



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO “LA MANÁ”

CARRERA:

TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

PROYECTO DE TITULACIÓN

TEMA:

**PLAN DE NEGOCIOS PARA LA CREACIÓN DE UNA MICRO EMPRESA
DEDICADA A LA ELABORACIÓN DE PASTAS DE FIDEO CON
COLORANTES NATURALES Y SU APLICACIÓN EN LA COCINA CREATIVA
EN EL CANTÓN “LA MANÁ” PERIODO 2022-2023**

AUTORAS:

**VERDEZOTO PEÑAFIEL GLORIA ALEXANDRA
YELA MORA MARÍA VICTORIA**

LA MANÁ – COTOPAXI – ECUADOR

2023

CAPITULO I

1. EL PROBLEMA

1.1 Planteamiento del problema

Actualmente, la parte de alimentos que se ofrece en él, mercado están elaborados base de productos artificiales, como son los conservantes sustancias químicas que dan un tiempo más largo, para el consumo de los mismos; es por eso la comunidad no prepara sus propias pastas ,ya que tampoco existen cursos o capacitaciones a la a la ciudadanía que ayuden a enriquecer sus conocimientos sobre ingredientes naturales y sanos que puedan convertir en pastas saludables sanas y nutritivas para su consumo y aplicación en la gastronomía. Es por esto que se presenta la siguiente propuesta de la preparación de la pasta de fideo con colorantes naturales y ofrecer alternativas alimenticias para mejorar la alimentación y generar más ingresos económicos. (Baena Toro, 2012)

Las provincias del Ecuador no cuentan con fábricas de pasta con especies naturales, solo existen fábricas de fideo con colorantes artificiales ,agregando los años anteriores se confirmaron las fábricas de fideo a nivel nacional en la Sierra centro Norte con nueve fábricas de que representa el 47.3% en la Sierra Sur ,con una fábrica que representa 5.2 %acaba recalcar en el mayor porcentaje de industrias que se enraizaba en la producción tradicional fue las fábricas de pastas de fideos. (Baena Toro, 2012).

El Cantón La Maná no ofrece variedad de pastas saludables adicionadas con productos de la zona, salvo aquellas variedades elaboradas expresamente sin productos naturales. Así mismo, varía la composición y la preparación de los platos al momento de preparar e innovar nuevos platillos de las pastas alimenticias siendo esto de suma importancia en la cocina creativa. (Baca Urbina, Edición 2019).