



UNIVERSIDAD POLITÉCNICA SALESIANA  
SEDE GUAYAQUIL  
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

ANÁLISIS DEL CONSUMO DE COMIDAS DE ORIGEN ITALIANO EN RESTAURANTES DE LA CIUDAD  
DE GUAYAQUIL.

Trabajo de titulación previo a la obtención del  
Título de Licenciada en Administración de Empresas

AUTOR: Génesis Justin Quiroga Lasso  
TUTOR: Alex Neptalí Zambrano Bazurto

Guayaquil-Ecuador

2022

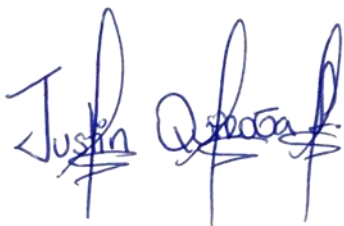
## CERTIFICADO DE RESPONSABILIDAD Y AUTORÍA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Yo, GÉNESIS JUSTIN QUIROGA LASSO con documento de identificación N°0930132899 manifiesto que:

Soy el autor y responsable del presente trabajo; y, autorizo a que sin fines de lucro la Universidad Politécnica Salesiana pueda usar, difundir, reproducir o publicar de maneratotal o parcial el presente trabajo de titulación.

Guayaquil, 31 agosto del año 2022

Atentamente,



---

Génesis Justin Quiroga Lasso

0930132899

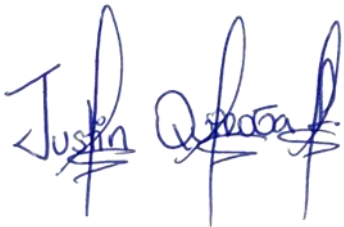
## CERTIFICADO DE CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN A LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA SALESIANA

Yo, GÉNESIS JUSTIN QUIROGA LASSO con documento de identificación No. 0930132899, expreso mi voluntad y por medio del presente documento cedo a la Universidad Politécnica Salesiana la titularidad sobre los derechos patrimoniales en virtud de que soy autor del artículo académico: Análisis del consumo de comidas de origen italiano en restaurantes de la ciudad de Guayaquil, el cual ha sido desarrollado para optar por el título de: licenciada en administración de empresas, en la Universidad Politécnica Salesiana, quedando la Universidad facultada para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente.

En concordancia con lo manifestado, suscribo este documento en el momento que hago la entrega del trabajo final en formato digital a la Biblioteca de la Universidad Politécnica Salesiana.

Guayaquil, 31 agosto del año 2022

Atentamente,



---

Génesis Justin Quiroga Lasso

0930132899

## CERTIFICADO DE DIRECCIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Yo, ALEX NEPTALÍ ZAMBRANO BAZURTO con documento de identificación N°0918147620, docente de la Universidad Politécnica Salesiana, declaro que bajo mi tutoría fue desarrollado el trabajo de titulación: Análisis del consumo de comidas de origen italiano en restaurantes de la ciudad de Guayaquil, realizado por GÉNESIS JUSTIN QUIROGA LASSO con documento de identificación N°0930132899, obteniendo como resultado final el trabajo de titulación bajo la opción artículo académico que cumple con todos los requisitos determinados por la Universidad Politécnica Salesiana.

Guayaquil, 31 agosto del año 2022

Atentamente,



---

Alex Neptalí Zambrano Bazurto  
0918147620

# Análisis del consumo de comidas de origen italiano en restaurantes de la ciudad de Guayaquil.

*Analysis of the consumption of meals of Italian origin in restaurants in the city of Guayaquil.*

**Génesis Justin Quiroga Lasso** es egresado de la Carrera Administración de Empresas de la Universidad Politécnica Salesiana (Ecuador), [gquiroga@est.ups.edu.ec](mailto:gquiroga@est.ups.edu.ec)

**Alex Neptalí Zambrano Bazurto** es docente de la Universidad Politécnica Salesiana(Ecuador), [azambranob@ups.edu.ec](mailto:azambranob@ups.edu.ec)

## Resumen

---

El presente artículo académico tiene como finalidad analizar el consumo de comidas de origen italiano en restaurantes de la ciudad de Guayaquil considerando que la gastronomía italiana es principalmente cocina mediterránea, lo cual es un arte culinario muy extenso en el mundo. El enfoque es descriptivo por lo cual se realizó entrevistas a administradores o dueños de restaurantes que ofrezcan este tipo de gastronomía y encuestas a consumidores que degusten de ella, tomando una muestra que corresponde a 384 personas. Se obtuvo como resultado que existe una falta de conocimiento sobre la gastronomía de origen italiano pese que ciertos platos son consumidos y preparados en los hogares de la ciudad; si bien este tipo de comida no forma parte de la cultura, y los precios pueden ser más altos de lo comúnmente visto en el mercado, la diferenciación encontrada en su preparación, y la situación que respalda su consumo puede influenciar en la apreciación de esta gastronomía como también la frecuencia de consumo de la misma. Un resultado adicional obtenido indicó que la pizza y lasaña en los centros comerciales de la ciudad de Guayaquil son altamente consumidos sobre los demás elementos del menú y que estos mismos alimentos reflejan la falta de epistemología del arte culinario italiano por parte de quienes la consumen.

## Abstract

---

The purpose of this academic article is to analyze the consumption of food of Italian origin in restaurants of the city of Guayaquil, considering that Italian cuisine is mainly Mediterranean, which is a culinary art that is extensively practiced around the globe. The approach of this article is descriptive for which interviews were conducted to administrators or owners of restaurants that offer this type of gastronomy and surveys to consumers who consume and enjoy it. A sample that ascends to 384 people was considered. As a result it was revealed that there is a lack of knowledge about gastronomy of Italian origin despite the fact that certain dishes are consumed and prepared in most city homes; Although this type of food is not part of the culture, and prices can be higher than what is commonly seen in the market, the differentiation resides in its preparation, and the situation that supports its consumption can influence the appreciation that this gastronomy has earned, as well as the frequency of its consumption. An additional result obtained pointed that pizza and lasagna in the shopping centers of the city of Guayaquil are highly consumed over the other menu items and that these same foods reflect the lack of epistemology of the Italian culinary art by those who consume it.

## Palabras clave

---

Análisis, comida italiana, consumidores, cultura, gastronomía, origen

## Keywords

---

Analysis, Italian food, consumers, culture, gastronomy, origin.

## 1. Introducción

Uno de los problemas que está presente en la sociedad actual, es el origen de la comida al momento de decidir y acudir a un restaurante, por el cual se busca identificar los gustos y preferencias del consumo de la comida italiana en restaurantes de la ciudad de Guayaquil, es importante destacar el origen de su preparación, y esto nos lleva a la procedencia de la cocina mediterránea y sus principales productos de fresca y saludable con una preparación de factible proceder a la dieta mediterránea, en relación a lo determinado podemos indicar que el origen de la gastronomía italiana procede de la antigua Roma donde variedades de especias e ingredientes fueron producidos de diversos países, de acuerdo (Dickie, 2015) esto se da mediante las conquistas del Imperio Romano en los años 800 a.C, se dedicaron a la preparación de la pasta la cual es la comida más representativa como la pizza, panes, entre otras, por lo cual es importante conocer cómo surgen la variedad de sus platos, considerando que sus más importantes manifestaciones son la pizza y la pasta estos se produjeron gracias la imaginación de las familias pobres del sur de Italia a finales del siglo XIX donde la economía se encontraba en malas condiciones tal como lo expresa (Requena Peláez, 2012) de ahí nace la denominación cocina pobre o como lo dirían los italiano "cucina povera", se debe a la diversidad de preparación que son conocidas en cualquier país debido a que sus ingredientes son de fácil acceso en todo el mundo.

A partir de la fundación de Roma hasta el presente, (Dickie, 2015) comenta que los italianos se han destacado en el mundo por su buen comer, el cual es notorio en el arte culinario estas pueden ser muy sencillas o elaboradas, es necesario establecer que para los italianos la hora de comer es muy significativa debido que representa un momento en que pueden compartir en familia y esto descansa también en gran parte de las costumbres, tradiciones y modo de vida de muchos, en la actualidad al momento de reunirse en una mesa es para deleitar el paladar en familia, lo que alimenta aún más su importancia del popular y verdadero origen.

Ante ello surge la pregunta ¿Qué conocemos o entendemos de la cocina internacional? (Sánchez, 2011) nos da entender que la cocina internacional son platos que se sirven por lo general en restaurantes y hoteles de categoría alta, ya que su origen es de antiguos acuerdos gastronómicos por lo cual define por su gran tendencia a las cocinas europeas, sobre todo se conoce como cocina mediterránea a España, Italia, Grecia, mayor parte de Francia, (Requena Peláez, 2012) nos da a conocer que la gastronomía del norte es más elaborada y sabrosa además las regiones son tierra natal de la Polenta, el Rissoto, los Gnocchis, con ilustres influencias del arte culinario del centro europeo como Austriacas o Germana, la gastronomía del sur de Italia se hereda de la cocina campesina de ahí nace la pasta, el aceite de oliva, la pizza y las verduras, es importante recalcar que el pescado y la carne juegan un papel fundamental en el país ya que son parte de las comidas diarias, según (Pertile, Krisciê, and Susana Gastal, 2013) la tradición italiana es que la comida se da por finalizada al consumir una fruta.

La razón de realizar el enfoque de la comida de origen italiano es porque depende de muchos factores y uno de ellos es la cultura gastronómica en donde abarcan las tradiciones, hábitos y creencias alimenticias como estilo de vida en el cual pueden ser aceptados y rechazados en la sociedad, (María

Henriqueta S.G. Gimenes, José Antonio Fraiz Brea and José Manoel Gândara, 2012) concuerdan que la comida es una “experiencia cultural” por el cual se considera importante y atractiva para los turistas, como consecuencia los restaurantes que ofrecen este tipo de servicio deben identificar su mercado, planificar estrategias y proponer perspectivas para el nivel de consumo, entonces cuando hablamos de gastronomía no solo nos referimos a los manjares tradicionales o alimentos de un sector o país en específicos, sin embargo todo va más allá, en el cual podemos incluir tradiciones, estilo de vida, costumbres de comida ya que todos estos factores juegan un papel fundamental en el momento de hablar de gastronomía, además es valioso enfatizar que con el pasar del tiempo la transmisión de los conocimientos del arte culinario comprende el interés de las culturas de los diferentes países y ciudades tal como lo indica (García, 2010) con la disposición de conocer otras culturas, nuevos lenguajes, comportamientos, creencias ya que resalta la potencia de comunicar los sabores y la magia de la gastronomía en la preparación de la comida, ya que varios creadores señalan que las comidas nacionales jamás son de origen nacional ya que las regiones intercambian, modifican o incorporan las diversas tradiciones, por el cual se indica que algunos productos y condimentos se pueden obtener en pocos lugares de origen, lo antedicho es que los productos conforman paladares y preferencias colectivas que permanecen en la mente del consumidor, de acuerdo con (Lélis Maia Brito and Delane Botelho, Apr. 2018) la cocina de cada país posee y establece en la disposición de cada economía, se considera la esencia atractiva del origen de la comida o también conocido como países gastronómicos, en Italia y sus diversas ciudades permiten identificar cada uno de sus platillos tal como su origen y al ser valoradas los fundamentos culturales hacen que la incorporación de los tiempos contemporáneos o modernos mediante sus tradiciones y creatividad se conviertan en el focus atractivo de la gastronomía italiana de cada ciudad.

Conforme a (Fontanella, 2015) el término “cultura” debe ser considerado en su sentido extenso, puesto que nos enseña que debe ser complejo de cogniciones y procedimientos relativos a la variedad de las disciplinas del saber, por tal motivo el lenguaje de comunicación internacional es una carta de presentación fundamental y crucial, en función de lo planteado (Rosi, 2020) da a denotar que al comprender una lengua no conocida pero similar a otra, permite identificar el significado, y al juzgar por (Lanzilotta, 2012) da parte que la cantidad y diversidad de las intervenciones, que van desde Boccaccio hasta Eduardo De Filippo, desde los menús de los restaurantes hasta Facebook, hacen que esta colección sea más provechosa no solo para los estudios de la lingüística, sino del mismo modo para cualquier individuo que se encuentre relacionado en los estudios italianos de cualquier clase o categoría, de hecho (Marchi, Dec. 2015) nos manifiesta que la cultura alimentaria es apreciada y demuestra que comprender las tradicionales son apropiadas para la vida de la humanidad; la dieta mediterránea, su significado y proveniencia se desarrolla del término original de la lengua griega que procede a “diaita” esto es “estilo de vida”, de cualquier manera se fundamenta en valores medioambientales y socioculturales, la razón de la cadena de alimentos consumidos mediante una modalidad sociabilidad y alegórico, promoviendo de la congruencia social por lo cual las mujeres son las artistas tradicionales de la esencia gastronómica con sus diversos recursos naturales.

Al mismo tiempo es importante y necesario preguntarnos ¿Qué es Ecuador?, De acuerdo con (Ellicott, 2002) se enfoca en que es un país de dimensiones pequeñas, sin embargo ofrece diversas culturas y costumbres con sus diversos climas, posee 24 provincias y su capital es Quito, sin embargo Guayaquil es la ciudad más grande, situada en el Río Guayas y es convocada Santiago de Guayaquil, conocida como una ciudad portuaria, al mismo tiempo es la esencia del comercio, los latinoamericanos existientemente tienen como resultado numerosos componentes históricos y culturales, dado el caso la cocina de Ecuador es sumamente extensa debido a sus regiones, por ende, en la ciudad de Guayaquil de la provincia de Guayas los platillos disponen de variedad de características, conforme (Mauricio Carvache-Franco, Wilmer Carvache-Franco, Grace Molina Bravo, Marina Arteaga Peñafiel and César Villagómez Buele, Jan-June 2018) indica que Ecuador es muy recurrente de turistas en el cual son nacionales e internacionales, los turistas siempre se encuentran dispuestos a nuevas experiencias en la visita a nuestra ciudad ya que mantiene sectores turísticos, por lo cual es necesario que en la ciudad de Guayaquil se implemente restauraste que ofrezcan todo tipo de gastronomía, de acuerdo con ( Verónica Mora-Jácome, Alex-Paúl Ludeña-Reyes, Tania-Jackeline Ochoa-Ochoa and Estefanía Sánchez-Cevallos, Jan-June 2018) lo que motiva a los viajeros es la satisfacción a los distintos factores que se ajustan a la oferta e infraestructura de sitio visitado.

De la misma forma Guayaquil se beneficia de su riqueza gastronómica y de su autenticidad, sin embargo no se aparta de la realidad que los individuos necesitan de nuevos retos y experiencias por lo cual los restaurantes se han encontrado en la necesidad de adaptarse a diversos gustos y preferencias para cumplir con las expectativas de los consumidores, (Ma. Gabriela Arteaga G. and Ma. Gabriela Arteaga G., 2012) se enfoca en la gastronomía Ecuatoriana de la región costa en donde podemos ubicar la ciudad de Guayaquil en donde nos comenta que sus platos principal es el pescado y este puede ser de mar o río, asimismo (Ellicott, 2002) nos comenta que la ciudad de Guayaquil dispone de muchos restaurantes, comedores que ofrecen comida rápida con precios justos.

### **1.1 Gastronomía**

En el estudio (Claudia Patricia Maldonado-Eraza, José Álvarez-García, María de la Cruz del Río-Rama and Verónica Mora-Jácome, Jan. 2019) manifiestan al respecto sobre la gastronomía como la “riqueza cultural”, en los diversos países el arte culinario es incalculable por su nivel general, de otro modo la gastronomía radica de la herencia cultural de cada país y se implican en los diferentes restaurantes con sus respectivos valores en el arte culinario a fin de distinguirse de otros tipos de comida, en concordancia con (Lélis Maia Brito and Delane Botelho, Apr. 2018) la cocina posee autenticidad ya que promueven las gastronomías con sus experiencias culturales, por consiguiente permite que los consumidores observen, vivan y participen del consumo de la buena comida, además se puede inferir y adquirir conocimientos de los diversos aspectos de la cocina.

El arte culinario italiano y la propagación de su terminología el idioma desarrolla una motivación a los consumidores en el cual se despierta esa parte de la curiosidad del conocer y lo interesante de



aprender. (Ghelli, Spring 2018) destaca que el lenguaje de la gastronomía es muy importante ya que produce expresiones y en varias ocasiones proposiciones verbales, esto conlleva que este arte se expanda mundialmente, por ende, la comida es considerada un lenguaje donde se puede expresar las costumbres, ideas, tradiciones, hábitos y cultura.

Ante aquello es necesario preguntar: ¿La gastronomía es un análogo de la alimentación?, De acuerdo a (Lélis Maia Brito and Delane Botelho, Apr. 2018) La alimentación en contexto es la productividad y el acto de consumir donde se comprenden la segmentación geográfica, política, entre otras, y la gastronomía es un legado cultural si nos enfocamos metafóricamente se incluyen las distintas costumbres, hábitos y experiencias, es decir la alimentación es lo que se realiza cotidianamente para la supervivencia y la gastronomía es considerada un término cultural.

## **1.2 Consumidores**

El consumidor a lo largo del tiempo se ha vuelto mucho más exigente por lo que al momento de comprar ellos tienen a evaluar, buscar y adquirir diversos productos o servicios por el cual se convierten en el núcleo de las actividades económicas dicho esto es que los negocios sienten la importancia de satisfacer las necesidades de los clientes pese que el comportamiento es distinto, ante esto nace la pregunta: ¿Existen beneficios para los consumidores o las empresas? Se puede señalar que si existen beneficios tanto para los consumidores y las empresas, donde los beneficios del consumidor se dan mediante un análisis de lo que necesita el consumidor para ser adaptadas a ellas y considerando los precios accesibles para mejor satisfacción; los beneficios de la empresa son mediante estrategias comerciales que puedan ser adaptadas a los consumidores con el objetivo de incrementar su garantía por medio de los productos o servicios ofertados permitiendo que la empresa tenga más participación en el mercado y beneficios, (Moro, 2003) nos da a conocer que existen tipos de consumidores pero se enfoca en los consumidores personales y consumidores organizacionales, el consumidor personal es aquel que obtiene bienes o servicios para uso personal o familiar con un enfoque de no obtener ganancia o utilidad monetaria, es decir sin fin lucrativo, el consumidor organizacional es aquel que obtiene bienes o servicios por participación de la empresa y estos son incorporados en los desarrollos productivos aquí se puede considerar a la materia prima para la elaboración de productos y esto puede tener un enfoque lucrativo o no.

Los consumidores no solo demandan productos o servicio, sin embargo, son fundamental las emociones que están ligados a ellos, ya que son los que eligen qué comer o qué tipo de gastronomía adquirir en los restaurantes, ante esto (Muchnik, 2006) da a notar que en países de Europa el pan blanco ha significado pureza durante siglos, sin embargo, los consumidores prefieren el pan rústico el cual es de origen campestre.

## **1.3 Restaurantes**

Al momento de elegir un restaurante indirectamente el público objetivo busca más allá que una simple

comida, por lo cual se debe entender cuáles son las escalas de suministros para poder desenvolver su actividad. Como indica (Alcántara, 2017), para elaborar productos a servir en su negocio se debe tener presente las provisiones ya que los restaurantes van a depender por su volumen de venta y esto conlleva a que los restaurantes deben elevar sus estándares de calidad y herramientas para cumplir con las necesidades y expectativas de los consumidores, para ser competitivos y que representen garantía para el restaurante y esto dirige a los aspectos de la restauración y sus servicios especiales por tal razón de ahí nacen la diferenciación de los restaurantes ya que se beneficia cada día de su oferta gastronómica y de servicio. (Salfrán, 2012) distingue diferentes restaurantes en efecto los identifica por tipo, el restaurante buffet el cual consiste en que los clientes puedan elaborar su propio menú sirviéndose lo que le apetece con un sinnúmero de platos que se ofrecen dándole opciones y optimizando su tiempo de servicio; el restaurante gourmet presenta un equilibrio tanto en el servicio como en la calidad lo cual consiste en decoración de la presentación de los platos a servir con diferentes combinaciones de colores y sabores; el restaurante temático se caracteriza en enfocarse en un tema en especial este puede ser de un país, deporte, arte, región, entre otros; el restaurante especializado su carta de menú se caracteriza en enfocarse en un país o región en especial como puede ser el restaurante de gastronomía italiana, colombiana, mexicana, peruana, entre otras; y el restaurante internacional cuenta con una carta en donde se encuentran diferentes platos de los diversos países teniendo un ambiente agradable, elegante, íntimo y sobrio.

Los restaurantes que ofrecen gastronomía de categoría alta se encuentran enfocados en la comida sofisticada, (Anne Karmen Gomes Teixeira, Maria de Lourdes de Azevedo Barbosa and Anderson Gomes de Souza, 2013) concuerdan que el consumidor de comida no tiene como finalidad solo en nutrirse, sino también busca vivir una experiencia agradable con un ambiente amigable dentro de los restaurantes visitados, ya que esto estimula los sentidos y aviva las reacciones afectivas y cognitivos, por ende estos emplean estrategias que sean capaces de influir en los consumidores, más tarde (Jorge Vera and Andrea Trujillo, 2017) coincide mediante sus atributos que confirman la calidad de los servicios en los restaurantes los cuales corresponden en aspectos como la comodidad, las diferentes facilidades de pago, higiene, comida, sabor y olor de la gastronomía en los restaurantes por medio de la frescura de los productos.

Por lo anteriormente acotado y teniendo en cuenta el escenario actual, el presente artículo busca como objetivo general analizar el nivel de consumo de comida de origen italiano en la ciudad de Guayaquil por lo cual se basa en el comportamiento y preferencia que presentan los clientes, por lo tanto, es muy importante considerar los objetivos específicos que se plantearán en este artículo los cuales son

- (i) Identificar la oferta de comidas de origen italiano en restaurantes de la ciudad de Guayaquil.
- (ii) Determinar el perfil del consumidor de comidas de origen italiano de restaurantes de Guayaquil.
- (iii) Establecer gustos y preferencias de los consumidores de comidas de origen italiano.

## 2. Materiales y método

La actual investigación requiere de recopilación de evidencia para respaldar los resultados, por consiguiente es empírica, este estudio se realizó en tiempo determinado el cual consiste en el año 2022, en consecuencia, es transversal. Con los datos recolectados se elabora gráficos y datos estadísticos que proporcionarán fundamentos de muestreos, de modo que se orienta la investigación a descriptiva como resultado son cuantitativa y cualitativa, por lo cual se alcanzará

Para alcanzar el objetivo (i) se emplearán entrevistas a los administradores o dueños de los restaurantes que ofrecen gastronomía de origen italiano en la ciudad de Guayaquil, luego para el segundo objetivo (ii) se emplearán entrevistas a expertos en comida de origen italiano en los restaurantes de la ciudad de Guayaquil, para concluir con el último objetivo (iii) se realizarán a los clientes para extraer su apreciación de la población sobre los restaurantes que ofrecen este tipo de gastronomía, puesto que es necesario tener la recopilación de información asentada en las diferentes encuestas que se realizaran.

Para la presente investigación, la muestra de la población se obtuvo de la base de datos del INEC (Instituto Nacional de Estadística y Censos, 2010), el sitio Web presenta que existen 1'395.935 habitantes económicamente activos en la ciudad de Guayaquil, de dichos habitantes de la población se extraerá la muestra para la aplicación de la encuesta.

*Muestra:*

$$n = \frac{(1.96)^2 * (1'395.935) (0.50) (0.50)}{(0.05)^2(1'395.935 - 1) + (1.96)^2(0.50) (0.50)} = 384,0545837 \approx \mathbf{384}$$

## 3. Resultados

### ***Entrevistas a los administradores***

Entrevistado 1. El Subgerente Juan Altamirano labora desde hace 5 años y medio en IL CAPPO DI MANGI, nos facilita la posterior información, se dedican a expender cien por ciento comida de origen italiano, considera que no hay restaurante en la ciudad de Guayaquil que ofrezca comida italiana a bajo costo, sus clientes son recurrentes por sus platos económicos como el risotto acompañado de Pollo, Chuleta con pasta o Milanesa de pollo, disponen de varios menú como el económico, especialidades, clásico, pasta rellena y risottos, su plato más demandado es el pollo a la panceta y la milanesa de pollo, su plato económico de pollo es fácil de costear, y su plato más costoso es el lomo fino a la pimienta, considera que el mercado guayaquileño es un alto demandante de la comida de origen italiano ya que en el sur de la ciudad no hay restaurante que se dediquen a ofrecer este tipo de experiencia a los clientes, la comida de origen italiana se encuentra al alcance del bolsillo de todo tipo de clientes en Guayaquil dependiendo del sector, considera exitoso ubicar un restaurante de comida de origen italiano en el centro comercial City Mall por la recurrencia de personas.

Entrevistado 2. El Administrador John Alvarado Araujo labora desde hace 10 años de La Trattoria

Piccolo Mondo, nos facilita la posterior información, se dedican a expender cien por ciento comida de origen italiano adicional ofrecemos lomo, pollo y mariscos porque vienen clientes y come una pasta espagueti un penne quieren agregarle una proteína entonces pide un extra de pollo ya sea de carne, nos conversa un poco de historia del restaurante el cuál es fundado por un italiano que llegó a Ecuador y pone su negocio luego el falleció por evitar un robo en uno de sus restaurante y le vendieron este restaurante a otro ecuatorianos que tienen descendencia italiana, el restaurante tiene una alta demanda ya que vienen clientes recurrente ya que prácticamente este fue el primer restaurante italiano que hubo en Guayaquil de ahí ya ahorita si hay bastante competencia tanto aquí en Urdesa como en Samborondón, ellos disponen de un menú amplio como espagueti, penne fettuccini, pasta al forno, canelones la lasaña y también pizzas artesanales, el plato más demandado de La Trattoria Piccolo Mondo es el espagueti pirata el cual es un espagueti de varios mariscos, el plato más económico son las entradas que tienen un precio de doce dólares y en platos fuertes son las pastas de salsa básico que tiene un precio de trece a catorce dólares, el plato más costoso del restaurante es una entrada llamada Visto de mar que puede consumir entre 4 a 8 personas, este plato está conformado por varios mariscos que tienen presentación de ceviche y otros fritos, considera que el mercado Guayaquileño es un alto demandante

### ***Entrevista a los consumidores***

Entrevistado 3. James Zambrano Pareja tiene 30 años su ocupación es en el área desarrollo académico de la Universidad Politécnica Salesiana, ha comido en restaurantes de origen italiano en restaurantes de Guayaquil con una frecuencia de 4 veces al mes, entre ellos están la trattoria Piccolo mondo, Riviera, Da Mauro, Carló y Carla, Lo Spizzico, La Tarentella, Il Capo Di Mangi, la pasta de Patti, Pasta y Basta, considera que las comidas de origen italiano es buena, hay mucha competencia aunque los costos son altos y los platos no viene mucha cantidad de comida, estima que cualquier persona debe de ir a probar comida de origen italiano así sea cualquier tipo de clase social, sin embargo la comida tiene un valor elevado, cree que está al alcance de la clase media para arriba, también considera que las personas que tienen capacidad económica si son recurrentes en concurrir a consumir en locales de comida Italiana y lo dice a título personal porque es un cliente muy concurrente de este tipo de comidas aunque también degusta todo tipo de comidas nacionales e internacionales, el plato que más demanda es el spaghetti de fruto de Mar, pasta a la carbonara, tallarín al pesto, raviolis, risotto de mariscos, pizzas, estima que en una zona donde se presta para ubicar restaurantes de origen italiano sería Samborondón, Urdesa porque el sector es idóneo ya que los habitantes del sector son de clase media alta y vendría muy bien locales en este tipo de sectores y no cree que en el sur venga bien este tipo de restaurantes debido a que no hay un cierto grado de cultura de pastas aunque si se trata de lasaña o pizzas si sería rentable.

Entrevista 4. Ana Luisa Correa Cabrera tiene 40 años actualmente coordinadora de trade marketing y docente en Universidad Politécnica Salesiana, acude frecuentemente, es decir, con una

frecuencia de tres veces al mes podríamos decirlo o a veces en ocasiones una vez por cada quincena y realmente pues bueno lo que más me motiva y me llama mucho la atención de este restaurante es básicamente pues el hecho de la elaboración de la propia pasta que ellos ofrecen creo que eso es un punto muy importante de rescatar de la que de la cocina italiana mencione todos los restaurantes de origen italiano que usted ha visitado, ha visitado el restaurante Sfogliá básicamente de los hermanos Juan y Andrés Torres por su peculiaridad, debido que preparan su propia pasta artesanal en sus propios molinos ellos fabrican todo lo que es la pasta que forma parte de delicioso menú además tiene la marca Tagliere que es básicamente es la pasta puesta en funditas para llevarlas a casa para continuar con este sabor de la pasta tradicional, considera que ofrece una variedad sí de hecho acá nosotros los ecuatorianos también no nos gusta la pasta sí o sea somos mucho de pasta de arroz y considero que se han adaptado mucho a esa mezcla tanto la cocina italiana como la cocina en este caso ecuatoriana no siendo los típicos tallarines sino que también ofrecen el propio menú de la de la comida italiana pero también con concepto que en este caso ecuatoriano no realmente han sabido posicionarse pero también ha sabido adaptarse y posicionarse, realmente diríamos que sí, porque normalmente la cocina europea y no hablo solo de la italiana la cocina europea a diferencia de la nuestra la sudamericana, ellos (europeos) siempre comen o de gusta mucho de la comida con vino si me preguntan a mí, yo le encontraría una gran diferencia por qué nuestra consumo en nuestro país de vino con comida es súper bajo porque el ecuatoriano más consume es agua, gaseosa o agua mineral para acompañar la comida o jugos pero no tenemos esa tradición de decir te voy a acompañar una pasta unos ravioles con una copa de vino, creo que ahí radica un poco la diferencia sobre todo por ese lado más no porque aquel de recursos económicos que sea de segmento económico que quiera aspirar a un restaurante italiano porque lo vio por ahí por alguien famoso o porque quiere disfrutar de una buena gastronomía se lo puede pagar pero el tema es encontrar ese equilibrio pues estamos tan acostumbrados a mezclar todo con gaseosa y acá pues es que no hay sitios, sino que obviamente la prioridad es el tema del vino y el vino tinto pero sí, yo diría que está muy arraigado para el segmento pero definidos por el tipo y más diría yo que de ingresos el tema de las bebidas sí por el lado de las bebida y también por supuesto la parte geográfica porque si lo voy a abrir netamente en Samborondón o por ejemplo el Norte bueno obviamente pues ya en la parte geográfica ya está segmentado pues quiénes pueden ir no por eso siempre, ahora sí yo lo abro por esta zona no significa que el que vive en pradera no va a ir a consumir lo puede hacer sí o sea considero yo que puede aplicarse para todos los momentos, ¡Recurrentes! digamos que puede ser porque nosotros como ecuatorianos como lo dije hace un ratito somos de muchos los carbohidratos ya el tema aquí también es cómo hago para que regreses ese cliente, ósea cómo hago para que regrese, una cuponera de descuento por próxima compra, a lo mejor sorteos que haga por redes sociales, pero realmente lo que hay que considerar mucho de la cocina italiana es que los precios van a ir siempre en función de esa elaboración artesanal de la pasta y todos estamos muy conscientes de que al no ser una producción masiva de volumen de economía de escala a diferencia otras marcas de fideo que encontramos en los puntos de venta obviamente, si va a costar no imposible pero un poquito más porque esta pasta elaborada de una manera artesanal tradicional si lo que si hay que regular

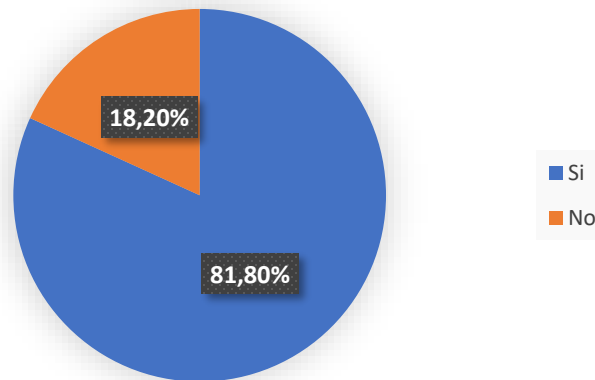
mucho es que cuando se busca este tipo de restaurantes es porque realmente sus dueños o los chefs o en este caso lo que están a cargo de la cocina hacen la propia pasta entonces bueno todo lo artesanal por no ser de producción masiva siempre tiene a costar un poquito más, los raviolos me encantan, los raviolos ósea en si todo lo que conlleva fideo, pero en especial son los raviolos por el relleno y por esta manera de presentarlo porque parece como unos pequeños lacitos, pero bueno me encanta el relleno, aunque hay de todo pues, los rellenos también pueden ser veganos también puede ser tradicionales de pollito, bueno, pero realmente me gusta mucho son los raviolos los raviolos y los canelones también los dos, Yo diría centro o Norte, en el centro quieras o no está también mucho el tema de los lugares de los bancos, centro comercial y bancario, Norte pero bueno también obviamente porque hay mucho por el tema de cuánto está dispuesto a pagar el consumidor pero realmente indistintamente de donde yo lo pondría geográficamente yo lo adaptaría porque por ejemplo si lo pongo en el sur obviamente tendré que utilizar otro tipo de vajilla por decirlo así a lo mejor una vajilla más ecológica una vajilla no tanto de plata ok, entonces yo diría que más que todo indistintamente dónde lo coloqué adaptaría el estilo y la forma a dónde va a funcionar a eso me refiero. si usted pudiera o tiene la disponibilidad el dinero para poner un restaurante dónde usted considera que le va a hacer bien rentable un restaurante, bueno ahora se están abriendo muchos locales comerciales por el lado donde es vía Samborondón, han abierto un nuevo local de "Del Portal" una nueva "Primax", hoy que estuve sin querer entrando por ciudad celeste andaba buscando el nuevo "Supermaxi" que abrieron en la Piazza de Ciudad celeste no el que queda en Batán hay un nuevo "Supermaxi" que queda al fondo en la Piazza de Ciudad celeste todo esquinero no tan grande porque es un "Supermaxi" pero igual de surtido fui por una marca específica y esta zona está teniendo como que mucho desarrollo y si seguimos avanzando en Samborondón a llegar ya para lo que es el empate de la León Febres Cordero que es la aurora pues también está Avalon plaza con más puntos, yo más me iría por esa zona porque es una zona que en teoría está teniendo bastante desarrollo y segundo en teoría ofrece algo de seguridad todavía gracias.

## Encuesta

A continuación, detallaremos los resultados obtenidos de la prueba cualitativa, de esta manera los encuestados afirmaron lo siguiente:

### 1. ¿Alguna vez ha consumido comida de origen italiano?

Figura 1: Consumo de comida de origen italiano.

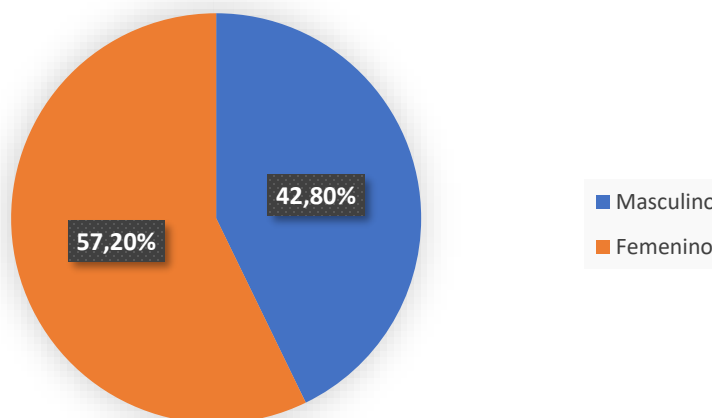


Fuente: El Autor.

Se busca identificar qué porcentaje consume alimentos de origen italiano teniendo en cuenta que el escenario se centra en la ciudad de Guayaquil.

### 2. Género:

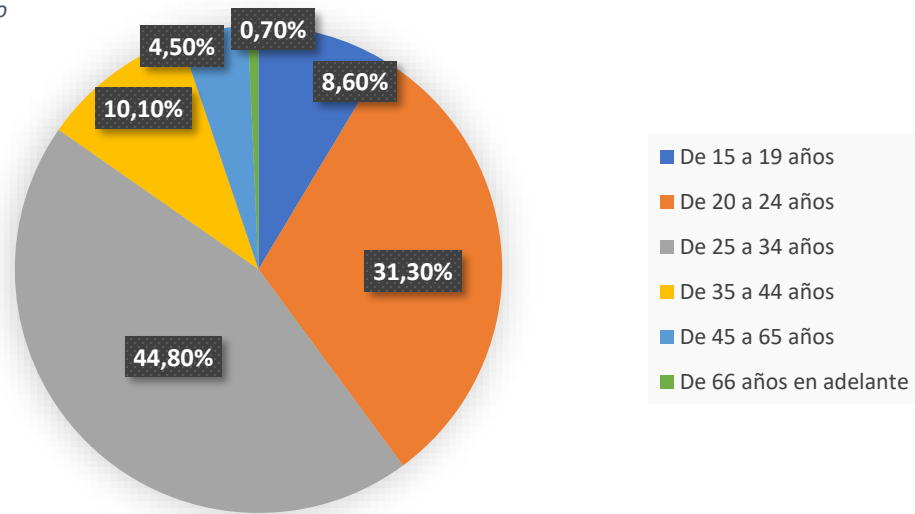
Figura 2: Género de los consumidores



Fuente: El Autor.

### 3. Edad:

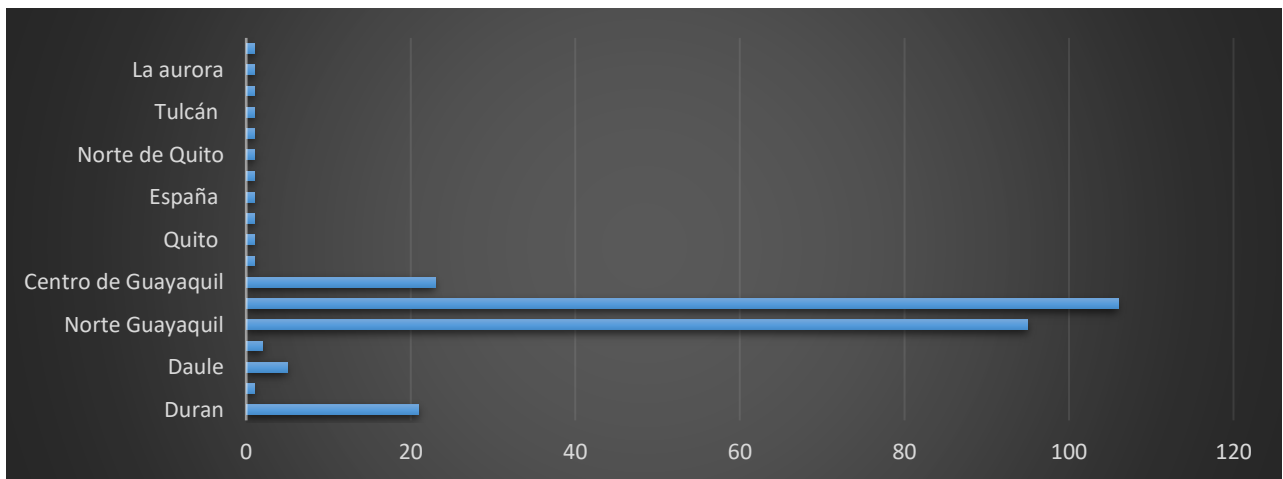
Gráfico 3: Edad promedio



Fuente: El Autor.

### 4. Sector actual de residencia:

Figura 4: Sector actual de residencia de los encuestados.

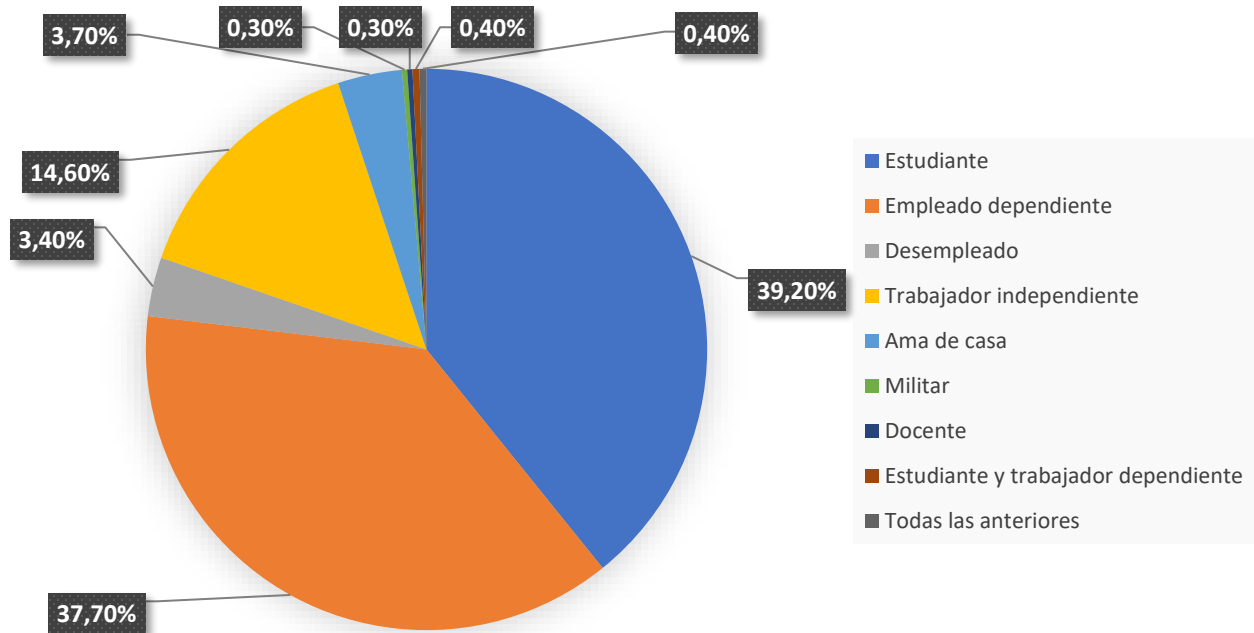


Fuente: El Autor.



## 5. Ocupación actual:

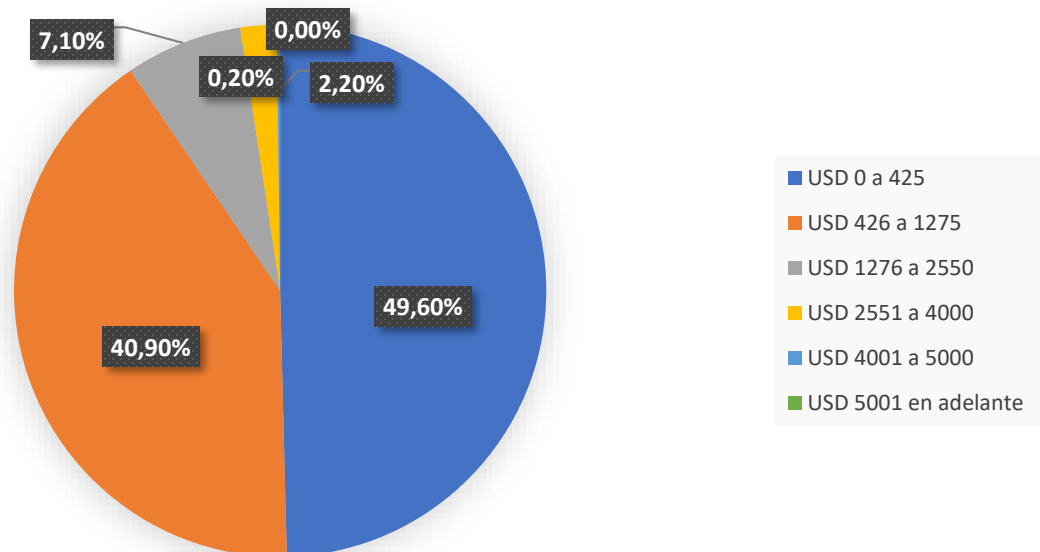
Figura 5: Ocupación actual.



Fuente: El Autor.

## 6. Nivel de ingreso:

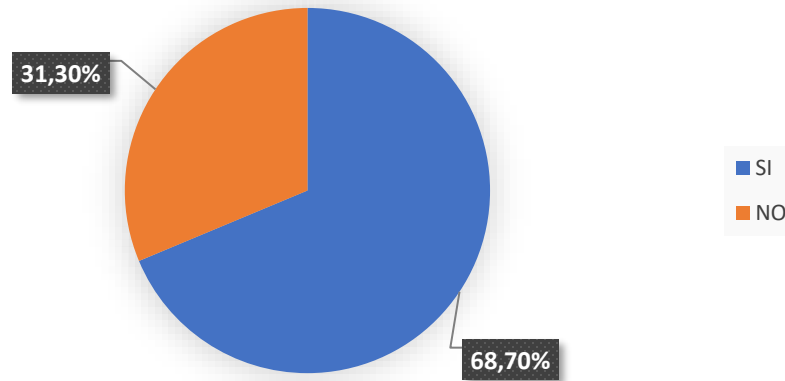
Figura 6: Nivel de ingreso monetario.



Fuente: El Autor.

### 7. ¿Conoce usted restaurantes que ofrezcan comida de origen italiano?

Figura 7: Conocimiento de restaurante de origen italiano.

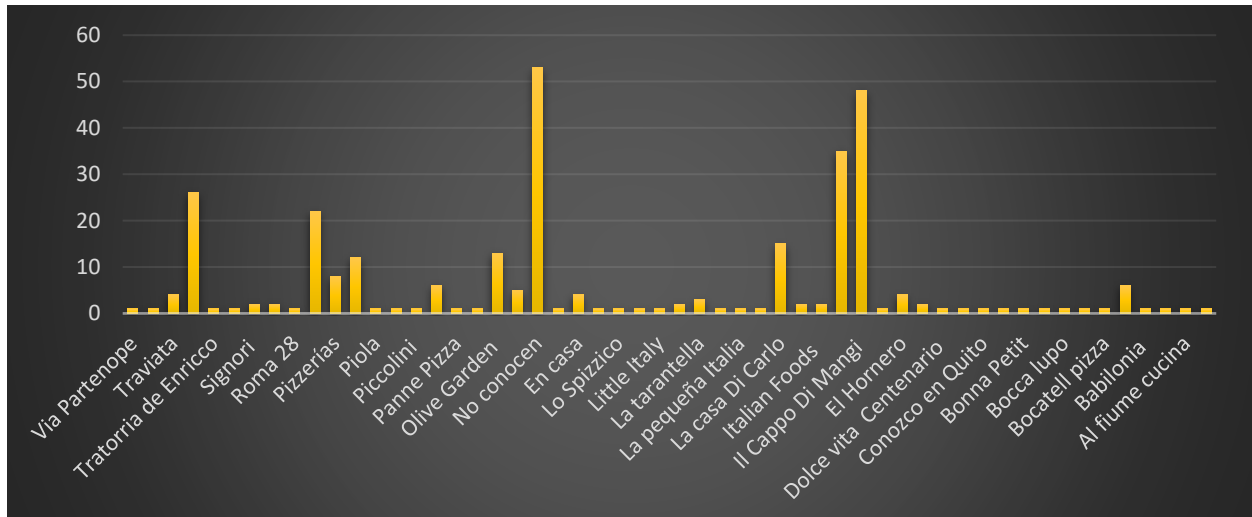


Fuente: El Autor.

Se identifica el conocimiento actual de los encuestados acerca de los restaurantes existentes que ofrecen comida de origen italiano. Con ello se podría saber qué porcentaje de los encuestados podrían mostrar un mayor interés en esta línea de negocio con el propósito de realizar alguna vez, alguna compra.

### 8. ¿Cuáles son los restaurantes que ofrecen comida de origen italiano que usted conoce?

Figura 8: Restaurante conocido por los consumidores de comida de origen italiano

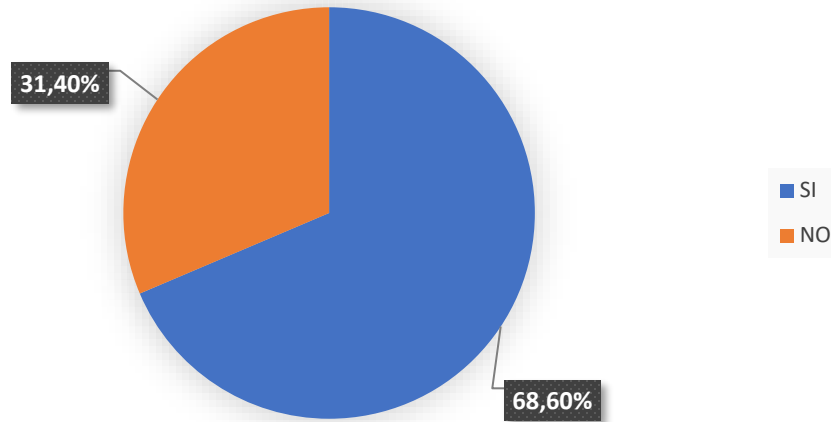


Fuente: El Autor.

Podemos notar que uno de los restaurantes más conocido en la ciudad de Guayaquil es Il Cappo Di Mangi del cual ocupa el 15,58%, por lo que le sigue Italian Deli ocupando el 11,36%, estos porcentajes pueden ser el resultante que muchos locales actuales en la ciudad, debido que se encuentran dentro de centros comerciales, limitándose en gran parte a que el comensal los descubra tras una exploración profunda o requerida y no de forma rápida tras sus viajes.

### 9. ¿Ha consumido comida de origen italiano en restaurantes?

Figura 9: Consumo de comida de origen italiano en restaurantes.

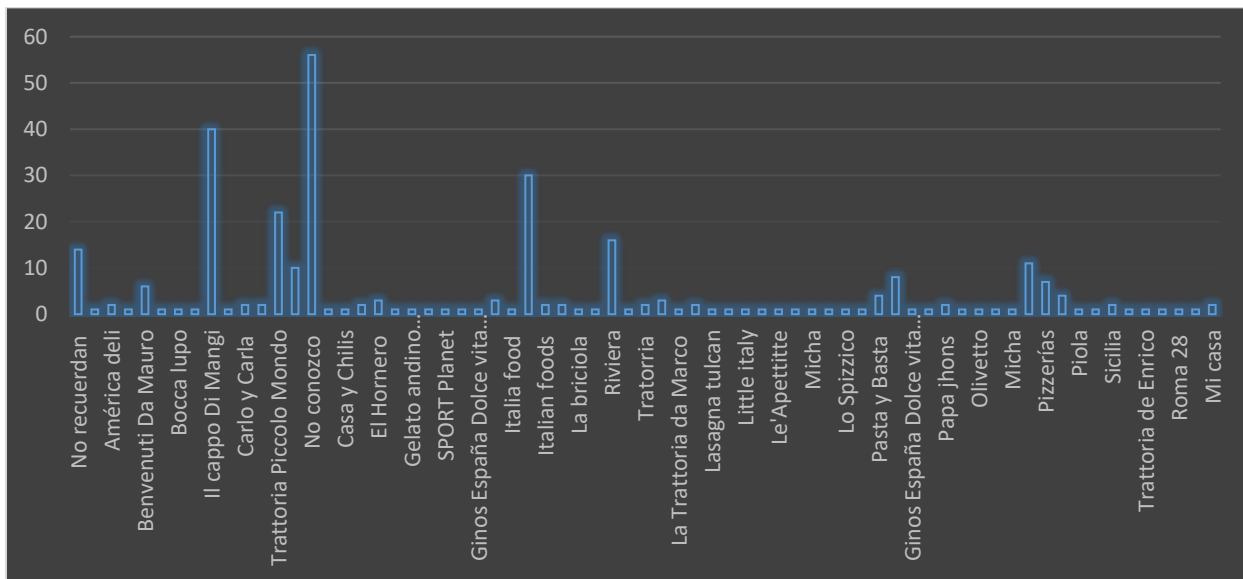


Fuente: El Autor.

Ante todo, se centra en identificar del número de encuestados, aquellos que hayan consumido comida de origen italiano restaurantes, donde menos de la mitad de aquellos que si hayan consumido comida de origen italiano se sitúen en no haber consumido en alguna ocasión este tipo de alimento.

### 10. ¿Cuáles son los restaurantes dónde usted ha consumido comida de origen italiano?

Figura 10: Restaurantes de consumo de comida de origen italiano

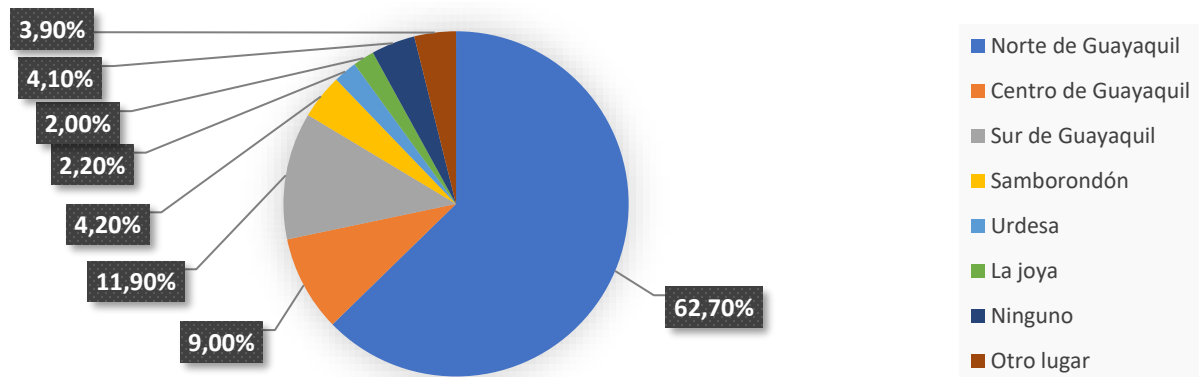


Fuente: El Autor.

Tal como se mencionó anteriormente Il Cappo Di Mangi que se encuentra ubicado en los centros comerciales de la ciudad de Guayaquil se refleja que el 13,29% suelen preferir estos alimentos dentro de centro comerciales y no en restaurantes como tal, resalta también el hecho que el 18,60% de los encuestados no consumen en restaurante que ofrecen este tipo de comida y el 4,65% no recuerdan los nombres de los restaurantes donde han consumido este arte culinario.

### 11. ¿En qué sector ha consumido comida italiana? (Escoja 1 opción)

Figura 11: Sector de consumo de comida de origen italiano.

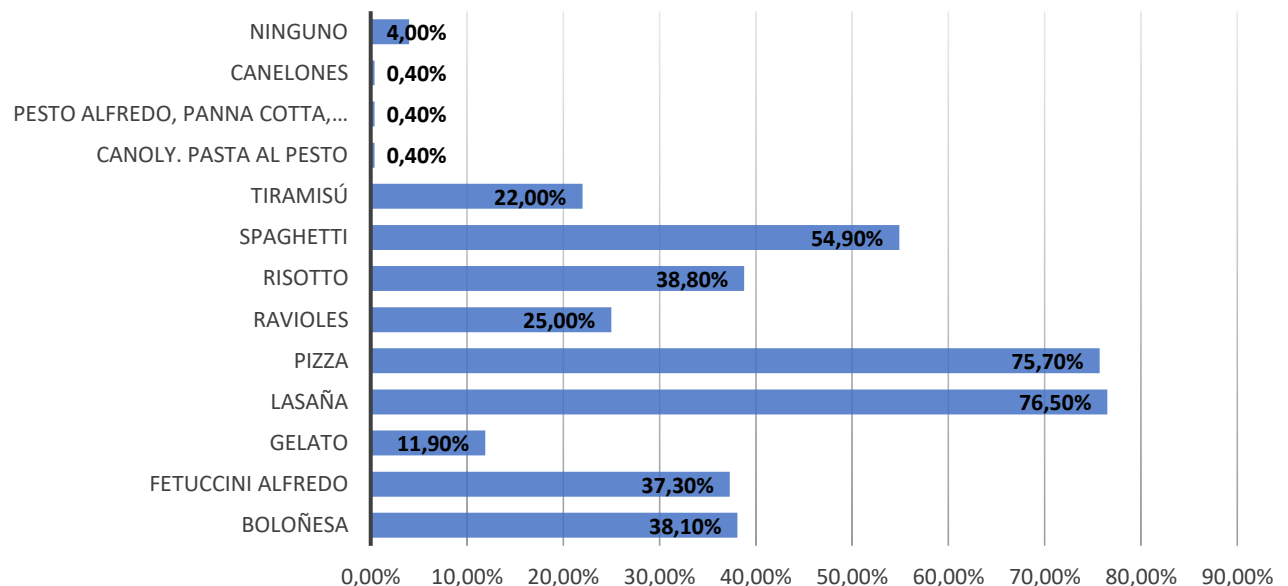


Fuente: El Autor.

Por tal motivo se busca identificar en que parte de la ciudad o desde que lugar los comensales prefieren o suelen o han consumido comida de origen italiano; siendo el norte de guayaquil el de mayor preferencia. Esto permitirá a futuros restaurante de este sentido identificar donde estaría la mayor concentración de clientes de la ciudad a la hora de querer consumir algún elemento del menú.

### 12. Del siguiente listado: Seleccione las comidas italianas que usted conoce. (Escoja máximo 3 opciones)

Figura 12: Comida italiana conocida.



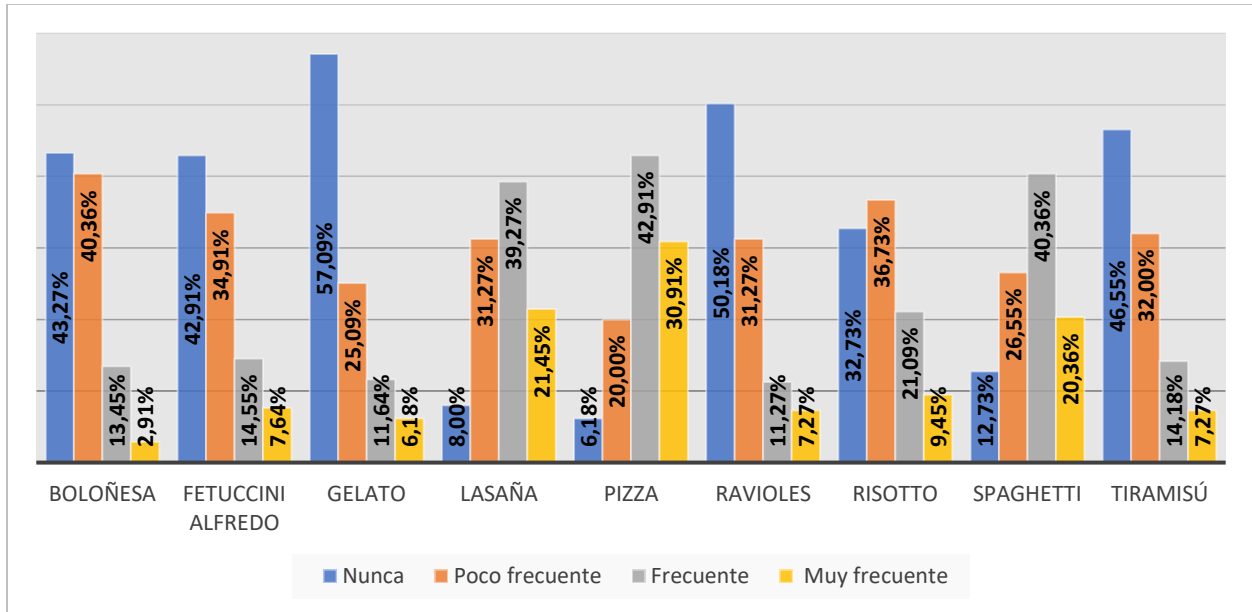
Fuente: El Autor.

Se busca identificar cuáles son los platos más conocidos de origen italiano siendo lasaña y pizza aquellos que tienen un conocimiento muy amplio por parte de los habitantes de la ciudad; esto permitirá identificar

cual es la línea de producción de alimentos que generaría más ingresos por número de ventas en caso que se desee focalizar o centrar un limitado número de elementos en el menú.

**13. Del siguiente listado: Enumere del 1 al 4 los platos de comida italiana que usted ha consumido, en donde: 1 es nunca, 2 es poco frecuente, 3 es frecuente y 4 es muy frecuente.**

Figura 13: Comida de origen italiano más consumido.

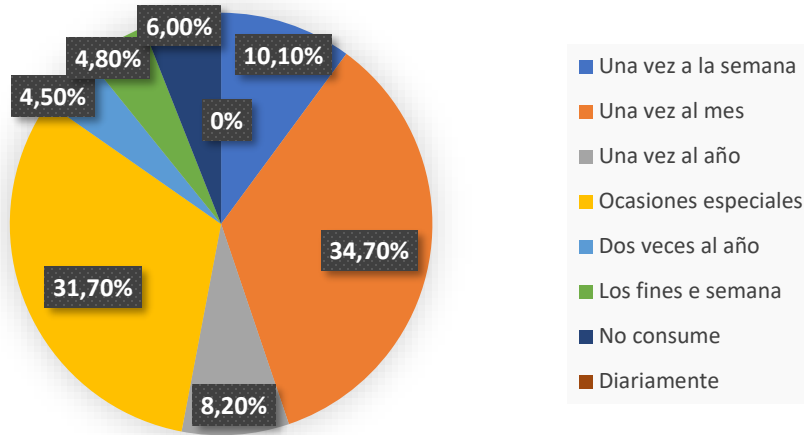


Fuente: El Autor.

Una forma similar con las anteriores esta busca saber el ratio de frecuencia de consumo de estos alimentos por parte de los clientes destacando que tanto lasaña como pizza tienen un nivel de consumo considerado o importante, adicional se identifica que el lenguaje lingüístico es fundamental en los estudios en base a los italianos, debido que los consumidores demuestran que no se encuentran familiarizados con el nombre “Gelato” ya que indicaron que es una comida que nunca han comido, aunque en otras investigaciones se ha demostrado que es Helado y es uno de los dulce o comidas más consumidos por lo que el nombre es lo que confunde al usuario al momento de adquirir el producto .

**14. ¿Con qué frecuencia usted consume comida de origen italiano? (Escoja 1 opción)**

Figura 14: Frecuencia de consumo de comida de origen italiano.

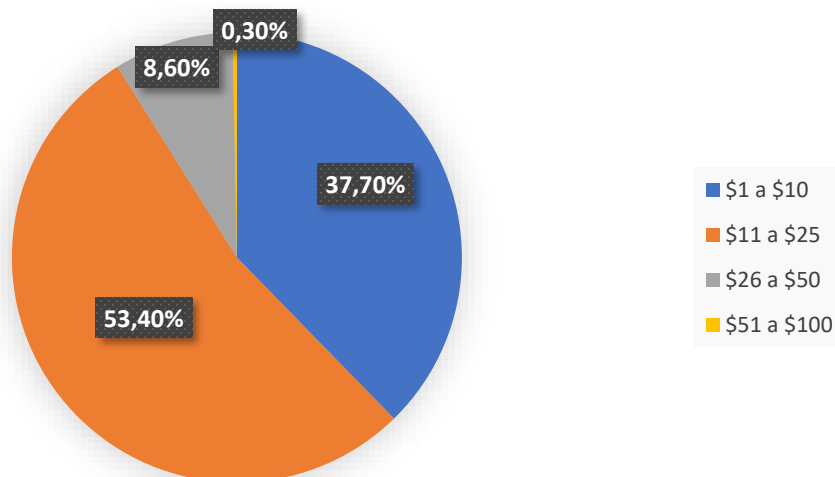


Fuente: El Autor.

Partiendo de la pregunta anterior ahora el enfoque es identificar o saber el número de veces de consumo a través del tiempo. Lo cual determinará de forma clara y directa el nivel de consumo de estos productos, se puede incluir que el nivel de consumo de la comida de origen italiano en los restaurantes de la ciudad de Guayaquil se acontece en ocasiones especiales por lo cual el consumo no es constante.

**15. ¿Cuál sería su presupuesto máximo a cancelar por una comida de origen italiano (para una persona)?**

Figura 15: Presupuesto a cancelar por comida de origen italiano para una persona.



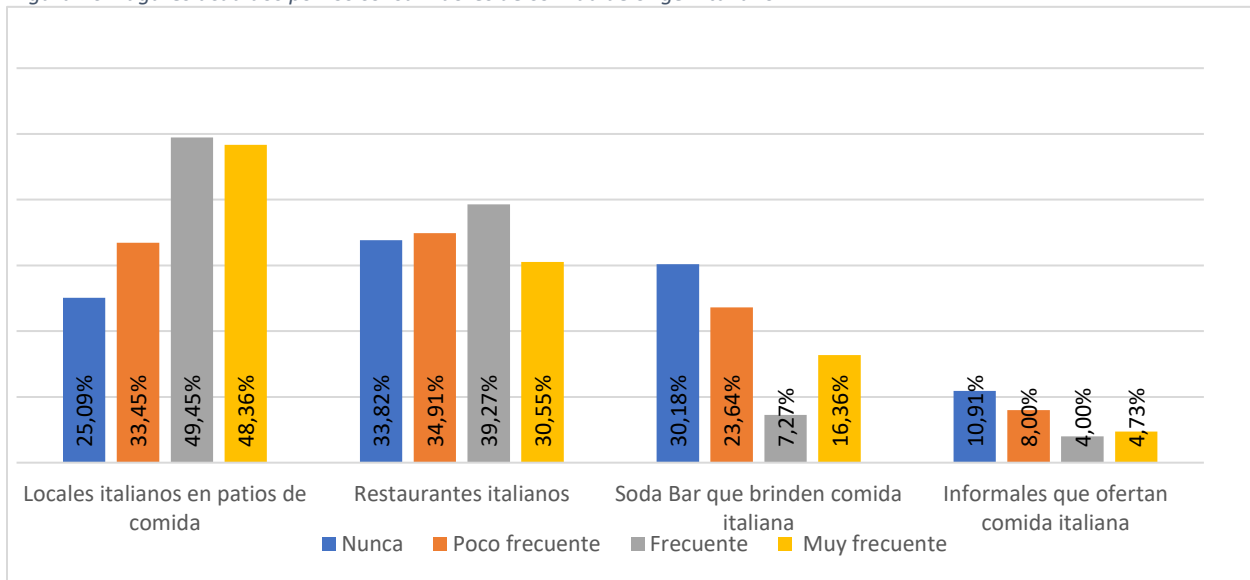
Fuente: El Autor.

En base al poder adquisitivo que mantuvo nuestra investigación, se establece que el presupuesto con el que se preferiría destinar al consumo de estos alimentos se centra en gran parte de órdenes mayores de

10 dólares americanos. Lo que permitirá a los restaurantes saber cuáles son los rangos de preferencia de precio que sus clientes tienen al momento de elegir dichos productos y así evitar pérdidas en producción o elaboraciones de menú laboriosos que posiblemente no den resultados óptimos o rentables.

**16. En una escala del 1 al 4 indique los lugares donde usted ha acudido a ingerir comida de origen italiano, en donde: 1 es nunca, 2 es poco frecuente, 3 es frecuente y 4 es muy frecuente.**

Figura 16: Lugares acudidos por los consumidores de comida de origen italiano.

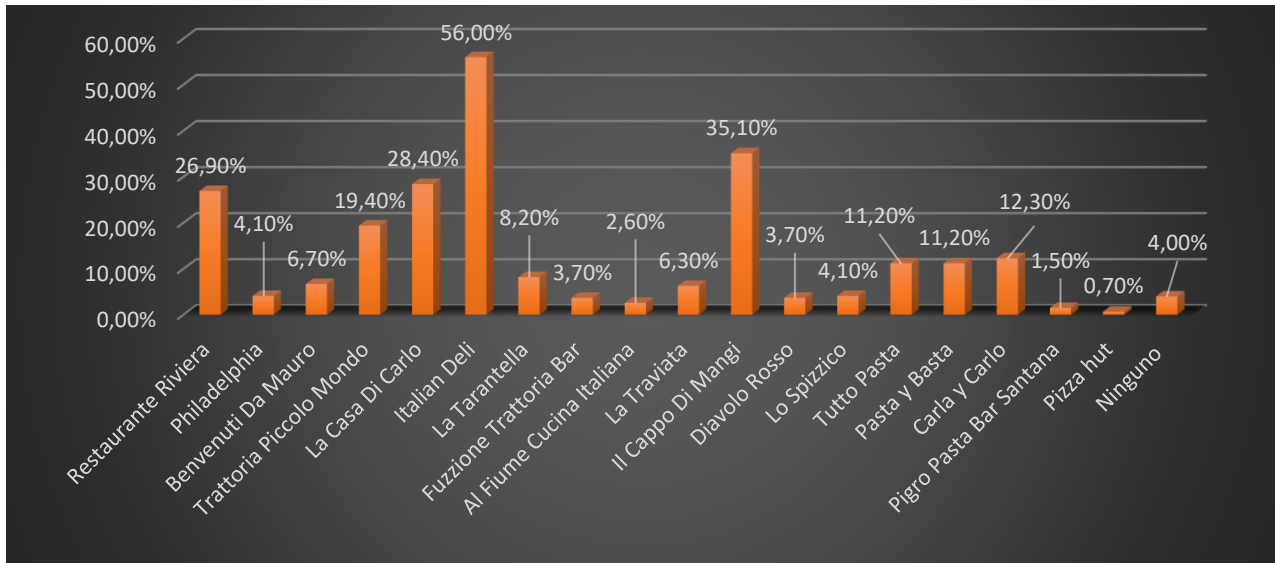


Fuente: El Autor.

Apoyándose en las preguntas anteriores, la presente busca identificar la frecuencia de visitas a establecimientos claves, con el propósito de identificar donde se sitúa el mayor número de comensales a la hora de comprar los alimentos de origen italiano, en referente al nivel de ingreso de los encuestados se comprueba que el consumo de comida de origen italiano es común en los patios de comida porque son los principales lugares concurrentes en la ciudad de Guayaquil para la distracción de los ciudadanos, se puede señalar que en las sodas bar nunca consumen este tipo de gastronomía.

**17.- Del siguiente listado: Escoja máximo 3 restaurantes que ofrecen comida de origen italiano de su preferencia**

Figura 17: Preferencia de los restaurantes que ofrecen comida de origen italiano.

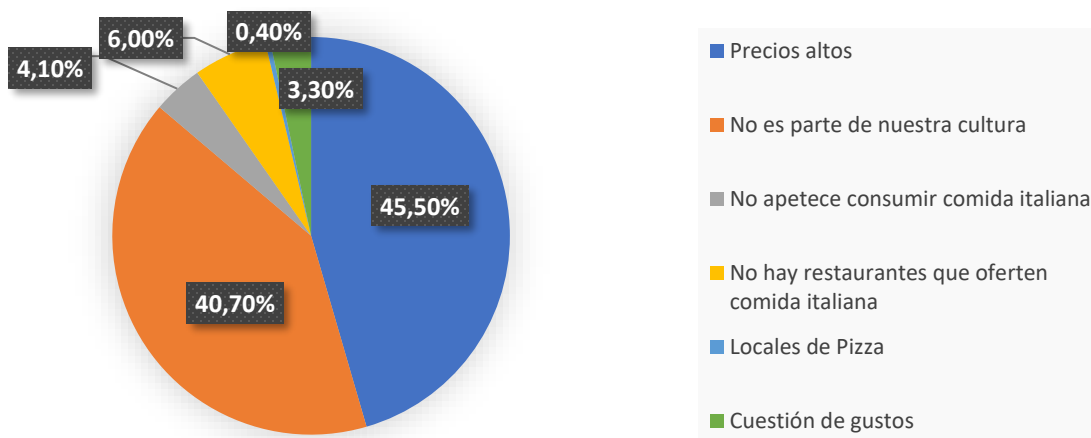


Fuente: El Autor.

Se busca identificar el nivel de recordación de los encuestados como también el conocimiento de marca en relación a la comida de origen italiano en la ciudad de Guayaquil, esto permitiría localizar al restaurante o negocio más conocidos por los habitantes, por consiguiente se reafirma que el conocimiento general de locales que brindan este tipo de comida se encuentra entre los puntos concurridos de la ciudad como lo son los centros comerciales en donde se sitúan los patios de comida, debido aquellos restaurantes de preferencia es Italian Deli e Il Cappel Di Mangi, siguiendo son restaurantes especializados en brindar el mundo que existe en la gastronomía italiana.

### 18. Bajo su percepción ¿Cuáles serían los motivos por los que la comida de origen italiano es poco consumida?

Figura 18: Fundamentos por el bajo consumo de comida de origen italiano en la ciudad de Guayaquil.



Fuente: El Autor.

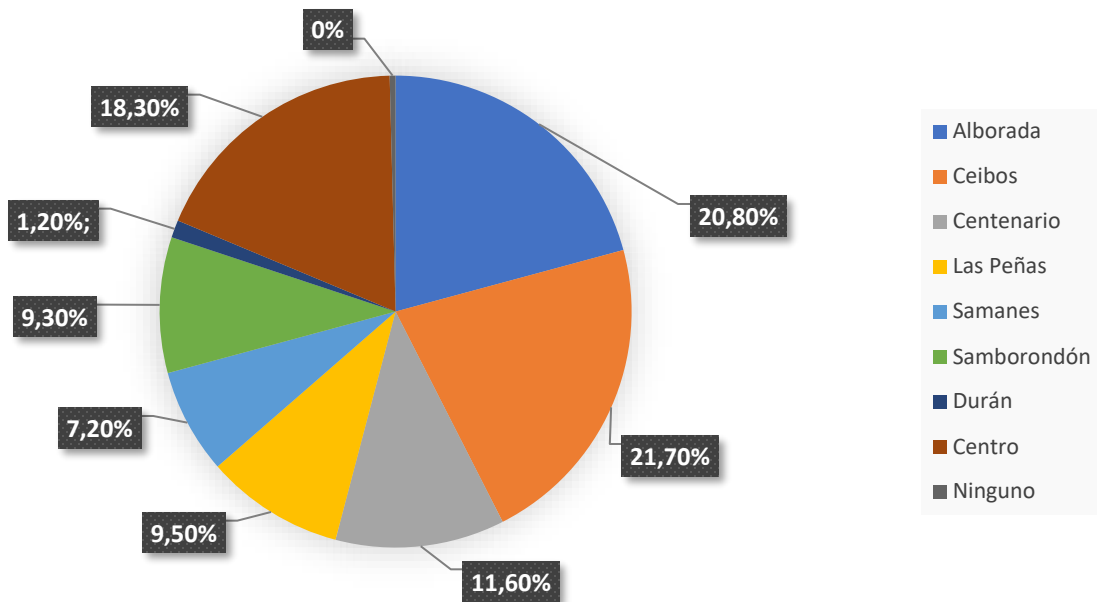
Se busca reconocer las motivaciones de consumo en la perspectiva de los que serían en cierta forma



clientes; cual sería el punto de vista de ello frente al escenario que ellos perciben actualmente. Esto sería clave a momento de tener en cuenta el cómo los clientes ven este tipo de comida, este tipo de negocio y que tan atractivo piensan o sienten que estos son, dado a la falta de conocimiento sobre la cultura italiana los ciudadanos se sienten renuentes a este tipo de comida, ya que no es parte de nuestra cultura y al mismo tiempo los restaurantes especializados tienen precios altos, ambos factores se apropian del 86,30% de lo indicado por los encuestados, pero esto es debido a la calidad de la comida y la experiencia que vive en ellos.

**19. Si se apertura un restaurante de origen italiano ¿Cuál sería el sector de su preferencia?  
(Escoja máximo 3 opciones)**

Figura 19 Sector de preferencia en apertura de restaurante de comida de origen italiano en la ciudad de Guayaquil.



Fuente: El Autor.

Se busca identificar el nivel de preferencia por parte de los encuestados al tener que decidir un lugar en la ciudad como punto inicial de partida para un local o restaurante; esto refleja también su relación de comodidad geográfica como también seguridad social general o la facilidad presente al realizar el viaje al establecimiento, por ende, los lugares de preferencia por los encuestados para la apertura de un restaurante es el norte y centro de la ciudad de Guayaquil, ya que tiene mucho que ver con el poder adquisitivo de los habitantes que consumen este arte culinario.

**4. Conclusión y Recomendaciones**

La presente investigación logró recopilar datos importantes que servirán como soporte para presentar la siguiente conclusión; toda comida de origen italiano servida en restaurantes de este tipo dentro de la ciudad

de Guayaquil, presenta un número reducido de consumo, esto se debe que por esencia y tradición estos platos no son algo habitualmente consumidos, preferidos y sobre todo en gran parte de los casos suelen ser más caros entre las opciones disponibles, colocando estos platos en un punto que presenten una desventaja.

Aunque los precios puedan ser más altos, el consumo de estos alimentos o platos en general suelen ser preferidos, principalmente por personas con un nivel socioeconómico medio y alto, pero siendo así nivel de frecuencia algo reducido, si bien hoy en día es muy común consumir la pasta y otros productos claves de origen italianos, estos en su mayoría se han adaptado a la preparación de cada uno de los platos tradicionales de Guayaquil. El arte culinaria se limita a que su consumo esté muy relacionado a la par a escenarios donde su preferencia se dé para momentos especiales u ocasiones donde amerite alguna celebración, se ha creado un tipo de previsualización general de cuándo, cómo y dónde consumir estos alimentos. Algo que se sostiene fuertemente en los resultados de las encuestas, es que un importante número mayoritario de individuos afirmó que conocen y confirmó que prefieren principalmente la pizza y lasaña como producto clave de los que normalmente ofrecidos por espacios de consumos de elaboración de comida de origen italiano, para su contra a este resultado está que su inclinación del donde consumir estos platos es en su mayoría dentro de centros comerciales.

La comida de origen italiano llevan consigo un arte culinaria de generaciones, pero fuera del terreno de lo habitual consumido, sumado que en la sociedad actual no solo ve los platos como algo que únicamente se encontraría en un determinado lugar sino como algo que es un elemento de un menú, un factor clave que puede replicarse fuera o en cualquier establecimiento de línea de comida, por lo cual existe un importante nivel de duda ante platos ya que por sus diversos nombres suelen ser desconocidos por gran parte de los encuestados, otro factor influyente es tener una mala experiencia ya sea por elegir un elemento del menú que al final no termine siendo del agrado del comensal como así también tener una mala experiencia al momento de la prestación de servicio del restaurante o las instalaciones del mismo, hace que el objetivo de desear consumir alimentos de origen italiano en la ciudad de Guayaquil sea aún más limitado por parte de los habitantes.

Se recomienda a los restaurantes elaborar sus propias pastas, no solo para ahorrar costos sino también para diferenciarse de la competencia por un sabor que sería único y especial dentro de determinado local, como también adaptar los menús al escenario, ya sea nombre, o contenido de plato, si su objetivo es vender más, pueden incluso adaptar la gran parte de su menú para así acortar distancia con un importante número de clientes. Si bien los restaurante de comida de origen italiano deben cumplir con las expectativas de la demanda, también suma de gran importancia mantener a cada miembro de los restaurantes capacitados y comprometidos hacia la atención y preparación de la gastronomía y más si su objetivo es conectar un mundo con otro; así no solo se conectaría con nuevos clientes, sino que se llegaría a formar un escenario deseable donde los platos italianos serían vistos con tanta normalidad que no existiría problema entre elegir un elemento del menú de origen italiano de otro de origen de la ciudad.

## Referencias

- Verónica Mora-Jácome, Alex-Paúl Ludeña-Reyes, Tania-Jackeline Ochoa-Ochoa and Estefanía Sánchez-Cevallos. (Jan-June 2018). "MOTIVACIONES DEL TURISTA RELIGIOSO--PEREGRINO Y SU SATISFACCION/MOTIVATIONS OF THE RELIGIOUS TOURIST - PILGRIM AND HIS SATISFACTION.". *AOS: Strategy & Innovation*,  
[https://bibliotecas.ups.edu.ec:3053/ps/i.do?p=GPS&u=ups\\_cons&v=2.1&it=r&id=GALE%7CA597252876&inPS=true&linkSource=interlink&sid=bookmark-GPS](https://bibliotecas.ups.edu.ec:3053/ps/i.do?p=GPS&u=ups_cons&v=2.1&it=r&id=GALE%7CA597252876&inPS=true&linkSource=interlink&sid=bookmark-GPS).
- Alcántara, M. G. (2017). *"Diseño de procesos de servicio en restauración"*. Málaga: IC Editorial.
- Ana Campos, Mercé García, Manuella Martínez. (2009). *COCINANDO JUGANDO*. Barcelona: OCTAEDRO, S.L.
- Anne Karmen Gomes Teixeira, Maria de Lourdes de Azevedo Barbosa and Anderson Gomes de Souza. (2013). "El sistema de oferta de restaurantes de alta gastronomía: una perspectiva sensorial de las experiencias de consumo." *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 22(2), 336+. *Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos*,  
[https://link.gale.com/apps/doc/A340423223/GPS?u=ups\\_cons&sid=bookmark-GPS&xid=b6b100b9](https://link.gale.com/apps/doc/A340423223/GPS?u=ups_cons&sid=bookmark-GPS&xid=b6b100b9).
- Claudia Patricia Maldonado-Eraza, José Álvarez-García, María de la Cruz del Río-Rama and Verónica Mora-Jácome. (Jan. 2019). "GASTRONOMÍA CREATIVA: Análisis de la producción científica". *Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos*,  
[https://bibliotecas.ups.edu.ec:3053/ps/i.do?p=GPS&u=ups\\_cons&v=2.1&it=r&id=GALE%7CA581424356&inPS=true&linkSource=interlink&sid=bookmark-GPS](https://bibliotecas.ups.edu.ec:3053/ps/i.do?p=GPS&u=ups_cons&v=2.1&it=r&id=GALE%7CA581424356&inPS=true&linkSource=interlink&sid=bookmark-GPS).
- Dickie, J. (2015). *"Delizia! La historia épica de la comida italiana"*. España: Penguin Random House Grupo.
- Ellicott, K. (2002). "Ecuador". *Gale*,  
[https://bibliotecas.ups.edu.ec:3053/ps/retrieve.do?tabID=T001&resultListType=RESULT\\_LIST&searchResultsType=SingleTab&hitCount=376&searchType=BasicSearchForm&currentPosition=2&docId=GALE%7CCX3410700083&docType=Geographic+overview&sort=Relevance&contentSegment=](https://bibliotecas.ups.edu.ec:3053/ps/retrieve.do?tabID=T001&resultListType=RESULT_LIST&searchResultsType=SingleTab&hitCount=376&searchType=BasicSearchForm&currentPosition=2&docId=GALE%7CCX3410700083&docType=Geographic+overview&sort=Relevance&contentSegment=)
- Fontanella, L. (s.f.). "Sulla diaspora della letteratura e cultura italiana". *Sage Publications Ltd. (UK)*,  
[https://bibliotecas.ups.edu.ec:3053/ps/retrieve.do?tabID=T002&resultListType=RESULT\\_LIST&searchResultsType=SingleTab&hitCount=1059&searchType=BasicSearchForm&currentPosition=9&docId=GALE%7CA437059145&docType=Critical+essay&sort=Relevance&contentSegment=ZO](https://bibliotecas.ups.edu.ec:3053/ps/retrieve.do?tabID=T002&resultListType=RESULT_LIST&searchResultsType=SingleTab&hitCount=1059&searchType=BasicSearchForm&currentPosition=9&docId=GALE%7CA437059145&docType=Critical+essay&sort=Relevance&contentSegment=ZO).
- García, G. (Abril - Diciembre de 2010). "Cocina de inmigrantes: Barranquilla, the melting pot." *Huellas. Revista de la universidad del Norte, Gale OneFile: Informe Académico*, pág.  
[https://bibliotecas.ups.edu.ec:3053/ps/retrieve.do?tabID=T002&resultListType=RESULT\\_LIST&searchResultsType=SingleTab&hitCount=32&searchType=BasicSearchForm&currentPosition=10&docId=GALE%7CA258726071&docType=Article&sort=Relevance&contentSegment=ZSPS&prodI](https://bibliotecas.ups.edu.ec:3053/ps/retrieve.do?tabID=T002&resultListType=RESULT_LIST&searchResultsType=SingleTab&hitCount=32&searchType=BasicSearchForm&currentPosition=10&docId=GALE%7CA258726071&docType=Article&sort=Relevance&contentSegment=ZSPS&prodI)
- Ghelli, S. (Spring 2018). "Non la solita zuppa. Le parole del cibo nella classe di italiano". *American Association of Teachers of Italian*,  
[https://bibliotecas.ups.edu.ec:3053/ps/retrieve.do?tabID=T002&resultListType=RESULT\\_LIST&searchResultsType=SingleTab&hitCount=21&searchType=BasicSearchForm&currentPosition=2&docId=GALE%7CA549336669&docType=Article&sort=Relevance&contentSegment=ZEDU-MOD1&p](https://bibliotecas.ups.edu.ec:3053/ps/retrieve.do?tabID=T002&resultListType=RESULT_LIST&searchResultsType=SingleTab&hitCount=21&searchType=BasicSearchForm&currentPosition=2&docId=GALE%7CA549336669&docType=Article&sort=Relevance&contentSegment=ZEDU-MOD1&p).
- Instituto Nacional de Estadística y Censos*. (2010). Obtenido de INEC:  
<https://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manu-lateral/Resultados-provinciales/guayas.pdf>
- Jorge Vera and Andrea Trujillo. (Jan.-Mar de 2017). "Escala mexicana de calidad en el servicio en restaurantes (EMCASER)". *Revista Innovar*,

[https://bibliotecas.ups.edu.ec:3053/ps/retrieve.do?tabID=T002&resultListType=RESULT\\_LIST&searchResultsType=SingleTab&hitCount=7590&searchType=BasicSearchForm&currentPosition=4&docId=GALE%7CA496345423&docType=Article&sort=Relevance&contentSegment=ZSPS&prod](https://bibliotecas.ups.edu.ec:3053/ps/retrieve.do?tabID=T002&resultListType=RESULT_LIST&searchResultsType=SingleTab&hitCount=7590&searchType=BasicSearchForm&currentPosition=4&docId=GALE%7CA496345423&docType=Article&sort=Relevance&contentSegment=ZSPS&prod)

- Lanzilotta, L. (Spring de 2012). "Lingue in contatto e plurilinguismo nella cultura italiana". *American Association of Teachers of Italian*,  
[https://bibliotecas.ups.edu.ec:3053/ps/retrieve.do?tabID=T002&resultListType=RESULT\\_LIST&searchResultsType=SingleTab&hitCount=1059&searchType=BasicSearchForm&currentPosition=1&docId=GALE%7CA289721850&docType=Book+review&sort=Relevance&contentSegment=ZEDU-](https://bibliotecas.ups.edu.ec:3053/ps/retrieve.do?tabID=T002&resultListType=RESULT_LIST&searchResultsType=SingleTab&hitCount=1059&searchType=BasicSearchForm&currentPosition=1&docId=GALE%7CA289721850&docType=Book+review&sort=Relevance&contentSegment=ZEDU-)
- Lélis Maia Brito and Delane Botelho. (Apr. 2018). "LA GASTRONOMIA COMO MARCA DE DESTINO: Proposiciones en Minas Gerais--Brasil". *Centro de Investigaciones y Estudios Turisticos*,  
[https://bibliotecas.ups.edu.ec:3053/ps/retrieve.do?tabID=T002&resultListType=RESULT\\_LIST&searchResultsType=SingleTab&hitCount=21&searchType=BasicSearchForm&currentPosition=20&docId=GALE%7CA541288711&docType=Article&sort=Relevance&contentSegment=ZONE-Exclu.](https://bibliotecas.ups.edu.ec:3053/ps/retrieve.do?tabID=T002&resultListType=RESULT_LIST&searchResultsType=SingleTab&hitCount=21&searchType=BasicSearchForm&currentPosition=20&docId=GALE%7CA541288711&docType=Article&sort=Relevance&contentSegment=ZONE-Exclu.)
- Ma. Gabriela Arteaga G. and Ma. Gabriela Arteaga G. (2012). "La Cocina Fusión: Antecedentes y nuevas propuestas en 8 recetas aplicada en la cocina Italiano- Ecuatoriano".  
<file:///C:/Users/hp/OneDrive/Esitorio/COCINA%20FUSI%C3%93N%20DE%20ITALIA-ECUADOR.pdf>.
- Marchi, M. (Dec. 2015). "Geografie del cibo in Emilia Romagna. Culture alimentari e prodotti tipici". *Firenze University Press*,  
[https://bibliotecas.ups.edu.ec:3053/ps/i.do?p=GPS&u=ups\\_cons&v=2.1&it=r&id=GALE%7CA538858914&inPS=true&linkSource=interlink&sid=bookmark-GPS.](https://bibliotecas.ups.edu.ec:3053/ps/i.do?p=GPS&u=ups_cons&v=2.1&it=r&id=GALE%7CA538858914&inPS=true&linkSource=interlink&sid=bookmark-GPS.)
- María Henriqueta S.G. Gimenes, José Antonio Fraiz Brea and José Manoel Gândara. (2012). "Comidas inolvidables: la construcción de una metodología para analizar las experiencias de comer fuera de casa.". *Centro de Investigaciones y Estudios Turisticos*,  
[https://link.gale.com/apps/doc/A340181107/GPS?u=ups\\_cons&sid=bookmark-GPS&xid=bf3a4c43.](https://link.gale.com/apps/doc/A340181107/GPS?u=ups_cons&sid=bookmark-GPS&xid=bf3a4c43.)
- Mauricio Carvache-Franco, Wilmer Carvache-Franco, Grace Molina Bravo, Marina Arteaga Peñafiel and César Villagómez Buele. (Jan-June 2018). "LA DEMANDA TURISTICA DESDE LA PERSPECTIVA DE LA SATISFACCION, LA ACTITUD Y LAS PREFERENCIAS RESPECTO A SU GASTRONOMIA: EL CASO DE SALITRE (ECUADOR)". *Universidad Externado de Colombia*,  
[https://bibliotecas.ups.edu.ec:3053/ps/i.do?p=GPS&u=ups\\_cons&v=2.1&it=r&id=GALE%7CA586357427&inPS=true&linkSource=interlink&sid=bookmark-GPS.](https://bibliotecas.ups.edu.ec:3053/ps/i.do?p=GPS&u=ups_cons&v=2.1&it=r&id=GALE%7CA586357427&inPS=true&linkSource=interlink&sid=bookmark-GPS.)
- Moro, M. L. (2003). "*Los consumidores del siglo XXI*". Madrid: ESIC EDITORIAL.
- Muchnik, J. (Enero - Junio de 2006). "Identidad territorial y calidad de los alimentos: procesos de calificación y competencias de los consumidores." . *Revista Agroalimentaria*, pág.  
[https://bibliotecas.ups.edu.ec:3053/ps/retrieve.do?tabID=T002&resultListType=RESULT\\_LIST&searchResultsType=SingleTab&hitCount=38363&searchType=BasicSearchForm&currentPosition=22&docId=GALE%7CA164256931&docType=Article&sort=Relevance&contentSegment=ZSPS&pr](https://bibliotecas.ups.edu.ec:3053/ps/retrieve.do?tabID=T002&resultListType=RESULT_LIST&searchResultsType=SingleTab&hitCount=38363&searchType=BasicSearchForm&currentPosition=22&docId=GALE%7CA164256931&docType=Article&sort=Relevance&contentSegment=ZSPS&pr)
- Pertile, Krisciê, and Susana Gastal. (6 de Diciembre de 2013). "Turismo y gastronomía regional: las voces italianas y la cocina de la inmigración en la Serra Gaucha (RS/Brasil)". *Estudios y Perspectivas en Turismo*.
- Requena Peláez, J. (2012). "*Cocina italiana (2a. ed.)*". Málaga. España: Editorial ICB. Obtenido de <https://bibliotecas.ups.edu.ec:3488/es/ereader/bibliotecaups/120602?page=10>
- Rosi, F. (Annual de 2020). "Intercomprensione e plurilinguismo: studenti universitari di lingue e di discipline non linguistiche a confronto.". *Universidad Complutense de Madrid*,

[https://bibliotecas.ups.edu.ec:3053/ps/i.do?p=GPS&u=ups\\_cons&v=2.1&it=r&id=GALE%7CA639548021&inPS=true&linkSource=interlink&sid=bookmark-GPS](https://bibliotecas.ups.edu.ec:3053/ps/i.do?p=GPS&u=ups_cons&v=2.1&it=r&id=GALE%7CA639548021&inPS=true&linkSource=interlink&sid=bookmark-GPS).

Salfrán, L. S. (2012). *"Diagnostico de calidad en el Restaurante Italiano"*. La Habana. Obtenido de <https://bibliotecas.ups.edu.ec:3488/es/ereader/bibliotecaups/86202?page=1>

Sánchez, A. C. (2011). *"Servicio y atención al cliente en restaurante (UF0259)"*. Málaga, Spain: IC Editorial. Obtenido de

<https://bibliotecas.ups.edu.ec:3488/es/ereader/bibliotecaups/54216?page=46>

Taylor, R. (1992). *Work Out Spanish GCSE*. Londres: Palgrave. Obtenido de

[https://bibliotecas.ups.edu.ec:2582/10.1007/978-1-349-12033-8\\_5](https://bibliotecas.ups.edu.ec:2582/10.1007/978-1-349-12033-8_5)

## ANEXOS

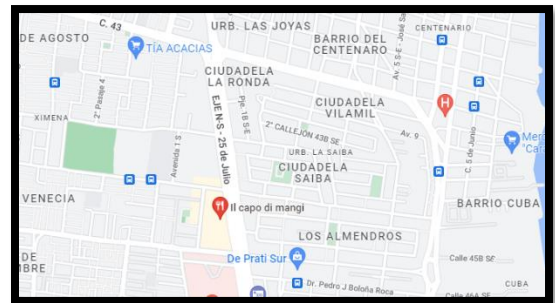
### ENTREVISTA PARA ADMINISTRADORES Y DUEÑOS DE RESTAURANTE

**FECHA:** 26 de julio del 2022.

**NOMBRE DEL RESTAURANTE:** IL CAPPO DI MANGI.

**ÁREA DE TRABAJO:** Subgerente del restaurante

**DIRECCIÓN:** Centro comercial Mall del sur, Guayaquil.



**1. Por favor, Facilítenos su nombre**

Juan Altamirano

**2. ¿Cuántos años lleva laborando en esta empresa?**

5 años

**3. ¿Actualmente, cuál es su cargo en la empresa?**

El Subgerente

**4. ¿Considera usted que este restaurante vende 100% comida de origen italiano, caso contrario indique que otra gastronomía ofrecen y por qué? Profundice**

Ofrecen comida cien por ciento comida italiano.

**5. ¿Conoce usted la historia del porque los dueños se decidieron a vender comida de origen italiano?**

No sé realmente la historia, pero pienso yo que tal vez, es porque no hay un restaurante en el sur de Guayaquil dedicado a vender cien por ciento comida italiana.

**6. ¿Este restaurante tiene una demanda recurrente?**

Sí tiene una demanda recurrente, siempre vienen a comer los platos económicos como por ejemplo económico de risotto con pollo chuleta con pasta y milanesa de pollo.

**7. ¿Cuál es el menú del restaurante?**

Tenemos varios tipos de menú:

- Económicos
- Especialidades
- Clásicos
- Pasta rellena
- Risottos

**8. ¿Cuál es el plato más demandado de este restaurante?**

El pollo a la panceta y la milanesa de pollo

**9. ¿Cuál es el plato más económico de este negocio?**

El económico de pollo.

**10. ¿Cuál es el plato más costoso del restaurante de este local?**

Es lomo fino a la pimienta.

**11. ¿Bajo su experiencia, considera que el mercado guayaquileño es un alto demandante de la comida de origen italiano, Explique?**

Si tiene una alta demanda de la comida de origen italiano porque en Guayaquil casi no hay restaurantes que se dedican a facilitar este tipo de experiencia de comida italiana.

**12. ¿Bajo su opinión la comida de origen italiana, según sus características para qué nivel socioeconómico debería expendirse?**

En mi opinión está al alcance del bolsillo de todos los clientes de Guayaquil y tal vez en un futuro internacionalmente.

**13. ¿Bríndeme su opinión amplia, en qué zona usted considera que sería exitoso ubicar un restaurante que ofrezca comida de origen italiano?**

En el centro comercial City Mall porque Ahí va mucha recurrencia de clientes y creo que ese tipo de experiencia se merece la gente ese sector.

## ENTREVISTA PARA ADMINISTRADORES Y DUEÑOS DE RESTAURANTE

**NOMBRE DEL RESTAURANTE:** TRATTORIA PICCOLO MONDO.

**FECHA:** 04 de agosto del 2022.

**ÁREA DE TRABAJO:** Administrador

**DIRECCIÓN:** Bálsamos 504 entre Avenida Juan de Dios Martínez Mera Ébanos

**1. Por favor, Facilitenos su nombre**

John Alvarado Araujo

**2. ¿Cuántos años lleva laborando en esta empresa?**

10 años

**3. ¿Actualmente, cuál es su cargo en la empresa?**

Administrador nocturno

**4. ¿Considera usted que este restaurante vende 100% comida de origen italiano, caso contrario indique que otra gastronomía ofrecen y por qué? Profundice**

Este restaurante se basa en comida 100% italiana pero aparte de eso también manejamos lo que son lomos lo que es este pollo es lo que son mariscos nada más, gastronomía porque hay personas que vienen y comen una parte un espagueti un pene quieren agregarle una proteína entonces pide un extra de pollo ya sea de carne

**5. ¿Conoce usted la historia del porque los dueños se decidieron a vender comida de origen italiano?**

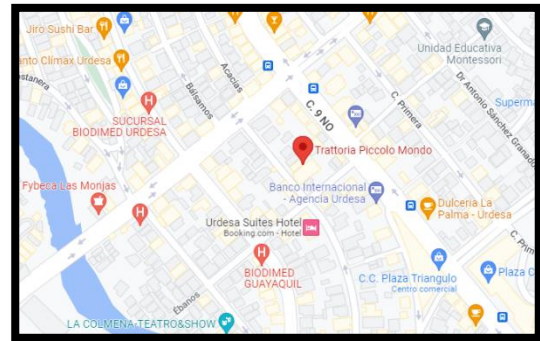
la verdad que el que fundó este restaurant fue un italiano puro el vino de Italia y puso su negocio aquí luego de los tiempos debido una calamidad delincuencia del falleció y continúa otro italiano con esta misma línea y él porque se dedicaba a otros asuntos como otros negocios decidió vender esto negocio al dueño que es el actual que son personas de origen italiano.

**6. ¿Este restaurante tiene una demanda recurrente?**

si vienen clientes que conocieron este restaurant porque prácticamente este fue el primer restaurant italiano que hubo en Guayaquil de ahí ahorita aquí en Urdesa como en Samborondón.

**7. ¿Cuál es el menú del restaurante?**

Cien por ciento pastas italianas o sea espagueti penne, fetuccini pastas al Forno como son los canelones la lasaña y también tenemos pizzas, pizzas prácticamente artesanales.





**8. ¿Cuál es el plato más demandado de este restaurante?**

Bueno la gente por lo general pide es el espagueti pirata que ese es un espagueti con varios tipos de mariscos camarón pulpo calamar mejillones

**9. ¿Cuál es el plato más económico de este negocio?**

Bueno entre los platos más económicos tenemos las entradas que vienen a partir de \$12 dólares y de ahí lo que vienen son los platos fuertes son las pastas básicas que vienen a partir de 13 14 \$15.

**10. ¿Cuál es el plato más costoso del restaurante de este local?**

Es una entrada que se llama mixto de mar que de ahí pueden comer cuatro hasta ocho personas se trata de mariscos varios que viene tipo ceviche y también vienen tipos fritos.

**11. ¿Bajo su experiencia, considera que el mercado guayaquileño es un alto demandante de la comida de origen italiano, Explique?**

Si aquí vienen muchas personas que vienen por primera vez y otras personas que ya han estado aquí son concurrente y les gusta la comida italiana, pero con la variante que por ejemplo un italiano come la pasta al dente que es entre medio cocinado no tan cocinado mientras que al ecuatoriano el guayaquileño le damos al dente y dice que está crudo hay que cocinárselo más.

**12. ¿Bajo su opinión la comida de origen italiana, según sus características para qué nivel socioeconómico debería expendirse?**

bueno prácticamente el nombre trattoria viene como de algo de familia de hogar, pero aquí se expende con los valores medio a alto.

**13. ¿Bríndeme su opinión amplia, en qué zona usted considera que sería exitoso ubicar un restaurante que ofrezca comida de origen italiano?**

Estamos ubicados en Urdesa ha sido muy bueno, y ahí otros restaurantes que están ubicado en lo que es Samborondón de ahí no conozco en otros lados haya restaurantes de origen italiano yo considero que en los 2 sectores le iría bien a un restaurante de origen italiano debido a que en los cuales la clientela es accesible a este tipo de negocios.

## ENTREVISTA PARA CONSUMIDORES

**1. Por favor, Facilítenos su nombre**

James Zambrano Pareja

**2. ¿Cuántos años tiene?**

30 años

**3. ¿Actualmente, cuál es su ocupación?**

En el área desarrollo académico de la Universidad Politécnica Salesiana.

**4. ¿Ha consumido plato de origen italiano en algún restaurante de Guayaquil, que tan frecuente acude a estos lugares?**

Con una frecuencia de 4 veces al mes

**Mencione todos los restaurantes de origen italiano que usted ha visitado**

- La Trattoria Piccolo Mondo
- Riviera
- Do Mauro
- Carló y Carla
- Lo Spizzico
- La Tarentella
- Il Capo Di Mangi
- La pasta de Pati.
- Pasta y Basta

**5. ¿Qué piensa usted de los restaurantes que ofrecen comida de origen italiano en la ciudad de Guayaquil?**

Piensa que las comidas de origen italiano son buenas, hay mucha competencia, aunque los costos son altos y los platos no viene mucha cantidad de comida.

**6. ¿Bajo su opinión un restaurante de origen italiano es para todo tipo socioeconómico?**

Cree que cualquier persona debe de ir a probar comida de origen italiano así sea cualquier tipo de clase social, aunque la comida tiene un valor elevado cree que está al alcance de la clase media para arriba.

- 7. ¿Usted cree que en Guayaquil existen clientes que a pesar que tengan capacidad económica de pagar comida de origen italiano sean recurrente consumidores de esta clase de alimentos?**

Las personas que tienen capacidad económica si son recurrentes en concurrir a consumir en locales de comida italiana y lo dice a título personal porque es un cliente muy concurrente de este tipo de comidas, aunque también degusto todo tipo de comidas nacionales e internacionales.

- 8. ¿Qué plato de origen italiano suele pedir, explique porque es su plato preferido?**

El plato que más demando es el spaghetti de fruto de Mar, pasta a la carbonara, tallarín al pesto, raviolis, risotto de mariscos, pizzas.

- 9. ¿En qué zona usted considera que sería exitoso ubicar un restaurante que ofrezca comida de origen italiano?**

Una zona donde se presta para ubicar restaurantes de origen italiano seria Samborondón, Urdesa porque el sector es idóneo ya que los habitantes del sector son de clase media alta y vendría muy bien locales en este tipo de sectores y no creo que en el sur venga bien este tipo de restaurantes debido a que no hay un cierto grado de cultura de pastas, aunque si se trata de lasaña o pizzas si sería rentable.

## ENTREVISTA PARA CONSUMIDORES

**1. Por favor, Facilítenos su nombre**

Ana Luisa correa Cabrera

**2. ¿Cuántos años tiene?**

Tiene 40 años.

**3. ¿Actualmente, cuál es su ocupación?**

Coordinadora de Trade Marketing y docente en la Universidad Politécnica Salesiana

**4. ¿Ha consumido plato de origen italiano en algún restaurante de Guayaquil, que tan frecuente acude a estos lugares?**

Acudo con una frecuencia de tres veces al mes podríamos decirlo o a veces en ocasiones una vez por cada quincena y realmente pues bueno lo que más me motiva y me llama mucho la atención de este restaurante es básicamente pues el hecho de la elaboración de la propia pasta que ellos ofrecen creo que eso es un punto muy importante de rescatar de la que de la cocina italiana mencione todos los restaurantes de origen italiano que usted ha visitado.

**Mencione todos los restaurantes de origen italiano que usted ha visitado**

He visitado el restaurante Sfoglia básicamente de los hermanos Juan y Andrés torres pues no que ellos pues preparan su propia pasta artesanal en sus propios molinos ellos fabrican todo lo que es la pasta que forma parte de delicioso menú además tiene la marca Tagliere qué es básicamente es la pasta puesta en funditas para llevarlas a casa, y continuar con este sabor de la pasta tradicional.

**5. ¿Qué piensa usted de los restaurantes que ofrecen comida de origen italiano en la ciudad de Guayaquil?**

Considero que ofrece una variedad sí de hecho acá nosotros los ecuatorianos también no nos gusta la pasta sí o sea somos mucho de pasta de arroz y Considero que se han adaptado mucho a esa mezcla tanto la cocina italiana como la cocina en este caso ecuatoriana no siendo los típicos tallarines sino que también ofrecen el propio menú de la de la comida italiana pero también con concepto que en este caso ecuatoriano no realmente han sabido posicionarse pero también ha sabido adaptarse y posicionarse

**6. ¿Bajo su opinión un restaurante de origen italiano es para todo tipo socioeconómico?**

Realmente diríamos que sí, porque normalmente la cocina europea y no hablo solo de la italiana la cocina europea a diferencia de la nuestra la sudamericana, ellos (europeos) siempre comen o de

gusta mucho de la comida con vino si me preguntan a mí, yo le encontraría una gran diferencia por qué nuestro consumo en nuestro país de vino con comida es súper bajo porque el ecuatoriano más consume es agua, gaseosa o agua mineral para acompañar la comida o jugos pero no tenemos esa tradición de decir te voy a acompañar una pasta unos raviolos con una copa de vino, creo que hay radica un poco la diferencia sobre todo por ese lado más no porque aquel de recursos económicos que sea de segmento económico que quiera aspirar a un restaurante italiano porque lo vio por ahí por alguien famoso o porque quiere disfrutar de una buena gastronomía se lo puede pagar pero el tema es encontrar ese equilibrio pues estamos tan acostumbrados a mezclar todo con gaseosa y acá pues es que no hay sitios, sino que obviamente la prioridad es el tema del vino y el vino tinto pero sí, yo diría que está muy arraigado para el segmento pero definidos por el tipo y más diría yo que de ingresos el tema de las bebidas sí por el lado de las bebida y también por supuesto la parte geográfica porque si lo voy a abrir netamente en Samborondón o por ejemplo el Norte bueno obviamente pues ya en la parte geográfica ya está segmentado pues quiénes pueden ir no por eso siempre, ahora sí yo lo abro por esta zona no significa que el que vive en pradera no va a ir a consumir lo puede hacer sí o sea considero yo que puede aplicarse para todos los momentos

**7. ¿Usted cree que en Guayaquil existen clientes que a pesar que tengan capacidad económica de pagar comida de origen italiano sean recurrente consumidores de esta clase de alimentos?**

¡Recurrentes! digamos que puede ser porque nosotros como ecuatorianos como lo dije hace un ratito somos de muchos los carbohidratos ya el tema aquí también es cómo hago para que regreses ese cliente, ósea cómo hago para que regrese, una cuponera de descuento por próxima compra, a lo mejor sorteos que haga por redes sociales, pero realmente lo que hay que considerar mucho de la cocina italiana es que los precios van a ir siempre en función de esa elaboración artesanal de la pasta y todos estamos muy conscientes de que al no ser una producción masiva de volumen de economía de escala a diferencia otras marcas de fideo que encontramos en los puntos de venta obviamente, si va a costar no imposible pero un poquito más porque esta pasta elaborada de una manera artesanal tradicional si lo que si hay que regular mucho es que cuando se busca este tipo de restaurantes es porque realmente sus dueños o los chefs o en este caso lo que están a cargo de la cocina hacen la propia pasta entonces bueno todo lo artesanal por no ser de producción masiva siempre tiene a costar un poquito más.

**8. ¿Qué plato de origen italiano suele pedir, explique porque es su plato preferido?**

Los raviolos me encantan, los raviolos ósea en si todo lo que conlleva fideo, pero en especial son los raviolos por el relleno y por esta manera de presentarlo porque parece como unos pequeños

lacitos, pero bueno me encanta el relleno, aunque hay de todo pues, los rellenos también pueden ser veganos también puede ser tradicionales de pollito, bueno, pero realmente me gusta mucho son los raviolos los raviolos y los canelones también los dos.

**9. ¿En qué zona usted considera que sería exitoso ubicar un restaurante que ofrezca comida de origen italiano?**

Yo diría centro o Norte, en el centro quieras o no está también mucho el tema de los lugares de los bancos, centro comercial y bancario, Norte pero bueno también obviamente porque hay mucho por el tema de cuánto está dispuesto a pagar el consumidor pero realmente indistintamente de donde yo lo pondría geográficamente yo lo adaptaría porque por ejemplo si lo pongo en el sur obviamente tendré que utilizar otro tipo de vajilla por decirlo así a lo mejor una vajilla más ecológica una vajilla no tanto de plata ok, entonces yo diría que más que todo indistintamente dónde lo coloqué adaptaría el estilo y la forma a dónde va a funcionar a eso me refiero. si usted pudiera o tiene la disponibilidad el dinero para poner un restaurante dónde usted considera que le va a hacer bien rentable un restaurante, bueno ahora se están abriendo muchos locales comerciales por el lado donde es vía Samborondón, han abierto un nuevo local de "Del Portal" una nueva "Primax", hoy que estuve sin querer entrando por ciudad celeste andaba buscando el nuevo "Supermaxi" que abrieron en la Piazza de Ciudad celeste no el que queda en Batán hay un nuevo "Supermaxi" que queda al fondo en la Piazza de Ciudad celeste todo esquinero no tan grande porque es un "Supermaxi" pero igual de surtido fui por una marca específica y esta zona está teniendo como que mucho desarrollo y si seguimos avanzando en Samborondón a llegar ya para lo que es el empate de la León Febres Cordero que es la aurora pues también está Avalon plaza con más puntos, yo más me iría por esa zona porque es una zona que en teoría está teniendo bastante desarrollo y segundo en teoría ofrece algo de seguridad todavía gracias

## ENCUESTA

### CONSUMO DE COMIDA DE ORIGEN ITALIANO

La investigación académica tiene como objetivo describir el consumo de comida de origen italiano.

#### 1. ¿Alguna vez ha consumido comida de origen italiano?

SI ( )

NO ( )

#### 2. Género:

1. Masculino ( )

2. Femenino ( )

#### 3. Edad:

1. De 15 a 19 años ( )

3. De 25 a 34 años ( )

5. De 45 a 65 años ( )

2. De 20 a 24 años ( )

4. De 35 a 44 años ( )

6. De 66 años en adelante ( )

#### 4. Sector actual de residencia: (Escoja 1 opción)

1. Norte de Guayaquil ( )

3. Sur de Guayaquil ( )

2. Centro de Guayaquil ( )

4. Otro Cantón: \_\_\_\_\_

#### 5. Ocupación actual: (Escoja 1 opción)

1. Estudiante ( )

3. Desempleado ( )

5. Ama de casa ( )

2. Empleado dependiente ( )

4. Trabajador independiente ( )

6.

Otros: \_\_\_\_\_

#### 6. Nivel de ingreso:

1. USD 0 a 425 ( )

3. USD 1276 a 2550 ( )

5. USD 4001 a 5000 ( )

2. USD 426 a 1275 ( )

4. USD 2551 a 4000 ( )

6. USD 5001 en adelante ( )

#### 7. ¿Conoce usted restaurantes que ofrezcan comida de origen italiano?

SI ( )

NO ( )

#### 8. ¿Cuáles son los restaurantes que ofrecen comida de origen italiano que usted conoce?

#### 9. ¿Ha consumido comida de origen italiano en restaurantes?

SI ( )

NO ( )





1. Restaurante Riviera ( )
2. Philadelphia ( )
3. Benvenuti Da Mauro ( )
4. Trattoria Piccolo Mondo ( )
5. La Casa Di Carlo ( )
6. Italian Deli ( )
7. La Tarantella ( )
8. Fuzione Trattoria Bar ( )
9. Al Fiume Cucina Italiana ( )
10. La Traviata ( )
11. Il Cappelletti ( )
12. Diavolo Rosso ( )
13. Lo Spizzico ( )
14. Tutto Pasta ( )
15. Pasta y Basta ( )
16. Carla y Carlo
17. Pigno Pasta Bar Santana ( )
18. Otros: \_\_\_\_\_

**18. Bajo su percepción ¿Cuáles serían los motivos por los que la comida de origen italiano es poco consumida?**

- Precios altos ( )
- No es parte de nuestra cultura ( )
- No apetece consumir comida italiana ( )
- No hay restaurantes que oferten comida italiana ( )
- Otros: \_\_\_\_\_

**19. Si se apertura un restaurante de origen italiano ¿Cuál sería el sector de su preferencia? (Escoja máximo 3 opciones)**

1. Alborada ( )
2. Ceibos ( )
3. Centenario ( )
4. Centro ( )
5. Las peñas ( )
6. Samanes ( )
7. Samborondón ( )
8. Sauces ( )
9. Urdesa ( )
10. Vía a la costa ( )
11. Otros: \_\_\_\_\_

**Muchas gracias por su amable colaboración**