

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO “LA MANÁ”

CARRERA:

TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

PROYECTO DE TITULACIÓN

TEMA:

PLAN DE NEGOCIO PARA LA CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA DEDICADA A LA MIXOLOGÍA, CON FRUTAS PRODUCIDAS EN EL CANTÓN LA MANÁ PERIODO 2023.

AUTORES:

JEFFERSON CUCHIPE CHIGUANO

WILLIAN GAVILANES CABRERA

LA MANÁ –COTOPAXI – ECUADOR

2022 - 2023

CAPITULO I

EL PROBLEMA

1.1.Planteamiento del problema

Al tocar el tema de la Mixología se puede entender que según Angel Machano la mixología es un mundo muy amplio y explorable donde se puede encontrar una gran diversidad desde platillos hasta cocteles; pero al tocar el tema de la mixología en nuestras mentes solo se viene la palabra “COCKTAIL” o “COCTELES”, siendo este un arte que con el transcurso del tiempo a sido un gran influyente de muchos cambios en el mundo, lo que a ocasionado que ni los Bares donde se puede encontrar bebidas se hayan salvado de estos, haciendo que estos mismos empiecen a innovar y adaptarse llegando al punto de modernizarse ajustándose a las nuevas tendencias de la coctelería.

El Mixólogo debe estimar y conocer todas las variedades de técnicas existentes utilizando la misma gastronomía de su región y extranjeras. Estos crean cocteles que nadie más podría hacerle, esto lo dice Spike Marchant, embajador global de World Class y en unos años esta nueva tendencia será muy reconocida en toda Latinoamérica. Aunque el conocimiento de la mixología no está tan establecido la de gastronomía si lo tiene, por lo que la cultura de la coctelería va a seguir creciendo continuamente. Es cuestión de lógica y de asociación; ya que a quienes les gusta la buena comida estos requieren acompañarlo con un buen coctel, añadió Marchant.

De acuerdo a la revista de Manabí en nuestro país Ecuador ha surgido una unión entre la mixología y la alfarería, fusionando estos dos elementos ha surgido cocteles únicos creando una singularidad como nunca vista ya que se basa en las tradiciones andinas. Cada uno de estas bebidas con un significado y sentido únicos, cada uno relacionado con una festividad tradicional de la región andina. Esta gran fusión se dio liderado por Jossimar Lujan de la Casa Gangotena y la ceramista quiteña Claudia Anhalzer, estas dos grandes personas han creado grandes diseños de manera manual, dándole un toque artístico individual a cada una de ellas.

La mixología en el Cantón La Maná es un arte poco usual, pocos establecimientos venden estas bebidas como debe de ser, ya que la mayoría de cocteles conocidos y consumidos son bebidas alcohólicas aromatizadas con esencias y saborizantes.

En la zona se encuentran establecimientos donde la gran cantidad de frutas que se dan en el Cantón no son usadas para la elaboración de cocteles, y los establecimientos que las usan,

solo aromatizan un género alcohólico con el aroma de dicha fruta, así sin dar un proceso más innovador a la Mixología.

Figura 1

Árbol de Problemas

