



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y
ECONÓMICAS

CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA:

RESTAURANTE TEMÁTICO BASADO EN MENÚS QUE INCLUYA AL CERDO CRIOLLO PARA PRESERVAR LA DIVERSIDAD GASTRONÓMICA DE LA SIERRA ECUATORIANA 2023.

Trabajo de grado, previo a la obtención del título de Licenciado en Gastronomía

AUTORES:

Espinoza Castillo Katherine Victoria
Herrera Yamberla Carmen Valeria

DIRECTOR: MSc. Carlos Enrique Ortiz Guerrero

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:

DATOS DE CONTACTO			
CÉDULA DE IDENTIDAD:	1723974141 1004882484		
APELLIDOS Y NOMBRES:	Espinoza Castillo Katherine Victoria Herrera Yamberla Carmen Valeria		
DIRECCIÓN:	Ibarra		
EMAIL:	kvespinozac@utn.edu.ec cvherreray@utn.edu.ec		
TELÉFONO FIJO:	2360513	TELÉFONO MÓVIL:	0958729905 0969941329
DATOS DE LA OBRA			
TÍTULO:	“RESTAURANTE TEMÁTICO BASADO EN MENÚS QUE INCLUYA AL CERDO CRIOLLO PARA PRESERVAR LA DIVERSIDAD GASTRONÓMICA DE LA SIERRA ECUATORIANA 2023”		
AUTOR (ES):	Espinoza Castillo Katherine Victoria Herrera Yamberla Carmen Valeria		
FECHA:	27 de mayo de 2024		
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO			
PROGRAMA:	<input checked="" type="checkbox"/> PREGRADO <input type="checkbox"/> POSGRADO		
TITULO POR EL QUE OPTA:	Licenciatura en Gastronomía		
ASESOR /DIRECTOR:	MSc. Carlos Enrique Ortiz Guerrero		

AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN

Nosotras, Espinoza Castillo Katherine Victoria, con cédula de identidad Nro. 1723974141 y Herrera Yamberla Carmen Valeria, con cédula de identidad Nro. 1004882484, en calidad de autores y titulares de los derechos patrimoniales de la obra o trabajo de integración curricular descrito anteriormente, hacemos la entrega del ejemplar respectivo en formato digital y autorizamos a la Universidad Técnica del Norte, la publicación de la obra en el Repositorio Digital Institucional y uso del archivo digital en 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 27 días del mes de mayo del 2024

Los Autores

Firma.....

Espinoza Castillo Katherine Victoria
C.C. 1723974141

Firma.....

Herrera Yamberla Carmen Valeria
C.C. 100488248-4

CONSTANCIAS

Las autoras manifiestan 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 son las titulares de los derechos patrimoniales, por lo que asumen la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrán en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

En la ciudad de Ibarra, a los 27 días del mes de mayo del 2024

LAS AUTORAS

Firma.....

Espinoza Castillo Katherine Victoria

C.C. 1723974141

Firma.....

Herrera Yamberla Carmen Valeria

C.C. 100488248-4

CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR DE TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

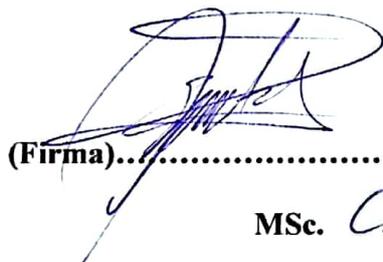
Ibarra, 27 de mayo de 2024

MSc. Carlos Ortiz

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 de la Universidad Técnica del Norte; en consecuencia, autorizo su presentación para los fines legales pertinentes.



(Firma).....

MSc. *Carlos Ortiz G.*

C.C. *0602934788*

APROBACIÓN DEL COMITÉ CALIFICADOR

El Comité Calificado del trabajo de integración Curricular “RESTAURANTE TEMÁTICO BASADO EN MENÚS QUE INCLUYA AL CERDO CRIOLLO PARA PRESERVAR LA DIVERSIDAD GASTRONÓMICA DE LA SIERRA ECUATORIANA 2023”, elaborado por Espinoza Castillo Katherine Victoria y Herrera Yamberla Carmen Valeria, previo a la obtención del título de Licenciado en Gastronomía, aprueba el presente informe de investigación en nombre de la Universidad Técnica del Norte.

(f) 

DIRECTOR

MSc. *Carlos Ortiz*

C.C. *0602934788*

(f) 

ASESOR

MSc. *Pablo López*

C.C. *1002414454*

DEDICATORIA

A mi querida Abigail con amor y admiración, dedico esta tesis a ti. Tu inquebrantable apoyo, paciencia y comprensión han sido mi mayor inspiración y motivación durante este viaje académico. Esta tesis representa no solo mi esfuerzo y dedicación, sino también el deseo de construir un mejor futuro para ti. Que siempre encuentres en la educación y la búsqueda del conocimiento el camino hacia tus sueños. ¡Te amo!

Espinoza Castillo Katherine Victoria

Quiero dedicar este logro a las personas más importantes en mi vida, quienes han sido mi mayor fuente de inspiración y apoyo incondicional. A mis padres, quienes con su amor y sacrificio han sido mi ejemplo de perseverancia y determinación. A mi hija, mi razón de ser y mi motor para superar cualquier obstáculo, gracias por ser mi mayor inspiración y por enseñarme el verdadero significado de la lucha diaria. A mi hermana, mi confidente y compañera de aventuras, gracias por estar a mi lado en cada paso del camino y por brindarme tu aliento constante. Y a mi novio, mi compañero de vida, gracias por tu amor incondicional, por creer en mí y ser mi mayor apoyo. Sin ustedes, nada de esto hubiera sido posible. Este logro es también suyo y lo dedico con todo mi amor y gratitud.

Herrera Yamberla Carmen Valeria

AGRADECIMIENTO

A mis padres, que siempre me han apoyado no hay palabras suficientes para expresar mi profunda gratitud por su amor incondicional, apoyo constante y sacrificios innumerables a lo largo de los años. Su ejemplo de perseverancia, valentía y determinación ha sido mi guía y mi roca en cada paso del camino. A ustedes les debo todo lo que soy y todo lo que he logrado. Gracias por creer en mí incluso cuando yo dudaba de mí mismo. Este logro también es suyo.

Espinoza Castillo Katherine Victoria

A mis queridos padres, quienes han sido mi mayor apoyo y motivación a lo largo de este camino. Su amor incondicional, dedicación y sacrificio han sido fundamentales en mi crecimiento académico y personal. Gracias por estar siempre a mi lado, por animarme en los momentos difíciles y celebrar mis logros con orgullo. Su guía y apoyo constante han sido la base de mi éxito y estoy eternamente agradecida por todo lo que han hecho por mí. ¡Esta tesis es también su triunfo y se la dedico con todo mi amor y gratitud!

Herrera Yamberla Carmen Valeria

RESUMEN

La presente investigación presenta un análisis sobre la implementación de un restaurante temático a base de platos de cerdo criollo en Ibarra, Ecuador. La problemática principal radica en la necesidad de evaluar la aceptación del público, los desafíos financieros y las estrategias de posicionamiento en un mercado altamente competitivo. Para abordar esta problemática, se utilizó una metodología mixta que incluyó investigación de campo mediante encuestas aplicadas a una muestra representativa de la población ibarreña, así como análisis cualitativo y cuantitativo de los datos recopilados por medio de cuestionario de 13 preguntas, en el que participó la muestra de 384 personas de la ciudad de Ibarra. Los resultados revelaron una aceptación positiva hacia la propuesta gastronómica del restaurante, destacando su innovación y potencial para diferenciarse en el mercado. Sin embargo, se identificaron desafíos financieros y de posicionamiento que requieren atención, como los altos costos de producción y la necesidad de establecer una marca sólida. Como principal conclusión, se destaca la viabilidad del restaurante temático, pero se recomienda implementar estrategias específicas para abordar los desafíos identificados y garantizar su éxito a largo plazo.

Palabras clave: Restaurante temático, gastronomía, financiero, cerdo criollo, cultura

ABSTRACT

The present research presents an analysis of the implementation of a thematic restaurant based on Creole pork dishes in Ibarra, Ecuador. The main problem lies in the need to evaluate public acceptance, financial challenges and positioning strategies in a highly competitive market. To address this problem, a mixed methodology was used that included field research through surveys applied to a representative sample of the Ibarra population, as well as qualitative and quantitative analysis of the data collected through a 13-question questionnaire, in which the sample of 384 people from the city of Ibarra. The results revealed a positive acceptance towards the restaurant's gastronomic proposal, highlighting its innovation and potential to differentiate itself in the market. However, financial and positioning challenges were identified that require attention, such as high production costs and the need to establish a strong brand. As the main conclusion, the viability of the theme restaurant is highlighted, but it is recommended to implement specific strategies to address the identified challenges and guarantee its long-term success.

Keywords: Theme restaurant, gastronomy, financial, Creole pork, culture

ÍNDICE DE CONTENIDO

IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA.....	ii
AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN	iii
CONSTANCIAS.....	iv
CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR DE TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR. v	
APROBACIÓN DEL COMITÉ CALIFICADOR.....	vi
DEDICATORIA	vii
AGRADECIMIENTO	viii
RESUMEN	ix
ABSTRACT.....	x
ÍNDICE DE TABLAS	xiii
ÍNDICE DE FIGURAS.....	xiv
INTRODUCCIÓN	1
Objetivos del estudio.....	6
Objetivo General	6
Objetivos específicos.....	6
Capítulo I. Marco Teórico.....	8
1.1 La Gastronomía Ecuatoriana.....	8
1.2 Platos tradicionales de la gastronomía ecuatoriana que utilizan carne de cerdo.....	9
1.3 La diversidad gastronómica de la Sierra ecuatoriana.....	12
1.3.1 Importancia y amenazas a la diversidad gastronómica	13
1.4 Restaurante Temático.....	14
1.5 Factores Determinantes en la Aceptación de Menús Temáticos.....	15

1.6 Principios Creativos en el Diseño de Restaurantes Temáticos	16
1.7 Desarrollo de un Menú de Cerdo Criollo	17
1.8 Cocina creativa y Reinvento de Recetas Tradicionales	17
1.8.1 Cerdo Criollo en el Ecuador. Origen y evolución	18
Capítulo 2. Materiales y Métodos	24
2.1. Tipo de investigación	24
2.2 Técnicas e Instrumentos de investigación	25
2.3. Preguntas de investigación	26
2.4. Hipótesis.....	26
2.5. Matriz de operacionalización de variables	27
2.6. Participantes	35
2.7. Población.....	35
2.8. Procedimiento y análisis de datos	36
2.9. Consideraciones éticas de la investigación.	36
Capítulo 3: Resultados y Discusión	37
3.1 Análisis de preguntas de la encuesta	37
3.2 Discusión.....	51
Capítulo 4: Propuesta.....	54
4.1 Alcance de la Población	54
4.2 Objetivo de la propuesta.....	54
4.3 Prototipo de restaurante temático de cerdo criollo.....	55
4.4 Organigrama del Restaurante	57
4.5 Prototipo de restaurante.....	59

4.6 Análisis para el punto de equilibrio	73
4.7 Análisis Punto de Equilibrio	90
4.9 Análisis de la competencia.....	100
4.10 Tipo de servicio que utilizarán consumo.....	104
4.11 Cobro de caja.....	105
4.12 Tipos de promoción del restaurante temático	106
Conclusiones	109
Recomendaciones	111
Referencias Bibliográficas	114
Anexos	122

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Platos tradicionales que usan como ingrediente principal el cerdo criollo.....	9
Tabla 2 Operacionalización de las variables.....	27
Tabla 3 Edad	37
Tabla 4 Sexo de la población encuestada	38
Tabla 5 Sector de residencia en Ibarra de los encuestados	39
Tabla 6 Consumo de platos a base del cerdo criollo.....	39
Tabla 7 Frecuencia de consumo de carne de cerdo criollo	40
Tabla 8 Factores importantes de consumo.....	41
Tabla 9 Características de evaluación de la carne de cerdo criollo	42

Tabla 10 Interés en visitar un restaurante temático	43
Tabla 11 Preferencia de entrada a base de cerdo criollo.....	44
Tabla 12 Preferencia de platos fuertes a base de cerdo criollo	45
Tabla 13 Preferencia de sopas a base de cerdo criollo.....	46
Tabla 14 Disponibilidad de pago por platos a base de cerdo criollo	47
Tabla 15 Aspectos de interés para el diseño del restaurante temático	48
Tabla 16 Importancia de áreas de servicio.....	49
Tabla 17 Lugar de preferencia para restaurante temático.....	50

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Cerdos criollos del Ecuador.....	19
Figura 2 Organigrama de personal del Restaurante Temático.....	57

INDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Layout del restaurante por áreas de operación.....	61
Ilustración 2 Prototipo de comedor del Restaurante Rinconcito Porcino Andino	62
Ilustración 3 Prototipo de vista desde el comedor del restaurante	63
Ilustración 4 Prototipo de la cocina del restaurant temático	63
Ilustración 5 Prototipo de baño del restaurante temático.....	64
Ilustración 6 Prototipo de caja administradora del restaurante temático	65
Ilustración 7 Accesorios de decoración	66
Ilustración 8 Prototipo de vajilla del Restaurante Rinconcito Porcino Andino	67
Ilustración 9 Prototipo de indumentaria del personal del restaurante temático	68
Ilustración 10 Prototipo de menú de autor carilla 1	69

Ilustración 11 Prototipo de menú de autor carilla 2.....	70
Ilustración 12 Prototipo de menú de autor carilla 3.....	72
Ilustración 13 Prototipo de presentación en medios digitales.....	107

INTRODUCCIÓN

La gastronomía ecuatoriana, es una fascinante fusión de sabores, técnicas culinarias ancestrales y una riqueza de ingredientes autóctonos, se erige como una de las más destacadas y diversas de América Latina (Poveda, 2018) . En este escenario de exquisitas tradiciones culinarias, surge con fuerza la iniciativa de un restaurante temático donde el cerdo criollo es el protagonista, con sus raíces profundas en la identidad de la sierra ecuatoriana, asume el papel protagónico.

El tejido culinario del Ecuador, marcado por la influencia de diversas regiones geográficas y culturales, se convierte en un testimonio vivo de la diversidad del país. No obstante, esta riqueza gastronómica enfrenta desafíos ante la globalización y la estandarización de las preferencias alimenticias. La creación de un restaurante temático que celebre al cerdo criollo se plantea como una respuesta estratégica a estos desafíos, una afirmación audaz de que la preservación de la identidad cultural puede coexistir con la innovación gastronómica (Varese, 2018).

La propuesta de un restaurante temático no se limita a ser una propuesta culinaria; más bien, aspira a ser un espacio inmersivo que honra y reinventa las tradiciones culinarias. Por lo tanto, cada elemento, desde la cuidadosa selección de los ingredientes hasta la presentación meticulosa de los platos, está intrínsecamente ligado a resaltar la autenticidad y la riqueza de la cocina tradicional de la Sierra. En este sentido, la preservación de la diversidad gastronómica se convierte en una celebración, una experiencia que fusiona la conexión con las raíces culturales con la expresión creativa en la cocina (Pinochet, 2015).

Sin embargo, en este contexto culinario, es imperativo reconocer las amenazas que se ciernen sobre las prácticas relacionadas con el cerdo criollo en la Sierra Ecuatoriana. La globalización

y la rápida transformación de las preferencias alimenticias podrían comprometer la autenticidad de recetas arraigadas en la identidad regional (Ávila, 2015). Esta investigación se propone como un análisis profundo de dichas amenazas, delineando estrategias que no solo permitan la creación exitosa del restaurante temático, sino que lo posicionen como un baluarte activo para la preservación y difusión de las prácticas gastronómicas autóctonas.

En última instancia, esta exploración se presenta como un tributo a la riqueza culinaria de la región y una contribución valiosa al diálogo sobre cómo mantener viva la esencia de la tradición en el vibrante panorama gastronómico del siglo XXI. La creación de un restaurante temático basado en el cerdo criollo no solo busca satisfacer paladares exigentes, sino también salvaguardar y revitalizar las joyas culinarias que definen la identidad gastronómica de la Sierra Ecuatoriana.

Problema de Investigación

La transformación de los hábitos alimenticios en Ecuador en las últimas décadas ha sido notable, con una marcada disminución en el consumo de comida tradicional ecuatoriana debido a la influencia de la cultura globalizada y otros factores interrelacionados (Jaramillo & Lozada, 2018). Este fenómeno ha planteado desafíos significativos en términos de preservación de la identidad culinaria y cultural del país. La disminución de restaurantes de comida tradicional ecuatoriana se ve reflejada en la implementación de otros platos. Este cambio en los hábitos alimenticios se atribuye a la influencia de la cultura globalizada, que ha introducido una variedad de opciones culinarias extranjeras y ha generado un cambio en las preferencias alimenticias de la población ecuatoriana.

Además, el cambio en el estilo de vida moderno, marcado por ritmos acelerados y demandas

laborales y sociales, ha llevado a una búsqueda de opciones alimenticias más convenientes, como la comida rápida y los platos precocinados, en detrimento de las comidas tradicionales más elaboradas. El acceso a una amplia gama de ingredientes y tecnologías culinarias también ha contribuido a esta tendencia, facilitando la preparación de platos no tradicionales en el hogar (Torres & Romero, 2018).

Los cambios en los patrones migratorios, tanto internos como externos, han llevado a la difusión de diferentes tradiciones culinarias, contribuyendo así a la incorporación de nuevos platos y estilos de cocina en la dieta ecuatoriana (Leyva, 2018). A pesar de enriquecer la diversidad gastronómica, la disminución de la comida tradicional plantea desafíos en términos de preservación de la identidad culinaria y cultural del Ecuador. Por lo tanto, es crucial encontrar un equilibrio entre la preservación gastronómica a través de la creatividad para garantizar su continuidad y relevancia en el futuro.

Es esencial desarrollar estrategias que permitan revitalizar la comida tradicional a base de cerdo criollo, adaptándola a las demandas y preferencias contemporáneas sin comprometer su autenticidad y valor cultural. Además, se requiere abordar la falta de reconocimiento y valorización de estas prácticas culinarias autóctonas en un contexto donde prevalecen las tendencias globalizadas y estandarizadas en la alimentación.

El establecimiento de un restaurante temático dedicado a resaltar la comida tradicional a base de cerdo criollo surge como una posible solución para contrarrestar este declive y preservar la diversidad gastronómica de la región. Sin embargo, esto plantea desafíos adicionales, como la necesidad de garantizar la aceptación y demanda del público, así como la sostenibilidad financiera del negocio. Además, se debe considerar la importancia de conservar las prácticas

culinarias autóctonas, incluyendo las técnicas de preparación específicas y la utilización de ingredientes locales, para mantener la autenticidad y singularidad de la experiencia gastronómica ofrecida.

La problemática profundiza en la necesidad de encontrar estrategias efectivas para preservar la diversidad gastronómica y la autenticidad cultural de la Sierra Ecuatoriana en un contexto de cambio y globalización. El establecimiento de un restaurante temático se presenta como una iniciativa creativa, pero requiere un análisis exhaustivo y una planificación cuidadosa para garantizar su éxito y contribución a la preservación de la identidad gastronómica regional.

Justificación

La investigación se justifica en la importancia de la diversidad culinaria como patrimonio cultural alimentario que debe ser protegido por su invaluable valor en la gastronomía nacional, donde la cocina tradicional ecuatoriana posee una gran historia, cultura y biodiversidad que se ve reflejada en los platos tradicionales (Arias, 2016). El cerdo criollo es considerado como uno más de los ingredientes emblemáticos de la cocina nacional, principalmente de la sierra, su preservación y promoción se vuelve crucial para evitar la pérdida progresiva de los conocimientos, prácticas y tradiciones que nos caracterizan como nación (Llangarí, 2021).

La literatura en el campo de la antropología alimentaria destaca la necesidad de preservar las prácticas culinarias tradicionales en un contexto globalizado, donde la homogeneización de la comida es una tendencia común (Viatcheslav, 2016)). La autenticidad cultural se convierte así en un aspecto clave a abordar para asegurar que la propuesta del restaurante contribuya efectivamente a la preservación de la diversidad gastronómica de la región.

Según Romero (2017) menciona que el turismo gastronómico de este tipo de restaurante temático puede tener un impacto positivo en la economía local al fomentar la compra de productos regionales y la participación de proveedores agrícolas. Además, el estudio tiene un enfoque de conservación de la biodiversidad, especialmente de las razas autóctonas como el cerdo criollo, cuya importancia recae también en la sostenibilidad y seguridad alimentaria. La cría de estas razas de cerdo son un trabajo conjunto de los criaderos artesanales y consumidores, generando oportunidades de empleo que mejoran los ingresos de las comunidades locales e impulsan el turismo (Llangarí, 2021).

Impactos de la investigación

La investigación generará impactos significativos en diversas dimensiones. En primer lugar, se espera contribuir a la preservación de la diversidad gastronómica de la Sierra Ecuatoriana al proponer estrategias para integrar el cerdo criollo en un restaurante temático sin comprometer la autenticidad cultural, este enfoque puede influir positivamente en la identidad culinaria de la región.

Además, la investigación busca fomentar la cocina tradicional al explorar la inclusión del cerdo criollo en varios platillos temáticos. La implementación de la creatividad no solo revitalizará recetas tradicionales, sino que también ofrecerá nuevas experiencias gastronómicas para los comensales. En términos económicos, se espera que el enfoque de turismo gastronómico propuesto genere impactos positivos en la economía local al impulsar la compra de productos regionales y la participación de proveedores locales. De esta manera se contribuirá al desarrollo sostenible de las comunidades vinculadas al proyecto.

Objetivos del estudio

Objetivo General

Proponer un restaurante temático prototipo usando al cerdo criollo como ingrediente principal para preservar la diversidad culinaria del país.

Objetivos específicos

- Investigar la historia, características y el valor del cerdo criollo en la gastronomía ecuatoriana.
- Realizar una encuesta de la inclusión de un restaurante y un menú temático para la obtención de resultados respecto a la aceptación del público
- Diseñar un prototipo de restaurante y un menú temático que destaque al cerdo criollo, utilizando técnicas creativas

Dificultades presentadas

Durante el proceso de investigación para la creación de un restaurante temático centrado en el cerdo criollo, se han encontrado varias dificultades que han afectado el avance del estudio. Una de las principales dificultades radica en la limitada disponibilidad de información específica relacionada con restaurantes temáticos similares al propuesto en el presente trabajo. La escasez de datos sobre este tipo de establecimientos ha dificultado la recopilación de referencias y mejores prácticas para guiar el diseño y la planificación del restaurante temático de cerdo criollo. Esta falta de información ha obligado a buscar alternativas y adaptar enfoques de investigación para superar este obstáculo y garantizar la rigurosidad del estudio.

Además, otra dificultad relevante ha sido el desarrollo del análisis financiero y la evaluación de la competencia en el mercado actual. La recopilación de información financiera detallada y precisa sobre la viabilidad económica del proyecto ha sido un desafío, especialmente debido a la falta de acceso a datos financieros confiables de establecimientos similares o competidores

potenciales. Esta limitación ha dificultado la elaboración de proyecciones financieras y la evaluación adecuada de los riesgos y oportunidades asociados con la implementación del restaurante temático. Asimismo, la evaluación de la competencia se ha visto obstaculizada por la falta de datos sobre la oferta gastronómica actual y las preferencias del consumidor en el mercado local, lo que ha dificultado la identificación de posibles amenazas y oportunidades para el negocio.

Las dificultades encontradas en la investigación para la creación del restaurante temático de cerdo criollo incluyen la limitada disponibilidad de información sobre establecimientos similares, así como los desafíos en el desarrollo del análisis financiero y la evaluación de la competencia en el mercado actual. Estos obstáculos han requerido un enfoque creativo y una cuidadosa consideración de las estrategias de investigación para superarlos y garantizar la calidad y validez del estudio.

Capítulo I. Marco Teórico

Las herramientas teóricas que darán sustento a esta investigación están situadas alrededor de todos los temas que aporten a resolver la problemática de investigación por lo que se enfatiza en la creación de un restaurante temático basado en un menú que incluya el cerdo criollo para preservar la diversidad gastronómica de la sierra ecuatoriana.

1.1 La Gastronomía Ecuatoriana

La riqueza y diversidad de la gastronomía ecuatoriana constituyen un campo de estudio fundamental para comprender las complejidades culturales y culinarias arraigadas en este país sudamericano. La gastronomía ecuatoriana representa una fusión de ingredientes autóctonos, técnicas tradicionales y una rica historia cultural transmitida de generación en generación. Según Sarabia (2022) la gastronomía ecuatoriana se destaca por su capacidad para incorporar una variada gama de productos, desde los granos y verduras de la Sierra hasta los mariscos frescos de la costa.

La inclusión del cerdo criollo en esta narrativa gastronómica no solo busca preservar una amplia gama de sabores, sino también mantener la conexión emocional y cultural que estos platos representan. Según el estudio de Proaño (2023) en este escenario culinario diverso, el cerdo criollo destaca no solo por su exquisita carne, sino también por su relevancia histórica y cultural, siendo un componente esencial en numerosas recetas tradicionales. Según Tapia (2020) la exploración de la diversidad gastronómica ecuatoriana se revela como un marco indispensable para comprender la importancia del cerdo criollo como elemento central.

1.2 Platos tradicionales de la gastronomía ecuatoriana que utilizan carne de cerdo

Existen una amplia variedad de platos tradicionales que actualmente se elaboran con los cerdos criollos en el país, entre los que se destacan los mencionados en la tabla 1 siguiente:

Tabla 1

Platos tradicionales que usan como ingrediente principal el cerdo criollo

Platos típicos	Descripción
Tamal de chochos Imbabura-Latacunga	<ul style="list-style-type: none">• Combine todos los ingredientes en un recipiente, excepto las claras, que se agregarán al final con delicadeza y de manera envolvente.• Cocine y desmenuce la carne de cerdo.• Prepare un sofrito con la cebolla, el ajo y el achiote.• Sal y pimienta al gusto.• Envuelva la masa y el relleno de carne en hojas de achira para formar los tamales.• Cierre y cocine al vapor.• Sirva acompañado de chochos y tostado, si así lo desea. Los chochos por su alto contenido proteico, ofrecen una solución a la desnutrición; consumir 150 gramos de chochos con tostado puede representar un almuerzo rápido y económico, proporcionando los nutrientes esenciales.
Mote pata Cuenca-Azuay	<p>preparación</p> <ul style="list-style-type: none">• Lleve el agua al fuego junto con las carnes, la cebolla, el ajo y deje cocer por una hora.• Retire la preparación del calor, elimine el exceso de grasa, cuele y guarde el caldo resultante.• En el aceite de achiote dore el tocino, la cebolla y el ajo. • Sazone con sal y comino y agregue el caldo reservado.• Licúe las pepas de sambo con la leche y agregue a la sopa.• Incorpore el chorizo, mote, pata y orégano.• Cueza moviendo constantemente durante 20 minutos. • Rectifique la sazón y sirva.

Chuletas Milagreñas	<ul style="list-style-type: none"> • Salpimiente las chuletas y dórelas por ambos lados; reserve en caliente.
Guayas	<ul style="list-style-type: none"> • Corte una piña sin el corazón y reparta 6 porciones • Ponga a fuego lento las rodajas de piña con la canela, pimienta de olor y la panela rallada. • Cuando la mezcla de la piña este blanda proceda a retirar del fuego medio y resérvelo • Luego agregue mostaza, el jugo de piña y mézclelo con la maicena para que se disuelva en el agua , cocinándolo por 3 minutos • Salpimiente a su gusto. • Incorpore las chuletas y deje cocer por 10 minutos más. • Sirva las chuletas acompañadas de la salsa y una rodaja
Sanduche de cerdo	<ul style="list-style-type: none"> • Rebane el chanco ahumado.
Guayas	<ul style="list-style-type: none"> • Dore las rebanadas en una sartén. • Tueste el pan y unte con salsa barbacoa. • Monte el Sanduche con chanco, cebolla morada en vinagre, pepinillos y repollo. • Corte en diagonal y sirva.
Cascaritas	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque sal sobre la pierna de cerdo.
Cañar y Azuay	<ul style="list-style-type: none"> • Con la ayuda de un soplete dore el cuero de cerdo hasta que éste se desprenda solo. • Corte la porción a servir. • Sirva con las guarniciones del mote, maíz y papa
Hornado Pastuso	<ul style="list-style-type: none"> • El hornado pastuso se distingue porque se sirve en un caldillo.
Carchi	<ul style="list-style-type: none"> • Mezcle las cebollas, los ajos, el ají, las hierbas, la sal y el comino con los 10 litros de agua utilizando una licuadora. • Distribuya esta mezcla en una bandeja profunda junto con el cerdo. • Cocine en un horno de leña durante al menos 12 horas. Procure que no se dore y que la carne no quede completamente cocida y blanquecina. • Acompañe con papa cocinada con cáscara, mote cocido y lechuga fresca.
Chugchucaras	<ul style="list-style-type: none"> • A medida que se va evaporando el líquido, añada un poco de aceite para finalizar la cocción del cerdo. • Remoje el mote durante la noche anterior y luego cocínelo con agua y

Cotopaxi	<p>sal.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coloque en cada plato, sobre hojas de lechuga, 1 empanada de viento, 1 porción de chanco, cuero reventado, los maduros fritos, papas enteras fritas, choclo cocinado, tostado, mote, canguil
Cecina	<ul style="list-style-type: none"> • Filetee finamente la carne de cerdo. • Coloque pimienta y comino al gusto.
Loja	<ul style="list-style-type: none"> • Adicione el achiote. • Deje reposar hasta el día siguiente. • Fría o ase la carne. • Sirva caliente
Sopa de Quinua	<ul style="list-style-type: none"> • Remoje por 1 hora la quinua, escurra desechando las impurezas que puedan existir.
Carchi	<ul style="list-style-type: none"> • En una cacerola lleve al fuego el agua, la quinua y la carne; deje cocer por 20 minutos o hasta que la quinua esté blanda. • Saltee la cebolla, el ajo molido en el aceite o manteca de color, sazone con sal, pimienta, comino y agregue al caldo. • Agregue los cubos de papas y la col y cocine hasta que las papas estén tiernas. • Rectifique la sazón y sirva de inmediato.

Fuente: *(Corporación Favorita, 2019) (Ministerio de Turismo, 2018)*

Los platos tradicionales de la gastronomía ecuatoriana, que hacen uso de la carne de cerdo criollo como ingrediente principal, revela una profunda conexión entre la comida y la identidad cultural del país. Estos platos no solo representan una expresión culinaria, sino también un vínculo con las costumbres y tradiciones arraigadas en diferentes regiones del Ecuador. A lo largo del tiempo, estos platillos han permitido a Ecuador distinguirse en el ámbito gastronómico internacional, destacando su riqueza culinaria y diversidad cultural.

La carne de cerdo criollo, al ser un componente fundamental en la preparación de estos platos tradicionales, forma parte integral de la dieta ecuatoriana y es ampliamente utilizada en la alimentación cotidiana. Su presencia en la gastronomía local no solo aporta un sabor distintivo,

sino que también refleja la relación estrecha entre la población y la producción agrícola ganadera del país.

1.3 La diversidad gastronómica de la Sierra ecuatoriana

En los albores de la colonización, durante el siglo XVI, se establecieron las bases para la introducción del cerdo criollo en la cocina ecuatoriana. Este periodo temprano fue testigo de la fusión de las prácticas culinarias indígenas con las traídas por los colonizadores, dando lugar a las primeras manifestaciones de cómo el cerdo criollo se integró en las recetas locales (Ricardo, 2021).

El siglo XIX marcó un hito en la evolución del uso del cerdo criollo, con la consolidación de platos emblemáticos que aún perduran en la gastronomía ecuatoriana. La fritada, el hornado y otras preparaciones comenzaron a definirse, destacando la versatilidad y el sabor distintivo del cerdo criollo. Las recetas se arraigaron en la cultura culinaria, convirtiéndose en elementos fundamentales en festividades y eventos sociales (Fiallos, 2018).

En la década de 1950, el avance del siglo XX marcó cambios en las prácticas agrícolas y ganaderas vinculadas al cerdo criollo, desafiadas por la industrialización y la globalización que amenazaron la preservación de razas autóctonas. Sin embargo, este periodo también presenció un renovado interés en la conservación de la diversidad genética, impulsado por instituciones académicas y organizaciones dedicadas a la preservación cultural y agrícola (Ocampo, 2019).

De acuerdo con Tapia (2020) subraya el reconocimiento y valorización contemporáneos del cerdo criollo en la identidad gastronómica nacional. En el siglo XXI, se han implementado esfuerzos para integrar técnicas sostenibles de cría y preservar prácticas tradicionales,

respondiendo a la creciente conciencia sobre la importancia de la diversidad genética y la sostenibilidad ambiental.

1.3.1 Importancia y amenazas a la diversidad gastronómica

En el contexto específico de la región Sierra del Ecuador, la importancia de la diversidad gastronómica se manifiesta en la vasta gama de platos tradicionales elaborados con cerdos criollos. Estos platos no solo constituyen una expresión tangible de la cultura local, sino que también sirven como medio para preservar las razas autóctonas y las técnicas de preparación transmitidas de generación en generación (Torres, Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural, 2018). La diversidad gastronómica, por lo tanto, se erige como un pilar esencial para la conservación de la herencia cultural y culinaria de la Sierra Ecuatoriana.

Sin embargo, esta diversidad enfrenta amenazas significativas en la era contemporánea. La globalización y la estandarización de la alimentación presentan desafíos directos a la preservación de prácticas culinarias tradicionales. La influencia de cadenas de restaurantes internacionales y la preferencia por alimentos procesados podrían conducir a la pérdida gradual de la autenticidad de la gastronomía local. Esta homogeneización representa una amenaza directa a la identidad cultural y a la preservación de recetas y sabores únicos asociados con el cerdo criollo y otros ingredientes autóctonos (Hernández, 2018).

Además, las amenazas a la diversidad gastronómica en la región Sierra del Ecuador se ven exacerbadas por factores como el cambio climático, que afecta la disponibilidad de ingredientes locales, y la rápida urbanización, que puede provocar la pérdida de prácticas culinarias arraigadas en las zonas rurales (Alvarez & Cárdenas, 2017). Estos desafíos subrayan la necesidad de estrategias efectivas para la preservación y promoción de la diversidad

gastronómica local, como se propone en este marco teórico, con un enfoque específico en la importancia del cerdo criollo en la cocina tradicional de la Sierra Ecuatoriana.

1.4 Restaurante Temático

Los restaurantes temáticos se caracterizan por ofrecer a los comensales una experiencia gastronómica única, más allá de la simple degustación de platos. Estos establecimientos buscan sumergir a los clientes en un ambiente particular, a menudo relacionado con una historia, cultura o elemento específico. En el contexto de este estudio, el restaurante temático se concibe como un espacio inmersivo que celebra la identidad culinaria de la Sierra Ecuatoriana, destacando al cerdo criollo como protagonista. La tematización va más allá de la decoración, integrando la esencia cultural en cada aspecto, desde la selección de ingredientes hasta la presentación de los platillos (Caicedo, 2022).

Existen diversos tipos de restaurantes temáticos, cada uno centrado en un enfoque específico que va desde lo cultural hasta lo fantástico. En este contexto, el restaurante temático del cerdo criollo se clasificaría como un tipo de restaurante que busca resaltar y preservar la diversidad gastronómica de la región. Este tipo de establecimiento no solo presenta platillos temáticos, sino que también incorpora elementos de la cultura local, técnicas culinarias tradicionales y la historia del cerdo criollo en la Sierra Ecuatoriana (Criollo, 2022).

El éxito de los restaurantes temáticos radica en su capacidad para ofrecer una experiencia integral y atractiva a los clientes. La autenticidad y la coherencia en la ejecución de la temática son cruciales. La aceptación del público se basa en la habilidad del restaurante para satisfacer no solo las expectativas culinarias, sino también las emocionales y culturales de los comensales. En el caso del restaurante temático del cerdo criollo, el éxito se medirá no solo por

la rentabilidad financiera, sino también por su contribución a la preservación de la identidad culinaria regional y la promoción de prácticas gastronómicas autóctonas (Castillo, 2016).

En el contexto globalizado de la gastronomía, los restaurantes temáticos que destacan ingredientes autóctonos, como el cerdo criollo, desempeñan un papel crucial en la preservación de la diversidad culinaria. La amenaza de homogeneización y pérdida de autenticidad enfrentada por la cocina tradicional de la Sierra Ecuatoriana encuentra respuesta en la propuesta de este restaurante temático. La conexión emocional con las raíces culturales, la innovación en la reinterpretación de recetas tradicionales y la contribución al turismo gastronómico local se convierten en aspectos clave que sustentan la importancia y viabilidad de este proyecto (Arias J. , 2013).

1.5 Factores Determinantes en la Aceptación de Menús Temáticos

La identificación de factores clave que influyen en la aceptación de menús temáticos se basa en la comprensión profunda de las preferencias del público. Para (Carpintero & Cuevas, 2017) destaca que la familiaridad con los ingredientes y la temática propuesta son factores cruciales. En el caso específico de la inclusión del cerdo criollo, la conexión con la familiaridad cultural y la aceptación histórica de este ingrediente en la gastronomía ecuatoriana pueden ser elementos determinantes.

La autenticidad de la experiencia temática se posiciona como otro factor crucial. Según Cusme (2022) sugiere que la percepción de autenticidad, tanto en la presentación del menú como en la calidad de los ingredientes, puede influir significativamente en la aceptación del público. En el contexto del cerdo criollo, destacar su origen local y su contribución histórica a las recetas tradicionales puede fortalecer la autenticidad de la propuesta temática.

Además, la diversidad y adaptabilidad del menú también emergen como factores determinantes. La investigación de García (2018) indica que la inclusión de opciones que se ajusten a diversos gustos y preferencias puede aumentar la aceptación general del menú temático. En el caso del cerdo criollo, la presentación de diversas preparaciones, desde platos clásicos hasta interpretaciones innovadoras, puede satisfacer una gama más amplia de preferencias culinarias.

1.6 Principios Creativos en el Diseño de Restaurantes Temáticos

La exploración de principios creativos en el diseño de restaurantes temáticos comienza con la comprensión de la narrativa que se desea transmitir. La investigación de Johnson y Brown (2019) destaca la importancia de una narrativa coherente y atractiva que guíe tanto el menú como el diseño del espacio. En el contexto de la inclusión del cerdo criollo, la creación de una narrativa que resalte su importancia histórica y cultural puede ser un principio creativo clave.

La coherencia estilística se presenta como otro principio fundamental. Según Tapia en su guía de compra sostenible del cerdo en la cocina (2020) sugiere que el diseño de interiores debe alinearse de manera consistente con la temática propuesta. En el caso del restaurante temático centrado en el cerdo criollo, la coherencia estilística podría reflejarse en detalles que evocan la tradición y la autenticidad asociadas con este ingrediente.

La innovación en la presentación del espacio es esencial para impactar visual y emocionalmente en un restaurante temático. Para Bonilla (2022) en el caso del restaurante centrado en el cerdo criollo, la creatividad en la disposición de mesas, la iluminación y la exhibición de elementos temáticos, como fotografías históricas y artefactos culturales, puede

influir significativamente en la experiencia del comensal. Además, la comodidad y funcionalidad del espacio, equilibrando la estética temática con la comodidad del cliente, son consideraciones cruciales.

1.7 Desarrollo de un Menú de Cerdo Criollo

La investigación sobre técnicas creativas y culinarias se centra en descubrir formas de resaltar las características del cerdo criollo. De acuerdo López (2022) sugieren que la aplicación de técnicas como la cocina de baja temperatura, la utilización de hierbas autóctonas y la combinación de texturas puede ser clave para realzar la singularidad del cerdo criollo. Esta investigación sirve como base para la creación de platillos que no solo satisfacen el paladar, sino que también cuentan una historia culinaria única.

La integración de técnicas creativas en el menú temático va más allá de la presentación de platillos. La investigación de Gómez (2020) resaltan la importancia de crear una experiencia sensorial completa, desde la selección de ingredientes hasta la narrativa detrás de cada plato. En el contexto del cerdo criollo, esto podría traducirse en la creación de un menú que celebre la versatilidad de cortes, sazones regionales y métodos de preparación tradicionales.

En el contexto de la gastronomía ecuatoriana, la investigación puede profundizar en prácticas culinarias tradicionales asociadas con la preparación del cerdo criollo. La obra de Gómez y Cevallos (2018) puede proporcionar conocimiento sobre los métodos de preparación arraigados en la cultura local que han demostrado ser exitosos a lo largo del tiempo.

1.8 Cocina creativa y Reinvento de Recetas Tradicionales

El estudio de estrategias para integrar técnicas creativas comienza por explorar métodos que

respeten la riqueza cultural de la cocina tradicional. Según Velasteguí (2022) indican que la adaptación de técnicas modernas, como la cocina al vacío o la utilización de espumas, puede ser aplicada de manera sutil para realzar los sabores tradicionales del cerdo criollo.

La utilización de ingredientes locales y técnicas de preparación arraigadas en la tradición es un elemento crucial. De acuerdo con Mesias (2016) sugieren que la cocina creativa puede ser impulsada mediante la selección cuidadosa de ingredientes frescos y autóctonos, combinando sabores locales con técnicas creativas de presentación. En el contexto del cerdo criollo, esto podría traducirse en la exploración de sazones tradicionales y métodos de curado innovadores.

- **Cocina tradicional**

Para el autor Pilco (2023) en su investigación sobre la cocina tradicional menciona la importancia de mantener la familiaridad de los platos mientras se introduce un toque contemporáneo. En el caso del cerdo criollo, esto podría incluir la reinención de recetas clásicas de la Sierra Ecuatoriana mediante técnicas de presentación.

1.8.1 Cerdo Criollo en el Ecuador. Origen y evolución

Los cerdos de Ecuador son descendientes de razas ibéricas importadas durante la conquista, y se pueden encontrar algunos ejemplares con capacidades genéticas reducidas en áreas remotas del país, donde es posible que los cerdos chato murciano y del tipo céltico, descritos en diversas fuentes, también hayan llegado a América Latina, dado que se han encontrado otros fenotipos de cerdos distintos al lampiño (Esmeraldas, 2022).

Figura 1

Cerdos criollos del Ecuador



Fuente: Benítez y Sánchez (2020)

El cerdo criollo ecuatoriano ha sobrevivido sin mejorar su alimentación, manejo higiénico y condiciones técnicas debido a la falta de selección genética en su crianza, al ser un animal rústico de pelo rizado o liso, oscuro, con poca carne y jamón, con tendencia a acumular grasa al engordar, de bajo peso y baja conversión alimenticia; estos son animales medianos, con piel oscura y poco pelo negro, tienen un hocico largo y delgado y su esqueleto sobresale con poca carne; además la baja productividad y reproductividad de los cerdos se debe a los factores climáticos, alimentarios y sanitarios, lo cual ocasiona que las madres tengan una camada de tres a cinco lechones al año, quienes son destetados o separados después de una larga lactancia de hasta cinco meses (Matías, 2021).

En la Sierra del Ecuador en 2018 había 653.587 cerdos en una cabaña porcina, con diferentes razas: criollo, mestizos y pura sangre, donde la distribución de esta población fue: criollos 191.291, mestizos 158.465 y pura sangre 303.890. Cotopaxi, Chimborazo, Loja y Azuay son las provincias con mayor número de producción de cerdo criollo (INEC, 2019).

En Ecuador, la producción porcina ha aumentado en 2021 y el número de porcinos existentes fue de 2,49 millones de cabezas, con el 22,37% en la provincia de Santo Domingo de los

Tsáchilas, donde la porcicultura ha pasado de ser de temporada a ser continua y sostenida en el tiempo, cabe resaltar que el 43,46% del ganado porcino es de raza, con el 21,82% en la misma provincia, siendo esta provincia líder en la crianza de cerdos con fines industriales (INEC, 2021).

1.9 Valor del Cerdo Criollo en la Gastronomía Nacional

El análisis en profundidad del valor del cerdo criollo en la gastronomía ecuatoriana revela las características únicas que lo distinguen como un ingrediente destacado, así como su significado profundo en la culinaria nacional. Desde una perspectiva sensorial, las características únicas del cerdo criollo se manifiestan en su carne, la cual destaca por su sabor distintivo y su textura inigualable. Según Chavez (2022) subraya la importancia de estas cualidades organolépticas en la elección del cerdo criollo como protagonista en platos emblemáticos como la fritada y el hornado.

El valor del cerdo criollo trasciende lo meramente culinario; se entrelaza con aspectos culturales y tradicionales de la sociedad ecuatoriana. El cerdo criollo ha sido protagonista en festividades, eventos familiares y celebraciones a lo largo de la historia ecuatoriana. Es por ello que la presencia constante del cerdo criollo realiza un tejido social, donde su participación en festividades como la "Matanza del Cerdo" ha consolidado su estatus como elemento esencial en la gastronomía y la cultura ecuatoriana (Carpinetti, 2016).

El valor del cerdo criollo también se refleja en su papel como agente de conservación de la biodiversidad. A medida que la globalización amenaza la diversidad genética de muchas especies animales, el cerdo criollo se erige como un defensor de la sostenibilidad alimentaria y la preservación de razas autóctonas. Según Vargas (2015) señalan la importancia de proteger

y fomentar la cría de razas autóctonas para garantizar la variedad genética y la adaptabilidad a los entornos locales.

El análisis en profundidad del valor del cerdo criollo en la gastronomía ecuatoriana revela una conexión intrínseca entre sus características sensoriales, su significado cultural y su papel en la conservación de la biodiversidad. Este estudio proporciona una comprensión completa de por qué el cerdo criollo ocupa un lugar destacado en la mesa ecuatoriana, trascendiendo su papel como ingrediente para convertirse en un símbolo arraigado en la identidad culinaria y cultural del país (Vargas, 2015).

1.10.1 Constitución del Ecuador

En el marco de la investigación sobre la creación de un restaurante temático centrado en el cerdo criollo en Ecuador, la Constitución del país establece principios y derechos que son pertinentes para diversos aspectos del proyecto. En virtud del reconocimiento de la diversidad cultural, la Constitución ecuatoriana subraya la importancia de salvaguardar el patrimonio cultural, incluyendo las tradiciones gastronómicas, como se refleja en el Artículo 57. Este Ode proteger las tradiciones alimenticias arraigadas en la identidad regional (Constitución de la República del Ecuador, 2008).

1.10.2 Plan nacional de desarrollo creación de oportunidades

La investigación sobre la creación de un restaurante temático centrado en el cerdo criollo en Ecuador se articula en dos ejes fundamentales: el económico y el social. Desde la perspectiva económica, la propuesta busca impulsar la actividad económica y generar empleo, sino también fomentar la innovación gastronómica y el turismo. La diversificación de la oferta culinaria, especialmente enfocada en el cerdo criollo, se integra con políticas que abordan aspectos

comerciales, de financiamiento y regulación (Plan de Creación de Oportunidades , 2021).

En el ámbito social, la investigación se orienta hacia el bienestar y la participación comunitaria. El restaurante temático se concibe no solo como un proyecto económico, sino como un agente impulsor para preservar la identidad cultural y promover la inclusión social. La participación de la comunidad se considera esencial para decisiones inclusivas y el fortalecimiento de la cohesión social. Políticas relacionadas con la diversidad cultural, la participación ciudadana y la equidad de género en el ámbito laboral refuerzan este enfoque integral (Plan de Creación de Oportunidades , 2021).

En resumen, la investigación aspira a no solo ser económicamente viable, sino también culturalmente enriquecedora y socialmente inclusiva. Por lo tanto, ambos ejes se entrelazan para equilibrar el desarrollo económico con el bienestar social, asegurando un impacto positivo en la comunidad local y la preservación de las tradiciones gastronómicas de la Sierra Ecuatoriana.

1.10.3 Ley Orgánica de Empresas y Emprendimientos Económicos Populares y Solidarios

Esta ley aborda aspectos relacionados con la promoción y regulación de empresas que tienen un enfoque solidario y buscan generar beneficios económicos para comunidades locales. En el contexto de un restaurante temático centrado en el cerdo criollo, esta ley es relevante para respaldar iniciativas económicas locales, promover la participación de la comunidad en el emprendimiento y establecer mecanismos de economía solidaria. Al considerar esta ley, el proyecto del restaurante temático podría explorar opciones de asociación con emprendimientos económicos populares y solidarios, fomentando así un modelo de negocio que contribuya al desarrollo comunitario y a la sostenibilidad económica a nivel local (Ley Orgánica de

Economía Popular y Solidaria, 2011).

1.10.4 Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas

El tema de investigación sobre la creación de un restaurante temático centrado en el cerdo criollo en Ecuador se relaciona con esta legislación debido a la gestión operativa del establecimiento, abordando aspectos clave como la manipulación segura de alimentos, las condiciones sanitarias y la calidad del servicio. Además, el reglamento puede tener disposiciones específicas relacionadas con la promoción del turismo gastronómico, aspecto fundamental para el éxito del restaurante temático. El cumplimiento con estas normativas garantiza la seguridad y calidad de la experiencia gastronómica, contribuyendo a la reputación positiva del establecimiento y atrayendo tanto a turistas como a la comunidad local (Reglamento turístico de alimentos y bebidas, 2018).

Capítulo 2. Materiales y Métodos

2.1. Tipo de investigación

Este proyecto se llevará a cabo mediante una investigación de enfoque mixto que incorpora herramientas tanto cualitativas como cuantitativas. Se centrará en la concepción de un restaurante temático que resalte especialmente platos elaborados con carne de cerdo criollo. La investigación realizada adopta un enfoque inductivo a través de la recopilación y análisis de datos específicos, como las preferencias del público, la frecuencia de consumo de cerdo criollo y las características valoradas en la carne de cerdo, se buscan patrones y tendencias que permitan formular conclusiones generales sobre la aceptación y viabilidad de un restaurante temático de cerdo criollo en Ibarra, Ecuador.

Además, se implementó la investigación descriptiva para detallar las características del restaurante temático y el menú del cerdo criollo, proporcionando una visión completa de la propuesta. La investigación exploratoria se utilizó inicialmente para explorar restaurantes temáticos en el mercado y analizar la gastronomía tradicional como base sólida (Obando, 2017).

En el estudio, se aplicó la investigación experimental mediante la manipulación de variables para diseñar encuestas que midieran la aceptación y preferencias del cliente para el restaurante temático. La investigación de campo se llevó a cabo recopilando datos directamente en el entorno natural del fenómeno estudiado, aplicando encuestas en lugares de interés geográfico para obtener información práctica y relevante (Magda, 2022). Además, se aplicó la investigación documental para revisar la historia y características del cerdo criollo, respaldando la revisión teórica del restaurante temático.

En cuanto al método, la investigación adoptó un enfoque inductivo para analizar realidades subjetivas en la región de la sierra ecuatoriana, facilitando la concepción de un restaurante temático centrado en cerdo criollo. Se aplicó el método analítico para desglosar el problema, identificar patrones y evaluar relaciones, permitiendo un análisis detallado de preferencias y características del restaurante temático. En conjunto, esta metodología proporciona una base sólida para el desarrollo y éxito del restaurante temático especializado en cerdo criollo.

2.2 Técnicas e Instrumentos de investigación

Para la recolección de datos, se emplearon principalmente la técnica de la encuesta estructurada, la cual se conformó por 13 ítems para obtener información cuantitativa sobre las preferencias del público y cualitativa para la interpretación del resultado. Estas técnicas se seleccionaron cuidadosamente para garantizar la obtención de datos relevantes y la calidad de la información recopilada.

El diseño del instrumento de esta investigación se estructuró considerando la naturaleza mixta del estudio, que abarca tanto aspectos cualitativos como cuantitativos. Basándose en la metodología empleada, se diseñó una encuesta estructurada como principal herramienta de recolección de datos. La selección de una encuesta como instrumento de recolección de información se basó en el planteamiento de un diseño de restaurante temático destinado a la difusión de la comida tradicional a base de carne de cerdo criollo. Esta elección se justificó debido a la necesidad de evaluar la aceptabilidad de la propuesta entre la población. Por consiguiente, la encuesta permitió recolectar información en la población ibarreña para comprender la viabilidad del proyecto. La encuesta fue evaluada y aprobada por dos expertos de la carrera de gastronomía de la Universidad Técnica del Norte.

El diseño de la encuesta para la investigación sobre la aceptación de un restaurante temático de carne de cerdo criollo en Ibarra se basó en la combinación de aspectos cualitativos y cuantitativos. Este instrumento fue seleccionado debido a la necesidad de comprender la percepción y preferencias de la población ibarreña hacia esta propuesta gastronómica.

La encuesta consta de 13 ítems estructurado a partir de una revisión exhaustiva de la literatura, considerando la relevancia cultural y gastronómica del cerdo criollo en Ecuador. Se diseñó con preguntas cerradas, de selección múltiple para medir la aceptación del público, sus expectativas y preferencias. Además, se incluyeron ítems cualitativos para permitir una interpretación más profunda de los resultados. Se utilizó Google Forms como plataforma para la recolección de datos debido a su accesibilidad y facilidad de uso. El instrumento fue diseñado con la aprobación de expertos en el campo y estructurado de manera que capturara de manera integral la percepción del público objetivo.

2.3. Preguntas de investigación

- ¿Cuál es la historia del cerdo criollo en la gastronomía ecuatoriana?
- ¿Cuál es el nivel de aceptación del público hacia la inclusión de un restaurante temático centrado en el cerdo criollo y un menú específico dedicado a este tipo de carne en la ciudad de Ibarra, Ecuador?
- ¿Cómo se puede diseñar un prototipo de restaurante y un menú temático que resalte las cualidades del cerdo criollo, utilizando técnicas creativas para atraer a los comensales y satisfacer sus preferencias gastronómicas en Ibarra, Ecuador?

2.4. Hipótesis

La creación de un restaurant temático potenciará la gastronomía tradicional a través de la elaboración de platillos de cerdo criollo

2.5. Matriz de operacionalización de variables

Tabla 2

Operacionalización de las variables

Variables	Dimensiones	Indicadores	Técnica de recolección de datos	Fuentes de información	Instrumentos / Preguntas	Instrumento / Opciones
Independiente: Restaurante temático de carne de cerdo criollo	Características Sociodemográficas	Edad Sexo Residencia	Encuesta	Muestra de población	¿Cuál es su rango de edad?	<ul style="list-style-type: none"> • 18 a 25 años • 26 a 59 años • Mas de 60 años
					¿Genero?	<ul style="list-style-type: none"> • Mujer • Hombre
					¿Sector de residencia?	<ul style="list-style-type: none"> • Urbano • Rural

	Conocimientos y Preferencias sobre la Carne de Cerdo Criollo	Nivel de Gusto y Preferencia por Platos de Cerdo Criollo			¿Le gusta consumir platos elaborados con carne de cerdo criollo?	<ul style="list-style-type: none"> • Si • No
	Hábitos de Consumo de Carne de Cerdo	Frecuencia de Consumo de Carne de Cerdo Criollo			¿Con que frecuencia consume carne de cerdo criollo?	<ul style="list-style-type: none"> • Diariamente • Una vez a la semana • Dos veces por semana • Ocasionalmente
	Motivaciones para Consumir Carne de Cerdo	Factores en la Elección del consumo de la Carne de Cerdo Criollo			¿Cuáles son los factores mas importantes para usted?	<ul style="list-style-type: none"> • Valor nutricional • Sabor autentico • Apoyo a la gastronomía local • Preferencia personal • Economía
	Valoración de Atributos de la Carne	Atributos en la Calidad de la Carne			¿Cuáles son las características de	<ul style="list-style-type: none"> • Olor • Sabor

	de Cerdo	de Cerdo Criollo			calidad al evaluar la carne de cerdo criollo?	<ul style="list-style-type: none"> • Textura • aspecto
Dependiente: Diversidad Gastronómica	Aceptación del Restaurante Temático y Menú Propuesto	Interés en Visitar un Restaurante Temático de Cerdo Criollo	Encuesta	Muestra de población	¿Te interesaría visitar un restaurante temático de cerdo criollo en Ibarra?	<ul style="list-style-type: none"> • Si • No
	Autenticidad del Concepto	Percepción de Interés en un Restaurante Temático de Carne de Cerdo Criollo			¿Cuál de las siguientes opciones de entradas le resulta más atractiva para iniciar su experiencia gastronómica?	<ul style="list-style-type: none"> • Humita asada rellena de chicharrón • Tamal relleno de cerdo ahumado • Tostadas de cerdo en salsa de uvilla y hierbas aromáticas • Chicharrón y oca en salsa agridulce
	Calidad de la Experiencia Gastronómica:	Importancia de la Experiencia Gastronómica			PLATOS FUERTES: Para el plato fuerte,	<ul style="list-style-type: none"> • Cerdo asado con cremoso de • mango

		Aspectos Deseados en el Restaurante Temático			<p>¿cuál de estas opciones preferiría degustar?</p> <p>SOPAS: En cuanto a las sopas, ¿cuál de las siguientes le resulta más</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Chuleta de cerdo en adobo de • maracuyá y ají dulce • Costilla de cerdo criollo tomate y tamarindo. • Risotto de hongos con cachetes • de cerdo glaseado • Costilla marinada en chicha y kimchi. • Caldo de Manguera • Mote Pata • Caldo de Bola
--	--	--	--	--	---	--

					atractiva y apetitosa?	
	Aspectos Innovadores del Restaurante Temático	Preferencias de Innovación en el Restaurante Temático			<p>¿En qué rango de precio estaría usted dispuesto(a) a pagar por los platos propuestos en nuestro menú temático de carne de cerdo criollo? Por favor, seleccione una opción:</p> <p>Queremos adaptar nuestro restaurante temático de carne</p>	<ul style="list-style-type: none"> • \$2.50 – \$5.00 • \$5.00– \$7.00 • \$7.00 – \$10 • Más de \$10 <ul style="list-style-type: none"> • Variedad en el menú • Ambiente acogedor y

				<p>de cerdo criollo a sus preferencias. Por favor, seleccione los aspectos clave que considera esenciales para que el restaurante cumpla con sus expectativas. Puede elegir más de uno</p> <p>¿Qué tan importante es para usted que el restaurante tenga las siguientes áreas de servicio: servicio rápido y de calidad,</p>	<p>temático</p> <ul style="list-style-type: none"> • Servicio amable y eficiente • Presentación creativa de los platillos • Ingredientes frescos • Precios accesibles <ul style="list-style-type: none"> • Muy importante • Poco importante • Nada importante
--	--	--	--	--	---

				<p>ingredientes de productores locales, parqueaderos amplios, guardiana, área infantil, espacio para degustaciones, ¿ambiente?</p> <p>Considerando las parroquias de la ciudad de Ibarra en Imbabura, Ecuador, nos gustaría conocer su preferencia. ¿En qué parroquia le gustaría que</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ibarra (centro) • Caranqui • La Esperanza • El Sagrario • San Agustín • La Dolorosa • Ambuquí • La Carolina
--	--	--	--	---	--

					estuviera ubicado nuestro restaurante temático de carne de cerdo criollo? Por favor, seleccione una opción	
--	--	--	--	--	--	--

2.6. Participantes

La muestra seleccionada para la investigación en la ciudad de Ibarra, Ecuador, consistió en 384 personas. Se escogió un rango de edad diverso, que abarcara desde los 18 años en adelante, con el objetivo de representar a una amplia gama de la población. Esta elección permitió capturar las opiniones y preferencias de adultos jóvenes, adultos de mediana edad y personas mayores. Los participantes fueron seleccionados de áreas tanto urbanas como rurales, lo que garantizó una representación variada de la población ibarreña. Las características de los participantes reflejan la diversidad demográfica de la ciudad, incluyendo diferentes niveles de educación, ocupaciones y preferencias gastronómicas.

2.7. Población

Para la selección de la muestra para la fundamentación de la investigación se aplicó la siguiente fórmula para determinar la muestra para la aplicación de la encuesta. El estudio se realizó en la ciudad de Ibarra, lo cual según el Instituto Nacional de Estadística y Censos (2010) en su proyección para el 2023 es de 230.898 habitantes, por lo tanto, se aplicó la siguiente fórmula, reemplazando los valores que a continuación se detalla:

$$n = Z^2 * p * (1 - p) / c^2$$

donde:

- n es el tamaño de la muestra
- Z es la puntuación Z, que depende del nivel de confianza deseado. Para un nivel de confianza del 95 %, $Z = 1,96$.
- p es la proporción esperada de la población con la característica que se está estudiando. Si no se conoce, se puede sustituir por 0,5.
- $(1 - p)$ es la proporción esperada de la población que no tiene la característica que se está

estudiando.

- c es el margen de error deseado, expresado como una proporción. Por ejemplo, un margen de error del 5 % equivale a $c = 0,05$.

El total de muestra es de 384 personas a encuestar dentro de la ciudad de Ibarra.

2.8. Procedimiento y análisis de datos

La técnica seleccionada para evaluar la aceptación del público hacia un restaurante temático con cerdo criollo consistió en la aplicación de la encuesta. Con el objetivo de facilitar la participación y recopilación eficiente de datos, se llevó a cabo una encuesta mediante Google Forms. Esta plataforma proporciona un acceso conveniente y amplio para el público, permitiendo a los participantes responder de manera accesible y flexible desde sus dispositivos electrónicos. Además, la elección de Google Forms como herramienta de encuestas ofrece la ventaja de centralizar la información de manera digital, facilitando su posterior análisis y tratamiento estadístico. Esta estrategia garantiza una recolección de datos efectiva y optimizada, así como la disponibilidad de una fuente de datos sólida para el análisis detallado de las preferencias y percepciones del público.

2.9. Consideraciones éticas de la investigación.

En el marco de esta investigación, se otorga prioridad a consideraciones éticas fundamentales para garantizar la integridad y el respeto hacia los participantes. Se ha establecido un compromiso claro con el consentimiento informado, asegurando que todos los participantes comprendan la naturaleza del estudio y proporcionen su aprobación voluntaria para participar. Además, se garantiza la confidencialidad de la información recopilada, asegurando que los datos personales no se divulguen de manera identificable.

Capítulo 3: Resultados y Discusión

Este análisis de resultados surge del estudio sobre la aceptación de un proyecto gastronómico de un restaurante temático de cerdo criollo en Ibarra, Ecuador. La recopilación y evaluación de datos brindarán información crucial para la toma de decisiones estratégicas en el desarrollo de este proyecto. Este análisis no solo aborda la aceptación de la propuesta, sino que también indaga en los matices que definen la experiencia culinaria deseada por la comunidad. Este apartado sirve como guía esencial para la creación de un restaurante que se adapte y celebre las preferencias locales. A continuación, se realiza un análisis de las 13 preguntas del instrumento de recolección de información:

3.1 Análisis de preguntas de la encuesta

1. ¿Cuál es su rango de edad?

Tabla 3

Edad

Escala	Frecuencia	Porcentaje
18 a 25 años	204	53%
26 a 59 años	155	40%
Más de 60	25	7%
Total	384	100%

El rango de edad de los participantes muestra una distribución variada. La población encuestada representa en su mayoría la participación de jóvenes en el estudio, seguido de los adultos de mediana edad, con una participación más limitada de personas mayores. Estos resultados indican una participación significativa de jóvenes y adultos en la encuesta, lo cual coincide con la tendencia

de que diferentes grupos demográficos estén interesados en la propuesta gastronómica. Según Pérez (2019), la preferencia por ciertos tipos de alimentos y experiencias gastronómicas varía según la edad, siendo los jóvenes más propensos a probar platos innovadores y temáticos. Este hallazgo respalda la importancia de la propuesta de un restaurante temático de cerdo criollo para atraer a diferentes segmentos de edad.

2. Género de la población encuestada

Tabla 4

Género de la población encuestada

Escala	Frecuencia	Porcentaje
Mujer	228	59%
Hombre	156	41%
Total	384	100%

Los datos revelan que hay una mayor presencia de mujeres entre los encuestados en comparación con los hombres. Rodríguez (2019), las mujeres tienden a prestar más atención a la calidad de los alimentos y a factores sensoriales como el sabor. Este dato podría ser relevante para la presentación de platos específicos en el restaurante temático.

3. Sector de residencia en Ibarra

Tabla 5

Sector de residencia en Ibarra de los encuestados

Escala	Frecuencia	Porcentaje
Urbano	254	66%
Rural	130	34%
Total	384	100%

La preferencia por platos de cerdo criollo parece extenderse en su mayoría a los residentes urbanos, ya que, tienen el mayor porcentaje. Por otra parte, los residentes rurales representan una minoría. Según López (2020) menciona que la población de urbana es un mercado viable debido a que eligen tener diferentes experiencias. Esto respalda la idea de que la propuesta del restaurante temático podría tener un atractivo, brindando nuevas experiencias.

4. ¿Le gusta consumir platos elaborados con carne de cerdo criollo?

Tabla 6

Consumo de platos a base del cerdo criollo

Escala	Frecuencia	Porcentaje
Si	335	87%
No	49	13%
Total	384	100%

Estos datos revelan una aceptación de la carne de cerdo criollo en la comunidad. Este alto

porcentaje sugiere que la propuesta de un restaurante temático centrado en cerdo criollo responde a una demanda palpable en la población. La conexión arraigada entre la comunidad y la carne de cerdo criollo ofrece una oportunidad estratégica para el restaurante temático, que puede capitalizar esta preferencia para crear experiencias gastronómicas exitosas y atractivas.

5. ¿Con qué frecuencia consume carne de cerdo criollo?

Tabla 7

Frecuencia de consumo de carne de cerdo criollo

Escala	Frecuencia	Porcentaje
Diariamente	5	1%
Una vez a la semana	144	38%
Dos veces por semana	201	52%
Ocasionalmente	34	9%
Total	384	100%

Los resultados denotan una frecuencia regular de consumo de carne de cerdo, especialmente con un alto porcentaje semanal, indicando una arraigada tradición o gusto por esta carne en la población. Este análisis sugiere que la propuesta de un restaurante temático centrado en cerdo criollo se alinea con los hábitos alimenticios existentes en la comunidad, proporcionando una base sólida para la aceptación y éxito de un establecimiento temático basado en platos de carne de cerdo criollo.

6. De los siguientes: ¿Cuáles son los factores más importantes para usted? Seleccione más de una opción:

Tabla 8

Factores importantes de consumo

Escala	Frecuencia	Porcentaje
Valor nutricional	99	26%
Sabor auténtico	326	85%
Apoyo a la gastronomía local	315	82%
Preferencia personal	192	50%
Economía	72	19%
Total	384	100%

Los resultados permiten tener una visión reveladora sobre los factores más relevantes para la población de Ibarra al momento de consumir carne de cerdo criollo. Destaca que el sabor auténtico es el factor más sobresaliente, seguido muy de cerca por el apoyo a la gastronomía local. Estos resultados sugieren que la autenticidad y el arraigo cultural son elementos clave en las preferencias alimenticias de la comunidad. La alta valoración del sabor auténtico y el respaldo a la gastronomía local indican que la propuesta de un restaurante temático centrado en cerdo criollo destaque y tenga potencial de resonar positivamente en la población.

7. De las siguientes: ¿Cuáles son las características de calidad al evaluar la carne de cerdo criollo?

Tabla 9

Características de evaluación de la carne de cerdo criollo

Escala	Frecuencia	Porcentaje
Olor	161	42%
Sabor	273	71%
Textura	292	76%
Aspecto	153	40%
Total	384	100%

Los datos recopilados muestran que la población de Ibarra pondera varias características al evaluar la calidad de la carne de cerdo criollo. Se destaca que el sabor y la textura son los aspectos más sobresalientes, con una importante preferencia entre la población encuestada. Estos resultados subrayan la importancia de la experiencia sensorial al evaluar la calidad de la carne de cerdo criollo. La alta valoración del sabor y la textura indica que estos aspectos son fundamentales para la percepción positiva de la carne de cerdo criollo en la población. Esto sugiere que, al diseñar el menú del restaurante temático, se debe prestar especial atención a la preparación de platillos que resalten y maximicen estas características.

8.¿Te interesaría visitar un restaurante temático de cerdo criollo en Ibarra?

Tabla 10

Interés en visitar un restaurante temático

Escala	Frecuencia	Porcentaje
Si	339	88%
No	45	12%
Total	384	100%

Los datos recopilados reflejan un alto interés por parte de la población de Ibarra en visitar un restaurante temático de cerdo criollo, con una clara mayoría expresando su disposición para hacerlo, mientras que una minoría manifiesta no tener interés en esta propuesta gastronómica. Este alto porcentaje de interés sugiere una oportunidad prometedora para la creación y éxito de un restaurante temático centrado en cerdo criollo en Ibarra. La comunidad muestra una clara disposición a explorar esta propuesta gastronómica especializada, lo que puede traducirse en una base de clientes sólida y una demanda potencialmente alta.

9.¿Cuál de las siguientes opciones de entradas le resulta más atractiva para iniciar su experiencia gastronómica?

Tabla 11

Preferencia de entrada a base de cerdo criollo

Escala	Frecuencia	Porcentaje
Humita asada rellena de chicharrón	67	17%
Tamal relleno de cerdo ahumado	103	27%
Tostadas de cerdo en salsa de uvilla y hierbas aromáticas	135	35%
Chicharrón y oca en salsa agridulce	79	21%
Total	384	100%

Los datos obtenidos muestran un gran interés de la población de Ibarra en la idea de un restaurante temático de cerdo criollo, lo que sugiere un mercado potencial para este tipo de establecimiento. Sin embargo, una minoría expresó falta de interés, lo que resalta la necesidad de comprender mejor sus razones. Según Faulkner (2018), la presentación creativa de platos puede influir significativamente en la elección del consumidor, haciendo este factor uno de los principales motivos para atraer a clientes potenciales.

PLATOS FUERTES: Para el plato fuerte, ¿cuál de estas opciones preferiría degustar?

Tabla 12

Preferencia de platos fuertes a base de cerdo criollo

Escala	Frecuencia	Porcentaje
Cerdo asado con cremoso de mango	61	16%
Chuleta de cerdo en adobo de maracuyá y ají dulce	84	22%
Costilla de cerdo criollo tomate y tamarindo.	143	37%
Risotto de hongos con cachetes de cerdo glaseado	28	7%
Costilla marinada en chicha y kimchi.	68	18%
Total	384	100%

La preferencia de las personas con respecto al plato fuerte son las costillas de cerdo criollo tomate y tamarindo ya que puede explicarse por la suavidad y jugosidad característica de este corte de carne. Su atractivo se ve aún más realzado al considerar la posibilidad de disfrutarlas acompañadas de una salsa de tomate de árbol y tamarindo. Esta combinación, solo al leerla en el menú, despierta la salivación y genera una gran expectativa en cuanto a la aplicación culinaria y el sabor que ofrecerá.

Esto representa una oportunidad atractiva para el restaurante temático. La mera inclusión de este plato en el menú puede despertar expectativas y entusiasmo entre los comensales debido a su carácter distintivo y exquisito. La combinación de sabores entre la carne de cerdo criollo y las salsas se perciben como única y sugerente, generando interés y el deseo de experimentar esta experiencia gastronómica. Dada esta preferencia marcada, el restaurante temático podría centrar su estrategia de menú en torno a este plato, resaltándola como un plato estrella que encarna la autenticidad y la innovación en la cocina local.

SOPAS: En cuanto a las sopas, ¿cuál de las siguientes le resulta más atractiva y apetitosa?

Tabla 13

Preferencia de sopas a base de corno criollo

Escala	Frecuencia	Porcentaje
Caldo de Manguera	123	32%
Mote Pata	160	42%
Caldo de Bola	101	26%
Total	384	100%

Este dato sugiere que el Mote Pata no es simplemente una elección culinaria, sino un elemento de identidad y tradición que resuena en el paladar de la población local (Caicedo, 2022). La cocina, en este contexto, trasciende la mera satisfacción del apetito; se convierte en un portador de historias, recuerdos y sentido de pertenencia, al considerar esta preferencia, un restaurante temático tiene la oportunidad de no solo ofrecer platos deliciosos sino también de ser un promotor de la herencia gastronómica local. En última instancia, el restaurante no solo se convierte en un lugar para comer, sino en un espacio que celebra la identidad local a través de cada bocado. La marcada preferencia por la sopa de Mote Pata revela una notable inclinación gastronómica, destacando además el vínculo cultural arraigado en la comunidad de Ibarra.

8. ¿En qué rango de precio estaría usted dispuesto(a) a pagar por los platos propuestos en nuestro menú temático de carne de cerdo criollo? Por favor, seleccione una opción:

Tabla 14

Disponibilidad de pago por platos a base de cerdo criollo

Escala	Frecuencia	Porcentaje
\$2.50 – \$5.00	98	26%
\$5.00– \$7.00	176	46%
\$7.00 – \$10	104	27%
Más de \$10	6	2%
Total	384	100%

Los resultados de esta pregunta revelan que el rango de precios proporcionado refleja una comprensión del valor inherente de la propuesta del restaurante temático especializado en cerdo criollo. En la industria de la restauración, mantener un equilibrio entre calidad y precio es fundamental. La disposición de casi la mitad de los encuestados a pagar entre cinco y siete dólares sugiere un aprecio por la autenticidad y la calidad de los platos ofrecidos en el menú temático. Este hallazgo puede interpretarse como un indicador positivo para la viabilidad financiera del restaurante, ya que existe un mercado dispuesto a respaldar económicamente una propuesta culinaria única y centrada en la tradición local.

9. Queremos adaptar nuestro restaurante temático de carne de cerdo criollo a sus preferencias. Por favor, seleccione los aspectos clave que considera esenciales para que el restaurante cumpla con sus expectativas. Puede elegir más de uno.

Tabla 15

Aspectos de interés para el diseño del restaurante temático

Escala	Frecuencia	Porcentaje
Variedad en el menú	206	54%
Ambiente acogedor y temático	271	71%
Servicio amable y eficiente	277	72%
Presentación creativa de los platos	240	63%
Ingredientes frescos y de alta calidad	193	50%
Precios accesibles	82	29%
Total	384	100%

Al analizar los datos, se destaca la prioridad de la comunidad de Ibarra por un servicio amable, eficiente y un ambiente acogedor en los restaurantes. Además, se valora la presentación creativa de los platos y la atención a la calidad de los ingredientes. Aunque los precios accesibles no son el factor principal, siguen siendo relevantes para una parte significativa de la comunidad. Para el éxito del restaurante temático de cerdo criollo, es crucial ofrecer un servicio excepcional, platos visualmente atractivos y precios justos, manteniendo la calidad de los ingredientes. Cumplir con estas expectativas asegurará la satisfacción del cliente y posicionará al restaurante como un referente en la escena gastronómica local.

10. ¿Qué tan importante es para usted que el restaurante tenga las siguientes áreas de servicio?: servicio rápido y de calidad, ingredientes de productores locales, parqueaderos amplios, guardianía, área infantil, espacio para degustaciones, ambiente.

Tabla 16

Importancia de áreas de servicio

Escala	Frecuencia	Porcentaje
Muy importante	286	74%
Poco importante	98	26%
Nada importante	0	0%
Total	384	100%

La tabla refleja una clara preferencia y prioridad de la población encuestada en Ibarra hacia diversas áreas de servicio en un restaurante temático de cerdo criollo. El hecho de que la mayoría de los participantes considere "muy importante" estas áreas indica un fuerte interés y valoración de elementos que van más allá de la oferta gastronómica. Esta alta importancia atribuida a áreas como servicio rápido y de calidad, ingredientes de productores locales, parqueaderos amplios, guardianía, área infantil, espacio para degustaciones y ambiente sugiere que la comunidad busca no solo una experiencia culinaria excepcional sino también un entorno completo y bien gestionado. Se destaca la necesidad de un enfoque integral en el diseño y gestión del restaurante temático. Incorporar estos elementos en la planificación y operación del establecimiento no solo satisfará las expectativas del cliente, sino que también contribuirá a la construcción de una imagen positiva del restaurante en la comunidad local, lo que, a su vez, puede impulsar la lealtad del cliente y el éxito sostenido del negocio.

11. Considerando las parroquias de la ciudad de Ibarra en Imbabura, Ecuador, nos gustaría conocer su preferencia. ¿En qué parroquia le gustaría que estuviera ubicado nuestro restaurante temático de carne de cerdo criollo? Por favor, seleccione una opción:

Tabla 17

Lugar de preferencia para restaurante temático

Escala	Frecuencia	Porcentaje
Ibarra (centro)	86	22%
Caranqui	18	5%
La Esperanza	34	9%
El Sagrario	154	40%
San Agustín	44	11%
La Dolorosa	42	11%
Ambuquí	4	1%
La Carolina	2	1%
Total	384	100%

El análisis de las preferencias de ubicación revela una clara tendencia hacia la parroquia "El Sagrario", la cual es descrita como la opción más sobresaliente entre los encuestados. Esta selección dominante sugiere que "El Sagrario" emerge como una ubicación altamente valorada y destacada entre las consideradas. Este hecho puede atribuirse a su posición central y probablemente a su accesibilidad, lo que la convierte en una elección privilegiada. La preferencia por el centro de la ciudad indica una estrategia acertada para atraer a una audiencia diversa y facilitar la llegada de visitantes de otras áreas. En resumen, la ubicación del restaurante temático es óptima y sugiere un gran potencial para la visibilidad y el éxito del restaurante temático de cerdo

criollo en la comunidad de Ibarra.

3.2 Discusión

Los resultados obtenidos en este estudio proporcionan una visión integral de la aceptación y preferencias de la comunidad de Ibarra con respecto a la propuesta de un restaurante temático de cerdo criollo. La diversidad en las respuestas ofrece información valiosa para la toma de decisiones estratégicas en el desarrollo del proyecto gastronómico.

El análisis de los datos sociodemográficos revela una preeminencia de participantes jóvenes y adultos en la encuesta, señalando un interés generalizado en la propuesta gastronómica. Este perfil demográfico sugiere un sector dinámico con implicaciones económicas, culturales y sociales, respaldando la viabilidad de la introducción de un restaurante temático de cerdo criollo en el mercado. La preferencia de esta población por propuestas innovadoras y novedosas se alinea con la relevancia de potenciar ideas de negocio. Según Gómez (2019) la adaptabilidad y disposición a experimentar con nuevas experiencias gastronómicas refuerzan la potencial aceptación en el mercado

La preferencia por platos de cerdo criollo se destaca, ya que la mayoría menciona que disfruta de estos platos. Esto respalda la noción de que la carne de cerdo criollo es muy popular en la región, coincidiendo con la conexión de platos tradicionales de la localidad. Además, en cuanto a los factores de elección, la autenticidad del sabor y el apoyo a la gastronomía local emergen como aspectos cruciales. Así como menciona Rúaes (2021) la importancia de la autenticidad y la conexión con la comunidad es una estrategia fundamental a la hora de ofrecer una experiencia

gastronómica.

La preferencia manifestada por los participantes hacia un ambiente acogedor y temático, así como la relevancia otorgada a aspectos como la eficiencia en el servicio y la utilización de ingredientes locales, destaca la propuesta del presente estudio de proporcionar una experiencia integral en el contexto del restaurante temático. Estos elementos resaltan la intención de ofrecer un menú atractivo que conserve la tradición, al tiempo que se busca integrar elementos culturales andinos en el servicio, convergiendo en como factor principal la satisfacción del cliente. De acuerdo con Martínez (2019) menciona que la cultura andina y su gastronomía resalta la importancia de la incorporación de productos autóctonos, como verduras y frutas exclusivas de la zona. Por consiguiente, los sabores y texturas son singulares y deliciosos, enfatizando la necesidad de considerar cuidadosamente estos elementos al diseñar el menú del restaurante temático.

La ubicación de preferencia para el restaurante es la parroquia del Sagrario, por lo tanto, se orienta a la decisión de ubicar el restaurante en una zona urbana la cual destaca la importancia de la accesibilidad y la elección estratégica del lugar, para tener mayor clientela. Es importante señalar algunas limitaciones que podrían haber afectado los resultados de esta investigación.

Las limitaciones que se presentaron en el transcurso de la investigación fueron la recopilación de información relacionada a la creación de una propuesta de restaurante temático de cerdo criollo, ya que no es muy usual. Al igual que encontrar información científica que resalte el cuidado de la especie del cerdo criollo para la prevalencia de la dieta de la población.

En relación a los estudios encontrados en el transcurso de la investigación se observa una consistencia en la importancia atribuida al sabor auténtico, el apoyo a la gastronomía local y la calidad multisensorial de los platos (Rodríguez, 2019). Esto sugiere que estas preferencias pueden ser aprovechadas como parte de una alternativa en el mercado. Al igual que en la disposición a pagar precios moderados por platos de cerdo criollo. El estudio de Rúaless (2022) menciona que la población serrana ecuatoriana destina desde \$3 dólares a \$13 dólares por la degustación de platos tradicionales.

La presente investigación contribuye al conocimiento de las preferencias gastronómicas en la ciudad de Ibarra, específicamente en relación con un restaurante temático de cerdo criollo. Los resultados proporcionan una base sólida para el diseño del menú y la creación de una experiencia integral para los clientes. Para futuras investigaciones, se sugiere realizar estudios más detallados sobre las preferencias en platos tradicionales. Además, la expansión de la muestra a áreas adicionales de Ibarra podría proporcionar una imagen más completa de las preferencias gastronómicas en la región.

Capítulo 4: Propuesta

La presente propuesta plantea el establecimiento de un Restaurante Temático de Cerdo Criollo en Ibarra, Ecuador, en respuesta a la identificación de la preferencia del público en el mercado gastronómico local, basada en la aceptación se demuestra que la carne de cerdo criollo, es una propuesta que busca crear un espacio culinario centrado en las tradiciones locales.

La elección del cerdo criollo como enfoque central se fundamenta en su arraigada importancia cultural y aceptación por parte de la comunidad. La iniciativa pretende crear una alternativa basada en la comida tradicional a través del diseño del menú, la tematización del espacio, la ubicación estratégica. La presente propuesta surge de la necesidad de satisfacer las preferencias gastronómicas detectadas, a través de la creación de un restaurante temático de cerdo criollo. Este restaurante no solo busca ofrecer una experiencia culinaria única, sino también destacarse como un punto de encuentro que celebra la autenticidad y gastronomía local.

4.1 Alcance de la Población

La población objetivo de este proyecto son los residentes de Ibarra, Ecuador, con énfasis en los grupos demográficos jóvenes y adultos, dado su interés identificado en propuestas gastronómicas innovadoras.

4.2 Objetivo de la propuesta

- Diseñar un prototipo de restaurante y un menú creativo que destaque al cerdo criollo, utilizando técnicas creativas

4.3 Prototipo de restaurante temático de cerdo criollo

La propuesta consiste en la creación de un prototipo para un innovador restaurante temático centrado en la carne de cerdo criollo. Este prototipo servirá como una representación preliminar del concepto integral del restaurante, abarcando aspectos como el diseño del local, la temática decorativa, el menú especializado y la presentación de los platos. La implementación de este prototipo permitirá evaluar la viabilidad y atractivo del proyecto antes de su ejecución completa.

- **Nombre del Restaurante**

El restaurante lleva el distintivo nombre de "Rinconcito Porcino Andino".

- **Misión**

La misión del restaurante temático de cerdo criollo es satisfacer las necesidades gastronómicas de sus clientes mediante un innovador menú basado en carne de cerdo criollo. El restaurante busca ofrecer una experiencia culinaria única a través de sus espacios diseñados e inspirados en la comida tradicional basada en el cerdo criollo, siendo un espacio de desarrollo para sus colaboradores y promoviendo la sostenibilidad y autenticidad en cada detalle. Comprometidos a mantener estándares de higiene y servicio de alta calidad.

- **Visión**

El restaurante temático de cerdo criollo aspira a ser reconocido y preferido a nivel nacional como el referente en la categoría. Para el año 2025, busca establecer y destacar por su originalidad, calidad humana y principios éticos. Además, tiene como objetivo contribuir al desarrollo turístico regional, ofreciendo un ambiente acogedor, productos de excelencia y oportunidades de

crecimiento para sus colaboradores

- **Valores**

-Excelencia: La excelencia es un compromiso fundamental, buscando la perfección en cada detalle del menú de autor, especialmente en los productos de carne de cerdo criollo.

-Pasión: El restaurante trabaja con pasión, enfocándose en la satisfacción propia y de sus clientes al crear un menú de autor que refleje dedicación y sentimiento.

-Dedicación: Se esfuerza por ser una empresa altamente productiva, innovadora y competitiva, dedicada a la mejora constante de los servicios, especialmente en la presentación única del menú creativo

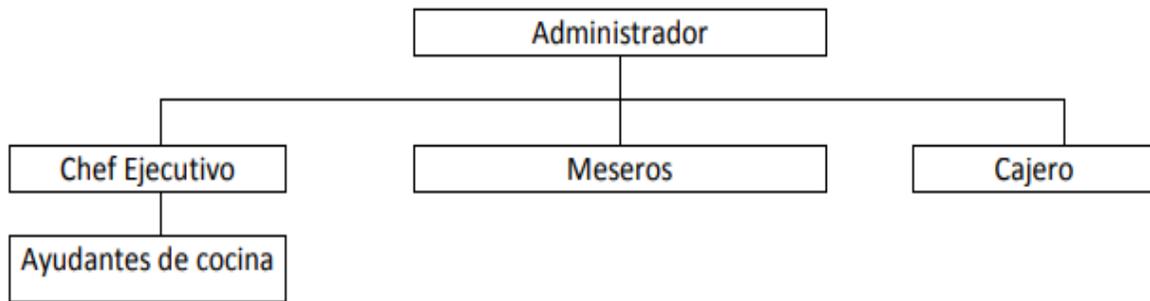
-Honestidad: La transparencia con clientes y colaboradores es un valor clave, cumpliendo con lo prometido en el menú temático sin comprometer la integridad.

-Empatía: Todas las acciones están orientadas hacia la satisfacción del cliente, adaptándose para brindar la mejor experiencia posible con el menú de carne de cerdo criollo.

4.4 Organigrama del Restaurante

Figura 2

Organigrama de personal del Restaurante Temático



- **Ubicación**

Se encontrará estratégicamente ubicado en el corazón de Ibarra, Ecuador, específicamente en la parroquia de El Sagrario.

- **Tipo de Cocina**

Especializado en cocina ecuatoriana con enfoque en platos temáticos a base de carne de cerdo criollo.

- **Ambiente**

El ambiente refleja la riqueza cultural de la región, con decoraciones temáticas que destacan la tradición de la carne de cerdo criollo.

- **Capacidad**

Cuenta con un espacio acogedor que puede albergar hasta 50 comensales, distribuidos en mesas

que ofrecen una experiencia íntima y familiar.

- **Horario de atención**

Abierto de martes a domingo, de 12:00 p.m. a 10:00 p.m., ofreciendo almuerzos y cenas.

- **Menú**

Ofrece un variado menú centrado en platos elaborados con carne de cerdo criollo, desde entradas creativas hasta platos fuertes y sopas tradicionales.

- **Categoría de Precio**

Se posiciona como un restaurante que ofrece productos de calidad a precios accesibles entre 2,50 a 10 dólares, según la preferencia del público en la encuesta seleccionada.

- **Equipo Culinary**

Dirigido por el Chef Ejecutivo Juan Pérez, reconocido por su experiencia en resaltar los sabores auténticos de la cocina local.

- **Concepto**

Surgió como una iniciativa para destacar y preservar la tradición culinaria local centrada en la carne de cerdo criollo, ofreciendo una experiencia única a los comensales a través del uso de productos locales e inspiración en la comida tradicional.

- **Experiencia del Cliente:**

Este restaurante se distingue por ofrecer a sus comensales una experiencia gastronómica única, donde cada detalle refleja la esencia y tradición del cerdo criollo. Desde la entrada, los clientes son recibidos en un entorno rustico, con tonos amaderados que evocan la calidez de la cría de cerdos criollos. La decoración temática se extiende por todo el establecimiento, creando una atmósfera acogedora y auténtica.

Los accesorios del restaurante, desde la vajilla hasta los utensilios, están meticulosamente diseñados con detalles que rinden homenaje al cerdo criollo. Cada elemento cuenta una historia, destacando la importancia de preservar las prácticas culinarias tradicionales, incluso espacios como el baño, la cocina y la caja registradora presentan detalles de cerdo criollo, sumergiendo a los clientes en una experiencia completa y coherente. Este enfoque en la ambientación cuidadosa y la atención al detalle convierte cada visita a este restaurante en una inmersión total en la rica cultura del cerdo criollo.

- **Sostenibilidad e Ingredientes Locales**

Prioriza el uso de ingredientes locales y sostenibles, apoyando a productores de la región.

4.5 Prototipo de restaurante

El diseño del layout del restaurante temático se ha concebido considerando diversas áreas de operación para garantizar un funcionamiento eficiente y satisfactorio tanto para el personal como para los clientes. El establecimiento, originalmente planificado para albergar a 50 comensales, se organiza estratégicamente para optimizar el espacio y brindar una experiencia gastronómica agradable. Se han asignado áreas específicas para el estacionamiento, la descarga de mercadería y

la gestión de desechos, asegurando así una logística fluida y ordenada. Además, se contempla la presencia de una zona de guardianía para garantizar la seguridad de los clientes y del establecimiento.

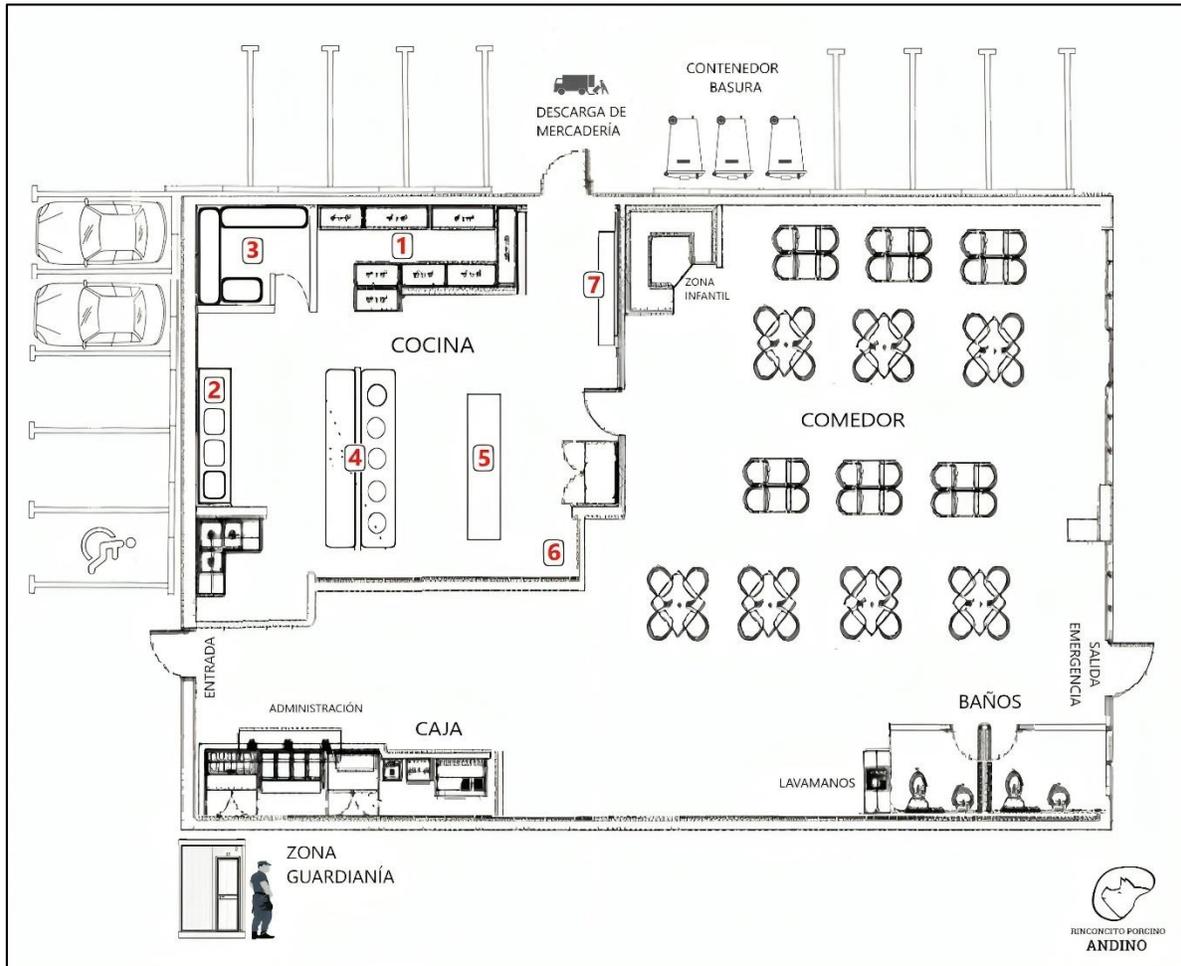
Dentro del local, se distinguen áreas claramente rotuladas que facilitan la identificación y el funcionamiento adecuado de cada sección. La cocina, el corazón operativo del restaurante, se divide en diversas secciones:

1. **Cocinas y hornos:** Espacio destinado para la preparación y cocción de los alimentos, equipado con cocinas, hornos y otros dispositivos necesarios para la elaboración de los platos.
2. **Lavado de menaje:** Área designada para la limpieza y desinfección de utensilios de cocina y vajilla, garantizando altos estándares de higiene.
3. **Almacenamiento frío:** Espacio refrigerado para el almacenamiento de ingredientes perecederos y productos frescos, manteniendo su calidad y frescura.
- 4 y 5. **Área de montaje de platos:** Sector donde se ensamblan y preparan los platos antes de ser servidos a los clientes, asegurando una presentación impecable y una distribución eficiente en la cocina.
6. **Basurero:** Espacio designado para la disposición adecuada de residuos y desechos generados durante la operación del restaurante, contribuyendo a mantener la limpieza y el orden en el local.
7. **Estantería:** Área destinada al almacenamiento de utensilios, herramientas y productos no

percederos, facilitando el acceso y la organización del material necesario para la operación diaria.

Ilustración 1

Layout del restaurante por áreas de operación



4.5.1 Sección comedor

Ilustración 2

Prototipo de comedor del Restaurante Rinconcito Porcino Andino



El comedor del restaurante temático está meticulosamente diseñado para ofrecer una experiencia culinaria inmersiva y única. La decoración temática impregna cada rincón del espacio, creando un ambiente acogedor y visualmente impactante. La iluminación cálida contribuye a una atmósfera relajante, mientras que la distribución estratégica de mesas y asientos garantiza comodidad y versatilidad para parejas y grupos.

Cada sección del comedor tiene su propio encanto, permitiendo a los clientes elegir entre ambientes más animados o rincones más tranquilos. La música ambiental se adapta a diversas ocasiones, añadiendo una dimensión auditiva a la experiencia. Se presta especial atención a los detalles, desde la vajilla hasta la presentación de los platillos, creando una armonía visual que eleva la experiencia del comensal. En conjunto, la presentación del comedor busca no solo ofrecer una excelente propuesta gastronómica, sino también sumergir a los comensales en una experiencia sensorial completa, dejando una impresión duradera y única en quienes visitan el establecimiento.

Ilustración 3

Prototipo de vista desde el comedor del restaurante Rinconcito Porcino Andino



4.5.2 Sección de la cocina

La cocina del restaurante temático refleja la esencia de la propuesta gastronómica centrada en el cerdo criollo, diseñada con eficiencia y funcionalidad, cuenta con una distribución que optimiza el flujo de trabajo. La cocina permite la preparación precisa de los platos tradicionales, los utensilios e implementos contribuyen a la autenticidad y precisión en la elaboración de recetas. Además, la cocina se concibe como el corazón del restaurante, donde se fusiona la tradición culinaria con la innovación y el compromiso con la calidad.

Ilustración 4

Prototipo de la cocina del restaurant temático



4.5.3 Sección baño

El diseño del baño en el restaurante temático refleja la misma atención meticulosa a los detalles que caracteriza al resto del establecimiento. Desde la entrada, los clientes son recibidos en un ambiente limpio, bien iluminado y decorado con elementos que complementan la temática del restaurante de cerdo criollo. La paleta de colores y los materiales seleccionados buscan transmitir una sensación de confort y modernidad. El diseño del baño busca ofrecer a los clientes no solo funcionalidad, sino también una extensión de la experiencia temática general del restaurante, asegurando un alto estándar de comodidad y estética

Ilustración 5

Prototipo de baño del restaurante temático



4.5.4 Sección caja

La sección de caja administrativa en el restaurante temático ha sido diseñada para brindar eficiencia y transparencia en las transacciones financieras del establecimiento, ubicada estratégicamente para facilitar el flujo de clientes al momento de realizar sus pagos, esta área cuenta con personal capacitado para brindar un servicio cordial y ágil.

La caja administrativa estará equipada con sistemas de punto de venta modernos que permiten procesar diversos métodos de pago, incluyendo efectivo y tarjetas de débito y crédito. Se implementarán medidas de seguridad para proteger la integridad de las transacciones y garantizar la confidencialidad de la información financiera de los clientes.

El personal de caja estará disponible para proporcionar aclaraciones sobre el detalle de las transacciones, resolver consultas y asegurar que cada cliente se sienta atendido de manera profesional. Además, se mantendrá un sistema de registro detallado para facilitar la contabilidad y el seguimiento financiero del restaurante.

Ilustración 6

Prototipo de caja administradora del restaurante temático



4.5.5 Decoración del ambiente

Para la decoración del restaurante temático, se han seleccionado cuidadosamente diversos accesorios inspirados en el cerdo criollo. Las paredes del establecimiento estarán adornadas con cuadros y obras de arte que destacan la versatilidad y la importancia cultural del cerdo criollo en la región. Los manteles y servilletas llevarán estampados alusivos al cerdo criollo, incorporando elementos autóctonos y resaltando la identidad gastronómica del lugar.

Ilustración 7

Accesorios de decoración



En las mesas, se dispondrán pequeños centros de mesa con figuras y miniaturas de cerdos criollos, agregando un toque lúdico y temático. La vajilla y la cristalería llevarán grabados sencillos que representan a este animal autóctono, reforzando la coherencia visual en cada detalle. Además, se incluirán detalles como posavasos, porta servilletas y otros elementos decorativos que resalten la conexión del restaurante con la tradición del cerdo criollo

Ilustración 8

Prototipo de vajilla del Restaurante Rinconcito Porcino Andino



4.5.6 Indumentaria del personal

El uniforme de los empleados reflejará la identidad y temática del restaurante, garantizando una presentación profesional y coherente con la esencia del lugar. Para el personal, se ha elegido una camisa blanca y negra de alta calidad que brinda una imagen pulcra y elegante. La camisa será de mangas cortas para mayor comodidad y adaptabilidad al entorno de trabajo en la cocina.

Como complemento al atuendo, se incorporarán mandiles distintivos de la marca, con detalles inspirados en el cerdo criollo. Estos mandiles llevarán el logo del restaurante y podrán contar con bordados o estampados que destaquen la temática por la cual se rinde homenaje al cerdo criollo. Los colores y diseño de los mandiles estarán en sintonía con la paleta visual del establecimiento, creando una apariencia uniforme y estéticamente agradable.

Los mandiles no solo serán una parte funcional del uniforme, sino también una pieza clave para

transmitir la personalidad del restaurante. Además de cumplir con estándares de higiene y seguridad, el uniforme contribuirá a consolidar la marca y a que los empleados se sientan parte integral de la experiencia temática que ofrece el restaurante.

Ilustración 9

Prototipo de indumentaria del personal del restaurante temático



4.5.7 Menú Especializado: En esta sección, se presenta un menú diseñado para resaltar la autenticidad y el arraigo cultural de la carne de cerdo criollo. Cada plato ha sido seleccionado con el propósito de ofrecer una experiencia culinaria única y evocadora. Desde aperitivos tentadores de entradas, platos principales y sopas . El menú celebra la versatilidad y el sabor distintivo del cerdo criollo en el Ecuador.

Ilustración 10

Prototipo de menú de autor carilla 1

RINCONCITO PORCINO
ANDINO

ENTRADAS

<p>Humita asada rellena de chicharrón</p> <p>Acompañado por una salsa de chimichurri y una ensalada de hojas verdes con vinagreta de limón.</p>	<p>\$2,50</p>	
<p>Tamal relleno de cerdo ahumado</p> <p>Acompañado de salsa de maní y mote con ensalada de aguacate y tomate.</p>	<p>\$3.50</p>	
<p>Chicharrón y oca en salsa agridulce</p> <p>Acompañado por una guarnición de papas nativas asadas y choclo tierno.</p>	<p>\$3.00</p>	



Ilustración 11

Prototipo de menú de autor carilla 2



RINCONCITO PORCINO
ANDINO

SOPAS

<p>Caldo de bolas Acompañado de arroz negro con rodajas de plátano maduro y cilantro fresco</p>	<p>\$3,50</p>	
<p>Mote pata Acompañado tostones de plátano verde y una ensalada de aguacate y tomate</p>	<p>\$3.50</p>	
<p>Caldo de manguera Acompañado por yuca frita y una salsa criolla</p>	<p>\$4.50</p>	



Ilustración 12

Prototipo del menú carilla 3



RINCONCITO PORCINO
ANDINO

FUERTES

<p>Cerdo asado con cremoso de mango</p> <p>Acompañado de patatas asadas con canela y romero y ensalada fresca de rúcula y aguacate.</p>	<p>\$5.00</p>	
<p>Chuleta de cerdo en adobo De maracuyá y ají dulce</p> <p>Acompañado de puré de plátano maduro con un toque de canela y espinacas salteadas con piñones</p>	<p>\$5.00</p>	
<p>Costilla de cerdo criollo, tomate y tamarindo</p> <p>Acompañado de puré de calabaza y espárragos a la parrilla</p>	<p>\$6.00</p>	
<p>Risotto de hongos con cachetes de cerdo glaseado</p> <p>Acompañado de espárragos al dente y crujientes hojuelas de parmesano</p>	<p>\$7.00</p>	
<p>Costilla marinada en chicha y kimchi</p> <p>Acompañado de arroz jazmín al vapor y ensalada de pepino y zanahoria encurtidos</p>	<p>\$4.50</p>	



Ilustración 13

Prototipo de menú de autor carilla 4



**RINCONCITO PORCINO
ANDINO**

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Caseosas.....	\$1,00
Agua saborizada.....	\$1,00
Agua Embotellada.....	\$0,75
Agua con gas.....	\$1,00
Jugos Naturales.....	\$1,50
Té.....	\$0,50
Café Molido.....	\$1,00



BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Cervezas.....	\$2,50
Copa Vino.....	\$3,50
Martini Bianco.....	\$3,50
Martini Rosso.....	\$3,50
Martini Dry.....	\$3,50
Martini Bitter.....	\$3,50



El diseño del menú temático es de autor, centrado en la carne de cerdo criollo, busca ofrecer una experiencia gastronómica única. Las ilustraciones del menú reflejan una cuidadosa selección de platos, desde entradas hasta sopas y platos fuertes, cada uno elaborado con la esencia auténtica del cerdo criollo. La carilla 1, 2, 3 y 4 del menú muestra una diversidad de opciones que resaltan la versatilidad de este ingrediente tradicional. Este menú temático no solo busca satisfacer el paladar, sino también sumergir al comensal en una experiencia culinaria que celebra la riqueza y autenticidad de la cocina basada en cerdo criollo.

La propuesta para el establecimiento del "Rinconcito Porcino Andino" como un restaurante temático de menú basado en el cerdo criollo en Ibarra, Ecuador, presenta una respuesta estratégica a las preferencias gastronómicas locales. La elección del cerdo criollo como enfoque central no solo se basa en su arraigada importancia cultural, sino también en la evidencia de su aceptación por parte de la comunidad, lo que demuestra ser una propuesta prometedora en el mercado local.

4.6 Análisis para el punto de equilibrio

El restaurante temático "Rinconcito Porcino Andino", se destaca por su enfoque distintivo en la exaltación del cerdo criollo y la riqueza de la gastronomía ecuatoriana. Con una cuidadosa selección de platos auténticos, una temática decorativa que honra al cerdo criollo y un equipo comprometido, el establecimiento busca ofrecer a los comensales una experiencia culinaria única y memorable. Desde su ubicación estratégica hasta los detalles en la atención al cliente, este restaurante pretende destacar en el mercado local mediante un enfoque integral que fusiona la tradición, la calidad y la originalidad.

En este contexto, se abordarán aspectos clave del proyecto, como el análisis FODA, la competencia, estrategias promocionales, análisis de punto de equilibrio y la presentación del

establecimiento, delineando un panorama completo de la propuesta gastronómica y su proyección en el mercado.

Tabla 18

Costos Fijos

DESCRIPCIÓN	COSTO EN DÓLARES	
<i>Servicios e Inmuebles</i>		
Arriendo		\$ 350.00
Servicio de Agua		\$ 30.00
Servicio de Luz		\$ 30.00
Teléfono e Internet		\$ 25.00
Gas		\$ 21.00
<hr/>		
<i>Personal</i>	<i>Remuneración</i>	<i>Remuneración + IESS Patronal</i>
Chef Ejecutivo	\$ 650.00	\$ 722.48
Ayudante de Cocina	\$ 460.00	\$ 511.29
Personal de Limpieza	\$ 460.00	\$ 511.29
Mesero	\$ 460.00	\$ 511.29
Cajero	\$ 460.00	\$ 511.29
Administrador	\$ 900.00	\$ 1,000.35
<hr/>		
Costo de producción mensual		\$ 9,260.21
Crédito (plazo mensual)		\$ 473.28
Otros		\$ 200.00
<hr/>		
TOTAL, DE COSTOS FIJOS		\$ 14,157.47
<hr/>		

En la tabla 18, se observan los costos fijos proyectados para el negocio del restaurante. Las estimaciones son objetivas y en base a las remuneraciones de personal actuales, pagos de servicios y arriendo.

El local se arrendará por la zona de la parroquia El Sagrario teniendo una extensión de 65m², con divisiones para cocina, zona de comensales y baño amplio, cuenta con servicios de luz, agua e internet. Los precios de los servicios básicos estimados están basados en los pagos que los anteriores inquilinos pagaban para su comercio.

El pago al personal está basado en el sueldo mínimo vital establecido en 460 dólares, a esto se le añade el tributo Patronal del IESS. Se estimaron los costos de producción mensual, siguiendo los procesos de preparación para cada producto descrito en la carta, incluyendo bebidas y otros. Y el crédito mensual estimado, de un préstamo para la adquisición de enseres necesarios para el funcionamiento del negocio. Los procesos de producción y sus costos, además de la relación de enseres serán descritos a continuación.

4.6.1 Cotización de platos del menú

La carta del restaurante cuenta con 11 productos elaborados, cada uno con una receta específica para una cantidad de porciones. Estos platos son descritos a continuación con sus estimaciones en costos de producción. Los precios y unidades de medida fueron obtenidos a través de estimaciones realizadas en el Mercado Mayorista, el Mercado Amazonas y los precios de los supermercados locales (Tía, Súpermaxi).

Tabla 19*Humita asada rellena de chicharrón*

Receta Estándar						
	Nombre del plato	Humita asada rellena de chicharrón			Código	Entr-01
					# pax Yiel	12
					Clasificación	Entradas
Ingredientes	Cantidades	Unidad	Presentación	Cantidad Convertida	Costo Unitario	Costo Total
Choclo	6	und	Quintal x150U	150	\$ 16.33	\$ 0.65
Huevos	3	und	Cubeta x30ud	30	\$ 4.00	\$ 0.40
Mantequilla	100	g	Bloque x 3000g	3000	\$ 8.06	\$ 0.27
Queso	100	g	Molde 1000g	1000	\$ 2.50	\$ 0.25
Polvo de hornear	25	g	Envase 100g	100	\$ 1.61	\$ 0.40
Hojas de choclo	12	und	Paquete x 12u	12	\$ 1.22	\$ 1.22
Chicharrón	240	g	Empaque 1000g	1000	\$ 6.03	\$ 1.45
Ajos	25	g	Funda 500g	500	\$ 0.05	\$ 0.00
Sal	50	g	Funda 1000g	1000	\$ 0.65	\$ 0.03
Pimienta negra	10	g	Funda 100g	100	\$ 0.67	\$ 0.07
Ají peruano	5	g	Funda 50g	50	\$ 0.46	\$ 0.05
Achiote	15	ml	Botella 1000ml	1000	\$ 5.23	\$ 0.08
					Costo total alimentos	\$ 4.87
					Costo por pax	\$ 0.41

El costo de producción por plato o unidad de la “**Humita Asada Rellena De Chicharrón**”, es de \$ 0.41.

Tabla 20*Tamal relleno de cerdo ahumado*

Receta Estándar						
	Nombre Del plato	Tamal relleno de cerdo ahumado			Código	Entr-02
					# pax Yiel	12
					Clasificación	Entradas
Ingredientes	Cantidades	Unidad	Presentación	Cantidad Convertida	Costo Unitario	Costo Total
Harina de maíz	2000	g	Empaque x 1000g	1000	\$ 1.51	\$ 3.02
Huevos	8	und	Cubeta x30ud	30	\$ 4.00	\$ 1.07
Mantequilla	100	g	Bloque x 3000g	3000	\$ 8.06	\$ 0.27
Manteca de cerdo	150	g	Envase x 450g	450	\$ 2.00	\$ 0.67
Polvo de Hornear	5	g	Envase 100g	100	\$ 1.61	\$ 0.08
Achira	12	und	Paquete x 15und	15	\$ 1.00	\$ 0.80
Carne de cerdo (pierna)	250	g	Pernil x1000g	1000	\$ 8.00	\$ 2.00
Cebolla blanca	100	g	Granel x 1000g	1000	\$ 1.17	\$ 0.12
Ajos	20	g	Funda 500g	500	\$ 0.05	\$ 0.002
Achiote	15	ml	Botella 1000ml	1000	\$ 5.23	\$ 0.08
Sal	10	g	Funda 1000g	1000	\$ 0.65	\$ 0.01
Pimienta negra	5	g	Funda 100g	100	\$ 0.67	\$ 0.03
Ají peruano	5	g	Funda 50g	50	\$ 0.46	\$ 0.05
					Costo Total Alimento	\$ 8.19
					Costo por pax	\$ 0.68

El costo de producción por porción para el “**Tamal relleno de cerdo ahumado**” es de \$ 0,68

Tabla 21*Chicharrón y oca en salsa agridulce*

Receta Estándar						
	Nombre del plato	Chicharrón y oca en salsa agridulce			Código	Entr-03
					# pax Yiel	2
					Clasificación	Entradas
Ingredientes	Cantidades	Unidad	Presentación	Cantidad Convertida	Costo Unitario	Costo Total
Chicharrón	150	g	Carn. Chich. x1000g	1000	\$ 6.03	\$ 0.90
Ajos	20	g	Funda 500g	500	\$ 0.05	\$ 0.002
Sal	10	g	Funda 1000g	1000	\$ 0.65	\$ 0.01
Pimienta	5	g	Funda 100g	100	\$ 0.67	\$ 0.03
Oca	50	g	Granel x 1000g	1000	\$ 1.20	\$ 0.06
Salsa de soja	20	g	Botella x 520g	520	\$ 2.26	\$ 0.09
Salsa de Tomate	75	g	Envase x 500gr	500	\$ 4.22	\$ 0.63
Vinagre blanco	25	ml	Frasco x 3500ml	3500	\$ 3.10	\$ 0.02
Azúcar	25	g	Arroba x 11360g	11360	\$ 10.15	\$ 0.02
Maicena	10	g	Granel x 1000g	1000	\$ 1.79	\$ 0.02
					Costo total alimentos	\$ 1.79
					Costo por pax	\$ 0.89

En el caso del “**Chicharrón y oca en salsa agridulce**”, se estima un coste de producción por porción de \$ 0.89

Tabla 22*Caldo de bolas*

Receta Estándar						
	Nombre del plato	Caldo de bolas			Código	Sop-01
					# pax Yiel	10
					Clasificación	Sopas
Ingredientes	Cantidades	Unidad	Presentación	Cantidad Convertida	Costo Unitario	Costo Total
Osobuco	500	g	Granel x 1000g	1000	\$ 3.84	\$ 1.92
Costilla de res	250	g	Granel x 1000g	1000	\$ 3.79	\$ 0.95
Achiote	25	ml	Botella 1000ml	1000	\$ 5.23	\$ 0.13
Ajo picado	100	g	Funda 500g	500	\$ 0.05	\$ 0.01
Cebolla Colorada	100	g	Granel x 1000g	1000	\$ 1.17	\$ 0.12
Cebolla Blanca	100	g	Granel x 1000g	1000	\$ 1.17	\$ 0.12
Pimiento verde	100	g	Granel x 1000g	1000	\$ 1.24	\$ 0.12
Maní	100	g	Envase x 500g	500	\$ 2.50	\$ 0.50
Yuca	750	g	Granel x 1000g	1000	\$ 0.77	\$ 0.58
Col	150	g	Granel x 1000g	1000	\$ 0.50	\$ 0.08
Zanahorias	50	g	Granel x 1000g	1000	\$ 1.04	\$ 0.05
Choclo	100	g	Granel x 1000g	1000	\$ 3.49	\$ 0.35
Cilantro	25	g	Granel x 250g	250	\$ 0.66	\$ 0.07
Verduritas	1	Mix	Mix	1	\$ 0.50	\$ 0.50
Sal	50	g	Funda 1000g	1000	\$ 0.65	\$ 0.03
Pimienta negra	25	g	Funda 100g	100	\$ 0.67	\$ 0.17
Arvejas	100	g	Empaque x 500g	500	\$ 1.20	\$ 0.24
Huevos	8	und	Cubeta x30ud	30	\$ 4.00	\$ 1.07
Pasas	10	g	Empaque x 200gr	200	\$ 1.21	\$ 0.06
Plátanos verdes	5	und	Granel x und	1	\$ 0.40	\$ 2.00
					Costo total alimentos	\$ 9.05
					Costo por pax	\$ 0.91

Para el “**Caldo de bolas**”, el costo de producción estimado para cada porción es de \$ 0.91

Tabla 23*Mote pata*

Receta Estándar						
	Nombre del plato	Mote Pata			Código	Sop-02
					# pax Yiel	10
					Clasificación	Sopas
Ingredientes	Cantidades	Unidad	Presentación	Cantidad Convertida	Costo Unitario	Costo Total
Cuero de cerdo	250	g	Granel x 1000g	1000	\$ 5.19	\$ 1.30
Rama de cebolla blanca	100	g	Granel x 1000g	1000	\$ 1.17	\$ 0.12
Zanahoria	50	g	Granel x 1000g	1000	\$ 1.04	\$ 0.05
Pimiento verde	50	g	Granel x 1000g	1000	\$ 1.24	\$ 0.06
Ajos	20	g	Funda 500g	500	\$ 0.05	\$ 0.00
Pimienta	25	g	Funda 100g	100	\$ 0.67	\$ 0.17
Sal	75	g	Funda 1000g	1000	\$ 0.65	\$ 0.05
Lomo de cerdo	250	g	Granel x 1000g	1000	\$ 17.10	\$ 4.28
Hueso carnudo de cerdo	100	g	Granel x 1000g	1000	\$ 4.47	\$ 0.45
Cilantro	100	g	Granel x 250g	250	\$ 0.66	\$ 0.26
Manteca de cerdo	50	g	Envase x 450g	450	\$ 2.00	\$ 0.22
Cebolla paiteña	100	g	Granel x 1000g	1000	\$ 1.17	\$ 0.12
Mote cocinado	500	g	Envase x 1000g	1000	\$ 3.44	\$ 1.72
Chorizo picado	1	und	Envasado x 4und	4	\$ 4.37	\$ 1.09
Longaniza ahumada	100	g	Envase x 1000g	1000	\$ 7.99	\$ 0.80
Pepas de sambo	50	g	Envase x 100g	100	\$ 1.50	\$ 0.75
Leche	100	ml	Envase x 1000ml	1000	\$ 1.20	\$ 0.12
Orégano	1	g	Envase x 50g	50	\$ 0.59	\$ 0.01
					Costo total alimentos	\$ 11.57
					Costo por pax	\$ 1.16

Para la producción de la porción de “**Mote pata**” se estima el costo de \$ 1.16

Tabla 24*Caldo de Manguera*

Receta Estándar						
	Nombre del plato	Caldo de Manguera			Código	Sop-03
					# pax Yiel	10
					Clasificación	Sopas
Ingredientes	Cantidades	Unidad	Presentación	Cantidad Convertida	Costo Unitario	Costo Total
Menudencia de chanco	500	g	Granel x 1000g	1000	\$ 3.00	\$ 1.50
Tripa de Chanco	500	g	Granel x 1000g	1000	\$ 4.50	\$ 2.25
Morcilla	500	g	Granel x 1000g	1000	\$ 7.50	\$ 3.75
Plátanos verdes	3	und	Granel x und	1	\$ 0.40	\$ 1.20
Ajos	50	g	Funda 500g	500	\$ 0.05	\$ 0.01
Cebolla	100	g	Granel x 1000g	1000	\$ 1.17	\$ 0.12
Col	50	g	Granel x 1000g	1000	\$ 0.50	\$ 0.03
Pimiento verde	50	g	Granel x 1000g	1000	\$ 1.24	\$ 0.06
Orégano	2	g	Envase x 50g	50	\$ 0.59	\$ 0.02
Cilantro	10	g	Granel x 250g	250	\$ 0.66	\$ 0.03
Achiote	50	ml	Botella 1L	1000	\$ 5.23	\$ 0.26
Arroz	100	g	Arroba x 11360g	11360	\$ 15.00	\$ 0.13
Sal	50	g	Funda 1000g	1000	\$ 0.65	\$ 0.03
Pimienta negra	25	g	Funda 100g	100	\$ 0.67	\$ 0.17
					Costo total por alimentos	\$ 9.55
					Costo por pax	\$ 0.96

Producir una porción de “Caldo de Manguera” tiene un costo de \$ 0.96

Tabla 25*Cerdo asado con cremoso de mango*

Receta Estándar						
	Nombre del plato	Cerdo sado con cremoso de mango			Código	Fuer-01
					# pax Yiel	4
Ingredientes	Cantidad es	Unidad	Presentación	Cantidad Convertida	Clasificación	P. Fuerte
					Costo Unitario	Costo Total
Lomo de cerdo	400	g	Granel x 1000g	1000	\$ 17.10	\$ 6.84
Mango	150	g	Granel x 1000g	1000	\$ 1.70	\$ 0.26
Crema de leche	100	ml	Envase x 1L	1000	\$ 3.54	\$ 0.35
Queso crema	100	g	Envase x 500g	500	\$ 3.50	\$ 0.70
Azúcar	75	g	Arroba x 11360g	11360	\$ 10.15	\$ 0.07
Huevos	2	und	Cubeta x30ud	30	\$ 4.00	\$ 0.27
Sal	20	g	Funda 1000g	1000	\$ 0.65	\$ 0.01
Pimienta	5	g	Funda 100g	100	\$ 0.67	\$ 0.03
Achiote	25	ml	Botella 1L	1000	\$ 5.23	\$ 0.13
Ajos	10	g	Funda 500g	500	\$ 0.05	\$ 0.001
					Costo total por alimentos	\$ 8.66
					Costo por pax	\$ 2.17

El costo estimado para el “Cerdo asado con cremoso de mango” es de \$ 2.17 por porción

Tabla 26*Chuleta de cerdo en adobo de maracuyá y ají dulce*

Receta Estándar						
	Nombre del plato	Chuleta de cerdo en adobo de maracuyá y ají dulce			Código	Fuer-02
					# pax Yiel	4
Ingredientes	Cantidades	Unidad	Presentación	Cantidad Convertida	Clasificación	P. Fuerte
					Costo Unitario	Costo Total
Chuleta de cerdo	400	g	Granel x 1000g	1000	\$ 8.00	\$ 3.20
Mantequilla	25	g	Bloque x 3000g	3000	\$ 8.06	\$ 0.07
Ají dulce	20	g	Envase x 250g	250	\$ 1.80	\$ 0.14
Maracuyá	150	g	Granel x 1000g	1000	\$ 1.70	\$ 0.26
Maizena	25	g	Granel x 1000g	1000	\$ 1.79	\$ 0.04
Sal	10	g	Funda 1000g	1000	\$ 0.65	\$ 0.01
Pimienta	5	g	Funda 100g	100	\$ 0.67	\$ 0.03
Achiote	25	ml	Botella 1000ml	1000	\$ 5.23	\$ 0.13
Ajos	10	g	Funda 500g	500	\$ 0.05	\$ 0.001
					Costo total por alimentos	\$ 3.88
					Costo por pax	\$ 0.97

En el caso de la “**Chuleta de cerdo en adobo de maracuyá y ají dulce**” el costo de producción por porción es de \$ 0.97

Tabla 27*Costilla de cerdo criollo tomate y tamarindo*

Receta Estándar						
	Nombre del plato	Costilla de cerdo criollo tomate y tamarindo			Código	Fuer-03
					# pax Yiel	4
					Clasificación	P. Fuerte
Ingredientes	Cantidades	Unidad	Presentación	Cantidad Convertida	Costo Unitario	Costo Total
Costillar de cerdo	400	g	Granel x 1000g	1000	\$ 9.50	\$ 3.80
Tamarindo	100	g	Envase x 500g	500	\$ 2.20	\$ 0.44
Ají dulce	25	g	Envase x 250g	250	\$ 1.80	\$ 0.18
Cebolla	100	g	Granel x 1000g	1000	\$ 1.17	\$ 0.12
Canela	2	und	Envase x 30und	30	\$ 1.80	\$ 0.12
Clavo de olor	1	g	Envase x 50g	50	\$ 2.21	\$ 0.04
Pimienta dulce	2	g	Envase x 100g	100	\$ 2.10	\$ 0.04
Tomate	100	g	Envase x 500gr	500	\$ 4.22	\$ 0.84
Manteca	50	g	Envase x 450g	450	\$ 2.00	\$ 0.22
Tomillo	1	g	Envase x 50g	50	\$ 1.66	\$ 0.03
Sal	20	g	Funda 1000g	1000	\$ 0.65	\$ 0.01
Pimienta negra	5	g	Funda 100g	100	\$ 0.67	\$ 0.03
Ajos	50	g	Funda 500g	500	\$ 0.05	\$ 0.01
					Costo total por alimentos	\$ 5.89
					Costo por pax	\$ 1.47

El costo de producción para la “**Costilla de cerdo criollo tomate y tamarindo**” es de \$ 1.47 por porción.

Tabla 28*Risotto de hongos con cachetes de cerdo glaseado*

Receta Estándar						
	Nombre del plato	Risotto de hongos con cachetes de cerdo glaseado			Código	Fuer-04
					# pax Yiel	4
					Clasificación	P. Fuerte
Ingredientes	Cantidades	Unidad	Presentación	Cantidad Convertida	Costo Unitario	Costo Total
Cachete de cerdo	400	g	Granel x 1000g	1000	\$ 6.80	\$ 2.72
Mostaza	75	g	Balde x 3700g	3700	\$ 7.69	\$ 0.16
Arroz	250	g	Arroba x 11360g	11360	\$ 15.00	\$ 0.33
Cebolla	100	g	Granel x 1000g	1000	\$ 1.17	\$ 0.12
Tomate	100	g	Envase x 500gr	500	\$ 4.22	\$ 0.84
Hongos	25	g	Envase x 400gr	400	\$ 3.20	\$ 0.20
Mantequilla	50	g	Bloque x 3000g	3000	\$ 8.06	\$ 0.13
Vino blanco	150	ml	Envase x 1000ml	1000	\$ 5.50	\$ 0.83
Laurel	1	g	Granel x 100g	100	\$ 3.70	\$ 0.04
Queso parmesano	75	g	Granel x 1000g	1000	\$ 19.20	\$ 1.44
Sal	10	g	Funda 1000g	1000	\$ 0.65	\$ 0.01
Pimienta negra	5	g	Funda 100g	100	\$ 0.67	\$ 0.03
Ajos	25	g	Funda 500g	500	\$ 0.05	\$ 0.003
					Costo total por alimentos	\$ 6.85
					Costo por pax	\$ 1.71

Producir una porción de “**Risotto de hongos con cachetes de cerdo glaseado**” tiene un costo de \$ 1.71.

Tabla 29*Costilla marinada en chicha y kimchi*

Receta Estándar						
	Nombre del plato	Costilla marinada en chicha y kimchi			Código	Fuer-05
					# pax Yiel	4
					Clasificación	P. Fuerte
Ingredientes	Cantidades	Unidad	Presentación	Cantidad Convertida	Costo Unitario	Costo Total
Costillar de cerdo	400	g	Granel x 1000g	1000	\$ 9.50	\$ 3.80
Chicha de jora	250	ml	Envase x 1L	1000	\$ 4.50	\$ 1.13
Kimchi	200	g	Envase x 1000g	1000	\$ 6.24	\$ 1.25
Salsa de Soya	25	g	Botella x 520g	520	\$ 2.26	\$ 0.11
Aceite de sésamo	5	ml	Botella x 250ml	250	\$ 5.86	\$ 0.12
Cebollín	50	g	Granel x 1000g	1000	\$ 1.50	\$ 0.08
Camarón	100	g	Granel x 1000g	1000	\$ 13.15	\$ 1.32
Sal	10	g	Funda 1000g	1000	\$ 0.65	\$ 0.01
Pimienta negra	5	g	Funda 100g	100	\$ 0.67	\$ 0.03
Ajos	20	g	Funda 500g	500	\$ 0.05	\$ 0.002
					Costo total por alimentos	\$ 7.83
					Costo por pax	\$ 1.96

La porción de “**Costilla marinada en chicha y kimchi**” tiene un costo de producción de \$ 1.96

Además de los productos elaborados en el restaurante se incluyen bebidas envasadas, o bebidas elaboradas de coste de producción estándar o fijos.

Tabla 24*Estimado de costos de producción totales, para un mes*

Nombre del plato	Costo de Producción	Costo Administrativo	Costo Total	Estimado de Prod. x Mes	Costo de prod. x mes
1.- Humita asada rellena de chicharrón	\$ 0.41	\$ 0.65	\$ 1.05	780	\$ 316.42
2.- Tamal relleno de cerdo ahumado	\$ 0.68	\$ 0.65	\$ 1.33	780	\$ 532.09
3.- Chicharrón y oca en salsa agridulce	\$ 0.89	\$ 0.65	\$ 1.54	520	\$ 465.09
4.- Caldo de bolas	\$ 0.91	\$ 0.65	\$ 1.55	780	\$ 706.13
5.- Mote pata	\$ 1.16	\$ 0.65	\$ 1.80	520	\$ 601.39
6.- Cerdo asado con cremoso de mango	\$ 2.17	\$ 0.65	\$ 2.81	520	\$ 1125.92
7.- Chuleta de cerdo en adobo de maracuyá y ají dulce	\$ 0.97	\$ 0.65	\$ 1.62	520	\$ 504.75
8.- Costilla de cerdo criollo tomate y tamarindo	\$ 1.47	\$ 0.65	\$ 2.12	520	\$ 766.24
9.- Risotto de hongos con cachetes de cerdo glaseado	\$ 1.71	\$ 0.65	\$ 2.36	520	\$ 889.96
10.- Costilla marinada en chicha y kimchi	\$ 1.96	\$ 0.65	\$ 2.60	520	\$ 1018.01
11.- Caldo de manguera	\$ 0.96	\$ 0.65	\$ 1.60	780	\$ 745.10
OTROS					
Gaseosas	\$ 0.10	\$ 0.65	\$ 0.75	650	\$ 65.00
Agua saborizada	\$ 0.10	\$ 0.65	\$ 0.75	650	\$ 65.00
Agua Embotellada	\$ 0.10	\$ 0.65	\$ 0.75	650	\$ 65.00
Agua con gas	\$ 0.10	\$ 0.65	\$ 0.75	650	\$ 65.00
Jugos Naturales	\$ 0.20	\$ 0.65	\$ 0.85	390	\$ 78.00
Té	\$ 0.01	\$ 0.65	\$ 0.66	520	\$ 5.20
Café Molido	\$ 0.01	\$ 0.65	\$ 0.66	520	\$ 5.20
Cervezas	\$ 0.90	\$ 0.65	\$ 1.55	520	\$ 468.00
Copa Vino	\$ 1.50	\$ 0.65	\$ 2.15	260	\$ 390.00
Martini Bianco	\$ 1.84	\$ 0.65	\$ 2.49	52	\$ 95.68
Martini Rosso	\$ 1.84	\$ 0.65	\$ 2.49	52	\$ 95.68
Martini Dry	\$ 1.84	\$ 0.65	\$ 2.49	52	\$ 95.68
Martini Bitter	\$ 1.84	\$ 0.65	\$ 2.49	52	\$ 95.68
				TOTAL	\$ 9260.21

En la tabla 24, se observa el recopilado de los costos de producción para los platos elaborados en el establecimiento, los cuales se estiman con un número de ventas proyectadas en unidades para el

mes, esta proyección de unidades mensuales, se basan en la rotación mensual que tienen algunos restaurantes, teniendo en cuenta preferencias por algunos platos en específico. Además, se tienen en cuenta los productos extra, que se ofrecen, los cuales son adquiridos al por mayor, y no requieren producción, sino solo su venta directa. Teniendo el total de **\$ 9,575.15**, como valor para el “costo de producción mensual”.

Tabla 25

Costos para enceres, mobiliario y Crédito financiero

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
MUEBLES			
Mesa Con acabado Temático	10	\$ 45.00	\$ 450.00
Silla con acabado temático	50	\$ 20.00	\$ 1,000.00
Estante para caja	1	\$ 80.00	\$ 80.00
Estantería para bebidas	1	\$ 150.00	\$ 150.00
Máquina expendedora	1	\$ 500.00	\$ 500.00
Mesa de cocina	1	\$ 50.00	\$ 50.00
Cocina industrial (6 quemadores)	1	\$ 300.00	\$ 300.00
ENSERES			
Vajillas (xdocena)	5	\$ 10.00	\$ 50.00
Cristalería (xdocena)	5	\$ 15.00	\$ 75.00
Tenedores (xdocena)	5	\$ 5.00	\$ 25.00
Cucharas (xdocena)	5	\$ 5.00	\$ 25.00
Cucharitas (xdocena)	5	\$ 5.00	\$ 25.00
Cuchillo de mesa (x12)	5	\$ 7.00	\$ 35.00
Paila de Aluminio x40cmdi	3	\$ 125.00	\$ 375.00
Olla x24cmdiam	3	\$ 70.00	\$ 210.00
Cuchillo de cocina (xjuego)	2	\$ 45.00	\$ 90.00
Cucharon sopero	3	\$ 12.00	\$ 36.00
Espátula	2	\$ 7.00	\$ 14.00
Espumadera	2	\$ 9.00	\$ 18.00
Cuchillo Machete	2	\$ 8.00	\$ 16.00
Tabla Polietileno 40x30cm	3	\$ 23.00	\$ 69.00
Envase Pirex Rect. X6tz	4	\$ 35.00	\$ 140.00
Licuada Industrial	2	\$ 110.00	\$ 220.00
Congeladora x198L	1	\$ 450.00	\$ 450.00

COSTO PUBLICIDAD			
Volantes xMillar	2	\$ 15.00	\$ 30.00
Banner (3x1m)	4	\$ 20.00	\$ 80.00
ORNAMENTAS Y ELEMENTOS ÚTILES CON TEMÁTICA			
Portaservilletas	24	\$ 2.00	\$ 48.00
Servilletas (paq. X100)	10	\$ 3.00	\$ 30.00
Cuadros (20x50cm)	3	\$ 10.00	\$ 30.00
Delantales	12	\$ 10.00	\$ 120.00
Adornos pequeños (xdocena)	12	\$ 6.00	\$ 72.00
TOTAL			\$ 4,813.00

Se tiene un estimado de \$ 4,813.00, en costos relacionados a encerres y muebles para el funcionamiento del negocio, además que se incluyen elementos publicitarios y personalizaciones en base a la temática del restaurante. Este monto será financiado por un crédito en un banco, con una tasa de interés del 6%, en cuotas a 12 meses, siendo el monto a pagar de \$ 473,28 mensuales.

4.7 Análisis Punto de Equilibrio

PRODUCTOS	1.- HUMITA ASADA RELLENA DE CHICHARRÓN	2.- TAMAL RELLENO DE CERDO AHUMADO	3.- CHICHARRÓN Y OCA EN SALSA AGRIDULCE	4.- CALDO DE BOLAS	5.- MOTE PATA	6.- CERDO ASADO CON CREMOSO DE MANGO	7.- CHULETA DE CERDO EN ADOBO DE MARACUYA Y AJÍ DULCE	8.- COSTILLA DE CERDO CRIOLLO TOMATE Y TAMARINDO	9.- RISOTTO DE HONGOS CON CACHETES DE CERDO CLASEADO	10.- COSTILLA MARINADA EN CHICHA Y KIMCHI	11.- CALDO DE MANGUERA	Gaseosas	Agua saborizada	Agua Embotellada	Agua con gas	Jugos Naturales	Té	Café Molido	Cervezas	Copa Vino	Martini Bianco	Martini Rosso	Martini Dry	Martini Bitter
PRECIO COSTO UNITARIO (CV) (\$)	1.37	1.33	1.54	1.55	1.80	2.81	1.62	2.12	2.36	2.60	1.60	0.25	0.10	0.20	0.20	0.50	0.01	0.10	1.00	1.50	2.00	2.00	2.00	2.00
Precio venta unitario (PV) (\$)	2.50	3.50	3.00	3.50	3.50	5.00	5.00	6.00	7.00	4.50	4.50	1.00	1.00	0.75	1.00	1.50	0.50	1.00	2.50	3.50	3.50	3.50	3.50	3.50

Se tiene el estimado del precio de costo unitario, que es un costo variable, y lo entendemos como el costo de producción para cada producto. De la misma manera tenemos expresado el precio de venta unitario, que se plantea en la carta del restaurante.

Proyección ventas (Und)	780	780	520	780	520	520	520	520	520	520	780	650	650	650	650	390	520	520	520	260	52	52	52	52
Total de Ventas (\$)	1950 .00	2730 .00	1560 .00	2730 .00	1820 .00	2600 .00	2600 .00	3120 .00	3640 .00	2340 .00	3510 .00	812. 50	812. 50	812. 50	812. 50	487. 50	520. 00	520. 00	1300 .00	1040 .00	208. 00	208. 00	208. 00	208. 00
Participación (%)	5.34	7.47	4.27	7.47	4.98	7.11	7.11	8.54	9.96	6.40	9.60	2.22	2.22	2.22	2.22	1.33	1.42	1.42	3.56	2.85	0.57	0.57	0.57	0.57
Margen de Contribución (\$)	1.45	2.17	1.46	1.95	1.70	2.19	3.38	3.88	4.64	1.90	2.90	0.50	0.50	0.50	0.50	0.40	0.34	0.34	0.95	1.85	1.51	1.51	1.51	1.51
Marg. Cont. Ponderado (\$)	0.08	0.16	0.06	0.15	0.08	0.16	0.24	0.33	0.46	0.12	0.28	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.00	0.00	0.03	0.05	0.01	0.01	0.01	0.01

Se observa la proyección de ventas mensual, es decir el estimado de unidades de productos a vender al mes, con lo cual podemos hallar el valor total de ventas, considerando la proyección de ventas y el precio de venta unitario. Así mismo se estima la participación de cada producto en la línea de producción, para saber cuál es el que más valor puede representar entre todos los productos.

Con esto se puede estimar el margen de contribución, es decir, cuánto se está rescatando de la inversión en cada producto, y finalmente un margen de contribución ponderado que nos indicaría el ingreso neto de ganancia por ese producto.

COSTO FIJO MENSUAL	MARGEN TOTAL CONT. POND.	P. EQUILIBRIO
\$ 14157.47	\$ 2.30	6146.329031

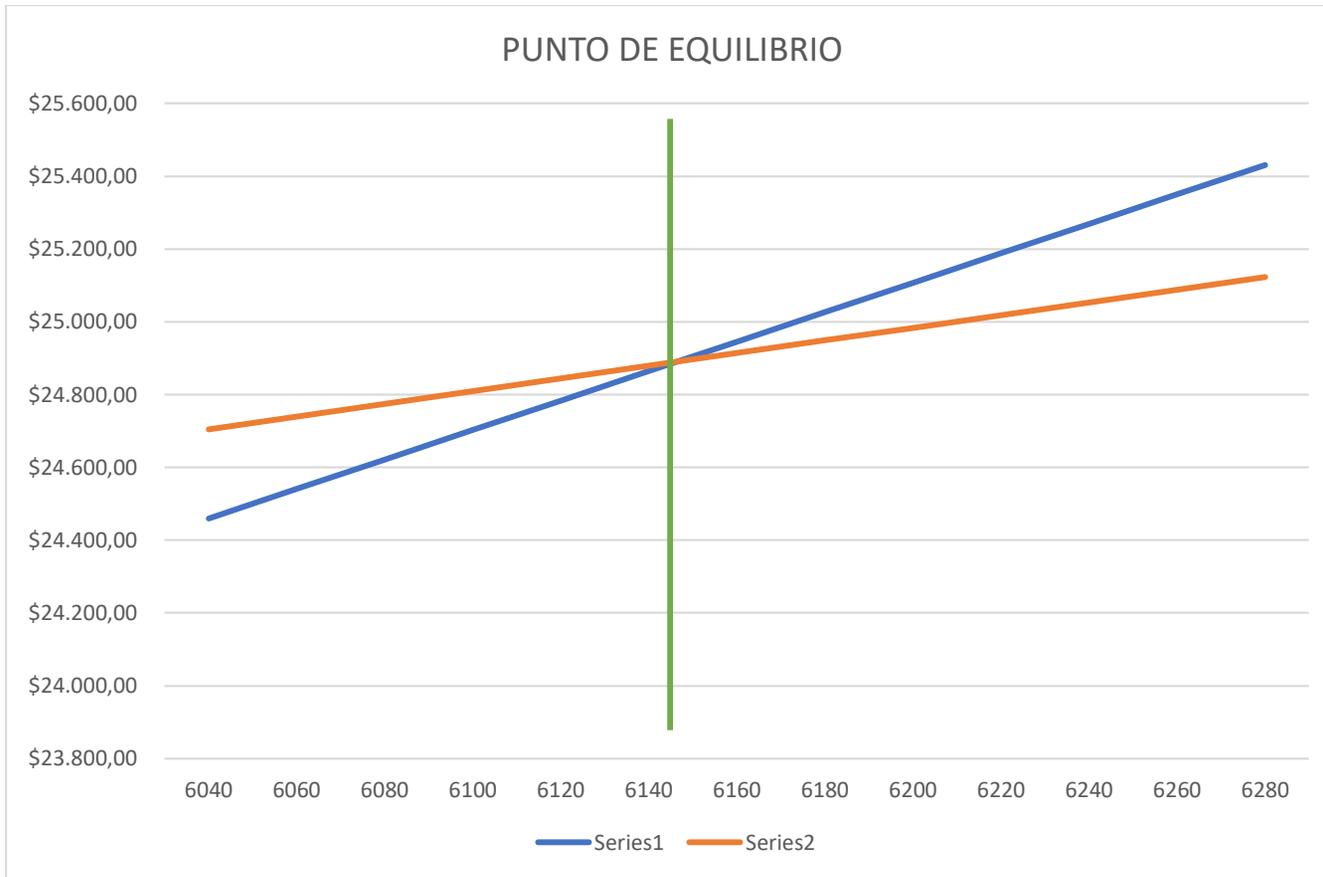
Considerando estos valores, se tiene el costo fijo mensual, el cual tendrá que ser dividido por el margen total de contribución ponderado para hallar un punto de equilibrio, de modo tal que el ingreso y egreso sean los mismos, es decir no se gane ni se pierda en el negocio.

De esta manera se espera tener una utilidad neta de 0, para un punto de equilibrio.

Tabla 26

Cálculo de punto de equilibrio

Unidades	P. de Vent	Costo. Var.	Margen de Ganancia	Costo Fijo	Costo Total	Utilidad Neta
6040	\$ 24,459.42	\$ 10,546.87	\$ 13,912.55	\$ 14,157.47	\$ 24,704.34	-\$ 244.92
6060	\$ 24,540.41	\$ 10,581.79	\$ 13,958.62	\$ 14,157.47	\$ 24,739.26	-\$ 198.85
6080	\$ 24,621.40	\$ 10,616.72	\$ 14,004.69	\$ 14,157.47	\$ 24,774.19	-\$ 152.78
6100	\$ 24,702.40	\$ 10,651.64	\$ 14,050.76	\$ 14,157.47	\$ 24,809.11	-\$ 106.71
6120	\$ 24,783.39	\$ 10,686.56	\$ 14,096.83	\$ 14,157.47	\$ 24,844.03	-\$ 60.65
6140	\$ 24,864.38	\$ 10,721.49	\$ 14,142.89	\$ 14,157.47	\$ 24,878.96	-\$ 14.58
6040	\$ 24,459.42	\$ 10,546.87	\$ 13,912.55	\$ 14,157.47	\$ 24,704.34	-\$ 244.92
6146.329031	\$ 24,890.01	\$ 10,732.54	\$ 14,157.47	\$ 14,157.47	\$ 24,890.01	-\$ 0.00
6160	\$ 24,945.37	\$ 10,756.41	\$ 14,188.96	\$ 14,157.47	\$ 24,913.88	\$ 31.49
6180	\$ 25,026.36	\$ 10,791.33	\$ 14,235.03	\$ 14,157.47	\$ 24,948.80	\$ 77.56
6200	\$ 25,107.35	\$ 10,826.26	\$ 14,281.10	\$ 14,157.47	\$ 24,983.73	\$ 123.63
6220	\$ 25,188.35	\$ 10,861.18	\$ 14,327.17	\$ 14,157.47	\$ 25,018.65	\$ 169.69
6240	\$ 25,269.34	\$ 10,896.10	\$ 14,373.23	\$ 14,157.47	\$ 25,053.57	\$ 215.76
6260	\$ 25,350.33	\$ 10,931.03	\$ 14,419.30	\$ 14,157.47	\$ 25,088.50	\$ 261.83



Se tiene que el punto de equilibrio para el caso es de 6146.329031 unidades.

Tabla 27

Ponderado de Ventas Mensuales y Diarias por producto según el Punto de Equilibrio (Mes de producción a 26 Días)

	Ventas Mensuales en Unidades	Ingreso por Producto Mensual	Ventas Diarias en Unidades	Ingreso por Producto Diario
<i>PLATOS PRINCIPALES</i>				
1.- Humita asada rellena de chicharrón	327.92	\$ 819.80	12.61	\$ 31.53
2.- Tamal relleno de cerdo ahumado	459.09	\$ 1606.81	17.66	\$ 61.80
3.- Chicharrón y oca en salsa agridulce	262.34	\$ 787.01	10.09	\$ 30.27
4.- Caldo de bolas	459.09	\$ 1606.81	17.66	\$ 61.80
5.- Mote pata	306.06	\$ 1071.21	11.77	\$ 41.20
6.- Cerdo asado con cremoso de mango	437.23	\$ 2186.14	16.82	\$ 84.08
7.- Chuleta de cerdo en adobo de maracuyá y ají dulce	437.23	\$ 2186.14	16.82	\$ 84.08
8.- Costilla de cerdo criollo tomate y tamarindo	524.67	\$ 3148.04	20.18	\$ 121.08
9.- Risotto de hongos con cachetes de cerdo glaseado	612.12	\$ 4284.83	23.54	\$ 164.80
10.- Costilla marinada en chicha y kimchi	393.50	\$ 1770.77	15.13	\$ 68.11
11.- Caldo de manguera	590.26	\$ 2656.16	22.70	\$ 102.16
<i>OTROS PRODUCTOS</i>				
Gaseosas/250ml	136.63	\$ 170.79	5.26	\$ 6.57
Agua saborizada	136.63	\$ 170.79	5.26	\$ 6.57
Agua Embotellada	136.63	\$ 170.79	5.26	\$ 6.57
Agua con gas	136.63	\$ 170.79	5.26	\$ 6.57
Jugos Naturales	81.98	\$ 102.48	3.15	\$ 3.94
Té	87.45	\$ 87.45	3.36	\$ 3.36
Café Molido	87.45	\$ 87.45	3.36	\$ 3.36

Cervezas	218.61	\$ 546.53	8.41	\$ 21.02
Copa Vino	174.89	\$ 699.56	6.73	\$ 26.91
Martini Bianco	34.98	\$ 139.91	1.35	\$ 5.38
Martini Rosso	34.98	\$ 139.91	1.35	\$ 5.38
Martini Dary	34.98	\$ 139.91	1.35	\$ 5.38
Martini Bitter	34.98	\$ 139.91	1.35	\$ 5.38
VALOR DE PUNTO DE EQUILIBRIO	6146.33		236.40	

En la tabla N°10 se aprecia la cantidad de productos que deben venderse en el mes según el punto de equilibrio, además que se considera la cantidad de productos aproximados y en promedio que se deberían vender al día para llegar al punto de equilibrio.

4.8 Análisis FODA del restaurante

ANÁLISIS FODA

<p>Fortalezas (+1)</p> <ul style="list-style-type: none">• Ofrecer comida ecuatoriana• Brindar un buen servicio• Precios accesibles• Variedad de preparaciones• Personal con experiencia	<p>Oportunidades (+2)</p> <ul style="list-style-type: none">• Expansión del restaurante• Servicio a domicilio• Contratación de personal• Innovación del menú
<p>Debilidades (-1)</p> <ul style="list-style-type: none">• No tengan conocimiento de nuestro restaurante• Vulnerabilidad ante grandes competidores• Poca experiencia	<p>Amenazas (-2)</p> <ul style="list-style-type: none">• Bajos precios de la competencia• Restaurantes ya asentados en el mercado

Resultado final: +6

Fortaleza: +5

Oportunidades: +8

Debilidades: -3

Amenazas: -4

Por lo tanto, el resultado final del análisis FODA es 20. Esto sugiere que en general, el restaurante tiene una posición favorable en su entorno, con una considerable cantidad de fortalezas y oportunidades que superan sus debilidades y amenazas.

Fortalezas (F):

- **Variedad de Oferta Gastronómica:** El restaurante ofrece una amplia variedad de platos con temáticas diversas en base al cerdo criollo, lo que atrae a un público más amplio y diverso.
- **Creatividad en la Tematización:** La tematización del restaurante, proporciona una experiencia única y atractiva para los clientes.
- **Margen de Contribución Ponderado (MCP):** El análisis del margen de contribución ponderado indica que hay varios productos que aportan significativamente al margen total, lo que sugiere eficiencia en la gestión de costos y precios de venta.
- **Buena Ubicación:** El restaurante está ubicado en una zona estratégica, lo que facilita el acceso y atrae a una mayor afluencia de clientes potenciales.

Oportunidades (O):

- **Crecimiento del Mercado Gastronómico:** El mercado gastronómico sigue creciendo, y existe la oportunidad de captar nuevos clientes interesados en experiencias culinarias temáticas.
- **Eventos y Promociones:** Se pueden aprovechar eventos especiales, festivales gastronómicos y promociones para atraer a más clientes y aumentar las ventas.

- **Diversificación de Servicios:** La posibilidad de expandir servicios, como entregas a domicilio o servicios de catering para eventos, puede abrir nuevas fuentes de ingresos.

Debilidades (D):

- **Costos de Producción:** Algunos platos tienen costos de producción relativamente altos, lo que podría afectar la rentabilidad del restaurante si no se gestiona adecuadamente.
- **Dependencia de Temáticas:** La dependencia de temáticas específicas podría limitar la flexibilidad del menú y, posiblemente, la atracción de ciertos segmentos de clientes.
- **Nueva Marca:** Como restaurante nuevo, podría enfrentar desafíos para establecer una base de clientes leales y construir reconocimiento de marca.

Amenazas (A):

- **Competencia en el Mercado:** La industria gastronómica es altamente competitiva; es esencial estar al tanto de la competencia y diferenciarse de manera efectiva.
- **Fluctuaciones Económicas:** Las fluctuaciones económicas pueden afectar el gasto de los consumidores en restaurantes, lo que podría afectar las ventas.
- **Incertidumbre del Entorno:** Eventos inesperados como pandemias, cambios en la economía o regulaciones gubernamentales pueden tener un impacto negativo en el negocio.

El análisis FODA del restaurante temático de cerdo criollo arroja un resultado positivo de +4 en la categoría de fortalezas (F). Esto indica que el restaurante cuenta con una serie de puntos fuertes que pueden ser aprovechados para su crecimiento y éxito en el mercado. Entre estos puntos destacan la variedad de oferta gastronómica, la creatividad en la tematización, el margen de contribución ponderado y la buena ubicación del establecimiento.

Sin embargo, también se identifican algunas debilidades (D) que deben ser abordadas, como los altos costos de producción, la dependencia de temáticas específicas y el desafío de establecer una nueva marca en un mercado competitivo. Por otro lado, se vislumbran oportunidades (O) que pueden ser explotadas para impulsar el crecimiento del restaurante, como el continuo crecimiento del mercado gastronómico, la realización de eventos y promociones, y la diversificación de servicios.

En conclusión, el análisis sugiere que el restaurante está bien posicionado para aprovechar sus fortalezas y las oportunidades del mercado. No obstante, es necesario abordar las debilidades identificadas para garantizar un crecimiento sostenible y alcanzar el éxito a largo plazo.

4.9 Análisis de la competencia

Tabla 28

Análisis de la competencia

Categoría	Restaurante propuesto	Competencia 1	Competencia 2	Competencia 3
Nombre de restaurante	Rinconcito Porcino Andino	El Museo del Cerdo	El Diablo es Puerco	Alpargate de los Tejares
Ubicación	El sagrario, Ibarra, Ecuador	Av. 17 de julio, Ibarra, Ecuador	Mariano Acosta y Luis Felipe Borja, Ibarra, Ecuador	Vía Sta. Rosa del Tejar, Ibarra, Ecuador
Cliente objetivo	Amantes de la gastronomía ecuatoriana y personas interesadas en experiencias culinarias temáticas.	Familias, turistas, amantes de la comida tradicional	Amantes de la cocina peruana, público en general	Parejas, grupos de amigos, amantes de la cocina local
Año de creación	2024	2015	2018	2016
Fortalezas	Variedad de Oferta Gastronómica,	Amplia variedad de platos tradicionales,	Autenticidad de los sabores peruanos,	Menú creativo con ingredientes locales, ambiente

	creatividad en la tematización, buena ubicación	ambiente acogedor	ambiente vibrante	rústico
Debilidades	Altos costos de producción, dependencia de temáticas específicas, nueva marca en el mercado	Tiempos de espera largos durante horas pico, limitaciones de espacio	Precios ligeramente altos, ubicación poco accesible	Falta de estacionamiento, ubicación alejada de la urbanización
Personalidad de marca	Innovadora, creativa, tradicional	Tradicional, familiar, acogedor	Vibrante, auténtica, festiva	Rústica, auténtica, cálida
Misión	Proporcionar a los clientes una experiencia gastronómica única y memorable, resaltando la riqueza culinaria del cerdo criollo	Ofrecer a los clientes una experiencia gastronómica única, resaltando la tradición culinaria local	Compartir la auténtica cocina peruana con el mundo, brindando un buen servicio	Promover la cultura local a través de la comida, proporcionar un ambiente acogedor y amigable

	ecuatoriano a través de platos creativos y deliciosos.			
Servicios que ofrece	Restaurante, servicio a domicilio, catering para eventos especiales	Comidas, cenas, eventos especiales	Almuerzos, cenas, catering	Desayunos, almuerzos, cenas, eventos especiales
Producto	Platos típicos a base de carne de cerdo criollo	Carnes asadas, platos típicos de la región	lomo saltado, carnes asadas	Platos tradicionales de la región, fritada
Marketing	Redes sociales, publicidad en línea, volantes y eventos promocionales.	Redes sociales, promociones locales	Influencers, degustaciones	Eventos culturales, colaboraciones con artistas locales
Plato estrella	Costilla de Cerdo Criollo Tomate y Tamarindo	Chicharrón de cerdo	Lomo saltado	Carnes coloradas
Precio	\$6,00	\$5,00	\$6,50	\$7,00

Al evaluar la información proporcionada sobre el restaurante propuesto "Rinconcito Porcino Andino" y sus competidores directos en Ibarra, Ecuador, es posible realizar un análisis detallado de su situación económica y financiera en comparación con la competencia. Se observa que "Rinconcito Porcino Andino" se distingue por su enfoque en la gastronomía ecuatoriana y la tematización en torno al cerdo criollo, lo que atrae a amantes de la gastronomía ecuatoriana y a personas interesadas en experiencias culinarias temáticas.

Una de las principales fortalezas del restaurante propuesto es su variedad de oferta gastronómica y su ubicación estratégica en El Sagrario, lo que facilita el acceso a una amplia gama de clientes. Sin embargo, se identifican debilidades como los altos costos de producción y la dependencia de temáticas específicas, así como el hecho de ser una nueva marca en el mercado, lo que puede representar un desafío inicial en términos de posicionamiento y reconocimiento.

Al comparar los productos estrella y sus precios con los competidores directos, se destaca que el plato estrella de "Rinconcito Porcino Andino", la "Costilla de Cerdo Criollo Tomate y Tamarindo", tiene un precio de \$6.00. En contraste, "El Museo del Cerdo" ofrece su chicharrón de cerdo a \$5.00, "El Diablo es Puerco" el lomo saltado a \$6.50, y "Alpargate de los Tejares" las carnes coloradas a \$7.00. Esta comparativa muestra que "Rinconcito Porcino Andino" se sitúa en un rango de precios competitivo y atractivo para los clientes, lo que puede ser beneficioso para su desempeño económico y financiero.

En conclusión, "Rinconcito Porcino Andino" cuenta con una propuesta gastronómica innovadora y atractiva que lo posiciona favorablemente en el mercado de Ibarra. Aunque enfrenta desafíos iniciales como una nueva marca, su enfoque en la calidad de los platos y su estrategia de precios competitiva pueden contribuir a su éxito económico y financiero a largo plazo.

4.10 Tipo de servicio que utilizarán consumo

El restaurante temático "Rinconcito Porcino Andino", se diseñará para ofrecer una experiencia gastronómica completa, brindando a los clientes opciones versátiles para adaptarse a sus preferencias y necesidades. El enfoque principal será en el servicio de consumo en el local, proporcionando un ambiente acogedor y tematizado que realce la experiencia culinaria.

- **Consumo en el Local:**

El servicio principal se centrará en invitar a los clientes a disfrutar de la temática única del restaurante dentro del local. El ambiente se diseñará cuidadosamente para sumergir a los comensales en una experiencia visual y culinaria, complementando los platos temáticos con una decoración y atmósfera acorde. El personal capacitado ofrecerá un servicio de mesa excepcional para garantizar que cada visita sea memorable.

- **Servicio a Domicilio (Delivery):**

Reconociendo la creciente demanda de conveniencia, se implementará un servicio de entrega a domicilio. Los clientes podrán disfrutar de la autenticidad y creatividad de los platillos temáticos en la comodidad de sus hogares. Se establecerá un sistema eficiente de pedidos en línea y entregas

rápidas para satisfacer las expectativas de quienes prefieren la experiencia gastronómica en casa.

- **Eventos y Catering:**

Se ofrecerán servicios de eventos y catering para celebraciones especiales y reuniones corporativas. El restaurante temático se convertirá en un espacio versátil para eventos privados, brindando servicios de catering que reflejen la temática del menú. Esto permitirá una mayor expansión del negocio y la captación de clientes en diversas ocasiones.

4.11 Cobro de caja

En el restaurante temático, el proceso de cobro en la caja se ha diseñado cuidadosamente para ofrecer a los clientes una experiencia eficiente y cómoda al finalizar su visita. El enfoque principal es garantizar un procedimiento rápido y transparente, permitiendo a los comensales concentrarse en disfrutar de la experiencia culinaria temática.

- **Sistema de Punto de Venta (POS):**

En la caja se implementará un moderno Sistema de Punto de Venta (POS) que facilitará el proceso de transacciones. Cada artículo del menú, incluidas las bebidas y los productos adicionales, estará claramente registrado en el sistema, lo que agilizará la facturación y permitirá un seguimiento preciso de las ventas.

- **Opciones de Pago Variadas:**

El restaurante "Rinconcito Porcino Andino" ofrecerá las opciones de pago variadas para satisfacer las preferencias de sus clientes. En este sentido, se aceptarán efectivo y transferencias

interbancarias. Posteriormente se ira integrando el proceso de pago por tarjetas de débito y crédito. Esta amplia gama de opciones proporcionará flexibilidad a los clientes al momento de abonar sus consumos, al tiempo que contribuirá a mejorar la eficiencia en el proceso de pago dentro del establecimiento.

- **Atención Personalizada:**

El personal en la caja recibirá a los clientes con amabilidad y proporcionará una atención personalizada. Se explicarán detalladamente los elementos del recibo, y cualquier pregunta relacionada con el menú o el proceso de pago será respondida con cortesía y claridad.

- **Facturación Detallada:**

Cada factura proporcionará un desglose detallado de los productos y servicios adquiridos, asegurando la transparencia en la facturación. Se incluirán detalles como impuestos y cargos adicionales, si los hubiera, para que los clientes comprendan completamente el costo de su experiencia culinaria.

4.12 Tipos de promoción del restaurante temático

El éxito de un restaurante no solo radica en la calidad de sus platillos, sino también en su capacidad para darse a conocer y atraer a nuevos clientes. Aquí se presentan algunas estrategias de promoción efectivas para posicionar y dar visibilidad al restaurante temático en Ibarra, Ecuador:

- **Eventos de Apertura:**

Realización de una campaña en redes sociales para el evento de apertura con la implementación

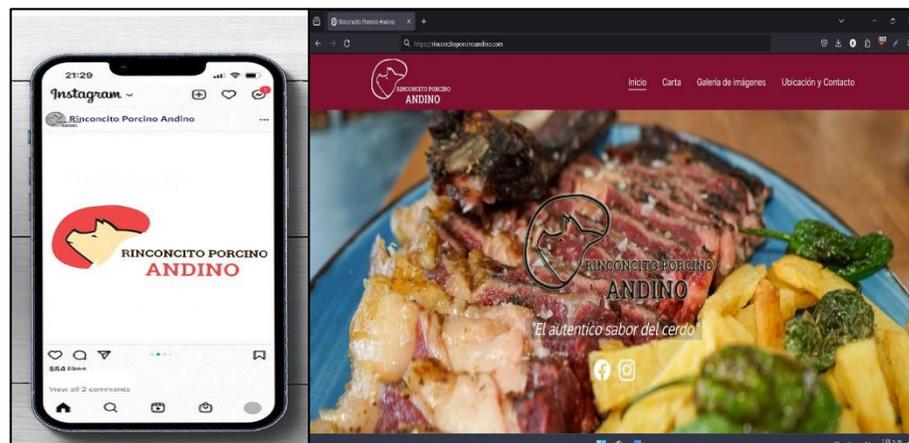
de promociones exclusivas. De esta manera se podrá amplificar la visibilidad del restaurante y generar cobertura entre la población ibarreña.

- **Presencia Activa en Redes Sociales:**

La creación y mantenimiento de perfiles activos en plataformas como Facebook, Instagram, Tik Tok y telegram permitirá al restaurante llegar a una audiencia más amplia. En la que se podrá publicar el menú y contenido atractivo, compartir imágenes del ambiente temático y promocionar ofertas especiales contribuirá a la viralización y atraerá la atención de clientes potenciales.

Ilustración 14

Prototipo de presentación en medios digitales



- **Programa de Fidelización y Descuentos Iniciales:**

Implementar un programa de fidelización desde el inicio, ofreciendo descuentos o beneficios exclusivos a los primeros clientes, puede motivar la repetición de visitas y generar recomendaciones positivas de boca a boca.

- **Participación en Eventos Locales**

Ser parte de eventos locales y ferias gastronómicas proporciona una plataforma para mostrar el talento culinario y la temática única del restaurante. Distribuir material promocional y muestras durante estos eventos puede resultar en una mayor conciencia de marca.

Conclusiones

1. Después de un análisis exhaustivo de los datos recopilados durante la investigación, se han identificado varios resultados significativos que arrojan luz sobre la viabilidad y las estrategias potenciales para el restaurante temático "Rinconcito Porcino Andino" en Ibarra, Ecuador. En primer lugar, se observa que el restaurante tiene una propuesta gastronómica innovadora centrada en la tematización en torno al cerdo criollo ecuatoriano, lo que lo distingue de sus competidores directos. Además, se destaca su enfoque en ofrecer una experiencia completa a los clientes, desde el consumo en el local hasta el servicio a domicilio y catering para eventos especiales. Por otro lado, se han identificado desafíos como los altos costos de producción y la necesidad de establecer una nueva marca en un mercado competitivo.
2. Los hallazgos obtenidos durante la investigación están alineados con los objetivos específicos planteados. El restaurante temático de cerdo criollo se presenta como una propuesta innovadora para la preservación de la diversidad culinaria, evaluando la viabilidad financiera en el contexto de Ibarra, Ecuador, y los resultados proporcionan una visión clara de los factores que permiten la aceptación del público ante la propuesta. Se ha confirmado que el restaurante cuenta con fortalezas significativas, como su variedad de oferta gastronómica y su ubicación estratégica, pero también enfrenta debilidades y desafíos que deben abordarse para garantizar su éxito a largo plazo. En este sentido, la investigación ha cumplido los objetivos propuestos de proporcionar una evaluación integral a través del diseño del prototipo de restaurante con menú temático a base de cerdo criollo.

3. Es importante reconocer algunas limitaciones del estudio que podrían afectar la validez y la generalización de los resultados. La investigación se centró en el análisis del restaurante "Rinconcito Porcino Andino" y su entorno competitivo en Ibarra, lo que podría limitar la aplicabilidad de los hallazgos a otros contextos geográficos o tipos de restaurantes. Además, la recopilación de datos se basó en fuentes secundarias y análisis cualitativo.

4. Las implicaciones prácticas y teóricas de los resultados son significativas tanto para los propietarios y gestores de restaurantes como para los investigadores en el campo de la gastronomía y la gestión empresarial. Los hallazgos proporcionan información valiosa sobre las estrategias de promoción, servicio al cliente y gestión financiera que pueden ser útiles para otros restaurantes temáticos o empresas similares. Además, el estudio contribuye al conocimiento académico al abordar temas relevantes en el campo de la gastronomía, como la diferenciación competitiva, la gestión de costos y la satisfacción del cliente. En resumen, los resultados de la investigación tienen implicaciones importantes para la práctica empresarial y la investigación académica en el campo de la gastronomía y la hostelería.

Recomendaciones

En base a las conclusiones del presente estudio de investigación se recomienda que al desarrollarse el proyecto del restaurante "Rinconcito Porcino Andino" se debe analizar detalladamente los procesos de producción para identificar áreas de optimización y reducción de costos. Esto ayudará a abordar los desafíos relacionados con los altos costos de producción y a mejorar la rentabilidad del negocio. Además, se sugiere desarrollar una estrategia de marketing sólida que aumente el reconocimiento de la marca y atraiga a nuevos clientes. Esto puede incluir tácticas como promociones exclusivas, colaboraciones con influencers locales y participación en eventos comunitarios.

Con respecto a la segunda conclusión, se recomienda realizar un seguimiento continuo del desempeño del restaurante para identificar oportunidades de mejora y ajustar la estrategia según sea necesario. Esto garantizará que el restaurante pueda mantener su competitividad y adaptarse a los cambios en el entorno empresarial. Además, se sugiere realizar investigaciones adicionales para profundizar en áreas específicas identificadas durante este estudio, como la gestión de costos y la satisfacción del cliente. Esto permitirá una comprensión más completa de los factores que influyen en el éxito del restaurante.

En la tercera conclusión se recomienda, para futuras investigaciones ampliar el alcance geográfico del estudio para incluir otros contextos y tipos de restaurantes. Esto permitirá una mayor generalización de los resultados y una comprensión más completa de las dinámicas del mercado gastronómico. Además, se sugiere utilizar una combinación de métodos cuantitativos y cualitativos para recopilar datos, lo que proporcionará una visión más completa y holística del tema estudiado.

Finalmente, con respecto a la cuarta conclusión se recomienda a los propietarios y gestores de restaurantes utilizar los hallazgos de esta investigación para informar sus estrategias y prácticas comerciales. Esto incluye la implementación de estrategias de promoción, servicio al cliente y gestión financiera basadas en los resultados obtenidos. También se sugiere utilizar este estudio como punto de partida para investigaciones adicionales sobre temas relacionados, como la diferenciación competitiva y la gestión de costos en el sector de la restauración. Esto contribuirá al avance del conocimiento en el campo.

En base a los hallazgos de la investigación, se recomienda al restaurante "Rinconcito Porcino Andino" implementar estrategias específicas para abordar las debilidades identificadas, como los altos costos de producción y la dependencia de temáticas específicas. Se sugiere realizar un análisis detallado de los procesos de producción para identificar áreas de optimización y reducción de costos. Además, se podría explorar la posibilidad de diversificar el menú con platos que complementen la temática principal del restaurante, atrayendo así a un público más amplio. En cuanto a futuras investigaciones, se recomienda realizar un seguimiento de la evolución del mercado gastronómico en Ibarra y en la región circundante para identificar nuevas oportunidades de negocio y ajustar la estrategia del restaurante en consecuencia.

En cuanto al proceso de investigación, se destaca la importancia de una recopilación de datos exhaustiva y el análisis cuidadoso de los mismos para obtener conclusiones significativas. Además, se reconoce la necesidad de adaptarse a los desafíos y limitaciones que pueden surgir durante el proceso de investigación, como la disponibilidad de datos y la validez de los mismos.

Para futuras investigaciones, se sugiere mantener una comunicación abierta y colaborativa entre todos los miembros del equipo de investigación, aprovechando las fortalezas individuales de cada uno para obtener resultados más sólidos y completos. Asimismo, se recomienda considerar la posibilidad de utilizar una combinación de métodos cuantitativos y cualitativos para obtener una comprensión más completa y holística del fenómeno estudiado.

Referencias Bibliográficas

- Abreu, J. (2015). Análisis al Método de la Investigación. 205-214. Obtenido de [http://www.spentamexico.org/v10-n1/A14.10\(1\)205-214.pdf](http://www.spentamexico.org/v10-n1/A14.10(1)205-214.pdf)
- Alvarez, A., & Cárdenas, K. (2017). *Gastronomía y biodiversidad*. Obtenido de Biodiversidad: <http://reporte.humboldt.org.co/biodiversidad/2017/cap3/302/#seccion1>
- Arias, J. (2013). *Proyecto de inversión para la implementación de un restaurante temático en la ciudad de Machala*. Escuela Superior Politécnica del Litoral. Obtenido de <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/20690/7/restaurante%20tematico.pdf>
- Arias, Y. (2016). *Gastronomía de la provincia de imbabura como patrimonio cultural inmaterial del ecuador, parroquia la dolorosa del priorato cantón ibarra*. Universidad Técnica Del Norte, Ibarra. Obtenido de <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/5625/1/02%20LGAS%2020025%20TRABAJO%20DE%20GRADO%20.pdf>
- Ávila, R. (2015). *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios, Confrontaciones culturales*. Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades, Confrontaciones culturales. Obtenido de <http://www.publicaciones.cucsh.udg.mx/ppperiod/esthom/pdfs/esthom33.pdf>
- Avilés, N. (2022). *Plan de negocios para la creación de un restaurante temático basado en productos*. Escuela Superior Politécnica De Chimborazo. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/17037/1/23T00913.pdf>
- Bonilla, E. (2022). *Caracterización de los procesos de innovación en el sector de restaurantes*. Universidad Andina Simón Bolívar. Obtenido de <https://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/8583/1/T3750-MAE-Bonilla-Characterizacion.pdf>
- Caicedo, J. (2022). La cultura gastronómica del centro histórico de la ciudad de Quito como patrimonio alimentario. *ECA Sinergia*, 118-128. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/5885/588571220010/html/>
- Carpinetti, B. (2016). El Cerdo Criollo Costero: Valioso recurso zoogenético local de la provincia de Buenos Aires Argentina. *Archivos de Zootecnia*, 403-407. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/495/49549092018.pdf>
- Carpintero, D., & Cuevas, N. (2017). *Gustos y preferencias frente a un restaurante con show de*

- salsa, de un segmento del mercado*. Universidad Autónoma de Occidente. Obtenido de <https://red.uao.edu.co/bitstream/handle/10614/9828/T07509.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Castillo, J. (2016). *Restaurante tematico gourmet tradicional*. Universidad de Sucre. Obtenido de <https://repositorio.unisucre.edu.co/bitstream/handle/001/592/T658.11%20C352.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Cevallos, B. (2023). *Desarrollar una propuesta para la creación de un restaurante especializado en gastronomía ecuatoriana tradicional (costa, sierra y oriente) en el cantón General Villamil (Playas), Provincia del Guayas*. UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL. Obtenido de <https://repositorio.ug.edu.ec/server/api/core/bitstreams/9e4de6e3-e732-4c86-a76b-6df4406490f2/content>
- Chavez, M. (2022). *Evaluación del crecimiento y grasa dorsal del cerdo criollo del cantón guamate provincia de chimborazo*. Escuela Superior Politécnica De Chimborazo. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/17515/1/17T01754.pdf>
- Constitución de la República del Ecuador. (2008). Asamblea Nacional de la República del Ecuador. Quito. Obtenido de https://www.asambleanacional.gob.ec/sites/default/files/documents/old/constitucion_de_bolsillo.pdf
- Corporación Favorita. (2019). *El toque ecuatoriano*. Obtenido de <https://www.supermaxi.com/wp-content/uploads/2019/05/el-toque-ecuatoriano.pdf>
- Criollo, A. (2022). *Análisis de la conexión del turismo gastronómico con el sector agropecuario como eje de desarrollo local*. Universidad Central del Ecuador, Quito. Obtenido de <https://www.dspace.uce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/ad59c540-fd21-4331-ae4e-d3b4dd2578d2/content>
- Cusme, G. (2022). *Dimensiones de la gastronomía local en la segmentación del turismo cultural gastronómico del cantón portoviejo- ecuador*. Escuela Superior Politécnica Agropecuaria De Manabí. Obtenido de https://repositorio.esPAM.edu.ec/bitstream/42000/1737/1/TIC_T04D.pdf
- Dávila, G. (2016). El razonamiento inductivo y deductivo dentro del proceso investigativo en ciencias experimentales y sociales. *Laurus*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/761/76109911.pdf>

- EcuadorPosts. (2022). *6 Platos típicos del Ecuador con cerdo o chanchó*. Obtenido de Ecuador Posts: <https://ecuadorposts.com/6-platos-tipicos-del-ecuador-con-cerdo-o-chancho/>
- Esmeraldas, R. (2022). *Comparación de las variables morfológicas de cerdos criollos en las provincias de Chimborazo y Loja*. Escuela Superior Politécnica De Chimborazo. Obtenido de <http://dspace.espoch.edu.ec/bitstream/123456789/17090/1/17T01726.pdf>
- Fiallos, S. (2018). *Levantamiento del patrimonio alimentario y culinario de la preparación del hornado de Sangolquí*. Universidad de las Américas. Obtenido de <https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/9151/1/UDLA-EC-TLG-2018-04.pdf>
- García, C. (2018). *Plan de negocios para la creación de un restaurante de comida a base de productos orgánicos en la parroquia Ayagucho de la ciudad de Guayaquil*. Universidad Salesiana del Ecuador. Obtenido de <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/9957/1/UPS-GT000982.pdf>
- Gomes, A. (2020). El sistema de oferta de restaurantes de alta gastronomía na perspectiva sensorial de las experiencias de consumo. *Estudios y perspectivas en turismo*. Obtenido de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322013000200009
- Guevara, G. (julio de 2020). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción. *Revista científica mundo de la investigación y el conocimiento*. Obtenido de <https://bit.ly/49roXwn>
- Hernández, J. (2018). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura. *Monografía*. Obtenido de <file:///C:/Users/Kelly/Downloads/Dialnet-LaGastronomiaComoPatrimonioCulturalYMotorDelDesarr-5385975.pdf>
- INEC. (2019). *Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua - ESPAC 2018*. Quito - Ecuador: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos INEC. Obtenido de https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Estadisticas_agropecuarias/espac/espac-2018/Presentacion%20de%20principales%20resultados.pdf
- INEC. (mayo de 2021). *Encuesta de Superficie Producción Agropecuaria Continua 2020 - ESPAC*. Obtenido de Instituto Nacional de Estadísticas y Censos INEC: https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Estadisticas_agropecuarias/espac/espac-2020/Presentacion%20ESPAC%202020.pdf

- Jaramillo, A., & Lozada, M. (2018). Alejados de nuestra identidad culinaria tradicional por las nuevas culturas alimentarias. *Revista de la Universidad Internacional del Ecuador*, 3(12), 189-199. Obtenido de <https://revistas.uide.edu.ec/index.php/innova/article/view/863/995>
- Leyva, D. (2018). Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria. *Revista mexicana de ciencias agrícolas*. Obtenido de https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-09342015000400016
- Llangarí, E. (2021). *Producción del cerdo criollo en la región sierra*. Escuela Superior Politécnica De Chimborazo. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/15611/1/17T01638.pdf>
- Llangarí, E. (2021). *Producción Del Cerdo Criollo En La Región Sierra Del Ecuador*. Escuela Superior Politécnica De Chimborazo. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/15611/1/17T01638.pdf>
- López, F. (2022). *Innovación en la cocina local de san bartolome de pinllo*. Universidad Técnica De Ambato. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/35120/1/Lopez%20Fausto%20Tesis%20terminada.-signed-signed-signed.pdf>
- Magda, J. (2022). Metodología de la investigación científica. Obtenido de http://obsinvestigacion.unach.edu.ec/obsrepositorio/eventos/2022/Metodologias-de-la-Investigacion/dr-prato/MODULO_IV.pdf
- Matías, S. (2021). *PARAMETROS ZOOTÉCNICOS DE CERDOS CRIOLLOS (Sus scrofa Domesticus) EN LA PARROQUIA SIMÓN BOLÍVAR, CANTON SANTA ELENA*. Universidad Estatal Península de Santa Elena. Obtenido de <https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/5961/1/UPSE-TIA-2021-0030.pdf>
- Mejía, M. (2020). La gastronomía como medio para el desarrollo de innovaciones sociales. *Rev.investig.desarro.innov*, 1(1). Obtenido de <http://www.scielo.org.co/pdf/ridi/v11n1/2389-9417-ridi-11-01-23.pdf>
- Mesias, J. (2016). *Propuesta de elaboración de recetas de autor, en base a productos ecuatorianos con técnicas de vanguardia*. Universidad De Cuenca. Obtenido de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/25082/1/tesis.pdf>
- Ministerio de Turismo. (2018). *Ecuador Culinario: saberes y sabores*. Obtenido de

- <https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2018/03/Ecuador-Culinario.pdf>
- Ministerio de Turismo. (2018). *Reglamento turistico de alimentos y bebidas*. Obtenido de https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBRE.pdf
- Montesdeoca, I. (2022). *Mejoras en los procesos de producción para la crianza de cerdos en la granja Monpal ubicada en el cantón Baba*. Universidad Politécnica Salesiana del Ecuador. Obtenido de <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/23206/1/UPS-GT003923.pdf>
- Morales, O. (2020). Fundamentos de la investigación documental y la monografía. *Grupo de estudios odontológicos*. Obtenido de http://www.saber.ula.ve/bitstream/handle/123456789/16490/fundamentos_investigacion.pdf;jsessionid=96A07EA8831703E65D00A2EDBE79990A?sequence=1
- Navarro, J. (2021). La cocina de vanguardia, una nueva forma de arte. *Dialnet*, 133-134. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5287495>
- Obando, A. (2017). *Investigación exploratoria con métodos cualitativos*. Obtenido de <https://repositorio.usam.ac.cr/xmlui/bitstream/handle/506/827/LEC%20MER%200007%202017.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Ocampo, R. (2019). Análisis de diversidad genética en cerdo criollo san pedreño utilizando datos de pedigrí. *Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria - AGROSAVIA. Centro de Investigación el Nus*, 333-341. Obtenido de <https://www.scielo.org.mx/pdf/era/v6n17/2007-901X-era-6-17-333.pdf>
- Pereira, Z. (2021). Los diseños de método mixto en la investigación en educación: Una experiencia concreta. *Revista Electrónica Educare*, 15. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/1941/194118804003.pdf>
- Pilco, P. (2023). *La innovación en el turismo gastronómico, como alternativa de desarrollo*. Universidad Nacional de Loja. Obtenido de https://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/26433/1/PeterAndr%C3%A9s_Pilco_Paladines.pdf
- Pinochet, E. (2015). *Bar restaurante mundo tuerca*. Universidad de Chile. Obtenido de <https://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/138624/Pinochet%20Cancino%20Eduardo.pdf>
- Poveda, T. (2018). Nuevas tendencias alimentarias enfocadas en la comida típica. *Uniandes*

- EPISTEME. Revista digital de Ciencia, Tecnología e Innovación.* Obtenido de https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwiJldShuf6CAxWkQzABHUU0AkoQFnoECCoQAQ&url=https%3A%2F%2Fdialnet.unirioja.es%2Fdescarga%2Farticulo%2F8297967.pdf&usg=AOvVaw02_3UqmdL1rCGHpy4zdbm0&opi=89978449
- Presidencia de la República. (2011). *Ley Orgánica de Economía Popular y Solidaria.* Obtenido de <https://www.vicepresidencia.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2018/09/Ley-Orga%CC%81nica-de-Economi%CC%81a-Popular-y-Solidaria.pdf>
- Proaño, B. (2023). *La cocina tradicional en la memoria histórica de la parroquia San Bartolomé de Pinllo, cantón Ambato.* Universidad Técnica De Ambato. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/38921/1/13.%20PROA%20C3%91O%20CRUZ%20BERENICE%20SALOME%20Cocina%20tradicional%20en%20la%20memoria%20historica%20de%20la%20Parroquia%20San%20Bartolom%C3%A9%20de%20Pinllo.pdf>
- Ramos, C. (2021). DISEÑOS DE INVESTIGACIÓN EXPERIMENTAL. *CienciAmérica.* Obtenido de <https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwia3peFxYODAxVXQzABHeQ5A2IQFnoECBAQAQ&url=https%3A%2F%2Fdialnet.unirioja.es%2Fdescarga%2Farticulo%2F7890336.pdf&usg=AOvVaw1pLurNFefs0BcHP1SH5i1n&opi=89978449>
- Ricardo, A. (2021). *Producción y comercialización de carne de cerdo en la comuna el tambo, provincia de santa elena.* Universidad Estatal Península de Santa Elena. Obtenido de <https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/5959/1/UPSE-TIA-2021-0028.pdf>
- Romero, J. (2017). *Diseño del restaurante y cafetería de comidas típicas alma lojana", mediante la elaboración del plan de negocios para promover el desarrollo del turismo gastronómico, en el sur de la ciudad de quito, cantón quito, provincia de pichincha.* Universidad Nacional De Loja. Obtenido de <https://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/19849/1/Jos%C3%A9%20Enrique%20Romero%20Torres.pdf>
- Sarabia, C. (2022). *La gastronomía típica en la actividad turística de Baños de Agua.* Universidad Técnica De Ambato. Obtenido de

<https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/35754/1/TESIS%20L%C3%93PEZ%20SARABIA%20CARLOS%20JAVIER.pdf>

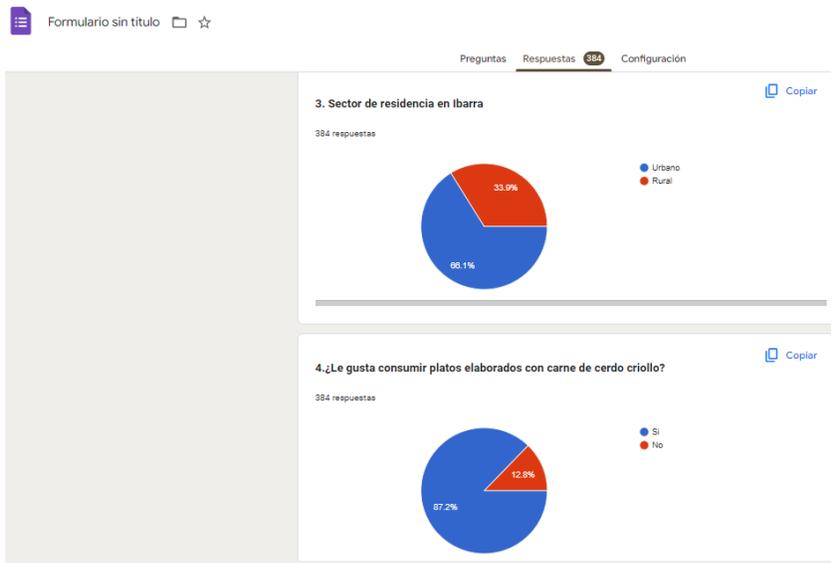
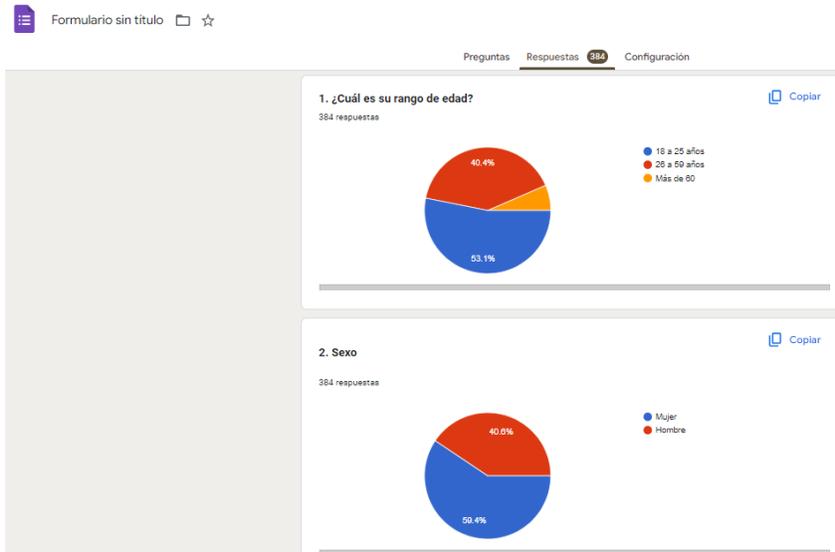
- Secretaría Nacional de Planificación. (2021). *Plan de Creación de Oportunidades*. Obtenido de Secretaría Nacional de Planificación: <https://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/2021/09/Plan-de-Creacio%CC%81n-de-Oportunidades-2021-2025-Aprobado.pdf>
- Tapia, F. (2020). *Guía de compra sostenible del cerdo en la cocina*. Universidad de las Américas. Obtenido de <https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/12177/1/UDLA-EC-TLG-2020-03.pdf>
- Tapia, F. (2020). *Guía de compra sostenible del cerdo en la cocina*. Universidad de las Américas. Obtenido de <https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/12177/1/UDLA-EC-TLG-2020-03.pdf>
- Torres, F. (2018). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural. *Revista de Comunicación de la SEECI*(44), 1-13. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/5235/523556567001/html/>
- Torres, F., & Romero, J. (2018). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultura. *Revista de Comunicación de la SEECI*(44), 1-13. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/5235/523556567001/html/>
- Varese, M. (2018). *La influencia de la globalización en las cocinas locales: un análisis del campo de la gastronomía en Quito*. Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales, FLACSO Ecuador. Obtenido de <https://repositorio.flacsoandes.edu.ec/bitstream/10469/14688/1/TFLACSO-2018MGV.pdf>
- Vargas, J. (2015). Estructura y relaciones genéticas del cerdo criollo de Ecuador. *REDVET. Revista Electrónica de Veterinaria*, 1-11. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/636/63641400006.pdf>
- Velasteguí, S. (2022). *La antropología culinaria y la gastronomía festiva de Ambato*. Universidad Técnica De Ambato. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/35699/1/Proyecto%20de%20Titulaci%C3%B3n.pdf>
- Viatcheslav, G. d. (2016). Antropología de la alimentación. *Centro Universitario de Ciencias*

Sociales y *Humanidades*. Obtenido de
http://www.publicaciones.cucsh.udg.mx/ppperiod/esthom/pdfs/antropologia_de_%20la_alimentacion.pdf

Villalva, M. (2021). SABERES ANCESTRALES GASTRONÓMICOS Y TURISMO CULTURAL DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO. *Revista Chakiñan de Ciencias Sociales y Humanidades*, 129-142. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/5717/571766940002/html/>

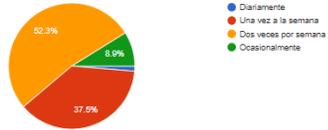
Anexos

Anexo 1. Aplicación de encuesta por medio de Google Forms a 384 ciudadanos de la ciudad de Ibarra-Ecuador



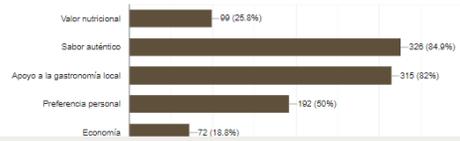
5. ¿Con qué frecuencia consume carne de cerdo criollo? [Copiar](#)

384 respuestas



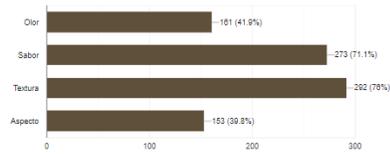
6. De los siguientes: ¿Cuáles son los factores mas importantes para usted?.
Seleccione mas de una opción: [Copiar](#)

384 respuestas



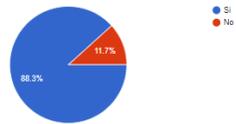
7. De las siguientes: ¿Cuáles son las características de calidad al evaluar la carne de cerdo criollo? [Copiar](#)

384 respuestas



8. ¿Te interesaría visitar un restaurante temático de cerdo criollo en Ibarra? [Copiar](#)

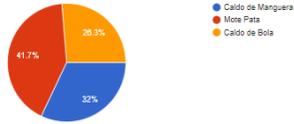
384 respuestas



SOPAS: En cuanto a las sopas, ¿cuál de las siguientes le resulta más atractiva y apetitosa?

[Copiar](#)

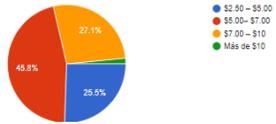
384 respuestas



10. En qué rango de precio estaría usted dispuesto(a) a pagar por los platos propuestos en nuestro menú temático de carne de cerdo criollo? Por favor, seleccione una opción:

[Copiar](#)

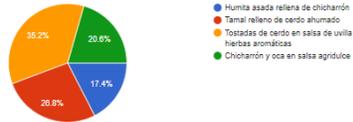
384 respuestas



9. ¿Cuál de las siguientes opciones de entradas le resulta más atractiva para iniciar su experiencia gastronómica?

[Copiar](#)

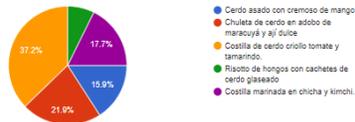
384 respuestas

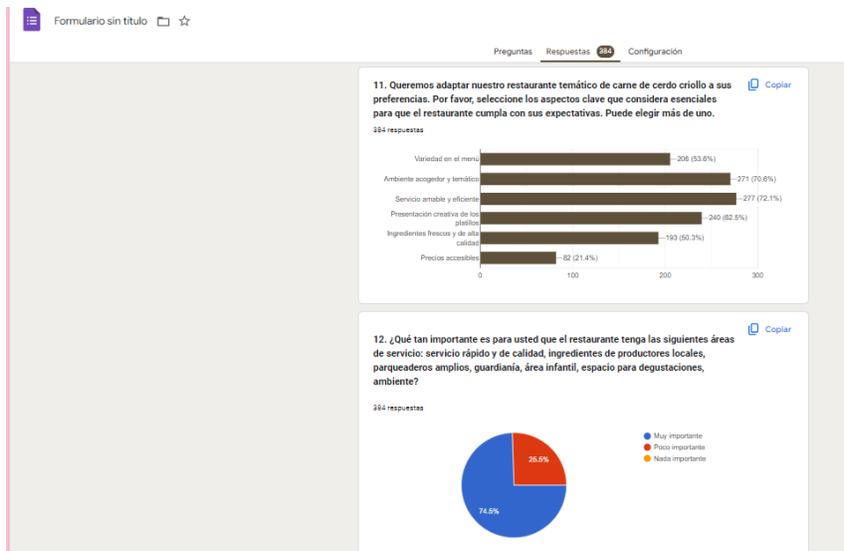


PLATOS FUERTES: Para el plato fuerte, ¿cuál de estas opciones preferiría degustar?

[Copiar](#)

384 respuestas





Anexo 2: Fotos de la producción de la propuesta de los platos







