador				2,8571429
	Margen bruto de ganancia				\$ 0,175
	Food cost			35	

Nota: La figura presenta los ingredientes para la preparación de la salsa típica Ají de Pepa de Sambo. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Figura 43: Procedimiento para la preparación de la salsa típica Ají de Pepa de Sambo

PROCEDIMIENTO	OBSERVACIONES
1. Preparación de los Ingredientes	
1. Preparar el Ají Criollo:	
Lava el ají criollo y quita las semillas. Puedes retirar la membrana interior si	
Corta el ají en trozos pequeños.	
2. Preparar la Pepa de Sambo:	
Lava la pepa de sambo (o calabaza) y córtala en trozos si es grande. Si es	
Cocina la pepa de sambo en agua con una pizca de sal hasta que esté tierna,	
3. Preparar los Acompañantes:	
Lava y corta la cebolla larga en rodajas finas.	
Lava y pica finamente el cilantro fresco.	
2. Preparación del Ají de Pepa de Sambo	
1. Cocinar los Ingredientes:	
En una sartén grande, calienta un poco de aceite a fuego medio.	
Añade los trozos de ají criollo y cocina durante unos minutos hasta que se	
2. Incorporar la Pepa de Sambo:	
Agrega los trozos de pepa de sambo a la sartén con el ají.	
Cocina a fuego medio, revolviendo ocasionalmente, hasta que los ingredientes	
3. Sazonar:	
Añade sal al gusto.	
Si es necesario, agrega un poco de agua para ajustar la consistencia del ají.	
4. Ajustar la Consistencia:	
Si prefieres una salsa más líquida, añade más agua y cocina a fuego lento hasta	
3. Preparación de los Acompañantes	
1. Preparar la Cebolla Larga:	
Pela y corta la cebolla larga en rodajas finas.	
2. Preparar el Cilantro Fresco:	
Lava y pica finamente el cilantro fresco.	
4. Montaje y Servido	
1. Servir el Ají de Pepa de Sambo:	
Sirve el ají de pepa de sambo caliente en un tazón o plato pequeño.	
2. Añadir los Acompañantes:	
Acompaña el ají con las rodajas de cebolla larga y el cilantro fresco picado.	
3. Disfrutar:	
Sirve el ají de pepa de sambo con tus platos favoritos. ¡Disfruta del sabor	
FOTOGRAFÍA	

Nota: La figura presenta el procedimiento para la preparación de la salsa típica Ají de Pepa de Sambo. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Fotografía 14: *Salsa típica Ají de Pepa de Sambo*



Nota: La fotografía presenta a la salsa típica Ají de Pepa de Sambo. Elaborado por:
Oscullo y Guaña.

Figura 44: Ingredientes para la preparación de la bebida típica Colada Morada

1					
	PREPARACIÓN:		COLADA MORADA		
	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	1h 30 min	NÚMERO DE PAX:	20	
	TECNICAS DE PREPARACIÓN/COCCIÓN:			Cocinado	
	INFORMACIÓN ADICIONAL:	Bebida			
Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	Harina de maíz morado	250	gr	\$ 0,0021	\$ 0,518
2	Pulpa de naranjilla	420	ml	\$ 0,0029	\$ 1,210
3	Moras	500	gr	\$ 0,0033	\$ 1,625
4	Frutillas	500	gr	\$ 0,0048	\$ 2,390
5	Piña	1000	gr	\$ 0,0010	\$ 1,021
6	Ishpingo	4	gr	\$ 0,0653	\$ 0,261
7	Canela	10	gr	\$ 0,0360	\$ 0,360
8	Clavos de olor	5	gr	\$ 0,0436	\$ 0,218
9	Pimienta dulce	5	gr	\$ 0,0206	\$ 0,103
10	Anís estrellado	5	gr	\$ 0,0278	\$ 0,139
11	Panela	420	gr	\$ 0,0031	\$ 1,310
12	Hierba luisa	10	gr	\$ 0,0180	\$ 0,180
13	Cedrón	10	gr	\$ 0,0180	\$ 0,180
14	Babaco	600	gr	\$ 0,0011	\$ 0,672
15	Agua	3000	ml		
	Costo total alimentos				\$ 10,186
	Costo por pax				\$ 0,509
	% Respaldo				0
	Costo por porción				\$ 0,509
	Beneficio bruto			65	
	PVP porción sin iva			1,46	
	Iva			0,17	
	PVP teórico				\$ 1,63
	Factor multiplicador				2,8571429
	Margen bruto de ganancia				\$ 0,946
	Food cost			35	

Nota: La figura presenta los ingredientes para la preparación de la bebida típica Colada Morada.

Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Figura 45: Procedimiento para la preparación de la bebida típica Colada Morada

PROCEDIMIENTO	OBSERVACIONES
1. Preparación de los Ingredientes	
1. Preparar las Frutas:	
Moras y frutillas: Lava bien las moras y las frutillas. Si las frutillas son	
Piña: Pela y corta la piña en trozos pequeños.	
Babaco: Pela y corta el babaco en trozos pequeños.	
Pulpa de naranjilla: Si la naranjilla no está ya en pulpa, licúa la naranjilla y	
2. Preparar las Especies y Hierbas:	
Ishpingo: (también conocido como clavo de olor grande) y anís	
Hierba luisa y cedrón: Lava bien las hojas.	
3. Preparar la Harina de Maíz Morado:	
Si no tienes harina de maíz morado ya lista, cocina la harina de maíz	
2. Cocción de la Colada Morada	
1. Hervir las Frutas:	
En una olla grande, añade suficiente agua para cubrir las frutas y ponla a	
Agrega la piña, moras, frutillas y babaco. Cocina a fuego medio hasta que	
2. Añadir las Especies y Hierbas:	
Agrega el ishpingo , canela , clavos de olor , pimienta dulce y anís	
Cocina a fuego lento durante 5 minutos para que las especias liberen sus	
3. Incorporar la Harina de Maíz Morado:	
Disuelve la harina de maíz morado en una taza de agua fría para evitar	
Añade la harina disuelta a la olla con las frutas y mezcla bien.	
Cocina a fuego lento, revolviendo constantemente para evitar que se	
4. Endulzar y Aromatizar:	
Añade panela al gusto. Puedes ajustar la cantidad según el nivel de dulzura	
Incorpora la pulpa de naranjilla.	
Añade las hojas de hierba luisa y cedrón . Cocina por unos minutos	
5. Ajustar la Consistencia y Sabor:	
Si la colada está demasiado espesa, añade más agua y cocina a fuego lento	
Ajusta el azúcar o la panela si es necesario.	
3. Servir	
1. Servir la Colada Morada:	
Sirve la colada morada caliente o a temperatura ambiente en tazas o bowls.	
Puedes decorarla con trozos de frutas frescas o secas si lo deseas.	
2. Disfrutar:	
La colada morada se disfruta mejor con un pedazo de pan o empanadas.	
FOTOGRAFÍA	

Nota: La figura presenta el procedimiento para la preparación de la bebida típica Colada Morada.

Elaborado por: Oscullo y Guña.

Fotografía 15: *Bebida típica Colada Morada*



Nota: La fotografía presenta a la bebida típica Colada Morada. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Figura 46: Ingredientes para la preparación de la bebida típica Chicha de Jora

2	RAÍCES CULINARIAS				
	PREPARACIÓN:	CHICHA DE JORA			
	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	30 min	NÚMERO DE PAX:	50	
	TECNICAS DE PREPARACIÓN/COCCIÓN:			Cocinado	
	INFORMACIÓN ADICIONAL:	Bebida			
N°	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	Agua	10000	ml		
2	Maíz de jora	1500	gr	\$ 0,00200	\$ 3,00000
3	Panela	2700	gr	\$ 0,00158	\$ 4,26000
4	Cedrón	25	gr	\$ 0,01800	\$ 0,45000
5	Hierva luisa	25	gr	\$ 0,01800	\$ 0,45000
6	Arrayan	25	gr	\$ 0,01800	\$ 0,45000
7	Hoja de naranja	25	gr	\$ 0,01800	\$ 0,45000
	Costo total alimentos				\$ 8,610
	Costo por pax				\$ 0,172
	% Respaldo				0
	Costo por porción				\$ 0,172
	Beneficio bruto			65	
	PVP porción sin iva			0,49	
	Iva			0,06	
	PVP teórico				\$ 0,55
	Factor multiplicador				2,8571429
	Margen bruto de ganancia				\$ 0,320
	Food cost			35	

Nota: La figura presenta los ingredientes para la preparación de la bebida típica Chicha de Jora.

Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Figura 47: Procedimiento para la preparación de la bebida típica Chicha de Jora

PROCEDIMIENTO	OBSERVACIONES
1. Preparación de los Ingredientes	
1. Preparar el Maíz de Jora:	
Lava el maíz de jora con agua fría para eliminar cualquier impureza. Si el maíz	
Coloca el maíz de jora en un recipiente grande con suficiente agua para	
2. Preparar las Hierbas y Especies:	
Cedrón y hierba luisa: Lava bien las hojas. Si usas hojas frescas, asegúrate	
Arrayán y hoja de naranja: Si estás usando hojas secas, asegúrate de que	
3. Preparar la Panela:	
Si la panela no está en trozos pequeños, pica o desmenuza para que se	
2. Preparación de la Chicha de Jora	
1. Cocinar el Maíz de Jora:	
En una olla grande, agrega el maíz de jora escurrido y suficiente agua para	
Cocina a fuego medio, removiendo ocasionalmente, hasta que el maíz esté	
2. Licuar el Maíz:	
Una vez cocido, utiliza una licuadora o procesador de alimentos para licuar el	
3. Colar la Mezcla:	
Cuela la mezcla de maíz licuado a través de un colador o una tela de queso	
4. Añadir Panela y Especies:	
Regresa el líquido colado a la olla y caliéntalo a fuego bajo.	
Añade la panela desmenuzada y mezcla bien hasta que se disuelva	
Agrega las hojas de cedrón, hierba luisa, arrayán y hoja de naranja.	
5. Ajustar el Sabor:	
Prueba la chicha y ajusta el dulzor o las especias según tu preferencia. Puedes	
6. Enfriar y Fermentar:	
Deja que la chicha se enfríe a temperatura ambiente. Una vez que esté tibia,	
3. Servir	
1. Servir la Chicha de Jora:	
Sirve la chicha fría en vasos o tazas. Puedes colarla nuevamente si prefieres	
2. Disfrutar:	
La chicha de jora es ideal para disfrutar como bebida refrescante en cualquier	
FOTOGRAFÍA	

Nota: La figura presenta el procedimiento para la preparación de la bebida típica Chicha de Jora.

Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Fotografía 16: *Bebida típica Chicha de Jora*



Nota: La fotografía presenta a la bebida típica Chicha de Jora. Elaborado por: Oscullo y Gúaña.

Figura 48: *Ingredientes para la preparación de la bebida típica Canelazo*

3					
	PREPARACIÓN:		CANELAZO		
	TIEMPO DE PREPARACIÓN:		30 min	NÚMERO DE PAX:	
	TECNICAS DE PREPARACIÓN/COCCIÓN:			Cocinado	10
	INFORMACIÓN ADICIONAL:		Bebida		
Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	Agua	1500	ml	\$ -	\$ -
2	Pulpa de naranjilla	500	gr	\$ 0,00332	\$ 1,66000
3	Azúcar	400	gr	\$ 0,00110	\$ 0,44000
4	Panela	350	gr	\$ 0,00478	\$ 1,67222
5	Canela	30	gr	\$ 0,03600	\$ 1,08000
	Opcional				
6	Aguardiente	270	gr	\$ 0,00667	\$ 1,80000
	Costo total alimentos				\$ 4,852
	Costo por pax				\$ 0,485
	% Respaldo				0
	Costo por porción				\$ 0,485
	Beneficio bruto			65	
	PVP porción sin iva			1,39	
	Iva			0,17	
	PVP teórico				\$ 1,55
	Factor multiplicador				2,8571429
	Margen bruto de ganancia				\$ 0,901
	Food cost			35	

Nota: La figura presenta los ingredientes para la preparación de la bebida típica Canelazo.

Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Figura 49: Procedimiento para la preparación de la bebida típica Canelazo

PROCEDIMIENTO	OBSERVACIONES
1. Preparación de los Ingredientes	
Preparar la Pulpa de Naranja:	
Si la pulpa de naranja no está ya preparada, licúa la naranja y cuela para obtener la pulpa.	
Preparar la Panela:	
Si la panela está en bloques grandes, pícalo o desmenúzalo en trozos más pequeños.	
Preparar la Canela:	
Si usas canela en rama, asegúrate de tenerla lista. También puedes usar canela en polvo.	
Preparación del Canelazo	
2. Preparación del canelazo	
Hervir el Agua:	
En una olla grande, agrega suficiente agua para la cantidad de canelazo que deseas preparar.	
Lleva el agua a ebullición a fuego medio-alto.	
Añadir Azúcar y Panela:	
Una vez que el agua esté hirviendo, agrega el azúcar y la panela. Revuelve bien.	
Añadir la Pulpa de Naranja:	
Incorpora la pulpa de naranja al agua con azúcar y panela. Mezcla bien y cocina.	
Agregar la Canela:	
Añade las ramas de canela (o canela en polvo) a la olla. Cocina a fuego lento durante 10 minutos.	
Ajustar el Dulzor:	
Prueba el canelazo y ajusta el dulzor si es necesario, añadiendo más azúcar o panela.	
3. Opcional: Añadir Aguardiente	
Incorporar el Aguardiente:	
Si deseas un canelazo con alcohol, añade aguardiente al gusto justo antes de servir.	
4. Servir	
Servir el Canelazo:	
Sirve el canelazo caliente en tazas o vasos resistentes al calor.	
Disfrutar:	
Disfruta de tu canelazo caliente, ideal para acompañar en una noche fría o durante las fiestas.	
FOTOGRAFÍA	

Nota: La figura presenta el procedimiento para la preparación de la bebida típica Canelazo.

Elaborado por: Oscullo y Guaña.

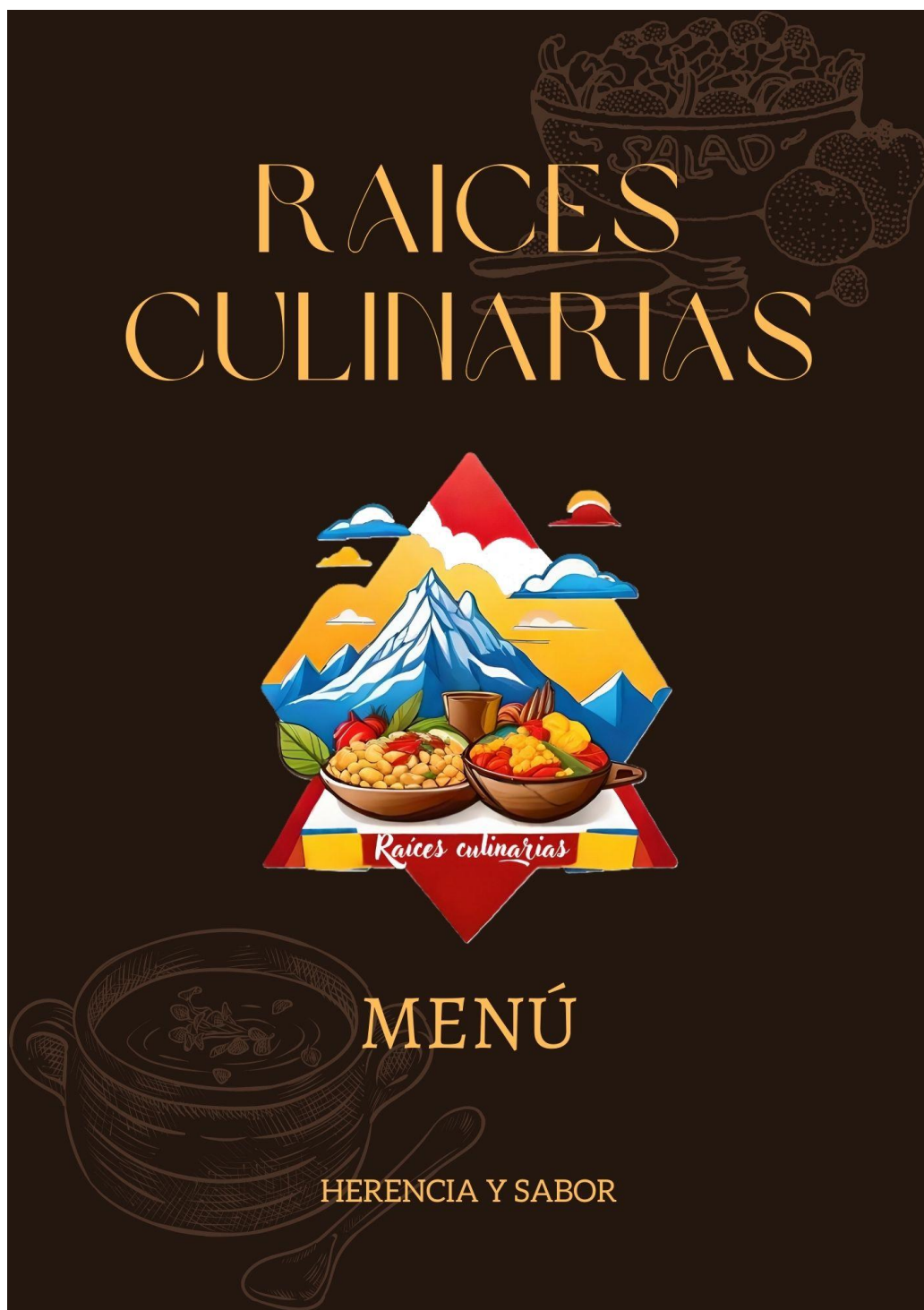
Fotografía 17: *Bebida típica Canelazo*



Nota: La fotografía presenta a la bebida típica Canelazo. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

5.9. DISEÑO DE CARTA O MENÚ

Figura 50: *Portada del Menú*



Nota: La figura presenta la portada del menú de Raíces Culinarias. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Figura 51: Menú de Raíces Culinarias



RAICES CULIARIAS



Seco de chivo

\$ 5.50

Estofado de chivo cocinado con cerveza, cebolla y especias, destacando un sabor intenso y succulento.

Seco de carne

\$ 5.50

Carne de res estofada en una mezcla de cerveza, especias y vegetales, tierna y jugosa.

Fritada

\$ 5.50

Carne de cerdo cocinada en su propia grasa hasta quedar crujiente por fuera y jugosa por dentro, servida con mote, maíz y plátano maduro.

Caldo de pata

\$ 5.50

Sopa nutritiva de pata de res, con mote y hierbas, un plato tradicional y revitalizante.

Seco de pollo

\$ 4.99

Guiso tradicional de pollo cocido a fuego lento en una salsa de cerveza, hierbas y especias.

Seco de pata de choncho

\$ 4.99

Guiso de pata de cerdo cocinado en una salsa rica y especiada, típica de la cocina ecuatoriana.

Caldo de gallina

\$ 4.99

Caldo de sabrosas piezas de gallina, zanahoria, cebolla, arvejas, arroz y papas.

Yahuarlocro

\$ 4.99

Sopa espesa de papas con sangre de cordero y tripas, acompañada de aguacate y cebolla encurtida.

Menudo

\$ 4.99

Sopa elaborada con vísceras de res, condimentada con hierbas y especias, ideal para recuperar energías.

Tortillas con caucara

\$ 4.99

Tortillas de papa acompañada de carne de res y lechuga, remolacha y aguacate.

Tripa mishqui

\$ 3.99

Tripas de res asadas a la parrilla, crujientes y llenas de sabor, servidas con mote y salsa de aji.

Debidas

Chicha de jora

\$ 2.99

Bebida fermentada de maíz, ligeramente ácida y refrescante, típica de la región andina.

Colada morada

\$ 2.99

Bebida tradicional hecha de harina de maíz negro, frutas y especias, servida caliente.

Canelazo

\$ 2.99

Bebida caliente a base de aguardiente, canela y azúcar, ideal para los días fríos.



Salsas Picantes

Aji de maní

Aji de tomate de árbol

Aji de pepa de sambo

PERFECTAS PARA ACOMPAÑAR CUALQUIERA DE NUESTROS PLATILLOS

Nota: La figura presenta el menú de Raíces Culinarias. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

131

CAPITULO VI: ESTRATEGIAS DE MARKETING

6.1 ESTRATEGIAS DE INTRODUCCIÓN EN EL MERCADO

El comedor típico se posicionará como un referente de la cocina tradicional ecuatoriana, destacando su autenticidad y el uso de ingredientes locales. El concepto de "experiencia gastronómica auténtica" se enfocará en atraer tanto a residentes como a turistas interesados en sumergirse en la cultura local a través de la comida.

6.1.1. ESTRATEGIA DE PENETRACIÓN DE MERCADO

- **Precios competitivos:** Durante la fase inicial, el comedor ofrecerá precios promocionales para captar la atención del mercado local y generar una base de clientes leales.
- **Ferias:** Se participará en las ferias que se lleven a cabo en el cantón, donde daremos a conocer nuestro restaurante, el menú, las atracciones y nuestro personal.
- **Eventos de inauguración:** Se organizará un evento de inauguración con degustaciones gratuitas, música en vivo y actividades culturales, invitando a la comunidad local y a líderes de opinión.
- **Asociaciones con operadores turísticos:** Crear alianzas con operadores turísticos locales para incluir el comedor en paquetes turísticos que visiten la parroquia San Pedro de Taboada.

6.2 ESTRATEGIAS DE VENTAS

6.2.1. ESTRATEGIA DE MENÚS

- **Menú del día:** Ofrecer menús del día a precios especiales para atraer a los trabajadores locales y a residentes que buscan una comida rápida y económica.

- **Menú educativo:** Incluir un valor educativo explicando un poco de la historia detrás de cada plato, para atraer tanto a turistas como a locales interesados en aprender más sobre la cocina tradicional.
- **Platos para llevar:** Introducir opciones de comida para llevar, enfocadas en aquellos consumidores que prefieren disfrutar de la comida tradicional en la comodidad de su hogar o en picnics.

6.2.2. PROGRAMAS DE FIDELIZACIÓN

- **Tarjeta de cliente frecuente:** Implementar un programa de fidelización que ofrezca descuentos y promociones exclusivas a clientes recurrentes.
- **Descuentos por recomendaciones:** Ofrecer descuentos a clientes que recomienden el comedor a amigos o familiares que realicen su primera compra.

6.3. ESTRATEGIAS DE CANALES DE DISTRIBUCIÓN

6.3.1. CANAL DE VENTAS DIRECTO

- **Restaurante físico:** El comedor ubicado en Av. Panzaleos será el canal principal de distribución, ofreciendo servicio de mesa y para llevar.
- **Puntos de venta en mercados locales:** Establecer presencia en mercados y ferias locales con un pequeño stand que venda platos representativos, con el objetivo de atraer clientes hacia el comedor principal.

6.3.2. CANAL DE VENTAS ONLINE

- **Pedidos en línea:** Implementar una plataforma de pedidos en línea en el sitio web del comedor, facilitando la compra de comida para llevar o entrega a domicilio.

- **Colaboración con plataformas de delivery:** Asociarse con aplicaciones de entrega a domicilio como pedidos ya, para expandir el alcance de ventas, especialmente en áreas cercanas a la parroquia.

6.4. ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD

6.4.1. PUBLICIDAD DIGITAL

- **Redes sociales:** Crear y mantener cuentas activas en redes sociales como Instagram, Facebook y TikTok, publicando contenido visual atractivo que resalte los platos, la ambientación del comedor y eventos especiales.
- **Publicidad pagada en redes sociales:** Utilizar campañas de anuncios pagados en redes sociales, segmentando al público por ubicación y preferencias, para atraer tanto a turistas como a residentes locales.

6.4.2. PUBLICIDAD TRADICIONAL

- **Volantes y carteles:** Distribuir volantes y colocar carteles en zonas estratégicas como mercados, estaciones de transporte y áreas turísticas, anunciando la apertura y promociones del comedor.
- **Anuncios en medios locales:** Publicar anuncios en periódicos locales y revistas turísticas que cubran la parroquia y sus alrededores.

6.4.3. ESTRATEGIAS DE RELACIONES PÚBLICAS

- **Colaboraciones con influencers:** Invitar a influencers gastronómicos y bloggers de turismo para que visiten y prueben el comedor, creando reseñas y contenido que alcance a un público más amplio.

- **Participación en eventos locales:** Ser parte activa en festivales y ferias culturales locales, ofreciendo degustaciones y mostrando el concepto del comedor a un público diverso.

6.4.4. PROMOCIONES ESPECIALES

- **Descuentos por apertura:** Ofrecer descuentos atractivos durante el primer mes de operación para incentivar las primeras visitas y captar la atención del mercado.
- **Promociones estacionales:** Lanzar promociones especiales durante festividades y temporadas altas de turismo, como la Semana Santa o las fiestas locales.

CAPITULO VII: ESTUDIO FINANCIERO

7.1. INVERSIÓN Y FINANCIAMIENTO

7.1.1. FINANCIAMIENTO

Tabla 17: *Financiamiento*

APORTACIÓN DE LOS SOCIOS (FINANCIAMIENTO)			
NOMBRE	SOCIO		APORTE
ANGELA OSCULLO	Socio 1	\$	150.000,00
JONATHAN GUAÑA	Socio 2	\$	150.000,00
TOTAL, FINANCIAMIENTO		\$	300.000,00

Nota: La tabla representa la aportación de los socios. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

7.1.2. COSTO DE LA CONSTRUCCIÓN DE LAS INSTALACIONES DEL RESTAURANTE

Tabla 18: *Costo de la construcción*

COSTO DE CONSTRUCCIÓN		
DESCRIPCIÓN		COSTO TOTAL
Cocina (120m2)	\$	45.000,00
Comedor (240m2)	\$	80.000,00
Barra y área de pago (15m2)	\$	3.000,00
Cocina a leña (30m2)	\$	2.500,00
Huerto y Mini granja	\$	8.000,00
Planos de arquitecto	\$	1.500,00
TOTAL	\$	140.000,00

Nota: La tabla presenta el costo de la construcción del restaurante Raíces Culinarias.

Elaborado por: Oscullo y Guaña.

7.1.3. INVERSIÓN DE EQUIPOS DE COCINA

Tabla 19: *Inversión de equipos de cocina*

EQUIPOS DE COCINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Parrilla y área de asado	1	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00
Horno industrial	1	\$ 12.966,58	\$ 12.966,58
Estufa industrial	2	\$ 1.121,38	\$ 2.242,76
Refrigerador	2	\$ 3.093,74	\$ 6.187,48
Congelador industrial	2	\$ 3.958,28	\$ 7.916,56
Mesa de Trabajo (Acero Inoxidable)	5	\$ 210,00	\$ 1.050,00
Lavavajillas	1	\$ 4.118,97	\$ 4.118,97
Fregadero de lavaplatos	2	\$ 635,00	\$ 1.270,00
Licuadaora semi industrial	1	\$ 360,18	\$ 360,18
Campanas extractoras de humo	4	\$ 800,00	\$ 3.200,00
Cilindro de gas	5	\$ 50,00	\$ 250,00
Estanterías de acero inoxidable	5	\$ 123,00	\$ 615,00
TOTAL			\$ 41.377,53

Nota: La tabla presenta la inversión en los equipos de cocina. Elaborado por: Oscullo y

Guaña.

7.1.4. INVERSIÓN DE UTENSILIOS DE COCINA

Tabla 20: *Inversión de utensilios de cocina*

UTENSILIOS DE COCINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Colador (Acero inoxidable)	3	\$ 22,08	\$ 66,24
Colador grande (Acero inoxidable)	2	\$ 96,63	\$ 193,26
Bowls (Acero Inoxidable)	10	\$ 6,70	\$ 67,00
Cucharones (Acero Inoxidable)	6	\$ 18,28	\$ 109,68
Tazas Medidoras	3	\$ 22,00	\$ 66,00
Cuchillo cebollero	4	\$ 18,43	\$ 73,72
Cuchillo carnicero	3	\$ 10,28	\$ 30,84
Puntilla	4	\$ 2,86	\$ 11,44
Jarras medidoras	5	\$ 2,74	\$ 13,70
Pinzas de cocina (Acero Inoxidable)	5	\$ 2,97	\$ 14,85

Cuchareta (Acero Inoxidable)	6	\$	2,80	\$	16,80
Rallador	2	\$	14,72	\$	29,44
Tijeras de cocina (Acero Inoxidable)	3	\$	14,33	\$	42,99
Tablas de picar	8	\$	18,92	\$	151,36
Piedra de afilar	3	\$	30,46	\$	91,38
Bandejas (Acero Inoxidable)	6	\$	32,71	\$	196,26
Vajilla completa	15	\$	560,00	\$	8.400,00
TOTAL				\$	9.574,96

Nota: La tabla presenta la inversión en utensilios de cocina. Elaborado por: Oscullo y Guña.

7.1.5. INVERSIÓN DE MUEBLES Y ENSERES

Tabla 21: *Inversión de muebles y enseres*

MUEBLES Y ENSERES				
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	
Mesa de Madera con 4 sillas	20	\$	245,00	\$ 4.900,00
Barra de Madera (Recepción)	1	\$	140,00	\$ 140,00
Estanterías de Madera (Decoración)	4	\$	80,00	\$ 320,00
Banco de Madera	4	\$	80,00	\$ 320,00
Lámparas colgantes de madera	8	\$	214,00	\$ 1.712,00
Carro de servicio (Madera y Metal)	2	\$	208,15	\$ 416,30
Aparadores (Cubiertos)	1	\$	385,00	\$ 385,00
Rotulo en 3D	1	\$	330,00	\$ 330,00
Decoración de pared	10	\$	75,00	\$ 750,00
Pizarras de madera (Menú)	2	\$	20,00	\$ 40,00
Reloj rústico de madera	2	\$	55,00	\$ 110,00
Jardineras	8	\$	90,00	\$ 720,00
Percheros de madera	4	\$	6,00	\$ 24,00
Alfombras	1	\$	200,00	\$ 200,00
Taburetes de madera para barra	4	\$	40,00	\$ 160,00
TOTAL				\$ 10.527,30

Nota: La presente tabla muestra la inversión en muebles y enseres. Elaborado por:

Oscullo y Guaña.

7.1.6. INVERSIÓN DE EQUIPOS DE COMPUTACIÓN

Tabla 22: *Inversión de equipos de computación*

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN				
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	TOTAL	
Computadora (para caja)	1	\$ 403,13	\$	403,13
Impresora multifunción	1	\$ 167,21	\$	167,21
Software de Gestión (POS)	1	\$ 590,00	\$	590,00
Monitor adicional	1	\$ 83,06	\$	83,06
Enrutador wifi	1	\$ 16,56	\$	16,56
Terminal de Tarjeta de Crédito	1	\$ 300,00	\$	300,00
UPS (Sistema de respaldo de energía)	1	\$ 762,44	\$	762,44
Cámara de Seguridad IP	6	\$ 11,86	\$	71,16
Caja Registradora	1	\$ 44,16	\$	44,16
Tablet (toma de pedidos)	2	\$ 158,70	\$	317,40
Televisores 50"	3	\$ 964,62	\$	2.893,86
TOTAL			\$	5.648,98

Nota: La tabla presenta el detalle de la inversión en equipos de computación. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

7.1.7. INVERSIÓN TOTAL

Tabla 23: *Inversión total*

INVERSIÓN TOTAL		
DESCRIPCIÓN	SUBTOTAL	TOTAL
Costo de Construcción		\$ 140.000,00
Equipos de Cocina		\$ 41.377,53
Utensilios de Cocina		\$ 9.574,96
Muebles y Enseres		\$ 10.527,30

Equipos de Computación		\$	5.648,98
Consideraciones adicionales:			
Permisos y licencias	\$	3.000,00	\$ 3.000,00
Gastos de marketing	\$	1.000,00	\$ 1.000,00
Imprevistos y gastos operativos 10% - 15%	\$	31.669,32	
TOTAL, INVERSIÓN		\$	211.128,77

Nota: La tabla representa la inversión total del proyecto. Elaborado por: Oscullo y Guña.

7.2 INGRESOS Y EGRESOS

7.2.1. COSTOS FIJOS

Tabla 24: *Costos fijos*

COSTOS FIJOS				
DESCRIPCIÓN	COSTO POR MES			
SUELDO DEL PERSONAL	\$	3.440,90		
SERVICIO AGUA	\$	100,00		
SERVICIO LUZ	\$	80,00		
SERVICIO GAS	\$	40,00		
IESS 11,15% y F.R 8,33%	\$	740,24	12 MESES	CADA EMPLEADO
DÉCIMO CUARTO	\$	3.680,00	\$ 306,67	\$ 38,33
DECIMO TERCERO	\$	3.800,00	\$ 316,67	\$ 39,58
TOTAL	\$	11.881,14	TOTAL, POR MES	\$ 5.024,47

Nota: La tabla presenta los costos fijos. Elaborado por: Oscullo y Guña.

7.2.2. COSTOS VARIABLES Y EL TOTAL DE COSTOS FIJOS Y VARIABLES

Tabla 25: *Costos variables y total de costos fijos y variables*

COSTOS VARIABLES	
DESCRIPCIÓN	COSTO POR MES
CAJA CHICA	\$ 200,00
CONDIMENTOS	\$ 25,00
PUBLICIDAD	\$ 400,00

TOTAL	\$	625,00
TOTAL	\$	12.506,14

Nota: La tabla presenta los costos variables y el total de costos fijos y costos variables.
Elaborado por: Oscullo y Guaña.

7.2.3. ROL DE PAGOS

Tabla 26: *Rol de pagos*

No	NÓMINA	NOMBRES	SUELDO
1	ADMINISTRACIÓN	ANGELA OSCULLO	\$ 500,00
2	JEFE DE COCINA	JONATHAN GUAÑA	\$ 500,00
3	AYUDANTE DE COCINA	SARA RIVERA	\$ 460,00
5	AYUDANTE DE COCINA	ALEX VILLACRES	\$ 460,00
4	JEFE DE SERVICIO	HEIN PIN	\$ 500,00
6	CAMARERO/(A)	SUSANA LEMA	\$ 460,00
7	CAMARERO/(A)	DANIELA MERA	\$ 460,00
8	ENCARGADO DE HUERTO Y GRANJA	ANTOÑO OSCULLO	\$ 460,00
TOTAL			\$ 3.800,00

DÉCIMO CUARTO	DÉCIMO TERCERO	IESS 11,15%	IESS 9,45%	F.R 8,33%
\$ 460,00	\$ 500,00	\$ 55,75	\$ 47,25	\$ 41,65
\$ 460,00	\$ 500,00	\$ 55,75	\$ 47,25	\$ 41,65
\$ 460,00	\$ 460,00	\$ 51,29	\$ 43,47	\$ 38,32
\$ 460,00	\$ 460,00	\$ 51,29	\$ 43,47	\$ 38,32
\$ 460,00	\$ 500,00	\$ 55,75	\$ 47,25	\$ 41,65
\$ 460,00	\$ 460,00	\$ 51,29	\$ 43,47	\$ 38,32
\$ 460,00	\$ 460,00	\$ 51,29	\$ 43,47	\$ 38,32
\$ 460,00	\$ 460,00	\$ 51,29	\$ 43,47	\$ 38,32
\$ 3.680,00	\$ 3.800,00	\$ 423,70	\$ 359,10	\$ 316,54

Nota: Las tablas presentan el rol de pago de los trabajadores. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

7.2.4. COSTOS ADMINISTRATIVOS DIARIOS

Tabla 27: *Costos administrativos diarios*

COSTOS ADMINISTRATIVOS DIARIOS	
DÍAS DE TRABAJO	COSTOS POR DÍAS
30	\$ 416,87

Nota: La tabla presenta los costos administrativos diarios. Elaborado por: Oscullo y Guña.

7.2.5. PLATILLOS VENDIDOS MENSUALMENTE

Tabla 28: *Platos vendidos mensualmente*

PLATILLOS VENDIDOS MENSUALMENTE		
10500		
PLATOS FUERTES	75%	7875
POSTRES Y BEBIDAS	25%	2625
TOTAL		10500

Nota: La tabla presenta el número de platillos vendidos mensualmente. Elaborado por: Oscullo y Guña.

7.2.6. COSTOS ADMINISTRATIVOS POR PLATO

Tabla 29: *Costo administrativo por plato*

COSTO ADMINISTRATIVO POR PLATO		
PLATOS PROMEDIO POR DÍA		350
COSTO ADMINISTRATIVO POR PLATO	\$	1,19

Nota: La tabla presenta los costos administrativos por plato. Elaborado por: Oscullo y Guña.

7.2.7. COSTO TOTAL DEL PLATO Y MARGEN DE UTILIDAD DESEADO

Tabla 30: *Costo total del plato y margen de utilidad deseado*

No	PLATILLO	COSTO PORCIÓN	COSTO ADMINISTRAT IVO	SUBTOTAL	MARGEN DESEAD O 35%
1	Tripa Mishqui	\$ 0,48	\$ 1,19	\$ 1,67	0,35
2	Seco de Pollo	\$ 1,65	\$ 1,19	\$ 2,84	0,35
3	Seco de Carne	\$ 2,02	\$ 1,19	\$ 3,21	0,35
4	Seco de Chivo	\$ 1,81	\$ 1,19	\$ 3,01	0,35
5	Seco de Pata de Chanco	\$ 1,80	\$ 1,19	\$ 2,99	0,35
6	Menudo	\$ 1,04	\$ 1,19	\$ 2,23	0,35

7	Caldo de Gallina	\$	1,80	\$	1,19	\$	2,99	0,35
8	Caldo de Pata	\$	2,19	\$	1,19	\$	3,38	0,35
9	Yahuarlocro	\$	1,08	\$	1,19	\$	2,28	0,35
10	Tortillas con Caucara	\$	1,31	\$	1,19	\$	2,50	0,35
11	Fritada	\$	1,91	\$	1,19	\$	3,10	0,35
1	Ají de maní	\$	0,12	\$	1,19	\$	1,31	0,35
2	Ají de tomate de árbol	\$	0,08	\$	1,19	\$	1,27	0,35
3	Ají de pepa de sambo	\$	0,09	\$	1,19	\$	1,29	0,35
1	Colada Morada	\$	0,51	\$	1,19	\$	1,70	0,35
2	Chicha de Jora	\$	0,17	\$	1,19	\$	1,36	0,35
3	Canelazo	\$	0,49	\$	1,19	\$	1,68	0,35

COSTO MARGEN DESEADO	TOTAL, MARGEN DESEADO	IVA Y SERVICIO 25%	COSTO IVA	TOTAL	
\$ 0,59	\$ 2,26	0,25	\$ 0,56	\$ 2,82	
\$ 0,99	\$ 3,83	0,25	\$ 0,96	\$ 4,79	
\$ 1,12	\$ 4,34	0,25	\$ 1,08	\$ 5,42	
\$ 1,05	\$ 4,06	0,25	\$ 1,01	\$ 5,07	
\$ 1,05	\$ 4,04	0,25	\$ 1,01	\$ 5,05	
\$ 0,78	\$ 3,01	0,25	\$ 0,75	\$ 3,76	
\$ 1,05	\$ 4,03	0,25	\$ 1,01	\$ 5,04	
\$ 1,18	\$ 4,57	0,25	\$ 1,14	\$ 5,71	
\$ 0,80	\$ 3,07	0,25	\$ 0,77	\$ 3,84	
\$ 0,88	\$ 3,38	0,25	\$ 0,84	\$ 4,22	
\$ 1,08	\$ 4,18	0,25	\$ 1,05	\$ 5,23	
\$ 0,46	\$ 1,77	0,25	\$ 0,44	\$ 2,21	
\$ 0,44	\$ 1,71	0,25	\$ 0,43	\$ 2,14	
\$ 0,45	\$ 1,73	0,25	\$ 0,43	\$ 2,17	
\$ 0,60	\$ 2,30	0,25	\$ 0,57	\$ 2,87	
\$ 0,48	\$ 1,84	0,25	\$ 0,46	\$ 2,30	
\$ 0,59	\$ 2,26	0,25	\$ 0,57	\$ 2,83	

Nota: La tabla presenta los costos finales de cada uno de los platillos. Elaborado por: Oscullo y Gúaña.

7.3. PUNTO DE EQUILIBRIO

Fórmula:

$$PE = \frac{\text{Costos Fijos}}{(\text{Precio Unitario} - \text{Costos Variables Unitarios})}$$

7.3.1. DATOS PARA CALCULAR EL PUNTO DE EQUILIBRIO

Tabla 31: Datos para calcular el punto de equilibrio

PUNTO DE EQUILIBRIO		
COSTOS FIJOS	\$	5.024,47
PROMEDIO DE TIKETS	\$	28,08
COSTOS VARIABLES	\$	625,00
COSTOS VARIABLES UNID	\$	20,83

Nota: La tabla presenta los datos para calcular el punto de equilibrio. Elaborado por:

Oscullo y Guaña.

7.3.2. CÁLCULO DE TICKET PROMEDIO

Tabla 32: Cálculo de ticket promedio

PRECIO FINAL DE LOS PLATOS		
Tripa Mishqui	\$	2,82
Seco de Pollo	\$	4,79
Seco de Carne	\$	5,42
Seco de Chivo	\$	5,07
Seco de Pata de chanco	\$	5,05
Menudo	\$	3,76
Caldo de Gallina	\$	5,04
Caldo de Pata	\$	5,71
Yahuarlocro	\$	3,84
Tortillas con Caucara	\$	4,22
Fritada	\$	5,23
Colada Morada	\$	2,87

Chicha de Jora	\$	2,30
Canelazo	\$	2,83
PROMEDIO DE PLATILLOS	\$	4,21
CÁLCULO DE TIKET PROMEDIO		
TICKET VENTA BAJO	\$	16,85
TICKET VENTA MEDIO	\$	25,27
TICKET VENTA ALTO	\$	42,11
PROMEDIO DE TICKET'S	\$	28,08

Nota: La tabla presenta el cálculo de tiket promedio. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

7.3.3. CANTIDAD E INGRESO DE EQUILIBRIO

Tabla 33: *Cantidad e ingreso de equilibrio*

Cantidad de Equilibrio	693,67
Ingreso de Equilibrio	\$ 19.475,98

Nota: La tabla presenta la cantidad e ingreso para cumplir con el punto de equilibrio. Elaborado por Oscullo y Guaña.

7.3.4. TABLA PARA EL CÁLCULO DEL PUNTO DE EQUILIBRIO

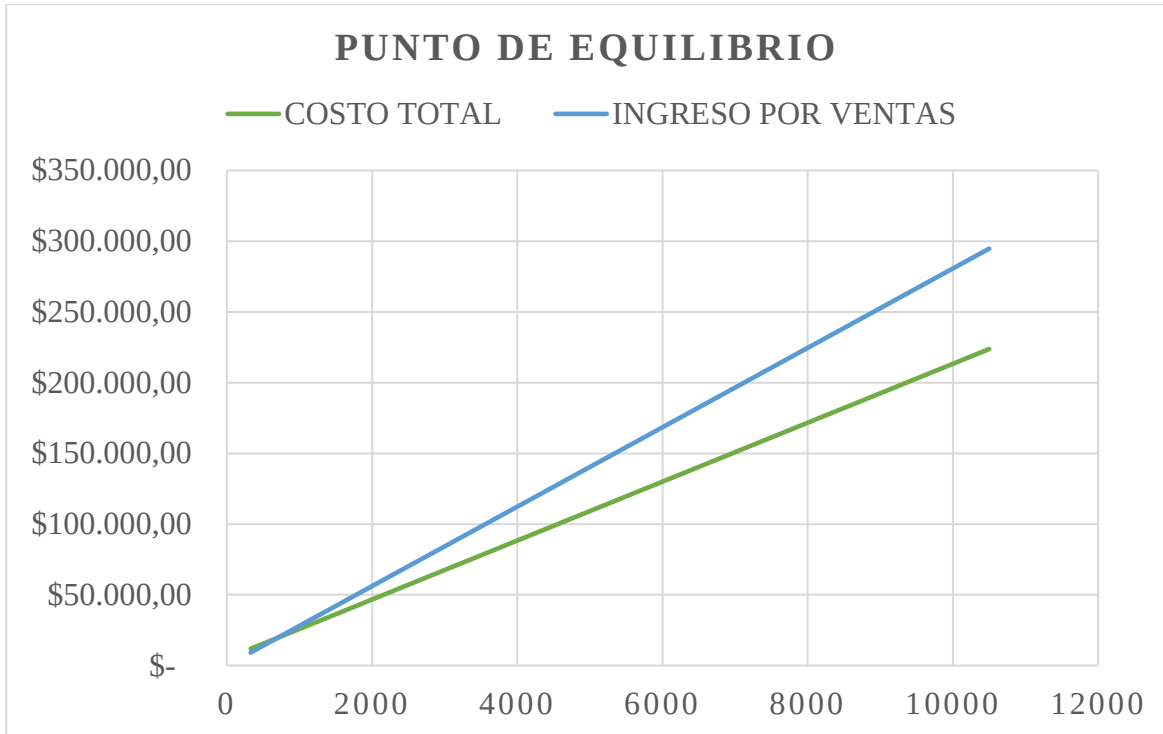
Tabla 34: *Cálculo del punto de equilibrio*

DATOS PARA EL PUNTO DE EQUILIBRIO				
UNIDAD		COSTO TOTAL		INGRESO POR VENTAS
328,125	\$	11.860,41	\$	9.212,64
656,25	\$	18.696,35	\$	18.425,29
1312,5	\$	32.368,22	\$	36.850,57
2625	\$	59.711,97	\$	73.701,15
5250	\$	114.399,47	\$	147.402,29
10500	\$	223.774,47	\$	294.804,58

Nota: La tabla presenta el cálculo del punto de equilibrio. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Gráfica del punto de equilibrio

Gráfico 14: *Punto de equilibrio*



Nota: El grafico representa el punto de equilibrio entre costos y ganancia. Elaborado por:
Oscullo y Guaña.

CAPITULO VIII: IMPACTO AMBIENTAL

Tabla 35: *Impacto ambiental*

8.1. IMPACTO AMBIENTAL	
➤ Objetivo: Identificar y evaluar los impactos ambientales que el diseño y operación del comedor típico puedan generar en la Av. Panzaleos, Parroquia San Pedro de Taboada. ➤ Acciones: Analizar los procesos del proyecto para identificar posibles efectos en el entorno, como uso de recursos naturales, generación de residuos, y alteración del paisaje local.	
8.2. IDENTIFICACIÓN Y VALORACIÓN DE IMPACTOS	
Aunque el comedor se destaca por ser autosuficiente y por minimizar la huella de carbono gracias a la proximidad de tiendas de productos de primera necesidad, el local utiliza un horno de leña y alberga animales, lo que genera residuos orgánicos que, si no se gestionan adecuadamente, podrían tener un impacto significativo en el medio ambiente.	
8.3. CONTAMINACIÓN DEL AIRE	
Impacto	Medida
El uso del horno de leña puede generar emisiones de humo y partículas que pueden afectar la calidad del aire, así como olores desagradables de los animales.	Garantizar el uso de leños completamente secos, ya que estos minimizan la producción de humo al quemarse. Capacitar o contratar personal especializado para el cuidado de los animales, con el fin de prevenir malos olores.

8.4. CONTAMINACIÓN ACÚSTICA

Impacto	Medida
El ruido producido por las actividades diarias en el comedor, junto con el de los animales y los eventos especiales, podría causar incomodidades a los residentes y transeúntes de la zona.	Utilizar barreras naturales de ruido como árboles o arbustos y garantizar el cuidado de los animales para evitar ruidos desagradables.

8.5. CONTAMINACIÓN DE AGUA

Impacto	Medida
El manejo inadecuado de residuos orgánicos de la granja y el huerto podría resultar en contaminación del agua.	Implementar un sistema de gestión de aguas residuales como trampas de grasa y usar los desperdicios orgánicos de la granja y el local en el huerto.

8.6 SOSTENIBILIDAD A LARGO PLAZO

Fomentar prácticas sostenibles en la operación diaria, como el uso de energías renovables, rotación de cultivos en el huerto, y educación ambiental para visitantes y empleados.

Fuente: (Acosta, 2019)

Elaborado por: Jonathan Guaña

CONCLUSIONES

El proyecto del comedor típico en la Av. Panzaleos ha demostrado ser una pieza clave para el fortalecimiento cultural y económico de la comunidad. No solo preserva y promueve los valores y tradiciones locales a través de sus platillos, sino que también genera empleo y oportunidades de negocio en la zona.

A lo largo de la investigación, se confirmó que los residentes y visitantes de la parroquia San Pedro de Taboada buscan experiencias culinarias auténticas que conecten con la historia y las costumbres locales. El proyecto llena ese vacío, ofreciendo una alternativa única frente a los establecimientos de comida rápida que dominan la zona.

A pesar de los desafíos inherentes a un proyecto de esta naturaleza, como el uso de recursos naturales y la gestión de residuos, se ha comprobado que las prácticas sostenibles aplicadas en el comedor y el huerto ayudan a mitigar el impacto ambiental, lo que garantiza un funcionamiento respetuoso con el entorno.

El enfoque del proyecto no solo se basa en la oferta de alimentos tradicionales, sino en la experiencia integral que incluye la visita al huerto y a la mini granja. Esto ha añadido un valor adicional, transformando el comedor en un punto de interés para los visitantes que buscan una experiencia más allá de la comida, y ha impulsado el atractivo turístico de la parroquia.

El proyecto ha mostrado ser económicamente viable, gracias a su enfoque en el uso de ingredientes locales y su capacidad para atraer tanto a la comunidad como a turistas. A medida que más personas valoran la autenticidad de las experiencias, el comedor se perfila como un proyecto con futuro prometedor y con capacidad para expandirse o replicarse en otras zonas.

RECOMENDACIONES

Se sugiere intensificar las estrategias de comunicación y difusión del comedor. El uso de plataformas digitales, así como la colaboración con medios locales, permitiría captar una mayor audiencia, tanto de la localidad como de otras regiones, aumentando la afluencia de visitantes.

Es importante seguir construyendo relaciones con proveedores locales y operadores turísticos. Estas alianzas no solo garantizarían el suministro de productos frescos y de calidad, sino que también ayudarían a integrar al comedor en rutas turísticas que atraigan a más visitantes interesados en experiencias culturales.

Es importante seguir construyendo relaciones con proveedores locales y operadores turísticos. Estas alianzas no solo garantizarían el suministro de productos frescos y de calidad, sino que también ayudarían a integrar al comedor en rutas turísticas que atraigan a más visitantes interesados en experiencias culturales.

Para mantener el interés de los comensales, se recomienda actualizar y diversificar el menú periódicamente, introduciendo nuevas recetas que mantengan la esencia de los sabores tradicionales, pero con un toque contemporáneo. Esto podría atraer a nuevos clientes y asegurar que aquellos que ya han visitado el comedor regresen para probar algo nuevo.

El equipo del comedor juega un papel fundamental en la experiencia que se ofrece. Se recomienda implementar programas continuos de formación para los empleados, no solo en áreas técnicas como la preparación de alimentos, sino también en atención al cliente y sostenibilidad, lo que asegurará que el comedor ofrezca un servicio de alta calidad en todos sus aspectos.

BIBLIOGRAFÍA

- Barrera, J. A. (19 de noviembre de 2021). *Importancia de la comida tradicional, de la mesa a la cocina*. Obtenido de Universidad Nacional de Colombia:
<https://www.redalyc.org/journal/5713/571369597003/html/>
- Barrera-Cámara, R. A., Barrientos-Vera, V., Santiago-Pérez, J. d., & Canepa-Sáenz, A. (2018). Gestión de procesos de negocio. *inventio*, 43-48. Obtenido de
<http://riaa.uaem.mx/xmlui/bitstream/handle/20.500.12055/761/564-3308-3-PB.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Barros, R. R. (18 de julio de 2019). *Restaurantes: ¿Empresas productoras, comerciales o de servicios?* Obtenido de Gastronomía Rentable:
<https://www.gastronomiarentable.com/post/restaurantes-empresas-productoras-comerciales-o-de-servicios>
- Coppola, M. E. (28 de octubre de 2016). *Gastronomía, turismo y cultura: las claves de éxito de una tendencia global*. Obtenido de TREKK SOFT:
<https://www.trekkssoft.com/es/blog/gastronomia-turismo-cultura-claves-exito-tendencia-global>
- David, F. R. (2019). *Conceptos de administración estratégica. Decimo primera edición*. México: PEARSON EDUCACIÓN. Obtenido de
<https://dspace.itsjapon.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/123456789/530/Conceptos%20de%20Administracion%20Estrategica%20R.%20David.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Pérez Porto, J., & Gardey, A. (13 de junio de 2023). *Empresa*. Obtenido de Qué es, definición y concepto: <https://definicion.de/empresa/>
- Salgado, L. (03 de Octubre de 2023). *Sostenibilidad en las empresas: Claves para un negocio responsable*. Obtenido de APLANET: <https://aplanet.org/es/recursos/sostenibilidad-en-las-empresas/>
- The Fork . (18 de enero de 2024). *Diseño de restaurante: guía completa*. Obtenido de TheForkManager: <https://www.theforkmanager.com/es-es/blog/gestion-de-restaurantes/disenio-de-restaurante-guia-completa>
- Acosta, R. A. (2019 de 2019). *PROPUESTA DE UN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN MÁS LIMPIA COMO*. Cartagena: Universidad Tecnológica de Bolívar . Obtenido de
<https://repositorio.utb.edu.co/bitstream/handle/20.500.12585/963/0074736.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

ANEXOS

Figura 52: *Plano aéreo 3D, parte frontal del proyecto.*



Nota: La figura presenta la parte fontal del plano. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Figura 53: *Plano 3D, parte trasera del proyecto.*



Nota: La figura presenta la parte trasera del proyecto. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Figura 54: Plano 3D, lateral derecho del proyecto.



Nota: La figura presenta el lateral derecho el proyecto enfocado en la cocina y parte del salón. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Figura 55: Plano 3D, lateral izquierdo del proyecto.



Nota: La figura presenta el lateral izquierdo del proyecto enfocado el salón. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Figura 56: Plano 3D, lateral derecho del proyecto.



Nota: La figura presenta el lateral derecho del proyecto enfocado en la cocina. Elaborado por: Oscullo y Guaña.

Figura 57: Plano 3D, lateral izquierdo del proyecto.



Nota: La figura presenta el lateral izquierdo del proyecto con enfoque al huerto y la mini granja. Elaborado por: Oscullo y Guaña.