



# **INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO**

**“LA MANÁ”**

**CARRERA:**

Tecnología Superior en Gastronomía

**PROYECTO DE TITULACIÓN**

**TEMA:**

“Plan de negocio para la implementación de una repostería boutique a base de frutas tropicales con procesos y técnicas de vanguardia en el Cantón La Maná”

**Autoras:** Nayeli Jamileth Macías Romero  
Scarleth Susana Ríos Litardo

**LA MANÁ 2022**

## **CAPÍTULO I: EL PROBLEMA**

### **1.1 Planteamiento del Problema**

La repostería en Ecuador es un vestigio que surgió de la fusión de conocimiento y técnicas de nuestro pueblo aborigen y los españoles, aprovechando la pluralidad de frutas, especias y materia prima que nuestro suelo dispone. Aun así, la tecnología nos ha permitido disponer de aquellos conocimientos técnicos a los que nuestro mercado accede con precariedad.

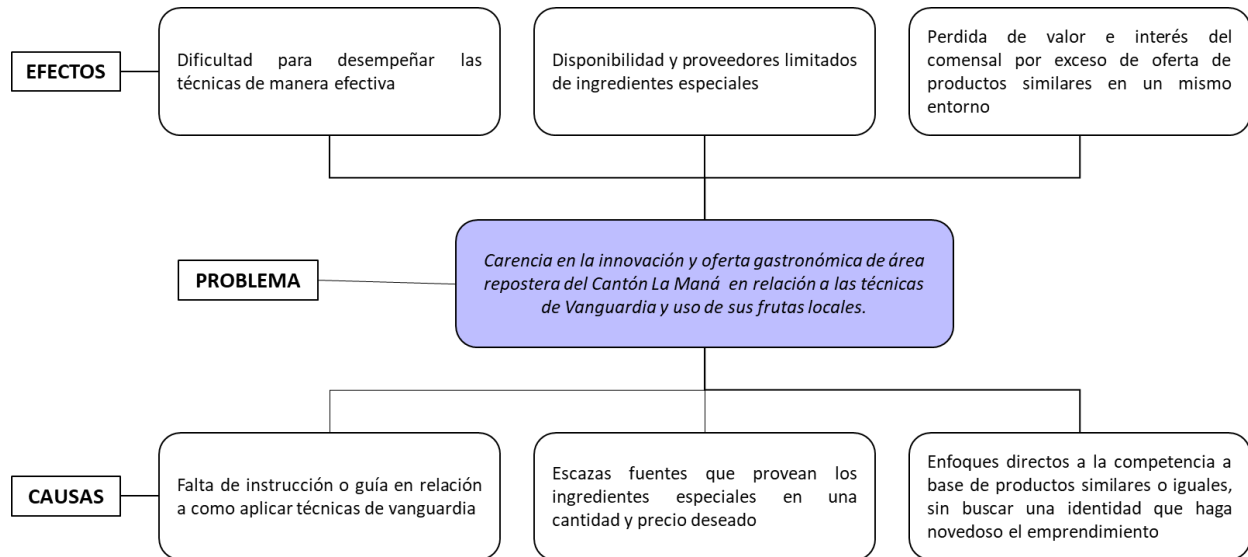
Con la llegada de La Nouvelle Cuisine surgió la gastronomía molecular, que es una rama de la ciencia alimenticia que busca modificar física y químicamente las estructuras y características sensoriales de una preparación, con la finalidad de darle un giro a la cocina tradicional y hacer de los productos compuestos artísticos introduciéndonos a la cocina moderna (This, 2006).

El Cantón La Maná es un lugar potencialmente activo a nivel comercial y posee una gran riqueza de productos frutales con una amplia gama de sabores, colores radiantes y muchas texturas para aprovechar, pero carece de innovación en el sector gastronómico pastelero, principalmente por la falta de conocimiento del área productiva sobre nuevos métodos e ingredientes complejos de difícil acceso que podrían darles a sus preparaciones toques artísticos, por lo consiguiente, este proyecto busca desarrollar estratégicamente una repostería boutique que refleje y manifieste en cada una de sus preparaciones la identidad cultural del Cantón La Maná.

Estas técnicas podrían ser una brecha que motive la diversificación y lleve a la repostería ecuatoriana a un resurgimiento, impulsando a la comunidad en el Cantón La Maná a buscar nuevos

métodos que resalten sus preparaciones. Logrando amplificar su oferta gastronómica que se ha desempeñado principalmente en la repostería clásica.

**Ilustración 1: Árbol del problema**



**Nota: Autoras. Ríos Scarleth, Macias Nayeli.**

## 1.2 Formulación del problema

### 1.1.1. Problema general

¿Qué estrategias son factibles para la creación y administración de una repostería boutique que fomente la innovación gastronómica a base del uso de frutas tropicales de la localidad implementando técnicas de vanguardia en el Cantón La Maná?