

# UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO



## FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

### MAESTRÍA EN TURISMO MENCIÓN GESTIÓN DE LA CALIDAD TOTAL EN ORGANIZACIONES DE SERVICIOS TURÍSTICOS

**Tema:** Tendencias culinarias en la oferta turística gastronómica

Trabajo de Titulación previo a la obtención del Grado Académico de  
Magister en Turismo mención gestión de la calidad total en organizaciones de  
servicios turísticos

Modalidad de titulación Proyecto de Desarrollo

**Autor:** Licenciado Camilo Francisco Torres Oñate, Magíster

**Directora:** Licenciada Carmen Isabel Vaca Vaca, Magíster

Ambato – Ecuador

2021

## **APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN**

A la Unidad Académica de Titulación de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación.

El Tribunal receptor de la Defensa del Trabajo de Titulación presidido por Doctor Segundo Víctor Hernández del Salto, Magíster, e integrado por la Ingeniera Alicia Mercedes Porras Angulo, Magíster e Ingeniera Angélica María González Sánchez, Magpister, designados por la Unidad Académica de Titulación, de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato, para receptor el Trabajo de Titulación con el tema: “Tendencias culinarias en la oferta turística gastronómica”, elaborado y presentado por el Licenciado Camilo Francisco Torres Oñate, Magister, para optar por el Grado Académico de Magister en Turismo mención gestión de la calidad total en organizaciones de servicios turísticos; una vez escuchada la defensa oral del Trabajo de Titulación el Tribunal aprueba y remite el trabajo para uso y custodia en las bibliotecas de la Universidad Técnica de Ambato.

-----  
Dr. Segundo Víctor Hernández del Salto, Mg.  
**Presidente y Miembro del Tribunal de Defensa**

-----  
Ing. Alicia Mercedes Porras Angulo, Mg.  
**Miembro del Tribunal de Defensa**

-----  
Ing. Angélica María González Sánchez, Mg.  
**Miembro del Tribunal de Defensa**

## **AUTORÍA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN**

La responsabilidad de las opiniones, comentarios y críticas emitidas en el Trabajo de Titulación presentado con el tema: Tendencias culinarias en la oferta turística gastronómica, le corresponde exclusivamente a: Licenciado Camilo Francisco Torres Oñate, Autor bajo la Dirección de la Licenciada Carmen Isabel Vaca Vaca, Magíster, Directora del Trabajo de Investigación; y el patrimonio intelectual a la Universidad Técnica de Ambato.

-----  
Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate

**AUTOR**

-----  
Lcda. Carmen Isabel Vaca Vaca, Mg.

**DIRECTORA**

## **DERECHOS DE AUTOR**

Autorizo a la Universidad Técnica de Ambato, para que el Trabajo de Titulación, sirva como un documento disponible para su lectura, consulta y procesos de investigación, según las normas de la Institución.

Cedo los Derechos de mi Trabajo de Titulación, con fines de difusión pública, además apruebo la reproducción de este, dentro de las regulaciones de la Universidad Técnica de Ambato.

-----  
Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg.  
c.c.180331816-9

## INDICE GENERAL

### Contenido

PORTADA .....	i
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN .....	ii
AUTORÍA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN .....	iii
DERECHOS DE AUTOR .....	iv
ÍNDICE DE TABLAS .....	viii
ÍNDICE DE FIGURAS.....	xi
AGRADECIMIENTO .....	xii
DEDICATORIA .....	xiii
RESUMEN EJECUTIVO.....	xiv
EXECUTIVE SUMMARY.....	xvi
CAPÍTULO I.....	1
EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	1
1.1. Introducción.....	1
1.2. Justificación .....	2
1.3. Objetivos.....	4
1.3.1. General.....	4
1.3.2. Específicos .....	4
CAPÍTULO II .....	5
ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS.....	5
2.1. Tendencias Culinarias.....	5
2.1.1. Tendencia .....	5
2.1.2. Cocina Molecular y de Vanguardia.....	5
2.1.3. Cocina Local .....	5
2.1.4. Importancia de la gastronomía en el turismo .....	6
2.1.5. La comida como atractivo turístico.....	6
2.1.6. La cultura y la gastronomía.....	7
2.1.7. Importancia de la gastronomía en Latinoamérica .....	7
2.1.8. La globalización en la cocina.....	7
2.2. Oferta Gastronómica.....	8
2.2.1. Oferta.....	8
2.2.2. Gastronomía .....	8

2.2.3.	Oferta Gastronómica .....	8
2.2.4.	Gastronomía Tradicional.....	9
2.2.5.	Ambato.....	9
2.2.6.	Gastronomía Ambateña.....	9
2.3.	Turismo Gastronómico .....	9
2.3.1.	Turismo Convencional.....	9
2.3.2.	Evolución de la alimentación del Turista.....	9
2.3.3.	Motivación Gastronómica.....	10
2.3.4.	Tendencia Gastronómica.....	11
CAPÍTULO III.....		12
MARCO METODOLÓGICO.....		12
3.1.	Ubicación .....	12
3.2.	Equipos y materiales.....	12
3.3.	Tipo de investigación.....	12
3.4.	Prueba de Hipótesis - pregunta científica – idea a defender.....	13
3.5.	Población o muestra:.....	13
3.6	Recolección de información: .....	13
3.7	Procesamiento de la información y análisis estadístico:.....	14
3.8	Variables respuesta o resultados alcanzados .....	14
CAPÍTULO IV.....		15
RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....		15
4.1.	Fichas de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña (Establecimientos con el distintivo Q de calidad).....	15
4.2.	Encuesta de Tendencias Culinarias en la Oferta Turística Gastronómica Ambateña.....	16
4.2.1.	Análisis de Fiabilidad.....	16
4.2.2.	Datos demográficos.....	17
4.2.3.	Preferencias de la oferta gastronómica de establecimientos Q de calidad en Ambato .....	20
4.2.4.	Preferencias de las tendencias culinarias en los establecimientos Q de calidad en Ambato .....	30
4.3.	Correlación de las tendencias culinarias en la oferta gastronómica ambateña. (Verificación de hipótesis).....	38
CAPÍTULO V.....		42

CONCLUSIONES, RECOMENDACIONES, BIBLIOGRAFÍA Y ANEXOS .....	42
5.1. Conclusiones .....	42
5.2. Recomendaciones .....	44
5.3. BIBLIOGRAFÍA .....	45
5.4. ANEXOS .....	49
ANEXO 1 Instrumentos de Recolección de Información.....	49
ANEXO 2 Carta Compromiso .....	54
ANEXO 3 Fichas de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña .	55

## ÍNDICE DE TABLAS

	<b>Pág.</b>
Tabla 1 Establecimientos con distinción Q de calidad en la ciudad de Ambato.....	15
Tabla 2 Alfa de Cronbach .....	16
Tabla 3 Preferencias de la oferta gastronómica (Precio) .....	22
Tabla 4 Preferencias de la oferta gastronómica (Ambiente).....	22
Tabla 5 Preferencias de la oferta gastronómica (Variedad del menú) .....	23
Tabla 6 Preferencias de la oferta gastronómica (Sabor-sazón).....	24
Tabla 7 Preferencias de la oferta gastronómica (Presentación de Platos).....	24
Tabla 8 Preferencias de la oferta gastronómica (Calidad) .....	25
Tabla 9 Preferencias de la oferta gastronómica (Prestigio) .....	26
Tabla 10 Preferencias de la oferta gastronómica (Rapidez).....	26
Tabla 11 Preferencias de la oferta gastronómica (Higiene).....	27
Tabla 12 Preferencias de la oferta gastronómica (Atención y Servicio).....	28
Tabla 13 Preferencias de la oferta gastronómica (Marca) .....	28
Tabla 14 Preferencias de las tendencias culinarias (Comida Saludable) .....	30
Tabla 15 Preferencias de las tendencias culinarias (Comida Vegetariana).....	31
Tabla 16 Preferencias de las tendencias culinarias (Comida Local).....	31
Tabla 17 Preferencias de las tendencias culinarias (Cocina Fusión) .....	32
Tabla 18 Preferencias de las tendencias culinarias (Comida rápida).....	33
Tabla 19 Preferencias de ambientación (Estilo Moderno).....	34
Tabla 20 Preferencias de ambientación (Estilo Vintage).....	35
Tabla 21 Preferencias de ambientación (Estilo Rústico) .....	35
Tabla 22 Preferencias de ambientación (Estilo Industrial) .....	36
Tabla 23 Preferencias de ambientación (Estilo Clásico).....	37
Tabla 24 Datos estadísticos descriptivos oferta gastronómica.....	38
Tabla 25 Datos estadísticos descriptivos tendencia culinaria .....	38
Tabla 26 Datos estadísticos descriptivos de la Correlación .....	39
Tabla 27 Correlación de Pearson .....	40
Tabla 28 Correlación no paramétrica Rho de Spearman .....	40
Tabla 29 Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña Restaurante Ali's.....	55



Tabla 30 Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña Cafetería El Espigal.....	57
Tabla 31 Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña Restaurante Abaká .....	59
Tabla 32 Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña Restaurante Comma .....	61
Tabla 33 Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña Restaurante & Cafetería Candie’s.....	63
Tabla 34 Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña Restaurante Candie’s al FOGU.....	64
Tabla 35 Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña Cafetería OASIS.....	66
Tabla 36 Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña Restaurante Parrilladas Ilusiones .....	67
Tabla 37 Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña Marcelo’s Cafetería.....	69
Tabla 38 Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña Cafetería La Fuente .....	72
Tabla 39 Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña Restaurante Pizzería La Cigarra.....	73
Tabla 40 Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña Restaurante El Álamo Chalet.....	74
Tabla 41 Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña Cafetería Ponche Suizo .....	75
Tabla 42 Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña Cafetería El Sabor .....	77
Tabla 43 Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña Cafetería Crème Brûlée Chocolaterie .....	79
Tabla 44 Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña Cafetería Sierra Bella .....	81
Tabla 45 Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña Restaurante MM Wings .....	83
Tabla 46 Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña Cafetería Bar Restaurante Hacienda San Pedro .....	85

Tabla 47 Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña	
Cafetería Beer Garden.....	87
Tabla 48 Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña	
Restaurante Marisquería Delicias del Mar.....	90

## ÍNDICE DE FIGURAS

	<b>Pág.</b>
Figura 1 Género.....	17
Figura 2 Estado Civil .....	17
Figura 3 Edad .....	18
Figura 4 Dedicación .....	18
Figura 5 Nivel de Estudios.....	18
Figura 6 Integrantes familia .....	19
Figura 7 Frecuencia de visita a restaurantes .....	20
Figura 8 Capacidad adquisitiva.....	20
Figura 9 Preferencias de establecimientos .....	21
Figura 10 Preferencias de la oferta gastronómica (Precio) .....	22
Figura 11 Preferencias de la oferta gastronómica (Ambiente).....	23
Figura 12 Preferencias de la oferta gastronómica (Variedad del Menú) .....	23
Figura 13 Preferencias de la oferta gastronómica (Sabor-Sazón).....	24
Figura 14 Preferencias de la oferta gastronómica (Presentación de platos).....	25
Figura 15 Preferencias de la oferta gastronómica (Calidad).....	25
Figura 16 Preferencias de la oferta gastronómica (Prestigio) .....	26
Figura 17 Preferencias de la oferta gastronómica (Rapidez) .....	27
Figura 18 Preferencias de la oferta gastronómica (Higiene).....	27
Figura 19 Preferencias de la oferta gastronómica (Atención y Servicio) .....	28
Figura 20 Preferencias de la oferta gastronómica (Marca) .....	29
Figura 21 Preferencias de las tendencias culinarias (Comida Saludable).....	30
Figura 22 Preferencias de las tendencias culinarias (Comida Vegetariana) .....	31
Figura 23 Preferencias de las tendencias culinarias (Comida Local) .....	32
Figura 24 Preferencias de las tendencias culinarias (Cocina Fusión) .....	32
Figura 25 Preferencias de las tendencias culinarias (Comida rápida).....	33
Figura 26 Preferencias de ambientación (Estilo Moderno).....	34
Figura 27 Preferencias de ambientación (Estilo Vintage).....	35
Figura 28 Preferencias de ambientación (Estilo Rústico) .....	36
Figura 29 Preferencias de ambientación (Estilo Industrial).....	36
Figura 30 Preferencias de ambientación (Estilo Clásico) .....	37
Figura 31 Normalidad Oferta Gastronómica.....	38
Figura 32 Normalidad Tendencia Culinaria.....	39

## AGRADECIMIENTO

Al Creador de toda la existencia por la vida y el amor,  
por permitirme disfrutar esas pequeñas cosas de la vida,  
y estar en el lugar donde ahora me encuentro.

A las maravillosas mujeres de mi vida,  
Sammantha, Jeannette, María José, Ercilia y Enma  
que con su amor y confianza fortalecen mi andar.

Al alma mater ambateña,  
la Universidad Técnica de Ambato,  
Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación,  
por brindarme la oportunidad de desarrollar mi conocimiento.

A mi tutora la Lcda. Mg. Carmen Vaca,  
por todo el apoyo y confianza brindada,  
en la culminación de este trabajo.

A Fito y Luna por su gratificante compañía.

*Francisco*

## DEDICATORIA

A mi esposa y compañera de vida Sammy,  
quien con su amor y compañía ha sido  
un pilar fundamental en la  
consecución de este logro.

A mi Abuelito Carlos,  
valoro cada una de tus enseñanzas,  
han estado presente en cada paso de mi vida,  
siempre estás y estarás en mi corazón.

A mi familia,  
son el regalo más grande que me ha dado la vida,  
su apoyo incondicional es la esencia de mi ser.

*Francisco*

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN**  
**MAESTRÍA EN TURISMO MENCIÓN GESTIÓN DE LA CALIDAD TOTAL**  
**EN ORGANIZACIONES DE SERVICIOS TURÍSTICOS**

**TEMA:**

**Tendencias culinarias en la oferta turística gastronómica**

**AUTOR:** Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg.

**DIRECTOR:** Lcda. Carmen Isabel Vaca Vaca, Mg.

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:**

- Planificación y Gestión Turística.

**FECHA:** 11 de diciembre de 2020

**RESUMEN EJECUTIVO**

El proyecto plantea la correlación entre la oferta gastronómica y las tendencias culinarias en establecimientos de alimentación registrados por el GAD Municipalidad de Ambato con la distinción Q de calidad, la investigación es desarrollada durante el segundo semestre del 2020.

La investigación es un diseño no experimental con un enfoque mixto, reúne condiciones metodológicas de una investigación aplicada, buscando la generación de conocimiento y respuesta al problema, el nivel de la investigación fue la correlación, determinando la existencia de influencia entre las variables.

Se aplicaron dos instrumentos, el primero una ficha estructurada que registra datos informativos, tipos de establecimientos, tendencias culinarias (tipo de comida) y ambientación (estilo de decoración), el segundo instrumento es un cuestionario basado en tres modelos: El Test de Notoriedad, el modelo de Actitud Ponderada de Fishbein y el Modelo de Escalas Multidimensionales tomado de la Evaluación de Norma Castrezana que establece preferencias en los establecimientos de alimentación.

Se validó del cuestionario mediante la prueba Alfa de Cronbach obteniendo una buena fiabilidad (0.825), se realizó el análisis de la información y la verificación de

hipótesis a través del programa estadístico SPSS, determinando la correlación de las variables mediante la prueba no paramétrica de la Rho de Spearman determina un 0.471, lo que establece una Moderada Correlación en las dos variables estudiadas, aceptando  $H_1$ : Las tendencias culinarias SI inciden en la oferta turística gastronómica en restaurantes con el distintivo de la Q de calidad en la ciudad de Ambato.

Se establece las conclusiones y recomendaciones de la investigación, que determinan la importancia y relación de las variables en la oferta turística de la ciudad, detalla el uso no consentido de tendencias culinarias e identifica el tipo establecimiento, de comida, y de ambientación con mayor demanda en los usuarios estudiados.

**Descriptor:** Ambato, Cocina Local, Cultura, Gastronomía Tradicional, Globalización, Motivación Turística, Oferta, Q de calidad, Tendencia Culinaria, Turismo Gastronómico.

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN**  
**MAESTRÍA EN TURISMO MENCIÓN GESTIÓN DE LA CALIDAD TOTAL**  
**EN ORGANIZACIONES DE SERVICIOS TURÍSTICOS**

**THEME:**

**Culinary trends in the gastronomic tourist offer**

**AUTHOR:** (Título, Nombres y apellidos completos, grado académico)

**DIRECTED BY:** (Título, Nombres y apellidos completos, Grado Académico)

**LINE OF RESEARCH:**

- Tourism Planning and Management.)

**DATE:** (Fecha en la que el director aprueba el trabajo)

**EXECUTIVE SUMMARY**

The project raises the correlation between the gastronomic offer and culinary trends in food establishments registered by the GAD Municipality of Ambato with the Q quality distinction, the research is developed during the second semester of 2020.

The research is a non-experimental design with a mixed approach, it meets the methodological conditions of an applied research, seeking the generation of knowledge and response to the problem, the level of the research was the correlation, determining the existence of influence between the variables.

Two instruments were applied, the first a structured file that records informational data, types of establishments, culinary trends (type of food) and setting (style of decoration), the second instrument is a questionnaire based on three models: The Notoriety Test, the Fishbein Weighted Attitude model and the Multidimensional Scales Model taken from the Norma Castrezana Evaluation that establishes preferences in food establishments.

The questionnaire was validated using the Cronbach's Alpha test, obtaining good reliability (0.825), the information analysis and the hypothesis verification was carried out through the SPSS statistical program, determining the correlation of the variables using the non-parametric test of the Spearman's Rho determines a 0.471, which establishes a Moderate Correlation in the two variables studied, accepting H1:



Culinary trends DO affect the gastronomic tourist offer in restaurants with the distinctive Q of quality in the city of Ambato.

The conclusions and recommendations of the research are established, which determine the importance and relationship of the variables in the city's tourist offer, details the non-consensual use of culinary trends and identifies the type of establishment, food, and setting with the greatest demand. in the users studied.

**Keywords:** Ambato, Local Cuisine, Culture, Traditional Gastronomy, Globalization, Tourist Motivation, Offer, Q for quality, Culinary Trend, Gastronomic Tourism.

# **CAPÍTULO I**

## **EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN**

### **1.1. Introducción**

Las tendencias gastronómicas son un fenómeno a nivel mundial, es una manifestación de cultura que se encuentran en un constante cambio, su estudio tiene enfoques culturales, económicos y sociales. Su vínculo con el turismo cada vez es más estrecho puesto que la necesidad biológica encamina a ser una actividad obligada en todos los destinos.

La oferta gastronómica se ha visto determinada y estructurada por la demanda de los consumidores, lo que ha provocado diversos cambios que han transformado la cocina local de los diferentes destinos, mostrando la interculturalidad y la riqueza de tradiciones que puede captar un determinado lugar.

Este proyecto se encuentra estructurado de acuerdo con el Reglamento de la Unidad de Titulación, el mismo que se divide en cuatro capítulos los mismos que se detallan a continuación:

**Capítulo I.-** Se enfoca todo sobre la temática de Tendencias Culinarias y la Oferta Gastronómica, determinando su naturaleza, objetivo general y específicos de la investigación.

**Capítulo II.-** Se fundamenta la documentación teórica juntamente con los antecedentes de la investigación acompañada del desarrollo de las variables del tema en investigación.

**Capítulo III.-** Se establece la descripción del trabajo investigativo, siendo de tipo no experimental, nivel correlación, enfoque mixto con característica de investigación aplicada, la población fue clientes de restaurantes con la distinción Q de calidad en Ambato, tomando una muestra indeterminada de 203 personas, aplicando dos técnicas (Fichaje, Encuesta) e instrumentos (Ficha, Cuestionario), para el

procesamiento de datos se utilizó el programa estadístico SPSS, aplicando el cálculo de la Rho de Spearman.

**Capítulo IV.-** Se difunde los resultados obtenidos junto a la transferencia de resultados obtenidos acompañada de las respectivas conclusiones y recomendaciones.

## **1.2. Justificación**

La investigación parte de la estrecha relación de la gastronomía con el turismo, la degustación de comida en un destino ha evolucionado constantemente, siendo hoy en día mucho más que solo una necesidad básica del ser humano. En muchos casos la alimentación es el eje central del viaje, por lo que se ha convertido una actividad primaria en el destino, distinguiendo así al consumidor conocedor denominado como Gourmet. El deficiente desarrollo de procesos alimentarios evidencia la categoría del turismo en un destino, siendo inevitable el consumo de alimentos, desde la satisfacción de una necesidad biológica, hasta la degustación de los sentidos más allá del paladar.

El desarrollo del turismo ha dado paso a la creación de tendencias culinarias a nivel mundial, estas son actividades que realiza un determinado segmento de la población. Se destaca dentro de las tendencias actuales la cocina tecnoemocional, molecular y de vanguardia cuyos principios son similares en el uso de químicos y equipos de alta tecnología para obtener platos con características singulares. Una mención especial tiene la cocina local, siendo una de las tendencias que inspira al turista a buscar que la gastronomía sea parte principal de su experiencia en el destino visitado.

Para que Ecuador alcance una oferta gastronómica sólida enfocada al turismo debe consolidarse a través de establecimientos que oferten a sus consumidores algo más que comida, es decir, se convierta en una experiencia completa que conformada de un agradable ambientación (música, decoración) y un servicio de excelencia, haga de la estadía del cliente un momento memorable, el desarrollo del turismo en el país es de vital importancia, siendo el 1.8% del PIB y uno de los factores económicos en este

ejercicio es el generado por el consumo de alimentos en el destino (MINISTERIO DE TURISMO, 2019).

Un estudio realizado en México sobre turismo gastronómico revela que el turista destina un 20% de su presupuesto a compra de alimentación (González Figueroa, 2018), distribuidos en restaurantes y snacks en general, al momento de enfocarse en el consumidor actual se debe mencionar a los millenials cuyos hábitos determinan tendencias, uno de ellos sumamente importantes tiene que ver con la sostenibilidad en los establecimientos que visitan, valoran la responsabilidad social del negocio que consumen. La investigación permitirá identificar tendencias culinarias aplicadas en restaurantes élités de la ciudad.

La oferta turística gastronómica en la ciudad de Ambato se encuentra en un constante crecimiento, teniendo un lugar preponderante la gastronomía internacional, encabezada por las cocinas fusión mexicana, japonesa e italiana. En un segundo plano encontramos la cocina local, cuya presencia en establecimientos de alto nivel está en desarrollo (Huertas, Suárez, & Cuétara, 2016).

Se desarrollaron instrumentos enfocados a la oferta, ambientación, estilo y decoración del establecimiento de alimentos y bebidas con el fin de determinar el estado actual de las experiencias brindadas por los servidores de alimentación turístico, en cuanto a la alimentación se aplicó una ficha validada de alimentos preparados del Manual Metodológico para la Elaboración del Atlas “Patrimonio Alimentario” que determina saberes y sabores de los platos ofertados.

Con el desarrollo de la investigación se aportó con información sobre tendencias culinarias actuales, beneficiando a los establecimientos de alimentos de la ciudad de Ambato a innovar su oferta turística gastronómica, es importante enfatizar que el estudio no se limita únicamente al producto alimenticio, por el contrario, la experiencia debe ser acompañada de una buena ambientación y servicio para la satisfacción del cliente, lo que fortalecerá el turismo gastronómico creciente en la ciudad.

### **1.3. Objetivos**

#### **1.3.1. General**

- Analizar las tendencias culinarias en la oferta turística gastronómica en establecimientos con la distinción Q de calidad en la ciudad de Ambato

#### **1.3.2. Específicos**

- Determinar las tendencias culinarias en los prestadores de servicios de alimentos en Ambato.
- Identificar la oferta turística gastronómica de establecimientos con la distinción Q de calidad en la ciudad de Ambato.
- Establecer la correlación de las tendencias culinarias en la oferta gastronómica ambateña.

## **CAPÍTULO II**

### **ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS**

#### **2.1. Tendencias Culinarias**

##### **2.1.1. Tendencia**

Las tendencias son ideas aplicadas a la vida cotidiana por gusto o atracción hacia un objeto, un modo de comportamiento y gastronómicamente hablando la forma de preparar y comer los alimentos. Es un cambio o evolución adaptado a la vida de la sociedad, con gustos individuales que se conjuntan para hacer preferencias colectivas (Mejía López, Mejía Castillo, & Bravo Rodríguez, 2014).

Así como existe la tendencia a la moda o nuevas culturas, esto también afecta indirectamente a las prácticas alimenticias ya que ha ocurrido más aceleradamente en las zonas urbanas, pero las localidades rurales no han sido ajenas a este proceso, principalmente aquellas establecidas en las áreas periféricas cercanas a las ciudades, evidentemente, las tendencias marcan la diferencia, por ello algunas comunidades optan por renovarse, es decir, modernizar algunos platillos mientras que otras se mantiene con sus recetas tal y como son por su tradición (Meléndez Torres & Cañez de la Fuente, 2010).

##### **2.1.2. Cocina Molecular y de Vanguardia**

Una de las tendencias recientes identificadas es la cocina molecular o de vanguardia que se fundamenta en cambiar la apariencia de las preparaciones (texturas, color, apariencia), usando químicos y equipos de alta tecnología para conseguirlo sin modificar drásticamente su sabor original (Camacho & Mejía, 2018).

##### **2.1.3. Cocina Local**

La cocina local es la identificación cultural de un determinado lugar, canalizada de una forma correcta puede erigirse como un producto turístico propio. La cocina regional representa a los productos tradicionales que conjugan el entorno geográfico

y cultural expresando la singularidad de su producción alimentaria y la riqueza de los sabores y saberes de su pueblo (Hernández & Dancausa, 2018).

Las experiencias culinarias auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico también puede incluir otro tipo de actividades, como visitar productores locales, participar en festivales gastronómicos o asistir a clases de cocina (Oliveira, 2011).

#### **2.1.4. Importancia de la gastronomía en el turismo**

La gastronomía se ha catapultado como un ingreso económicamente muy fuerte en los últimos años con relación al sector del turismo, destinando el 20% del presupuesto (González Figueroa, 2018), la tendencia culinaria que busca ser una primicia donde requiere de propuestas creativas que alimenten la necesidad, intrínseca al ser humano, de novedad. En cuanto a las tendencias culinarias, los turistas ya no solo eligen el destino por sus lugares a visitar más bien, optan por otra razón importante que es el tema gastronómico (Aguirregoitia Martínez & Fernández Poyatos, 2019).

#### **2.1.5. La comida como atractivo turístico**

La comida constituye un atractivo turístico que motiva a visitar determinados lugares, reflejan la gastronomía, cultura y tradiciones de las zonas donde se ubican (Vázquez, Hernández, & Dancausa, 2016). La gastronomía se está reafirmando como un factor clave dentro del turismo, las tradiciones locales, los hábitos de los residentes, los estilos de vida y la gastronomía típica se identifican como los principales factores de diversificación de los destinos, capaces de impresionar al viajero e influenciar sus preferencias de compra (Hernández Mogollón, Di Clemente, & López Guzmán, 2015).

La gastronomía ha marcado tendencia a lo largo del tiempo, cada vez se está posicionando más al momento de elegir el destino, es decir, el crecimiento de una oferta gastronómica basada en productos de calidad autóctonos y en la consolidación de un mercado propio para el turismo gastronómico (Falcón, 2014), además constituye por sí solo un producto de relevancia creciente al que se le reconoce un importante papel en la mejora de la oferta turística y como elemento de desarrollo

económico de un territorio (Aguirregoitia Martínez & Fernández Poyatos, 2019). Por lo tanto, los turistas de hoy en día prefieren los lugares con mayor demanda gastronómica.

#### **2.1.6. La cultura y la gastronomía**

Desde tiempos prehispanicos la comida ha tomado un papel fundamental al momento de forjar etnias, poblaciones, ciudades, países y culturas, ha sido una herencia transmitida convertida en el arte de cocinar, estos conocimientos han sido celosamente guardados y compartido únicamente a personas vinculadas a dicha sociedad, las que han desarrollado técnicas, saberes y sabores que han deleitado a paladares de todo tipo (Cuevas, Pérez, & Pecero, 2018).

En Europa durante el siglo XX se realizaron las primeras rutas o “guías gastronómicas” que consistían en detallar el conjunto de los restaurantes y posadas con mayor notoriedad de aquellos tiempos, naciendo entonces los famosos “gourmets” o “gastronomers”, quienes eran personas con gran conocimiento gastronómico y paladar privilegiado, estos se encargaban de clasificar y categorizar a los restaurantes (Fernández, 2018).

#### **2.1.7. Importancia de la gastronomía en Latinoamérica**

En Latinoamérica el alimento está lleno de subjetividades, se encasilla en un estatus económico y social según sus componentes, cabe resaltar la riqueza cultural y la pluralidad de sus componentes y procesos de elaboración que tienen (Camacho & Mejía, 2018). La valoración de la gastronomía dentro de la experiencia turística no es un fenómeno reciente, las gastronomías locales consideradas expresiones de la identidad de los pueblos, adquieren relevancia y captan el interés del viajero a partir de los años 60 del siglo XX, el rechazo a la estandarización de la alimentación empuja a los individuos a la búsqueda ferviente de lo auténtico y natural de vuelta a las raíces y a la cocina denominada del terruño (Jeambey, 2016).

#### **2.1.8. La globalización en la cocina**

La creatividad de los chefs, las nuevas formas de cocción, la globalización, el desarrollo sostenible, tal es el caso de la gastronomía francesa que prospera a gran escala, otros ejemplos son la cocina molecular, el “food truck” consiste en comida



rápida, pero de calidad y el “slow food” que se fundamenta en una fusión de sabores de todo el mundo con técnicas de cocción a tiempos largos, estas son nuevas alternativas que los chefs implementan para satisfacer diversos paladares (Casas Mateus, Albarracín Tunjo, & Cortés Gonzalez, 2017).

## **2.2. Oferta Gastronómica**

### **2.2.1. Oferta**

El concepto oferta hace referencia al fenómeno correlativo a la demanda, la oferta puede constituirse en un producto, servicio o experiencia, estos pueden variar de acuerdo con diversos factores (sociales, culturales y económicos) que intervengan en la percepción del demandante, por tal motivo se encuentra en constante cambio (Salazar & Burbano, 2017).

### **2.2.2. Gastronomía**

La definición de gastronomía proviene del latín “gnomos” cuyo significado es estudio y “gastros” referente a estómago, lo que determina una relación más con la medicina que con el entendimiento actual que se le otorga (Catalán, Juárez, & Piñón, 2016).

### **2.2.3. Oferta Gastronómica**

La oferta gastronómica está referida a establecimientos del sector comercial como restaurantes, cafeterías, bares y mesones, se determina como el conjunto de alimentos y bebidas que se brinda al consumidor, la constante mejora de la oferta promueve a la gastronomía local, potenciando y posicionando su consumo e inclusive internacionalizándola (Carabias, 2017).

Una buena oferta gastronómica no se puede quedar solo en la comida, esta debe estar rodeada de una atmósfera, una decoración y una ambientación adecuada, el éxito de cualquier destino como receptor de turismo gastronómico, se basa en una estrecha colaboración entre las instituciones y todos los eslabones necesarios para desarrollar los productos turísticos como los productores agrícolas y ganaderos, pescadores, proveedores, mercados, restaurantes, chefs, hoteles y asociaciones sectoriales (Lemoine, Otero, Carvajal, & Almeida, 2018).

#### **2.2.4. Gastronomía Tradicional**

La gastronomía tradicional está conformada por saberes transmitidos de generación en generación, formando parte importante de la cultura local y siendo un reflejo del uso de las materias primas de la zona, lo que influencia directamente en la oferta culinaria del destino siendo el resultado de platos típicos y comida fusión del destino (Hernández , 2018).

#### **2.2.5. Ambato**

Ambato es la capital de la provincia de Tungurahua ubicada en el centro del Ecuador, conocida como la tierra de las flores y de las frutas. Su clima es templado, está rodeado de los nevados Tungurahua, Chimborazo y Carihuayrazo, su estratégica localización ha permitido una considerable ventaja para su movilidad, factor determinante en su destacada actividad comercial, lo que por ende ha dejado en segundo plano a la actividad turística (Cruz, Martínez, & Naranjo, 2016).

#### **2.2.6. Gastronomía Ambateña**

La gastronomía ambateña está determinada por las costumbres de las parroquias que conforman la ciudad, en Atocha se oferta diariamente empanadas de viento con colada morada, en el mercado central se degusta el icónico llapingacho siendo un referente de la cocina local; el pan y las gallinas de Pinllo son parte de la tradición culinaria (H. Gobierno Provincial de Tungurahua, 2015).

### **2.3. Turismo Gastronómico**

#### **2.3.1. Turismo Convencional**

El turismo convencional se mantiene en constante cambio, factores económicos, sociales y ambientales determinan enfoques de aplicación de la actividad especializándola para generar ventajas comparativas. Esto ha determinado la creación de actividades específicas como el turismo culinario, siendo esta una de las modalidades de mayor acogida en países latinoamericanos (Thome-Ortíz, Renard, & De Jesús , 2017).

#### **2.3.2. Evolución de la alimentación del Turista**

La alimentación para el turista puede ser un acto de “solo alimentarse” para quien lo

considera secundario, solamente cubre una función biológica, en cambio, para otros turistas que “viajan para comer” su fin es encontrar placer a través de la gastronomía, siendo un recurso primario del destino visitado (Hernández & Dancausa, 2016).

Los cambios en el comportamiento del turista han sido constantes por ejemplo, en los años 70's y 80's el turismo gastronómico se enfocaba en la oferta de centros de consumo que contaban con un producto gourmet y con un chef de reconocido prestigio, a principios de los 90's esto cambia, se le ofrece al turista una variedad de experiencias que toman diversas formas, como las celebraciones y festivales gastronómicos, la participación directa en la elaboración y degustación de productos alimenticios, incluido la siembra y cosecha con el agroturismo, y los viajes a través de las rutas gastronómicas (Reyes, Guerra, & Quintero, 2017).

El turismo gastronómico, puede ser entendido como una modalidad de turismo cultural que permite conocer los hábitos y la manera de vivir de la comunidad visitada a través de sus representaciones gastronómicas, esto tiene como objetivo, que los propios y extraños adopten nuevas formas de vivir, es decir, que el viaje influya en ideas positivas para su diario vivir (Falcón, 2014).

### **2.3.3. Motivación Gastronómica**

Estudios de motivación y satisfacción de la gastronomía contribuyen a tener un mejor enfoque del perfil del visitante, lo que permite desarrollar una adecuada oferta del destino que satisfaga al consumidor, sectores estratégicos incorporan aspectos culturales y de patrimonio local que posicionan como un verdadero producto turístico (Poveda & Jijón, 2018). La gastronomía es un elemento estratégico en el posicionamiento de un destino turístico, siendo una motivación creciente en los visitantes e incluso sin ser la razón fundamental puede constituirse en una experiencia del viaje o simplemente parte de una rutina (Carvache, Carvache, & Torres-Naranjo, 2017).

Destinos turísticos élites como Francia, Italia y España se han destacado por la alta demanda de su gastronomía convirtiéndose este aspecto una actividad prioritaria, en Latinoamérica Perú está a la vanguardia lograda por su variada y rica gastronomía,

por otra parte, Ecuador se proyecta como un destino que centre su atractivo turístico en la gastronomía (Huertas, Suárez, & Cuétara, 2016).

El turista del siglo XXI no solo desea satisfacer su necesidad de alimentarse, va más allá en busca de experiencias sensoriales a través del consumo de comidas autóctonas y exóticas en una atmósfera distinta a su realidad creando una conexión entre el turista y la experiencia con la cultura local, el entorno y la comida (Fernández-Sánchez, Rodríguez, Pozo, & Espinosa, 2016).

#### **2.3.4. Tendencia Gastronómica**

La tendencia está compuesta por una serie de decisiones tomadas por un grupo determinado de personas, que de cierta manera puede predecir el comportamiento a futuro, estas no son del todo precisas debido a que dependen de una serie de factores que determinan hábitos, la gastronomía es una tendencia cíclica, evidenciando en la actualidad un rumbo a la cocina de origen como motivación de viaje (Hernández Heredia, Tamayo Salcedo, Castro Ricalde, & Muñoz, 2016).

## CAPÍTULO III MARCO METODOLÓGICO

### 3.1. Ubicación

La investigación se realizó en la ciudad de Ambato, capital de la provincia de Tungurahua, donde la población del área de estudio según el último censo del 2010 es 489.537 habitantes, la actividad económica predominante es el comercio, la investigación está enfocada en establecimientos de expendio de alimentos con la distinción de la Q de calidad en la ciudad.

### 3.2. Equipos y materiales

El proceso de investigación requiere el uso de equipos tecnológicos como computadora, conexión a internet, uso de Google Docs. Para la aplicación de encuestas y fichas de recopilación de información para establecimientos de alimentación con la distinción Q de calidad.

### 3.3. Tipo de investigación

La investigación tuvo un **enfoque mixto**, debido a que se recopiló y analizó datos mediante instrumentos de medición, reunió condiciones metodológicas de una **investigación aplicada**, en la cual, mediante fichas y una encuesta estructurada se buscó la generación de conocimiento y respuesta al problema.

El nivel de la investigación fue **correlacional** debido a que se realizaron pruebas estadísticas para determinar si existe influencia de las tendencias culinarias en la preferencia de la oferta gastronómica de los clientes de los restaurantes con la distinción de Q de calidad de la ciudad de Ambato.

La investigación tuvo un diseño **no experimental** debido a que no existió manipulación de variables de estudio y fue de horizonte transeccional porque el estudio se realizó en un solo instante de tiempo.

### 3.4. Prueba de Hipótesis - pregunta científica – idea a defender

Se planteó las siguientes hipótesis:

H<sub>0</sub>: Las tendencias culinarias NO inciden en la oferta turística gastronómica en establecimientos de alimentación con el distintivo de la Q de calidad en la ciudad de Ambato.

H<sub>1</sub>: Las tendencias culinarias SI inciden en la oferta turística gastronómica en establecimientos de alimentación con el distintivo de la Q de calidad en la ciudad de Ambato.

### 3.5. Población o muestra:

La población de estudio estuvo conformada por una muestra indeterminada de usuarios que acuden a restaurantes con la distinción de la Q de calidad en la ciudad de Ambato. La muestra se obtuvo con la siguiente fórmula:

Z<sub>α/2</sub>= nivel de confianza

p= probabilidad de éxito, o proporción esperada

q= probabilidad de fracaso

d= precisión (error máximo admisible en términos de proporción)

Z<sub>α/2</sub>= 1.962

p= 0.05

q= 0.95

d= 3%

$$n = \frac{Z_a^2 \times p \times q}{d^2}$$

$$n = \frac{1.96^2 \times 0.05 \times 0.95}{0.03^2}$$

$$n = 203$$

### 3.6 Recolección de información:

**Técnica:** Fichaje

**Instrumento:** Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña

El instrumento recopila la oferta gastronómica de los establecimientos con el distintivo Q de calidad en la ciudad de Ambato (Ver Anexo 1).

**Técnica:** Encuesta

**Instrumento:** Cuestionario

El instrumento se basó en tres modelos: El Test de Notoriedad, el modelo de Actitud Ponderada de Fishbein y el Modelo de Escalas Multidimensionales tomado de la Evaluación de Norma Castrezana (Ver Anexo 1).

Al instrumento se aplicó un análisis de fiabilidad con Alfa de Cronbach obteniendo 0.825 obteniendo una buena fiabilidad, el instrumento estuvo compuesto por 21 ítems y fue aplicado a una muestra de 203 consumidores de restaurantes con la distinción Q de calidad en la ciudad de Ambato.

### **3.7 Procesamiento de la información y análisis estadístico:**

Se utilizó el Programa estadístico SPSS que permitió gestionar, analizar y acceder a la información estadística. Se aplicó la prueba estadística no paramétrica de la Rho de Spearman, que determina la correlación de las variables estudiadas.

### **3.8 Variables respuesta o resultados alcanzados**

Se recabó información de servidores turísticos gastronómicos con la distinción Q de calidad en la ciudad de Ambato en la que se obtuvo información de la oferta gastronómica y las tendencias culinarias visualizadas en estos.

Se validó un cuestionario basado en tres modelos: Test de Notoriedad, el modelo de Actitud Ponderada de Fishbein y el Modelo de Escalas Multidimensionales tomado de la Evaluación de Norma Castrezana por medio del análisis de fiabilidad Alfa de Cronbach.

Tras la aplicación del cuestionario a usuarios de los establecimientos de alimentación se ingresa los datos al programa estadístico SPSS, donde se tabuló y determinó la verificación de hipótesis aplicando la prueba estadística no paramétrica de la Rho de Spearman para la correlación de variables.

## CAPÍTULO IV RESULTADOS Y DISCUSIÓN

### 4.1. Fichas de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña (Establecimientos con el distintivo Q de calidad)

**Tabla 1 Establecimientos con distinción Q de calidad en la ciudad de Ambato.**

	ESTABLECIMIENTOS DE A&B	NOMBRE PROPIETARIO	E - MAIL	TELÉFONO	CELULAR
1	ALIS RESTAURANTES (FICOA)	MARTHA JEANNETTE LLUGSA	<a href="mailto:mlugsa@alisparrilladaspizzeria">mlugsa@alisparrilladaspizzeria</a>	032 82 08 51 – 032 42 56 66	0987 11 6733
2	EL SABOR CAFETERIA	ROSA CONSTANTE	<a href="mailto:infoelsabor@gmail.com">infoelsabor@gmail.com</a>	2847459	0987323416
3	PONCHE SUIZO CAFETERIA	LUIS VIERA	<a href="mailto:vieraluyvis.arq@gmail.com">vieraluyvis.arq@gmail.com</a>	2824147	0984088722
4	LA FUENTE CAFETERIA	ELSA COKA	<a href="mailto:marlenecoka@hotmail.com">marlenecoka@hotmail.com</a>	2826756	0998799473
5	EL ALAMO CHALET RESTAURANTE	ENRIQUE GROB	<a href="mailto:superalamos@gmail.com">superalamos@gmail.com</a>	2824704	
6	LA CIGARRA DELIVERY RESTAURANTE	MARIA GABRIELA CACERES	<a href="mailto:marigabycr.1802@hotmail.com">marigabycr.1802@hotmail.com</a>	2461015	0995645844
7	DELICIAS DEL MAR RESTAURANTE	LUIS EDUARDO YANCHALIQUN	<a href="mailto:luito_dj2@hotmail.com">luito_dj2@hotmail.com</a>	2820891	0983102219
8	EL ESPIGAL CAFETERIA	SANDRA ELIZABETH APRAEZ	<a href="mailto:sandraapraez@hotmail.com">sandraapraez@hotmail.com</a>	2820710	0994189823
9	ABAKA GALLINAS DE PINLLO REST	ANA RAQUEL BARBA	<a href="mailto:gallinasdepinllo@live.com">gallinasdepinllo@live.com</a>	2466971	0984507679
10	OASIS CAFETERIA	LUIS LENIN ALTUNA	<a href="mailto:graceborjacaicedo2@gmail.com">graceborjacaicedo2@gmail.com</a>	2450070	0995666572
11	RESTAURANTE PARRILLADAS ILUSIONES	ABIGAIL MARTINEZ	<a href="mailto:ilusioneslucio@hotmail.com">ilusioneslucio@hotmail.com</a>	2843000	0983352853 /0995932109
12	MARCELO CAFETERIA	MURGUEYTIO ZAPATA MARCELO		2828208	
13	CREMME BRULE CAFETERIA	FERNANDO ORTIZ	<a href="mailto:fermauortiz@hotmail.com">fermauortiz@hotmail.com</a>	2 820509	
14	CAFETERIA SIERRA BELLA	DIANA FREIRE	<a href="mailto:dianyf85@gmail.com">dianyf85@gmail.com</a>	2849909	0992937283
15	RESTURANTE HACIENDA QUISAPINCHA	GABRIELA REDIN	<a href="mailto:gabyredin@gmail.com">gabyredin@gmail.com</a>		0995022375
16	CAFETERIA COMMA	JORGE BEDON	<a href="mailto:jorgebedon93@gmail.com">jorgebedon93@gmail.com</a>	2842221	0969085416
17	RESTURANTE CANDIES	JOSE VELASCO	<a href="mailto:dfvm7632@hotmail.com">dfvm7632@hotmail.com</a>	2824263	0991309600
18	RESTURANTE CANDIES AL FOGU	JOSE VELASCO	<a href="mailto:dfvm7632@hotmail.com">dfvm7632@hotmail.com</a>	2824263	0991309600
19	RESTAURANTE MM WINGS	LORENA PORTERO	<a href="mailto:mmwings15@gmail.com">mmwings15@gmail.com</a>	2527283	0992758284
20	CAFETERIA BEER GARDEN	PRISCILA URBINA	<a href="mailto:pris_pddp@hotmail.com">pris_pddp@hotmail.com</a>	2822444	0984551000

**Fuente:** GAD Municipalidad de Ambato  
**Elaborado por:** Torres F. (2020)



## **Análisis**

A través de la aplicación de las fichas a establecimientos de alimentación con el distintivo Q de calidad en la ciudad de Ambato, se identifica varios aspectos que determinan la oferta gastronómica (entradas, platos fuertes, postres, picadas, bebidas y cocteles), acompañado de precios y datos generales de los establecimientos (nombre y tiempo de actividad), se indaga por el tipo de establecimiento del local (Cafetería, bar, restaurante y plaza de comida).

Para la determinación de Tendencias Culinarias se hace un análisis del tipo de productos que se ofertan según su naturaleza, técnicas y tipo de preparación como (Comida saludable, opciones vegetarianas, cocina local, cocina fusión, cocina abierta, comida rápida y cocina de autor). La ambientación es otro componente observado donde identifican estilos (Moderno, vintage, rústico, industrial y clásico)  
ANEXO 1.

## **4.2. Encuesta de Tendencias Culinarias en la Oferta Turística Gastronómica Ambateña**

### **4.2.1. Análisis de Fiabilidad**

**Tabla 2 Alfa de Cronbach**

<b>Estadísticos de fiabilidad</b>	
Alfa de Cronbach	No. de elementos
,825	21

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

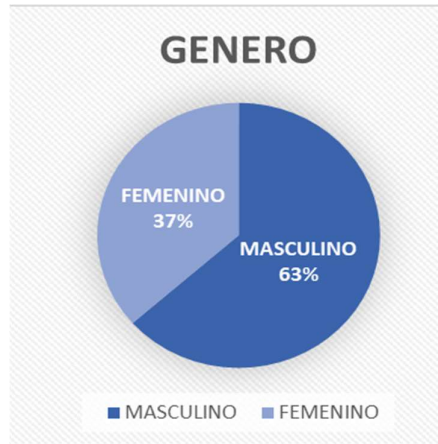
**Elaborado por:** Torres F. (2020)

## **Análisis**

Se aplicó el cálculo de fiabilidad del Alfa de Cronbach analizado a los 21 elementos del cuestionario, cuyas preguntas establecen una escala de Likert de preferencias e importancias, necesarias para el cálculo de la suma de variables y correlación Rho de Spearman (Reguant, Vilà Baños, & Torrado, 2018). Obteniendo un valor de 0,825 el cual lo identifica con una fiabilidad BUENA, por tanto, se determina que las encuestas se encuentran libres de errores aleatorios (Tabla 2). El instrumento constó de 21 preguntas estructuradas en dos bloques y aplicada a una muestra de 203

consumidores de establecimientos de alimentos con la distinción Q de calidad en la ciudad de Ambato.

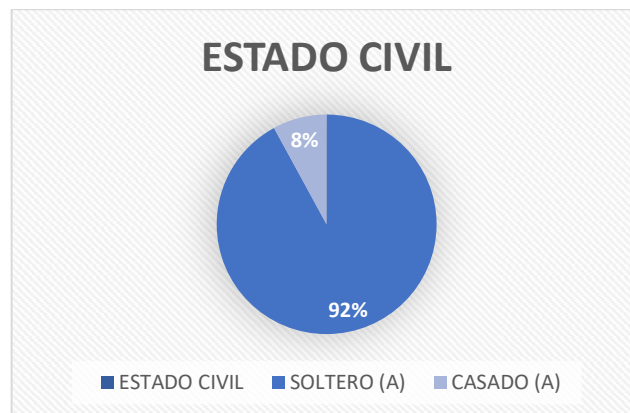
#### 4.2.2. Datos demográficos



**Figura 1 Género**

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

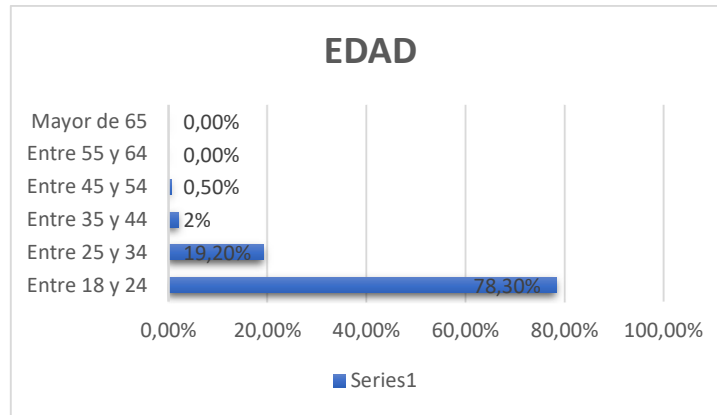
**Elaborado por:** Torres F. (2020)



**Figura 2 Estado Civil**

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

**Elaborado por:** Torres F. (2020)



**Figura 3 Edad**

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

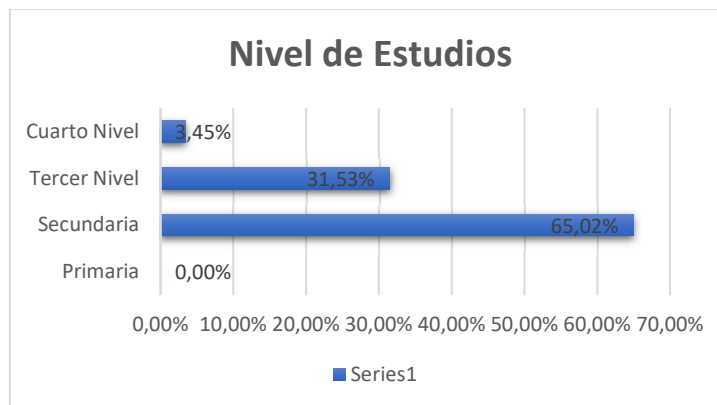
**Elaborado por:** Torres F. (2020)



**Figura 4 Dedicación**

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

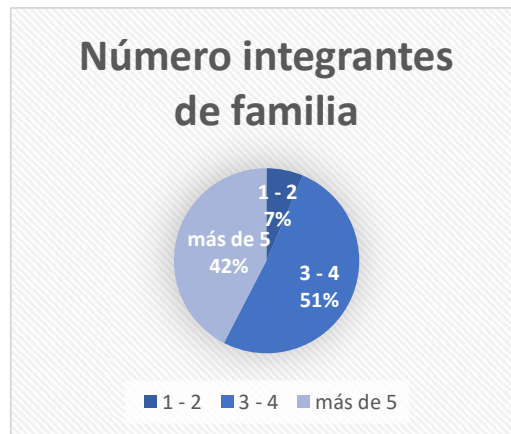
**Elaborado por:** Torres F. (2020)



**Figura 5 Nivel de Estudios**

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

**Elaborado por:** Torres F. (2020)



**Figura 6** Integrantes familia

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

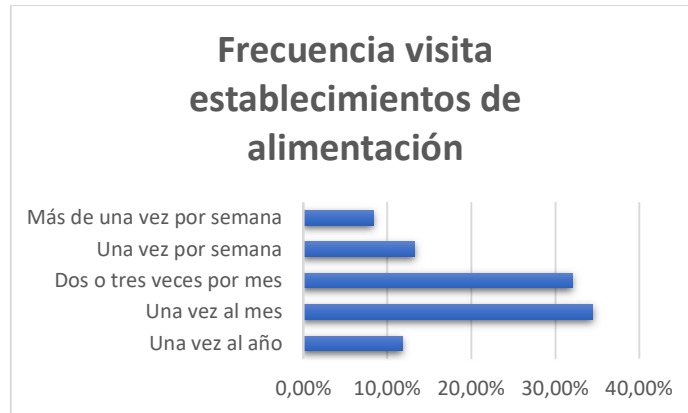
**Elaborado por:** Torres F. (2020)

### **Análisis**

Los datos demográficos arrojados por los encuestados sostiene que el género de los encuestados es 129 encuestados (63%) Masculino y 74 encuestadas (37%) Femenino; el estado civil refleja, 185 encuestados (91%) Soltero (a), 16 encuestados (8%) Casado (a) y 2 encuestados (1%) Otro; la edad determina que 159 encuestados (78.30%) tienen entre 18 y 24 años, 39 encuestados (19.20%) tienen entre 25 y 34 años; 4 encuestados (2%) entre 35 y 44 años, 1 encuestado (0.5%) entre 45 y 54 años; la dedicación está definida por 178 encuestados (87.70%) estudiantes, 10 encuestados (4.90%) otro, 8 encuestados (3.90%) Empleado privado, 6 encuestados (3%) Servidor público, 1 encuestado (0.5%) Cuidado del hogar; el nivel de estudios determina a 132 encuestados (65.02%) Secundaria, 64 encuestados (31.53%) Tercer nivel y 7 encuestados (3.45%) Cuarto nivel; los integrantes de su familia determina que 104 encuestados (51.20%) poseen de 3-4 integrantes, 86 encuestados (42.40%) poseen más de 5 integrantes y 13 encuestados (6.40%) poseen de 1-2 integrantes (Figura 6).

### 4.2.3. Preferencias de la oferta gastronómica de establecimientos Q de calidad en Ambato

Se determina las generalidades de preferencia de visita según la frecuencia, capacidad adquisitiva y preferencia de visita a establecimientos de alimentación con la Q de calidad en Ambato.



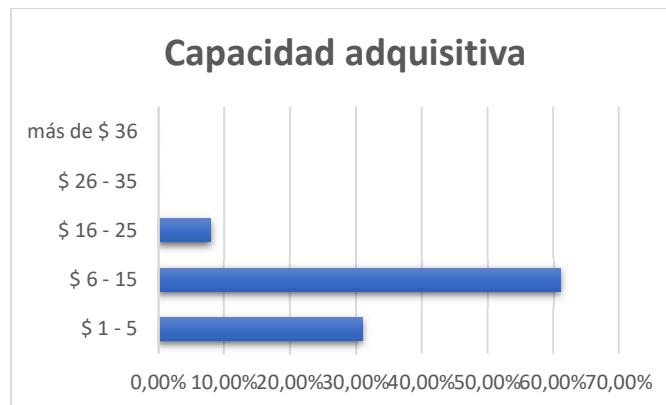
**Figura 7 Frecuencia de visita a restaurantes**

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

**Elaborado por:** Torres F. (2020)

### Análisis

La frecuencia de visita esta determinada por una prevalencia de una visita al mes (34.48%), dos o tres veces por mes (32.02%), una vez por semana (13.30%), una vez al año (11.82%) y más de una vez por semana (8.27%), lo que sostiene que existe una gran afluencia a establecimientos de alimentación con una frecuencia de al menos 1 vez al mes alrededor del 88% de encuestados.



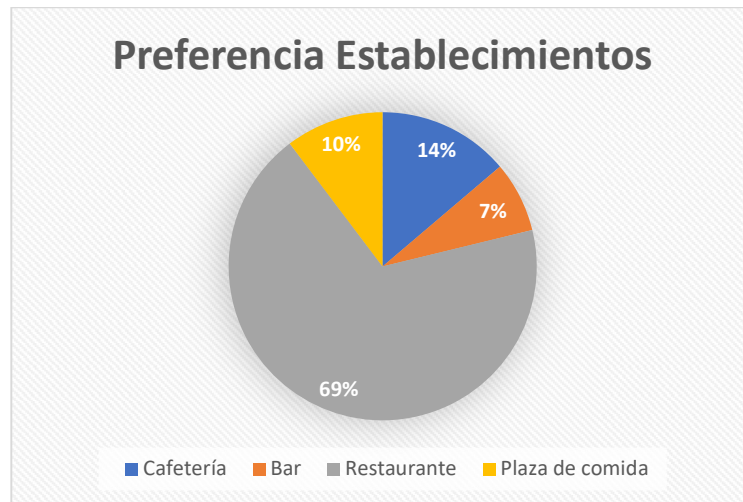
**Figura 8 Capacidad adquisitiva**

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

**Elaborado por:** Torres F. (2020)

### Análisis

La capacidad adquisitiva para el consumo en establecimientos de alimentación con la Q de calidad en Ambato, determina que el (61.10%) gastaría \$6 a \$15 dólares, el (31%) gastaría \$1 a \$5 dólares y (7.90%) gastaría \$16 a \$25 dólares. El presupuesto develado por las encuestas determinan una buena relación con la oferta gastronómica de los establecimientos en la ciudad.



**Figura 9 Preferencias de establecimientos**

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

**Elaborado por:** Torres F. (2020)

### Análisis

La preferencia de establecimientos esta dado por el (68.50%) Restaurantes, (13.80%) Cafetería, (10.30%) Plaza de comida y (7.40%) Bar. Se determina que la mayoría de los establecimientos con la distinción Q de calidad en Ambato son restaurantes y cafeterías que se ajustan a las preferencias de los consumidores.

### Escala de preferencias en la oferta gastronómica

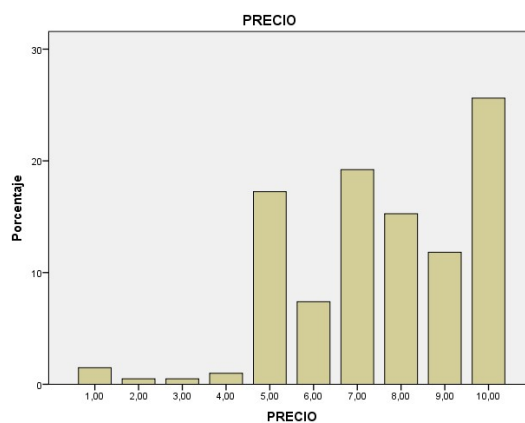
Se realiza una evaluación mediante una escala de Likert de 10 puntos en donde se identifica preferencias de parámetros en la oferta gastronómica como: precio, ambiente, variedad de menú, sabor, presentación, calidad, prestigio, rapidez, higiene, atención – servicio y marca.

**Tabla 3 Preferencias de la oferta gastronómica (Precio)**

PRECIO				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	1,00	3	1,5	1,5
	2,00	1	,5	2,0
	3,00	1	,5	2,5
	4,00	2	1,0	3,4
	5,00	35	17,2	20,7
Válidos	6,00	15	7,4	28,1
	7,00	39	19,2	47,3
	8,00	31	15,3	62,6
	9,00	24	11,8	74,4
	10,00	52	25,6	100,0
Total	203	100,0	100,0	

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

**Elaborado por:** Torres F. (2020)



**Figura 10 Preferencias de la oferta gastronómica (Precio)**

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

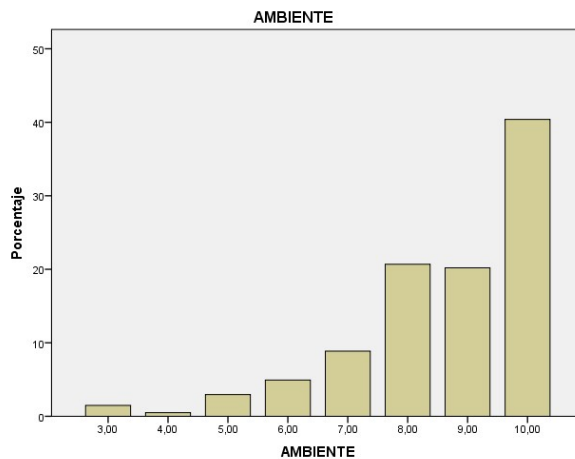
**Elaborado por:** Torres F. (2020)

**Tabla 4 Preferencias de la oferta gastronómica (Ambiente)**

AMBIENTE				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	3,00	3	1,5	1,5
	4,00	1	,5	2,0
	5,00	6	3,0	4,9
	6,00	10	4,9	9,9
Válidos	7,00	18	8,9	18,7
	8,00	42	20,7	39,4
	9,00	41	20,2	59,6
	10,00	82	40,4	100,0
Total	203	100,0	100,0	

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

**Elaborado por:** Torres F. (2020)



**Figura 11** Preferencias de la oferta gastronómica (Ambiente)

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

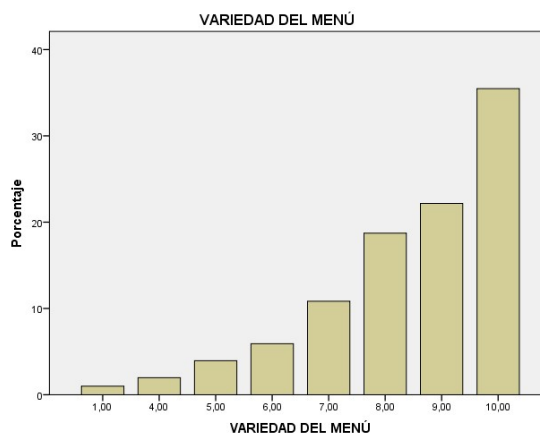
**Elaborado por:** Torres F. (2020)

**Tabla 5** Preferencias de la oferta gastronómica (Variedad del menú)

VARIEDAD DEL MENÚ				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	1,00	2	1,0	1,0
	4,00	4	2,0	3,0
	5,00	8	3,9	6,9
	6,00	12	5,9	12,8
Válidos	7,00	22	10,8	23,6
	8,00	38	18,7	42,4
	9,00	45	22,2	64,5
	10,00	72	35,5	100,0
Total	203	100,0	100,0	

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

**Elaborado por:** Torres F. (2020)



**Figura 12** Preferencias de la oferta gastronómica (Variedad del Menú)

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

**Elaborado por:** Torres F. (2020)

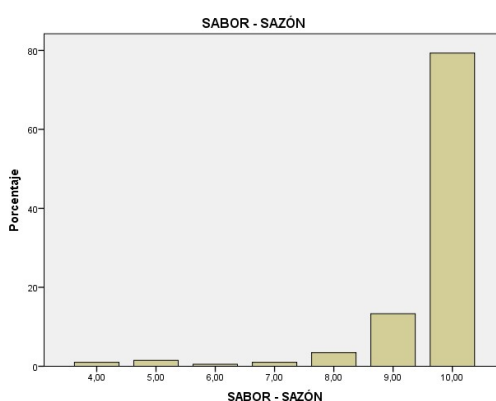


**Tabla 6 Preferencias de la oferta gastronómica (Sabor-sazón)**

SABOR - SAZÓN				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	4,00	2	1,0	1,0
	5,00	3	1,5	2,5
	6,00	1	,5	3,0
Válidos	7,00	2	1,0	3,9
	8,00	7	3,4	7,4
	9,00	27	13,3	20,7
	10,00	161	79,3	100,0
Total	203	100,0	100,0	

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

**Elaborado por:** Torres F. (2020)



**Figura 13 Preferencias de la oferta gastronómica (Sabor-Sazón)**

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

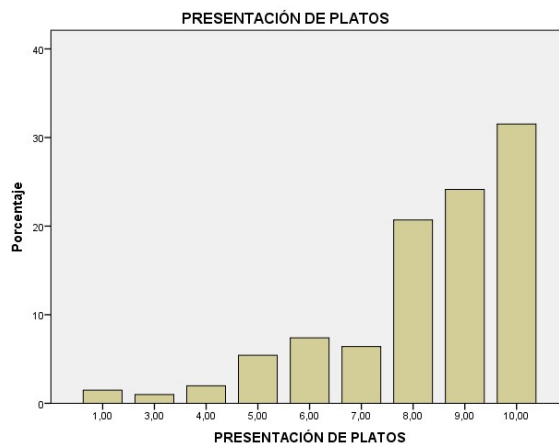
**Elaborado por:** Torres F. (2020)

**Tabla 7 Preferencias de la oferta gastronómica (Presentación de Platos)**

PRESENTACIÓN DE PLATOS				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	1,00	3	1,5	1,5
	3,00	2	1,0	2,5
	4,00	4	2,0	4,4
	5,00	11	5,4	9,9
Válidos	6,00	15	7,4	17,2
	7,00	13	6,4	23,6
	8,00	42	20,7	44,3
	9,00	49	24,1	68,5
	10,00	64	31,5	100,0
Total	203	100,0	100,0	

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

**Elaborado por:** Torres F. (2020)



**Figura 14** Preferencias de la oferta gastronómica (Presentación de platos)

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

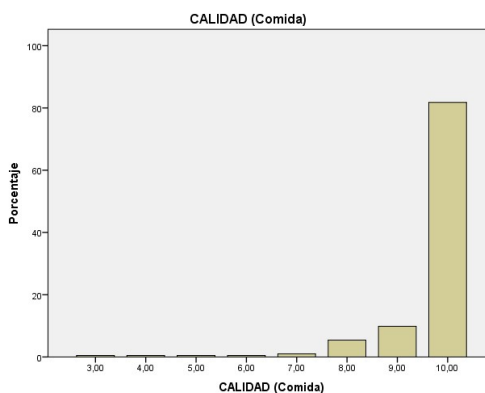
**Elaborado por:** Torres F. (2020)

**Tabla 8** Preferencias de la oferta gastronómica (Calidad)

CALIDAD (Comida)				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	3,00	1	,5	,5
	4,00	1	,5	1,0
	5,00	1	,5	1,5
	6,00	1	,5	2,0
Válidos	7,00	2	1,0	3,0
	8,00	11	5,4	8,4
	9,00	20	9,9	18,2
	10,00	166	81,8	100,0
Total	203	100,0	100,0	

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

**Elaborado por:** Torres F. (2020)



**Figura 15** Preferencias de la oferta gastronómica (Calidad)

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

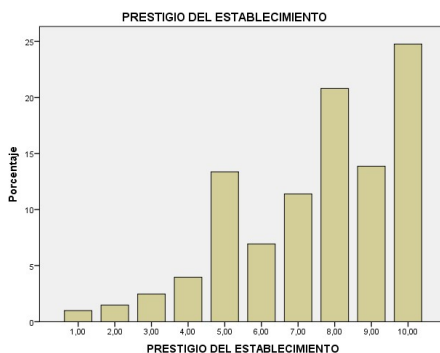
**Elaborado por:** Torres F. (2020)

**Tabla 9 Preferencias de la oferta gastronómica (Prestigio)**

PRESTIGIO DEL ESTABLECIMIENTO				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	1,00	2	1,0	1,0
	2,00	3	1,5	2,5
	3,00	5	2,5	5,0
	4,00	8	3,9	8,9
	5,00	27	13,3	22,3
Válidos	6,00	14	6,9	29,2
	7,00	23	11,3	40,6
	8,00	42	20,7	61,4
	9,00	28	13,8	75,2
	10,00	50	24,6	100,0
Total		202	99,5	100,0
Perdidos	Sistema	1	,5	
Total		203	100,0	

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

**Elaborado por:** Torres F. (2020)



**Figura 16 Preferencias de la oferta gastronómica (Prestigio)**

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

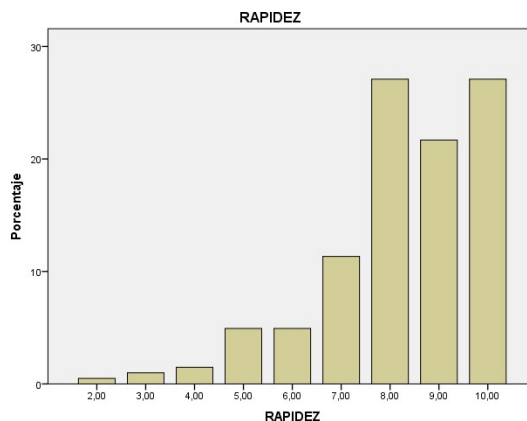
**Elaborado por:** Torres F. (2020)

**Tabla 10 Preferencias de la oferta gastronómica (Rapidez)**

RAPIDEZ				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	2,00	1	,5	,5
	3,00	2	1,0	1,5
	4,00	3	1,5	3,0
	5,00	10	4,9	7,9
	6,00	10	4,9	12,8
Válidos	7,00	23	11,3	24,1
	8,00	55	27,1	51,2
	9,00	44	21,7	72,9
	10,00	55	27,1	100,0
Total		203	100,0	100,0

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

**Elaborado por:** Torres F. (2020)



**Figura 17** Preferencias de la oferta gastronómica (Rapidez)

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

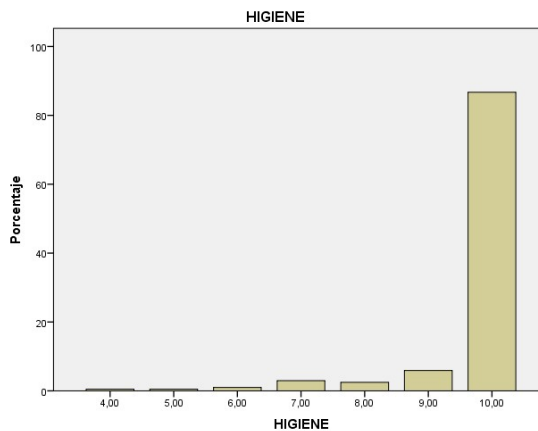
**Elaborado por:** Torres F. (2020)

**Tabla 11** Preferencias de la oferta gastronómica (Higiene)

HIGIENE				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	4,00	1	,5	,5
	5,00	1	,5	1,0
	6,00	2	1,0	2,0
Válidos	7,00	6	3,0	4,9
	8,00	5	2,5	7,4
	9,00	12	5,9	13,3
	10,00	176	86,7	100,0
Total	203	100,0	100,0	

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

**Elaborado por:** Torres F. (2020)



**Figura 18** Preferencias de la oferta gastronómica (Higiene)

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

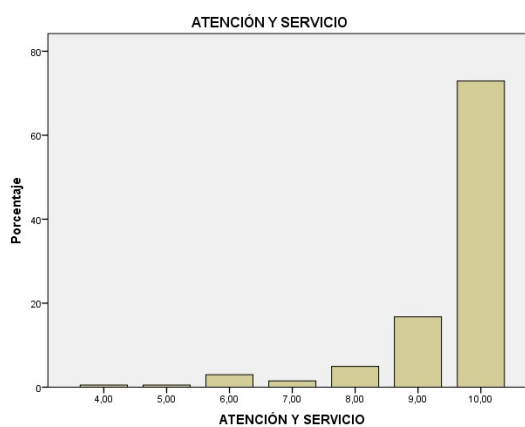
**Elaborado por:** Torres F. (2020)

**Tabla 12 Preferencias de la oferta gastronómica (Atención y Servicio)**

ATENCIÓN Y SERVICIO				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	4,00	1	,5	,5
	5,00	1	,5	1,0
	6,00	6	3,0	3,9
	7,00	3	1,5	5,4
Válidos	8,00	10	4,9	10,3
	9,00	34	16,7	27,1
	10,00	148	72,9	100,0
Total	203	100,0	100,0	

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

**Elaborado por:** Torres F. (2020)



**Figura 19 Preferencias de la oferta gastronómica (Atención y Servicio)**

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

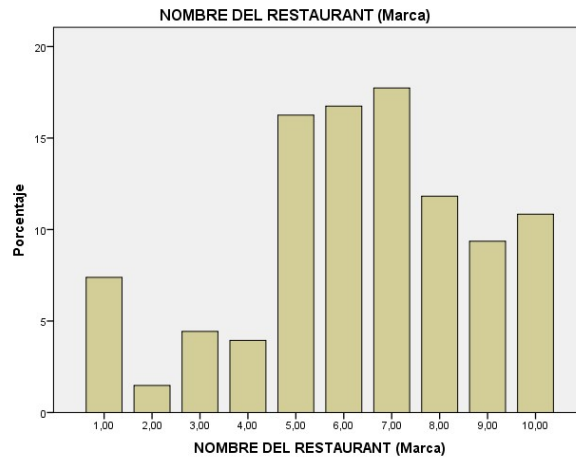
**Elaborado por:** Torres F. (2020)

**Tabla 13 Preferencias de la oferta gastronómica (Marca)**

NOMBRE DEL RESTAURANT (Marca)				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	1,00	15	7,4	7,4
	2,00	3	1,5	8,9
	3,00	9	4,4	13,3
	4,00	8	3,9	17,2
	5,00	33	16,3	33,5
Válidos	6,00	34	16,7	50,2
	7,00	36	17,7	68,0
	8,00	24	11,8	79,8
	9,00	19	9,4	89,2
	10,00	22	10,8	100,0
Total	203	100,0	100,0	

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

**Elaborado por:** Torres F. (2020)



**Figura 20 Preferencias de la oferta gastronómica (Marca)**

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

**Elaborado por:** Torres F. (2020)

### **Análisis de las preferencias en la oferta gastronómica**

Según la escala de preferencias en la oferta gastronómica en establecimientos con la distinción Q de calidad en la ciudad de Ambato, se determina la importancia en aspectos como higiene (10.4%), calidad de la comida (10.3%), sabor-sazón (10.3%) y Atención y servicio (10.2%), los mencionados aspectos fueron considerados de mayor importancia dentro de la oferta de los establecimientos, cabe resaltar que las dimensiones son directamente relacionadas con la elaboración de alimentos y el servicio de negocio.

Mientras los aspectos considerados de menor importancia son marca (6.8%) y prestigio (8%), dimensiones relacionadas con la imagen del negocio, considerando que los encuestados desestiman la imagen del negocio ante el producto.

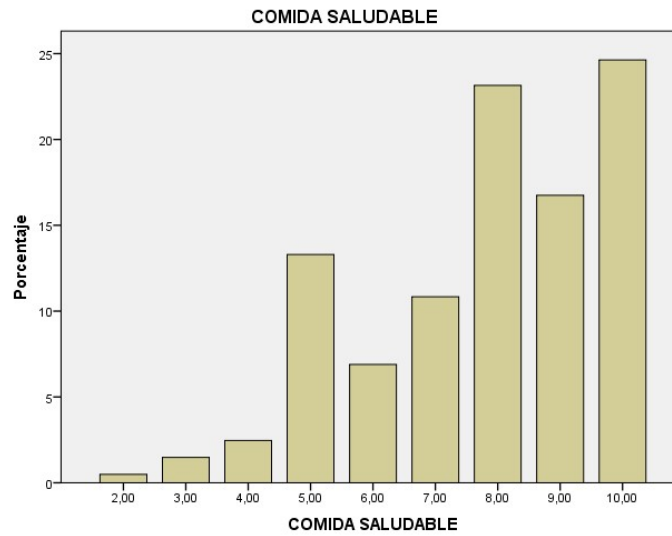
**4.2.4. Preferencias de las tendencias culinarias en los establecimientos Q de calidad en Ambato**

**Tabla 14 Preferencias de las tendencias culinarias (Comida Saludable)**

COMIDA SALUDABLE				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	2,00	1	,5	,5
	3,00	3	1,5	2,0
	4,00	5	2,5	4,4
	5,00	27	13,3	17,7
Válidos	6,00	14	6,9	24,6
	7,00	22	10,8	35,5
	8,00	47	23,2	58,6
	9,00	34	16,7	75,4
	10,00	50	24,6	100,0
Total	203	100,0	100,0	

Fuente: Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

Elaborado por: Torres F. (2020)



**Figura 21 Preferencias de las tendencias culinarias (Comida Saludable)**

Fuente: Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

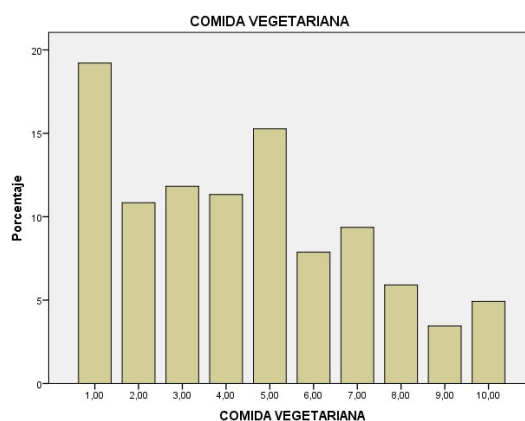
Elaborado por: Torres F. (2020)

**Tabla 15 Preferencias de las tendencias culinarias (Comida Vegetariana)**

COMIDA VEGETARIANA				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	1,00	39	19,2	19,2
	2,00	22	10,8	30,0
	3,00	24	11,8	41,9
	4,00	23	11,3	53,2
	5,00	31	15,3	68,5
Válidos	6,00	16	7,9	76,4
	7,00	19	9,4	85,7
	8,00	12	5,9	91,6
	9,00	7	3,4	95,1
	10,00	10	4,9	100,0
Total	203	100,0	100,0	

Fuente: Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

Elaborado por: Torres F. (2020)



**Figura 22 Preferencias de las tendencias culinarias (Comida Vegetariana)**

Fuente: Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

Elaborado por: Torres F. (2020)

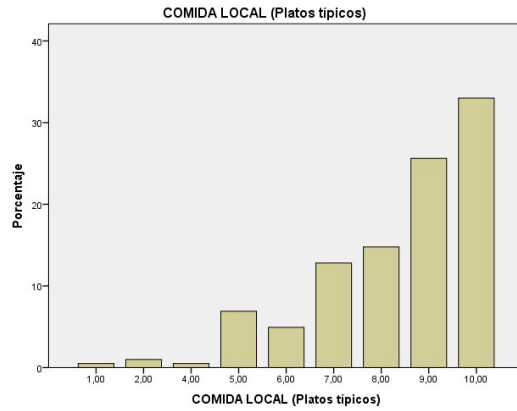
**Tabla 16 Preferencias de las tendencias culinarias (Comida Local)**

COMIDA LOCAL (Platos típicos)				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	1,00	1	,5	,5
	2,00	2	1,0	1,5
	4,00	1	,5	2,0
	5,00	14	6,9	8,9
Válidos	6,00	10	4,9	13,8
	7,00	26	12,8	26,6
	8,00	30	14,8	41,4
	9,00	52	25,6	67,0
	10,00	67	33,0	100,0
Total	203	100,0	100,0	

Fuente: Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

Elaborado por: Torres F. (2020)





**Figura 23 Preferencias de las tendencias culinarias (Comida Local)**

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

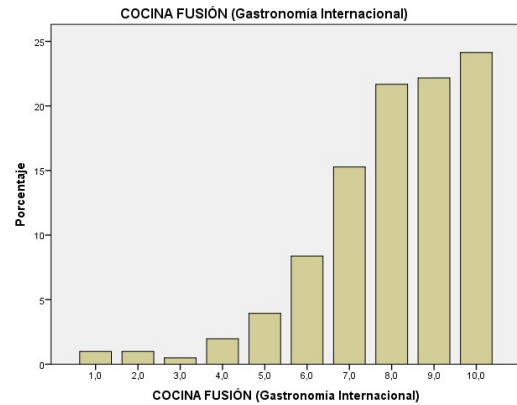
**Elaborado por:** Torres F. (2020)

**Tabla 17 Preferencias de las tendencias culinarias (Cocina Fusión)**

COCINA FUSIÓN (Gastronomía Internacional)				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	1,0	2	1,0	1,0
	2,0	2	1,0	2,0
	3,0	1	,5	2,5
	4,0	4	2,0	4,4
	5,0	8	3,9	8,4
Válidos	6,0	17	8,4	16,7
	7,0	31	15,3	32,0
	8,0	44	21,7	53,7
	9,0	45	22,2	75,9
	10,0	49	24,1	100,0
	Total	203	100,0	100,0

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

**Elaborado por:** Torres F. (2020)



**Figura 24 Preferencias de las tendencias culinarias (Cocina Fusión)**

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

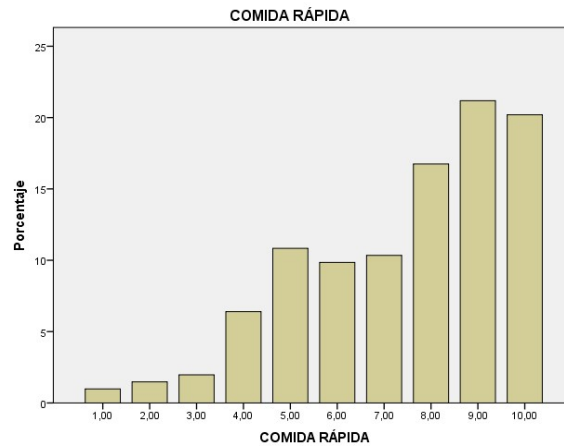
**Elaborado por:** Torres F. (2020)

**Tabla 18 Preferencias de las tendencias culinarias (Comida rápida)**

COMIDA RÁPIDA				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
1,00	2	1,0	1,0	1,0
2,00	3	1,5	1,5	2,5
3,00	4	2,0	2,0	4,4
4,00	13	6,4	6,4	10,8
5,00	22	10,8	10,8	21,7
Válidos 6,00	20	9,9	9,9	31,5
7,00	21	10,3	10,3	41,9
8,00	34	16,7	16,7	58,6
9,00	43	21,2	21,2	79,8
10,00	41	20,2	20,2	100,0
Total	203	100,0	100,0	

Fuente: Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

Elaborado por: Torres F. (2020)



**Figura 25 Preferencias de las tendencias culinarias (Comida rápida)**

Fuente: Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

Elaborado por: Torres F. (2020)

### **Análisis de preferencias de las tendencias culinarias**

Según la escala de preferencias de tendencias culinarias en establecimientos con la distinción Q de calidad en la ciudad de Ambato, se determina la preferencia de COMIDA LOCAL (Platos típicos) 23.2%, COCINA FUSIÓN (Gastronomía Internacional) 22,3%, se identifican tendencias preponderantes al consumo de gastronomía nacional e internacional sobre otros estilos, se observa también que para la demanda establecida actualmente existe una oferta de establecimientos como pizzerías, marisquerías y cafeterías que abastecen su demanda.

Mientras la tendencia culinaria de menor preferencia es la COMIDA VEGETARIANA 12,2% para la cual no se han determinado establecimientos dedicados totalmente a este tipo de tendencia, siendo solamente una opción alterna en varios establecimientos de alimentación.

#### 4.2.5. Preferencias de la ambientación de los establecimientos Q de calidad en Ambato

Tabla 19 Preferencias de ambientación (Estilo Moderno)

ESTILO MODERNO				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	1,00	5	2,5	2,5
	2,00	2	1,0	3,4
	3,00	4	2,0	5,4
	4,00	3	1,5	6,9
	5,00	14	6,9	13,8
Válidos	6,00	14	6,9	20,7
	7,00	35	17,2	37,9
	8,00	44	21,7	59,6
	9,00	49	24,1	83,7
	10,00	33	16,3	100,0
Total	203	100,0	100,0	

Fuente: Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

Elaborado por: Torres F. (2020)

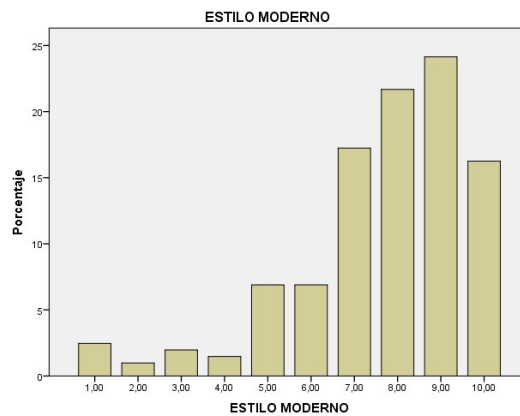


Figura 26 Preferencias de ambientación (Estilo Moderno)

Fuente: Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

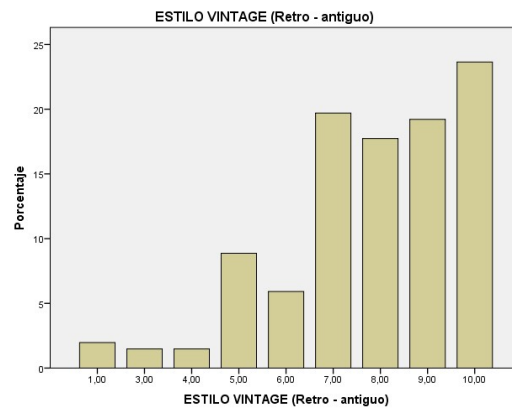
Elaborado por: Torres F. (2020)

**Tabla 20 Preferencias de ambientación (Estilo Vintage)**

ESTILO VINTAGE (Retro - antiguo)				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	1,00	4	2,0	2,0
	3,00	3	1,5	3,4
	4,00	3	1,5	4,9
	5,00	18	8,9	13,8
Válidos	6,00	12	5,9	19,7
	7,00	40	19,7	39,4
	8,00	36	17,7	57,1
	9,00	39	19,2	76,4
	10,00	48	23,6	100,0
	Total	203	100,0	100,0

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

**Elaborado por:** Torres F. (2020)



**Figura 27 Preferencias de ambientación (Estilo Vintage)**

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

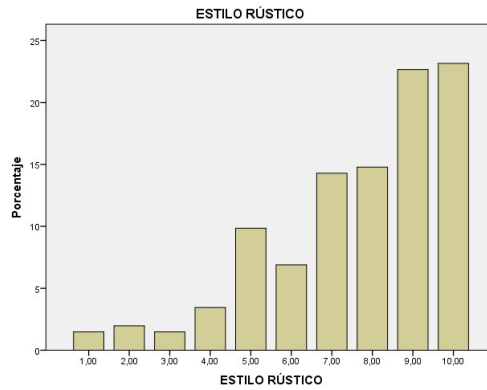
**Elaborado por:** Torres F. (2020)

**Tabla 21 Preferencias de ambientación (Estilo Rústico)**

ESTILO RÚSTICO				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	1,00	3	1,5	1,5
	2,00	4	2,0	3,4
	3,00	3	1,5	4,9
	4,00	7	3,4	8,4
	5,00	20	9,9	18,2
Válidos	6,00	14	6,9	25,1
	7,00	29	14,3	39,4
	8,00	30	14,8	54,2
	9,00	46	22,7	76,8
	10,00	47	23,2	100,0
	Total	203	100,0	100,0

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

**Elaborado por:** Torres F. (2020)



**Figura 28 Preferencias de ambientación (Estilo Rústico)**

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

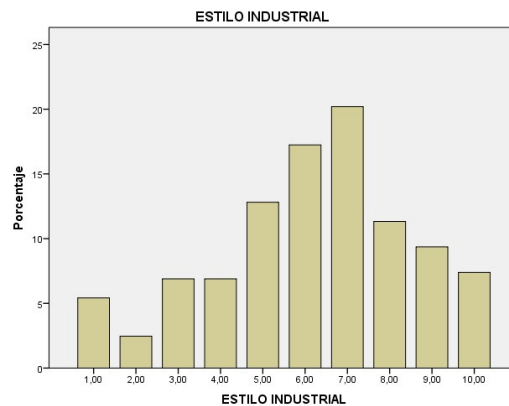
**Elaborado por:** Torres F. (2020)

**Tabla 22 Preferencias de ambientación (Estilo Industrial)**

ESTILO INDUSTRIAL				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	1,00	11	5,4	5,4
	2,00	5	2,5	7,9
	3,00	14	6,9	14,8
	4,00	14	6,9	21,7
	5,00	26	12,8	34,5
Válidos	6,00	35	17,2	51,7
	7,00	41	20,2	71,9
	8,00	23	11,3	83,3
	9,00	19	9,4	92,6
	10,00	15	7,4	100,0
	Total	203	100,0	100,0

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

**Elaborado por:** Torres F. (2020)



**Figura 29 Preferencias de ambientación (Estilo Industrial)**

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

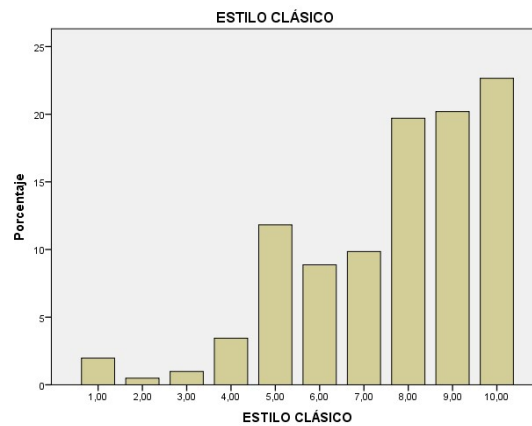
**Elaborado por:** Torres F. (2020)

**Tabla 23 Preferencias de ambientación (Estilo Clásico)**

ESTILO CLÁSICO				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
1,00	4	2,0	2,0	2,0
2,00	1	,5	,5	2,5
3,00	2	1,0	1,0	3,4
4,00	7	3,4	3,4	6,9
5,00	24	11,8	11,8	18,7
Válidos 6,00	18	8,9	8,9	27,6
7,00	20	9,9	9,9	37,4
8,00	40	19,7	19,7	57,1
9,00	41	20,2	20,2	77,3
10,00	46	22,7	22,7	100,0
Total	203	100,0	100,0	

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

**Elaborado por:** Torres F. (2020)



**Figura 30 Preferencias de ambientación (Estilo Clásico)**

**Fuente:** Clientes restaurantes Q de calidad Ambato

**Elaborado por:** Torres F. (2020)

### **Análisis de preferencias de ambientación**

Según la escala de preferencias de ambientación en establecimientos con la distinción Q de calidad en la ciudad de Ambato, se determina la preferencia de ESTILO VINTAGE (Retro - antiguo) 21,1% y ESTILO RÚSTICO 20,8%, se identifican como las ambientaciones de mayor agrado por los encuestados, primando tendencias retro e informales que se entiende como el estilo en boga en la ciudad y con una tendencia creciente entre las propuestas nuevas.

Mientras la ambientación de menor preferencia es el ESTILO INDUSTRIAL 16,7% relacionando con la oferta a una escasa elección de los establecimientos por la

decoración de sus negocios con este estilo, siendo limitada en la ciudad a escasos negocios y cadenas internacionales de restauración.

### 4.3. Correlación de las tendencias culinarias en la oferta gastronómica ambateña. (Verificación de hipótesis)

## Descriptivos

Tabla 24 Datos estadísticos descriptivos oferta gastronómica

Estadísticos descriptivos					
	N	Mínimo	Máximo	Media	Desv. típ.
OFERTA_GASTRONOMICA	202	47,00	110,00	93,7030	9,59534
N válido (según lista)	202				

Fuente: Programa estadístico SPSS

Elaborado por: Torres F. (2020)

Tabla 25 Datos estadísticos descriptivos tendencia culinaria

Estadísticos descriptivos					
	N	Mínimo	Máximo	Media	Desv. típ.
TENDENCIA_CULINARIA	203	27,00	100,00	73,0640	12,16475
N válido (según lista)	203				

Fuente: Programa estadístico SPSS

Elaborado por: Torres F. (2020)

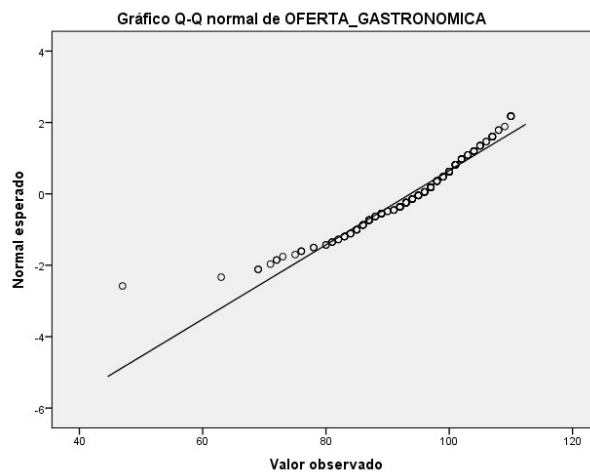
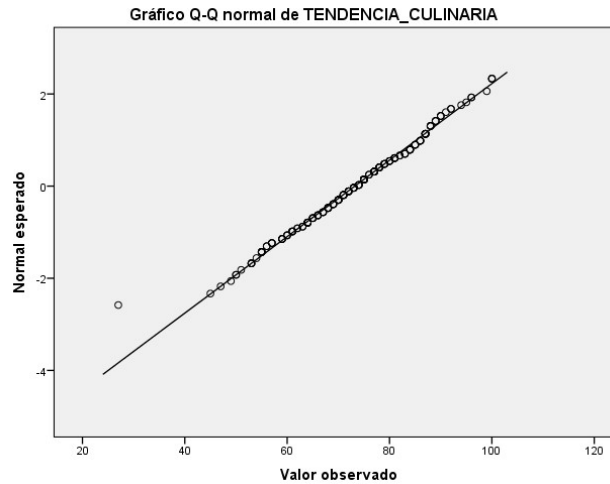


Figura 31 Normalidad Oferta Gastronómica

Fuente: Programa estadístico SPSS

Elaborado por: Torres F. (2020)



**Figura 32 Normalidad Tendencia Culinaria**

**Fuente:** Programa estadístico SPSS

**Elaborado por:** Torres F. (2020)

**Análisis:**

Se calcula la normalidad de las dos variables estudiadas, tanto en la figura 31 y 32 no presentan diferencias en la distribución de los datos observados respecto a lo esperado, lo que determina que tanto la oferta gastronómica como la tendencia culinaria se muestran como datos confiables.

**Correlaciones**

**Tabla 26 Datos estadísticos descriptivos de la Correlación**

Estadísticos descriptivos			
	Media	Desviación típica	N
OFERTA GASTRONOMICA	93,7030	9,59534	202
TENDENCIA_CULINARIA	73,0640	12,16475	203

**Fuente:** Programa estadístico SPSS

**Elaborado por:** Torres F. (2020)



**Tabla 27 Correlación de Pearson**

		<b>Correlaciones</b>	
		OFERTA GAST RONOMICA	TENDENCIA C ULINARIA
OFERTA_GASTRONOMICA	Correlación de Pearson	1	,474**
	Sig. (bilateral)		,000
	N	202	202
TENDENCIA_CULINARIA	Correlación de Pearson	,474**	1
	Sig. (bilateral)	,000	
	N	202	203

\*\* La correlación es significativa al nivel 0,01 (bilateral).

**Fuente:** Programa estadístico SPSS

**Elaborado por:** Torres F. (2020)

### Correlaciones no paramétricas

**Tabla 28 Correlación no paramétrica Rho de Spearman**

		<b>Correlaciones</b>	
		OFERTA GASTRON OMICA	TENDENCIA CULINARIA
Rho de Spearman	OFERTA_GASTRONOMICA	1,000	,471**
	Sig. (bilateral)	.	,000
	N	202	202
	TENDENCIA_CULINARIA	,471**	1,000
	Sig. (bilateral)	,000	.
	N	202	203

\*\* La correlación es significativa al nivel 0,01 (bilateral).

**Fuente:** Programa estadístico SPSS

**Elaborado por:** Torres F. (2020)

### Análisis de Correlaciones

Se realiza el análisis de correlación, en la (Tabla 28) se visualiza el cálculo de la correlación de la Rho de Spearman cuyo coeficiente de correlación en las variables Oferta gastronómica y Tendencia culinaria son 0.471, lo que establece una Moderada

Correlación de estas variables en el estudio realizado, determinando una aceptación de la hipótesis a demostrar en la metodología:

Las tendencias culinarias INCIDEN en la oferta turística gastronómica en establecimientos de alimentación con el distintivo de la Q de calidad en la ciudad de Ambato.

Se plantea una segunda prueba como comprobación de la primera través de la Correlación de Pearson (Tabla 27), en el que su coeficiente de correlación determina un 0,474 indicando este valor una moderada correlación, que al igual que el análisis anterior acepta la hipótesis planteada.

### **Discusión**

La investigación tuvo como objetivo determinar la correlación que existe entre las tendencias culinarias y la oferta gastronómica de establecimiento de alimentación con la distinción Q de calidad en la ciudad de Ambato.

La gastronomía representa un importante ingreso económico en el sector del turismo, destinando el 20% de su presupuesto de viaje (González Figueroa, 2018), la investigación determina una frecuencia importante de visitas a establecimientos de alimentación donde al menos 3 veces al mes los consumidores visitan este tipo de negocios.

Lemoine (2018) señala que la oferta gastronómica es más que solo comida, abarca ambientación, decoración y una atmósfera adecuada que encierre una experiencia en el comensal. Posición que corrobora la investigación realizada, donde se determina la importancia de la atención y servicio, ambientaciones con estilos vintage y rústico, acompañado de la propuesta gastronómica de los establecimientos.

La cocina local comprende el uso de productos tradicionales de un mismo entorno geográfico y cultural expresando la riqueza de sus saberes y sabores (Hernández & Dancausa, 2018), señalando esta importancia la investigación arroja dos posiciones preferenciales por una parte la cocina local (platos típicos) y por otra la cocina fusión (gastronomía internacional) que cobra una notable relevancia en la oferta ambateña.

## CAPÍTULO V

### CONCLUSIONES, RECOMENDACIONES, BIBLIOGRAFÍA Y ANEXOS

#### 5.1. Conclusiones

- Se identifica las tendencias culinarias en los prestadores de servicios de alimentos en la ciudad de Ambato, mediante la aplicación de fichas se obtienen datos de tres dimensiones, el primero correspondiente al tipo de establecimiento catalogado (Cafetería, bar, restaurante y plaza de comida), el segundo enfocado al menú, determinando por el tipo de comida ofertada (Comida saludable, opciones vegetarianas, cocina local, cocina fusión, cocina abierta, comida rápida y cocina de autor) y el tercero a la ambientación o estilo del local (Moderno, vintage, rústico, industrial y clásico). El estudio arroja la preferencia en la visita de establecimientos como Restaurantes (68.50%), con una priorización al consumo de gastronomía nacional (Cocina Local) (23.2%) y gastronomía internacional (Cocina Fusión) (22.3%), con ambientaciones de estilo vintage (21.1%) y estilo rústico (20.8%), definiendo con estas características las preferencias en tendencias culinarias en la ciudad.
- La oferta turística gastronómica de la ciudad es muy variada, comprende entradas, platos fuertes, postres, picadas, bebidas y cocteles según la naturaleza del establecimiento, por otra parte, se identifica precios que establecen rangos desde \$1,50 hasta los \$40,00 dólares, evidenciando un amplio rango para el consumo según el poder adquisitivo. Debido a la pandemia COVID-19, la totalidad de establecimientos se han reinventado con la facilidad de adquirir el producto a domicilio, en otros casos con adaptaciones en sus infraestructuras e implementación de equipos de bioseguridad para la tranquilidad de los clientes. Finalmente, los consumidores de los establecimientos indican que aspectos como Higiene (10.4%), Calidad de la comida (10.3%) y Sabor – Sazón (10.3%) son los aspectos con mayor relevancia y están directamente relacionados con la oferta y son factores determinantes al momento de elegir el establecimiento de alimentación.

- La correlación de las tendencias culinarias y la oferta gastronómica en la ciudad, parte del desconocimiento que tienen los establecimientos de alimentación en este tema, por lo que se evalúa aspectos propios de los negocios como tipo de establecimiento, técnicas de elaboración de alimentos y ambientación que correlacionado con características de la oferta gastronómica como precio, calidad de comida, sabor e higiene, se ingresan datos extraídos del instrumento de recolección de información planteado en el programa estadístico SPSS, aplicando el cálculo de la correlación de la Rho de Spearman (0.471) lo que determina una Moderada correlación, estableciendo que existe dinámica entre las variables estudiadas.

## 5.2.Recomendaciones

- Los establecimientos de alimentación en la ciudad de Ambato y en especial los enfocados al desarrollo de la actividad turística deben involucrarse con las tendencias culinarias en boga año tras año y acoplarlas a su oferta gastronómica con el fin de brindar productos de calidad y crear una experiencia sensorial que involucre varios sentidos, siendo esta inolvidable en el consumidor.
- Los negocios con la distinción de la Q de calidad tienen la responsabilidad de garantizar un servicio de calidad, para este efecto se debe implementar un sistema de control continuo para revalidar su certificación, estos acompañamientos deben ser coordinados por instituciones públicas de control como Ministerio de Turismo, ARCSA y Ministerio de Salud.
- Las normas de higiene, manipulación y servicio de alimentos son procesos básicos que se manejan en servidores turísticos gastronómicos, es responsabilidad del encargado del establecimiento la adecuada implementación, control y evaluación de los procesos con el fin de brindar seguridad alimentaria al consumidor, se debe tomar en cuenta el origen de los visitantes del negocio y debe primar su bienestar.
- Cuidar la ambientación del local, determinando un estilo en su decoración es fundamental para cerrar la experiencia del cliente, este debe tener una relación directa con el producto que se oferta, tomando en cuenta otros elementos como la música, aromatización e imagen de los empleados son factores determinantes que consideran los clientes en el proceso de elección del establecimiento.

### 5.3. BIBLIOGRAFÍA

- Aguirregoitia Martínez, A., & Fernández Poyatos, M. (octubre-diciembre de 2019). La simplicidad como proceso creativo culinario: ¿una tendencia para el turismo gastronómico en España? *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 17(5), 875-888. Recuperado el 20 de junio de 2020, de [https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/97507/1/2019\\_Aguirregoitia\\_Fernandez\\_Pasos.pdf](https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/97507/1/2019_Aguirregoitia_Fernandez_Pasos.pdf)
- Camacho, M., & Mejía, M. (2018). Turismo Gastronómico del cacao y el chocolate, tendencias latinoamericanas . *Gran Tour: Revista de Investigaciones Turísticas*, 58-76.
- Carabias, L. (06 de 2017). *Ofertas gastronómicas*. Madrid: Paraninfo. Recuperado el 01 de 07 de 2020, de [https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=-IU7DwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=oferta+gastronomica+concepto&ots=f17tjLHGhJ&sig=tjnx622\\_cllgptzv6nMHPR\\_1vCA#v=onepage&q&f=false](https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=-IU7DwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=oferta+gastronomica+concepto&ots=f17tjLHGhJ&sig=tjnx622_cllgptzv6nMHPR_1vCA#v=onepage&q&f=false)
- Carvache, M., Carvache, W., & Torres-Naranjo, M. (2017). ANÁLISIS DE SATISFACCIÓN La gastronomía de Samborondón - Ecuador. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 731-745.
- Casas Mateus, J. A., Albarracín Tunjo, I. L., & Cortés Gonzalez, C. E. (2017). Gastronomía molecular. Una oportunidad para el aprendizaje de la química experimental en contexto. *TED*(42), 125-142. Recuperado el 20 de junio de 2020, de <http://www.scielo.org.co/pdf/ted/n42/0121-3814-ted-42-00125.pdf>
- Catalán, C., Juárez, J., & Piñón , M. (2016). Tendencias de la Gastronomía 2015: un estudio en revistas especializadas. *TURPADE*, 66-83.
- Cruz, M., Martínez, J., & Naranjo, J. (2016). Las competencias y la evaluación del desempeño del recurso humano en el sector turístico. El caso de Ambato-Ecuador. *ENIAC*, 111-128.
- Cuevas, M., Pérez, M., & Pecero, E. (2018). Preservación de la herencia cultural a través del turismo gastronómico. *Hitos de Ciencias Económico Administrativas*, 177-189.
- Discotec, P. I. (s.f.). Obtenido de <http://www.parrilladasilusiones.com/>

- Falcón, J. P. (10 de junio de 2014). Tendencias globales de desarrollo del turismo gastronómico aplicadas al caso de Argentina. *REDMARKA*(12), 35-67. Recuperado el 20 de junio de 2020, de [http://www.cienciared.com.ar/ra/usr/39/1151/redmarka\\_n12\\_pp35\\_67.pdf](http://www.cienciared.com.ar/ra/usr/39/1151/redmarka_n12_pp35_67.pdf)
- Fernández, L. (26 de 12 de 2018). *Saborgourmet*. Recuperado el 24 de 06 de 2020, de Saborgourmet: <https://saborgourmet.com/rutas-gastronomicas/>
- Fernández-Sánchez, L., Rodríguez, Z., Pozo, J., & Espinosa, J. (2016). Estrategias para el Fortalecimiento del Turismo Gastronómico en el Cantón Pastaza, Ecuador. *Revista Amazónica Ciencia y Tecnología*, 118-135.
- González Figueroa, J. (2018). La identidad de la cocina mexicana. *CULINARIA Revista virtual especializada en Gastronomía*, 03 - 15.
- Goraymi. (s.f.). *Café y Helados de Paila Oasis*. Obtenido de Goraymi: <https://www.goraymi.com/es-ec/tungurahua/ambato/gestores-gastronomicos/cafe-helados-paila-oasis-almstq11tp>
- H. Gobierno Provincial de Tungurahua. (2015). *Ambato Ruta Agroturística Artesanal*. Ambato: H. Gobierno Provincial de Tungurahua.
- Hernández , R. (2018). El turismo gastronómico en Andalucía: Factores de análisis. *Espacios*, 15.
- Hernández , R., & Dancausa, M. (2018). TURISMO GASTRONÓMICO La gastronomía tradicional de Córdoba (España). *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 413-430.
- Hernández Heredia, C., Tamayo Salcedo, A., Castro Ricalde, D., & Muñoz, I. (2016). Tendencias gastronómicas predominantes en la producción de revistas científicas de Iberoamérica. *Ciencia Ergo Sum*, 76-84.
- Hernández Mogollón, J. M., Di Clemente, E., & López Guzmán, T. (2015). El turismo gastronómico como experiencia cultural. El caso práctico de la ciudad de Cáceres (España). *Dianlnet*(68), 407-427. Recuperado el 20 de junio de 2020, de [file:///C:/Users/Usuario/Desktop/Todos%20los%20archivos/Andrea/Nueva%](file:///C:/Users/Usuario/Desktop/Todos%20los%20archivos/Andrea/Nueva%20)

20carpeta/Dialnet-ElTurismoGastronomicoComoExperienciaCulturalElCaso-5138997.pdf

- Hernández, R., & Dancausa, G. (2016). Observatorio de Turismo: Una necesidad para la gestión de la gastronomía de Córdoba y provincia. *International Journal of Scientific Management and Tourism*, 69-79.
- Huertas, T., Suárez, E., & Cuétara, L. (2016). Perfil del cliente gastronómico del cantón Mocha. *UNIANDES EPISTEME*, 497-506.
- Jeambey, Z. (2016). Rutas Gastronómicas y Desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 1187-1198.
- Lemoine, F., Otero, B., Carvajal, G., & Almeida, E. (2018). El servicio de gastronomía y su impacto para el desarrollo turístico en Bahía de Caráquez. *TRANSITARE*, 53-68.
- Mejía López, L., Mejía Castillo, S., & Bravo Rodríguez, M. (2014). Tendencias gastronómicas: La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador. *CULINARIA Revista virtual especializada en Gastronomía*, 27-40.
- Meléndez Torres, J. M., & Cañez de la Fuente, G. M. (enero de 2010). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. *Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo*, 182-204. Recuperado el 20 de junio de 2020, de <http://www.scielo.org.mx/pdf/estsoc/v17nspe/v17nspea8.pdf>
- MINISTERIO DE TURISMO. (23 de 12 de 2019). *Ministerio de Turismo del Ecuador*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/promedio-de-llegada-de-visitantes-extranjeros-a-ecuador-crecio-4-en-2019/#:~:text=Seg%C3%BAAn%20los%20datos%20del%20Banco,1%2C7%25%20del%20PIB>.
- Oliveira, S. (mayo de 2011). Guía para el desarrollo del turismo gastronómico. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 20(3), 738-752. Recuperado el 20 de junio de 2020, de <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180717583012.pdf>



- Poveda, T., & Jijón, G. (2018). Nuevas tendencias alimentarias enfocadas en la comida típica ecuatoriana. Caso: huecas tradicionales de la ciudad de Ambato, Provincia de Tungurahua. *EPISTEME.*, 1400-1413.
- Reguant, M., Vilà Baños, R., & Torrado, M. (2018). La relación entre dos variables según la escala de medición con SPSS. *REIRE, revista d'innovació i recerca en educació*, 45-60.
- Reyes, A., Guerra, E., & Quintero, J. (2017). Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo. *El periplo sustentable*(32).
- Salazar, D., & Burbano, C. (2017). Análisis de la oferta gastronómica, una perspectiva comercial a través del marketing de servicios: Caso sector La Rumipamba, Pichincha, Ecuador. *Revista Interamericana de Ambiente y Turismo*, 13(1), 2-14.
- Thome-Ortíz, H., Renard, M., & De Jesús, D. (2017). Turismo culinario y patrimonio histórico: La ruta de la sal prehispánica en Zapotitlán Salinas, México. *Dos Algarves*, 72-84.
- Vázquez, G., Hernández, R., & Dancausa, G. (2016). Análisis del potencial en materia de turismo industrial gastronómico dentro de la provincia de Córdoba según localidad. *Turismo, Desarrollo Y Buen Vivir. Revista De Investigación De La Ciencia Turística*, 4-27.

## 5.4.ANEXOS

### ANEXO 1 Instrumentos de Recolección de Información

#### Formato de Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña

DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: Tungurahua	Cantón: Ambato
Parroquia:	Urbana: ( )      Rural: ( )
Dirección:	
Fotografía Referencial	
Nombre del Establecimiento:	
RESEÑA DEL ESTABLECIMIENTO	
Tiempo de actividad:	Tipo de establecimiento:
Oferta gastronómica (platos, bebidas, precios)	
Tendencias culinarias:	
Ambientación (Estilo de decoración):	
Teléfono:	Correo:

## Encuesta de Tendencias Culinarias en la Oferta Turística Gastronómica Ambateña

Actualmente se está realizando una investigación para determinar la correlación de las tendencias culinarias en la oferta turística gastronómica, para lo cual se realiza el presente cuestionario dirigido a consumidores de establecimientos de alimentos y bebidas con la distinción Q de calidad en la ciudad de Ambato.

**Objetivo:** Analizar las tendencias culinarias en la oferta turística gastronómica en establecimientos con la distinción Q de calidad en la ciudad de Ambato.

**Indicaciones:** Lea detenidamente los siguientes enunciados y seleccione las respuestas acordes a cada una, todos los datos obtenidos serán confidenciales.

1. GÉNERO \*                      2. Estado civil \*                      3. ¿Cuántos integrantes tiene su familia? \*

*Marca solo un óvalo.*                      *Marca solo un óvalo.*                      *Marca solo un óvalo.*

<input type="radio"/> Masculino	<input type="radio"/> Soltero (a)	<input type="radio"/> 1-2
<input type="radio"/> Femenino	<input type="radio"/> Casado (a)	<input type="radio"/> 3-4
	<input type="radio"/> Otro	<input type="radio"/> más de 5

4. ¿A cuál de las siguientes categorías corresponde su edad? \*                      5. ¿A qué se dedica? \*

*Marca solo un óvalo.*                      *Marca solo un óvalo.*

<input type="radio"/> Entre 18 y 24	<input type="radio"/> Estudiante
<input type="radio"/> Entre 25 y 34	<input type="radio"/> Servidor Público
<input type="radio"/> Entre 35 y 44	<input type="radio"/> Cuidado del Hogar
<input type="radio"/> Entre 45 y 54	<input type="radio"/> Empleado Privado
<input type="radio"/> Entre 55 y 64	<input type="radio"/> Otro
<input type="radio"/> Mayor de 65	

6. ¿Cuál es su nivel de estudios? \*                      7. ¿Con qué frecuencia asiste a un restaurante? \*

*Marca solo un óvalo.*                      *Marca solo un óvalo.*

<input type="radio"/> Primaria	<input type="radio"/> Una vez al año
<input type="radio"/> Secundaria	<input type="radio"/> Una vez al mes
<input type="radio"/> Tercer Nivel (Licenciatura o similar)	<input type="radio"/> Dos o tres veces por mes
<input type="radio"/> Cuarto Nivel (Maestría o similar)	<input type="radio"/> Una vez por semana
	<input type="radio"/> Más de una vez por semana

8. ¿Cuánto está dispuesto a pagar por una comida de calidad en un restaurante? (Valor por persona)

*Marca solo un óvalo.*

\*  
 \$ 1 - 5  
 \$ 6 - 15  
 \$ 16 - 25  
 \$ 26 - 35  
 más de \$ 36

A la hora de elegir un restaurante  
¿Qué cualidades considera primero?

9. PRECIO \*

Marca solo un óvalo.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Menos importante	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Más importante

10. AMBIENTE \*

Marca solo un óvalo.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Menos importante	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Más importante

11. VARIEDAD DEL MENÚ \*

Marca solo un óvalo.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Menos importante	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Más importante

12. SABOR - SAZÓN \*

Marca solo un óvalo.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Menos importante	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Más importante

13. PRESENTACIÓN DE PLATOS \*

Marca solo un óvalo.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Menos importante	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Más importante

14. CALIDAD (Comida) \*

Marca solo un óvalo.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Menos importante	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Más importante

15. PRESTIGIO DEL ESTABLECIMIENTO \*

Marca solo un óvalo.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Menos importante	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Más importante

16. RAPIDEZ \*

Marca solo un óvalo.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Menos importante	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Más importante

17. HIGIENE \*

Marca solo un óvalo.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Menos importante	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Más importante

18. ATENCIÓN Y SERVICIO \*

Marca solo un óvalo.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Menos importante	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Más importante

19. NOMBRE DEL RESTAURANT (Marca) \*

Marca solo un óvalo.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Menos importante	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Más importante

20. ¿Qué tipo de establecimientos prefiere visitar? \*

Marca solo un óvalo.

- Cafetería
- Bar
- Restaurante
- Plaza de comida

MARQUE SEGÚN SU PREFERENCIA  
¿Qué tipo de comida usted prefiere consumir?

21. COMIDA SALUDABLE \*

Marca solo un óvalo.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Menor Preferencia	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Mayor Preferencia

22. COMIDA VEGETARIANA \*

Marca solo un óvalo.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Menor Preferencia	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Mayor Preferencia

23. COMIDA LOCAL (Platos típicos) \*

Marca solo un óvalo.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Menor Preferencia	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Mayor Preferencia

24. COC NA FUSIÓN (Gastronomía Internacional) \*

Marca solo un óvalo.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Menor Preferencia	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Mayor Preferencia

25. COMIDA RÁPIDA \*

Marca solo un óvalo.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Menor Preferencia	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Mayor Preferencia

MARQUE SEGÚN SU PREFERENCIA

¿Qué tipo de estilo de decoración prefiere en establecimiento de alimentos?

26. ESTILO MODERNO \*

Marca solo un óvalo.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Menor Preferencia	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Mayor Preferencia

27. ESTILO VINTAGE (Retro - antiguo) \*

Marca solo un óvalo.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Menor Preferencia	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Mayor Preferencia

28. ESTILO RÚSTICO \*

Marca solo un óvalo.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Menor Preferencia	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Mayor Preferencia

29. ESTILO INDUSTRIAL \*

Marca solo un óvalo.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Menor Preferencia	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Mayor Preferencia

30. ESTILO CLÁSICO \*

Marca solo un óvalo.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Menor Preferencia	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Mayor Preferencia

## ANEXO 2 Carta Compromiso

Ambato, 01 de Octubre de 2020

Doctor  
Víctor Hernández del Salto  
**Presidente**  
**Unidad de Titulación de Posgrados**  
**Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación**

Yo, Lcdo. Mg. Daniel Sánchez como coordinador subrogante del proyecto de investigación titulado “INNOVACIÓN SOSTENIBLE DE LA COCINA LOCAL ECUATORIANA CON ENFOQUE EN LA ANTROPOLOGIA CULINARIA Y EL TURISMO GASTRONÓMICO”, me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Titulación bajo el Tema: "Tendencias culinarias en la oferta turística gastronómica" propuesto por el maestrante Camilo Francisco Torres Oñate, portador de la cédula de ciudadanía 1803318169, estudiante de la Maestría en Turismo mención gestión de la calidad total en organizaciones de servicios turísticos.

**A nombre de la Institución a la cual represento, me comprometo a apoyar en el desarrollo del proyecto.**

**Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.**

**Atentamente.**




Firmado electrónicamente por:  
**DANIEL OSWALDO**  
**SANCHEZ GUERRERO**

.....  
Lcdo. Daniel Sánchez Guerrero, Mg.  
Cc: 1803236270  
do.sanchez@uta.edu.ec

## ANEXO 3 Fichas de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña

**Tabla 29 Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña Restaurante Ali's**

DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Tungurahua		Cantón: Ambato	
Parroquia: Atocha-Ficoa		Urbana: ( X )	Rural: (    )
Dirección: Av. Los Guaytambos Ambato 180101			
Fotografía Referencial			
			
<b>Nombre del Establecimiento: Ali's Parrilladas &amp; Pizzería</b>			
RESEÑA DEL ESTABLECIMIENTO			
<p>Hace más de 25 años, los señores Ali Bakhtian y María Mayorga formaron un restaurant con una oferta gastronómica entre pizzas y parrilladas, he ahí su nombre, su primer establecimiento se formó en Ficoa, desde ese entonces han creado 5 locales en Ambato y con sucursales en Latacunga y Quito. Actualmente su propietaria es Martha Jeannette Llugsa. Su oferta va desde alimentos, bebidas y degustaciones como la pizza. Atienden los 365 días del año en todos sus locales. Local reconoció a nivel local por su gran prestigio a lo largo de los años. Su oferta gastronómica va desde entradas y salsas hasta postres y pizzas, los platos fuertes incluyen todo tipo de carne según el gusto del cliente, ya sea: carnes o mariscos. Así mismo su distribución es a nivel local y nacional.</p>			
<b>Tiempo de actividad:</b>	30	<b>Tipo de establecimiento:</b> restaurante	
Oferta gastronómica (platos, bebidas, precios)			
Entradas y Cremas:			
Alitas Ali's	7,90		
Locro de Papas	4,90	Crema de Champiñones 3,90	Crema de Pollo 3,90
Ensaladas			
Ensalada fresca	5,50	Ensalada de Aguacate 6,50	Ensalada Vegetariana 7,90
Ensalada Cesar	7,90		
Parrilladas:			
Parrillada (1 persona)	19,90		
Parrillada Mar y Tierra	24,90		
Parrillada (2 personas)	38,90	Res y Cerdo:	
Res a la Parrilla	11,90		
Mar y Tierra en lomo de res	16,90		
Res Ali'S	15,90		
Chuleta de Cerdo a la Parrilla		11,90	
Mar y Tierra en Chuleta de Cerdo		16,90	



Mariscos:		
Mar y Mar		17,90
Mar y Mar en salsa de vino		18,90
Corvina Apanada o al Horno		14,90
Camarones Apanados		14,90
Pizzas:	Personal	Familiar
Margarita	6,90	19,90
Clásica	7,90	23,90
Americana	7,90	23,90
Sorrento	7,90	23,90
Hawaiana	8,90	26,90
Caprichosa	8,90	26,90
Romana	8,90	26,90
Bebidas:		
Vaso de limonada		2,00
Jarra de limonada		6,50
Vaso de jugo natural		2,90
Jarra de jugo natural		10,50
Batidos		3,50
Milkshake		3,90
Agua		2,00
Guitig		2,00
Gaseosa		2,60
<b>Tendencias culinarias:</b> Cocina abierta, Cocina Fusión, Cocina de Autor		
<b>Ambientación (Estilo de decoración):</b> Estilo clásico		
<b>Teléfono:</b> 032 82 08 51 – 032 42 56 66-		<b>Correo:</b> <a href="mailto:mlugsa@alisparrilladaspizzeria">mlugsa@alisparrilladaspizzeria</a>

**Fuente:** GAD Municipalidad de Ambato

**Elaborado por:** Torres F. (2020)

**Tabla 30 Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña Cafetería El Espigal**

FICHA DE TENDENCIAS CULINARIAS EN LA OFERTA GASTRONÓMICA AMBATEÑA			
DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Tungurahua	Cantón: Ambato		
Parroquia: La Matriz	Urbana: ( X )      Rural: (   )		
Dirección: Av. Cevallos 16-21 y Mera (Frente Mutualista)			
Fotografía Referencial			
			
Nombre del Establecimiento: El Espigal Cafetería			
RESEÑA DEL ESTABLECIMIENTO			
<p>El Espigal Cafetería atiende en la ciudad de Ambato desde 1996 se dedica principalmente a la elaboración de sandwiches, complementando su menú con postres, picaditas y su variedad de cafés. Su mejor carta de presentación es la calidad con la que están hechos todos sus productos. En la actualidad existen 3 establecimientos en la ciudad de Ambato, uno ubicado en el centro, otro en Ficoa y otro ubicado frente al Mall de los Andes. También, cuentan con una página web con servicio a domicilio en línea.</p> <p>La historia del Espigal comienza cuando se acercaban las Fiestas de las Flores y de las Frutas en febrero de 1996 cuando con apenas \$5000 nace El Español Cafetería Ambato (Lo que luego llegaría a ser El Espigal). Su propietaria Sandra Apraéz y su esposo Javier Garcés, quien fue su motivador para alcanzar dicho objetivo, comenzaron el largo viaje de lo que ahora son los mejores sandwiches de la ciudad de Ambato por su tradición y calidad.</p>			
Tiempo de actividad: 24 años	Tipo de establecimiento: Cafetería		
Oferta gastronómica (platos, bebidas, precios)			
Sanduches			
Tradicional	\$2,50	Light	\$3,50
Javierino	\$4,50	Ranch	\$3,90
BBQ	\$3,90	Deluxe	\$3,90
Pollo	\$3,50	Pizza Italiano	\$4,50
Mexicano	\$4,50		
Desayunos			
Desayuno Costeño	\$4,99	Desayuno Tigrillo	\$6,50
Desayuno Alemán	\$7,50	Desayuno Paisa	\$7,50
Desayuno Espigal	\$6,50	Desayuno Tradicional	\$5,50
Desayuno Pancake	\$7,50	Desayuno Light	\$4,99
Desayuno Ambateño	\$4,99		

<b>Cafés y Frozens</b>			
Cappuccino	\$2,00	Frozen Nutella	\$4,50
Chocolate Ambateño	\$2,50	Frozen Unicornio	\$4,50
Cappuccino Vainilla	\$2,50	Frozen Oreo	\$3,50
Mocachino	\$2,50	Frapuccino	\$3,50
Café en Leche	\$1,95		
<b>Picaditas</b>		<b>Ensaladas</b>	
Nachos con Guacamole	\$3,50	Ensalada César	\$4,99
Mixta grande	\$9,99	Ensalada Espigal	\$6,50
Mixta pequeña	\$4,99		
<b>Postres</b>		<b>Bebidas</b>	
Mousse maracuyá	\$1,50	Jugo de naranja	\$1,90
Paleta de chocolate	\$0,50	Jugos	\$2,00
		Batidos	\$2,50
		Nestea	\$1,50
<b>Tendencias culinarias:</b> Comida rápida			
<b>Ambientación (Estilo de decoración):</b> Estilo clásico			
<b>Teléfono:</b> 0994189823		<b>Correo:</b> elespigal@hotmail.com	

**Fuente:** GAD Municipalidad de Ambato

**Elaborado por:** Torres F. (2020)

**Tabla 31 Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña Restaurante Abaká**

FICHA DE TENDENCIAS CULINARIAS EN LA OFERTA GASTRONÓMICA AMBATEÑA	
DATOS DE LOCALIZACIÓN	
<b>Provincia:</b> Tungurahua	<b>Cantón:</b> Ambato
<b>Parroquia:</b> Pinllo	<b>Urbana:</b> ( ) <b>Rural:</b> ( x )
<b>Dirección:</b> El Quiteño Libre y Shuartz San Bartolomé de Pinllo, Ambato 180150	
Fotografía Referencial	
	
<b>Nombre del Establecimiento:</b> ABAKÁ Las gallinas de Pinllo	
RESEÑA DEL ESTABLECIMIENTO	
<p>Sus primeros propietarios, Edgar Pinto y María López. Fueron quienes construyeron una casa en Pinllo en la calle el Quiteño Libre y López Nieto, al sentir y tener la necesidad de crear un negocio propio. Hace ya 29 años se creó el restaurante Ñucanchi Llacta que quiere decir Nuestra Tierra, después de un tiempo le cambiaron el nombre a Las Gallinas de Pinllo Abaká.</p> <p>Edgar se siente orgulloso de continuar con esta tradición familiar y de haber creado un punto turístico para aquellos viajeros nacionales e internaciones. Es también un generador de empleo en su parroquia. Su establecimiento se encuentra muy cerca del centro de Ambato, solo a 10 minutos. Actualmente tienen una sucursal en Baños en el sector de Ulba. Sus locales son visitados regularmente por turistas que visitan la ciudad.</p> <p>Su plato principal es la gallina que se sirve con consomé, papas con salsa de maní, arroz y ensaladas. Los precios de sus platos oscilan entre \$3,95 a \$ 40 dólares.</p>	
<b>Tiempo de actividad:</b> 29 años	<b>Tipo de establecimiento:</b> Restaurante
Oferta gastronómica (platos, bebidas, precios)	
<b>Gallinas de Pinllo</b>	
Plato individual	\$6,25
Cuarto de gallina	\$12,00
Bandeja familiar	\$33,00
<b>Conejo</b>	
Individual de conejo	\$7,25
½ conejo	\$21,00
<b>Cuy</b>	
Individual de cuy	\$6,25
½ cuy	\$12, 00
<b>Platos especiales</b>	
Llapingacho ambateño	\$6,30
Chuleta de cerdo	\$6,95
Fritada de gallina	\$6,30
Hornado de gallina	\$6,30
Ají de gallina	\$6,95
Trucha al vapor	\$6,95
Mini parrilla de cerdo	\$8,95
Mini parrilla de lomo	\$8,95
<b>Picaditas</b>	
Mote con chicharrón grande	\$5,45

Mote con chicharrón pequeño	\$4,00
Mote pillo pequeño	\$4,00
Habas con queso	\$4,95
Cevichochos con cuero	\$2,50
Choclo con queso	\$1,65
<b>Sopitas</b>	
Yaguarlocro	\$4,25
Caldo de gallina	\$4,25
<b>Postres</b>	
Higos con queso	\$1,75
<b>Extras</b>	
Manteca de cerdo	\$1,75
Salsa de Maní	\$1,95
Gaseosa de 1lt	\$1,75
Gaseosa de 3lt	\$3,75
<b>Tendencias culinarias:</b> Cocina Local	
<b>Ambientación (Estilo de decoración):</b> Estilo Moderno	
<b>Teléfono:</b> (03) 246-6971- 0984507679	<b>Correo:</b> gallinasdepinllo@live.com

**Fuente:** GAD Municipalidad de Ambato

**Elaborado por:** Torres F. (2020)

**Tabla 32 Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña Restaurante Comma**


FICHA DE TENDENCIAS CULINARIAS EN LA OFERTA GASTRONÓMICA AMBATEÑA	
DATOS DE LOCALIZACIÓN	
<b>Provincia:</b> Tungurahua	<b>Cantón:</b> Ambato
<b>Parroquia:</b>	<b>Urbana:</b> ( X ) <b>Rural:</b> ( )
<b>Dirección:</b> Av. Rodrigo Pachano Lalama y Las Petunias, Ambato	
Fotografía Referencial	
	
<b>Nombre del Establecimiento:</b> Restaurante Comma	
RESEÑA DEL ESTABLECIMIENTO	
<p>Comma es un restaurante de comida rápida y de dulces en especial crepes y comida de cafetería este lugar comenzó a funcionar en febrero del 2017 logrando después de un año de su apertura una sucursal en la ciudad de Quito este tipo de establecimiento se ha mantenido muy activo en los últimos años pues su peculiar publicidad hace que su comida llame la atención del público además de excéntricas competencias que les ha ayudado a conseguir cada vez más clientes, una de sus peculiares formas de conseguir clientes también es con sus platos pues unen todos los sabores que pueden en un solo plato los cuales ayudan a que los clientes los pidan para compartir y así crear un nuevo menú para la familia</p> <p>Comma es un lugar muy recomendado pues ofrece en sus instalaciones una excelente comida de buena calidad y a precios muy accesibles posicionándolos así en uno de los mejores lugares para comer tanto para los jóvenes para personas adultas, su diseño también muestra un lugar muy acogedor, pero a la misma vez muy moderno creando un espacio muy relajante para poder consumir nuestros alimentos</p>	
<b>Tiempo de actividad:</b> 3 años	<b>Tipo de establecimiento:</b> cafetería – restaurante
Oferta gastronómica (platos, bebidas, precios)	

	<b>1/4 de libra (Mozzarella)</b> Hamburguesa simple de 1/4 de libra con queso.	\$1,99		<b>★ Cinnamon Roll</b> Cinnamon Roll cubierto por "Frosting" de la casa. Precio por temporada. Agrega cualquier adicional que desees.	\$2
	<b>1/2 de libra (Mozzarella)</b> Hamburguesa doble con 2 carnes de 1/4 de libra con queso cada una.	\$2,50		<b>Galletas</b> 4 galletas de chispas de chocolate. Agrega cualquier adicional que desees. Acompañalo con un vaso de leche tibia.	\$2,25
	<b>★ 1/4 de libra (Cheddar)</b> Hamburguesa de 1/4 de libra con Cheddar	\$2,25		<b>Sanduche Croissant</b> Croissant de la casa tipo sandwich con helado de vainilla y Nutella. Agrega cualquier adicional que desees.	\$2,99
	<b>★ 1/2 de libra (Cheddar)</b> Hamburguesa de 1/2 de libra con Cheddar	\$2,75		<b>★ Croissant de Nutella</b> Croissant de la casa relleno de Nutella. Agrega cualquier adicional que desees.	\$1,99
	<b>Bacon Madness</b> 1/2 libra con cheddar y extra tocino.	\$3,75		<b>★ Nutella Rolls</b> Cinnamon Rolls rellenos de Nutella, cubiertos por frosting de la casa y franjas de Nutella.	\$2,50
	<b>Picada Familiar</b> 4 empanadas mezcladas entre carne y queso. Cheeseburger Simple divide en 4 para compartir, 4 dedos de queso y 4 alas con tu salsa COMMA...	\$13,70		<b>Brownie</b> Brownie con helado de vainilla y Chocolate Fudge, disfrútalo caliente. No lleva almendras. Agrega cualquier adicional que desees.	\$3,75
	<b>★ COMMA Nachos</b> Nachos con sabor a queso o papas fritas, cubiertos por mozzarella gratinado, carne mechada, fréjol, maíz...	\$12		<b>Cheesecake Frutos Rojos</b> Receta clásica COMMA, horneada, creando un cheesecake suave, cremoso y con una base firme, cuidando cada porcentaje de dulce para disfrutar...	\$3,99
	<b>★ Amantes de la Carne</b> 200gr de Costilla Ahumada, 200gr de lomo fino salteado con pimienta y cebolla, 4 alas en tu salsa...	\$14,99		<b>Cheesecake de Nutella</b> Receta clásica COMMA, horneada, creando un cheesecake suave, cremoso y con una base firme, cuidando cada porcentaje de dulce para disfrutar...	\$4,50
	<b>Pizza Fries</b> Papas fritas cubiertas por mozzarella gratinado y salami a la plancha. Agrega los adicionales que desees...	\$5		<b>Especial COMMA</b> Postre a base de nuestra masa especial waffle COMMA, rellena de Nutella, cubierta por chocolate blanco y más Nutella, Noggys, Kinder Bueno, Kinde...	\$15,99
	<b>De todo COMMA</b> Lomo Fino y Pollo salteado a la plancha con pimientos verdes y cebolla, chorizo cuencano, incluye papas fritas. Elige la...	\$7,50 - \$10,99		<b>Nutella's New York City Crepe</b> Crepe relleno de fresas, cubierto por Nutella y trozos de cheesecake, acompañado de helado y crema.	\$5
<b>Tendencias culinarias:</b> Comida rápida, postres					
<b>Ambientación (Estilo de decoración):</b> Estilo Moderno					
<b>Teléfono:</b> 0994469724			<b>Correo:</b> <a href="mailto:commadetodo@gmail.com">commadetodo@gmail.com</a>		

**Fuente:** GAD Municipalidad de Ambato

**Elaborado por:** Torres F. (2020)

**Tabla 33 Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña Restaurante & Cafetería Candie's**

FICHA DE TENDENCIAS CULINARIAS EN LA OFERTA GASTRONÓMICA AMBATEÑA	
DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: Tungurahua	Cantón: Ambato
Parroquia: Ficoa	Urbana: ( X ) Rural: ( )
Dirección: Av Guaytambos 806 y Aceitunas Esquina.	
Fotografía Referencial	
	
Nombre del Establecimiento: Restaurante Candies	
RESEÑA DEL ESTABLECIMIENTO	
<p>Candies es uno de los restaurantes más tradicionales dentro del sector de ficoa, esto se debe a que son especialistas en crepes de sal y dulce provocando tendencia en los ambateños. Cuenta con horario de atención en horas de la tarde y noche de miércoles a domingo desde las 17:00 a 21:00. Cuenta con servicios a domicilio, para llevar y consumo dentro del mismo lugar. Las ofertas que más destacan son en productos como cerveza, vino, menú para niños, platos vegetarianos y cervezas.</p> <p>Velasco Miño José Luis en estos momentos es el representante legal y fundador de este restaurante. Cuenta que el origen del negocio nace con la simple idea de tener un negocio familiar y que ofrezca comida estadounidense o parecida a esta. El nombre del negocio simplemente nació porque tenían la idea de vender postres o dulces, aunque al pasar los años el menú se fue extendiendo y cada vez son los platos que aparecen.</p>	
Tiempo de actividad: 13 años	Tipo de establecimiento: Restaurante/Cafetería
Oferta gastronómica (platos, bebidas, precios)	
Antojito BBQ: \$5.50 Arequipe Nut: \$3.95 Arequipe Strawberry: \$3.95 BBQ Chicken: \$6,35 Candies Cheese & fries: \$4.50 Casero: \$4.95 Chicken Salad: \$5.50 Cool Chicken: \$3.90 Ensalada de Camarones: \$5.90 Hamburguesas Candies: \$6.50 Hamburguesa Carnívora: \$5.90 Lasaña de Carne: \$4.95 Lasaña de Pollo: \$4.95 Lomito: \$5.75 Medio Crepe: \$3.90 Nacho & Chese: \$3.90 Nutella Strawberry: \$3.95 Palta Chicken: \$4.90 Panini Tejano: \$6.85 Tuna Salad: \$4,90	
Tendencias culinarias: Comida Rápida/Cocina fusión	
Ambientación (Estilo de decoración): Estilo Moderno.	
Teléfono: 0997741917	Correo: candiesrestaurant.ecu@gmail.com

**Fuente:** GAD Municipalidad de Ambato

**Elaborado por:** Torres F. (2020)



**Tabla 34 Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña Restaurante Candie's al FOGU**

FICHA DE TENDENCIAS CULINARIAS EN LA OFERTA GASTRONÓMICA AMBATEÑA	
DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: Tungurahua	Cantón: Ambato
Parroquia: Ficoa	Urbana: ( X ) Rural: ( )
Dirección: Av. los Guaytambos &, Ambato 180101	
Fotografía Referencial	
	
Nombre del Establecimiento: Candies al FOGU	
RESEÑA DEL ESTABLECIMIENTO	
<p>Candies al FOGU es un restaurante muy conocido en Ficoa - Ambato, este reconocimiento se le acredita ya que sus platillos son reconocidos por su calidad en preparación y servicio. Actualmente este local se encuentra cerrado y expande sus platillos únicamente de manera a domicilio y para llevar. Se conoce que el propietario de este establecimiento gastronómico es José Velasco. El nombre del negocio simplemente nació porque tenían la idea de vender postres o dulces, aunque al pasar los años el menú se fue extendiendo y cada vez son los platos que aparecen. Su origen se dio debido a la buena acogida que tuvo el restaurant Cadies expandiéndose así a el tipo de mercado que emplean los platos del menú de Candies al Fogu.</p>	
Tiempo de actividad: 7 años	Tipo de establecimiento: Restaurante
Oferta gastronómica (platos, bebidas, precios)	
PICADAS	
Nacho & cheese	\$3.90
Antojito BBQ	\$5.50
Candies cheese & fries	\$4.50
SANDUCHES ESPECIALES	
Lomito	\$5.75
BBQ Chicken	\$6.35
Panini Tejano	\$6.85
SANDUCHES FRIOS	
Palta Chicken	\$4.90
Cool Chicken	\$3.90
CREPES DE SAL	
Caseero	\$4.95
CREPES DE DULCE	
Nutella Strawberry	\$3.95

Medio crepe	\$2.90
Arequipe Strawberry	\$3.95
Arequipe Nut	\$3.95
HAMBURGUESAS	
Hamburguesa carnívora	\$5.90
Hamburguesa candies	\$6.50
ENSALADAS	
Ensalada de camarones	\$5.90
Tuna salad	\$4.90
Chicken salad	\$5.50
LASAÑAS	
Lasaña de pollo	\$4.95
Lasaña de carne	\$4.95
<b>Tendencias culinarias:</b> Comida Rápida/Cocina fusión	
<b>Ambientación (Estilo de decoración):</b> Estilo Moderno.	
<b>Teléfono:</b> 0997741917	<b>Correo:</b> candiesrestaurant.ecu@gmail.com

**Fuente:** GAD Municipalidad de Ambato

**Elaborado por:** Torres F. (2020)

**Tabla 35 Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña Cafetería OASIS**

<b>FICHA DE TENDENCIAS CULINARIAS EN LA OFERTA GASTRONÓMICA AMBATEÑA</b>	
<b>DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>	
<b>Provincia:</b> Tungurahua	<b>Cantón:</b> Ambato
<b>Parroquia:</b> La Matriz	<b>Urbana:</b> ( X ) <b>Rural:</b> ( )
<b>Dirección:</b> Sucre 04-10 y Mariano Equez Ambato	
<b>Fotografía Referencial</b>	
	
<b>Nombre del Establecimiento:</b> Oasis Cafetería	
<b>RESEÑA DEL ESTABLECIMIENTO</b>	
<p>En la ciudad de Ambato se puede encontrar el tradicional sitio Café y Helados de Paila Oasis, un sitio que tiene alrededor de 44 años de existencia. Desde 1976 abrieron sus puertas al público y cuatro décadas más tarde continúan siendo uno de los lugares gastronómicos más tradicionales de la ciudad para turistas nacionales y extranjeros.</p> <p>Su propietaria, Grace Borja, heredó el negocio de sus padres y afirma que ellos iniciaron simplemente con la venta de helados de paila, pero que, con el pasar de los años han innovado en la carta de su menú; es así que, en este lugar podemos encontrar variedad de estilos de café, sánduches, quimbolitos, humitas, hamburguesas y comida rápida en general. Además de una gama completa de 22 sabores de helados que ofrecen a su clientela. A lo largo de su trayectoria ha recibido varios reconocimientos, uno de ellos la <a href="#">certificación Q</a>, para Grace es claro que el galardón más grande es recibir el cariño de la gente que día a día la visita y le expresa su gratitud y admiración (Goraymi, s.f.)</p>	
<b>Tiempo de actividad:</b> 44 años	<b>Tipo de establecimiento:</b> Cafetería y Heladería
<b>Oferta gastronómica (platos, bebidas, precios)</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Su menú tiene una carta que contiene variedad de estilos de café, sánduches, quimbolitos, humitas, hamburguesas, comida rápida en general y más de 22 sabores de helados de paila.</li> <li>• Sus precios oscilan entre \$1.00 y \$4.50 dólares.</li> <li>• En restaurante tienen platos como: cordon bleu, filet mignon, loco andino y sus precios llegan a un máximo de \$ 9,90 dólares.</li> </ul>	
<b>Tendencias culinarias:</b> Comida rápida	
<b>Ambientación (Estilo de decoración):</b> Estilo moderno	
<b>Teléfono:</b> <a href="tel:032825535">(03) 282-5535</a>	<b>Correo:</b> <a href="mailto:graceborjajacaicedo2@gmail.com">graceborjajacaicedo2@gmail.com</a>

**Fuente:** GAD Municipalidad de Ambato

**Elaborado por:** Torres F. (2020)

**Tabla 36 Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña Restaurante Parrilladas Ilusiones**

FICHA DE TENDENCIAS CULINARIAS EN LA OFERTA GASTRONÓMICA AMBATEÑA	
DATOS DE LOCALIZACIÓN	
<b>Provincia:</b> Tungurahua	<b>Cantón:</b> Ambato
<b>Parroquia:</b> Miraflores	<b>Urbana:</b> (X) <b>Rural:</b> ( )
<b>Dirección:</b> av. Quisquis 1717 y Madrid, Cda. España en Ambato	
Fotografía Referencial	
	
<b>Nombre del Establecimiento:</b> Parrillada Ilusiones-Discotec	
RESEÑA DEL ESTABLECIMIENTO	
<p>El menú que oferta consta de parrillada ilusiones simple, doble, familiar, bandeja ilusiones, bandeja mixta, juvenil y especial, variedad de carnes (res, cerdo y pollo), bebidas en general. Los precios oscilan entre \$4,00 y \$ 45 dólares. El horario de atención es de lunes a jueves de 11h00 a 23h00., viernes y sábado de 11h00 a 24h00 en parrilladas y en discoteca hasta las 02h00. Domingos de 12h00 a 17h00 (Anonimo, s.f.).</p> <p>Parrilladas Ilusiones Discotec nació en 1995, bajo la dirección de su Gerente Propietario Sr. Lucio Sanaguano, quien buscaba conservar la tradición de la parrilla manteniendo siempre el toque vivo de la música que lleva en su sangre. Mediante esfuerzo y dedicación hoy es una de las parrilladas, discoteca, sala de recepciones y eventos más prestigiosos del centro del país (Discotec, s.f.).</p> <p>Comenta que en sus inicios su local era pequeño, con una capacidad para 60 personas, ahora triplica esa capacidad. Señala que en varias ocasiones viajó a países como Argentina y Uruguay para aprender el arte de hacer una buena parrilla. Durante esta capacitación permanente adquirió los conocimientos necesarios para crear una de las mejores sazones que tiene la ciudad respecto a parrilladas (Anonimo, s.f.).</p>	
<b>Tiempo de actividad:</b> 25 años	<b>Tipo de establecimiento:</b> Discoteca – Restaurante
Oferta gastronómica (platos, bebidas, precios)	

### ESPECIALIDADES DE LA CASA

<b>TENDERS</b> (Especialidad para niños).....	\$ 4,50
<b>BANDEJA JUVENIL</b> 1 Steak de res, 1 lomito de res, 1 chorizo, papas y ensalada.....	\$ 8,00
<b>BANDEJA MIXTA</b> 1 Lomito de res, 1 chuleta de cerdo, 1 chorizo, papas y ensalada.....	\$ 10,00
<b>BANDEJA ESPECIAL</b> Filete de pollo + cerdo Filete de pollo + lomo papas y ensalada.....	\$ 11,50
<b>BANDEJA ILUSIONES</b> (Especialidad de la casa) 1 Lomito de res, 1 Chuleta de cerdo, 1 filete de pollo, 1 chorizo, papas y ensalada.....	\$ 13,50
<b>BIFE DE CHORIZO</b> 400 gr. de lomo fino, papas y ensalada.....	\$ 12,00
<b>PARRILLADA ILUSIONES SIMPLE</b> 1 Chuleta de cerdo, 2 steak de res, 1 lomito de res, chorizo, morcilla, chinchulines, ubre, riñones, papas y ensalada.....	\$ 18,00
<b>PARRILLADA ILUSIONES DOBLE</b> 2 Chuletas de cerdo, 2 steak de res, 1 lomitos de res, chorizo, morcilla, chinchulines, ubre, riñones, papas y ensalada.....	\$ 32,00
<b>PARRILLADA ILUSIONES FAMILIAR</b> .....	\$ 60,00

Precios incluyen Iva.

**Parrilladas Ilusiones DISCOTEC**

---

### BEBIDAS

Jarra de Cola.....	\$ 3,50	Fuzetea.....	\$ 1,50
Jarra de Limonada.....	\$ 3,75	Copa de Vino.....	\$ 2,00
Jarra de Jugo.....	\$ 3,75	Vinos Argentinos.....	\$ 10,00
Jarra de Sangría.....	\$ 15,00	Vinos Chilenos.....	\$ 24,00
Cola Personal.....	\$ 1,00		

### BEBIDAS CALIENTES

Capuccino.....	\$ 2,00
Café.....	\$ 1,00
Agua aromática.....	\$ 0,80

### CERVEZAS

Pilsener.....	\$ 2,25
Club.....	\$ 2,50
Corona.....	\$ 3,00

### POSTRES

Helado.....	\$ 2,00	<b>Cocktail</b> .....	\$ 3,50
Mousse de Frutas.....	\$ 2,00		

### PROMOCIONES

**VIERNES - SABADO Y DOMINGO**

- Copa Ilusiones al Homenajeado
- Buffet de Ensaladas
- Por 25 personas 1 botella de Vino o Jarra de Sangría
- Copa de Vino 2 x 1
- Cocteles 2 x 1

Precios incluyen Iva.

**Parrilladas Ilusiones DISCOTEC**

<b>Cordero 350 gr.</b> .....	\$ 10,00
Elegir (Costillas - Chuleta de pierna o lomo), papas y ensalada.	
<b>Cerdo 350 gr.</b> .....	\$ 8,00
Elegir (Costillar - Mega Chuleta de Cerdo) papas y ensalada.	
<b>Chuletón 350 gr.</b> .....	\$ 9,00

### RES

<b>Tibón Steak al Estilo Argentino</b> .....	\$ 9,00
3 Chuletas de res, papas y ensalada.	
<b>Lomo con Riñones</b> .....	\$ 10,00
<b>Lomo a la Milanese Napolitana</b> .....	\$ 10,00
<b>Lomo a la Plancha</b> .....	\$ 10,00

### POLLO

<b>Filete de Pollo al Ajillo o con Salsa de Champiñones</b> .....	\$ 10,00
4 alitas en esta deliciosa salsa	
<b>Alitas en Salsa Bbq</b> .....	\$ 6,00
4 muslitos + papas y ensalada.	
<b>Muslitos de Pollo en Salsa Bbq</b> .....	\$ 7,00
<b>Achuras Simple</b> .....	\$ 5,00
Riñones Chinchulines Ubre Mollejas	
<b>Achuras Doble</b> .....	\$ 10,00

Precios incluyen Iva.

**Parrilladas Ilusiones DISCOTEC**

### BEBIDAS

Jarra de Cola.....	\$ 3,50	Fuzetea.....	\$ 1,50
Jarra de Limonada.....	\$ 3,75	Copa de Vino.....	\$ 2,00
Jarra de Jugo.....	\$ 3,75	Vinos Argentinos.....	\$ 10,00
Jarra de Sangría.....	\$ 15,00	Vinos Chilenos.....	\$ 24,00
Cola Personal.....	\$ 1,00		

### BEBIDAS CALIENTES

Capuccino.....	\$ 2,00
Café.....	\$ 1,00
Agua aromática.....	\$ 0,80

### CERVEZAS

Pilsener.....	\$ 2,25
Club.....	\$ 2,50
Corona.....	\$ 3,00

### POSTRES

Helado.....	\$ 2,00	<b>Cocktail</b> .....	\$ 3,50
Mousse de Frutas.....	\$ 2,00		

### PROMOCIONES

**VIERNES - SABADO Y DOMINGO**

- Copa Ilusiones al Homenajeado
- Buffet de Ensaladas
- Por 25 personas 1 botella de Vino o Jarra de Sangría
- Copa de Vino 2 x 1
- Cocteles 2 x 1

Precios incluyen Iva.

**Parrilladas Ilusiones DISCOTEC**

**Tendencias culinarias:** Comida Rápida

**Ambientación (Estilo de decoración):** Estilo Moderno

**Teléfono:**  
(03) 2843000  
(03) 2851826  
0995286228

**Correo:** [ilusioneslucio@hotmail.com](mailto:ilusioneslucio@hotmail.com)

**Fuente:** GAD Municipalidad de Ambato  
**Elaborado por:** Torres F. (2020)

**Tabla 37 Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña Marcelo's Cafetería**

FICHA DE TENDENCIAS CULINARIAS EN LA OFERTA GASTRONÓMICA AMBATEÑA	
DATOS DE LOCALIZACIÓN	
<b>Provincia:</b> Tungurahua	<b>Cantón:</b> Ambato
<b>Parroquia:</b> La matriz	<b>Urbana:</b> ( X ) <b>Rural:</b> ( )
<b>Dirección:</b> Castillo 0256 y Rocafuerte 180101	
Fotografía Referencial	
	
<b>Nombre del Establecimiento:</b> Marcelo's K'feteria	
RESEÑA DEL ESTABLECIMIENTO	
<p>En el año 1995 el restaurante Márcelos cafetería, primero era en el paseo la catedral en el centro y después de 3 años el local pasó a las calles Castillo y Rocafuerte.</p> <p>Este local- restaurante se creó porque ya tenían un restaurante en la ciudad de Quito que se llamaba “La Familia” pero era un restaurante algo pequeño, y después cuando se mudaron a la ciudad de Ambato ellos decidieron crear un restaurante más grande con un menú más amplio y en el año 2011 hicieron el salón de recepciones, servicio de catering que está ubicado en la Victoria.</p> <p>Tiene ya más de 25 años de experiencia, un lugar tradicional para todo que le guste la comida y el café, están dedicados a brindar alimentos de gran sabor elaborados con productos premium.</p>	
<b>Tiempo de actividad:</b> 25 años	<b>Tipo de establecimiento:</b> Cafetería-Restaurante-Servicio de catering.
Oferta gastronómica (platos, bebidas, precios)	
	



### ENTRADAS

CEVICHE DE CAMARÓN	\$ 7.00
JAMÓN ENROLLADO	\$ 3.50
AGUACATE CON CAMARÓN	\$ 7.50

### SOPAS

SOPA DEL DÍA	\$ 1.75
CONSOMÉ	\$ 1.50
CONSOMÉ A LA REINA	\$ 1.75

### ENSALADAS

ENSALADA RUSA	\$ 2.75
ENSALADA DE LA CASA	\$ 3.50

\*Todos los platos incluyen I.V.A.  
#DeVueltaSeguros - Estamos cerca de ti



### PICADITAS DE LA CASA

LOMITO-PAPAS-ENSALADA 100g de lomo picado, papas crujientes y verdura fresca	\$ 5.00
POLLO-PAPAS-ENSALADA 100g de pollo picado, papas crujientes y verdura fresca	\$ 5.00
SALCHICHA-PAPAS-ENSALADA 100g de salchicha, papas crujientes y verdura fresca	\$ 5.00
CHORIZO-PAPAS-ENSALADA Chorizo, papas crujientes y verdura fresca	\$ 5.00
COMBINACIÓN MIXTA Una galletita con chorizo, papas crujientes y verdura fresca	\$ 6.50

\*Todos los platos incluyen I.V.A.  
#DeVueltaSeguros - Estamos cerca de ti



### PICADITAS

MARCELO'S ESPECIAL Papas, jamón, queso, jamón, salami, aceitunas, camarones y chorizo	\$ 24.00
MARCELO'S Queso, papas, salami y aceitunas	\$ 4.00
* COMBINA TU LOMITO A TU GUSTO CON	
QUESO	\$ 1.75
JAMÓN	\$ 1.75
CHORIZO	\$ 2.00
ACEITUNAS	\$ 1.50
AGUACATE	\$ 0.90
LOMITO	\$ 3.00
PAPAS	\$ 2.75

\*Todos los platos incluyen I.V.A.  
#DeVueltaSeguros - Estamos cerca de ti



### HOT DOG'S Y PAPAS

\*Acompañados de papas de la casa

HOT DOG SIMPLE Salchicha con queso de lavaca	\$ 3.00
MARCIANO Salchicha, queso y queso picado	\$ 4.00
CHORIPAN Chorizo, queso y verdura caramelizada	\$ 3.50
SALCHIPAPA Papas fritas con salchicha	\$ 3.50
PAPAS CON POLLO Papas fritas con embutido de pollo	\$ 3.50
PAPAS CON CARNE Papas fritas con 100g de carne de hamburguesa	\$ 3.50

\*Todos los platos incluyen I.V.A.  
#DeVueltaSeguros - Estamos cerca de ti



### HAMBURGUESAS

\*Acompañadas de papas de la casa

HAMBURGUESA MARCELO'S 100g de carne con verdura y queso	\$ 3.25
HAMBURGUESA COMPLETA 100g de carne con verdura, cebolla caramelizada y queso americano	\$ 3.00
HAMBURGUESA HAWAIANA 100g de carne con papa, verdura y cebolla caramelizada	\$ 3.00
HAMBURGUESA GIGANTE 100g de carne, verdura y cebolla caramelizada	\$ 4.00
HAMBURGUESA SIMPLE 100g de carne, verdura y cebolla caramelizada	\$ 2.50

\*Todos los platos incluyen I.V.A.  
#DeVueltaSeguros - Estamos cerca de ti



### BOCADILLOS

\*Acompañados de papas de la casa

MARCELO'S Jamón, salami, pollo, queso y salsa rosa	\$ 3.00
CUBANO Jamón, salami, pollo, queso, cebolla, tomate y mayonesa	\$ 3.00
PEPITO 100g de carne, tocino y ensalada	\$ 4.00
ARTURO 100g de carne, chorizo, queso y ensalada	\$ 4.50
PAVO Tarta de queso de papa, vegetales caramelizados, salsa rosa mozzarella	\$ 4.75
POLLO Carne molida de pollo	\$ 4.00
CARNE DE RES 100g de carne y verdura caramelizada	\$ 3.50
VEGETARIANO Embutido de verdura, aceitunas, piñones y queso	\$ 3.50

\*Todos los platos incluyen I.V.A.  
#DeVueltaSeguros - Estamos cerca de ti



### SÁNDUCHES

\*Acompañados de papas de la casa

MOZZARELLA	\$ 4.00
BARROLUCO	\$ 4.50
OLÍMPICO	\$ 3.50
PAVO	\$ 4.25
POLLO	\$ 3.50
POLLO CON AGUACATE	\$ 4.00
ATÚN	\$ 3.00
PERNIL DE LA CASA	\$ 3.00
MIXTO	\$ 2.80
MIXTO CON HUEVO	\$ 3.50
QUESO	\$ 2.25

### PIZZA

LUICI	\$ 4.50
-------	---------

Masa crujiente de pizza, salsa blanca y queso mozzarella. Toppings acompañados de jamón, pepperoni, champiñones, chorizo y aceitunas

\*Todos los platos incluyen I.V.A.  
#DeVueltaSeguros - Estamos cerca de ti



### DESAYUNOS

\*Todos nuestros desayunos incluyen café, jugo y pan

DESAYUNO MARCELO'S Café de leche, queso y pan dulce	\$ 6.00
DESAYUNO CLÁSICO Huevo revuelto y sándwich mixto	\$ 6.00
DESAYUNO RANCHERO Lomito al jugo con papas y huevo	\$ 6.00

### TRADICIONES DE LA CASA

EMPANADAS De queso o queso	\$ 1.25
QUIMBOTILOS	\$ 1.00
HUMITAS	\$ 1.00

\*Todos los platos incluyen I.V.A.  
#DeVueltaSeguros - Estamos cerca de ti



### CAFÉ & INFUSIONES

CAFÉ MARCELO'S Preparado con leche, leche y crema	\$ 2.50
CAPUCCINO	\$ 2.00
MOKACCINO	\$ 2.00
CHOCOLATE	\$ 1.80
CAFÉ EN LECHE	\$ 1.75
CAFÉ EN AGUA	\$ 1.50
EXPRESS	\$ 1.50
INFUSIÓN DE FRUTAS MARCELO'S	\$ 1.75
TÉ	\$ 1.50
TÉ HELADO	\$ 1.50
FRAPUCCINO	\$ 2.50
CAFÉ HELADO	\$ 3.75
PONCHE ESPECIAL	\$ 2.75
CAFÉ DE CACAO	\$ 3.50
CAFÉ IRLANDESE	\$ 5.50

\*Todos los platos incluyen I.V.A.  
#DeVueltaSeguros - Estamos cerca de ti

 <p><b>BEBIDAS &amp; LICORES</b> Preparadas por las frutas de temporada</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>JUCO DE FRUTAS \$ 2.00</li> <li>JARRA DE JUCO DE FRUTAS \$ 8.00</li> <li>BATIDO DE FRUTAS \$ 2.50</li> <li>MILKSHAKE \$ 3.00</li> <li>LIMONADA \$ 1.50</li> <li>JARRA DE LIMONADA \$ 6.00</li> <li>ESPECIAL ELVI CASEOSA \$ 2.50</li> <li>\$ 1.25</li> <li>CERVEZA \$ 2.50</li> <li>AGUA MINERAL \$ 1.25</li> <li>COCKTAIL MARCELO'S "PELOTAZO" \$ 4.25</li> <li>BOTELLA DE VINO O CHAMPAGNE \$ 20.00</li> <li>JARRA DE SANCRÍA \$ 20.00</li> <li>VINO HERVIDO \$ 4.00</li> <li>AMARETTO \$ 4.00</li> <li>MARGARITA \$ 4.00</li> <li>WHISKY \$ 10.00</li> <li>WHISKY ESPECIAL \$ 15.00</li> </ul> <p><small>*Todos los costos incluyen I.V.A. #DeVueltaSeguros: Estamos cerca de ti</small></p>	 <p><b>POSTRES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>CREP &amp; HELADO \$ 4.00 Acompañado de dulce de leche, bananas y una bola de helado</li> <li>TORTA DE CHOCOLATE \$ 2.50</li> <li>QUESO DE COCO \$ 2.50</li> <li>TIRAMISU \$ 3.00</li> <li>MOUSSE \$ 2.00 Sabe a su elección: manzana, chocolate, frutos del bosque</li> <li>ENSALADA DE FRUTAS \$ 3.00 Fresas, manzanas, uvas, papaya, kiwi y banana acompañado con yogurt natural</li> <li>FRESAS CON CREMA \$ 3.00</li> <li>DURAZNOS AL JUEGO \$ 1.50</li> <li>FONDUE DE CHOCOLATE \$ 5.00 Ganache de chocolate con frutas</li> </ul> <p><small>*Todos los costos incluyen I.V.A. #DeVueltaSeguros: Estamos cerca de ti</small></p>	 <p><b>HELADOS</b></p> <p><small>*Todos nuestros helados vienen con crema chantilly y topping de la casa</small></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>COPA MARCELO'S \$ 3.25 2 sabores de helado: vainilla, mora y smococone acompañado de duraznos, manzanas, fresas y galleta</li> <li>COPA TENTACION \$ 3.00 2 sabores de helado: mora, mora y fresa acompañado de trozos de manzana</li> <li>COPA SIMPLE \$ 1.00 1 sabor de helado a su elección</li> <li>COPA DOBLE \$ 2.00 2 sabores de helado a su elección</li> <li>COPA INFANTIL \$ 1.50 Helado de chocolate acompañado de frutas</li> <li>LITRO DE HELADO \$ 7.00 Elige el sabor de tu preferencia</li> <li>PINCHO FRUTAL \$ 3.00 Acompañado de una bola de helado de mora, chocolate y vainilla</li> <li>BANANA SPLIT \$ 3.00 Acompañado de 2 sabores de helado: chocolate, fresa y vainilla</li> <li>TUTTI FRUITI \$ 2.50 2 sabores de helado a su elección acompañado de un mix de frutas</li> </ul> <p><small>*Todos los costos incluyen I.V.A. #DeVueltaSeguros: Estamos cerca de ti</small></p>
 <p><b>MENESTRA DE LENTEJA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>RES \$ 8.00</li> <li>POLLO \$ 8.00</li> <li>CHULETA \$ 9.00</li> <li>MIXTA \$ 9.50</li> </ul> <p><b>POLLO</b> <small>*Acompañados de papitas y ensalada de la casa</small></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>CORDON BLEU \$ 11.00</li> <li>APANADO \$ 9.50</li> <li>A LA PLANCHA \$ 8.00</li> <li>AL JUGO \$ 8.50</li> </ul> <p><small>*Todos los costos incluyen I.V.A. #DeVueltaSeguros: Estamos cerca de ti</small></p>		
<p><b>Tendencias culinarias:</b> Comida saludable, opciones vegetarianas, comida rápida, cocina de autor.</p>		
<p><b>Ambientación (Estilo de decoración):</b> Estilo moderno</p>		
<p><b>Teléfono:</b> (03) 282-8208 - +593 99 523 0257</p>	<p><b>Correo:</b> marcelos_kf@hotmail.com</p>	

**Fuente:** GAD Municipalidad de Ambato  
**Elaborado por:** Torres F. (2020)



**Tabla 38 Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña Cafetería La Fuente**

FICHA DE TENDENCIAS CULINARIAS EN LA OFERTA GASTRONÓMICA AMBATEÑA	
DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: Tungurahua	Cantón: Ambato
Parroquia: Medalla milagrosa	Urbana: ( X ) Rural: ( )
Dirección: Calle Bolívar 8-93 y Lalama Edificio Esquinero, Ambato	
Fotografía Referencial	
	
Nombre del Establecimiento: Cafetería La Fuente	
RESEÑA DEL ESTABLECIMIENTO	
<p>Si de tradición ambateña se trata, La Fuente &amp; Cafetería es insignia de orgullo de la ciudad; con más de 44 años de trayectoria, este lugar se ha convertido en un referente gastronómico de Ecuador. Comenta que La Fuente &amp; Cafetería, en sus comienzos, ofreció el tradicional café con tortillas de verde, luego amplió su menú conforme la aceptación, el gusto y la exigencia de los clientes que no solo provenían de Ambato, sino de todo el Ecuador, durante más de 44 años sus fundadores entregaron lo mejor de sí, para luego pasar el legado a su hija, Elsa Coka, profesional en manejo y producción de alimentos, encargada de mantener la tradición, la amabilidad y el buen sabor, logrando la fidelidad y satisfacción de sus clientes. Por su parte, Elsa Coka, hija de los fundadores; afirma que en su familia en especial su madre era una mujer muy emprendedora que poseía una sazón excelente para cualquier tipo de plato, desde los más sencillos hasta los más complejos. Prueba de ello fue la gran acogida que tiene su negocio desde 1976.</p>	
Tiempo de actividad: 1976	Tipo de establecimiento: cafetería
Oferta gastronómica (platos, bebidas, precios)	
	
Tendencias culinarias: Comida saludable	
Ambientación (Estilo de decoración): Estilo moderno industrial	
Teléfono: +593 3-282-6756	Correo: cafeterialafuente@hotmail.com

Fuente: GAD Municipalidad de Ambato

Elaborado por: Torres F. (2020)

**Tabla 39 Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña Restaurante Pizzería La Cigarra**

FICHA DE TENDENCIAS CULINARIAS EN LA OFERTA GASTRONÓMICA AMBATEÑA	
DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: Tungurahua	Cantón: Ambato
Parroquia:	Urbana: ( X ) Rural: ( )
Dirección: Sucre y Pasaje Rodó	
Fotografía Referencial	
	
Nombre del Establecimiento: La Cigarra pizza artesanal	
RESEÑA DEL ESTABLECIMIENTO	
<p>Esta pizzería fue fundada hace 25 años por Pocho Loureiro que es su propietario cuenta ya con 4 sucursales el propietario decidió hacer una pizza diferente y dispuso innovar e hizo pizzas rectangulares la primera sucursal se abrió en el centro de Ambato la primera pizzería fue netamente la venta de pizzas con el transcurso de los tiempos luego se fueron aumentando más platos como son la lasaña y diferentes comidas italianas.</p>	
Tiempo de actividad: 25 años	Tipo de establecimiento: Pizzería
Oferta gastronómica (platos, bebidas, precios)	
	
Tendencias culinarias: Comida rápida	
Ambientación (Estilo de decoración): Estilo Rustico	
Teléfono: 099 585 0683	Correo: <a href="mailto:lacigarra021@hotmail.com">lacigarra021@hotmail.com</a>

Fuente: GAD Municipalidad de Ambato  
Elaborado por: Torres F. (2020)

**Tabla 40 Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña Restaurante El Álamo Chalet**

FICHA DE TENDENCIAS CULINARIAS EN LA OFERTA GASTRONÓMICA AMBATEÑA	
DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: Tungurahua	Cantón: Ambato
Parroquia: La Matriz	Urbana: ( X )      Rural: ( )
Dirección: Av Cevallos, Ambato 180101	
Fotografía Referencial	
	
Nombre del Establecimiento: El Alamo Chalet Restaurante	
RESEÑA DEL ESTABLECIMIENTO	
<p>Un restaurant con más de 50 años de actividad en el mercado, donde su propietario Enrique Grob de nacionalidad Suiza creó su negocio porque le gusta servir a la gente y la gastronomía. Para así, brindarles a sus clientes una deliciosa gastronomía típica e internacional. Ofreciéndoles comida local pero con algunos cambios para así tener una gran diversidad de platos, ya que su imagen de presentación es internacional por sus increíbles platos que oferta para que el cliente se sienta más libre de elegir lo que se le apetezca. Convirtiéndose en un lugar muy acogedor, en donde su decoración, ambiente, música, comida y servicio se vuelve la combinación perfecta de un buen restaurante. Está ubicado en el centro de la ciudad, ideal para almuerzo o cena, además brinda tranquilidad a pesar de su ubicación posee un ambiente agradable y acogedor.</p>	
Tiempo de actividad: 50 años	Tipo de establecimiento: Restaurante
Oferta gastronómica (platos, bebidas, precios)	
	
Tendencias culinarias: Cocina Fusión	
Ambientación (Estilo de decoración): Estilo Vintage	
Teléfono: <a href="tel:0322824704">0322824704</a>	Correo: <a href="mailto:superalamos@gmail.com">superalamos@gmail.com</a>

Fuente: GAD Municipalidad de Ambato  
 Elaborado por: Torres F. (2020)

**Tabla 41 Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña Cafetería Ponche Suizo**

<b>PONCHE SUIZO</b>	
<b>DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>	
<b>Provincia:</b> Tungurahua	<b>Cantón:</b> Ambato
<b>Parroquia:</b> La Matriz	<b>Urbana:</b> ( X ) <b>Rural:</b> (   )
<b>Dirección:</b> Antonio José de Sucre y Juan Montalvo	
<b>Fotografía Referencial</b>	
	
<b>Nombre del Establecimiento:</b> Ponche Suizo	
<b>RESEÑA DEL ESTABLECIMIENTO</b>	
<p>El ponche Suizo es una golosina que cautiva a los ambateños, una tradición que nació en 1952, cuando abrió la Heladería Suiza. Paul Suárez viera cuenta que nació con sus abuelos oriundos de Pelileo que posterior al terremoto migraron a Ambato, un lugar prometedor de nuevas oportunidades y un futuro para su familia, Paul narra que uno de sus tíos conoció a un canadiense que vendía congeladoras, pero además prometía un producto que se vendería solo, entonces adquirieron la congeladora y la receta de lo que hoy es uno de los productos más tradicionales y antiguos de Ambato el “Ponche Suizo”. La primera heladería estuvo ubicada en las calles Bolívar y Martínez en Ambato, hasta el año 1977 tuvieron que encontrar un lugar nuevo que es en el que actualmente el local renovado que se encuentra ubicado en las calles Antonio José de Sucre y Juan Montalvo. Sus abuelos murieron, pero la familia decidió continuar con la tradición y Paul fue quien tomó la iniciativa de mejorar su infraestructura y remodelar el local original, pero manteniendo el sabor tradicional que hace al Ponche Suizo especial.</p>	
<b>Tiempo de actividad:</b> 68 años	<b>Tipo de establecimiento:</b> Cafetería
<b>Oferta gastronómica</b>	

Torta de Chocolate \$ 2,00 Torta de Nuez \$ 2,00 Torta de Naranja \$ 2,00 Pie de Piña \$ 2,00 Pie de limón \$ 2,00 Cheesecake \$ 2,00 Volteado de Piña \$ 2,00 Selva Negra \$3,00 Tres Leches \$ 3,00 Pañuelos \$ 1,50 Tostada de jamón \$ 1,25 Tostada Mixta \$ 1,50 Tostada de Queso \$ 1,15 Tostada de Pollo \$ 2,00 Empanada de Carne \$ 2,00 Sánduche Mixto \$ 2,50 Humitas \$ 1,25 Quimbolitos \$ 1,25 Brazo Gitano \$ 1,50 Orejas \$ 1,50 Caracoles \$ 1,50 Mil hojas \$ 1,50 Mousse de Maracuyá \$ 2,00 BEBIDAS Ponche Grande \$ 2,00 Ponche pequeño \$ 1,50 Café \$ 2,00 Capuchino \$ 2,50 Agua Aromática \$ 1,50	
<b>Tendencias culinarias:</b> Comida Rápida, Apto para vegetarianos, Bebidas Frías y Calientes	
<b>Ambientación (Estilo de decoración):</b> Estilo moderno minimalista que utiliza colores cálidos y suaves que combinan con la temática del Ponche a la vez que transmite elegancia y estilo	
<b>Teléfono:</b> 2824147-0984088722	<b>Correo:</b> <a href="mailto:vialuyis.arq@gmail.com">vialuyis.arq@gmail.com</a>

**Fuente:** GAD Municipalidad de Ambato

**Elaborado por:** Torres F. (2020)

**Tabla 42 Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña Cafetería El Sabor**

<b>DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>	
<b>Provincia:</b> Tungurahua	<b>Cantón:</b> Ambato
<b>Parroquia:</b> Ambato	<b>Urbana:</b> ( X ) <b>Rural:</b> ( )
<b>Dirección:</b> Avenida Cevallos y Montalvo	
<b>Fotografía Referencial</b>	
	
<b>Nombre del Establecimiento:</b> El Sabor Cafeteria	
<b>RESEÑA DEL ESTABLECIMIENTO</b>	
<p>En el año 1975 este establecimiento inicia sus servicios con el nombre de Panificadora Bellavista la cual estaba ubicada en la Av. Los incas y Pichincha, este establecimiento se convirtió en la fuente de trabajo de varias personas. En el año 1986 ésta panadería cambia de nombre a Panadería El Sabor, con un fin comercial, con el pasar del tiempo esta microempresa se fue expandiendo por la ciudad a tal punto que en la actualidad cuenta con 5 locales, al expandirse ya no solo se dedican a la venta de pan pues en la actualidad ofrecer cerca de 35 variedades de pan, venden pasteles, sándwiches, y bebidas a base de café entre otras. Este establecimiento es perteneciente a la familia Constante Torres, el cual ha sido mantenida por la misma pasando a manos de las nuevas generaciones de la familia, en cuanto a sus clientes son los ambateños de clase social media a alta.</p>	
<b>Tiempo de actividad:</b> 45 años	<b>Tipo de establecimiento:</b> Cafetería
<b>Oferta gastronómica (platos, bebidas, precios)</b>	
<b>Pan</b> Baguette \$1.00 Bollo de agua \$0.12 Empanada de yema/ integral \$0.35 Enrollado Medio \$0.20 Integral bollo / redondo \$0.12 Molde Blanco \$0.12 Molde Integral \$2.30 Palanqueta de miga / queso \$1.00 Pan de coco \$0.70 Pan de hamburguesa /hot dog \$0.21	<b>Sándwiches</b> Teriyaki \$2.25 Fladelfia \$2.25 Choripan \$2.25 Italiano \$2.25 Lomito \$2.25 Español \$2.25

Pan de Maíz	\$0.35
Pan de yema	\$0.30
Rosas de Agua	\$0.15
Tapado	\$0.12
Tornillo Integral	\$0.58
<b>Tortas / Pastas</b>	
Torta de chocolate el sabor	\$25
Pasta Mojada	\$2.25
Torta fría de chocolate	\$20,99
Pasta de Brazo Gitano	\$2.25
Torta fría rellena de caramelo	\$20.99
Pasta Tres Leches	\$2.25
Torta fría rellena de chocolate	\$19.99
Tiramisú	\$2.25
Torta Chocco Mocca	\$11.99
Torta de Naranja	\$11.99
Torta Tiramisú	\$20.99
Torta Tres Leches	\$14.99
Brazo Gitano	\$14.49
<b>Tendencias culinarias:</b> Comida Rápida	
<b>Ambientación (Estilo de decoración):</b> Estilo Moderno	
<b>Teléfono:</b> 0987323416/2847459	<b>Correo:</b> <a href="mailto:infoelsabor@gmail.com">infoelsabor@gmail.com</a>

**Fuente:** GAD Municipalidad de Ambato

**Elaborado por:** Torres F. (2020)

**Tabla 43 Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña Cafetería Crème Brûlée Chocolaterie**

<b>FICHA DE TENDENCIAS CULINARIAS EN LA OFERTA GASTRONÓMICA AMBATEÑA</b>	
<b>DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>	
<b>Provincia:</b> Tungurahua	<b>Cantón:</b> Ambato
<b>Parroquia:</b> La Matriz	<b>Urbana:</b> ( X ) <b>Rural:</b> ( )
<b>Dirección:</b> Juan Benigno Vela N° 08-38 Entre: Alonso Castillo y Juan Montalvo.	
<b>Fotografía Referencial</b>	
	
<b>Nombre del Establecimiento:</b> Crème Brûlée Chocolaterie	
<b>RESEÑA DEL ESTABLECIMIENTO</b>	
<p>Fina chocolatería y repostería, platos a la carta, sándwiches, crêpes sucré-salé, pasta y mucho más. Todo artesanal, Inspirada en la tradicional gastronomía Francesa.</p> <p>Eventos y Celebraciones: Matrimonios, Aniversarios, Cumpleaños, Primeras Comuniones, Graduaciones, Baby Showers, etc.</p> <p>Obsequios exclusivos, cajas de finos chocolates rellenos, Alfajores de manjar, coco y chocolate, Cofres de chocolate, galletería artesanal, Mesa de dulces, Wedding Cake.</p> <p>Desayunos, Brunch, Carta abierta todo el día, Ideal para la Cena, en un ambiente familiar.</p> <p>Bocaditos de sal y dulce para ocasiones especiales.</p> <p>Su misión: Ofrecer a nuestra distinguida clientela lo que ellos se merecen, definitivamente lo mejor! Messages d' amour en chocolat, llegamos directamente a su corazón.</p> <p>Nuestros productos son delicados, elaborados con el gusto más fino para su paladar exigente.</p>	
<b>Tiempo de actividad:</b> 12 años	<b>Tipo de establecimiento:</b> Cafetería, Restaurante y Servicio de Catering
<b>Oferta gastronómica (platos, bebidas, precios)</b>	



## SALADES

Salade de provence \$8,90

Ensalada provenzal, con pollo a la plancha, lechuga, tomate, palmitos, pimientos, pepinillos en vinagre, aros de cebolla acompañado de grissinis naturales

Salade D'automne \$8,90

Ensalada de otoño, con champiñones en vinagre y aceite de oliva a las finas hierbas, lechuga, palmitos, huevo, choclo, queso rallado, tocino deshidratado

Salade Saint Tropez \$10,50

Ensalada San Tropez, con gambas al vino (camarones), lechuga fresca, tomate, aguacate, palmito, alcaparras y ensalada de la casa acompañado de grissinis a las finas hierbas

Salade Capresse \$4,80

Ligera ensalada con queso mozzarella, rodajas de tomate, hojas de albahaca fresca y vinagreta en aceite de oliva acompañado con grissinis naturales

Salade à la niçoise (ensalada de Niza) \$7,50

Atún, lechuga, tomates, aguacate, aros de cebolla perla, pimientos, huevo, olivas rellenas, alcaparra acompañado con crutones naturales

Salade à la hollandaise \$8,50

Ensalada a la holandesa de jamón, queso holandés, tocino (bacon) deshidratado, lechuga, pimientos, olivas rellenas, salsa de yogurt y miel acompañado de grissinis naturales

## CRÊPES SALÉES

Crêpe à la capresse \$6,80

Crêpe con queso fundido, tomates secos y albahaca fresca acompañado de lechuga, olivas rellenas y aros de cebolla

Crêpe de pollo y champiñones \$7,00

Crêpe con pollo y champiñones al vino acompañado con lechuga crespá, uvas y uvillas

Crêpe clasique \$6,50

Crêpe con jamón, queso en salsa especial al vino acompañado de lechuga crespá, tomates y olivas rellenas

Crêpe de provence \$7,80

Crêpe con jamón, queso, salami, champiñones, olivas rellenas acompañado de lechuga crespá, tomates y vinagreta

Crêpe del conde stroganoff \$9,50

Crêpe con lomo fino, hongos secos al vino, champiñones acompañado de batonnets de pan integral grillé a las finas hierbas palmitos y pepinillos

Crêpe de Mont Vert \$6,80

Crêpe con champiñones al vino, espinaca, pimientos y queso fundido acompañado con lechuga crespá, tomate cherry y grissinis

Crêpe Sant Jacques \$8,90

Crêpe con camarones al vino en salsa especial de la casa acompañado con lechuga crespá, aguacate y tomate

## SÁNDWICHES

Tartines des pyrénées (2 uds.) \$4,80

Pan integral tostado con tomates secos, champiñones y queso mozzarella gratinado

Sandwich Le classique \$4,90

Clásico sándwich de jamón de pierna, queso holandés, lechuga y tomate

Sandwich Paris S'éveille \$4,80

Sándwich caliente con jamón de pierna y doble queso

Sandwich Le grand classique \$5,90

Delicioso sándwich con jamón de pierna, doble queso, salami, champiñones, lechuga, tomate y salsa especial de la casa

Sandwich L'ancien temps \$5,90

Auténtico sándwich de pernil, lechuga y tomate

Sandwich Le ventre de Paris \$7,50

Jamón de pierna, jamón de pavo, salami, pepperoni, tocino, queso, lechuga, tomate y salsa especial de la casa

Sándwich du saint martin \$6,80

Sándwich de pollo a la plancha con lechuga, tomate y salsa de aguacate

Sandwich La belle époque \$6,80

Sándwich con jamón de pavo, tocino, doble queso al gratén, lechuga y tomate

Sandwich poulet et avocat \$6,50

Sándwich de pollo, apio, salsa de aguacate y lechuga

Sándwich de provence \$6,50

Sándwich de atún con pan integral, pimientos, olivas rellenas, cebolla, lechuga y tomate

Sandwich Le classique deiveg \$6,50

Sándwich caliente con jamón de pierna, queso gratinado, salami, champiñones, tomate y salsa especial de la casa

## SPECIALITES DE LA CHOCOLATERSE

Quiche lorraine \$7,50

Tarta de jamón, tocino y doble queso acompañado con lechuga, tomate, aros de pimientos y olivas rellenas

Fetuccini al pesto \$8,90

Fetuccini al pesto, tocino deshidratado, queso parmesano, nuez acompañado con grissinis naturales y bacon deshidratado

Poulet champêtre al basilic \$10,80

Pollo a la plancha en salsa de pemedoro basilic acompañado con pure de patatas y ensalada de vegetales salteados

Fetuccini con gambas al vino \$12,50

Fetuccini con camarones al vino en salsa especial de la casa

Del gregory stroganoff \$13,50

Lomo fino de res con hongos secos al vino y champiñones acompañado de puré de patatas y ensalada de vegetales salteados, batonnets de pan integral grillé a las finas hierbas

<b>Tendencias Culinarias:</b> Cocina Fusion, Opciones Vegetarianas	
<b>Ambientación (Estilo de decoración):</b> Estilo vintage y Clásico	
<b>Teléfono:</b> 032820509	<b>Correo:</b> <a href="mailto:elyluba@hotmail.com">elyluba@hotmail.com</a>

**Fuente:** GAD Municipalidad de Ambato

**Elaborado por:** Torres F. (2020)

**Tabla 44 Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña Cafetería Sierra Bella**

FICHA DE TENDENCIAS CULINARIAS EN LA OFERTA GASTRONÓMICA AMBATEÑA	
DATOS DE LOCALIZACIÓN	
<b>Provincia:</b> Tungurahua	<b>Cantón:</b> Ambato
<b>Parroquia:</b> Huachi Chico	<b>Urbana:</b> ( X ) <b>Rural:</b> (   )
<b>Dirección:</b> <a href="#">Calle Rio Coca y Pasaje Tiputini</a> , ciudadela El Dorado, como referencia se debe observar la casa de tres pisos color terracota.	
Fotografía Referencial	
	
<b>Nombre del Establecimiento:</b> Cafetería Sierra Bella	
RESEÑA DEL ESTABLECIMIENTO	

El nombre de su emprendimiento nació hace 10 años, de otro emprendimiento turístico, de una hostería vía a **Riobamba**. Sus padres inculcaron en ellos el amor al trabajo, y la misión de pensar en otras personas, para que tuvieran también una fuente de trabajo. Hace 5 años, iniciaron con su cafetería y replicaron el nombre de esa hostería. Lo hicieron porque tienen fe en el **turismo de nuestro Ecuador**. El inicio fue complicado, pero apasionante. Analizaron el giro de su negocio, estudiaron cuál es la mecánica del mismo, se enamoraron de su trabajo y lo reflejan en cada detalle de su **cafetería de especialidad**, la primera en Ambato y una de las pocas a nivel nacional. El café que se sirve es un café fabuloso, pues ellos hacen todo el proceso del café, además tienen varios proveedores de las mejores zonas cafetaleras del café, para garantizar que su producto sea toda una experiencia. Su objetivo principal es que experimenten experiencias nuevas de sabor y bienestar.

<b>Tiempo de actividad:</b> 5 años	<b>Tipo de establecimiento:</b> Cafetería, Bar, Restaurante.
------------------------------------	--

**Oferta gastronómica (platos, bebidas, precios)**

**NEUSTROS EXQUISITOS DESAYUNOS ESTAN A TU DISPOSICION TODO EL TIEMPO**

**CASERO \$4,50**  
 • Bebida caliente a base de café de 9 chocolate, acompañado de un tradicional panecón relleno de leche quemada con sachichón ranchero, huevo frito, ensalada fresca.  
 • Incluye: café, fruta, granola y jugo natural.

**SIERRA BELLA \$4,00**  
 • Chocolate ganadillo, pan francés, huevos revueltos con tocinos, mermelada de la casa, mermelada, jugo natural.  
 • Incluye con fruta y crema.

**AMERICANO \$3,75**  
 • Bebida caliente a base de café, té o chocolate, pan francés, huevos revueltos, mermelada de la casa, mermelada, jugo natural, yogur con fruta y granola.

**CONTINENTAL \$2,50**  
 Continental Bebida caliente a base de café, té o chocolate pan francés, mermelada de la casa, mermelada, jugo natural.

**SU ESPERA HACE QUE NUESTROS PRODUCTOS SEAN DE SATISFACCION PARA SU PALADAR**

**SIERRA BELLA FOOD AND COFFEE.**  
**Tomando la vida vespatos lo preparamos el café**

**A BASE DE CAFE**

ESPRESSO ESPECIAL \$2,00	DOPPIO ESPECIAL \$2,25
MACCHIATO \$2,00	CARAMELO MACCHIATO \$2,25
CAFE PARADO \$2,00	CAFE ROMONIN \$2,00
AMERICANO CARGO \$2,00	AMERICANO CORTO \$1,85
CAPUCCINO \$2,50	MACCHIATO \$2,75

**Behidas Frias**

**A BASE DE CAFE Y CHOCOLATE**  
 Chocolate Sierra Bella ..... \$3,50  
 Tentacion de café ..... \$3,50

**Behidas Calientes & frias**

**A BASE DE TE IMPORTADAS**

- Tea ..... \$2,85
- Chai té frías ..... \$3,50
- Tea frío o caliente ..... \$2,00

**Behidas Frias**

**A BASE DE CAFE Y CHOCOLATE**

- Chocolate Amabilito ..... \$2,85
- Chocolate Americano ..... \$2,85
- Chocolate de los Andes ..... \$2,85

### ARME SU SÁNDWICH A SU GUSTO

Para disfrutar de nuestros sandwiches recomendamos la opción de elegir y combinarlos a su gusto con el fin de que su experiencia en Sierra Bella sea única y diferente a la nuestra.

**OPCIÓN 1** ..... \$3,90  
1 tipo de pan, 1 relleno, 1 guarnición, 1 salsa.

**OPCIÓN 2** ..... \$3,30  
1 tipo de pan, 2 rellenos, 2 guarniciones, 1 salsa.

**OPCIÓN 3** ..... \$3,70  
1 tipo de pan, 4 rellenos, 3 guarniciones, 1 salsa.

---

**PASO 1**  
ESCOTE TIPO PAN

- Francés
- Tostado
- Integral
- Molido

**PASO 2**  
ESCOTE TIPO RELLENO

- Jamón
- Pavo Asado
- Queso de Churcho
- Salami
- Sincio
- Hambur de Pavo Light
- Mortadela Bologna

**PASO 3**  
ESCOTE TIPO GUARNICIÓN

- Champiñones
- Papas Fritas
- Tomate
- Cebolla Pika
- Aceitunas Verdor Rellenas
- Pimientos Secos

**PASO 4**  
ESCOTE TIPO SALSA

- Mayonesa sin Frío Herbol
- Mayonesa de Ajacate
- Salsa de Tomate
- Mayonesa Yogurt Light
- Salsa de pimiento morrón.

### Sandwich DE ESPECIALIDAD

**SÁNDWICH BEEF SIERRA BELLA** ..... \$5,75

\* Pan francés artesanal, relleno de carne de res en salsa de champiñones, guarnición de papas fritas, queso rallado, lechuga, tomate, salsa de pimiento morrón. (Papa francesa)

**SÁNDWICH SUPREMA SIERRA BELLA** ..... \$5,75

\* Pan francés artesanal, relleno de pollo en salsa de champiñones, guarnición de papas fritas, queso rallado, lechuga, tomate, salsa de pimiento morrón. (Papa francesa)

**SÁNDWICH VOLCÁN SIERRA BELLA** ..... \$6,75

\* Pan francés artesanal, relleno de carne de res en salsa de champiñones, carne en salsa de frijol habanero guarnición con arroz blanco, queso cheddar, queso parmesano, tomate, papa papas fritas. (Papa francesa)

**RÚSTICA** ..... \$3,75

Lechuga, tomate, queso dulce, pimiento, vegetales picados de la casa, queso Feta, mayonesa, salchichas, Vinagreta de la casa.

**SIERRA BELLA** ..... \$5,00

Lechuga, tomate, champiñones, queso dulce, pimiento, cebolla, Champiñones, vegetales picados de la casa, queso fresco, jamón, salchichas, pollo en salsa de mostaza, Vinagreta de la casa.

### FREE ALCOHOL

Agua sin gas ..... \$1,00  
Agua con gas ..... \$1,00

**PARA LA NOCHE**

Mistela Caliente ..... \$1,00  
Chupitos de Maracuyá ..... \$4,00 (MIXTA)

### Cocktails

**SIERRA BELLA** ..... \$3,75  
\* Ron blanco, jugo de naranja con naranja, fresas, y para aromatizar granadina y una rama de limón.

**BLUE SUMMER** ..... \$3,75  
\* Ron blanco, jugo de naranja con naranja, fresas, y para aromatizar canchazo azul y una rama de limón.

**BOURBON FROZEN** ..... \$3,75  
\* Amaretto, Whisky Bourbon, Café espresso, crema de chocolate y café molido de vainilla.

**AMARETTO SMOOTHIE** ..... \$3,75  
\* Amaretto, Whisky Bourbon, Café espresso, crema de chocolate y café molido de vainilla.

Tus momentos en "Sierra Bella" nos puedes reservar:

(03) 266-9909    0992837283  
0937782954

SU ESPERA HACE QUE NUESTROS PRODUCTOS SEAN DE SATISFACCIÓN PARA SU PALADAR.

### Métodos de Extracción

**Introducción**

Sierra Bella, un emprendimiento familiar que nos ha sido más de 10 años con la idea de ofrecer un servicio personalizado y un calidad premium en nuestros productos. Desde 2016 de esta se planteará la idea de brindar un servicio de cafetería creando un lugar cómodo por la calidad de nuestros productos, con el fin de que todos nuestros clientes disfruten de un momento que trascienda el café preparado por técnicas artesanales de extracción, además de tener la posibilidad de degustar nuestra línea de productos de alta calidad. Nuestra línea de productos es el resultado de un proceso perfecto de cada bebida servida, preparada por profesionales, con productos seleccionados y de calidad garantizando así el disfrute de su paladar, también se encuentra disponible para que disfruten de Sierra Bella en cualquier momento.

Tomate la vida  
escribiremos tu preparación de café

**Tendencias Culinarias:** Comida saludable, cocina local.

**Ambientación (Estilo de decoración):** Estilo moderno, vintage y rústico.

**Teléfono:** 0992937283 / 2849909      **Correo:** dianyf85@gmail.com

**Fuente:** GAD Municipalidad de Ambato  
**Elaborado por:** Torres F. (2020)

**Tabla 45 Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña Restaurante MM Wings**

FICHA DE TENDENCIAS CULINARIAS EN LA OFERTA GASTRONÓMICA AMBATEÑA	
DATOS DE LOCALIZACIÓN	
<b>Provincia:</b> Tungurahua	<b>Cantón:</b> Ambato
<b>Parroquia:</b> La Matriz	<b>Urbana:</b> ( X ) <b>Rural:</b> ( )
<b>Dirección:</b> Quis Quis Y, Ambato 180101	
<b>Fotografía Referencial</b>	



**Nombre del Establecimiento:** Restaurante “MM Wings”

**RESEÑA DEL ESTABLECIMIENTO**

MM Wings, nace después de 25 años de arduo trabajo por parte de los restaurantes llamados: “Mama Miche”, por el año de 2015 el restaurante anteriormente mencionado crea una línea de comida diferente debido al gran éxito que obtuvo dicho restaurante, del anhelo de una pareja emprendedora, fundando así MM Wings como un establecimiento de comida rápida.

Fue una satisfacción para sus fundadores ver como su negocio además de vender, genero varios puestos de empleo para para muchas familias.

En un principio el Restaurante se lo llevo a considerar como uno de los pioneros de la preparación de las famosas alitas BBQ, y sus dueños afirman que a partir de ello, varios locales agregaron este delicioso platillo en sus menús.

En la actualidad gracias a su duro trabajo ha permitido que MM Wings tenga a su disposición de varios locales en su ciudad, y fuera de la misma.

**Tiempo de actividad:** 5 años

**Tipo de establecimiento:** Restaurante

**Oferta gastronómica (platos, bebidas, precios)**

<p><b>NUESTRA ESPECIALIDAD</b> <b>ALITAS</b></p> <p><b>PRECIOS</b> Servirse</p> <p>4 ALITAS.....\$3.80 6 ALITA .....\$5.50 8 ALITAS.....\$7.80 12 ALITAS.....\$10.99 16 ALITAS.....\$14.50 22 ALITAS.....\$18.99 26 ALITAS.....\$21.50</p> <p>NUESTRAS ALITAS VIENEN ACOMPAÑADAS DE PAPAS FRITAS, APIO, ZANAHORIA Y DELICIOSAS SALSAS DE</p>	<p><b>BEBIDAS FRIAS</b></p> <p>HORCHATA .....\$1.35 LIMONADA ESPECIAL .....\$1.75 AGUAS .....\$1.00 CERVEZA PILSENER .....\$1.50 CERVEZA CLUB .....\$1.75 CERVEZA IMPORTADA .....\$3.50 CERVEZA ARTESANAL .....\$3.50 MICHELADA TRADICIONAL .....\$3.50 MICHELADA MARACUYÁ .....\$3.50 MICHELADA IMPORTADA .....\$4.50 CHELADA NACIONAL .....\$3.00 CHELADA IMPORTADA .....\$4.00</p>	<p><b>POSPIERNITAS</b></p> <p>4 POSPIERNITAS.....\$4.99 6 POSPIERNITAS.....\$7.50 8 POSPIERNITAS.....\$9.99 12 POSPIERNITAS.....\$13.99</p>
<p><b>PAPITAS ESPECIALES \$5.00</b></p> <p>PAPAS FRITAS ACOMPAÑADAS DE CARNE MOLIDA, QUESO MOZARELLA Y QUESO CHEDDAR GRATINADO.</p>	<p><b>MUSLITOS EN SALSA \$6.75</b></p> <p>BANDEJA DE 5 MUSLOS SALSAS A TU ELECCIÓN (2 SABORES) ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS, APIO ZANAHORIA Y SALSA DE LA CASA.</p>	
<p><b>SÁNDUCHE DE COSTILLA \$4.99</b></p> <p>JUGOSA CARNE DESMECHADA DE CERDO AHUMADO BAÑADA EN TU SALSA MM WINGS FAVORITA, QUESO CHEDDAR, PEPINILLOS ENCURTIDOS, ENSALDA DE COL, CEBOLLA SALTEADA Y PAPAS FRITAS.</p>	<p><b>CHORIPAN \$4.75</b></p> <p>DELICIOSO PAN BAGUETTE ACOMPAÑADO DE UN EMBUTIDO DE ALTA CALIDAD MÁS PAPAS FRITAS Y ENSALADA.</p>	<p><b>NACHOS GRATINADOS \$5.00</b></p> <p>TORTILLA DE MAÍZ CROCANTE ACOMPAÑADA DE CARNE MOLIDA PREPARADA CON EL TOQUE DE LA CASA.</p>

<p><b>CHICKEN BALLS</b> <b>\$ 4.50</b></p> <p>DELICIOSAS BOLITAS DE POLLO ACOMPAÑADAS DE SALSA A SU ELECCIÓN, PAPAS FRITAS Y SALSA DE LA CASA</p>	<p><b>ENSALADA MM WINGS</b> <b>\$5.75</b></p> <p>POLLO APANADO O POLLO AL GRILL ACOMPAÑADA DE TOMATE CHERRY, AGUACATE, LECHUGA Y QUESO PARMESANO.</p>	<p><b>POSTRES</b> <b>\$3.00</b></p> <p>TRES LECHES TIRAMISÚ TORTA MOJADA DE CHOCOLATE TORTA DE CHOCOLATE</p>
<p><b>COCTELES</b> <b>\$5.50</b></p> <p>PIÑA COLADA MARGARITA FROZEN DE FRESA MARGARITA FROZEN DE LIMÓN PISCO SUNRISE COSMOPOLITAN MOJITO</p>	<p><b>MUSLITOS 5+3</b> <b>Jueves y Domingo</b> <b>\$7,15</b></p> 	
<p><b>Tendencias culinarias:</b> Comida Rápida</p>		
<p><b>Ambientación (Estilo de decoración):</b> Estilo clásico</p>		
<p><b>Teléfono:</b> 2527283 - 0992758284</p>		<p><b>Correo:</b> <a href="mailto:mmwings15@gmail.com">mmwings15@gmail.com</a></p>

**Fuente:** GAD Municipalidad de Ambato

**Elaborado por:** Torres F. (2020)

**Tabla 46 Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña Cafetería Bar Restaurante Hacienda San Pedro**

FICHA DE TENDENCIAS CULINARIAS EN LA OFERTA GASTRONÓMICA AMBATEÑA	
DATOS DE LOCALIZACIÓN	
<b>Provincia:</b> Tungurahua	<b>Cantón:</b> Ambato
<b>Parroquia:</b> Quisapincha	<b>Urbana:</b> ( ) <b>Rural:</b> ( X )
<b>Dirección:</b> Vía Ambato-Quisapincha s/n. Entrada principal a Quisapincha a 5 minutos pasando el parque de la familia. Ambato, Ecuador.	
Fotografía Referencial	



**Nombre del Establecimiento:** Hacienda San Pedro de Quisapincha

### RESEÑA DEL ESTABLECIMIENTO

Se llama Hacienda Quisapincha porque se encuentra ubicada en la parroquia San Antonio de Quisapincha y esta es una de las parroquias más antiguas de la Provincia de Tungurahua en el Cantón Ambato. Este restaurante tiene una cocina creativa en la cual preparan sus platillos por medio de brasa y leña, de la huerta a la mesa. Se tiene registro que la actividad de este restaurante empezó desde el año de 1930. La hacienda sin duda, transportará a quien la visite hacia un mundo fuera de la cotidianidad de la vida diaria. Lo característico de este restaurante es que se encuentra instalado dentro de una casa de hacienda que cuenta con más de 100 años de antigüedad. La cocina del restaurante “Hacienda San Pedro de Quisapincha” es una gran propuesta gastronómica y también gracias al servicio de calidad de las personas que laboran ahí, sin duda se estará garantizando una experiencia inolvidable hacia el turista.

**Tiempo de actividad:** 90 años

**Tipo de establecimiento:** Cafetería, Bar, Restaurante.

### Oferta gastronómica (platos, bebidas, precios)



**HACIENDA SAN PEDRO  
DE  
QUISAPINCHA  
MENÚ RESTAURANTE**

<i>Entrada</i>	Mote con chicharrón.....\$ 2.00 <small>(Tradicón de la hacienda)</small>
<i>Sopa</i>	Consomé ligero de ave.....\$ 5.00 <small>(Perfumado en leña con dumpling de verduras crujientes encurtidas en vinagre Claudia)</small>
	Cordero a la parrilla.....\$ 7.00 <small>(Hecho a base de leña de eucalipto)</small>
<i>Principal</i>	Codorniz rellena.....\$ 7.50 <small>Relleno de terrine de cerdo, acompañado de risotto cremoso de cebada y vegetales de la huerta)</small>
	Maíto con corvina y camarón encocados.....\$ 6.50 <small>(Al estilo amazónico)</small>
<i>Postre</i>	Mousse de chocolate con cacao .....\$ 3.50
	Buñuelos.....\$ 7.50
	Arroz con leche de naranja.....\$ 2.00



<b>Tendencias Culinarias:</b> Comida saludable, cocina local, cocina fusión	
<b>Ambientación (Estilo de decoración):</b> Estilo vintage y rústico.	
<b>Teléfono:</b> 0995022375	<b>Correo:</b> <a href="mailto:haciendasanpedroquisapincha@gmail.com">haciendasanpedroquisapincha@gmail.com</a> <a href="mailto:gabyredin@gmail.com">gabyredin@gmail.com</a>

**Fuente:** GAD Municipalidad de Ambato

**Elaborado por:** Torres F. (2020)

**Tabla 47 Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña Cafetería Beer Garden**

<b>FICHA DE TENDENCIAS CULINARIAS EN LA OFERTA GASTRONÓMICA AMBATEÑA</b>	
<b>DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>	
<b>Provincia:</b> Tungurahua	<b>Cantón:</b> Ambato
<b>Parroquia:</b> La Matriz	<b>Urbana:</b> ( X ) <b>Rural:</b> (   )
<b>Dirección:</b> Albaricoques, Ambato 180101	
<b>Fotografía Referencial</b>	





**Nombre del Establecimiento:** Cafetería Beer Garden



**RESEÑA DEL ESTABLECIMIENTO**




FICOA BEER GARDEN es un bar-restaurant para disfrutar con familia y amigos diferentes tipos de cervezas artesanales acompañas de un menú estilo americano en el mejor y natural ambiente de la ciudad, donde encontraras promociones todos los días.

**Tiempo de actividad:** 2 años y 11 meses

**Tipo de establecimiento:** Restaurante

**Oferta gastronómica (platos, bebidas, precios)**

 <p><b>SANDUCHES</b></p> <p><b>SANDUCHE DE LOMO</b> \$ 6,50          Al horno con jamón, tocino, tomate, pimienta, queso y salsas de la casa, acompañado de papas fritas o aros de cebolla.</p> <p><b>SANDUCHE DE POLLO</b>          Pan, pechuga de pollo al grill, queso, tomate y lechuga acompañado de papas fritas o aros de cebolla.</p> <p><b>SANDUCHE DE POLLO BBQ</b> \$ 5,50          Pan, pollo sazonado con hierbas especiales y queso bañado en salsa BBQ de la casa acompañado de papas fritas o aros de cebolla.</p> <p><b>SANDUCHE TRADICIONAL</b> \$ 3,75          Pan de molde, jamón, salami, queso, tomate, lechuga y salsa de la casa, acompañado de papas fritas o aros de cebolla.</p> <p><b>ENSALADA</b></p> <p><b>CESAR</b> \$ 4,90          Pechuga de pollo a la plancha, tomate, lechuga, crotones de pan y aderezo cesar.</p>	 <p><b>ALITAS</b></p> <p>Alitas sazonadas con un toque de cerveza, acompañadas de papas fritas y ensaladas. Escoge tu salsa y porción favorita.</p> <p>5 alitas \$ 5    10 alitas \$8    14 alitas \$10</p> <p><b>BBQ- JACK DANIELS – MOSTAZA Y MIEL          PICANTES - HAWAIANA.</b></p> <p><b>COSTILLITAS</b></p> <p>Deliciosas y jugosas nuestras costillitas preparadas a fuego lento acompañadas de papas fritas y ensaladas. Escoge tu salsa y porción favorita.</p> <p>6 costillitas \$ 5,50    12 costillitas \$9,50          16 costillitas \$13,50</p> <p><b>BBQ- JACK DANIELS – MOSTAZA Y MIEL          PICANTES - HAWAIANA.</b></p>
---	---

<p><b>VICOA</b> Drinks and food</p> <p><b>PIZZAS</b></p> <p><b>PIZZA ESTILO CHICAGO</b> \$ 12,00 Al puro estilo de Chicago, nuestra icónica pizza para los amantes del queso y buen sabor. Rellena de 350gr de queso mozzarella más dos ingredientes a tu elección. Ideal para dos o tres personas.</p> <p>Pepperoni    Tocino    Jamón</p> <p>Champiñones    Cebolla    Pimientos</p>  <p><b>PIZZA CLASICA</b> \$ 7,50 Masa tradicional, pasta de tomate, queso, jamón, champiñones. Mediana para dos o tres personas</p> <p><b>PIZZA ALL MEAT</b> \$ 9,75 Masa tradicional, pasta de tomate, queso, jamón, pepperoni, tocino, salchicha. Mediana para dos o tres personas</p> <p><b>PIZZA HAWAIANA</b> \$ 8,00 Masa tradicional, pasta de tomate, queso, jamón y piña. Mediana para dos o tres personas</p>	<p><b>VICOA</b> Drinks and food</p> <p><b>HAMBURGUESAS</b></p> <p><b>SIMPLE CON QUESO</b> \$ 3,95 150 gr. de carne, queso, tomate, cebolla y lechuga acompañado de salsas y papas fritas.</p> <p><b>TENNESSE</b> \$ 7,50 2 carnes de 150 gr. bañada en salsa Jack Daniels, cebollas caramelizadas, tocino, extra queso cheddar, acompañada de papas fritas y salsas.</p> <p><b>HAWAINA</b> \$ 4,90 150 gr de carne, piña, tocino, queso cheddar, tomate, cebolla lechuga. Acompañada de papas fritas y salsas.</p>  <p><b>MEXICANA</b> \$ 4,90 150 gr. de carne, guacamole. Tomate, cebolla, queso mozzarella.</p> <p><b>VEGETARIANA</b> \$ 4,90 Portobello al grill, queso cheddar, cebolla, tomate y lechuga, acompañada de papas fritas y salsas.</p>
<p><b>VICOA</b> Drinks and food</p> <p><b>ENTRADAS</b></p> <p><b>PAPAS GARDEN</b> \$ 3,5 Papas fritas acompañadas de salchichas, chorizos y salsas</p> <p><b>PORCION AROS DE CEBOLLA</b> \$ 2,5</p> <p><b>JALAPENOS RELLENOS DE QUESO</b> \$ 5,5 Picantes, no picantes o mixtos acompañados de mermelada de pimienta y guacamole y papas.</p>  <p><b>NACHOS CON QUESO</b> \$ 4,9 Nachos artesanales gratinados con queso cheddar y mozzarella, acompañados de guacamole y chill.</p> <p><b>CANASTA GARDEN</b> \$ 8,5 Ideal para picar y compartir... papas fritas, alitas bbq ,nuggets de pollo, brochetas de carne, aros de cebolla, ensalada, y salsas.</p>	<p><b>VICOA</b> Drinks and food</p> <p><b>BEBIDAS SIN ALCOHOL</b></p> <p><b>GASEOSAS</b> \$ 1,75</p> <p><b>CAFÉ AMERICANO</b> \$ 2</p> <p><b>AGUA AROMÁTICA</b> \$ 2</p> <p><b>JUGOS</b> \$ 2,5</p> <p><b>BATIDOS</b> \$ 3,5</p> <p><b>FRAPE DE FRESA Y PINA</b> \$ 3,75</p> <p><b>FRAPE DE FRESA Y BANANO</b> \$ 3,75</p> <p><b>AGUA CON GAS O SIN GAS</b> \$ 1,5</p>

**Tendencias culinarias:** Comida Rápida

**Ambientación (Estilo de decoración):** Estilo Rústico

**Teléfono:** 2822444 - 0984551000

**Correo:** [pris.pddp@hotmail.com](mailto:pris.pddp@hotmail.com)

**Fuente:** GAD Municipalidad de Ambato

**Elaborado por:** Torres F. (2020)

**Tabla 48 Ficha de Tendencias Culinarias en la Oferta Gastronómica Ambateña Restaurante Marisquería Delicias del Mar**

FICHA DE TENDENCIAS CULINARIAS EN LA OFERTA GASTRONÓMICA AMBATEÑA	
DATOS DE LOCALIZACIÓN	
<b>Provincia:</b> Tungurahua	<b>Cantón:</b> Ambato
<b>Parroquia:</b> La Merced	<b>Urbana:</b> ( X ) <b>Rural:</b> (   )
<b>Dirección:</b> AV. González Suárez	
Fotografía Referencial	
	
<b>Nombre del Establecimiento:</b> Delicias del Mar	
RESEÑA DEL ESTABLECIMIENTO	
<p>La Marisquería Delicias del Mar ofrece su servicio desde 1994 en la ciudad de Ambato, tiene varias sucursales en el país y fuera del país como en Costa Rica. El Administrador en Marisquería Delicias del Mar es el Lcdo. Luis Yanchaliquín actualmente.</p> <p>Se autodenominan que posee la mejor sazón, con los mejores y más frescos productos del mar para el paladar exigente, la mejor gastronomía costera en el centro del país, cuentan con platos a la carta y desayunos especiales marineros.</p> <p>El local principal cuenta con personal capacitado, meseros atentos y una infraestructura moderna. Además, se pueden encontrar platos con precios que van desde \$3 dólares en desayunos y hasta \$43,90 en platos fuertes. Cuentan con una página web donde se exhibe su menú, ofrecen servicio a domicilio normal y premium, además de tarjetas de regalo del valor que el cliente desee</p>	
<b>Tiempo de actividad:</b> 26 años	<b>Tipo de establecimiento:</b> Restaurante – Marisquería
Oferta gastronómica (platos, bebidas, precios)	

<b>Desayunos</b>	
Tigrillo normal \$ 8,50 Bolones \$10,50 Ambateño \$ 6,00 Picadas camarón aplanado con coco (\$16,50 - \$21,25) Tenazas de cangrejo \$5,96 Bocaditos (\$1,99 - \$5,96)	
<b>Platos fuertes</b>	
Ceviches (\$15,80 - \$17,50) Cocorisco marinero corvina en salsa de mariscos (\$22,58) Encebollados (\$6,90 - \$13,80) Spaguetti Marinero \$ 16.00 Camarón reventado \$19,80 Bandeja delicias del mar \$43,90 Langostinos \$22,50 Conchas \$21,25	
<b>Tendencias Culinarias:</b> Cocina local	
<b>Ambientación (Estilo de decoración):</b> Estilo moderno.	
<b>Teléfono:</b> 099 693 6730	<b>Correo:</b> <a href="mailto:info@deliciasdelmar.com.ec">info@deliciasdelmar.com.ec</a>

**Fuente:** GAD Municipalidad de Ambato

**Elaborado por:** Torres F. (2020)