



**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EMPRESARIAL DE
GUAYAQUIL**

**TRABAJO DE GRADO
PARA LA OBTENCIÓN AL TÍTULO DE:**

Licenciatura en Gastronomía y Gestión de Empresas

TEMA:

Estudio de la Gestión Gastronómica en el restaurante la Canoa

AUTOR:

**Pedro Carcelén Piza
Julio, 2014**

GUAYAQUIL-ECUADOR

DECLARACIÓN EXPRESA

“La responsabilidad de la información de esta Tesis de Grado, me corresponde Exclusivamente y el patrimonio intelectual de la misma a la UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EMPRESARIAL DE GUAYAQUIL”.

Pedro Carcelén Piza

AGRADECIMIENTO

PRIMERAMENTE A DIOS POR
PERMITIRME LLEGAR HASTA ESTE NIVEL
DE CONOCIMIENTOS

A MIS MADRE, MI PRIMA Y MI AMADA
JOHANNA, QUE SI ESTAS TRES MUJERES
NUNCA HUBIESE PODIDO TERMINAR MI
CARRERA UNIVERISATARIA POR DARME
LAS FUERZAS DE SEGUIR ADELANTE

ÍNDICE

Introducción.....	1
-------------------	---

Capítulo I

1 Marco teórico.....	4
1.1 Situación problemáticas.....	4
1.2 Objetivo general.....	6
1.3 Objetivos específicos.....	7
1.4 Alcance del estudio.....	7
1.5 Limitaciones.....	7
1.6 Marco teórico-referencial de la investigación.....	7
1.6.1 Gestion.....	8
1.6.2. Gastronomía.....	8
1.6.3. Gestión gastronómica.....	9
1.6.4. Características de la gestión gastronómica.....	11
1.6.5. Comida Típica.....	15
1.6.6. Platos Típicos de Guayaquil.....	16

Capítulo II

2 Metodología.....	20
2.1 Objetivos de la Investigación.....	20
2.2 Determinación de la muestra.....	20
2.3 Técnicas de Recolección de datos.....	22
2.3.1 Observación directa.....	21
2.3.1 La Encuesta.....	22
2.4 Procesamiento de datos.....	22
2.4.1 Diseño de la base de datos en SPSS.....	22
2.5 Presentación y análisis de los resultados.....	23

2.6 Análisis general de los resultados.....	31
---	----

CAPITULO III

3.1 Análisis y formulación de la propuesta.....	32
3.2 Cultura Empresarial Ecuatoriana.....	34
3.3 F.O.D.A.....	37
3.4 Análisis del Macro-entorno Pest.....	38
3.5 Diagrama de Gantt.....	46
3.6 Conclusiones.....	47
3.8 Recomendaciones.....	50
Bibliografía.....	51

Índice de gráficos y tablas

Figura 1.....	2
Figura 2.....	2
Tabla 1.....	6
Figura 3: Restaurante “La Canoa”	11
Figura 4: Área de bebidas de la “La Canoa”.....	12
Figura 4: Área de bebidas de la “La Canoa”.....	12
Figura 5: Mapa ubicación del restaurante “La Canoa”.....	13
Figura 6: Personal de cocina del restaurante la “La Canoa.....	14
Figura 7: Seco de Chivo.....	15
Figura 8: Caldo de Manguera.....	15
Figura 9: Bandera Canoera.....	15
Figura 10: Arroz con menestra y carne.....	16
Figura 11: Fotografía del Menú.....	16
Tabla 2: Determinación de la población.....	20
Figura 12: Imagen del programa SAMPLE.....	21
Figura 13: Pantalla 1 del programa SPSS.....	22
Figura 14: Pantalla 2 del programa SPSS.....	23
Tabla 4: Sexo de las personas encuestadas.....	24
Tabla 5: Género de las personas encuestadas.....	24
Tabla 6: Nivel de estudios de las personas encuestadas.....	25
Tabla 7: Concurrencia de las personas encuestadas.....	25
Gráfico 1: Plato típico más consumido – Encebollado.....	26
Gráfico 2: Plato típico más consumido – Guatita.....	26
Gráfico 3: Plato típico más consumido – Cangrejos.....	27
Gráfico 4: Plato típico más consumido – Bolón.....	27

Gráfico 5: Plato típico más consumido – Caldo de Salchicha...	28
Gráfico 6: Plato típico más consumido – Arroz con menestra...	28
Tabla 8: Reconocimiento de la gastronomía en el país.....	28
Tabla 9: Diversidad de restaurantes de comidas típicas.....	29
Tabla 10: Conservación da la gastronomía guayaquileña.....	30
Tabla 11: Medios de difusión de la gastronomía guayaquileña.	30
Tabla 12: Variantes a la hora de elegir un restaurante.....	31
Figura 15: 5 fuerzas de Porter aplicado al “La Canoa”.....	32
Tabla 13: Análisis FODA.....	38
Tabla 14: Diagrama de Gantt.....	48

RESUMEN

La presente tesis de grado es para mejorar el estudio de la Gestión Gastronómica en los Restaurantes de Status Social Alto de Comida Típica Guayaquileña , específicamente ver las falencias y poder analizarlas para poder contribuir con mi ciudad y la gastronomía que es lo que más deseo .

En esta investigación el objetivo principal es Determinar las falencias de la gestión gastronómica, basado en estudios y encuestas, los resultados nos hicieron analizar cuáles son los platos más representativos de la gastronomía guayaquileña para poderlos resaltar y mejorar la gestión gastronómica

Se consideró el estudio de la tesis ya que Guayaquil siendo una de las ciudades más importantes del Ecuador no se la considera como potencia gastronómica.

ABSTRACT.

The next thesis of degree is for improvements I study of the Gastronomic Management in the Restaurants of Social High status of Typical Food Guayaquileña, specifically to see the failings and to be able to analyze them to be able to contribute (pay) with my take care and the gastronomy that is what more I wish.

In this investigation the principal is To determine the failings of the gastronomic management, based on studies and surveys, the results made us analyze which are the plates more representative of gastronomic guayaquileña to be able to highlight and improve the gastronomic management them

It was considered to be the study of the thesis since Guayaquil being some of the most important cities of the equator it is not considered to be a gastronomic power.

1. Introducción

A nivel mundial el turismo es uno de los pilares fundamentales para el desarrollo sostenible de un país, que permite a las comunidades locales mejorar la calidad de vida y su nivel de educación ya que cada vez más personas se preparan de la mejor manera para acoger al turista sin necesidad de perder su identidad.

Ecuador es un país megadiverso en muchos aspectos, según el Ministerio de Turismo del Ecuador existen infinitas razones que hacen que este país sea uno de los más visitados en América del Sur. Con cuatro regiones en un mismo país: Islas Galápagos, La costa del Pacífico, la cordillera de Los Andes y la Selva Tropical Amazónica ofrece al turista una variedad de lugares donde puede pernotar, conocer diversidad de aves, mamíferos y orquídeas, apreciar la étnica multicultural con sus tradiciones, y vestimenta; además sitios que mantienen intacta su historia, museos etnográficos, galerías de arte, y el monumento a la Mitad del Mundo.

Por otro lado en la actualidad la gastronomía es considerada una parte esencial de la experiencia turística, ya que le permite al visitante tener una mejor comprensión de las costumbres y cultura de cada país. Este punto es muy importante ya que el turista, a más de recordar los paisajes, permanentemente tendrá presente lo que comió incluyendo la calidad de los alimentos, el servicio, la higiene y el ambiente.

Según el Ministerio de Turismo: “Por su variada oferta gastronómica, el Ecuador está nominado a ‘Mejor Destino Gastronómico’ en los World Travel Awards, junto con Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Perú, Uruguay y Venezuela. (Ministerio de Turismo, 2013)

En cada una de las regiones existen platos típicos que las identifican ya que la preparación, ingredientes y sazón son específicos y que en algunos casos sus recetas han pasado de generación en generación. Por ejemplo en la región andina

Estudio de la Gestión Gastronómica en el restaurante la Canoa

utilizan mayormente papa, melloco, yuca, granos, hortalizas, legumbres frescas, carnes de borrego, chivo, cuy, entre otros; en la región costera por el contrario usan productos del mar combinados con verde, yuca, arroz, frutas cítricas, aves, entre otros; y en la región amazónica peces de agua dulce, aves, ranas y otros animales de la zona combinados por verde o yuca.

En este medio del turismo gastronómico están incursionando profesionales de la cocina como los chefs ya que le agregan el toque gourmet para dar una mejor presentación al plato, y en ciertas ocasiones aprenden a preparar los platos típicos de los pobladores o nativos.



Figura 1:
Paila Paiza
Fuente: Ministerio de Turismo



Figura 2: Estofado de Camarón
Fuente: Ministerio de Turismo

La gastronomía ecuatoriana se prepara con la gran diversidad de especias y productos que existen en nuestro país a lo que se ha denominado Comida Criolla, a lo largo y ancho del país existen muchos lugares donde se preparan estos platos típicos y que son claramente identificados por el turista nacional y extranjero.

En la gastronomía, para la elaboración de platos o bebidas sugiere seguir ciertos pasos previos como por ejemplo la planificación de un menú, tener un área adecuada y los equipos necesarios para la preparación, desde la receta más sencilla hasta la más elaborada. Es necesario conocer todas las actividades que se deben realizar para que este servicio de alimentación tenga un buen comienzo, es por ello que el profesional del ramo debe tener el conocimiento necesario sobre estos procesos de producción en todos sus ámbitos, a esto se lo denomina Buenas Prácticas de Manufactura o BPM.

Estudio de la Gestión Gastronómica en el restaurante la Canoa

Guayas es una de las provincias más grandes del Ecuador, se encuentra ubicada en la región costera, su gastronomía es muy variada ya que debido a la migración de personas de otras regiones, en la preparación de las comidas se utilizan gran variedad de alimentos sin embargo los platos típicos se mantienen con sus ingredientes y su elaboración originaria. Guayaquil es la ciudad insignia ya que gran parte de turistas la visitan para pernotar o para conocer sus atractivos y su gastronomía.

Denominada la Perla del Pacífico Guayaquil, cuenta con un sinnúmero de lugares donde se pueden degustar gran variedad de platos típicos ya sea en el lugar del hospedaje o en restaurantes de diversos estratos como por ejemplo La Parrilla del Ñato, El Café de Tere, Cocolón, Pique & Pase, Picantería Los Arbolitos 2, La Canoa, Puerto Moro, Menstras del Negro, El Aguacate, entre otros, todos estos lugares son favoritos para los residentes y para recomendados para los extranjeros.

Cada uno de estos negocios surgió de la idea o iniciativa de microempresarios que decidieron invertir en la gastronomía ofreciendo una gran gama de platos ya sean típicos o gourmet. Se encuentran ubicados en sitios estratégicos y compiten entre sí para atraer al cliente ofreciendo el mejor servicio, presentación e higiene.

CAPITULO I

MARCO TEÓRICO

1. FUNDAMENTOS DE INVESTIGACION

1.1 Situación problemática

Como se mencionó anteriormente, Guayaquil con alrededor de 25 cantones, cuenta con una gran diversidad de gastronomía que en ciertos casos han evolucionado con el tiempo, sin embargo existen comidas que tienen características especiales que permanecen de generación en generación. La gastronomía guayaquileña se enfoca en la mezcla de pescado y mariscos así también como una gran variedad de verduras, hortalizas y carbohidratos como el plátano verde, plátano maduro, maní, pollo o gallina y el arroz.

Con todos estos ingredientes se elaboran exquisitos platos típicos que de acuerdo a la horas , día o festividad se los puede saborear de mejor manera como son: el arroz con menestra de frejol rojo con cuerito de cerdo acompañado de su carne o chuleta , el seco este puede ser de pollo , gallina , borrego y res , la fritada , la guatita que es a base de panza de res maní y papa, el bollo que es un tamal a base de plátano verde rallado con un guiso de maní y albacora envuelto de hoja de banano , los bolones que es plátano verde frito o cocinado con queso o chicharrón este algunas veces puede ser mesclado con plátano maduro , la chicha resbaladera tan típica podemos decir que es la bebida emblema de nuestra ciudad a base de leche arroz , canela y pimienta de dulce , el encebollado uno de sopas más consumida por lo general los fines de semana a base de albacora yuca y hierbas acompañado de su pan o de chifle que son obleas de verde frito entre otros.

El restaurante “La Canoa” es uno de lugares donde se oferta esta clase de comidas, fue creada en octubre de 1.974, y es uno de los lugares más

Estudio de la Gestión Gastronómica en el restaurante la Canoa

recomendados ya que ha ganado su prestigio y popularidad en todo nivel. Algo muy particular es que atiende las 24 horas del día, los 365 días del año ya que como costumbre las personas que trasnochan en el centro de la ciudad buscan alimentarse en las madrugadas ya sea fin de semana o feriados.

“La Canoa” se ha convertido, en una parada obligatoria para quienes desean descubrir los sabores auténticos de la comida criolla ecuatoriana ya sean turistas nacionales o extranjeros. Con la clientela que tiene diariamente constituye un verdadero récord en el círculo gastronómico de la ciudad.

Sin embargo pese a la importancia que se debe dar al servicio, actualmente no existe una buena Gestión Gastronómica que contribuya con nuestra ciudad para que tenga su propia identidad a nivel internacional, ya que las empresas que se dedican al negocio de alimentos y bebidas no toman en cuenta la historia que tiene la preparación de cada plato y en vez de resaltar nuestras costumbres traen a colación hábitos de otros países

Lo antes mencionado a su vez, a ocasionado que no exista una cultura gastronómica que permita transmitir a las futuras generaciones las tradiciones en cuanto a la preparación de ciertos platos, debido a esto algunos platos típicos poco a poco han ido desapareciendo ya sea porque no le dan importancia a sus orígenes o porque las futuras generaciones no mantienen la tradición y prefieren las comidas rápidas.

Es necesario que exista la gestión gastronómica en los restaurantes donde se proponga en sus menús platos típicos que hoy no se los encuentran fácilmente como por ejemplo la resbaladera, chiricanos, granizados, bollo de pescado, entre otros; y que el profesional de la cocina como es el chef mantenga la preparación de estos platos aportando así a mantener nuestras tradiciones.

Estudio de la Gestión Gastronómica en el restaurante la Canoa

El restaurant “La Canoa” con el pasar de los años ha ido implementando mejoras en cuanto a la infraestructura, atención al cliente, incrementando menús, etc. pero lo han concretado a través de conocimientos empíricos o de manejo empresarial sin tomar en cuenta que en la actualidad todo lo que está orientado a la gastronomía debe cumplir unos pre requisitos que permiten ofrecer al cliente un producto y servicio de calidad.

Hay que tener presente que existen grandes oportunidades en el mercado local o internacional, y es preponderante cumplir ciertos requisitos que abalancen la gestión gastronómica, uno de estos es la certificación de BPM que se relaciona con los principios básicos de higiene, elaboración, manipulación, materias primas, seguridad, infraestructura, entre otras.

Según el Organismo de Evaluación de la Conformidad – OEC, que pertenece al Sector Público, en Ecuador se encuentran registradas seis instituciones que certifican a las empresas que se dedican al proceso y manipulación de alimentos, tres de esas certificadoras tienen sus oficinas en Guayaquil, entre sus clientes no existe ningún restaurante que se haya certificado sino más bien ciertos hoteles de la ciudad.

No.	Nombre del Orga. de Inspección	Certificado de Acreditación	Campos	Contacto	Teléfono	Ciudad
1	COTECNA DEL ECUADOR S.A.	OAE OI C 13-007	INSPECCION BPM ALIMENTOS	Ing. Norma Santamaria	(539) 4 2523 723	GUAYAQUIL
2	FOODKNOWLEDGE FK CÍA. LTDA.	OAE OI C 08-001	INSPECCION BPM ALIMENTOS	Ing. Mauricio Letort	(593) 2 5115189	QUITO
3	ICONTEC INTERNATIONAL S.A.	OAE OI C 14-002	INSPECCION BPM ALIMENTOS	Ing. Lorena López	(593) 2 2246859	BOGOTA, QUITO
4	INSPECTORATE DEL ECUADOR S.A.	OAE OI C 11-004	INSPECCION BPM ALIMENTOS	Ing. Gabriela Mármol	(593) 4 239 9192	GUAYAQUIL
5	SGS DEL ECUADOR S.A.	OAE OI C 10-001	INSPECCION BPM ALIMENTOS	Ing. Glenda Naranjo	(593) 4 2252300	GUAYAQUIL
6	VERIFICADORA DE CALIDAD CALIVERIF CÍA. LTDA.	OAE OI C 13-002	INSPECCION BPM ALIMENTOS	Dra. Carmen Carrión	(593) 2 245 8349	QUITO

Tabla 1: Información sobre organismos que emiten certificaciones BPM
Fuente: Organismo de Evaluación de la Conformidad, Gobierno Nacional (2014)

1.2 Objetivo General

Determinar las falencias en la gestión gastronómica del restaurante de comidas típicas “La Canoa”

1.3 Objetivos Específicos

- Identificar costo – beneficio de la utilización de la gestión gastronómica.
- Recordar platos típicos que con el paso de los años han sido relegados.
- Establecer una lista de platos típicos de la costa.
- Concienciar sobre la importancia de obtener una certificación para el expendio de alimentos en restaurantes de comida típica de Guayaquil.
- Implementar BPM para ofertar un servicio de calidad.
- Lograr que los platos típicos de la costa sean reconocidos internacionalmente.

1.4 Alcance del Estudio

El presente estudio analizará al restaurante de comidas típicas “La Canoa” ubicado en la ciudad de Guayaquil que oferta comidas típicas de la costa, se determinará si utilizan la gestión gastronómica para ofertar su servicio.

1.5 Limitaciones

Una de falencias que sufre el sector gastronómico en la ciudad de Guayaquil, es la falta de profesionales competentes que tengan conocimiento sobre las tareas de administración y sobre la noción de la gestión gastronómica. Además muchos de ellos no tiene conocimientos de BPM, esto definitivamente dará un valor agregado al servicio, ya que se determinará cada proceso que interviene en este

sector, ya sea infraestructura, higiene, manipulación de alimentos, funcionamiento del establecimiento, selección de materias primas o producción, personal, almacenamiento y transportación.

1.6 MARCO TEÓRICO-REFERENCIAL DE LA INVESTIGACIÓN

1.6.1. Gestión

Según el diccionario de la real academia de la lengua la palabra Gestión es un conjunto de acciones y consecuencias, como gestionar, administrar, gobernar, ordenar, disponer, dirigir y se lo realiza un conjunto de personas para buscar un fin común entre una organización.

Podemos decir que Gestionar es administrar con los recursos necesarios para mejorar la gastronomía típica guayaquileña, sean tangibles o intangibles para realizar un determinado trabajo o proyecto y que se va administrando conforme se den los resultados.

1.6.2. Gastronomía

El concepto de gastronomía es algo que encierra un amplio campo en la ciencia como por ejemplo, la agricultura, la química que con los años han ido desarrollándose. La gastronomía engloba el acto de cocinar dentro de un contexto más amplio donde hay elementos relacionados con las maneras en la mesa (comportamientos individuales y colectivos ligados con la alimentación), elementos socios antropológicos (creencias, supersticiones, prohibiciones, preferencias, elecciones alimentarias, orden culinario) y, en especial, elementos simbólicos.

La gastronomía en diferentes países no es el simple hecho de satisfacer el apetito de las personas sino que se aplica normas y cada ingrediente tiene algún significado o historia recordemos que por ejemplo en países como son Israel la

gastronomía es un acto de fe de religión y una de ellas implica la alimentación en especial lo que se consume y como se mezclan los sabores

Esta ciencia tiene parámetros más importantes como son la seguridad alimentaria, agregando una forma correcta de cultura para que sean productos de calidad contaminar a las personas, y sobre todo ayudando a conservar las riquezas marinas y los cultivos en sus temporadas.

La gastronomía más que un término es un arte que se plasma en un plato, es una ciencia que tiene que estar equilibrada con muchos aspectos como sean nutricionales, estéticos, bioseguridades y que tenga una gastronomía sostenible con el medio ambiente y que hacen unir a muchas personas de diferentes idiomas, culturas, razas que tiene un fin común que es satisfacer al cliente.

1.6.3. Gestión gastronómica

La gestión gastronómica es la manera de administrar un restaurante en función de tipo de establecimiento, la carta técnica, el marketing, los costos de producción y el target a quien va dirigido como empresa, además de escoger un personal capacitado que esté acorde con el menú a servirse y elegir una cabeza de mando como es un chef que dirija y administre con la colaboración de los propietarios.

Es un conjunto de procesos para que salga a flote el proyecto que se va realizar sea esto para un restaurante que puede dirigir un chef o un hotel donde entra la función de administrador de alimentos y bebidas son personas que están capacitados para realizar estas tareas de gestión gastronómica

La gestión gastronómica es algo que no se ha tomado en cuenta actualmente, la ubicación del restaurante “La Canoa” se basó en tener una ubicación apropiada para poder tener su propio mercado de clientes sin embargo se ha tomado en cuenta una

buena distribución del salón y tener a personal que administre para asumir esta responsabilidad, muchas veces son personas empírica, y eso ya está siendo obsoleto ya que para obtener una certificación se debe tener experiencia para lograr que cada proceso tenga el equilibrio en las operaciones.

La gastronomía Peruana, por ejemplo ha ido creciendo con un trabajo de 30 años mejorando la calidad de productos y personal ya que en su gastronomía es una mezcla de fusiones como son la china, japonesa y un poco la europea. A la vez ha ido preparando a los futuros chefs, jóvenes con ganas de seguir aportando al desarrollando de los sabores por lo que su gastronomía tiene un puesto a nivel mundial convirtiéndose en una potencia.

Mexico por otro lado se vende no solo con su gastronomía, sino que han hecho conocer por el turismo gastronómico dando a conocer sus diferentes ingredientes donde predominan, el maiz, el picante, los fresco como son los vegetales por eso y su diversidad de sabores han sabido como atraer al clientes y que los han hehco volver .

Mientras que en Francia la madre de la cocina, se necesitó más de 100 años en ser reconocida a nivel mundial como la madre de la cocina y que sus personal de cocina, salón y administradores tenga una preparación de nivel como debería ser.

La gastronomía Chilena está cogiendo más adeptos por tener un buen maridaje con el vino típico de su país por las propiedades y el suelo que los han ganar premios internacionales. Los jóvenes chef se están preparando y tienen restaurantes que compiten entre sí y algunos inclusive ya tiene estrellas Michelin que es un reconocimiento por el servicio y preparación de los alimentos en los restaurantes tiene una amplia gama en mariscos y carnes como su principal fuerte.

La gastronomía comobiana se caracteriza por sus preparaciones con carnes y tienen variedades de sopas como en nuestro país, entre sus platos típicos tiene el ajiaco, la bandeja paisa es una potencia en Sudamérica en el café ya que se exporta a muchos países.

En Ecuador recientemente se está adoptando medidas para que inicie el trabajo en turismo gastronómico, en el 2014 se lanzó el primer comercial internacional en donde se puede apreciar las diferentes regiones con sus platos típicos. El Gobierno apunta a que el turismo en general sea una fuente fija de ingresos para el país, por ende como política de estado todas las instituciones deben tratar de certificarse.

Actualmente ciertas universidades de Guayaquil se esfuerzan por aportar conocimientos a los estudiantes de cocina con la intención de que cada vez podamos dar a conocer sobre la gastronomía ecuatoriana y guayaquileña aplicando la gestión gastronómica.

1.6.4. Características de la Gestión Gastronómica

Los restaurantes de comida típica guayaquileña se caracterizan por tener factores que los distinguen de los informales como son: Infraestructura, Ubicación, Personal, Implementación de centro de producción, Capital inicial alto.

Puntualmente analizaremos si estas características se aplican en el restaurante de comidas típicas "La Canoa".

a) Infraestructura

Es muy completa con detalles acorde al nombre del restaurant y con áreas adecuadas para poder sectorizar, pero muchas veces no se le pone énfasis a las cocinas y resultan muy difícil trabajar en horas pico o de mayor servicio a los clientes.

“La Canoa” inició su funcionamiento en un espacio muy reducido donde podían atender a un número limitado de clientes especialmente en horas de almuerzo. Viendo la necesidad de mejorar la atención poco a poco se fueron extendiendo y



Actualmente cuenta con un lugar amplio.

Figura 3: Restaurante “La Canoa”



Figura 4:
Área de bebidas de la “La Canoa

Fuente: Página oficial del Hotel Continental

Fuente: Página oficial del Hotel Continental

b) Ubicación

Por ser restaurantes de comidas típicas la mayoría se encuentran ubicados en el centro o norte de la ciudad, ya que sus principales clientes viven, frecuentan o trabajan en esos sectores, y además existen en sus alrededores lugares turísticos para visitar.

En este caso el restaurante “La Canoa”, se encuentra ubicado en pleno centro de la ciudad, Chile y 10 de Agosto cerca al Malecón 2000, en su entorno se encuentran iglesias, museos, parques, áreas comerciales y hoteles muy reconocidos. Nació de la idea de competir con las carretillas que vendían comidas típicas y que en ese entonces se encontraban a lo largo del malecón de Guayaquil, lleva funcionando más de 30 años. En la actualidad es un referente para otros negocios dedicados a ofrecer mismo servicio.

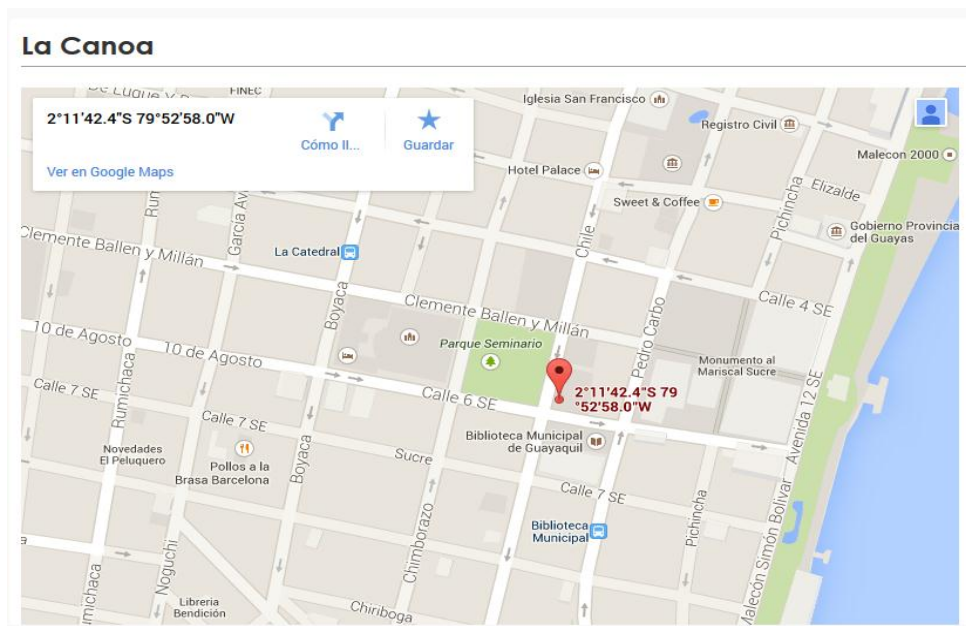


Figura 5: Mapa ubicación del restaurante “La Canoa”

Fuente: Página web oficial del Hotel Continental

c) Personal

La selección del personal es un punto muy importante que todos los negocios o empresas deben tomar en cuenta, ya que de acuerdo a las capacidades, conocimientos y habilidades se atenderá al cliente.

El personal muchas veces no es seleccionado adecuadamente o no lo capacitan para que pueda dar el plus al servicio, se limitan a recibir el pedido del cliente y servirlo. Muchas veces el personal no se interesa por brindar una atención personalizada que aporte al objetivo que es brindar un servicio de calidad.

Los chef no siempre están capacitados para asumir ese cargo, ya que se ha dado prioridad a la experiencia que muchas veces ha sido adquirida empíricamente, ocurre igualmente con los gerentes o administradores pues no manejan bien los conceptos de administrar la parte de alimentos y bebidas y mucho menos lo que respecta a BPM.

Estudio de la Gestión Gastronómica en el restaurante la Canoa

El restaurante “La Canoa” atiende al público las 24 horas del día, tomando en cuenta este punto cuenta con un administrador general que es también el director de alimentos y bebidas del hotel Continental, en el área de cocina trabaja 1 chef, 2 asistentes de chef, 10 cocineros y 2 lava platos. También cuentan 3 meseros por cada turno en total son 9.



Figura 6: Personal de cocina del restaurante la “La Canoa”

Fuente: Página web oficial del Hotel Continental

d) Implementación del centro de producción

Todo local o negocio que tiene como materia prima alimentos o bebidas debe tener un sitio adecuado para almacenar los productos, con espacios amplios, con temperatura adecuada para cada producto, con ventilación, que sea higiénico o limpio, todo esto con el propósito de ofrecer la mejor calidad en el producto final.

Los propietarios de restaurantes se centran muchas veces en el salón principal que es lo primero que ven los clientes y muchas veces no adecuan el área de producción, ni una buena sectorización de las áreas lo que afectada muchas veces al ambiente laboral y no motivan a los trabajadores, es muy importante esto ya que si no hay los recursos adecuados para tener un centro de producción bien equipado y sectorizado podrán haber muchos problemas en esa área.

En el restaurante “La Canoa” tiene la cocina o centro de producción dividida en 3 áreas: la de almacenamiento, cocina fría, cocina caliente.

e) Capital Inicial Alto

Para abrir un negocio de este tipo es muy importante tomar en cuenta el tema del dinero, ya que a diferencia de los restaurantes informales que no están interesados en un reconocimiento turístico, la inversión del capital es alta pues se debe afrontar los temas que se expuso anteriormente, sin contar con los permisos legales y reglamentarios para el correcto funcionamiento.

En el restaurante “La Canoa” el promedio de un plato con bebida es de doce dólares, con lo que cubren gastos de operación y las obligaciones con los empleados teniendo también un margen de ganancia.

1.6.5. Comida Típica

Se refiere a productos o comidas tradicionales de una determinada región, ciudad o país para crear platos La comida típica nos diferencia de un país y otro ya sea que se utilicen los mismo productos, pero difieren al momento de prepararlos pues varia el sabor y la presentación final.

En el restaurante “La Canoa” existe personal en el área de cocina que tienen las tradiciones arraigadas, lo que permite que cada plato típico tenga la sazón y ese toque especial que propios y extraños buscan. Los platos representativos son el seco de chivo, el caldo de manguera, la guatita, el arroz con menestra y carne y la bandera canoera que nos una combinación de mariscos.



Figura 7: Seco de Chivo



Figura 8: Caldo de Manguera



Figura 9: Bandera Canoera



Figura 10: Arroz con menestra y carne

Fuente: restaurante la canoa

1.6.6. Platos típicos de Guayaquil

Los cangrejos, la guatita, el encebollado, arroz con menestra, guatita, caldo de manguera son platos típicos que caracteriza la ciudad de Guayaquil. Desde la colonización en las mesas ecuatorianas generalmente estos platos estuvieron destinados para las personas de menos recursos hasta que poco a poco fue llegando a todos estratos sociales.

El restaurante “La Canoa” se ha caracterizado por mantener las tradiciones de nuestra ciudad, es por ello que en el menú tiene platos variados y además han combinado ciertas comidas denominándolas “banderas”, a precios accesibles para personas de clase media hacia arriba.

Todos los platos que constan en el menú son de la región costera.



Figura 11: Fotografía del Menú

Fuente: restaurante la canoa

Muchos de estos platos tienen una historia que muchas veces ha sido compartida por nuestros antecesores, como por ejemplo:

Cangrejos rojos.- *Ucides occidentalis*, es el término científico conocido como el cangrejo rojo del manglar, que por mucho tiempo ha sido uno de los crustáceos más apetecidos en los guayaquileños y guayaquileñas. Este manjar típico de Guayaquil no siempre fue bien visto según la historiadora Jenny Estrada no se consumía por la clase alta sino la clase pobre era la que consumían y se hizo popular cuando se comenzó a promocionar por personas que en una tina llevaban al hombro cangrejos cocidos y se los comía en la calle. Con el pasar de los años fue creciendo la demanda y es por eso que se regula su consumo debiendo hacer dos vedas para que este crustáceo se reproduzca.

Guatita.- También conocida como mondongo, no se puede mencionar un año específico de creación, solo afirmamos que se compone de elementos antiguos, anónimos y propios del lugar que se consume. Sus componentes son los mismos para abuelos o bisabuelos. La guatita es uno más representativos por su sabor y por ser contundente a la hora de comer el acompañante como es el arroz el maduro frito y el aguacate deja una buena impresión.

Caldo de salchicha.- El bombero, símbolo de orgullo del guayaquileño, fue el primer voluntariado local. Para agasajarlos las familias obsequiaban al bombero con un plato elaborado con vísceras, es uno de los más trabajosos y de los que se está perdido la costumbre por el tiempo que llevar y conseguir los ingredientes. Básicamente es un caldo de vísceras de cerdo con las tripas rellenas de arroz, sangre y verde para algunas personas les resulta un poco extraño pero una vez que los prueban lo siguen consumiendo.

Encebollado.- Desde siempre en las mesas guayaquileñas el encebollado tenía su espacio, era más bien una ensalada sin jugo, también se hacía

encebollado de gallina era como un plato de entrada. Se originó en las costas ya que como tenemos costas y ríos siempre se alimentaban de pescados y marisco, y como Guayaquil era un puerto de descarga siempre pasaban productos de la sierra a la costa, comenzaron a mezclar esta succulenta sopa con pescado y hasta que poco ha ido mejorando hasta lo que conocemos como encebollado (La Historia del sabor Guayaco, 2012)

Seco de Pollo.- Para los historiadores el seco de pollo tiene influencias de origen europeos por las conquistas que tuvieron y los métodos de cocción, adicionando los ingredientes nuevos que trajeron a América. Según las Crónicas de Guayaquil antiguo, de Modesto Chávez Franco, este plato se lo registra desde 1820 y uno de los ingredientes utilizados para su presentación fue la papa, producto fundamental en la cocción de largos guisos.(Fierro, 2007)

Bolón de plátano verde.- Típico desayuno que se realiza con plátano verde frito o cocinado mezclado con queso y chicharrón de cerdo es de los más comunes para la mañana acompañada de un buen café. En los restaurantes de comida típica es de los más pedidos por ser fácil de preparar.

Resbaladera.- Según la historiadora Jenny estrada que ha venido investigado el tema esta bebida típica guayaquileña tiene sus inicio en Costa Rica y países de y llego a nuestra ciudad a principios del siglo XX y desde ahí se fue popularizando por locales donde se expendía y fue costumbre de nuestras abuelas y madres, lamentablemente ha ido desapareciendo. La preparación básicamente de la chicha resbaladera o chicha de arroz es moler el grano de arroz y llevarlo a ebullición con leche entera y perfumarla con canela.

Hemos realizado una descripción general del restaurante “La Canoa”, analizando el tipo de servicio que ofrece al cliente y la calidad de su producto que en este caso son los platos típicos, aunque tiene más de 30 años en el sector

Estudio de la Gestión Gastronómica en el restaurante la Canoa

gastronómico notamos que no aplica la gestión gastronómica, ya que con la amplia experiencia que tienen en el sector posiblemente no han creído necesario aplicarla, y además ya están posicionados en el mercado y tiene una clientela fija.

El restaurante “La Canoa”, no es una entidad autónoma, pertenece al Hotel Continental por lo que no cuenta con una misión, visión o políticas independientes, sino que acoge la del hotel, además tiene el restaurante “El Fortín” enfocado a ejecutivos de élite empresarial, política y social y que además que ha sido galardonado con el Gran Collar Gastronómico Internacional y un bar llamado “El Astillero” que es un lugar exclusivo para beber gran variedad de licores.

Sin embargo no están tomando en cuenta de que cada vez los negocios buscan dar completa satisfacción al cliente, y en este caso como es un negocio de comida el tener una certificación de BPM le agregaría más valor al servicio que ofrece, dentro de la gestión gastronómica se orienta para el desarrollo de actividades en la producción y servicio de alimentos, servicio al cliente, servicio de bebidas en bares y restaurantes, servicio integral de Banquetes, planeación de tareas administrativas de manejo del recurso humano, control del abasto, alimentos industriales y manejo adecuado de equipos hasta la obtención de resultados, manejo de las áreas contable administrativas.

Con el presente estudio se trata de mejorar la gestión gastronómica del restaurante “La Canoa”, lo que permitirá que exista una mejor difusión de nuestras platos típicos de la ciudad Guayaquil, posicionándose a nivel internacional dentro de las rutas de sabores de América Latina, ya que esta ciudad es un referente de los sabores de la costa del Ecuador.

CAPÍTULO II

Metodología

En este capítulo se mostrará la metodología empleada para conocer más a fondo las características de los clientes potenciales del restaurante “La Canoa”, y de esa manera poder determinar las falencias por la no aplicación de la gestión gastronómica.

Para el presente estudio se realizó una investigación descriptiva ya que se indagó en la problemática respecto de las falencias que se pueden presentar al no usar la gestión gastronómica en el restaurante, se observó detenidamente como están organizadas las áreas especialmente en la cocina y se registró cada evidencia encontrada para relacionarla y definir una solución posible.

2.1 Objetivos de la Investigación

- a) Establecer el perfil de consumidor
- b) Determinar si la ubicación es la más adecuada para una efectiva promoción.
- c) Medir la aceptación de las comidas típicas guayaquileñas.

2.2 Determinación de la muestra

Primero se determinó la población objetivo, que en este caso son todas las personas que usualmente concurren al restaurante sean estén nacionales o extranjeros, mayores de 18 años, de todos los niveles económicos, estudiantes y trabajadores.

Personas que van por días al Restaurant LA Canoa										
LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB	DOM	SEMANA	MES	AÑO	PREMEDIO POR DIA
20	20	20	20	30	50	50	210	840	10080	27.61643836

Tabla 2: Determinación de la población
Elaborado por: P. Carcelén Piza (2014), Microsoft Excel

Estudio de la Gestión Gastronómica en el restaurante la Canoa

Luego se usó el programa Sample para determinar el tamaño de la muestra, que es un dato necesario saber a cuentas personas se aplicarán las encuestas. Tomando en cuenta la tabla anterior, el promedio de personas acuden al restaurante es de 27, con un 95% de confiabilidad y 10% de precisión, tal como se muestra en la siguiente gráfica.

N	27	
n	%	%
21	95%	10%

Tabla 3: Datos de la muestra
Elaborado por: P. Carcelén Piza (2014)

```
<Lines highlighted in RED are at the .05 alpha level>
Sample Size Needed  Confidence Level (%)  Precision Level (%)
-----
26                  99.9                  5
26                  99.7                  5
26                  99.5                  5
26                  99.0                  5
26                  98.0                  5
25                  95.5                  5
25                  95.0                  5
25                  90.0                  5
24                  85.0                  5
-----
25                  99.9                  10
24                  99.7                  10
24                  99.5                  10
23                  99.0                  10
23                  98.0                  10
21                  95.5                  10
21                  95.0                  10
20                  90.0                  10
18                  85.0                  10
Press ENTER to run another sample, or ESC to exit.
```

Figura 12: Imagen del programa SAMPLE
Fuente: P. Carcelén Piza (2014) - Ordendanor

2.3 Técnicas de Recolección de datos

Para este caso de estudio utilizaremos observación directa, las encuestas y entrevistas.

2.3.1 Observación directa

Para recabar esta información se visitará al restaurante “La Canoa”, ubicado en pleno centro de la ciudad y se tendrá una entrevista con el administrador quien nos proporcionará datos importantes para nuestro estudio. Para establecer las preguntas se tomó como base lo más relevante de la gestión gastronómica como

por ejemplo el tipo de establecimiento, el marketing, sobre la producción, a quien va dirigido como empresa, sobre el personal y sobre la administración.

2.3.1 La Encuesta

Mediante la encuesta podremos ampliar el panorama y tener una mejor apreciación de cómo funciona el establecimiento y de qué manera proporciona el servicio a su clientela. Además podremos identificar con mayor claridad los platos típicos más reconocidos en nuestra ciudad. (Anexo 1)

2.4 Procesamiento de datos

Para realizar el análisis de los resultados del procesamiento de las encuestas aplicadas a los clientes del restaurante “La Canoa”, se utilizó el software estadístico SPSS que es un paquete de software estadístico de gran utilidad para investigadores universitarios, agencias gubernamentales, y empresas consultoras. Este software potente y de fácil uso es compatible con los sistemas operativos Windows, Macintosh y Linux. Se puede llevar a cabo una amplia gama de análisis estadísticos ahorrando tiempo al organizar y analizar los datos.

2.4.1 Diseño de la base de datos en SPSS

El programa SPSS es de fácil uso para tabular los datos de la encuesta, se ingresaron en la tabla todas las variables con los resultados obtenidos y mediante las barras de menús se obtuvieron las tablas y los gráficos en cada pregunta.

The screenshot shows the IBM SPSS Statistics Editor de datos window. The title bar reads 'base de datos tesis.sav [Conjunto de datos] - IBM SPSS Statistics Editor de datos'. The menu bar includes Archivo, Edición, Ver, Datos, Transformar, Analizar, Marketing directo, Gráficos, Utilidades, Ventana, and Ayuda. The main area displays a data table with 15 variables visible. The first variable is 'Sexo' with a value of 1. The table contains 28 rows of data. The columns are: Sexo, Edad, Estudios, frecuencia, encebollado, guatita, cangrejo, bolones, salchicha, menestra, reconocida, diversidad, and conse...

	Sexo	Edad	Estudios	frecuencia	encebollado	guatita	cangrejo	bolones	salchicha	menestra	reconocida	diversidad	conse...
11	masculino	34-41	universitar...	frecuentemente	marco 5	marco 1	marco 3	marco 6	marco 4	marco 2	si	no	si
12	masculino	26-33	universitar...	frecuentemente	marco2	marco 3	marco 5	marco 1	marco 4	marco 6	si	si	si
13	femenino	18-25	secundaria	frecuentemente	marco2	marco 3	marco 5	marco 1	marco 4	marco 6	si	si	si
14	masculino	18-25	universitar...	frecuentemente	marco2	marco 3	marco 5	marco 1	marco 4	marco 6	no	si	si
15	masculino	18-25	universitar...	algunas veces	marco 1	marco 4	marco 6	marco 5	marco 3	marco 2	no	si	si
16	masculino	18-25	universitar...	frecuentemente	marco2	marco 3	marco 5	marco 1	marco 4	marco 6	no	si	si
17	femenino	34-41	universitar...	algunas veces	marco 6	marco 5	marco 2	marco 3	marco 1	marco 1	si	si	si
18	femenino	34-41	universitar...	frecuentemente	marco2	marco 3	marco 5	marco 1	marco 4	marco 6	si	no	si
19	femenino	34-41	secundaria	algunas veces	marco 4	marco 6	marco 1	marco 3	marco 2	marco 5	si	no	si
20	masculino	mas de 42	secundaria	frecuentemente	marco 3	marco2	marco 5	marco 4	marco 1	marco 6	si	no	si
21	femenino	mas de 42	secundaria	frecuentemente	marco 1	marco 4	marco 6	marco 5	marco 3	marco 2	no	no	si
22	masculino	18-25	secundaria	frecuentemente	marco 3	marco2	marco 1	marco 5	marco 6	marco 4	no	si	si
23	femenino	18-25	universitar...	frecuentemente	marco2	marco 3	marco 5	marco 1	marco 4	marco 6	no	si	si
24	masculino	18-25	universitar...	algunas veces	marco 4	marco 6	marco 1	marco 5	marco 3	marco 2	no	si	si
25	femenino	18-25	universitar...	frecuentemente	marco 6	marco 4	marco 1	marco 5	marco 3	marco 2	si	no	si
26	masculino	26-33	universitar...	frecuentemente	marco 6	marco 4	marco 1	marco 5	marco 3	marco 2	si	no	si
27	femenino	26-33	universitar...	frecuentemente	marco2	marco 3	marco 5	marco 1	marco 4	marco 6	no	no	si
28													

Estudio de la Gestión Gastronómica en el restaurante la Canoa

Figura 13: Pantalla 1 del programa SPSS
Fuente: P. Carcelén Piza (2014) – Programa SPSS

	Nombre	Tipo	Anchura	Decimales	Etiqueta	Valores	Perdidos	Columnas	Alineación	Medida	Rol
1	Sexo	Numérico	2	0	Sexo	{1, masculi...	Ninguna	8	Centrado	Ordinal	Entrada
2	Edad	Numérico	8	0	Que edad tien...	{1, 18-25}...	Ninguna	8	Centrado	Ordinal	Entrada
3	Estudios	Numérico	8	0	Que nivel de e...	{0, primari...	Ninguna	8	Centrado	Ordinal	Entrada
4	frecuencia	Numérico	8	0	Con qué frec...	{0, nunca}...	Ninguna	11	Centrado	Ordinal	Entrada
5	encebollado	Numérico	8	0	encebollado -1	{1, marco2...	Ninguna	8	Centrado	Ordinal	Entrada
6	guatita	Numérico	8	0	Guatita -2	{1, marco2...	Ninguna	8	Centrado	Ordinal	Entrada
7	cangrejo	Numérico	8	0	Cangrejos -3	{1, marco2...	Ninguna	8	Centrado	Ordinal	Entrada
8	bolones	Numérico	8	0	bolones -4	{1, marco2...	Ninguna	8	Centrado	Ordinal	Entrada
9	salchicha	Numérico	8	0	salchicha -5	{1, marco2...	Ninguna	8	Centrado	Ordinal	Entrada
10	menestra	Numérico	8	0	menestra-6	{1, marco2...	Ninguna	8	Centrado	Ordinal	Entrada
11	reconocida	Numérico	8	0	Cree Ud. que l...	{1, si}...	Ninguna	8	Centrado	Ordinal	Entrada
12	diversidad	Numérico	8	0	Cree Ud. que ...	{1, si}...	Ninguna	8	Centrado	Ordinal	Entrada
13	conservar	Numérico	8	0	Cree Ud. que ...	{1, si}...	Ninguna	8	Centrado	Ordinal	Entrada
14	medios	Numérico	8	0	a través de qu...	{1, publicid...	Ninguna	8	Centrado	Ordinal	Entrada
15	variantes	Numérico	8	0	Cuales fueron ...	{1, precio}...	Ninguna	8	Centrado	Ordinal	Entrada
16											
17											
18											
19											
20											

Figura 14: Pantalla 2 del programa SPSS
Fuente: P. Carcelén Piza (2014) – Programa SPSS

2.5 Presentación y análisis de los resultados

1. Sexo					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Masculino	14	51,9	51,9	51,9
	Femenino	13	48,1	48,1	100,0
	Total	27	100,0	100,0	

Tabla 4: Sexo de las personas encuestadas
Elaborado por: P. Carcelén Piza (2014), Programa SPSS

Según los datos de la tabla podemos apreciar que en forma igualitaria tanto hombres como mujeres acuden al restaurante “La Canoa”, casi en la misma proporción, lo que no da la idea de que por diversas razones es aceptado por toda la comunidad.

Estudio de la Gestión Gastronómica en el restaurante la Canoa

2. Qué edad tiene Ud.					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	18-25	12	44,4	44,4	44,4
	26-33	5	18,5	18,5	63,0
	34-41	6	22,2	22,2	85,2
	más de 42	4	14,8	14,8	100,0
	Total	27	100,0	100,0	

Tabla 5: Género de las personas encuestadas
Elaborado por: P. Carcelén Piza (2014), Programa SPSS

De acuerdo a estos resultados al restaurante “La Canoa” acuden personas con edades diferentes, en su mayoría jóvenes de entre 18 y 25 años, lo que es favorable y se podría aprovechar para que la preparación de estos platos típicos trasciendan en los jóvenes, los que menos acuden son los que pasan de 42 años esto puede ser por diversas razones.

3. Qué nivel de estudios tiene Ud.					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Secundaria	8	29,6	29,6	29,6
	universitarios	19	70,4	70,4	100,0
	Total	27	100,0	100,0	

Tabla 6: Nivel de estudios de las personas encuestadas
Elaborado por: P. Carcelén Piza (2014), Programa SPSS

Estos resultados no dan un mejor panorama de las personas que acuden al restaurante “La Canoa”, en este caso son los jóvenes universitarios quienes en muchos casos trabajan y estudian, le favorece al local que se encuentra ubicado en pleno centro de la ciudad, en una zona bancaria, muy comercial y además turística.

4. Con qué frecuencia visita restaurantes de comida típica guayaquileña?					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Nunca	1	3,7	3,7	3,7
	algunas veces	8	29,6	29,6	33,3
	frecuentemente	18	66,7	66,7	100,0
	Total	27	100,0	100,0	

Tabla 7: Concurrencia de las personas encuestadas
Elaborado por: P. Carcelén Piza (2014), Programa SPSS

Estos resultados nos permiten apreciar que las personas encuestadas acuden con mucha frecuencia ya sea a la hora del desayuno, almuerzo o cena. Recordemos que el local se encuentra abierto las 24 horas y se encuentra ubicado en un sitio estratégico.

5. Cuáles son los platos que más consume? (valore del 1 al 6, siendo el 1 el más importante)

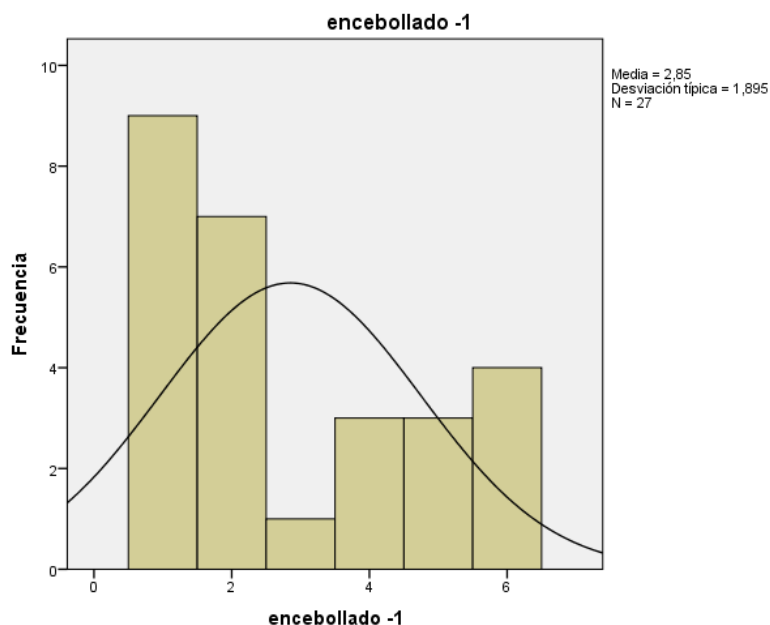


Gráfico 1: Plato típico más consumido - Encebollado
Fuente: P. Carcelén Piza (2014) – Programa SPSS

Estudio de la Gestión Gastronómica en el restaurante la Canoa

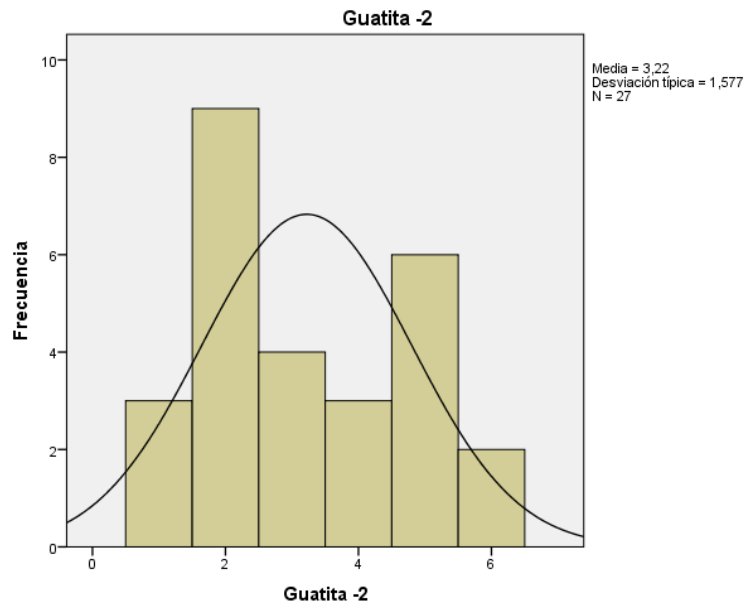


Gráfico 2: Plato típico más consumido - Guatita
Fuente: P. Carcelén Piza (2014) – Programa SPSS

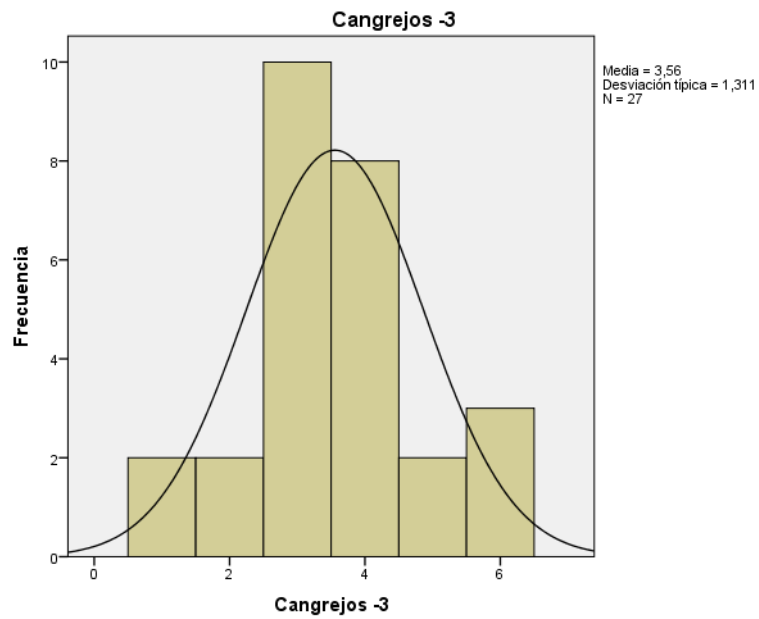


Gráfico 3: Plato típico más consumido - Cangrejos
Fuente: P. Carcelén Piza (2014) – Programa SPSS

Estudio de la Gestión Gastronómica en el restaurante la Canoa

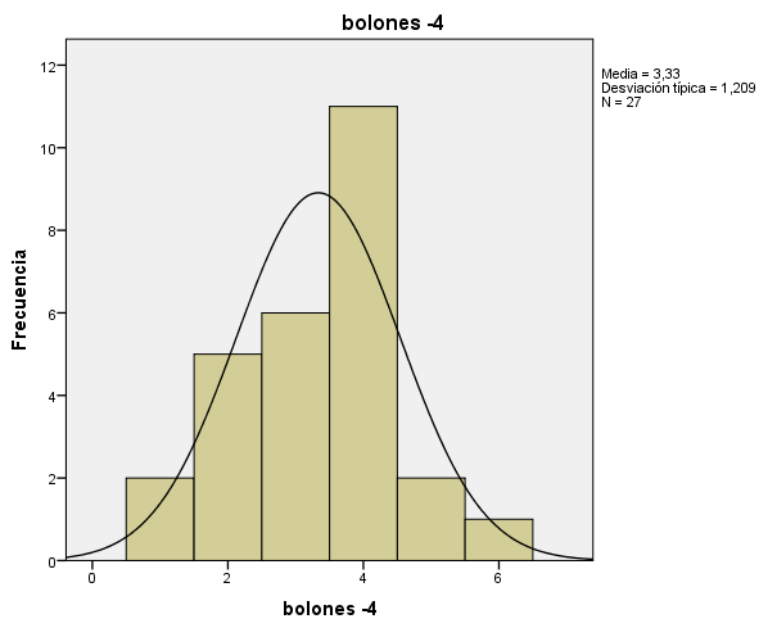


Gráfico 4: Plato típico más consumido - Bolón
Fuente: P. Carcelén Piza (2014) – Programa SPSS

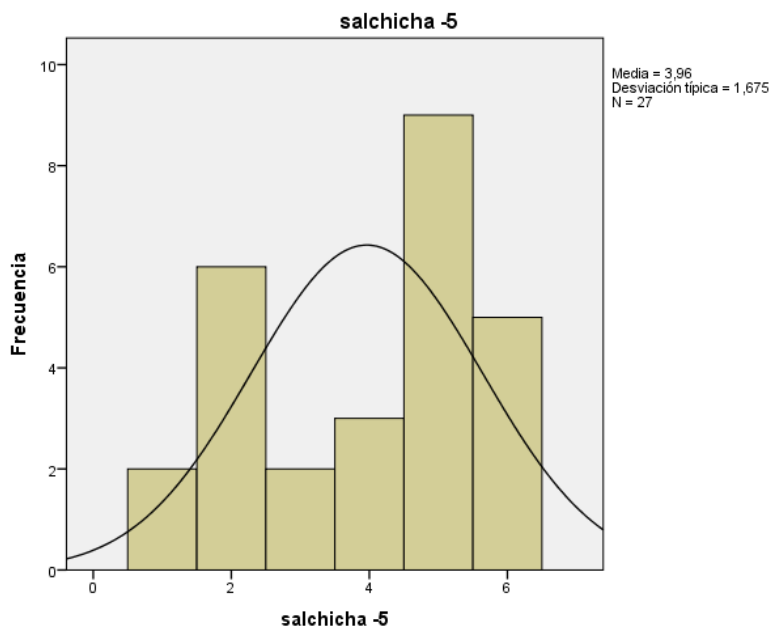


Gráfico 5: Plato típico más consumido – Caldo de Salchicha
Fuente: P. Carcelén Piza (2014) – Programa SPSS

Estudio de la Gestión Gastronómica en el restaurante la Canoa

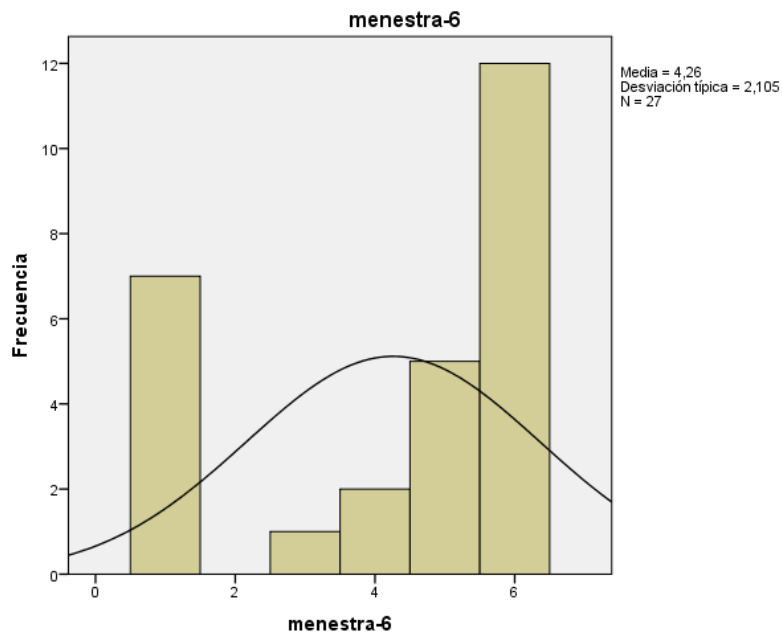


Gráfico 6: Plato típico más consumido – Arroz con menestra
Fuente: P. Carcelén Piza (2014) – Programa SPSS

Con estos 6 gráficos se ha podido definir que el plato más apetecido por los clientes es el arroz con menestra ya que fue el más seleccionado, con esta información podríamos deducir que la concurrencia es mayor en la noche, ya que este plato usualmente es consumido a esa hora.

6. Cree Ud. que la gastronomía típica guayaquileña es reconocida a nivel de País con respecto a otras ciudades?					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	si	14	51,9	51,9	51,9
	no	13	48,1	48,1	100,0
	Total	27	100,0	100,0	

Tabla 8: Reconocimiento de la gastronomía en el país
Elaborado por: P. Carcelén Piza (2014), Programa SPSS

En esta tabla podemos apreciar que los encuestados están de acuerdo en que la comida típica guayaquileña es reconocida a nivel del país, sin embargo casi a la par piensan que no es reconocida, por lo tanto se podría decir que aún no se

encuentra muy posicionada, siendo muy importante esta información para el estudio que se está realizando.

7. Cree Ud. que como ciudad tenemos diversidad de restaurantes de comida típica guayaquileña en Guayaquil?					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	si	10	37,0	37,0	37,0
	no	17	63,0	63,0	100,0
	Total	27	100,0	100,0	

Tabla 9: Diversidad de restaurantes de comidas típicas
Elaborado por: P. Carcelén Piza (2014), Programa SPSS

En esta tabla podemos observar que un 63% afirma que falta más variedad de restaurantes de comida típica guayaquileña, por lo tanto es de gran relevancia que el restaurante “La Canoa” continúe ofertando comida típica sin alterar los ingredientes y su preparación.

8. Cree Ud. que es importante conservar la gastronomía típica guayaquileña					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	si	27	100,0	100,0	100,0

Tabla 10: Conservación da la gastronomía guayaquileña
Elaborado por: P. Carcelén Piza (2014), Programa SPSS

Según este resultado las personas encuestadas están de acuerdo totalmente en que debe conservarse las comidas típicas guayaquileñas, es decir mantener nuestras tradiciones que han pasado por varias generaciones especialmente en la forma de preparación.

9. A través de que medio conoce restaurantes de comida típica Guayaquileña?					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Publicidad	11	40,7	40,7	40,7
	Prensa	6	22,2	22,2	63,0
	páginas web	6	22,2	22,2	85,2
	Amigos	4	14,8	14,8	100,0
	Total	27	100,0	100,0	

Tabla 11: Medios de difusión de la gastronomía guayaquileña
Elaborado por: P. Carcelén Piza (2014), Programa SPSS

Esta tabla nos da como resultado datos que nos permiten apreciar que a nivel de ciudad si se promociona la comida típica guayaquileña, predomina más la publicidad ya sea por volantes o anuncios, sin embargo hay que acotar que la publicidad en prensa o páginas web son medios que pueden influenciar para llegar a la mayor cantidad de personas de acuerdo a los avances tecnológicos, que llevará a que se posicione en la gastronomía guayaquileña.

10. Cuáles fueron las variantes por la cual eligió un restaurante de comida típica guayaquileña?					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	precio	7	25,9	25,9	25,9
	sabor	8	29,6	29,6	55,6
	calidad	12	44,4	44,4	100,0
	Total	27	100,0	100,0	

Tabla 12: Variantes a la hora de elegir un restaurante
Elaborado por: P. Carcelén Piza (2014), Programa SPSS

En esta pregunta las personas encuestadas le dan mayor importancia a la calidad, luego el sabor y por último el precio. Por lo tanto la infraestructura y los procesos definidos que tenga el restaurant marcará la diferencia al hora de ofrecer un servicio de calidad.

2.6 Análisis general de los resultados

De acuerdo a los resultados obtenidos se podría decir que el restaurante “La Canoa” es un lugar reconocido por la población en general, ya que se encuentra ubicado en un sitio estratégico de la ciudad, la zona bancaria, comercial y turística de Guayaquil, acuden en su mayor parte jóvenes universitarios que seguramente laboran en sus alrededores y que tienen un nivel económico medio – alto por lo que es importante lograr que no pierda el consumo de estos platos, así mismo se evidenció que la comida típica guayaquileña es reconocida pero no está posicionada a nivel nacional, la comida más solicitada es el arroz con menestra por lo que es necesario mantener nuestras tradiciones para su elaboración, lamentablemente según los datos recolectados la ciudad no cuenta con suficientes restaurantes que ofrezcan platos típicos guayaquileños y por ende existe poca publicidad especialmente a nivel de internet siendo este medio uno de los más usados, por último lo más importante para el consumidor es la calidad del producto o servicio, en este caso es importante que el restaurante tome en cuenta el tipo de alimentos que utiliza, el almacenaje, conservación y servicio.

A lo largo de la investigación utilice los siguientes valores:

Honestidad

Recolectar información lo más exacta posible sobre la gestión gastronómica guayaquileña.

Responsabilidad

Buscar fuentes fidedignas sobre el manejo de restaurantes de comida guayaquileñas y sobre todo datos verídicos del restaurante “La Canoa”.

Conocimientos

Aplicar nuestros conocimientos sobre la gestión gastronómica.

Eficiencia

Realizar las encuestas y manejar la información con las herramientas adecuadas.

CAPITULO III

PROPUESTA

3.1 Análisis y formulación de la propuesta

Para realizar un mejor análisis tomaremos en cuenta las 5 fuerzas de Porter que hablan sobre nuevos competidores, amenaza de productos y servicios sustitutos, poder de negociación de los clientes, poder de negociación de los proveedores y rivalidad entre los competidores existentes.

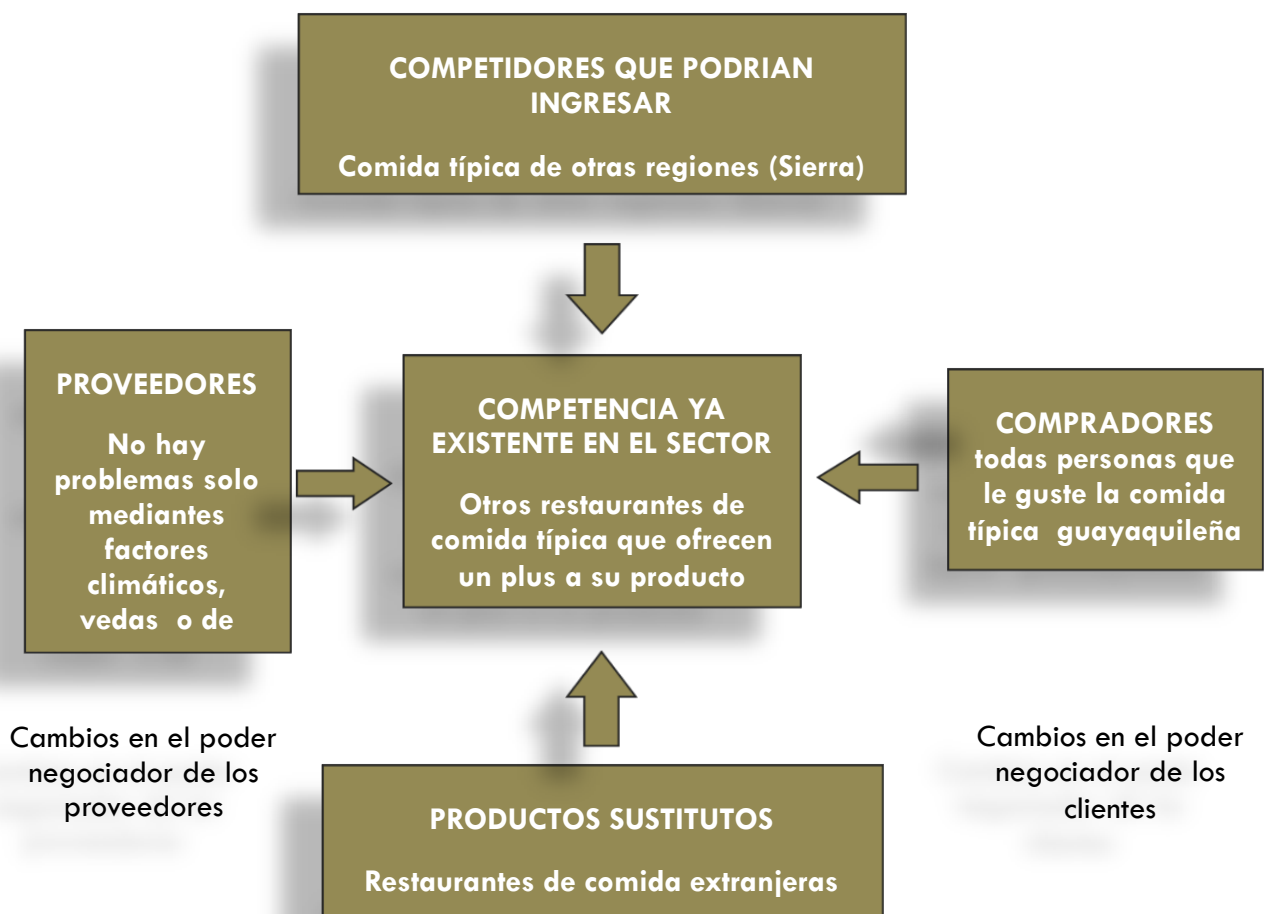


Figura 15: 5 fuerzas de Porter aplicado al "La Canoa"
Fuente: P. Carcelén Piza (2014) – Microsoft Word

3.1 Análisis y formulación de la propuesta

En la ciudad de Guayaquil existe variedad de restaurantes que ofrecen gran variedad de comidas ya sean internacionales, típicas o rápidas, y que están en constante crecimiento, lo que llama a mantener una competencia ya sea en precio, variedad o calidad. Los establecimientos que han surgido rápidamente son lo que ofrecen comidas rápidas pero que no son realmente comidas típicas tradicionales de nuestra ciudad y en otros casos han aparecido puestos ambulantes o carretillas que ofrecen comidas típicas pero sin ningún control de higiene.

El restaurante “La Canoa” es el único que oferta un servicio alimentario, que en este caso es de comidas típicas guayaquileñas. Un factor que marca la diferencia es que atiende al público las 24 horas del día, los 365 días del año ininterrumpidamente, para lo cual cuenta con personal para atender las diferentes áreas en turnos rotativos. La presentación e higiene de sus platos es algo que lo caracteriza de su competencia.

Con más de 30 años en el sector tiene la experiencia en ofrecer un buen servicio, sin embargo estos conocimientos han sido adquiridos empíricamente por la mayoría de su personal por lo que no dan un valor agregado a cada proceso, es necesario entonces capacitar al personal en manipulación de alimentos y en atención al cliente.

Forma parte del Hotel Continental quien opera desde 1974, y que ha adquirido experiencia y prestigio a lo largo de estos años. Aunque mejora continuamente sus servicios no cuenta con una certificación que avale un servicio de calidad y muchos menos en el manejo de alimentos, algo a tomar en cuenta es que cada vez el consumidor es más exigente y este tipo de certificación le daría un plus adicional con respecto a otros establecimientos.

Para el abastecimiento el restaurante cuenta con una lista de proveedores calificados que les ofrecen productos de buena calidad durante todo el año. Cuentan así mismo con un área específica para el almacenamiento de alimentos, cabe recalcar que al obtener un certificado de BPM se podría asegurar que el área es adecuada para los diferentes tipos de alimentos, con estándares de climatización y ventilación.

Tiene una gran acogida y es un ícono gastronómico en Guayaquil, cuenta con una clientela variada de clase social media – alta ya que el costo mínimo de un plato es de \$12, sin embargo es concurrido en horas pico como es el desayuno, almuerzo y merienda. Como se mencionó anteriormente atiende las 24 horas por lo que las personas que trasnochan o buscan diversión nocturna acuden en la madrugada.

Haciendo un resumen, el restaurante “La Canoa” que oferta comida típica guayaquileña cuenta con un prestigio, está ubicado en un lugar estratégico de ciudad, atención continua e ininterrumpida para todas las personas de diferentes estratos sociales, raza o género, con suficiente personal en las diferentes áreas y con una infraestructura adecuada.

Podría decirse que no le hace falta nada en contexto, sin embargo le hace falta aplicar la gestión gastronómica que entre otras cosas sugiere dar un valor agregado a cada proceso que ya tienen definido y enfocarlo a ofrecer un producto de calidad que ayudará a posicionar la comida típica guayaquileña a nivel nacional y además que sea reconocida internacionalmente.

3.2 Cultura Empresarial Ecuatoriana

La cultura empresarial ecuatoriana es muy diferente a las de otros países como todo tiene su lado fuerte y lado débil, actualmente este proceso de cambio se están generando dando un giro positivo para todos los trabajadores que de alguna

manera influyen en una organización el resultado por supuesto se lo vera a largo plazo.

a) Educación

La educación por mucho años has estado marginada y desactualizada, solo las personas que tenían un nivel económico alto podían estudiar o prepararse mejor, pero esto con el tiempo ha ido cambiando pues con las nuevas políticas que se están implementando ha llevado a tener un mejor filtro para conocer si los bachilleres están preparados para entrar a una carrera universitaria, lo que es primordial para ser buenos profesionales.

El Gobierno por su parte contribuye a la sociedad creando la universidad de conocimiento o en quichua “Yachay”, este es un paso agigantado para tener personas preparadas y de un alto conocimiento seguramente se podrá competir en el futuro y lograr ser una potencia en todos los ámbitos a nivel de Sudamérica.

Actualmente existe falta de conocimientos sobre la preparación de ciertas comidas a nivel nacional tomando en cuenta que han cambiado algunas cosas, por lo que se sigue regionalizando libros, fórum, congresos y clases de actualización para las personas que están detrás del mundo de la gastronomía, Guayaquil siendo una ciudad Cosmopolitan no toman en cuenta su gastronomía sobre todo en los platos más representativos.

Existen muchas escuelas públicas y privadas que están preparando profesionales de esta rama, pero no hay una capacitación profunda para las personas que empezaron este oficio empíricamente, además existen asociaciones que deberían ayudar al gremio pero solo dan cursos de cocina y no tratan el tema a fondo. Estas personas tienen la experiencia pero no cuentan con la actualización en gestión gastronómica ya sea por falta de recursos o porque no pudieron seguir preparándose por falta de instituciones educativas orientadas a la gastronomía.

b) Actitud ante la naturaleza

Ecuador siendo un país privilegiado cuenta con diferentes climas donde abunda la naturaleza y la biodiversidad, especialmente en la amazonia donde encontramos el Yasuní que es un parque de reserva natural protegida y es la región de con mayor diversidad biológica del mundo, lamentablemente los ecuatorianos no nos identificamos sobre todo en su cuidado ya que es considerado como uno de los pulmones del mundo; aparte la tala de árboles incrementa la deforestación y esta a su vez incrementa el daño a la capa de ozono, debemos tener en cuenta que son recursos no renovables y que debemos cuidarlos haciendo campañas ya que en el futuro nuestros hijos serán los más perjudicados de todo esto.

En la costa, sierra y oriente existe gran variedad de frutas, hortalizas, legumbres, etc., que caracterizan a cada región por lo tanto tenemos muchos productos de gran calidad para ofrecer, al no utilizar tantos químicos la cosecha será nuestro mejor aporte, que se respeten las vedas ayuda a mejor reproducción de ciertos crustáceos.

Es importante concienciar sobre estos temas ya que los establecimientos que preparan variedad de comidas utilizan estos productos, por lo que la manipulación y conservación permitirá que la comida a servir sea de la mejor calidad.

c) Religión

Nuestro país es oficialmente de religión católica, con el tiempo han ido apareciendo diferentes religiones y como política de estado está el respeto a ellas. Sin embargo hay que resaltar que tenemos valores y tenemos arraigada nuestras tradiciones que han pasado de generación en generación. Seguir doctrinas nos hace personas de fe y es importante para nuestra vida diaria.

Gran cantidad de restaurantes ofertan alimentos de diferentes regiones y nacionalidades, por ende trae consigo parte de la creencia a doctrina. Por ejemplo en Ecuador hay fechas religiosas en donde se preparan alimentos con

características especiales y que sólo en esa época pueden ser degustadas. Así mismo hay restaurantes donde sus propietarios son Japoneses, Hindúes, Chinos, etc. que preparan platos originarios de sus países y que en algunos casos traen consigo tradiciones doctrinales especiales.

d) Actitud ante la vida

La actitud al final de cuentas es el comportamiento del ser humano, esta actitud puede ser ante el trabajo o ante la vida. En el mundo empresarial es muy importante la actitud frente a los problemas o dificultades ya que muchas veces no se presenta la oportunidad laboral sin embargo por la necesidad de surgir y salir adelante nos ideamos diversas formas de concretar las metas que nos trazamos. En otros casos al no encontrar el trabajo ideal trae consigo frustración, depresión o falta de ánimo. Los problemas de salud emocional u ocupacional por el contrario surge dentro del trabajo cuando no estamos de acuerdo con las políticas, el trato al personal, o no es buen remunerado, o muchas veces son trabajadores explotados.

En el área de la gastronomía actualmente se están preparando profesionales especializados que saldrán al mundo laboral para ejercer, posiblemente de ese grupo muchos trabajaran en establecimientos reconocidos aportando con su conocimientos y en otros casos otros querrán establecer su propio negocio compitiendo con los lugares ya establecidos. Los que sean empleados tendrán que lidiar tratando de implantar lo aprendido en sus trabajos y posiblemente se encontrarán con grande barreras que podrían ocasionar inconformidad, otros podrían ser mal remunerados, etc. Por otro lado el que implemente su propio negocio tendrá que buscar nuevo mercado, establecerse en relación a la competencia.

En tal caso la actitud que tengan frente a cada dificultad o inconveniente determinará el éxito o fracaso, por lo que es de gran importancia que sean realistas y que se tracen metas a corto y largo plazo.

3.3 F.O.D.A.

A continuación se resaltarán los factores internos y externos que tiene el restaurante “La Canoa” frente a los demás negocios.

	Fortalezas	Debilidades
Factores Externos Factores internos	1.-gran aceptación a nivel local 2.-tener una buena infraestructura 3.-tener una ubicación ideal 4.-tener personal especializado en comida típica guayaquileña	1.- falta de personal capacitado en área administrativa 2.-falta de publicidad sobre la comida típica guayaquileña 3.-selección inadecuada de personal 4.-no estandarizar recetas estándar para tener el mismo sabor en el servicio
Oportunidades	FORTALEZA OPORTUNIDADES (FO)	DEBILIDADES OPORTUNIDADES (DO)
1.-Crecer como potencia gastronómica 2.-Expansión de la gastronomía guayaquileña en el exterior 3.-aprovechar los días de feriado cívico de la ciudad para dar a conocer nuestra gastronomía 4.-Participar en ferias internacionales de gastronomía	<ul style="list-style-type: none"> • Crecer el mercado gastronómico como potencia Turística • Tener una infraestructura de punta para mejorar la calidad de los platos • Ubicación adecuada para el sector donde vamos hacer el proyecto 	<ul style="list-style-type: none"> • Incrementar la publicidad sobre los platos de comida típica guayaquileña en toda en el Ecuador. • Capacitar la parte administrativa de sector gastronómico. • Estandarizar recetas como guía para personas que deseen hacer los platos de comida típica guayaquileña.
Amenazas	FORTALEZA AMENAZA (FA)	DEBILIDAD AMENAZA(DA)
1.-Crecimiento de competidores como restaurantes de comida extranjeros 2.-restricciones por nuevas leyes en cosecha de insumos 3.-regularizaciones de productos o vedas	selecciona para construir nuevas leyes o reformas que ayuden a sobresalir la gastronomía a nivel mundial. <ul style="list-style-type: none"> • Crear un grupo de capacitadores de comida ecuatoriana para poder capacitar y dar charlas sobre comida típica guayaquileña y productos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacitación continua a personas que trabajan en la gastronomía típica guayaquileña. • Seleccionar el personal adecuado para poner en cargos de restaurantes de comida típica guayaquileña.

Tabla 13: Análisis FODA
Elaborado por: P. Carcelén Piza (2014), Microsoft Excel

3.4 Análisis del Macro-entorno Pest

Otra parte importante a tomar en cuenta es la situación externa al restaurante “La Canoa” que afecta de alguna manera al funcionamiento normal del negocio y que aporta también al empoderamiento del mercado.

a) Político

En Ecuador existen normativas de protección medio ambientales, que pueden cambiar según el producto por ejemplo una ley que ayuda a mantener y conservar la especie de algunos productos guayaquileños son las vedas ya que esto es muy

importante para el mantener el ecosistema y el tiempo de reproducción de los crustáceos, sin embargo hay muchas personas que no consideran el daño que hacen al capturar y vender en tiempo de apareamiento, ya que perjudica y disminuye el porcentaje de cantidad para recolección después de la veda, quienes infrinjan estas regulaciones serán sancionados con una multa de dos a diez salarios básicos unificados (de \$ 636 a \$ 3.180) y prisión de 15 a 60 días, según el artículo 71 de la Ley de Pesca y Desarrollo Pesquero. En este caso serían quienes capturen, transporten o comercialicen cangrejos.

En cuanto a las regulaciones de los precios se establece un precio fijo para cualquier producto, sin embargo los intermediarios siempre se lucran a través de los agricultores ya que pagan a precio menor del que vale la cosecha y venden a precios excesivos al llegar a centros de acopló masivo. Esto influye directamente a la hora de determinar el precio de un plato, por lo que es importante que se haga el seguimiento respectivo.

Las nuevas regulaciones sobre el uso de las cocinas de inducción, influirá en el precio final en los restaurantes pequeños y perjudicara a los clientes ya que seguramente subirá el precio de los alimentos. Sin embargo hay que resaltar que en los negocios grades utilizan tanque de gas industrial por lo que es muy posible que mantengan su uso y no afecte al bolsillo de los usuarios finales.

b) Legislación Turística

Con el objetivo de impulsar al Ecuador en el país y en el mundo, se induce a la práctica de un turismo consciente que garantice el respeto y amor por la vida. Por ello el estado viene trabajando con el “Plan Estratégico de Desarrollo Turístico Sostenible en Ecuador (PLANDETUR 2020)” brindando con ello Capacitación y Formación de Recursos Humanos, Fomento de Inversiones, Medidas Transversales para el Turismo, Gobernanza del Sistema Turístico, Desarrollo de Facilidades Turísticas y Promoción, lo que nuestra empresa puede aprovechar ya que como un servicio innovador es necesaria la capacitación oportuna con la

finalidad de dar un servicio óptimo cumpliendo con todas las expectativas de nuestros clientes.

'All you need is Ecuador' es la frase que invirtió el Ecuador para lanzarse mundialmente como campaña en materia turística y que se plasme en los futuros visitantes. Según el ministerio de turismo es una promoción que busca promocionarse en 19 países y se realiza desde el 1 de abril del 2014.

Esta fecha marca el inicio de nuestro país no solo como país petrolero o como exportador banano, camarón o atún sino también que Ecuador es más que eso es un país pluricultural que tiene diferentes climas, que pueden disfrutar de una gastronomía variada en cada región donde se visite y que tenemos una los mejores atractivos marinos en todo Sudamérica que son las islas Galápagos, la música fue escogida por expertos y es el tema de The Beatles para lo cual el Ministerio de Turismo compro los derechos de este tema.

En alianza con otros países Ecuador tiene buenas relaciones comerciales con países como China, Venezuela y Japón, con este último firmó acuerdos para exportar cierto tipo de alimentos.

"Ecuador puede ser la puerta de entrada para Japón y toda la cuenca asiática del Pacífico a América del Sur", indicó Correa, que destacó que Tokio es un socio potencial por su capacidad de financiación y su alto desarrollo tecnológico.

Cabe recalcar que el gobierno se está preocupando en las relaciones internacionales para inversionistas a nivel local, lo que nos brinda la seguridad suficiente para poder atraer nuevos inversionistas en el mercado gastronómico local.

Guayaquil es una de las principales ciudades del Ecuador, sin embargo no le hemos dado importancia a esto y hemos cedido posiciones a Quito. Sin embargo gracias a las gestiones del gobierno y de la alcaldía poco a poco está surgiendo en

el ámbito turístico y una vez que se concrete esa meta le tocará al área gastronómica ganarse su espacio.

El turismo ayuda a que cada país de su carta de presentación al mundo de turistas que esperan por conocer nuevos atractivos tanto culturales, naturales y gastronómicos. Pero el desarrollo y operación inapropiados pueden degradar el hábitat y los paisajes, causar problemas con la flora y fauna, trastocar la preparación de ciertos platos típicos, generar desperdicios y contaminación. Hay que tener en cuenta que el turismo responsable puede ayudar a crear consciencia y apoyo para la conservación y la cultura local, además de llevar consigo oportunidades económicas a los países y las comunidades.

Una parte importante son los permisos necesarios para operar y que se deben tramitar para que un restaurante pueda operar en la ciudad de Guayaquil.

1. Registro del establecimiento en el RUC – Servicio de Rentas Internas

Para identificar a las personas jurídicas o naturales el Servicio de Rentas Internas (SRI) implementó hace varios años el Registro Único de Contribuyentes (RUC). Éste debe tenerlo cualquier persona jurídica o natural que realicen alguna actividad económica en el Ecuador, en forma permanente u ocasional o que sean titulares de bienes o derechos por los cuales deban pagar impuestos.

2. Uso de Suelo – Municipio de Guayaquil

Todos los establecimientos que operen en la ciudad de Guayaquil y que no se encuentren en un Centro Comercial, deben tener el certificado de Uso de Suelo. Este documento determina si la actividad a realizarse es permitida y qué condiciones adicionales debe cumplir el local. Los establecimientos ubicados en Centro Comerciales, deben tener una copia del certificado de uso de suelo del centro comercial.

3. Permiso de Funcionamiento – Cuerpo de Bomberos

Todos los establecimientos de comercio deben contar con un permiso de funcionamiento del Cuerpo de Bomberos. Para obtenerlo las empresas deben llenar una solicitud de inspección de locales comerciales, adjuntando los documentos requeridos, cancelar una tasa calculada por el cuerpo de Bomberos en función del riesgo de incendio del comercio, y obtener el visto bueno de un Inspector de Bomberos.

El Inspector de Bomberos revisará que el establecimiento tenga distintivos que indiquen la salida en caso de emergencias, si existe una salida de emergencia, si el lugar cuenta con rociadores de agua en caso de ser necesarios. Además, todos los locales deben contar con un extintor por cada 100m de área útil, que puede ser de CO₂ o polvo químico seco, dependiendo de los procesos que se realicen en el negocio y el tipo de máquinas y equipos. Finalmente, todos los locales deben tener avisos en los que se prohíbe fumar dentro de las instalaciones.

4. Ministerio de Turismo

Todas las personas, naturales o jurídicas, que deseen constituir establecimientos turísticos, como restaurantes, bares, discotecas o sitios de alojamiento, deben registrarse ante el Ministerio de Turismo. Para ello, se debe llenar una solicitud de registro, anexando varios documentos (el listado se puede solicitar en el piso 8 del Ministerio del Litoral).

El Ministerio de Turismo calificará el establecimiento en función de sus características como fuente de soda o restaurante, y dentro de clasificación también definirá su categoría entre de primera, segunda o de lujo, para el caso de las fuentes de soda; y, de primera hasta cuarta categoría, o de lujo, para restaurantes.

5. Permiso de Funcionamiento – ARCSA

De acuerdo al Acuerdo Ministerial No.818 del 19 de diciembre de 2008, los establecimientos que expendan alimentos deben obtener un permiso de funcionamiento del Ministerio de Salud Pública, responsabilidad que ha sido cedida a la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA).

6. Patente Municipal – Municipio de Guayaquil

La patente municipal es la inscripción de un negocio en los registros de la municipalidad en cuya jurisdicción se encuentra domiciliada la empresa constituida. Todas las personas que deseen iniciar una actividad comercial o industrial en el Ecuador deben obtenerla y renovarla anualmente.

El valor a pagar cada año se determina en función del patrimonio con que opere la empresa en base a una tabla. La fecha máxima para el pago es hasta 30 días después de la fecha límite establecida para la declaración del impuesto a la renta. Para obtener la patente municipal es necesario completar un formulario, adjuntar los requisitos solicitados y cancelar la liquidación correspondiente.

7. Certificado de Trampa de Grasa – Interagua

Los establecimientos que posean cocinas deben solicitar un Certificado de Trampa de Grasas a Interagua.

8. Tasa de Habilitación y Control – Municipio de Guayaquil

Se creó con el objeto de habilitar y controlar que los establecimientos comerciales e industriales cumplan con los requisitos de proporcionar los datos requeridos por el Censo Permanente Municipal. Se debe pagar anualmente hasta el 31 de agosto, y se liquida en función del tamaño del establecimiento: grande 2 salarios mínimos vitales (SMV), medianos 1 SMV, y pequeños 0.5 SMV.

9. Permiso de Comunicación Pública – Sayce

Si se consigue un local con mesas y se desea colocar música para generar un buen ambiente, es necesario obtener un permiso para “Comunicación Pública” de la Sociedad de Autores del Ecuador (Sayce). Se entiende por comunicación pública todo acto en el que una pluralidad de personas, reunidas o no en un mismo lugar y, en el momento en que indudablemente decidan, puedan tener acceso a la obra (musical) sin previa distribución de ejemplares o cada una de ellas. El valor a pagar depende del tipo y categoría de establecimiento, pudiendo estar entre el 14% y 45% de un SMV más IVA.

c) Económico

Según el último informe a nivel de gobierno que se realizó en la provincia de Tungurahua el presidente reveló que Ecuador supero la inversión pública del 2013 con un 15 %

Según el jefe de Estado, la economía ecuatoriana mejoro en los últimos meses del año 2014 y que creció un 4.9 %, mientras que en los primero meses del 2014 creció un 3,4 %.

El mandatario también anuncia que hay poca inversión extranjeras pero ellos tienen las herramientas para poder atraer clientes, pero no lo hacen tal vez por su mala asesoría en políticas de inversión, mientras que reconoció que Una empresa trasnacional como es Coca Cola Company traerá inversión al país.

d) Social y cultural

Respeto al trabajo profesional de los chefs es importante porque las personas que estudian gastronomía tienen mucho conocimiento en la parte administrativa y tiene mucho que aportar, pero muchas veces los empresarios no saben valorar el trabajo de ellos mucho menos a los del nivel operativo.

Existen personas que menosprecian la profesión de chef, y no le dan importancia a las habilidades que tiene al preparar los alimentos. En la sociedad aún está arraigada la idea de que la cocina sólo es para las mujeres, sin embargo con el tiempo se han ido ganando un lugar muy importante en el ámbito laboral.

La cultura de Guayaquil ha sido expuesta a cambios a través de los años debido a la migración de personas procedentes de distintos lugares del Ecuador y otros países, el continuo crecimiento de la ciudad y su variedad poblacional ha dado paso al estatus y a las clases sociales. Al ser la ciudad más poblada del Ecuador, varios movimientos culturales emergieron y con ello la gastronomía se fue combinando con ingredientes o productos de los diferentes puntos del país.

e) Tecnológicos

Avance en tecnología para procesar alimentos y equipos más sofisticados para disminuir el tiempo del trabajo.

3.5 Diagrama de Gantt

	JUN	JUL	AGO	SEP
ACTIVIDADES				
Métodos de Investigación				
Recolección de información				
Aplicación de instrumento				
Entrega de trabajo				
Técnicas de Investigación				
Clases de técnicas a utilizar				
Métodos samples				
Realización de encuestas				
Método SPSS				
Entrega de trabajo 2				
Planeación Estratégicas				
Clases de Modulo de propuesta				
Misión , visión Cultura empresarial ecuatoriana				
FODA , PEST y GANT				
Entrega de trabajo 3				
Plan Financiero				
clases sobre plan financiero para realizar el estudio				
realización de plan financiero entrega de trabajo 4				

Tabla 14: Diagrama de Gantt

Fuente: P. Carcelén Piza (2014) – Microsoft Excel

3.6 Conclusiones

Ecuador es un país megadiverso ya que cuenta con cuatro regiones en un mismo país: Islas Galápagos, La costa del Pacífico, la cordillera de Los Andes y la Selva Tropical Amazónica ofrece al turista una variedad de lugares donde puede pernoctar, conocer diversidad de aves, mamíferos y orquídeas, apreciar la étnica multicultural con sus tradiciones, y vestimenta; y además degustar su gastronomía tan variada.

La gastronomía es considerada una parte esencial de la experiencia turística, este punto es muy importante ya que el turista, a más de recordar los paisajes tendrá presente lo que comió incluyendo la calidad de los alimentos, el servicio, la higiene y el ambiente.

En cada una de las regiones existen platos típicos que las identifican ya que la preparación, ingredientes y sazón son específicos y que en algunos casos sus recetas han pasado de generación en generación.

Denominada la Perla del Pacífico la ciudad de Guayaquil, que pertenece a la provincia del Guayas, cuenta con un sinnúmero de lugares donde se pueden degustar gran variedad de platos típicos ya sea en el lugar del hospedaje o en restaurantes de diversos estratos

El restaurante “La Canoa” es uno de lugares donde se oferta esta clase de comidas es uno de los lugares más recomendados ya que ha ganado su prestigio y popularidad en todo nivel. Atiende las 24 horas del día, los 365 días del año ya que como costumbre las personas que trasnochan en el centro de la ciudad buscan alimentarse en las madrugadas ya sea fin de semana o feriados.

“La Canoa” se ha convertido, en una parada obligatoria para quienes desean descubrir los sabores auténticos de la comida criolla ecuatoriana ya sean turistas

nacionales o extranjeros. Sin embargo pese a la importancia que se debe dar al servicio, actualmente no existe una buena Gestión Gastronómica que contribuya a que este lugar tenga su propia identidad a nivel internacional.

El restaurant “La Canoa” con el pasar de los años ha ido implementando mejoras en cuanto a la infraestructura, atención al cliente, incrementando menús, etc. pero lo han concretado a través de conocimientos empíricos o de manejo empresarial sin tomar en cuenta que en la actualidad todo lo que está orientado a la gastronomía debe cumplir unos pre requisitos que permiten ofrecer al cliente un producto y servicio de calidad.

De acuerdo a los resultados obtenidos en la encuesta el restaurante “La Canoa” es un lugar reconocido por la población en general, se encuentra ubicado en un sitio estratégico de la ciudad, acuden en su mayor parte jóvenes universitarios, así mismo se evidenció que la comida típica guayaquileña es reconocida pero no está posicionada a nivel nacional, la comida más solicitada es el arroz con menestra por lo que es necesario mantener nuestras tradiciones para su elaboración, no existen suficientes restaurantes que ofrezcan platos típicos guayaquileños y por ende existe poca publicidad, lo más importante para el consumidor es la calidad del producto o servicio.

En la ciudad de Guayaquil existe variedad de restaurantes que ofrecen gran variedad de comidas ya sean internacionales, típicas o rápidas, y que están en constante crecimiento, lo que llama a mantener una competencia ya sea en precio, variedad o calidad. Un factor que marca la diferencia es que atiende al público las 24 horas del día, los 365 días del año ininterrumpidamente, para lo cual cuenta con personal para atender las diferentes áreas en turnos rotativos. La presentación e higiene de sus platos es algo que lo caracteriza de su competencia. Para el abastecimiento el restaurante cuenta con una lista de proveedores calificados que les ofrecen productos de buena calidad durante todo el año.

Estudio de la Gestión Gastronómica en el restaurante la Canoa

Podría decirse que no le hace falta nada en contexto, sin embargo le hace falta aplicar la gestión gastronómica que entre otras cosas sugiere dar un valor agregado a cada proceso que ya tienen definido y enfocarlo a ofrecer un producto de calidad que ayudará a posicionar la comida típica guayaquileña a nivel nacional y además que sea reconocida internacionalmente.

3.8 Recomendaciones

Aplicar la gestión gastronómica para fomentar la comida típica guayaquileña a nivel nacional e internacional, ya que agregara valor al servicio pues se tomará en cuenta la Infraestructura, Ubicación, Personal, Implementación de centro de producción, Capital inicial alto, y otros puntos importantes para la administración de este establecimiento.

Buscar otros medios publicitarios para dar amplia información sobre el restaurante y sus platos típicos. Buscar la manera de separar mediante un link los datos del restaurante ya que en la actualidad se encuentra inmerso en la página web del Hotel Continental.

Independizar al restaurante, creando su propia identidad para que de esa manera se fomente a nivel nacional e internacional las características y bondades de la comida típica guayaquileña.

Gestionar para la obtención de un certificado de BPM que le dará más prestigio al restaurante ya que ofrecerá un producto y servicio de calidad a sus clientes.

Implementar una feria de comidas típicas en la ciudad de Guayaquil, donde podrían invitar a otros establecimientos que ofertan comidas tradicionales, con la intención de fomentar nuestra cultura y no dejar perder nuestras tradiciones. Así mismo se conseguirá crear competencia entre los chefs o administradores que no le dan mucha importancia a la gastronomía ecuatoriana.

Buscar acuerdos o convenios con el Gobierno Provincial o el Ministerio de Turismo para realizar estudios no solo a nivel de Huecas, sino de restaurantes que ofertan comida típica ecuatoriana, especialmente la guayaquileña, de esa manera estos platos se posicionaran a nivel nacional.

Estudio de la Gestión Gastronómica en el restaurante la Canoa

Crear conciencia en los futuros estudiantes o profesionales de gastronomía para que valoren nuestras costumbres y productos, que donde quieran que viajen o vallan a trabajar sepan que nosotros tenemos una gastronomía de alto nivel.

Los empresarios deben invertir en personal capacitado, que valoren el trabajo y el sacrificio que hay dentro de una cocina, para que presente un producto de calidad y de esa manera fomentar nuestra rica gastronomía, solo así nuestra gestión gastronómica en platos típicos guayaquileño s será una de las mejores del Ecuador.

Bibliografías y otras fuentes de información

Diario Hoy. (7 de mayo de 2011). Obtenido de <http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/top-5-de-restaurantes-de-guayaquil-473905.html>

Arteta, G. (14 de febrero de 2014). El universo. Obtenido de <http://www.eluniverso.com/2004/02/15/0001/18/C2FD365D7AA9441A9E3C1D94AB1EA9EB.html>

Cocina y Vino. (26 de junio de 2012). Obtenido de <http://cocinayvino.net/gastronomia/especiales/1589-que-es-la-gastronomia.html>

definicion. (2014). Recuperado el 25 de junio de 2014, de Concepto de gestión - Definición, Significado y Qué es <http://definicion.de/gestion/#ixzz35hWaGENL>

Del Castillo, R. (6 de junio de 2013). FORBES MEXICO. Obtenido de <http://www.forbes.com.mx/sites/latinoamerica-potencia-gastronomica/>

Fierro, M. (20 de octubre de 2007). El Universo. Obtenido de <http://www.eluniverso.com/2007/10/20/0001/18/64A63CF4100E4C5497E046BF64311CC4.html>

Gallardo, C. (31 de mayo de 2014). Ministerio de Turismo. Obtenido de <http://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-laureada-a-nivel-mundial/>

Gestion diario de Economía y Negocios. (21 de febrero de 2014). Obtenido de <http://gestion.pe/empresas/the-economist-cocinando-cluster-negocios-2089754>

Gobierno provincial del guayas. (26 de junio de 2013). Obtenido de <http://www.guayas.gob.ec/turismo/en/atractivos/guayas-diversidad-gastronomica>

La Historia del sabor Guayaco. (26 de junio de 2012). Obtenido de <http://especiales.eluniverso.com/sabor-guayaquil/platos/encebollado/>

Estudio de la Gestión Gastronómica en el restaurante la Canoa

Lombao, M. (26 de junio de 2014). espacio gastronomico. Obtenido de <http://www.espaciogastronomico.com.ar/administracion-y-costos/gestion-gastronomica-la-importancia-de-la-estrategia-en-el-negocio-de-restaurantes-partei.html>

Mistura. (27 de junio de 2014). Obtenido de <http://mistura.pe/>

RESTAURA. (26 de junio de 2010). Obtenido de <http://www.revistarestaura.com/articulo/gestion-gastronomica-un-proceso-de-produccion-no-es-una-papa-pelada>

Reyes, V. (8 de octubre de 2017). El Universo. Obtenido de <http://www.eluniverso.com/2007/10/08/0001/18/7CF4E55AEDD44C2385F5CD5985FEBAB9.html>

Sabino, C. (27 de junio de 1992). El proceso de investigacion. Obtenido de <http://www.danielpallarola.com.ar/archivos1/ProcesoInvestigacion.pdf>

Semana. (23 de febrero de 2013). Obtenido de <http://www.semana.com/cultura/articulo/la-cocina-latina-conquista-mundo/334394-3>

http://www.excelencia-empresarial.com/Cultura_Empresarial.htm

<http://www.eluniverso.com/noticias/2014/08/15/nota/3415606/hoy-mes-veda-cangrejo>

<http://www.turismo.gob.ec/all-you-need-is-ecuador-es-la-campana-que-estara-en-el-mundo/>

<http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/correa-estabilidad-politica-atractiva-para-inversiones-428627.html>