



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO

“LA MANÁ”

PROYECTO DE TITULACIÓN

Previo A La Obtención Del Título De:

TECNÓLOGO SUPERIOR EN GASTRONOMIA

TEMA:

**PLAN DE NEGOCIO PARA LA CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA
DEDICADA A LA ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE TIPOS DE
PANES PARA SANDUCHES CALIENTES, VARIANDO SUS CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS, EN EL CANTON “LA MANÁ”, PERIODO 2022 - 2023**

CARRERA:

Tecnología Superior En Gastronomía

ESTUDIANTES:

Adrián Fernando Martínez Castillo

Jordy Alexander López Segovia

CURSO:

Quinto Semestre “A”

LA MANÁ-COTOPAXI-ECUADOR

CAPITULO I

EL PROBLEMA.

1.1 Planteamiento Del Problema.

En el Cantón La Maná, la falta de innovación de tipos de panes para Sánduches Calientes, Se ha convertido en un tema de vital importancia para la economía y el turismo gastronómico que aún no es explotado, para lo cual el presente trabajo tiene como objetivo dar un giro a lo tradicional demostrando que en un producto puede existir muchas variaciones en este caso cambiando sus características organolépticas, como su color y sabor y también sus tipos de masas para su elaboración, creando una microempresa para resaltar productos de comida rápida dando a conocer esta elaboración para los consumidores.

En nuestro País la producción de cereales es muy valiosa porque nos brinda muchos valores nutritivos que son buenos para el consumo humano, el cual es utilizado para diferentes preparaciones como puede ser tortas, pasteles, bocaditos y en especial el pan. El producto más utilizado es el trigo, la cebada, la fécula de maíz, etc.

En el Cantón La Maná existen varios restaurantes de comida rápida especializados en Papi Pollo, variedad de alitas a la parrilla, sándwiches y hamburguesas. Nuestra fuente principal es la variedad de Sánduches Calientes, modificando sus características organolépticas. Cuando se trata de hamburguesas, la calidad de la carne es la prioridad número uno para los compradores, pero ¿qué pasa con el pan? El elemento importante de la hamburguesa realmente puede marcar la diferencia entre una gran comida y una comida sencilla que nunca recordaremos de nuevo. (Maria, 2015)

El verdadero inventor fue Walter Anderson de Wichita, Kansas, un maestro de la barbacoa que primero asó el sándwich a la parrilla en 1915-16. Año. En lo que actualmente se conoce como Hamburguesa siendo su pan típico. (Sebess, Educacion Masterchef, 2010)