



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO

“LA MANÁ”

CARRERA:

TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMIA

PROYECTO DE TITULACIÓN

TEMA:

“PLAN DE NEGOCIOS PARA DETERMINAR LA IMPLEMENTACIÓN DE UN SODA-BAR CON PROCESOS DE COMIDA FAST-FOOD DE LA COCINA ECUATORIANA EN EL CANTÓN LA MANÁ PERIODO 2023”

AUTORES:

**LESFIA MARIANA PEREZ CARREÑO
NELLY MARISOL LOGRO CASTRO**

LA MANÁ – COTOPAXI – ECUADOR

2023

CAPITULO I: EL PROBLEMA

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La gastronomía ecuatoriana es una diversa manera de preparar comidas y bebidas hechas en el país, que se ve potenciado por la pluriculturalidad, esto se debe a que en Ecuador existen cuatro regiones naturales —Costa, Sierra, Amazonía Y Región Insular O Galápagos— con tradiciones y costumbres distintas. Los diferentes platos típicos y los ingredientes principales varían en función de estas condiciones naturales. La cocina ecuatoriana está influida a lo largo de su suceso por los habitantes de la zona, así como de pueblos que conquistaron su territorio, además de muchas influencias extranjeras. La comida ecuatoriana es también conocida dentro del país, como “comida típica” o “comida criolla”. (RIOFRIO CEVALLOS, 2018)

Otros cultivos de frutas tropicales y subtropicales: papayas, aguacates, arazá, guayabas, guanábana, guaba, chirimoya, naranjillas, zapotes, borjón, tamarindo, granadillas, dátiles, etcétera.

El cantón La Maná conocido como el encanto del Cotopaxi, cuenta con un gran número de habitantes como también de forma diaria muchos de visitantes de otras provincias, quienes van en búsqueda de disfrutar en familia de la naturaleza y de probar la deliciosa comida ecuatoriana de acuerdo con su cultura.

El mercado del ocio y el esparcimiento de la ciudad de La Maná, año a año muestra un aumento y crecimiento de su oferta, lo que ha generado que la perspectiva de los ciudadanos y de sus visitantes vayan en aumento y, por lo tanto, sea cada vez más complicado satisfacerlos y, sobre todo, encantarles ya que las familias lo que buscan es identidad y un buen servicio con productos de calidad.