



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMIA**

**ESTUDIO DE CASO DE LOS RESTAURANTES ECUATORIANOS QUE ESTÁN EN  
LA LISTA DE LOS MEJORES DE LATINOAMÉRICA.**

**Trabajo de titulación previo a la obtención del título de:**

Licenciado en Gastronomía

**Línea de investigación:**

Gestión, producción, productividad, innovación y desarrollo socio económico

**Autor:**

Kevin Josue Quinatoa Valladares

**Director:**

Msc Francisco Xavier Guevara Aroca

Ibarra – Ecuador

2024



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**BIBLIOTECA UNIVERSITARIA**

**IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA**

La Universidad Técnica del Norte dentro del proyecto Repositorio Digital Institucional, determinó la necesidad de disponer de textos completos en formato digital con la finalidad de apoyar los procesos de investigación, docencia y extensión de la Universidad.

Por medio del presente documento dejo sentada mi voluntad de participar en este proyecto, para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

<b>DATOS DE CONTACTO</b>			
<b>CÉDULA DE IDENTIDAD:</b>	1724677107		
<b>APELLIDOS Y NOMBRES:</b>	Quinatoa Valladares Kevin Josue		
<b>DIRECCIÓN:</b>	Pichincha - Cayambe - Olmedo		
<b>EMAIL:</b>	<a href="mailto:kjquinatoav@utn.edu.ec">kjquinatoav@utn.edu.ec</a>		
<b>TELÉFONO FIJO:</b>	022115422	<b>TELF. MOVIL</b>	0982119453

<b>DATOS DE LA OBRA</b>	
<b>TÍTULO:</b>	Estudio de caso de los restaurantes ecuatorianos que están en la lista de los mejores de Latinoamérica.
<b>AUTOR (ES):</b>	Kevin Quinatoa Valladares
<b>FECHA:</b>	02/05/2024
SOLO PARA TRABAJOS DE TITULACIÓN	
<b>CARRERA/PROGRAMA:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>PREGRADO</b> <input type="checkbox"/> <b>POSGRADO</b>
<b>TÍTULO POR EL QUE OPTA:</b>	Licenciado en gastronomía
<b>DIRECTOR:</b>	Msc. Francisco Xavier Guevara Aroca
<b>ASESOR:</b>	Msc. Falcon Gordillo Santiago Israel

## AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD

Yo, Quinatoa Valladares Kevin Josue, con cédula de identidad Nro. 172467710-7, en calidad de autor y titular de los derechos patrimoniales de la obra o trabajo de integración curricular descrito anteriormente, hago entrega del ejemplar respectivo en formato digital y autorizo a la Universidad Técnica del Norte, la publicación de la obra en el Repositorio Digital Institucional y uso del archivo digital en la Biblioteca de la Universidad con fines académicos, para ampliar la disponibilidad del material y como apoyo a la educación, investigación y extensión; en concordancia con la Ley de Educación Superior Artículo 144.

Ibarra, a los 02 días del mes de mayo de 2024

**EL AUTOR:**

Firma.....

Nombre: Quinatoa Valladares Kevin Josue

## CONSTANCIAS

El autor manifiesta que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto, la obra es original y que es el titular de los derechos patrimoniales, por lo que asume la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrá en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a los 02 días, del mes de mayo de 2024

### EL AUTOR:

Firma.....

Nombre: Quinatoa Valladares Kevin Josue

**CERTIFICACIÓN DIRECTOR  
DEL TRABAJO DE INTERGRACIÓN CURRICULAR**

Ibarra, 02 de mayo de 2024

Msc Francisco Xavier Guevara Aroca

DIRECTOR DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

CERTIFICA:

Haber revisado el presente informe final del trabajo de Integración Curricular, el mismo que se ajusta a las normas vigentes de la Universidad Técnica del Norte; en consecuencia, autorizo su presentación para los fines legales pertinentes.

(f) 

Msc. Francisco Xavier Guevara Aroca

**DIRECTOR DE TESIS**

C.C.: 0201870441.

## APROBACIÓN DEL COMITÉ CALIFICADOR

El Comité Calificador del trabajo de Integración Curricular “Estudio de caso de los restaurantes ecuatorianos que están en la lista de los mejores de Latinoamérica” elaborado por Kevin Josue Quinatoa Valladares, previo a la obtención del título de licenciatura en gastronomía, aprueba el presente informe de investigación en nombre de la Universidad Técnica del Norte:

(f): 

Msc. Francisco Xavier Guevara Aroca

C.C.: 0201870441.....

(f): 

Msc. Falcón Gordillo Santiago Israel

C.C.: 1002614160.....

**DEDICATORIA**

*Dedico este trabajo a mi familia, que me ha apoyado y alentado a lo largo de mi trayectoria académica, a mis amigos y compañeros que estuvieron conmigo durante todo el proceso y a la vibrante y diversa cultura culinaria del Ecuador, que ha inspirado y enriquecido mi investigación.*

## AGRADECIMIENTO

Me gustaría expresar mi más profundo agradecimiento a las muchas personas y organizaciones que han contribuido a la finalización exitosa de esta investigación.

En primer lugar, me gustaría agradecer a mis asesores y mentores, cuya orientación, experiencia y aliento han sido invaluable a lo largo de este proceso. También agradezco a los propietarios de restaurantes, chefs y profesionales de la industria alimentaria que generosamente compartieron su tiempo, conocimientos y opiniones conmigo.

También me gustaría agradecer el apoyo de mi institución académica, que proporcionó recursos para esta investigación. Además, agradezco a las bibliotecas, archivos y bases de datos que hicieron posible acceder a la información y los datos necesarios para este proyecto.

Finalmente, me gustaría agradecer a mi familia, amigos y colegas, quienes me han brindado aliento, motivación e inspiración a lo largo de este viaje. Su apoyo ha significado mucho para mí y estoy profundamente agradecido por su confianza inquebrantable en mí y en mi trabajo.

Gracias a todos por sus contribuciones a esta investigación y por ayudarme a hacer realidad este proyecto

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA .....	II
.....	III
DEDICATORIA .....	VII
AGRADECIMIENTO .....	VIII
ÍNDICE DE CONTENIDOS .....	9
ÍNDICE DE TABLAS .....	11
ÍNDICE DE FIGURAS .....	12
RESUMEN .....	13
ABSTRACT .....	14
INTRODUCCIÓN .....	15
Antecedentes del problema	15
Planteamiento del problema	18
Formulación del problema	19
Objeto de estudio	19
Descripción del área de estudio	19
<i>Nuema</i>	20
<i>Casa Julián</i>	20
<i>Mikka</i>	20
<i>Quitú</i>	21
Justificación	21
Objetivo de la investigación .....	23
<i>Objetivo general</i>	23
<i>Objetivos específicos</i>	23
CAPITULO I: MARCO TEORICO .....	24
1.1    Guía Michelin	24
1.2    Estrellas Michelin	25
1.3    Guía Repsol	28
1.4    Lista de los 50 mejores restaurantes del mundo	28
1.5    50 mejores restaurantes de Latino América	30

	10
1.6 Impactos generados por listas gastronómicas	32
1.7 Creatividad	37
1.8 Innovación	37
1.9 Otras Distinciones	40
CAPITULO II: MATERIALES Y MÉTODOS .....	42
2.1 Técnicas e instrumentos	42
2.2 Preguntas de investigación y/o hipótesis	44
2.3 Matriz de operacionalización de variables.	46
2.4 Participantes	50
2.5 Procedimiento y análisis de datos	50
CAPITULO III: RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....	52
3.1 Rasgos comunes de los restaurantes de Ecuador pertenecientes a la lista de los mejores de Latinoamérica	52
3.2 Impacto generado por la lista en los restaurantes ecuatorianos.	53
3.3 Factores que contribuyeron al éxito de los restaurantes de Ecuador para estar en la lista de los mejores de Latinoamérica.	60
3.4 Factores determinantes en la excelencia gastronómica	62
3.5 Discusión de resultados	68
CAPITULO IV: CONCLUSION Y RECOMENDACIÓN .....	71
4.1 Conclusión	71
4.2 Recomendación	72
BIBLIOGRAFIA .....	74
ANEXOS .....	82
Anexo 1.....	83

**ÍNDICE DE TABLAS**

<b>Tabla 1</b> Operacionalización de variables .....	46
<b>Tabla 2</b> Factores Determinantes en la Excelencia Gastronómica .....	62

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1:</b> Análisis de los Atributos Clave de los Restaurantes de Ecuador .....	53
<b>Figura 2:</b> Publicaciones de Nuema Pre-Inclusión en Latin America's 50 Best .....	54
<b>Figura 3:</b> Publicaciones de Nuema Post-Inclusión en Latin America's 50 Best .....	55
<b>Figura 4:</b> Publicaciones de Mikka Pre-Inclusión en Latin America's 50 Best .....	56
<b>Figura 5:</b> Publicaciones de Mikka Post-Inclusión en Latin America's 50 Best.....	56
<b>Figura 6:</b> Publicaciones de Casa Julián Pre-Inclusión en Latin America's 50 Best .....	57
<b>Figura 7:</b> Publicaciones de Casa Julián Post-Inclusión en Latin America's 50 Best....	58
<b>Figura 8:</b> Publicaciones de Quito Pre-Inclusión en Latin America's 50 Best .....	59
<b>Figura 9:</b> Publicaciones de Quito Post-Inclusión en Latin America's 50 Best .....	59

## **ESTUDIO DE CASO DE LOS RESTAURANTES ECUATORIANOS QUE ESTÁN EN LA LISTA DE LOS MEJORES DE LATINOAMÉRICA.**

Autor: Quinatoa Valladares Kevin Josue

Tutor: Msc. Francisco Guevara

Año: 2023 - 2024

### **RESUMEN**

En los últimos años, la cocina ecuatoriana ha ganado más reconocimiento y aprecio a nivel mundial, destacándose por su amplia variedad cultural y culinaria. La investigación actual busca descubrir las razones por las que los restaurantes de Ecuador se encuentran en las listas gastronómicas. Esta tendencia se evidencia en la inclusión de restaurantes ecuatorianos en las listas de los mejores de América Latina. Para este estudio se utilizó una metodología cualitativa a través de un estudio de caso. El estudio utilizó técnicas como la revisión bibliográfica, entrevista abierta, el análisis de contenidos y un cuadro comparativo. Se descubrieron factores que ayudaron para que los restaurantes puedan ser reconocidos como trabajo en equipo, compromiso, experiencia y no perder la esencia de uno mismo. Además, se analizan las reacciones y tácticas de estos restaurantes al ser incluidos en la lista, destacando su orgullo, agradecimiento y disposición a enfrentar nuevos desafíos. Este estudio ofrece una comprensión detallada de cómo los restaurantes ecuatorianos se han posicionado en el escenario gastronómico latinoamericano gracias a su excelencia culinaria y su dedicación a la calidad.

**Palabras claves:** Cocina, Listas Gastronómica, Estrella Michelin, Latino América, Restaurantes

## ABSTRACT

In recent years, Ecuadorian cuisine has gained more recognition and appreciation worldwide, standing out for its wide cultural and culinary variety. Current research seeks to discover the reasons why Ecuadorian restaurants are on gastronomic lists. This trend is evident in the inclusion of Ecuadorian restaurants in the lists of the best in Latin America. For this study, a qualitative methodology was used through a case study. The study used techniques such as bibliographic review, open interview, content analysis and a comparative table. Factors were discovered that helped restaurants to be recognized such as teamwork, commitment, experience and not losing the essence of oneself. Additionally, the reactions and tactics of these restaurants upon being included on the list are analyzed, highlighting their pride, gratitude, and willingness to face new challenges. This study offers a detailed understanding of how Ecuadorian restaurants have positioned themselves in the Latin American gastronomic scene thanks to their culinary excellence and dedication to quality..

**Keywords:** Cuisine, Gastronomic Lists, Michelin Star, Latin America, Restaurants

## INTRODUCCIÓN

### Antecedentes del problema

El turismo es reconocido a nivel global, por su potencial para dinamizar la economía, ya que, beneficia a diversos sectores económicos, entre ellos, los servicios como: la gastronomía, hotelería, transporte, pero también influye en la delimitación de un target para la creación de un producto, esta actividad económica crea oportunidades para la modernización socioeconómica y cultural de una región. Como resultado, los modelos giratorios son más comunes, y es ahí cuando hablamos del turismo sostenible en un destino. (Agüera & Moral Cuadra, 2016)

Ecuador es un país que tiene gran variedad de productos agrícolas, esto gracias a su ubicación geográfica (Marlene Jaramillo, 2012) Los productos más utilizados son: Plátano (*musa spp*) y sus variables como el Dominico, Barraganete y Dominico - Hartón, este último denominado solamente como Hartón. La variedad Dominico se destina principalmente para el autoconsumo mientras que, la variedad Barraganete se deriva para la exportación (INIAP, 2021).

El uso de este producto tanto en cocinas locales como en exportación, constituye una fuente económica para el país; por otro lado cereales como el arroz (*oryza sativa*) y el maíz (*zea mays*) también representan productos fundamentales que supone la cocina ecuatoriana y finalmente tubérculos como papa (*solanum tuberosum*), oca (*oxalis tuberosa*), camote (*ipomoea batatas*), melloco (*Ullucus tuberosus*), mashua (*tropaeolum*

*tuberosum*), entre otros son consumidos a nivel nacional especialmente en la región andina.(Motenegro, 2016).

La cocina local y tradicional son manifestaciones que fortalecen la identidad como país y apoyan la construcción de la imagen de un destino, ya que genera nuevas motivaciones para los viajeros (Guallar, 2017). El turismo gastronómico es un tipo de actividad de recreación que se caracteriza porque el viajero experimenta durante su viaje la degustación de productos relacionados con la gastronomía del lugar. Además de las experiencias culinarias auténticas, tradicionales y/o innovadoras, este modelo de excursión también puede incluir otro tipo de actividades, como visitar productores locales, participar en festivales gastronómicos o asistir a clases de cocina.(«Guía para el Desarro. del Tur. Gastron.», 2019).

Según Ortiz, Cueva, Zea (2020) los motivos principales por lo que las personas visitan Ecuador fueron los motivos laborales, por un rasgo colectivo de conocer sitios descritos como exóticos, por un pensamiento propio de esta época influenciado por el deseo de explorar "lo otro", también destacan los viajeros por motivos académicos, por la ciencia, por el arte, diplomacia, por comercio, emisarios de científicos, recolectores de especímenes naturales y hasta visitas accidentales, se evidencia la necesidad de más presencia de restaurantes que muestren la riqueza gastronómica del Ecuador. Hasta el año 2020 el Ecuador no era conocido en listas internacionales que categorizan a restaurantes, pero este año el país ha tenido presencia en la lista de los mejores restaurantes latinoamericanos, dando así una primera aparición fuerte en este entorno. (LaRepublica, 2023)

La lista gastronómica *Latin America's 50 Best Restaurants* se lanzó en 2013 para celebrar la gastronomía en toda la región y brindar a los comensales de todo el mundo información local y recomendaciones culinarias. (William Reed, 2023a).

Esta se crea a partir de los votos de The World's 50 Best Restaurants Academy, dirigida por 1.080 especialistas internacionales en la industria de restaurantes, se publica anualmente y tiene un equilibrio de género de 50/50 el cual se constituye de 540 especialistas hombres y 540 especialistas mujeres. Se divide en 27 regiones diferentes en todo el mundo, cada una de las cuales tiene su propio panel de votación de 40 miembros, incluido un presidente que lo dirige.

Cada año, al menos el 25 % de los panelistas en cada región cambia. Los votantes pueden nominar entre 6 y 10 restaurantes, pero esto depende mucho de la capacidad de viajar del votante. Esto se debe a que, para nominar un restaurante, el votante debe comer en estos restaurantes y confirmar la fecha de su última visita; los votantes no pueden nombrar un restaurante que sea de su pertenencia o en los que tienen un interés económico, no se puede nominar a un restaurante que está a punto de cerrar, por lo que no puede votar por un restaurante temporal o un "*pop-up*"<sup>1</sup>, las nominaciones son para el restaurante y no para el chef encargado, y los votantes deben permanecer en el anonimato con respecto a estar en la academia de los 50 mejores restaurantes de América Latina. (William Reed, 2023a)

---

<sup>1</sup> Un restaurante **pop-up** es un restaurante temporal

Existen ciertos restaurantes que a partir del 2020 en Ecuador que ya han ido apareciendo en listas internacionales de gastronomía, este es el caso de Nuema, Casa Julian, Mikka y Quito, que ya figuran en este listado, y por lo cual, serán parte del objeto de estudio de esta investigación.

William Drew es el responsable de la revista, periodista y una de las personas que mejor conoce el mercado gastronómico a nivel global. (Balanzino, 2018).

### **Planteamiento del problema**

La revisión en fuentes como la web y listas internacionales que califican a restaurantes, así como revistas de gastronomía permitió evidenciar que los restaurantes ecuatorianos no suelen sobresalir en la mayoría de las plataformas que tienen los restaurantes para mostrarse al mundo, Ecuador tiene una amplia cocina tradicional y contemporánea rica en costumbres y manifestaciones que reflejan la cultura local, sin embargo no es aprovechada en la oferta gastronómica de los restaurantes en el territorio nacional, la comida y bebida local, tampoco se constituyen como la atracción principal del turista extranjero.(Sánchez., 2021)

Acerca de las motivaciones para viajar (Cohen, 2005; Urry, 1994) plantean la influencia de una amplia variedad de factores subjetivos en la configuración del comportamiento turístico, que al interrelacionarse con factores objetivos (demográficos y socioeconómicos), modulan la evaluación y las preferencias por las distintas alternativas de consumo turístico. Sin embargo, para Martínez (2011) al realizar un análisis del consumidor acerca de su comportamiento, indica que es necesario diferenciar

los factores externos de los internos, los factores internos son aquellos que dependen del consumidor, como la personalidad, actitudes, creencias, y entre los factores externos se destacan la cultura y estilos de vida.

**¿Existe desaprovechamiento de los productos agrícolas que se encuentran en las zonas geográficas? o tal vez ¿hay una escases de ofertas culinarias atractivas basadas en la creatividad y la innovación?;** De cualquier manera, el sobresalir de los restaurantes ecuatorianos a nivel internacional mediante listas y plataformas gastronómicas se evidencia como un problema ya que al ser menos reconocidos a nivel internacional, puede conllevar a que la **restauración** de Ecuador no tenga mayor crecimiento.

#### **Formulación del problema**

- ¿Cuáles son los factores que los restaurantes ecuatorianos deberían tener para ser nombrados en las listas de los mejores restaurantes en el mundo?

#### **Objeto de estudio**

- Factores que contribuyen a que restaurantes ecuatorianos estén en las listas gastronómicas

#### **Descripción del área de estudio**

Se realizó una revisión en publicaciones que otorgaron opiniones a diversos establecimientos gastronómicos, y se encontró que cuatro restaurantes en Ecuador fueron elegidos como los mejores del país por la revista de los 100 mejores restaurantes de Latinoamérica.

Después de obtener la información, se analizará los restaurantes a través de la revista y las páginas principales administradas por estos establecimientos:

### *Nuema*

En 2014, los chefs Alejandro Chamorro y Pía Salazar fundaron el restaurante como un proyecto familiar con dos pilares principales: la cocina salada de Alejandro y la cocina dulce de Pía. Nuema es un restaurante pequeño y sistemático que va en contra del concepto tradicional de grandes restaurantes con extensas plantillas, hay un ambiente acogedor en un barrio único de Quito y una filosofía íntima que ha dado saltos asombrosos desde sus comienzos humildes hasta ser considerado entre las cincuenta cocinas más destacadas de nuestro continente. (Serrano, 2021)

### *Casa Julián*

Situado en el Parque Histórico Tropical de Guayaquil, la Casa Julián se encuentra en el Hotel del Parque del siglo XIX. Está cerca del río Daule y está rodeado de flora y fauna. Es un lugar tranquilo donde puedes cenar mientras escuchas a los monos, los pájaros y el viento del río. Además, ofrece mariscos provenientes de la costa cercana, así como productos locales como coco, aguacate y cacao. Se pueden encontrar platos regionales como ceviche de pescado y plátano crujiente en el menú a la carta, así como platos principales como langostinos al coco. Para aquellos que quieren probar un poco de todo lo que hay disponible en el día, el menú degustación de cuatro o cinco tiempos es una excelente opción, y los cócteles también son imperdibles. (Discovery, 2023)

### *Mikka*

Mikka ofrece una cocina nikkei contemporánea que incluye todos los platos tradicionales de la cocina peruana-japonesa, como sashimi, sushi y ceviche, así como

conos de temaki, carne de res y langostinos fritos en wok. Las costillitas de 48 horas y la lubina al horno con mariscos también son especialidades de la casa. Desde el hermoso arroz Mikka servido en una olla de piedra con verduras orientales, gambas y pulpo hasta el nigiri de ternera con un huevo, todo está impecablemente presentado. El comedor es un lugar elegante pero tranquilo con banquetas cómodas, mesas de madera desnuda y vista a la parrilla y el mostrador de sushi. (50 best restaurant, 2023)

### *Quitú*

Un pequeño restaurante llamado QUITU Identidad Culinaria se enorgullece de ser diferente. Los alimentos nativos están presentes en nuestros platos constantemente, destacando y expresando esa Identidad Culinaria que nos inspira y da sentido a lo que hacemos.

Sus productos son exclusivos y de alta calidad, y los compran principalmente de agricultores y pescadores que todavía utilizan sus manos para cultivar el suelo o arrojar sus redes, así como de pequeños productores y artesanos de las cuatro regiones de Ecuador. Los compran en un marco de sostenibilidad, respeto ambiental y comercio justo. (Culinaria, 2023)

### **Justificación**

El estudio busca ampliar la comprensión de los elementos que permiten a los restaurantes estar en la lista de los mejores en Latinoamérica. Se puede observar que varios restaurantes ecuatorianos están clasificados y que la metodología que emplearon es distinta en cada uno de los casos de este estudio.

Se busca contribuir a la comprensión de la cocina ecuatoriana: Al investigar los establecimientos gastronómicos ecuatorianos que han sido incluidos en la lista de los

mejores de América Latina, y a través de ello, generar un conocimiento crítico de la gastronomía del país y su evolución en los últimos años.

Al estudiar los restaurantes ecuatorianos que han sido clasificados entre los mejores de América Latina, se puede analizar los factores que han llevado a su auge, como la calidad de la comida, su hospitalidad, el servicio, la innovación, la creatividad, el uso de producto local, la salvaguarda del patrimonio alimentario, entre otros.

Por otro lado, se pueden identificar también las tendencias en la gastronomía del país y cómo se están adaptando a las demandas del mercado. Contar con más restaurantes ecuatorianos que se encuentren entre los mejores de América Latina, puede promover el turismo gastronómico en Ecuador, destacando la calidad y diversidad de la cocina ecuatoriana.

El siguiente trabajo será el pionero para que próximos trabajos puedan seguir investigando sobre los beneficios para restaurantes al entender los factores que ayudaron a restaurantes de Ecuador para que se encuentren en la lista de los mejores de Latinoamérica

## **Objetivo de la investigación**

### ***Objetivo general***

Analizar los factores que han contribuido al reconocimiento de los restaurantes ecuatorianos en la lista de los mejores restaurantes de Latinoamérica.

### ***Objetivos específicos***

- Identificar las características que tienen en común los restaurantes que se encuentran en listas de los mejores restaurantes, mediante la interpretación de los elementos que los constituyen
- Evaluar el impacto que ha generado en los restaurantes ecuatorianos el estar en la lista de los mejores restaurantes, identificando el antes y después mediante un análisis de contenido.
- Definir los factores que han contribuido a los restaurantes ecuatorianos para que estén en la lista mediante un cuadro comparativo

## **CAPITULO I: MARCO TEORICO**

Una guía según la Real academia española (2023) es una lista impresa de datos o noticias referentes a determinada materia.

El objetivo de las guías de gastronomía según Alan Nájera (2023) es proporcionar críticas, validación o reconocimiento a los restaurantes u hoteles que cumplen con las características que el creador de la guía valora. Existen varias guías de este tipo, a continuación, se menciona algunas de las más importantes, para revisar su funcionamiento y objetivos.

### **1.1 Guía Michelin**

Desde 1900, los hermanos Andr'e y Edouard Michelin han publicado la Guía Michelin, un libro útil para los viajeros en Francia. Inicialmente, la Guía Michelin era un cuaderno con anuncios que se entregaba gratuitamente. Su principal objetivo era informar a los automovilistas sobre cómo usar, mantener y reemplazar los neumáticos de sus automóviles de manera adecuada. En cuanto a los anuncios, la Guía contenía información sobre negocios locales para conductores. Finalmente, pasó de ser una guía para conductores a ser una guía para restaurantes.

Actualmente, esta guía, tiene un valor simbólico y material y es aceptada por la mayoría de los chefs de alto nivel en el campo, se considera uno de los indicadores más confiables en la industria gastronómica mundial. (Lane, 2013).

## 1.2 Estrellas Michelin

Las estrellas Michelin son un reconocimiento que se les otorga a restaurantes que dan un servicio de cocina excepcional, para lograrlo, consideran cinco estándares, que son los mismos independientemente del lugar donde se encuentra el restaurante: calidad de los ingredientes, armonía de sabores, habilidad en la técnica, la personalidad del chef reflejado en su cocina y, la regularidad a lo largo del tiempo y en la propuesta en general. (natalia daries et al., 2022).

Las estrellas Michelin empezaron en Clermont-Ferrand, por los hermano Michelin, que en 1923 incluyen la etiqueta de hoteles y restaurantes sugeridos, mencionando por primera vez a restaurantes independientes en la lista, ya que antes se los mencionaba como restaurantes de hotel. Los hermanos Michelin vieron el creciente interés que empezaron a despertar con la selección de restaurantes de la guía, con esto contrataron a un grupo de clientes misteriosos que se los conocieron como **inspectores** para que ellos visitaran y evaluaran de forma anónima a los restaurantes, la guía comenzó a otorgar estrellas en 1926, aunque solo se otorgaban una estrella, después de cinco años se clasificaron con una, dos y tres estrellas y en 1936 se publicaron los estándares utilizados para otorgar estos premios. (*Historia de la Guía MICHELIN*, 2023).

La metodología que utiliza la guía Michelin se basa en evaluaciones, primero se tiene que tener en cuenta que una estrella Michelin se concede por lo que está en el plato y no por el estilo del restaurante o si este es formal. Los jueces que son los encargados de visitar a los restaurantes nominados son los famosos **inspectores anónimos** de Michelin, todos ellos trabajadores a tiempo completo y antiguos profesionales de la hostelería y la

restauración. Para tomar la decisión final en equipo, varios inspectores se reúnen para compartir sus diferentes experiencias. Los inspectores llegan a comer las veces que sean necesarias para poder conceder las estrellas. El fin de esto es para poder ver que todo lo que salga de la cocina en cualquier día, llegue a tener un alto estándar de calidad (*Historia de la Guía MICHELIN*, 2023).

Aunque la Guía no establece normas para otorgar estrellas, busca asegurar la creatividad y la singularidad de cada restaurante para evitar la estandarización del sector. (Johnson et al., 2005) El chef con más estrellas Michelin es el chef francés Alain Ducasse, según la revista Tapas (2023) Ducasse cuenta con 21 estrellas Michelin que están repartidas en sus 34 restaurantes, lo que lo convierte en el chef con más estrellas Michelin del mundo.

El chef Joan Roca es uno de los mejores cocineros de España. Joan, junto con sus hermanos Jordi y Josep, aplican sus habilidades culinarias en el restaurante familiar de los Roca en Girona, El Celler de Can Roca, donde han logrado el mayor reconocimiento de la Guía Michelin, las tres estrellas. (Gastronomia, 2022).

En una entrevista echa a Joan Roca sobre la guía Michelin respondió que la guía para el representa reconocimiento, compromiso, seriedad, rigor, exigencia, excelencia y la posibilidad de ser visible a los gourmets de todo el mundo. Una encuesta que realizo Johnson et al. (2005) a chefs con dos o tres estrellas Michelin en restaurantes de Francia, Bélgica, Reino Unido y Suiza, quienes destacaron que la inversión, las fuentes de financiamiento, la búsqueda de la excelencia, el oficio culinario y las características

socioeconómicas y demográficas del entorno que rodea directamente a sus restaurantes eran los factores clave del éxito de sus establecimientos.

Joxe Mari Aizega ,director del Basque Culinary Center, explica a la revista Publico (2021) cual es la visión que tiene él de las estrellas Michelin: “Por supuesto, las estrellas Michelin suponen un verdadero impulso profesional, social y también internacional, cuando tenemos en cuenta el factor turístico. No hay más que ver que cuando un restaurante consigue una estrella, a menudo tiene una gran cobertura y repercusión en los medios de su entorno, algo que en consecuencia atrae nueva clientela”.

Y no solo Joxe Mari Aizega piensa que las estrellas Michelin son beneficiosas para los restaurantes, sino que también el chef Áxel Smyth, reconocido con una estrella Michelin dijo a la revista Publico (2021) "Las reservas se han disparado, está siendo una locura. Ahora lo que queremos es seguir trabajando. Este reconocimiento supone colocarnos en el mapa y darnos a conocer dentro del sector gastronómico. La elección del producto y la creatividad son algunos de nuestros puntos fuertes y los hemos explotado lo máximo posible".

En estudios pasados hechos en España a analizar varios factores que podrían influir en la rentabilidad, incluida la estructura financiera, el reconocimiento como restaurante con estrella Michelin y las características de los chefs y sus restaurantes. Dando como resultado que los restaurantes con estrellas Michelin en España tenían altos niveles de rentabilidad. (Daries & , Jordi Moreno-Gené, 2022).

### **1.3 Guía Repsol**

En 1979, se publicó la Guía Repsol bajo el nombre de Guía del viajero, una guía turística publicada por Campsa que mostró mapas de carreteras, rutas, estaciones de servicio, hoteles y restaurantes de la península, el sur de Francia y Andorra. La guía, que fue publicada por primera vez en 50000 copias, medía la calidad de los restaurantes utilizando una escala de soles, y fue elaborada por la Cofradía de la Buena Mesa de Madrid. Aunque no era su nombre oficial, la Guía Campsa nació de esta manera. (Hernández, 2023).

Para la obtención de los soles, profesionales de diversas áreas laborales, sin una relación directa con el sector de la hostelería, pero con un amplio conocimiento en gastronomía y un placer común de descubrir lugares donde hay una cocina que merece la pena para compartirla con todo el mundo. Con la ayuda del *Basque Culinary Center*, este equipo ha creado un sistema de calificación renovado que tiene como objetivo valorar la experiencia global del cliente, con una base gastronómica clara, pero observando todos los factores que la condicionan, desde el momento de la reserva hasta que el comensal sale por la puerta y decide cuándo repetir a quién se lo recomienda (Repsol S.A, 2023).

### **1.4 Lista de los 50 mejores restaurantes del mundo**

En el 2002 nace la lista de los 50 mejores restaurantes del mundo, la lista anual de los mejores restaurantes del mundo ofrece una instantánea de algunos de los mejores destinos para experiencias culinarias únicas, además de servir como un barómetro de las tendencias gastronómicas mundiales, gracias a su panel de 1080 expertos culinarios y su procedimiento de votación estructurado y auditado. (William Reed, 2023).

Al momento de que un restaurante entre en el primer lugar de los 50 mejores restaurantes del mundo, tienden a entrar en la lista *best of the best* (William Reed, 2023d) el cual se compone de todos los restaurantes que han liderado la encuesta anual de *The World's 50 Best Restaurants* a lo largo de su historia y que ya no son elegibles para ser votados en próximas ediciones de la lista.

La metodología que se utiliza al momento de elegir a los restaurantes es por medio de una evaluación que lo hacen expertos gastronómicos y críticos, se puede nominar a 6 o 10 restaurantes por cada votante, teniendo en cuenta que estos establecimientos no tiene que ser propiedades de los votantes, a restaurantes en los cuales tienen un interés económico o a los que están a punto de cerrar, los votantes tienen que visitar los establecimientos y degustar de los alimentos que proporcionan en el establecimiento, los votantes estarán en el anonimato con respecto a estar en la academia de los 50 mejores restaurantes de América Latina. (William Reed, 2023)

El restaurante El Bullí fue elegido como el mejor restaurante del mundo en 2002, 2006, 2007, 2008 y 2009. El Bulli cerro en el 2011 dejando al mundo de la alimentación en un estado de parálisis. Su clase de cocina era innovadora, ubicado en Roses, España, logro cambiar el rumbo futuro de la gastronomía, dando lugar a técnicas que lograron revolucionar como las espumas y la esterificación, logrando así poder crear platos que despertaron imitaciones, una de ellas es la famosa aceituna líquida.

Adrià junto a su hermano, pastelero, logro convertirse en una leyenda del mundo de la cocina, su ascenso a la fama llevo a coincidir con el reconocimiento gradual de

España como una fuerza gastronómica mundial para así rivalizar con Francia. El Bulli preparó el escenario para chefs españoles como Joan Roca y Andoni Luis Aduriz, así como para ex alumnos internacionales como Gaggan Anand y Massimo Bottura, entre muchos otros. (William Reed, 2023b).

The Fat Duck votado como el mejor restaurante del mundo en 2005, es un restaurante que aprovecha el potencial del nitrógeno líquido. Su chef, Heston Blumenthal, fue uno de los primeros por poner en práctica la cocina al vacío (*sous vide*), es el hombre que invento la cocina extravagante como las gachas de caracol, helado de tocino y huevo y las papas fritas cocinadas tres veces, las que son ahora famosas por todo el mundo. (2023c).

Los restaurantes que están en la lista de los best of the best son restaurantes que dieron un aporte al mundo gastronómico como lo son el uso de técnicas de vanguardia o el invento de platos nuevos como lo ha hecho el restaurante The Fat Duck.

### **1.5 50 mejores restaurantes de Latino América**

En 2013 lanzan la lista *llama Latin America's 50 Best Restaurants*, la lista ha crecido rápidamente desde sus inicios hasta convertirse en el ranking gastronómico más importante del continente, con sus eventos de premiación que marcan la mayor reunión anual de chefs, restauradores, medios de comunicación y personalidades de la industria alimentaria. (William Reed, 2023).

El restaurante que está en el primer lugar en 2023 es el **restaurante Central** ubicado en Lima, Perú, es el restaurante insignia de los chefs Virgilio Martínez y Pía León, combinan hospitalidad impecable.

El **restaurante insignia** de los chefs Virgilio Martínez y Pía León es un santuario de todo lo peruano. Esta oda gastronómica al Perú, que combina una hospitalidad impecable, un amplio conocimiento de los productos latinoamericanos y una creatividad sin igual en la cocina, es el merecido ganador de los Latin American's 50 best restaurants, patrocinado por S. Pellegrino & Acqua Panna. Anteriormente había obtenido este título desde 2014 a 2016. (C. William Reed, 2023).

Central, con el centro de investigación Mater iniciativa, conforma un grupo de expedicionario llenos de curiosidades por el Perú. Central tiende a conocer los insumos únicos que pose Perú, de sus paisajes, cultura y tradiciones. (Centralrestaurante, 2022)

El gabinete de trofeos de Central según la revista de los Latin American's 50 best restaurants (2023) incluyen como el mejor restaurante de América Latina en el 2013-2021, también ganó el premio al restaurante sostenible en 2019, y el premio al arte de la hospitalidad en 2020, estos premios fueron otorgados por la revista de los 50 *best*.

El segundo mejor restaurante de América Latina se encuentra en Argentina, Buenos aires, **Don Julio** es el mejor restaurante de Argentina según los Latin American's 50 best restaurants (2023b), comenzó como una parrillada de barrio, o asador, que se

ubicaba en una propiedad de esquina en el siglo XIX, aunque hoy en día se puede ver a un restaurante familiar que ha subido el listón a través de su compromiso con la ganadería argentina regenerativa.

En la lista de los 50 mejores restaurantes de América Latina, el restaurante **Nuema** de Ecuador se encuentra en el puesto 24. (2023b). Nuema ingresó en el ranking en el puesto 48 en 2020. (N. William Reed, 2023).

El segundo restaurante ecuatoriano que ingreso en la lista fue **Casa Julián** el cual ocupa el puesto 78, después le sigue Mikka que ocupa el puesto 97 y por último tenemos al restaurante Quitú que ocupa el puesto 99 de la lista de los mejores restaurantes de América Latina. (William Reed, 2023e)

## 1.6 Impactos generados por listas gastronómicas

El impacto que logra tener en el público las estrellas Michelin o el reconocimiento de los *Latin American's 50 best restaurants* es beneficioso para los restaurantes por el motivo que estos certificados se lo dan después de una investigación al restaurante viendo la calidad de los productos y de la creatividad e innovación de sus platos.

El incluirse en una lista de restaurantes es significativo para el establecimiento porque permite evaluar la calidad de los alimentos y la creatividad para que los visitantes tengan una experiencia gastronómica agradable. La visibilidad, el prestigio y el éxito comercial de un restaurante se ven significativamente afectados por su inclusión en la

guía Michelin y en la lista de los 50 mejores restaurantes del mundo. El restaurante recibe reconocimiento al ser incluido en la lista, esto atrae a más clientes, mejora la reputación del establecimiento y hace que el sector gastronómico sea más conocido.

Estar dentro de la lista puede afectar en post de la elección de destinos turísticos, ya que los viajeros a menudo buscan visitar restaurantes destacados y experimentar la gastronomía local. De esta manera se ayuda al dinamismo de la economía local y a los restaurantes. Los restaurantes compiten entre sí al incluirse en la lista. Para destacar y obtener reconocimiento en la lista, los chefs y propietarios se esfuerzan por mejorar la calidad de sus platos, la creatividad de sus menús y la experiencia general.

Para posicionarse en la lista de los mejores restaurantes de América Latina, se valora la calidad del plato que se presenta, sin tener como enfoque principal el lugar, ambiente del restaurante o la historia que posee este, ya que estos elementos no juegan un papel importante en la toma de decisiones de los inspectores. Formar parte de la lista puede atraer a más clientes y aumentar los ingresos del restaurante, ya que, al estar en la lista, es reconocido a nivel mundial. **Los restaurantes destacados a menudo establecen estándares** y pautas en términos de técnicas de cocina, ingredientes utilizados y presentación de platos.

Esto puede motivar a otros chefs y restaurantes a seguir esas **tendencias** o desarrollar nuevas, para poder así darse a conocer al mundo por medio de la guía Michelin o por la lista de los mejores restaurantes de América Latina.

La inclusión en estas listas tiene un gran impacto en el restaurante y el chef, ya que permite que su negocio sea reconocido en todo el mundo, como Joan Roca y sus hermanos con su restaurante el Ceder de Can Roca por medio de la guía Michelin, o el restaurante Nuema en Ecuador con los chefs Alejandro Chamorro y su esposa Pía Salazar a la que fue reconocida con el premio *Latin America's Best Pastry Chef Award 2022*.

Las listas mencionadas, tienen influencia en el mundo gastronómico porque ayudan a los restaurantes a ser conocidos a nivel mundial, lo que les da renombre y reputación.

El hecho de ser incluido en una significa que el restaurante tiene algo innovador que otros restaurantes no tienen, por lo que las listas no califican la decoración, la música o la calidad de los materiales con los que se construyó el restaurante.

Ellos califican la calidad de los alimentos y la creatividad que sus platos llegan a representar; en el caso de las estrellas Michelin, **los instructores anónimos suelen visitar más de una vez el restaurante** para ver si la calidad sigue siendo la misma o es superior, esto también ayuda para que se pueda ver que no solo algunos días pueden llegar a apreciar de platillos exquisitos y creativos por partes de los chefs. (*Historia de la Guía MICHELIN*, 2023)

Con las visitas que se llegan a dar al establecimiento se califica la creatividad de los platos y al final para llegar a tomar una decisión, los instructores llegan a reunirse e intercambiar ideas del restaurante de todas las visitas que estos tuvieron. Con datos como

estos se puede llegar a conocer que los instructores califican calidad y creatividad, esto ayudara a futuros restaurantes que tengan la meta de ser reconocidos por la guía Michelin.

En el caso de la lista de los mejores restaurantes de América Latina, es casi similar la calificación ya que también califican la calidad del plato y lo creativo que llega a ser los platos de los restaurantes que llegan a visitar. Con los datos de las dos listas podemos llegar a ver que las guías se fijan en la creatividad, algunos de los restaurantes que salen en estas listas **no tienen una cocina común**, sino que la fusionan o la innovan.

Existen varios restaurantes que llegaron a obtener platos únicos como lo es el caso del restaurante *The Fat Duck* el cual su chef, Heston Blumenthal, fue uno de los primeros que ponen en práctica la técnica de la cocina al vacío, creando así platos extravagantes como lo es **la gacha de caracol** (William Reed, 2023c).

La influencia que puede llegar a tener las listas de restaurantes en estos establecimientos es el de salir de lo tradicional y llegar a tener otro tipo de dirección para el establecimiento, esto lo llega a decir el chef Ramón Salto en una entrevista hecha por el diario el Universo (2022) “Cuando llegué, sí me di cuenta de que teníamos que re direccionar un poco el concepto, salir del servicio “afrancesado” y hacer algo un poco más casual, que es lo que se destaca en el mercado. Y, a partir de ahí, empezamos a trabajar, aunque llegó la pandemia y tardamos unos meses para reincorporarnos. Pero en agosto del 2020 vino nuestro primer chef invitado y, a partir de ahí, empezamos a trabajar con diferentes invitados, divulgando un poco lo que hacíamos en Casa Julián. Y el día de hoy, pues, estamos bien posicionados, en un muy buen momento.”.

Los restaurantes que se encuentran en las listas de los mejores restaurantes, ya sea en la guía Michelin, en la lista de los 50 mejores restaurantes de todo el mundo o en la lista de los 50 mejores restaurantes de América Latina, que también se extiende de los 50 a los 100 mejores restaurantes de América Latina, suelen establecer estándares y establecer pautas sobre técnicas de cocina, ingredientes utilizados y otros aspectos.

En el foro *Food Gastronomy*, por primera vez, prestigiosos chefs y expertos del sector discutieron sobre el impacto de las tendencias culinarias más recientes a nivel mundial. En el marco de la “*Food 4 Future-Expo Foodtech*”, que se llevó a cabo en el BEC (*Bilbao Exhibition Centre*) del 17 al 19 de mayo, estos expertos analizaron la gran influencia que la gastronomía tiene en la industria alimentaria. El evento fue dirigido a profesionales y se analizó cómo la industria alimentaria está viviendo una transición debido a las nuevas tecnologías y la influencia de las nuevas tendencias en la industria. (Diario de Gastronomía, 2022).

Las tendencias emergentes en la gastronomía, como el uso de ingredientes nuevos o la aplicación de técnicas culinarias innovadoras, se pueden encontrar en las listas. Esto puede ayudar a los chefs y restaurantes a estabilizar al día con las últimas tendencias y a hacer nuevos platos. Las tendencias gastronómicas nos permiten llegar a conocer sabores nuevos u otras formas de cocinar ingredientes clásicos o novedosos. (Reyes, 2023).

Algunos factores que reconocen las listas en los restaurantes es la creatividad y la innovación al elaborar sus platos.

## 1.7 Creatividad

La creatividad según Hennessy Amabile (2010) es la capacidad de crear soluciones, ideas o productos únicos y valiosos. La combinación de varios elementos y la creación de nuevas relaciones es lo que implica. El arte, la ciencia, la tecnología, los negocios y la vida cotidiana son solo algunos de los muchos campos en los que la creatividad puede manifestarse.

Mientras que para Rabadán y Corbalán (2011) conciben la creatividad como aquel proceso que se asemeja a una triple hélice, para que se ponga en marcha y gire a una velocidad adecuada con continuidad, requiere no sólo del elemento que podríamos entender como inspiración, imaginación, inventiva o ideación; sino que es necesario dominar cierta técnica y tener motivación para crear.

## 1.8 Innovación

La innovación según Giovanni (2021) es un proceso creativo que implica la introducción de nuevas ideas, productos, servicios o procesos en una organización o en la sociedad en general. La innovación puede ser tecnológica, pero también puede ser social, cultural o de cualquier otro tipo. La innovación es importante porque permite que las organizaciones y la sociedad en general se adapten a los cambios y mejoren su eficiencia y eficacia. La investigación y el aprendizaje pueden impulsar la innovación y se ve como un proceso socialmente distribuido con múltiples actores y contextos.

Según Anderson, Potočnik y Zhou (2014), la innovación se puede ver como un proceso que considera tanto la generación de ideas creativas (**fase de generación de**

**ideas**) como la implementación de esas ideas en mejores procedimientos, prácticas o productos (**fase de implementación**), la innovación se puede definir en "el trabajo es un proceso". los resultados y productos de los intentos de desarrollar e introducir nuevas y mejores formas de hacer las cosas, mostrando que este proceso puede ocurrir a nivel individual, de equipo, organizacional o una combinación de estos niveles.

La innovación ayuda a los restaurantes a diferenciarse de sus rivales y lograr ventajas competitivas a largo plazo, pero también implica una gran cantidad de recursos, inversiones y deuda (Chou et al., 2020). Teniendo en cuenta los factores que se revisan puede llegar esto a fomentar la creatividad y la innovación en la industria alimentaria y permitiendo que los chefs con experiencia en artes culinarias se inspiren para crear platos innovadores.

Una lista puede ayudar a presentar un ingrediente o una técnica en particular a una audiencia más amplia de cocineros y comensales, aportando al conocimiento de los chefs formas nuevas y creativas formas de usar estos ingredientes y técnicas, lo que puede provocar una mayor experimentación e innovación. Esto podría resultar en la creación de platos novedosos e innovadores que no se habrían producido de otra manera.

En el caso de Dubái logro convertirse en un importante centro de alta cocina gracias a la combinación de seguridad y excelencia culinaria, con reconocidos chefs estableciéndose y restaurantes con estrellas Michelin emergiendo. (The World's 50 Best Restaurants, 2023)

Una de las partes más importantes de la percepción del valor que tiene un gestor de un restaurante es su reputación. Además, se ha demostrado que la sensación de prestigio y de la calidad del servicio tienen un efecto indirecto sobre el éxito de la relación restaurante-cliente a través del compromiso del gestor del servicio con sus clientes. Por lo tanto, la reputación de un restaurante puede influir en la confianza y el compromiso del gestor del servicio con sus clientes, lo que a su vez contribuirá al éxito de la relación a largo plazo. (Fuen tes-blasco & Moliner-velázquez, 2011).

Según la **teoría del contraste**, cuando el rendimiento real del producto no cumple con las expectativas del consumidor, el consumidor exagerará la diferencia debido al contraste entre las expectativas y el resultado. Según esta teoría, el desempeño del producto se calificará como peor de lo que es en realidad si no cumple con las expectativas. En términos de la situación anterior del restaurante, el cliente podría decir que fue uno de los peores de su vida y que la comida no era adecuada para los humanos. (Yüksel & Yüksel, 2008)

Los expertos gastronómicos tienden a dar una buena reseña a las listas, pero no todos están de acuerdo a esos resultados. Pierre Koffmann es el chef del restaurante **La Tante Claire** de Londres, es uno de los pocos chefs que ha logrado obtener las tres estrellas Michelin, tiene una opinión negativa a la guía Michelin ya que en una entrevista realizada para la revista *Big Hospitality* en la que, cuestiona especialmente los criterios para otorgar una estrella, menciona que esta distinción se otorga a establecimientos de alto standing y del "montón", afirma que es una guía que intenta atraer a los jóvenes

cocineros, que la categoría de una estrella Michelin es terrible y que no se puede confiar en la evaluación de los inspectores. (Gastronomía & Cía, 2023).

También la lista de los 50 mejores restaurantes ha generado controversias y debates sobre cómo algunos restaurantes destacados cambian su clasificación. Cada persona tiene diferentes formas de pensar, por lo que las guías no siempre son perfectas. Por lo tanto, al final, el que evaluará los restaurantes siempre será uno mismo para descubrir nuevas experiencias gastronómicas.

Como lo es el caso de Dabiz Muñoz, el cual logro la cuarta posición con *DiverXO*, esto genero varios rumores debido a su ascenso tras escalar 16 puestos, a pesar de no protagonizar grandes sorpresas. (DELGADO, 2023). Otro caso que se incluyó en estas listas fue el de Geranium, que fue seleccionado como líder mundial en 2022 y abrió su restaurante solo para periodistas y "*foodies*<sup>2</sup>", que pudieron ser votantes. Sin embargo, el restaurante no estaba abierto al público en febrero de ese año, lo que podría haberle dado votos para ayudarlo a convertirse en el número uno del mundo, algunos criticaron este suceso como una trampa que 50 Best debería haber castigado, sin embargo, no fue así y **Geranium** se convirtió en líder mundial en julio de 2022. (Guadaño, 2023).

## 1.9 Otras Distinciones

Además de las distinciones mencionadas, también hay otras distinciones para restaurantes y chefs.

---

<sup>2</sup> *Foodies* es la persona aficionada a la comida y a la bebida

- La iniciativa **talento joven de la gastronomía**, promovida por el Centro Culinario Basque y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, es un espacio participativo para la reflexión e inspiración basada en experiencias reales y tiene como objetivo reconocer a jóvenes profesionales del sector que están marcando la diferencia dentro de la cadena de valor de la gastronomía.  
  
Una nueva generación que se destaca por sus iniciativas emprendedoras, su innovación en sus respectivos campos o su éxito en su carrera gracias a proyectos relevantes. (basque culinary center, 2023).
- La **Zagat** es una guía de cocina que viaja por todo el mundo para reconocer a los mejores cocineros y chef. Esta guía tiene premios por categorías, como: mejor decoración, servicio, debutante, compras y comida. Estos premios se otorgan mucho en las opiniones de los expertos y el público de **The Infatuation**, el sitio web responsable de administrar La Zagat. Por supuesto, como se trata de una premiación especializada, esencial para convertirse en un chef reconocido por el público en general, da una gran credibilidad dentro de la industria culinaria. (Ramirez, 2023)
- El certamen de cocina reconocido a nivel mundial, conocido como las Olimpiadas de la gastronomía o la Formula 1 de la cocina (*Bocuse d'Or*), fue creado por Paul Bocuse, el mejor chef del siglo XX y creador de la "*Nouvelle Cuisine*". Este certamen cuenta con cinco finales continentales y una gran final mundial. Participan equipos nacionales compuestos por un presidente, candidato, coordinador y cocinero. (D'Or, 2023).

## 2. CAPITULO II: MATERIALES Y MÉTODOS

Este proyecto de investigación cuenta con un tipo de estudio básico con un enfoque cualitativo que se enfoca en la interpretación y la comprensión de los datos del estudio de caso analizado.

Estudio de caso según Stake (2005) es el estudio de la particularidad y de la complejidad de un caso singular, para llegar a comprender su actividad en circunstancias importantes. Es por eso que para la elaboración de este tipo de método se identificó algunos aspectos como lo es: la pregunta de la investigación, determinar las perspectivas, elegir la estrategia de investigación, revisión de antecedentes, selección de los casos, recopilación de datos, análisis de datos, interpretación de los hallazgos, validación los hallazgos, consideraciones éticas e información de los hallazgos. (Muñiz, 1994)

### 2.1 Técnicas e instrumentos

Se aplicó una revisión bibliográfica para recolectar información sobre listas gastronómicas que enuncian, categorizan y clasifican restaurantes, el fundamental enfoque de búsqueda fue la lista *Latin America's 50 Best Restaurants* sacando así a los restaurantes que se estudian en este proyecto.

Se llevó a cabo un procedimiento para obtener las variables, el cual consistió en primero en identificar los objetivos específicos. Después de identificar estos objetivos, se comenzó por realizar las dimensiones de cada variable y obtener las técnicas y la fuente para una mejor apreciación, de cuáles serían las preguntas que se pueden realizar en la

entrevista abierta (**ver anexo 1**) que se realizó a los chefs encargados de estos restaurantes.

El instrumento que se utilizó fue una entrevista abierta ya que según López y Morante (2004) cuando hablamos de un estudio de caso, es hablar de un método que abarca una diversidad de fuentes y técnicas de recogida de información “Mediante este método, se recogen de forma descriptiva distintos tipos de informaciones cualitativas, que no aparecen reflejadas en números si no en palabras. Lo esencial en esta metodología es poner de relieve incidentes clave, en términos descriptivos, mediante el uso de entrevistas, notas de campo, observación, videos, documentos”.

Se utilizó el instrumento de la entrevista abierta por el motivo que es una herramienta útil para lograr conocer los factores que influyeron en los restaurantes que están en la lista de los mejores de Latinoamérica, ya que, las preguntas abiertas facilitaron al momento de tener información más detallada y profundas sobre sus opiniones, actitudes y sentimientos. Para la validación del instrumento de entrevista abierta se les envió a tres expertos del tema para la corrección y verificación de las preguntas.

El análisis de la entrevista se hizo mediante un cuadro comparativo que contempla los datos pertinentes a los factores y beneficios de estos establecimientos al momento de entrar a la lista de los mejores restaurantes de Latinoamérica. Algunas de las preguntas extras que salieron en la entrevista fueron:

- ¿Logró contemplar un cambio en sus alrededores al momento de ingresar a la lista de los mejores restaurantes de Latinoamérica?
- ¿Cuántos años trabaja usted ya en la industria gastronómica?
- ¿Cuántos años ya trabaja usted en el restaurante?

La entrevista duró un aproximado de 11 minutos y 38 segundos con el chef Juan Sebastián Pérez de Quito.

La segunda entrevista duro 10 minutos y 30 segundo con el restaurante con temática creativa que está ubicado en la ciudad de Quito

La tercera entrevista duro 11 minutos y 10 segundos con el restaurante vanguardista que está ubicado en la ciudad de Quito

Según Ana Patricia (2014) para la realización de un cuadro comparativo primero se tiene que identificar la categorías que se desean comparar, luego se tiene que enumerar los elementos que se van a comparar, se crea la tabla, se la completa con la información necesaria y por último se analizan y comparan los resultados obtenidos.

## **2.2 Preguntas de investigación y/o hipótesis**

*Pregunta:*

- ¿Cuáles son los factores que los restaurantes de Ecuador deberían tener para ser nombrados en las listas de los mejores restaurantes de Latinoamérica?
- ¿Cuáles son las características que tienen en común los restaurantes que se encuentran en listas de los mejores restaurantes?
- ¿Cuál es el impacto que ha generado en los restaurantes ecuatorianos el estar en la lista de los mejores restaurantes?

- ¿Cuáles son los factores que han contribuido a los restaurantes ecuatorianos para que estén en la lista?
- Caso de estudio: Caso de estudio Restaurante Nuema, Casa Julián, Mikka, Quito.

### 2.3 Matriz de operacionalización de variables.

**Tabla 1**  
*Operacionalización de variables*

Objetivos específicos	Variable/ definición teórica	Dimensiones	Indicadores	Técnica	Fuente	Instrumento/Preguntas	Instrumento/Opciones
<b>Identificar las características que tienen en común los restaurantes que se encuentran en listas de los mejores restaurantes, mediante la interpretación de los elementos que los constituyen</b>	<b>Restaurantes Gastronómicos reconocidos, o premiados o en listas internacionales</b>	Filosofía de negocio		Entrevista a dueños de los restaurantes que están en la lista de los mejores de Latinoamérica	Chefs de los restaurantes que están en la lista de los mejores de Latinoamérica y que se encuentran en Ecuador	¿Cuál es la visión del restaurante?	
		tipo de restaurante				¿Cómo describirías el concepto del restaurante?	
		nivel de creatividad				¿Cuál es su fuente principal de creatividad?	
		intención de creatividad				¿Cómo se asegura el restaurante de que los platos se diferencien a los de otros restaurantes?	
		Intención de comunicar				¿Qué es lo que desea comunicar a través de sus platillos?	
	<b>Características de restaurantes gastronómicos</b>	Presentación			¿Cómo describirías la presentación de los platos en el restaurante?		

	Menú	¿Cómo se seleccionan los platos para servir?
<p><b>Analizar el impacto que ha generado en los restaurantes ecuatorianos el estar en la lista de los mejores restaurantes, identificando el antes y después mediante un cuadro comparativo</b></p>	<p><b>Reputación:</b> Según López (2006) la reputación es la percepción que tienen los demás de una persona, empresa, organización o marca. Es el resultado de la imagen que se proyecta a través de las acciones, comportamientos y decisiones que se toman todos los días. Una buena reputación puede ser un activo valioso para una empresa u organización porque puede generar confianza y lealtad en clientes, empleados y otros grupos de interés. Por otro lado, una mala reputación puede afectar negativamente la imagen y el desempeño de una organización u empresa.</p>	<p>¿Cómo describirías el ambiente de trabajo en el restaurante?</p> <p>¿Qué crees que los clientes valoran en ti?</p> <p>¿Cómo te aseguras de que el equipo esté motivado y comprometido?</p> <p>¿Cómo motiva a su equipo de trabajo para que tengan una comunicación fluida?</p>
<p><b>Motivación humana:</b> según la teoría de Maslow</p>	<p>Satisfacción de los empleados</p> <p>Satisfacción de clientes</p> <p>Liderazgo</p> <p>Comunicación</p>	

	<p>citado en Castillo (2013) establece que las necesidades humanas se organizan en una jerarquía, desde las necesidades básicas como la alimentación y el refugio, hasta las necesidades más elevadas como la autorrealización y la realización personal.</p>	<p>Estima</p> <hr/> <p>Autorrealización</p>		<p>¿De qué manera influye la experiencia gastronómica del restaurante en la confianza del cliente?</p> <hr/> <p>¿cómo ayuda para que el cliente se sienta satisfecho?</p>
<p><b>Definir los factores que han contribuido a los restaurantes ecuatorianos para que estén en la lista mediante un análisis de contenido.</b></p>	<p><b>Innovación:</b> La innovación según Giovanni (2021) es un proceso creativo que implica la introducción de nuevas ideas, productos, servicios o procesos en una organización o en la sociedad en general.</p>	<p>Innovación en productos</p> <hr/> <p>Innovación en servicio</p> <hr/> <p>Innovación en procesos</p> <hr/> <p>Innovación en emplatados</p> <hr/> <p>Innovación organizacional</p>		<p>¿Cómo se asegura el restaurante de que los nuevos productos sean atractivos para los clientes?</p> <hr/> <p>¿Cuáles son las características que implementas para que el servicio sea creativo?</p> <hr/> <p>¿Cómo se asegura el restaurante de que los procesos de producción y de servicio que se utilizan sean eficientes y efectivos?</p> <hr/> <p>¿Cómo se asegura el restaurante de que los platos sean visualmente atractivos y estén estéticamente presentados?</p> <hr/> <p>¿Cómo se asegura el restaurante de que la estructura organizacional sea eficiente y efectiva?</p>

<p><b>La creatividad:</b> La creatividad es la capacidad de crear soluciones, ideas o productos únicos y valiosos. La combinación de varios elementos y la creación de nuevas relaciones es lo que implica. El arte, la ciencia, la tecnología, los negocios y la vida cotidiana son solo algunos de los muchos campos en los que la creatividad puede manifestarse. (Hennesey &amp; Amabile, 2010)</p>	Ingredientes	¿Cuáles son los ingredientes que utilizan al preparar los platillos de su restaurante?
	Técnicas	¿Cuáles son las técnicas de cocina que más le ayudan como restaurante creativo?
	Presentación	Nos puede contar cómo aprendió a manejar el proceso de creación de platos.
	Combinación de sabores	¿Cuáles son los sabores que combina en su restaurante?

**FUENTE:** Elaboración propia Quinatoa (2023)

## 2.4 Participantes

Para este caso de estudio se han seleccionado restaurantes que han sido relevantes en el posicionamiento de sus establecimientos en listas gastronómicas como son: **Restaurante Nuema, Casa Julián, Mikka y Quito.**

Se pretende entrevistar a los chefs ejecutivos de los 4 restaurantes, y en el caso de que no se pudiera acceder a las entrevistas, se procederá a realizar la entrevista a otros chefs, los cuales tienen restaurantes con temática creativa. La información recopilada a través de la entrevista permitió complementar los factores a partir de la **observación** y así realizar un análisis más profundo mediante el cuadro comparativo diseñado.

## 2.5 Procedimiento y análisis de datos

Para empezar con este estudio, se hizo un análisis minucioso de tres listas gastronómicas reconocidas: Repsol, la guía Michelin y la lista de los 50 mejores restaurantes de Latinoamérica. En este proceso se descubren los criterios utilizados por estas listas que utilizan para nominar a un restaurante.

También se realizaron investigaciones sobre cuatro restaurantes del Ecuador que se incluyeron en la lista de los 50 mejores restaurantes de Latinoamérica, los cuales fueron objeto de un minucioso análisis.

Posteriormente, se realizaron entrevistas con los chefs ejecutivos de cada uno de estos restaurantes para obtener sus opiniones, se contrató la información a través del análisis de otros artículos científicos sobre otros aspectos de la evaluación de restaurantes

para complementar esta investigación. Después de recopilar todos estos datos, se llevaron a cabo las entrevistas con un enfoque más amplio.

La entrevista se realizó de manera virtual gracias a la aplicación de zoom la cual nos ayudó a la creación de una reunión con los chefs para así poder realizar la entrevista

Al finalizar se realizó un cuadro comparativo viendo los factores que estos restaurantes tienen en común, y así se muestran los factores que ayudarían a los restaurantes para poder aspirar a llegar a estas listas.

### 3. CAPITULO III: RESULTADOS Y DISCUSIÓN

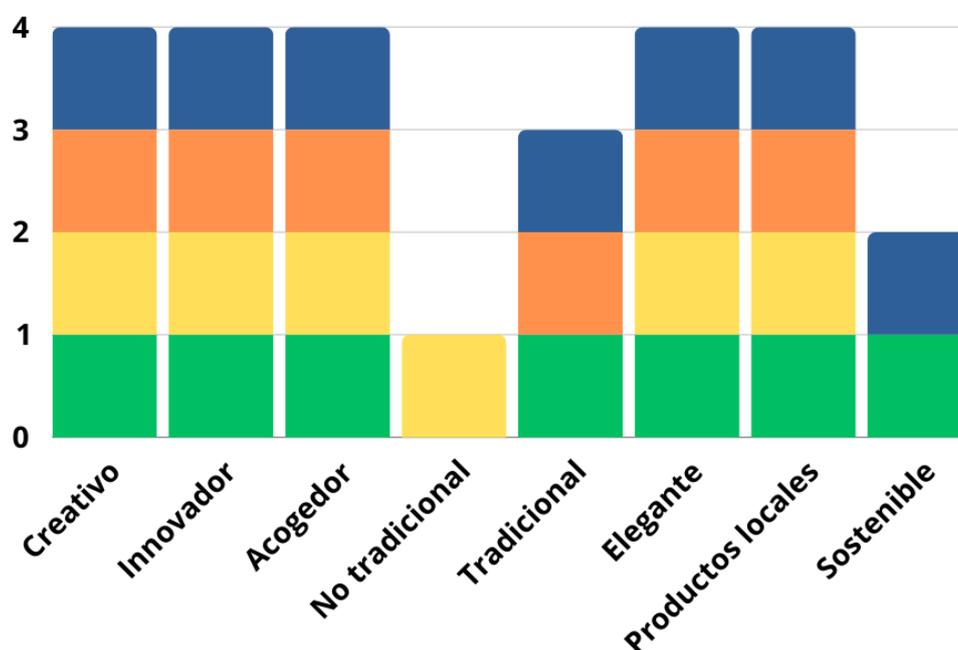
#### 3.1 Rasgos comunes de los restaurantes de Ecuador pertenecientes a la lista de los mejores de Latinoamérica

Tras el análisis y el contraste de diferentes autores, con respecto a este tema, se descubrió que los elementos que determinan las listas gastronómicas son la **innovación** y la **creatividad** en los platos.

Sin embargo, en investigaciones anteriores se mencionan otros factores como pueden ser: el tipo de menú que manejan, los premios que ya poseen, la sostenibilidad, la localidad, la apreciación del lugar para los clientes, si su tipo de cocina es tradicional o no tradicional, de donde obtienen los productos, la autenticidad, la historia del restaurante y la biografía del chef, factores que ayudaron en la elección de las preguntas para la entrevista realizada a los chefs ejecutivos de los restaurantes ubicados en la lista de los mejores restaurantes de Latinoamérica.

**Figura 1:**

Análisis de los Atributos Clave de los Restaurantes de Ecuador



Nota: Basado en las características que la lista *Latin America's 50 Best Restaurants* logra proporcionar de cada uno de los restaurantes

Nuema ■ Mikka ■ Casa Julián ■ Quito ■

Los 4 restaurantes tienen en común la creatividad, la innovación, el tipo de productos que utilizan, el ambiente acogedor y, sobre todo, la elegancia (ver figura 1). Sin embargo, podemos apreciar que hay otros factores que no todos los restaurantes tienen en común como lo es la cocina de tipo tradicional y si son sostenibles en los restaurantes.

### 3.2 Impacto generado por la lista en los restaurantes ecuatorianos.

A través del análisis de contenido de los cuatro restaurantes en Ecuador incluidos en la lista de los mejores restaurantes de Latinoamérica, se puede determinar que antes de

que estos restaurantes como Nuema, Mikka, Casa Julián y Quito estuvieran incluidos en esta lista, sus publicaciones en sus páginas oficiales de redes sociales cambiaron.

En Nuema se tenía publicaciones en redes sociales sobre platillos que ellos ofrecían, así como las invitaciones que tenían los chefs a participar en ferias gastronómicas (ver figura 2) y en algunos casos en concursos con otros chefs los cuales pertenecían a la lista de *the world 50 best restaurants*, y así ganando más popularidad en redes sociales.

### Figura 2:

Publicaciones de Nuema Pre-Inclusión en Latin America's 50 Best

SEMANA GASTRONÓMICA 2019  
CERDO PAÍS DEL CHOCOLATE  
• RESCATANDO EL CERDO COTUDO •

ORGANIZA: CERDO

Restaurante  
**NUEMA • Quito**

Cena a  
**4 manos**  
20 de julio

INVITADO

Piedad Salazar  
Ecuador

Alejandro Chamorro  
Ecuador

Jesús Escalera  
La postreña  
Latin America's Best Pastry Chef  
México

Reservas Restaurante: 099 25 09 160 / 02 39 57 010  
Reservas Socios Grande Table : 098 55 67 368

PRESENTA: gFande table CLUB GOURMET | AUSPICIA: PACARI | COLABORA: COLABORA | GÜTTIG | WOLFE | Gourmet

Nota: Participación del restaurante Nuema en la semana Gastronómica 2019. Tomado de (Nuema , 2019)

Al entrar a la lista de los 50 mejores de Latinoamérica, se logró ver un cambio en sus publicaciones, ya que al momento de hacer una publicación ellos daban a notar su reconocimiento que se logró con el esfuerzo del equipo de trabajo de Nuema (ver figura 3).

**Figura 3:**

Publicaciones de Nuema Post-Inclusión en Latin America's 50 Best



Nota: The Best Restaurant in Ecuador. Tomado de (Nuema, 2020)

En el caso de Mikka se llegó a observar publicaciones de los platillos que ellos ofrecían y así también dan a conocer los nuevos platillos que llegan a crear (ver figura 4) generando así más información a sus clientes sobre cómo es la comida en el restaurante.

**Figura 4:**

Publicaciones de Mikka Pre-Inclusión en Latin America's 50 Best



Nota: Nigiri preparado en el restaurante Mikka. Tomado de (Mikka, 2022)

Al momento de ingresar a la lista de los mejores restaurantes de Latinoamérica, se aprecia el reconocimiento que ellos obtuvieron, dando a conocer a la gente sobre la posición que lograron ganar con su esfuerzo y dedicación (ver figura 5)

**Figura 5:**

Publicaciones de Mikka Post-Inclusión en Latin America's 50 Best



Nota: Reconocimiento de la lista Latin America's 50 Best Restaurants. Tomado de (Mikka, 2022)

En Casa Julián se aprecia el ambiente en el cual ellos ofrecen su servicio, los platillos que ofrecen y los servicios que tienen, las colaboraciones que hicieron con otros chefs pertenecientes a la lista de los mejores restaurantes de Latinoamérica (ver figura 6)

**Figura 6:**

Publicaciones de Casa Julián Pre-Inclusión en Latin America's 50 Best

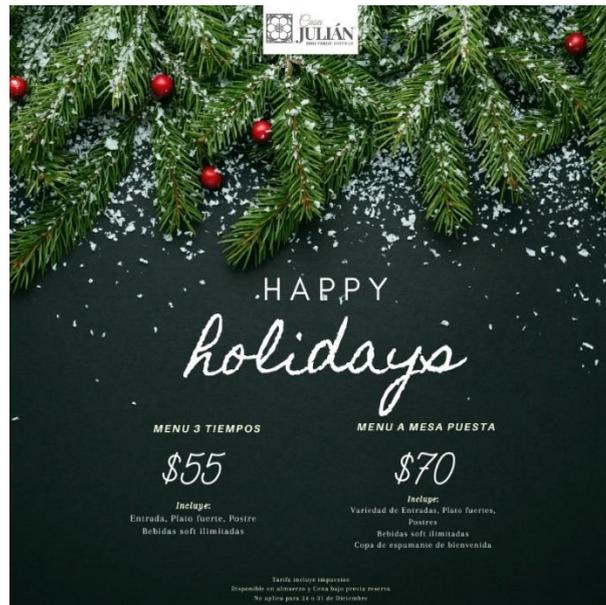


Nota: Arte culinario Argentina y Ecuador. Tomado de (Casa Julián, 2022)

Al momento de entrar a la lista, empiezan a ofrecer menús por temporadas (ver figura 7), así como nuevos menús para degustación de las personas que se interesen por este restaurante.

**Figura 7:**

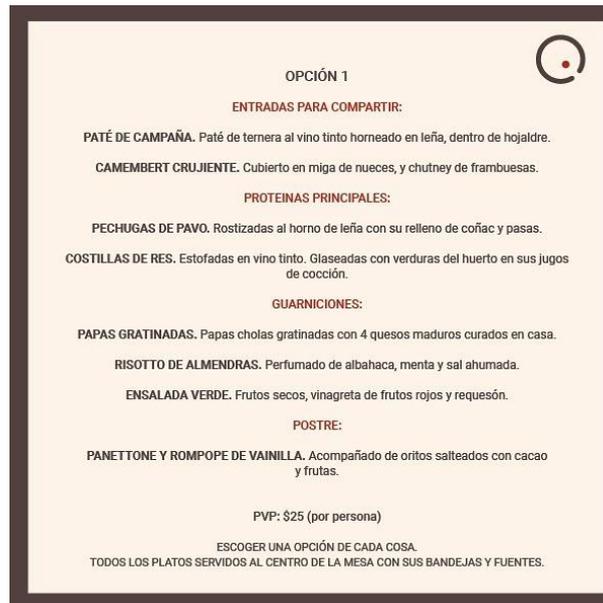
Publicaciones de Casa Julián Post-Inclusión en Latin America's 50 Best



Nota: Menú navideño. Tomado de (Casa Julián, 2022)

En el caso de Quito se logró apreciar que ellos, así como los demás publicaban sus platillos, pero en cambio ellos también publicaban los menús para que las personas puedan revisar, así como una breve explicación sobre los platillos que se les ofrecían (ver figura 8)

**Figura 8:**  
Publicaciones de Quito Pre-Inclusión en Latin America's 50 Best



Nota: Menú de Quito. Tomado de (Quito identidad culinaria, 2020)

Al momento de ingresar a la lista de los mejores restaurantes de Latinoamérica, empiezan a realizar más publicaciones de los platillos que ellos ejecutan en el restaurante también informando sobre los ingredientes que ellos elijen para la realización de estos platillos (ver figura 9).

**Figura 9:**  
Publicaciones de Quito Post-Inclusión en Latin America's 50 Best



Nota: Cinco ingredientes característicos más. Tomado de (Quitú, 2023)

Antes de ingresar a la lista de los mejores restaurantes de Latinoamérica, Nuema, Mikka, Casa Julián y Quitú publicaban sus productos de diversas maneras, pero una vez que ingresaron a la lista de los mejores restaurantes de Latinoamérica, comenzaron a mencionar el reconocimiento para que los interesados en la gastronomía puedan encontrarlos y visitarlos para degustar los platos que ofrecen.

### **3.3 Factores que contribuyeron al éxito de los restaurantes de Ecuador para estar en la lista de los mejores de Latinoamérica.**

Se llevó a cabo una entrevista abierta con el fin de descubrir los factores que afectarán a los restaurantes que se encuentran entre los más destacados de Latinoamérica. Las preguntas abiertas permitieron obtener información más detallada y profunda sobre sus opiniones, actitudes y sentimientos.

La guía de la entrevista fue revisada y corregida por expertos

La entrevista se dividió en categorías y subcategorías que ayudaron a abordar los puntos clave para identificar los factores que contribuyeron a la clasificación de estos restaurantes como los mejores de Latinoamérica.

Posteriormente, se llevó a cabo un análisis de las respuestas de los chefs con el fin de crear un cuadro que incluya información sobre los elementos que ayudan a estos restaurantes.

De los 4 chefs que fueron contactados, solo 1 asistió a la entrevista, de los restantes, 2 se logró comunicar con la gerencia y se logró enviar un correo electrónico para llevar a cabo la entrevista, pero solo uno de los restaurantes no se pudo obtener una respuesta. Con el problema de no tener suficiente información, se logró contactar a otro chef que es famoso por la creatividad en sus platos.

### 3.4 Factores determinantes en la excelencia gastronómica

**Tabla 2**

*Factores Determinantes en la Excelencia Gastronómica*

<b>Categoría</b>	<b>Subcategoría</b>	<b>Quitú</b>	<b>Restaurante con temática creativa</b>	<b>Restaurante vanguardista</b>
<b>Restaurantes</b>	Filosofía del restaurante	del Ofrecer platos con productos del Ecuador	Tener una cocina de producto con esencia creativa	Cocina vanguardista
	Tipo de restaurante	Restaurante orgánico	Restaurante creativo	Restaurante creativo
	Fuente de creatividad	Memoria	La experiencia, los estudios y viajes	Libros y experiencia
<b>Característica del restaurante</b>	Presentación	Se presenta el plato al equipo de trabajo y si se puede cambiar lo hacen en ese momento	Se presenta un idea, luego la conceptualizan para después crear el plato para degusta y corregir sabores y texturas	Se presenta la idea, se le presenta al chef, se lo comparte con el equipo de trabajo, se entrena y se le presenta en el menú
	Menú	Se comienza con una degustación que depende del abastecimiento diario	Depende de la esencia del restaurante	Depende del estilo del restaurante

<b>Reputación</b>	Ambiente de trabajo	Creativo, proactivo y dinámico	Creativo	Creativo, experimentación e investigación
	Motivación al equipo de trabajo	Por el proceso creativo, por la pasión en la gastronomía y por generar un espacio donde todos mejoran todos los días.	La pasión de crear nuevas cosas y así poder mejorar de poco a poco	La pasión de absorber el conocimiento de los demás y así seguir mejorando
<b>Motivación humana</b>	Confianza del cliente	Guían al cliente a través de la experiencia y tienen ese compromiso con hacer su mejor esfuerzo para que el cliente este satisfecho	Trasmitir al cliente que nuestros productos serán creativos e innovadores	Dar al cliente un producto nuevo y así sorprenderlos
<b>Innovación</b>	Productos	Los productos que utilizan son nativos del Ecuador	Los productos son seleccionados con mucho cuidado	Los productos se seleccionan con mucha cautela
	Servicio	Ponen la carta en inglés y en español y explicando al cliente sobre el plato que se sirven		

	procesos	Manejan HACCP		
	Emplatados	Colocan el emplatado en frente de todos los trabajadores para que den así su opinión del plato	Crean el plato a través de una idea y después la reflejan viendo si logra captar la esencia del restaurante y después corregir sabores y texturas	Se crea el plato, lo presenta al chef, después se lo da al equipo de trabajo, después se le hace un entrenamiento para mejorar el plato y se lo pone en el menú
<b>Creatividad</b>	Ingredientes	Utilizan ingredientes de las poblaciones que se encuentran en el Ecuador	Ingredientes locales	Ingredientes que ayuden a mostrar el concepto que se quiere representar
	Proceso creativo	Se realiza un viaje a la zona donde se originan los productos, después se tiene un mapeo donde se prueba el sabor de los productos y después un proceso creativo	Se contextualiza primero una idea par después ver si tiene la esencia del restaurante y así poder crearla y corregirla	Se dibuja y contextualiza la idea siempre teniendo en cuenta el estilo del restaurante

---

escrito y después un proceso creativo en  
cocina.

---

Estilos de cocina	<p>cocina fría, cocina caliente, pastelería. Una cocina de producto con esencia utilizan sabores de cocina ecuatoriana creativa, disruptiva, rústica y directa usamos productos nativos</p>	<p>Su estilo de cocina es contemporáneo vanguardista</p>
-------------------	---	--

---

Nota: Resultados de Entrevistas con restaurantes de Ecuador que pertenecen a la lista de los mejores restaurantes de Latinoamérica

## **Información adicional resultante de la entrevista**

Los resultados de la entrevista fueron los siguientes:

### **Entrevista a Quito**

Juan Sebastián, el chef del restaurante Quito, destacó que Quito ha estado presente en el mercado local durante diez años y que sus listas de gastronomía se basan en dos aspectos importantes: la **creatividad y la innovación** en los platos, el chef Juan Sebastián destaca que en la lista de restaurantes se valora el compromiso, la creación, la calidad y el tipo de comida.

Al preguntar sobre los cambios que ha observado en Quito, menciona que antes tenían un público que estaba satisfecho con su servicio, pero ahora hay personas muy interesadas en la comida y comienzan a ver a viajeros de todo el mundo que viajan solo para degustar sus creaciones, lo que lleva a una mejora en las reservaciones. Una de las preguntas espontáneas que se hicieron durante la entrevista fue si el restaurante mejoró la situación de otros negocios cercanos al aparecer en la lista. Se nos respondió que sí, ya que se convirtió en un destino gastronómico.

Al final de la entrevista, se concluyó que la creatividad es importante, pero también hay otros factores, como el trabajo en equipo, el compromiso de seguir mejorando, la unión del equipo y rodearte de personas con la misma experiencia, conocimiento y compromiso con el trabajo.

### **Entrevista a un restaurante con temática creativa**

La entrevista se llevó a cabo con un chef cuyo restaurante se enfoca en la creatividad, aunque no se encuentra en la lista de los mejores restaurantes de Latinoamérica. Sin embargo, se lo tomo en cuenta debido a la creatividad, ya que, en base a una revisión bibliográfica, la lista de los mejores de Latinoamérica califica la creatividad en los platos que se presentan. En referencia a lo mencionado, se llevó a cabo la entrevista observando cómo se crean los platos.

Se descubrió que el chef primero crea una lluvia de ideas para ver si la idea tiene relación con el estilo del restaurante. Después de crear el platillo, utiliza diferentes técnicas creativas, empieza a jugar con las texturas y los sabores para luego tomar una decisión con los chefs de partida y si ellos lo encuentran agradable, se lo coloca en el menú.

El hábito creativo del chef consiste en compartir el conocimiento y hablar con sus colegas intercambiando información. El estudio también es importante porque el chef dedica su tiempo a la lectura y la investigación.

Su creatividad se ve impulsada por viajes, libros, conocimiento de otras cocinas e intercambio de conocimientos con otros cocineros. Su estilo de cocina innovadora, rústica y disruptiva lo motiva a ser cada vez más creativo y diferenciarse de los demás.

## **Entrevista a un restaurante vanguardista**

la entrevista se llevó a cabo a un restaurante que pertenece a la lista *Word's 101 Best Steak Restaurants*, se lo tomo en cuenta por el motivo de que el restaurante es vanguardista y la creación de los platos que tienen en la carta son creativos.

El proceso creativo del chef comienza con una lluvia de ideas. El siguiente paso es elegir una de las ideas y crear un boceto donde se pueda ver cómo se vería el plato, desarrollándolo a partir de métodos innovadores. Para elegir la versión del plato más adecuada, se realiza varias pruebas y se crea diferentes presentaciones. Para determinar si un plato se incluye en el menú de un restaurante, se debe hacer gustar al chef y estar en armonía con el estilo del restaurante. El chef comparte su creación con el equipo y les enseña cómo hacer platos. Una vez que se aprende la técnica, estos se van colocando en el menú.

Uno de los hábitos del chef que le ayudó para desarrollar su creatividad fue el siempre estar investigando, leer y absorber experiencia de otros chefs.

### **3.5 Discusión de resultados**

Existe una investigación la cual nos ayuda con estrategias que podrían explicar cómo los restaurantes de alta cocina se distinguen de otros restaurantes, según Pearlman (2013), las estrategias que propone son:

- 1) "Hacerlo de lujo" implica agregar artículos de lujo y costosos

- 2) "hacerlo puro" destaca la localidad y la solidez ética;
- 3) "hacerlo sorprendente" demuestra la reelaboración lúdica y creativa de la materialidad y la semiótica.

También podemos observar esto al examinar los aspectos comunes de los restaurantes de Ecuador, ya que, según la revisión realizada por la página oficial de la lista de los mejores restaurantes de Latinoamérica, se destaca el aspecto de tener un lugar elegante y acogedor para los clientes.

Por otro lado, una investigación hecha por Moreno y Cristóbal (2022) se descubrió que las listas gastronómicas para restaurantes y chefs encargados son ventajosas porque los convierten en superestrellas de los medios, algunos chefs famosos han utilizado los grandes grupos hoteleros como puertos para la creatividad, mientras que otros han atraído el patrocinio de empresas que venden refrescos, bebidas o equipamiento.

Esto también se puede observar en los resultados del impacto que tiene para los restaurantes al incluirlos en la lista de los mejores restaurantes de Latinoamérica, el aumento de la fama que empiezan a tener los chefs encargados de los restaurantes.

El resultado que se encontró por medio de las entrevistas según el criterio de (Perez, 2023), es que existen cambios no solo para el restaurante, sino también para el lugar en donde está ubicado, haciéndolo así un destino gastronómico y los factores claves

que se encontraron, fueron: el tener un equipo de trabajo comprometido, que sepa trabajar en equipo, el compromiso de seguir aprendiendo, la experiencia y el conocimiento.

Teniendo en cuenta estos factores encontrados se puede llegar a varias preguntas:

Según Silva (2000) muy pocas cocineras son mujeres, lo que lleva a la pregunta de si en realidad son cocineras menos eficientes o simplemente menos exitosas que los hombres. Esto también llega a mencionar Haddaji, Albors y García (2017) ya que mencionan que cocinar en el trabajo se ha relacionado con ser un empleo para hombres y cocinar en casa se ha relacionado con ser destinado para las mujeres. Con esto podemos llegar a la siguiente pregunta: **¿El género importa al momento de intentar abrir un restaurante para lograr entrar en una lista gastronómica?**

En una perspectiva económica y social se puede observar que un restaurante que entre a una lista gastronómica llega a ser un destino gastronómico, así también lo menciona Cinthia Rolim de Albuquerque Meneguel, Lluís Mundet, Silvia Aulet, (2019), desde esta misma perspectiva, un restaurante con estrella Michelin genera una serie de sinergias que pueden impulsar la gastronomía y las economías regionales, se puede llegar a la siguiente pregunta: **¿Cómo afecta la percepción del público y el impacto económico de un restaurante al obtener un lugar en la lista de los mejores restaurantes de Latinoamérica?**

## 4. CAPITULO IV: CONCLUSION Y RECOMENDACIÓN

### 4.1 Conclusión

El estudio del caso de los **restaurantes ecuatorianos que están en la lista de los mejores de Latinoamérica** llegó a revelar una serie de factores que juegan un papel importante al momento de ser seleccionados. Desde la creatividad que se expresa en los platillos, hasta la calidad del servicio y los productos, estos establecimientos han demostrado su gran capacidad para poder destacar en un escenario regional competitivo.

Además, la investigación llegó a identificar los **patrones comunes** que existen entre los restaurantes estudiados, esto mediante entrevistas a los chefs ejecutivos de los restaurantes, encontrando como patrones: **la selección de los ingredientes, el compromiso que tienen por salir a delante y la capacidad de investigar nuevas tendencias, recopilando nuevos conocimientos para plasmarlos en sus platillos**. La combinación de estos factores, fueron los que lograron posicionar a los restaurantes de Ecuador en la lista de los mejores restaurantes de Latinoamérica

Si bien el estudio proporciona una visión de los elementos que ayudaron a que estos restaurantes puedan llegar a esta lista, también cabe destacar áreas de oportunidad para el crecimiento continuo como llegan a ser: el uso de la tecnología en restaurantes el enfoque en la sostenibilidad, en la calidad del servicio y también de los alimentos, pero, sobre todo, la adaptación hacia nuevas tendencias.

Finalmente, este análisis ha contribuido en la comprensión de **¿cómo los restaurantes del Ecuador han alcanzado un lugar en la lista de los mejores restaurantes de Latinoamérica?**, ofreciendo con esto una valiosa perspectiva para aquellos que buscan mejorar y mantener la excelencia en el ámbito culinario, y para los restaurantes que al igual que los mencionados en este estudio, ambicionan poder pertenecer a estas prestigiosas listas.

### **Limitaciones**

Las limitaciones que se presentaron en este estudio fueron: no todos los chefs que se tenían que ser encuestados aparecieron, algunos no respondieron a los correos enviados en sus cuentas oficiales y a partir de esta problemática, se tomó la decisión de hacer la entrevista a otros chefs, con la consideración de su influencia y conocimiento en el tema de creatividad en la cocina.

## **4.2 Recomendación**

### **Impulso para la utilización de productos locales**

Se recomienda a los restaurantes las alianzas con agricultores y proveedores locales para así poder fortalecer las relaciones con las comunidades y también generando así ventajas competitivas en la escena internacional para los restaurantes

### **Aprendizaje continuo**

Se sugiere que los restaurantes lleguen a mantener una actitud proactiva sobre la investigación dando así la adopción de nuevas técnicas culinarias. Llegar a tener

colaboraciones con chefs internacionales y también sobre la participación en eventos culinarios globales para así generar una estrategia efectiva para mantenerse en la vanguardia de las tendencias emergentes

### **Promoción del turismo gastronómico**

Viendo la influencia que puede llegar a tener el turismo, por la presencia de restaurantes del Ecuador en la lista de los mejores de Latinoamérica, se recomienda hacer promoción del país como un destino gastronómico, esto puede incluir una colaboración con agencias de turismo, la participación en ferias gastronómicas y la creación de campañas de marketing que ayuden a resaltar la diversidad de la cocina del Ecuador

### **Creación de programas de formación para chefs**

Se sugiere la creación de programas para ayudar a formar y capacitar a chefs y personal de los restaurantes. Esto puede llegar a incluir la creación de programas educativos especializados para así poder garantizar un flujo constante de talento humano bien formado.

## BIBLIOGRAFIA

50 best restaurant. (2023). *Mikka*.

<https://www.theworlds50best.com/discovery/Establishments/Ecuador/Guayaquil/Mikka.html>

Agüera, F. O., & Moral Cuadra, S. (2016). El turismo como motor potencial para el desarrollo económico de zonas fronterizas en vías de desarrollo. Un estudio de caso. *El Periplo Sustentable*, 31. <https://doi.org/10.21854/eps.v0i31.2477>

Anderson, N., Potočník, K. y Zhou, J. (2014). Innovación y creatividad en las organizaciones: revisión del estado de la ciencia, comentario prospectivo y marco de orientación. *Revista de Gestión*, 40(5), 1297-1333.

<https://doi.org/https://doi.org/10.1177/0149206314527128>

Balanzino, M. (2018). *William Drew: "España siempre ha sido un gran*. 1-11.

basque culinary center. (2023). *talento joven de la gastronomía*.

<https://talentojoven.bculinary.com/acerca-de/>

Castillo, L. A. (2013). *Teorias De Motivacion De Maslow Y Herzbe*. 14.

<https://www.ipn.mx/assets/files/investigacion-administrativa/docs/revistas/50/ART4.pdf>

Centralrestaurante. (2022). *Central*. <https://centralrestaurante.com.pe/about.html>

Chou, S.-F., Horng, J.-S., Liu, C.-H., Huang, Y.-C., & Zhang, S.-N. (2020). The critical criteria for innovation entrepreneurship of restaurants: Considering the interrelationship effect of human capital and competitive strategy a case study in Taiwan. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 42, 222-234.

<https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2020.01.006>.

Cinthia Rolim de Albuquerque Meneguel, Lluís Mundet, S. A. (2019). El papel de un restaurante de calidad en el estímulo a la creación y desarrollo del turismo gastronómico. *ScienceDirect*, 83, 220-228.

<https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2018.10.018>

Cohen, E. (2005). Principales tendencias en el turismo contemporáneo. *Política y Sociedad*, 42(1), 11-24.

Culinaria. (2023). *Quitú*. <https://quito.ec/>

D'Or, B. (2023). *Bocuse d'Or Europe 2022 – Budapest (Hungría)*.

<https://www.bocusedorspain.com/>

Daries, N., & , Jordi Moreno-Gené, E. C.-F. (2022). *Las estrellas Michelin brillan intensamente, pero ¿son rentables?* 27.

DELGADO, A. (2023). *Cómo se eligen los mejores restaurantes del mundo: así funciona la lista The World's 50 Best Restaurants*.

<https://www.abc.es/gastronomia/eligen-mejores-restaurantes-mundo-funciona-lista-the-20230619211737-nt.html>

Diario de Gastronomía. (2022). *Sobre la influencia de las tendencias culinarias mundiales en la industria alimentaria*. <https://diariodegastronomia.com/la-influencia-las-tendencias-culinarias-mundiales-la-industria-alimentaria/>

Discovery, 50 best. (2023). *Casa Julian*.

<https://www.theworlds50best.com/discovery/Establishments/Ecuador/Guayaquil/Casa-Julían.html>

Fuentes-blasco, M., & Moliner-velázquez, B. (2011). *Antecedentes del éxito de la relación entre restaurantes y sus clientes*. 24, 99-112.

<https://doi.org/10.1109/iscas.2003.1205853>

Gastronomía. (2022). *Joan Roca, premio Chef Mentor en la Guía Michelin 2023 por su trabajo de formación*. <https://www.20minutos.es/gastronomia/restaurantes/jordi-roca-premio-chef-mentor-en-la-guia-michelin-por-su-trabajo-de-formacion-5078817/>

Gastronomía & Cía. (2023). *El chef Pierre Koffmann cree que la Guía Michelin es “basura”*. <https://gastronomiaycia.republica.com/2018/10/20/el-chef-pierre-koffmann-cree-que-la-guia-michelin-es-basura/>

Guadaño, M. F. (2023). *CÓMO FUNCIONA LA LISTA ‘THE WORLD’S 50 BEST RESTAURANTS’ 2023*. <https://www.gastroeconomy.com/2023/06/funciona-la-lista-the-worlds-50-best-restaurants-2023/>

Guallar, J. (2017). Content curation in digital media: Between retrospective and real-time information. En *Advances in Intelligent Systems and Computing* (Vol. 503). [https://doi.org/10.1007/978-3-319-46068-0\\_6](https://doi.org/10.1007/978-3-319-46068-0_6)

Guía para el desarrollo del turismo gastronómico. (2019). En *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. <https://doi.org/10.18111/9789284420995>

Hennessey, B. A., & Amabile, T. M. (2010). Creativity. *Annual Review of Psychology*, *61*, 569-598. <https://doi.org/10.1146/annurev.psych.093008.100416>

Hernández, H. (2023). *Qué es la Guía Repsol, cuál es su historia y la de sus Soles*. <https://www.bonviveur.es/noticias/origen-e-historia-de-la-guia-repsol-y-sus-soles>

*Historia de la Guía MICHELIN*. (2023). <https://guide.michelin.com/es/es/historia-de-la-guia-michelin>

Huang Y, C, H., & N, C. (2023). *Revista Internacional de Gastronomía y Ciencia de*

*Alimentos Las características de restaurantes con estrellas Michelin en China continental, Hong Macao y Taiwán yuyinghuang Machine Translated by Google*  
y. 7. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100673>

INIAP. (2021). Guía Para La Producción Y El Manejo Integrado Del Cultivo De Plátano. <https://medium.com/>, 28.

<https://medium.com/@arifwicaksanaa/pengertian-use-case-a7e576e1b6bf>

Isaza, G. A. L. (2021). De la innovación. *Redes de innovación como factor de desarrollo*, 19(31), 73-92. <https://doi.org/10.2307/j.ctv1ks0c4x.8>

Johnson, C., Surlemont, B., Nicod, P., & Revaz, F. (2005). Detrás de las estrellas: una tipología concisa de los restaurantes Michelin en Europa. *Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 46(2), 170-187.

<https://doi.org/https://doi.org/10.1177/0010880405275115>

Lane, C. (2013). Taste makers in the “fine-dining” restaurant industry: The attribution of aesthetic and economic value by gastronomic guides. *Poetics*, 41(4), 342-365. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.poetic.2013.05.003>.

LaRepublica. (2023). *Restaurante ecuatoriano entre los 100 mejores del mundo*.

<https://www.larepublica.ec/blog/2023/06/08/restaurante-ecuatoriano-entre-los-100-mejores-del-mundo/#:~:text=Desde 2020 que Nuema consta,Latin America's 50 Best Restaurants>).

Léon, D. (2022). *Casa Julián agradece estar entre los 100 mejores restaurantes de Latinoamérica, pero ya trabaja en aquello que puede mejorar*.

<https://www.eluniverso.com/entretenimiento/gastronomia/casa-julian-agradece-estar-entre-los-100-mejores-restaurantes-de-latinoamerica-pero-ya-trabaja-en-aquello-que-puede-mejorar-nota/>

- López López, V. ., & Iglesias Antelo, S. (2006). *Percepciones directivas del recurso reputación. Estudio empírico de sus relaciones con el rendimiento empresarial.*
- Majd Haddaji , José Albors-Garrigós, P. G.-S. (2017). La experiencia de las mujeres chefs: barreras en la cocina y factores de éxito. *ScienceDirect*, 9, 49-54.  
<https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2017.06.004>
- Marlene Jaramillo, G. (2012). *Texto guía de cocina.*
- Martinez, J. . (2011). Factores que influyen en el comportamiento de compra del turista. *TURyDES, Revista de investigación en Turismo y Desarrollo Local*, 4(9), 1-13.
- Motenegro, E. (2016). *Cocina Tradicional Ecuatoriana Estefanía Alexandra Montenegro Solórzano Estefanía Alexandra Montenegro Solórzano.*  
<http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/5933/1/129102.pdf>
- Muñiz, M. (1994). *1\_Estudios-De-Caso-En-La-Investigacion-Cualitativa.* 1-8.
- Nájera, A. (2023). *¿Cuándo comenzaron las guías gastronómicas?*  
<https://www.eluniversal.com.mx/menu/cuando-comenzaron-las-guias-gastronomicas/>
- natalia daries, Moreno-Gen'e, J., & Cristóbal-Fransi, E. (2022). *¿Qué es una Estrella MICHELIN?* <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100352>
- Ortiz Chaves, M. B., Navas, A. C., Zea Chávez, M. D., & Universidad Central. (2020). Viajeros europeos y sus motivaciones para visitar Ecuador en el siglo XIX. *Revista de Investigación de la Ciencia Turística*, 14.
- Patricia, A., Urquijo, L., Risco, E., & Salvo, A. (2014). *Estrategias de aprendizaje en educación superior en un modelo curricular por competencias.* xliii(172), 123-144.

Pearlman, A. (2013). *Smart Casual: la transformación del estilo de restaurante gourmet en Estados Unidos*. *Prensa de la Universidad de Chicago*.

<https://go.exlibris.link/JXT1PqpW.%0D>

Perez, J. S. (2023). *Entrevista al chef Juan Sebastian Perez*.

<https://photos.app.goo.gl/HLqpQ8cXNfxXvH9U6>

Público. (2021). *Deconstruyendo las estrellas Michelin: entre el prestigio, la rentabilidad y el show*. <https://www.publico.es/actualidad/deconstruyendo-estrellas-michelin-prestigio-rentabilidad-show.html>

Ramirez, E. (2023). *5 reconocimientos para convertirte en un Chef reconocido*. *Aliat Universidades*. <https://www.unea.edu.mx/blog/index.php/chef-reconocido#:~:text=La Zagat,! y ¡mejor comida!>

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. (2023). *Guía*. <https://dle.rae.es/guía>

Reed, William. (2023). *The World's 50 best restaurants*.

<https://www.theworlds50best.com/about>

Reed, Willian. (2023a). *LATIM AMERICA'S 50 BEST RESTAURANTS*.

<https://www.theworlds50best.com/latinamerica/en/voting/the-voting-system>

Reed, Willian. (2023b). *Latin America's 50 Best Restaurants*.

<https://www.theworlds50best.com/latinamerica/en/about-us.html>

Repsol S.A. (2023). *¿Qué son los Soles Guía Repsol y cómo se otorgan?*

<https://www.guiarepsol.com/es/soles-repsol/como-se-otorgan-los-soles-guia-repsol/>

Reyes, B. (2023). *Las tendencias gastronómicas nos permiten conocer nuevos sabores y formas de cocinar ingredientes clásicos o novedosos. Conocer de qué se tratan es*

*una de las razones para estudiar técnicas culinarias, ya que aportan una gran versatilidad a las habilidades.* <https://aprende.com/blog/gastronomia/tecnicas-culinarias/tendencias-de-cocina-internacional/>

Sánchez, E. L. (2021). *Motivos para visitar Ecuador en 2021.*

<https://ecuador.travel/press/motivos-para-visitar-ecuador-en-2021/>

Silva, EB. (2000). *El cocinero, el cocinero y la generización de la cocina. socio. Rev* 48. 4, 612-628. <https://doi.org/https://doi.org/10.1111/1467-954X.00235>.

Stake, R. (2005). Investigación con estudios de caso. En *Investigación con estudios de casos.* <https://www.redalyc.org/pdf/2810/281021548015.pdf>

Tapas. (2023). *Forbes entrevista a Alain Ducasse, el chef con más estrellas Michelin del mundo: Esto es lo que ha contado.* <https://www.tapasmagazine.es/forbes-entrevista-a-alain-ducasse-el-chef-con-mas-estrellas-michelin-del-mundo-esto-es-lo-que-ha-contado/>

The World's 50 Best Restaurants. (2023). *Los 50 Mejores Restaurantes del Mundo: Cambiando la escena gastronómica global.* <https://es.linkedin.com/pulse/los-50-mejores-restaurantes-del-mundo-cambiando>

Urry, J. (1994). Tiempo, Ocio e Identidad Social. *Tiempo y sociedad*, 3(2), 131-149. <https://doi.org/https://doi.org/10.1177/0961463X94003002001>

William Reed. (2023a). *About us.* <https://theworlds50best.com/latinamerica/en/about-us.html>

William Reed. (2023b). *Best of the best, El Bullí.*

<https://www.theworlds50best.com/awards/best-of-the-best/el-bulli.html>

William Reed. (2023c). *Best of the best, the fat duck.*

<https://www.theworlds50best.com/awards/best-of-the-best/the-fat-duck.html>

William Reed. (2023d). *best of the best*. <https://www.theworlds50best.com/Best-of-the-best>

William Reed. (2023e). *Los 50 mejores restaurantes de América Latina*.  
<https://www.theworlds50best.com/latinamerica/en/list/51-100>

William Reed, C. (2023). *Latin American's 50 best restaurants*.  
<https://www.theworlds50best.com/latinamerica/en/the-list/1-10/central.html>

William Reed, N. (2023). *50 best discovery, Nuema*.  
<https://www.theworlds50best.com/discovery/Establishments/Ecuador/Quito/Nuema.html>

Yüksel, A., & Yüksel, F. (2008). *Consumer satisfaction theories: a critical review*.  
*Tourist satisfaction and complaining behavior: Measurement and management issues in the tourism and hospitality industry*.

# ANEXOS

**Anexo 1**  
**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONOMICAS**

**CARRERA GASTRONOMIA**



**Encuesta sobre el estudio de caso de los restaurantes ecuatorianos que están en la lista de los mejores de Latinoamérica.**

Buenos días mi nombre es Kevin Josue Quinatoa Valladares soy estudiante de la Universidad Técnica del Norte. Estoy realizando una investigación sobre los restaurantes ecuatorianos que están en la lista de los mejores de Latinoamérica para saber sobre los factores que han contribuido al reconocimiento de los restaurantes ecuatorianos. Por favor de contestar las siguientes preguntas. Sus respuestas son confidenciales solo con fines académicos.

**ENCUESTA**

1. ¿Cuál es la visión del restaurante?
2. ¿Cómo describirías el concepto del restaurante?
3. ¿Cuál es su fuente principal de creatividad?
4. ¿Cómo se asegura el restaurante de que los platos se diferencien a los de otros restaurantes?
5. ¿Qué es lo que desea comunicar a través de sus platillos?
6. ¿Cómo se seleccionan los platos para servir?
7. ¿Cómo describirías el ambiente de trabajo en el restaurante?
8. ¿Qué crees que los clientes valoran en ti?
9. ¿Cómo te aseguras de que el equipo esté motivado y comprometido?

10. ¿Cómo motiva a su equipo de trabajo para que tengan una comunicación fluida?
11. ¿De qué manera influye la experiencia gastronómica del restaurante en la confianza del cliente?
12. ¿cómo ayuda para que el cliente se sienta satisfecho?
13. ¿Cómo se asegura el restaurante de que los nuevos productos sean atractivos para los clientes?
14. ¿Cuáles son las características que implementas para que el servicio sea creativo?
15. ¿Cómo se asegura el restaurante de que los procesos de producción y de servicio que se utilizan sean eficientes y efectivos?
16. ¿Cómo se asegura el restaurante de que los platos sean visualmente atractivos y estén estéticamente presentados?
17. ¿Cómo se asegura el restaurante de que la estructura organizacional sea eficiente y efectiva?
18. ¿Cuáles son los ingredientes que utilizan al preparar los platillos de su restaurante?
19. ¿Cuáles son las técnicas de cocina que más le ayudan como restaurante creativo?
20. Nos puede contar cómo aprendió a manejar el proceso de creación de platos.
21. ¿Cuáles son los sabores que combina en su restaurante?
22. ¿Qué factores cree que existen para que su restaurante este en la lista de los mejores de Latinoamérica?
23. ¿Qué cambios llevo a observar en su restaurante al momento de posicionarse en la lista de los mejores de Latinoamérica?

24. ¿Cómo describiría a las listas gastronómicas?

25. ¿Usted cree que es beneficioso para un restaurante aparecer en listas gastronómicas?

#### **PREGUNTAS ESPONTANEAS**

- ¿Logró contemplar un cambio en sus alrededores al momento de ingresar a la lista de los mejores restaurantes de Latinoamérica?
- ¿Cuántos años trabaja usted ya en la industria gastronómica?
- ¿Cuántos años ya trabaja usted en el restaurante?



Identificación de reporte de similitud: oid:21463:350059071

NOMBRE DEL TRABAJO

**TRABAJO GRADO QUINATO.A.pdf**

AUTOR

**Kevin Quinatoa**

RECUENTO DE PALABRAS

**15813 Words**

RECUENTO DE CARACTERES

**85360 Characters**

RECUENTO DE PÁGINAS

**85 Pages**

TAMAÑO DEL ARCHIVO

**1.4MB**

FECHA DE ENTREGA

**Apr 25, 2024 4:42 PM GMT-5**

FECHA DEL INFORME

**Apr 25, 2024 4:43 PM GMT-5**

### ● 6% de similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para cada base de datos.

- 6% Base de datos de Internet
- Base de datos de Crossref
- 1% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de contenido publicado de Crossref

### ● Excluir del Reporte de Similitud

- Base de datos de trabajos entregados
- Coincidencia baja (menos de 20 palabras)
- Material bibliográfico
- Bloques de texto excluidos manualmente