



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

Título:

“Adquisición e implementación de equipamiento para cocina molecular (sifones). Análisis de la Proveedores”

Autor (a)

Cedeño Chica Jean Carlos

Tutor(a)

William Renán Meneses Pantoja

Unidad Académica:

Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica.

Carrera:

Tecnología Superior en Gastronomía
Bahía de Caráquez, 05 de 02 del 2026

CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutor(a) de la Unidad Académica Extensión Sucre de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Titulación bajo la autoría del estudiante **Cedeño Chica Jean Carlos**, legalmente matriculado/a en la carrera de Gastronomía, período académico 2025-2, cumpliendo el total de 96 horas, cuyo tema del proyecto es "**Adquisición e implementación de equipamiento para cocina molecular (sifones). Análisis de la Proveedores**".

El presente trabajo de titulación ha sido desarrollado en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Bahía de Caráquez, 12 de febrero de 2026.

Lo certifico,



Mg. William Renán Meneses Pantoja
Docente Tutor(a)

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Quien(es) suscribe(n) la presente:

Nombre del estudiante

Estudiante de la Carrera de ~~¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.~~**Gastronomía**, declaro bajo juramento que el presente proyecto integrador cuyo título: **“Adquisición e implementación de equipamiento para cocina molecular (sifones). Análisis de la capacidad en función de la demanda”**, previa a la obtención del Título de **Tecnólogo Superior en Gastronomía**, es de autoría propia y ha sido desarrollado respetando derechos intelectuales de terceros y consultando las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

Bahía de Caráquez, 05 de 02 del 2026

Jean Carlos Cedeño Chica



APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Trabajo de Titulación con modalidad Proyecto Integrador, titulado: **“Adquisición e implementación de equipamiento para cocina molecular (sifones). Análisis de la capacidad en función de la demanda”** de su autor **Jean Carlos Cedeño Chica**, de la Carrera “¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.”, y como Tutor del Trabajo el nombre del **Profesor**

Bahía de Caráquez, 05 de 02 del 2026

Dr. Eduardo Caicedo
DECANO(A)

William Renán Meneses Pantoja
TUTOR(A)

PRIMER MIEMBRO TRIBUNAL

SEGUNDO MIEMBRO TRIBUNAL

S.E. Ana Isabel Zambrano Loor

SECRETARIA

AGRADECIMIENTO

Al culminar esta etapa fundamental de mi formación profesional en Gastronomía, deseo expresar mi más profunda gratitud a quienes hicieron posible la realización de esta tesis.

Agradezco a mis abuelos, Rosa Linda Jama, Roberto Augusto Cedeño, por su sacrificio y confianza. Su apoyo moral y económico ha sido el pilar sobre el cual he construido este sueño profesional.

A mi tutor de tesis, William Renán Meneses Pantoja, por su guía experta, su tiempo y sus valiosas correcciones que enriquecieron esta investigación. Gracias por compartir su visión gastronómica y por impulsarme a mantener el rigor académico en cada página.

A la Universidad Laica “Eloy Alfaro” De Manabí y a la Facultad de Gastronomía, por abrirme sus puertas y brindarme las herramientas necesarias para formarme como un profesional integral.

A todos, gracias por ser parte de este camino.

Jean Carlos Cedeño Chica

DEDICATORIA

A mis queridos abuelos, Rosa Jama y Roberto Cedeño, pilares de mi vida, por su amor incondicional y apoyo eterno, que me sostuvieron en cada paso de este largo camino con su sabiduría y cariño infinito.

A mí mismo, por la perseverancia incansable y la dedicación absoluta que me impulsaron a superar obstáculos, transformando sueños en realidad con fe y determinación.

A mis profesores, guías luminosos en el sendero de esta hermosa carrera de gastronomía, por su paciencia, conocimiento y pasión que iluminaron mi aprendizaje y moldearon mi futuro profesional.

Jean Carlos Cedeño Chica

RESUMEN

La presente investigación aborda la adquisición e implementación de equipamiento para cocina molecular, específicamente sifones, como una estrategia para la innovación gastronómica y la optimización de procesos culinarios. El objetivo principal fue analizar la capacidad operativa de estos utensilios en función de la demanda del mercado, buscando un equilibrio entre la inversión tecnológica y la rentabilidad del establecimiento. La metodología utilizada tuvo un enfoque mixto; se realizó una selección rigurosa de proveedores evaluando criterios de calidad (normas BPM/ISO), costo y disponibilidad de repuestos, complementada con pruebas prácticas de elaboración de espumas y emulsiones utilizando cargas de óxido nitroso (N₂O). Como resultado, se diseñó un plan de adquisición que prioriza equipos de acero inoxidable por su durabilidad y seguridad, junto con protocolos operativos estandarizados para su manejo eficiente. El estudio concluye que la implementación técnica de sifones, acompañada de una capacitación adecuada del personal y un análisis correcto de la capacidad instalada, no solo diversifica la oferta del menú mediante nuevas texturas y presentaciones, sino que también mejora la competitividad del negocio gastronómico al aprovechar mejor los recursos y satisfacer las exigencias de un consumidor moderno.

PALABRAS CLAVE

Cocina molecular, sifones, gestión de proveedores, innovación gastronómica

ABSTRACT

This research addresses the acquisition and implementation of molecular cuisine equipment, specifically siphons, as a strategy for gastronomic innovation and the optimization of culinary processes. The main objective was to analyze the operational capacity of these utensils in relation to market demand, seeking a balance between technological investment and establishment profitability. A mixed methodological approach was used; a rigorous selection of suppliers was conducted by evaluating quality criteria (BPM/ISO standards), cost, and spare parts availability, complemented by practical tests for creating foams and emulsions using nitrous oxide (N₂O) chargers. As a result, an acquisition plan was designed prioritizing stainless steel equipment due to its durability and safety, along with standardized operational protocols for efficient handling. The study concludes that the technical implementation of siphons, accompanied by proper staff training and a correct analysis of installed capacity, not only diversifies the menu offer through new textures and presentations but also improves the gastronomic business competitiveness by better utilizing resources and satisfying the demands of the modern consumer.

KEYWORDS:

Molecular cuisine, siphons, supplier management, gastronomic innovation

INDICE

CERTIFICACION DEL TUTOR	¡Error! Marcador no definido.
CERTIFICO:.....	¡Error! Marcador no definido.
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	III
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN.....	IV
AGRADECIMIENTO	V
DEDICATORIA.....	VI
RESUMEN	1
PALABRAS CLAVE.....	1
ABSTRACT	2
KEYWORDS:	2
INDICE	3
CAPÍTULO I:	5
1.1. INTRODUCCIÓN	5
1.2. PROBLEMA.....	5
1.3. JUSTIFICACION.	6
1.4. OBJETIVOS	6
1.4.1. OBJETIVOS GENERAL.....	6
1.4.2. OBJETIVO ESPECIFICOS.....	6
1.5. METODOLOGIA.....	7
1.5.1. PROCEDIMIENTO.....	7
1.5.2. TECNICAS.....	7
1.5.3. METODOS.....	8
CAPITULO II	9
2. MARCO TEORICO	9
2.1. DEFINICIONES	9
2.2. ANTECEDENTES	9
2.3. TRABAJOS RELACIONADOS.....	10
CAPITULO III:	12
3. DESARROLLO DE LA PROPUESTA.	13
3.1. OBJETIVO	13

3.1.2	OBJETIVO ESPECIFICOS	13
3.1.3	DESARROLLO	13
	CAPITULO IV:.....	16
4.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.	17
4.1.	CONCLUSIONES.	17
4.2.	RECOMENDACIONES.	17
6.	ANEXOS.....	19

CAPÍTULO I:

1.1. INTRODUCCIÓN

Esto en un futuro cuando la mayoría de personas tengan mayor conocimiento sería extraordinario, tendríamos preparaciones con realces espectaculares siendo así una explosión de sabores para los comensales.

La gastronomía ha experimentado una evolución constante y significativa a nivel mundial, integrando no solo ingredientes y técnicas tradicionales, sino también innovaciones científicas que transforman la experiencia culinaria. En este sentido, la cocina molecular ha emergido como una disciplina innovadora que combina ciencia y arte gastronómico para crear nuevas texturas, sabores y presentaciones, logrando así satisfacer a un público cada vez más exigente (Muñoz Camino, 2023).

Los sifones son una herramienta fundamental para la creación de espumas, mayonesas e incluso combinación de sabores en ciertos platos. Ej... espuma de limón para la preparación de un pescado, dándole así un sabor delicioso

Los sifones, como equipamiento esencial dentro de esta tendencia, permiten la elaboración de espumas y otras preparaciones novedosas que optimizan la creatividad y la presentación en las cocinas profesionales. La implementación efectiva de este equipamiento requiere un análisis cuidadoso de su capacidad en función de la demanda real, para garantizar un uso eficiente y rentable (Torres, 2015).

Implica un enfoque útil para conocedores del tema sean Chefs, empresarios, incluso comerciantes de este producto optimizando su proceso en el mercado.

Esta investigación se centrará en la adquisición e implementación del equipamiento para cocina molecular, específicamente sifones, evaluando su capacidad instalada en relación con la demanda presente y potencial del mercado gastronómico. De esta forma, se pretende aportar una base técnica y estratégica para mejorar la innovación y competitividad en el sector culinario, apoyándose en la gestión adecuada de recursos tecnológicos (UNESCO, 2022).

1.2. PROBLEMA

¿La adquisición e implementación de equipamiento para cocina molecular permitirá el aprovechamiento de los productos de los proveedores?

1.3. JUSTIFICACION.

La gastronomía molecular es principalmente la ciencia detrás de la técnica de preparación de alimentos, además se caracteriza por el hecho de involucrar sentimientos fuertes y apasionados por lo cual es primordial tener conocimientos y práctica sobre la física, química y biología en la transformación de los alimentos. Ayudando a los futuros chefs a crear e innovar grandes platos de alta cocina.

Utilizar la teoría tiene beneficios para indagar algo que no tengamos claro, sea cualquier tipo de inquietud o preparaciones un poco trabajosas.

Los principales beneficiarios de este trabajo de investigación serán los estudiantes de la carrera de Gastronomía, turismo, hotelería, tecnología de alimentos en especial quienes deseen utilizar la teoría de la gastronomía molecular como herramienta para desarrollarse en el campo de cocina creativa y de vanguardia. (Muñoz Camino D. L., 2023).

1.4. OBJETIVOS

1.4.1. OBJETIVOS GENERAL

Analizar proveedores para la adquisición e implementación óptima de equipamiento de cocina molecular, como sifones, en entornos gastronómicos, optimizando procesos innovadores como espumas y esferificaciones.

Adquirir e implementar el equipamiento de cocina molecular para el aprovechamiento de los productos de los proveedores

1.4.2. OBJETIVO ESPECIFICOS

- Investigar información relacionada con el tema de estudio en instituciones públicas o privadas quienes facilitan datos relevantes
- Indagar a los elementos de interés del estudio y determinar su necesidad

- Integrar un componente a la cocina molecular

1.5. METODOLOGIA

Se utiliza un enfoque mixto que combina métodos cuantitativos y cualitativos, incluyendo investigación acción, así como técnicas analítico-sintéticas e histórico-lógicas. Para identificar proveedores, se lleva a cabo una revisión bibliográfica y se comparan las especificaciones técnicas de los sifones, como su capacidad, materiales y compatibilidad con N₂O. Se evalúan criterios como la calidad (BPM/ISO), el precio, la disponibilidad y los protocolos de seguridad a través de encuestas a expertos y pruebas prácticas. Los datos se analizan con herramientas estadísticas para optimizar la adquisición e implementación en cocinas gastronómicas. Finalmente, se propone un plan integral que ha sido validado mediante simulaciones de técnicas moleculares, como espumas y esferificaciones.

1.5.1. PROCEDIMIENTO.

Realizamos una revisión exhaustiva de la literatura y documentos para identificar proveedores de sifones y sus especificaciones técnicas, como capacidad, materiales y compatibilidad con N₂O.

Llevamos a cabo una evaluación comparativa de los proveedores a través de encuestas a expertos y un análisis de criterios como calidad (BPM/ISO), precio y disponibilidad local.

Realizamos pruebas prácticas de implementación que incluyen la carga de gas N₂O, agitación, refrigeración y la creación de espumas y emulsiones en una cocina simulada.

Analizamos datos cuantitativos, como costos y eficiencia, así como cualitativos, que abarcan seguridad y protocolos, utilizando herramientas estadísticas.

Finalmente, elaboramos un plan de adquisición e implementación que fue validado mediante la simulación de técnicas moleculares.

1.5.2. TECNICAS.

- Revisión bibliográfica en catálogos y especificaciones de técnicas de sifones

- Entrevistas con expertos en gastronomía

1.5.3. METODOS.

Se utiliza el método analítico-sintético para descomponer las especificaciones técnicas de los sifones y reconstruir los procesos de implementación en la cocina molecular. El método histórico-lógico nos permite revisar cómo han evolucionado los proveedores y las técnicas gastronómicas moleculares que se aplican al equipamiento. La investigación-acción facilita la realización de pruebas iterativas de espumas y emulsiones utilizando gas N₂O en entornos simulados.

CAPITULO II

2. MARCO TEORICO

2.1. DEFINICIONES

Adquirir el equipo necesario implica un proceso estratégico de compra, donde se evalúan proveedores en función de su calidad técnica, costos y cumplimiento de normativas BPM/ISO.

La implementación se refiere a cómo se integran los sifones en las cocinas, incluyendo protocolos para la carga de gas, estabilizantes y medidas de seguridad.

El análisis de proveedores implica una evaluación sistemática y comparativa de las opciones disponibles, considerando criterios cuantitativos como precio y entrega, así como cualitativos como durabilidad y soporte.

La cocina molecular se puede entender como una disciplina que aplica principios científicos, tanto físicos como químicos, a la gastronomía. Su objetivo es innovar en texturas y sabores utilizando técnicas como la esferificación y las espumas. El sifón es un recipiente cerrado que utiliza gas N₂O para convertir líquidos en espumas ligeras, emulsiones y aires estables, todo dentro de la cocina de vanguardia. (La casa de los sabores, 2025)

2.2. ANTECEDENTES

En los años 2000, esta tendencia se expandió a nivel global, integrando la ciencia en las cocinas profesionales y evolucionando de simples experimentos a técnicas estándar como el sous-vide y la gelificación.

En Ecuador y Latinoamérica, desde 2010 se han realizado tesis que analizan la implementación de esta cocina en restaurantes, adaptando el equipamiento molecular a los ingredientes locales.

Proveedores internacionales como ISI y Mosa han introducido sifones accesibles, lo que ha impulsado su adopción en la formación gastronómica de la región.

Estudios recientes (2021-2025) destacan la importancia de analizar a los proveedores para optimizar costos y garantizar la seguridad en las cocinas moleculares sostenibles.

La gastronomía molecular comenzó a tomar forma en las décadas de 1980 y 1990, con pioneros como Ferran Adrià, quien popularizó el sifón en 1994 al crear la primera espuma comestible en El Bulli. (Barcelona Culinary Hub, 2024)

2.3. TRABAJOS RELACIONADOS.

- Tesis "Implementación de la cocina molecular y sus tendencias" (2021) analiza equipamiento básico y proveedores para restaurantes mexicanos, proponiendo criterios BPM.
- "La gastronomía molecular como ciencia, arte e innovación" (UTN Ecuador) evalúa técnicas con sifones y selección de proveedores locales.
- Estudio PUCE Ecuador sobre menús moleculares incluye adquisición de sifones y análisis comparativo de marcas para innovación gastronómica.

2.4. ENTREVISTAS

Preguntas de la variable independiente

1. ¿Considera usted que la implementación de un sifón ayudaría a innovar los platos en su establecimiento?
2. ¿Cuáles son los equipos de cocina que usted añadiría a su establecimiento para la innovación y por qué?
 - a. Licuadora de inmersión
 - b. Freidora de aire
 - c. Sifón de espumas
 - d. Moldes de silicona

3. ¿Qué beneficios podría tener los equipos innovadores en la cocina de su restaurante?
4. ¿Qué beneficios tendría implementar sifones de espumas en la cocina de un restaurante?
5. ¿Está capacitado el personal de cocina para utilizar equipos de la cocina molecular?
6. ¿Considera usted que se puede incorporar equipos de cocina molecular en una cocina tradicional?

Preguntas de la variable dependiente

1. ¿Sigue usted algún criterio para la selección de proveedores?
2. ¿Considera usted que la selección de proveedores ha sido idónea para su actividad?
3. ¿Qué resultado se puede tener obtener para el establecimiento el análisis de los proveedores?
4. ¿Considera usted que los proveedores le ofrecen siempre el mejor producto para su cocina?
5. ¿Cree usted que los proveedores siguen interés de beneficio propio o el interés de beneficio para ambas partes?
6. ¿Cree usted que sería rentable adquirir implementos de cocina molecular a una cocina tradicional?

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12
1. Sra. Rosa Jama Jefa de Cocina del restaurante La Ponderosa	Permite crear nuevas texturas	Sifones, para decorar platos	Mejoran la calidad	Ofrecen una experiencia moderna	No del todo	Si, capacitando al personal	Si, porque da un toque diferente	Freidora de aire	Evitar problemas y asegurar productos de buena calidad	Unas que otras veces	Creo que para ambas partes	Si, si se usan bien y se aprovechan
2. Sr. Roberto Cedeño Ayudante de Cocina del restaurante La Terraza	Si, porque da un toque diferente	Porque me facilitaría ciertos trabajos	Ahorran tiempo	Creaciones de espumas	Necesitan ser capacitados	Si, pero poco a poco	Me fijo en la calidad y los precios	Licuada de inmersión	Calidad del producto	Buscan su beneficio	Varia la calidad	Aprovechándolo al máximo si
3. Sra. Victoria Zambrano Encargada de la cocina del restaurante Alamar	Si, por la temperatura	Sifon de espumas	Mejora del producto	Realzar los platos	El personal si tiene conocimiento	El personal tiene que tener experiencia	El cumplimiento de entrega	Sifón y licuadora de inmersión	Tener un mayor control	Si	Ambas partes	Mejora de la visualización
4. Stra. Eduarda Villacis Ayudante de cocina del restaurante El Faro	Ahorraría tiempo	Sifón de espumas	Nuevos platos del menú	Una atención más rápida	Si	De a poco	Calidad del producto	Sifón	Tener en cuenta la puntualidad	Unas que otras veces	Ambas partes	Claro, depende el costo del producto
5. Ing. Martino López jefe de bar Alamar	Si	sifón y licuadora de inmersión	Eficiencia en los procesos	Ofrecer productos nuevos	El personal tiene experiencia	Elevar la experiencia del cliente	Si	Aseguramos algunos productos	Mejora de precios	Si	Dependen de los clientes	Utilizar para innovar
6. Ing. Karina Rodríguez Docente de Turismo Universidad de Quevedo	Claro que si	sifón y freidora de aire	Rapidez en la atención	Mouses y espumas al instante	Si	Literal si	Costo y beneficio	Si	Una selección apropiada	No siempre	Propio	Si

CAPITULO III:

3. DESARROLLO DE LA PROPUESTA.

Seguido de lo anterior hablaremos sobre el desarrollo de la propuesta de la implementación de sifones, esta propuesta desarrolla el análisis operativo realizado en los capítulos anteriores lo cual potencia la innovación gastronómica en diferentes restaurantes o establecimientos de comida.

3.1. OBJETIVO

Se pretende desarrollar algunas propuestas operativas para la adquisición de los sifones para la cocina molecular, instalando una relación con el propósito de realizar los procesos culinarios mejorando los establecimientos y los espacios formativos.

3.1.2 OBJETIVO ESPECIFICOS

- Buscar información y proformas de equipo de cocina molecular
- Evaluar presupuesto para la implementación de esta herramienta de trabajo
- Implementar un sifón para abastecer una cocina molecular y así desarrollar varias preparaciones con capsulas de nitrógenos.

3.1.3 DESARROLLO

Establecemos una matriz de proveedores basándose en el cumplimiento de seguridad y calidad.


Fase 1: Selección y Adquisición Técnica: Estrella en la búsqueda y evaluación de proveedores que cumplan con criterios de calidad (BPM/ISO) para la compra de sifones de acero inoxidable (0.5L y 1L), priorizando, así, la robustez y la compra de recambios locales.

Presupuesto 1. Montero

Montero Estoy buscando... [Iniciar sesión](#) [Registrarse](#)

Descuentos Belleza Gastronomía Equipamiento Hogar Mascotas

CARRITO

Producto	Precio	Cantidad	Subtotal
 SIFON PARA CREMA 1 LTR ACERO INOXIDABLE	US\$95,61	1	US\$95,61

[Actualizar](#)

RESUMEN

Aplicar código de descuento

Código de descuento [Aplicar](#)

Calcular costo de envío y tiempo de entrega

Subtotal	US\$95,61
Impuestos	US\$14,34
Total pedido	US\$109,95
Total sin impuestos	US\$95,61

Presupuesto 2. Termalitem

TERMALIMEX DISEÑO Y EQUIPAMIENTO DE COCINA Y LAVANDERÍA Buscar... LLÁMANOS AHORA UJO: (02) 227 5912 GYE: (04) 2655 900


INICIO PRODUCTOS SERVICIOS PORTAFOLIO PROMOCIONES TOUR VIRTUAL VIDEOS CONTACTOS

Portada » Cart

[Seguir comprando](#) se ha añadido a tu compra

Carrito de Compras

[Sujeto a Disponibilidad](#)

Nombre del Producto	Precio Unit	Cant.	Subtotal
 DISPENSADOR DE CREMAS Y SALSAS BAÑO MARIA 1 LITRO (1703)	\$117,74	1	\$117,74

[Seguir comprando](#) [Actualizar Compra](#)

Entrega de producto

TOTAL DE COMPRAS

Subtotal	\$117,74
IVA 15%	\$17,66
TOTAL	\$135,40

Presupuesto 3. Secretos del Chef

Tienda Categorías Nosotros **Secretos de Chefs** [Acceder](#)

-20% **Sifón de Espumas Finedine** \$52,00 - \$55,00 IVA incluido

Para convertir cualquier líquido que metamos en su interior en mousse. No es necesario añadir huevos, nata, azúcar o harina para obtener una espuma consistente, por lo que se pueden elaborar platos sin necesidad de alterar su sabor original, y mantener las calorías al mínimo.

Funciona con cápsulas de dióxido de nitrógeno (NO2), actuando como si de un bote de spray de nata se tratara. De hecho, si introducimos nata líquida en un sifón y le añadimos una recarga de NO2 nos dará el mismo resultado: nata montada.

(incluye un pack de 3 cápsulas)

Difíera sus pagos a 3 meses sin intereses con:

[PacifiCard](#) [VISA](#) [Diners Club INTERNATIONAL](#)

Transacciones seguras y confiables a través de:

HIGH QUALITY ALUMINUM

- Solid & Dependable
- Food Grade Steel
- Fridge safe
- Fingerprint Proof

Bottle Capacity: 1 Pint

Durable & Food Safe


Fase 2: Protocolo de Implementación Operativa: Consiguen la creación de manuales y flujogramas para el estandarizado del uso de sifones en la elaboración de espumas, emulsiones y aires, incluyendo las medidas de seguridad en la manipulación de gas N₂O y en la intervención de estabilizantes como la lecitina.

Imágenes del sifón y sus partes





Fase 3: Análisis de Capacidad vs. Demanda: Analizan la rentabilidad de la inversión mediante pruebas prácticas que establecen el rendimiento por carga (ej. platos obtenidos por un sifón de 0.5L) para asegurar que la producción será capaz de satisfacer la demanda del establecimiento, evitando el desperdicio por razones de previsión y calidad del producto final

Imagen del sifon de 1000ml

Producto	Precio	Cantidad	Subtotal
 SIFON PARA CREMA 1 LTR ACERO INOXIDABLE	US\$95,61	1	US\$95,61

Más económico rinde más y el coste es inferior por el uso de las capsulas, aquí solo se necesita 1 capsula por lo cual es el más factible

Imagen del sifon de 500ml

Producto	Precio	Cantidad	Subtotal
 SIFON PARA CREMA CHANTILLY 500ML 	US\$33,00	<input type="text" value="1"/>	US\$33,00

Más caro rinde menos y el coste es superior por el uso de las capsulas, ya que se necesitan 2 capsulas para que rindan 1 litro.

CAPITULO IV:

4. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

4.1. CONCLUSIONES.

- **Gestión de Información Externa:** Se concluye que la recopilación de datos en entidades públicas es fundamental para obtener información técnica, lo cual facilita la toma de decisiones informadas sobre el tema de estudio.
- **Identificación de Necesidades:** Tras analizar los elementos clave de la investigación, se logró determinar sus requerimientos específicos, permitiendo establecer con claridad qué recursos son necesarios para el desarrollo del proyecto.
- **Integración de la Cocina Molecular:** Se detalla un componente especializado a la cocina molecular que se adapta a la capacitación de técnicas en el uso de sifones (N₂O), el mantenimiento preventivo de los equipos y la creatividad culinaria.

4.2. RECOMENDACIONES.

Capacitación continua: Se debería organizar capacitaciones técnicas para el personal y estudiantes en torno al manejo de los sifones y los protocolos de carga de gas N₂O para evitar riesgos laborales.

Mantenimiento preventivo: Programar revisiones periódicas en los materiales y partes de los sifones, a fin de garantizar su vida útil y la continua adecuación a las normativas de seguridad alimentaria.

Diversificación de técnicas: Se estimula la experimentación no solamente con las espumas, sino también con otras técnicas como la esferificación o la aireación, tomando los sifones como punto de partida para potenciar la creatividad en la elaboración de menús.

5. BIBLIOGRAFÍA

- Barcelona Culinary Hub. (06 de 2024). *Barcelona Culinary Hub*. Obtenido de <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/gastronomia-molecular-laboratorio-cocina>
- La casa de los sabores. (12 de 2025). *LA CASA DE LOS SABORES*. Obtenido de <https://lacasadelossabores.com/el-sifon-en-la-cocina-molecular-obten-texturas-increibles/>
- Martínez, L. G. (11 de 2024). Equipamiento Esencial para la Cocina Molecular. Obtenido de <https://goizekowellington.es/equipamiento-esencial-para-cocina-molecular/>
- Morales, T. C. (08 de 2021). Dilemas contemporáneos: educación, política y valores. Obtenido de https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-78902021000200054
- Muñoz Camino, D. L. (2023). *La gastronomía molecular como ciencia*. Obtenido de <https://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/14324/2/02%20LGAS%20075%20TRABAJO%20DE%20GRADO.pdf>
- Muñoz Camino, D. L. (2023). La gastronomía molecular como ciencia, arte e innovación. Obtenido de <https://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/14324/2/02%20LGAS%20075%20TRABAJO%20DE%20GRADO.pdf>
- Torres, M. d. (2015). *GASTRONOMÍA TRADICIONAL, IDENTIDAD Y EMPRENDIMIENTO. LOS 200 AÑOS DE LA CREACIÓN DEL CHILE*. Obtenido de [file:///C:/Users/KR/Downloads/Dialnet-GastronomiaTradicionalIdentidadYEmprendimientoLos2-9064236%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/KR/Downloads/Dialnet-GastronomiaTradicionalIdentidadYEmprendimientoLos2-9064236%20(1).pdf)
- UNESCO. (2022). *Patrimonio Cultural Inmaterial*. Obtenido de <https://www.unesco.org/es/intangible-cultural-heritage>

6. ANEXOS.

Anexo 1.

Entrevistado 1:

Variable independiente

1. ¿Considera usted que la implementación de un sifón ayudaría a innovar los platos en su establecimiento?

Sí, porque permite hacer presentaciones diferentes y nuevas texturas en los platos.

2. ¿Cuáles son los equipos de cocina que usted añadiría a su establecimiento para la innovación y por qué?

a. **Licuada de inmersión**

b. **Freidora de aire**

c. **Sifón de espumas**

d. **Moldes de silicona**

c: Para decorar e innovar platos con espumas.

3. ¿Qué beneficios podría tener los equipos innovadores en la cocina de su restaurante?

Mejoran la calidad, la presentación, hacen el trabajo más rápido y ayudan a ofrecer platos diferentes.

4. ¿Qué beneficios tendría implementar sifones de espumas en la cocina de un restaurante?

Ayuda a innovar, mejorar la decoración del plato y ofrecer una experiencia más moderna al cliente.

5. ¿Está capacitado el personal de cocina para utilizar equipos de la cocina molecular?

Depende del lugar, pero en general no del todo, necesitarían capacitación.

6. ¿Considera usted que se puede incorporar equipos de cocina molecular en una cocina tradicional?

Sí, se puede, siempre que se use como complemento y se capacite al personal.

Variable dependiente

1. ¿Sigue usted algún criterio para la selección de proveedores?

Sí, se toma en cuenta precio, calidad, puntualidad y confianza.

2. ¿Considera usted que la selección de proveedores ha sido idónea para su actividad?

Sí, porque han cumplido con lo que el restaurante necesita.

3. ¿Qué resultado se puede tener obtener para el establecimiento el análisis de los proveedores?

Se logra comprar mejor, evitar problemas y asegurar productos de buena calidad.

4. ¿Considera usted que los proveedores le ofrecen siempre el mejor producto para su cocina?

No siempre, a veces la calidad cambia, por eso hay que revisar constantemente.

5. ¿Cree usted que los proveedores siguen interés de beneficio propio o el interés de beneficio para ambas partes?

Normalmente buscan su beneficio, pero lo ideal es que sea beneficio para ambas partes.

6. ¿Cree usted que sería rentable adquirir implementos de cocina molecular a una cocina tradicional?

Sí, si se usan bien y se aprovechan para atraer clientes y vender platos más innovadores.

Entrevistado 2:

Variable independiente

1. ¿Considera usted que la implementación de un sifón ayudaría a innovar los platos en su establecimiento?

Sí, porque da un toque diferente y más moderno a los platos.

2. ¿Cuáles son los equipos de cocina que usted añadiría a su establecimiento para la innovación y por qué?

Respuesta: b

3. ¿Qué beneficios podría tener los equipos innovadores en la cocina de su restaurante?

Ayudan a mejorar la presentación, ahorrar tiempo y hacer los platos más atractivos.

4. ¿Qué beneficios tendría implementar sifones de espumas en la cocina de un restaurante?

Permite crear espumas y decoraciones nuevas, y hace que los platos se vean más elegantes.

5. ¿Está capacitado el personal de cocina para utilizar equipos de la cocina molecular?

No completamente, necesitarían capacitación.

6. ¿Considera usted que se puede incorporar equipos de cocina molecular en una cocina tradicional?

Sí, pero poco a poco y con entrenamiento.

Variable dependiente

1. ¿Sigue usted algún criterio para la selección de proveedores?

Sí, me fijo en la calidad, precio y puntualidad.

2. ¿Considera usted que la selección de proveedores ha sido idónea para su actividad?

Sí, porque hasta ahora han cumplido bien.

3. ¿Qué resultado se puede tener obtener para el establecimiento el análisis de los proveedores?

Se logra elegir mejores proveedores y evitar pérdidas.

4. ¿Considera usted que los proveedores le ofrecen siempre el mejor producto para su cocina?

No siempre, a veces varía la calidad.

5. ¿Cree usted que los proveedores siguen interés de beneficio propio o el interés de beneficio para ambas partes?

Pienso que buscan su beneficio, pero si hay buena relación se gana en ambos lados.

6. ¿Cree usted que sería rentable adquirir implementos de cocina molecular a una cocina tradicional?

Sí, si el restaurante lo aprovecha para vender platos innovadores.

Entrevistado 3:

Variable independiente

1. ¿Considera usted que la implementación de un sifón ayudaría a innovar los platos en su establecimiento?

Si. Se podrían implementar nuevos productos y la presentación de los platos.

2. ¿Cuáles son los equipos de cocina que usted añadiría a su establecimiento para la innovación y por qué?

- a. Licuada de inmersión
- b. Freidora de aire
- c. Sifón de espumas
- d. Moldes de silicona

3. ¿Qué beneficios podría tener los equipos innovadores en la cocina de su restaurante?

Eficiencia en los procesos de preparación, calidad en las texturas y velocidad en la operación.

4. ¿Qué beneficios tendría implementar sifones de espumas en la cocina de un restaurante?

Mejora en los emplatados y capacidad para ofrecer productos nuevos en el menú con el uso de estos sifones.

5.¿Está capacitado el personal de cocina para utilizar equipos de la cocina molecular?

Si, El personal tiene experiencia y si ha utilizado este tipo de instrumentos anteriormente.

6.¿Considera usted que se puede incorporar equipos de cocina molecular en una cocina tradicional?

Si, es una alternativa innovadora que ayudaría a las técnicas tradicionales a elevar la experiencia del cliente en el restaurante.

Variable dependiente

1.¿Sigue usted algún criterio para la selección de proveedores?

Si, los seleccionamos en función de la necesidad del restaurante: criterio de calidad-precí, capacidad para ofrecer cantidades variables dependiendo de la temporada, disponibilidad para entregas sin retrasos y facilidades de pago.

2.¿Considera usted que la selección de proveedores ha sido idónea para su actividad?

Si, de esta manera aseguramos en stock de productos en el restaurante sin mayores inconvenientes.

3.¿Qué resultado se puede tener obtener para el establecimiento el análisis de los proveedores?

No hemos realizado un análisis como tal de los proveedores actuales. Pero podría asegurar que se podrían llegar a acuerdos y mejorar los precios de adquisición según las cantidades. Además, se podría ver que proveedores están siendo eficientes y que proveedores no.

4.¿Considera usted que los proveedores le ofrecen siempre el mejor producto para su cocina?

Si, pero hay que definirlo con el proveedor antes de adquirir los productos y también dependiendo del objetivo del comprador.

5.¿Cree usted que los proveedores siguen interés de beneficio propio o el interés de beneficio para ambas partes?

Para ambas partes, a la final los proveedores dependen de los clientes, en este caso los restaurantes.

6.¿Cree usted que sería rentable adquirir implementos de cocina molecular a una cocina tradicional?

Si, Siempre y cuando se los utilice para innovar, mejorar procesos e innovar con nuevas recetas. De esta manera se pueden vender productos rentables con el uso de estas herramientas.

Entrevistado 4:

Variable independiente

1.¿Considera usted que la implementación de un sifón ayudaría a innovar los platos en su establecimiento?

Si. Por la conservación de los productos y la temperatura al ser de aluminio.

2.¿Cuáles son los equipos de cocina que usted añadiría a su establecimiento para la innovación y por qué?

- a. Licuada de inmersión
- b. Freidora de aire
- c. Sifón de espumas
- d. Moldes de silicona

3.¿Qué beneficios podría tener los equipos innovadores en la cocina de su restaurante?

Trabajo mas eficiente y veloz en la cocina, además de la mejora del producto.

4.¿Qué beneficios tendría implementar sifones de espumas en la cocina de un restaurante?

Realzar los platos existentes, creación de cocteles nuevos y salsas/espumas nuevas.

5.¿Está capacitado el personal de cocina para utilizar equipos de la cocina molecular?

Si, el personal tiene experiencia en el uso de estos instrumentos

6.¿Considera usted que se puede incorporar equipos de cocina molecular en una cocina tradicional?

Si, pero siempre que el personal este capacitados para estos procesos innovadores.

Variable dependiente

1.¿Sigue usted algún criterio para la selección de proveedores?

Si, básicamente nos basamos en la calidad de los productos y en el cumplimiento de las entregas. Esos dos criterios son los principales para seleccionar nuestros proveedores.

2.¿Considera usted que la selección de proveedores ha sido idónea para su actividad?

Si, porque los productos que recibo no me han generado problemas

3.¿Qué resultado se puede tener obtener para el establecimiento el análisis de los proveedores?

Podría ayudarnos a evaluar a los proveedores y tener un mayor control de calidad de los productos.

4.¿Considera usted que los proveedores le ofrecen siempre el mejor producto para su cocina?

Si

5.¿Cree usted que los proveedores siguen interés de beneficio propio o el interés de beneficio para ambas partes?

Para ambas partes, porque cuando ellos tienen algún inconveniente con sus productos nos informan siempre, y nos recomiendan otros productos que no alteren el resultado final.

6.¿Cree usted que sería rentable adquirir implementos de cocina molecular a una cocina tradicional?

Si, porque mejoraría la visualización de todos los productos de la carta y siempre que se use de manera correcta.

Entrevistador 5

Variable independiente

1.¿Considera usted que la implementación de un sifón ayudaría a innovar los platos en su establecimiento?

En mi opinión, considero que si porque daría una mejor experiencia a los comensales y al mismo tiempo facilitaría y ahorraría tiempo en la preparación de los diferentes platos.

2.¿Cuáles son los equipos de cocina que usted añadiría a su establecimiento para la innovación y por qué?

- a. Licuadora de inmersión
- b. Freidora de aire
- c. Sifón de espumas
- d. Moldes de silicona

3.¿Qué beneficios podría tener los equipos innovadores en la cocina de su restaurante?

Podría tener varios beneficios como nuevos platos al menú, ya que con la implementación de estos instrumentos podríamos agregar y crear más platos, también gracias a esto el restaurante podría ser exclusivo en la zona.

4.¿Qué beneficios tendría implementar sifones de espumas en la cocina de un restaurante?

Sus beneficios serían, una atención más rápida de cuánto se le toman el pedido hasta cuando sale el pedido del cliente, exclusividad al restaurante, platos únicos y clientes satisfechos.

5.¿Está capacitado el personal de cocina para utilizar equipos de la cocina molecular?

Algunos si.

6.¿Considera usted que se puede incorporar equipos de cocina molecular en una cocina tradicional?

Claro que si dependiendo del costo.

Variable dependiente

1.¿Sigue usted algún criterio para la selección de proveedores?

La calidad del producto

2.¿Considera usted que la selección de proveedores ha sido idónea para su actividad?

Si

3.¿Qué resultado se puede tener obtener para el establecimiento el análisis de los proveedores?

Brindar un producto de calidad a los clientes.

4.¿Considera usted que los proveedores le ofrecen siempre el mejor producto para su cocina?

Considero que se tiene que buscar un buen proveedor para siempre tener los mejores productos en mi cocina, caso contrario podría tener muchos contratiempos de acuerdo al producto.

5.¿Cree usted que los proveedores siguen interés de beneficio propio o el interés de beneficio para ambas partes?

Considero que un buen proveedor tendría el interés de que el beneficio sea de ambas partes, ya que entre más yo venda un producto bueno, más ganancias tendríamos los dos.

6.¿Cree usted que sería rentable adquirir implementos de cocina molecular a una cocina tradicional?

Claro, capacitando a el personal.

Entrevistador 6

Variable independiente

1.¿Considera usted que la implementación de un sifón ayudaría a innovar los platos en su establecimiento?

Si, sobre todo para ahorrar tiempo y añadir texturas

2.¿Cuáles son los equipos de cocina que usted añadiría a su establecimiento para la innovación y por qué?

- a. Licuadora de inmersión
- b. Freidora de aire
- c. Sifón de espumas
- d. Moldes de silicona

Todas

3.¿Qué beneficios podría tener los equipos innovadores en la cocina de su restaurante?

Optimización de tiempos y recursos

4.¿Qué beneficios tendría implementar sifones de espumas en la cocina de un restaurante?

Mouses y espumas al instante

5.¿Está capacitado el personal de cocina para utilizar equipos de la cocina molecular?

Si

6.¿Considera usted que se puede incorporar equipos de cocina molecular en una cocina tradicional?

Obviamente que si

Variable dependiente

1.¿Sigue usted algún criterio para la selección de proveedores?

Costo/beneficio

2.¿Considera usted que la selección de proveedores ha sido idónea para su actividad?

Si

3.¿Qué resultado se puede tener obtener para el establecimiento el análisis de los proveedores?

Una seleccion apropiada sin perjuicio para la compra

4.¿Considera usted que los proveedores le ofrecen siempre el mejor producto para su cocina?

No siempre por eso debo investigar

5.¿Cree usted que los proveedores siguen interés de beneficio propio o el interés de beneficio para ambas partes?

Propio

6.¿Cree usted que sería rentable adquirir implementos de cocina molecular a una cocina tradicional?

Si

Anexo 2.

Análisis de los resultados (foto del cuestionarios)

The image shows a screenshot of a questionnaire document with two columns of text. The left column is titled 'Anexo 1.' and contains the following content:

Entrevistado 1:
Variable independiente

1. **¿Considera usted que la implementación de un sífon ayudaría a innovar los platos en su establecimiento?**
Si, porque permite hacer presentaciones diferentes y nuevas texturas en los platos.

2. **¿Cuáles son los equipos de cocina que usted añadiría a su establecimiento para la innovación y por qué?**

- a. Licuadora de inmersión
- b. Freidora de aire
- c. Sifón de espumas
- d. Moldes de silicona

c: Para decorar e innovar platos con espumas.

3. **¿Qué beneficios podría tener los equipos innovadores en la cocina de su restaurante?**
Mejoran la calidad, la presentación, hacen el trabajo más rápido y ayudan a ofrecer platos diferentes.

4. **¿Qué beneficios tendría implementar sifones de espumas en la cocina de un restaurante?**
Ayuda a innovar, mejorar la decoración del plato y ofrecer una experiencia más

The right column contains the following content:

¿Considera usted que se puede incorporar equipos de cocina molecular en una cocina tradicional?
Si, se puede, siempre que se use como complemento y se capacite al personal.

Variable dependiente

1. **¿Sigue usted algún criterio para la selección de proveedores?**
Si, se toma en cuenta precio, calidad, puntualidad y confianza.

2. **¿Considera usted que la selección de proveedores ha sido idónea para su actividad?**
Si, porque han cumplido con lo que el restaurante necesita.

3. **¿Qué resultado se puede tener obtener para el establecimiento el análisis de los proveedores?**
Se logra comprar mejor, evitar problemas y asegurar productos de buena calidad.

4. **¿Considera usted que los proveedores le ofrecen siempre el mejor producto para su cocina?**
No siempre, a veces la calidad cambia, por eso hay que revisar constantemente.

5. **¿Cree usted que los proveedores siguen interés de beneficio propio o el interés de beneficio para ambas partes?**
Normalmente buscan su beneficio, pero lo ideal es que sea beneficio para ambas partes.

6. **¿Cree usted que sería rentable adquirir implementos de cocina molecular a una cocina tradicional?**
Si, si se usan bien y se aprovechan para atraer clientes y vender platos más

moderna al cliente.

5. ¿Está capacitado el personal de cocina para utilizar equipos de la cocina molecular?

Depende del lugar, pero en general no del todo, necesitarían capacitación.

5

Si, porque da un toque diferente y más moderno a los platos.

2. ¿Cuáles son los equipos de cocina que usted añadiría a su establecimiento para la innovación y por qué?

Respuesta: b

3. ¿Qué beneficios podría tener los equipos innovadores en la cocina de su restaurante?

Ayudan a mejorar la presentación, ahorrar tiempo y hacer los platos más atractivos.

4. ¿Qué beneficios tendría implementar sifones de espumas en la cocina de un restaurante?

Innovadores.

Entrevistado 2:

Variable independiente

1. ¿Considera usted que la implementación de un sifón ayudaría a innovar los platos en su establecimiento?

6

4. ¿Considera usted que los proveedores le ofrecen siempre el mejor producto para su cocina?

No siempre, a veces varía la calidad.

5. ¿Cree usted que los proveedores siguen interés de beneficio propio o el interés de beneficio para ambas partes?

Pleno que buscan su beneficio, pero si hay buena relación se gana en ambos lados.

6. ¿Cree usted que sería rentable adquirir implementos de cocina molecular a una cocina tradicional?

Si, si el restaurante lo aprovecha para vender platos innovadores.

Permite crear espumas y decoraciones nuevas, y hace que los platos se vean más elegantes.

5. ¿Está capacitado el personal de cocina para utilizar equipos de la cocina molecular?

No completamente, necesitarían capacitación.

6. ¿Considera usted que se puede incorporar equipos de cocina molecular en una cocina tradicional?

Si, pero poco a poco y con entrenamiento.

Variable dependiente

1. ¿Sigue usted algún criterio para la selección de proveedores?

Si, me fijo en la calidad, precio y puntualidad.

2. ¿Considera usted que la selección de proveedores ha sido idónea para su actividad?

Si, porque hasta ahora han cumplido bien.

3. ¿Qué resultado se puede tener obtener para el establecimiento el análisis de los proveedores?

Se logra elegir mejores proveedores y evitar pérdidas.

7

Entrevistado 3:

Variable independiente

1. ¿Considera usted que la implementación de un sifón ayudaría a innovar los platos en su establecimiento?

Si. Se podrían implementar nuevos productos y la presentación de los platos.

2. ¿Cuáles son los equipos de cocina que usted añadiría a su establecimiento para la innovación y por qué?

a. Licudadora de inmersión
b. Freidora de aire
c. Sifón de espumas
d. Moldes de silicona

3. ¿Qué beneficios podría tener los equipos innovadores en la cocina de su restaurante?

Eficiencia en los procesos de preparación, calidad en las texturas y velocidad en la operación.

4. ¿Qué beneficios tendría implementar sifones de espumas en la cocina de un restaurante?

8

elevar la experiencia del cliente en el restaurante.

Variable dependiente

1. ¿Sigue usted algún criterio para la selección de proveedores?

Si, los seleccionamos en función de la necesidad del restaurante: criterio de calidad-precio, capacidad para ofrecer cantidades variables dependiendo de la temporada, disponibilidad para entregas sin retrasos y facilidades de pago.

2. ¿Considera usted que la selección de proveedores ha sido idónea para su actividad?

Si, de esta manera aseguramos en stock de productos en el restaurante sin mayores inconvenientes.

3. ¿Qué resultado se puede tener obtener para el establecimiento el análisis de los proveedores?

No hemos realizado un análisis como tal de los proveedores actuales. Pero podría asegurar que se podrían llegar a acuerdos y mejorar los precios de adquisición según las cantidades. Además, se podría ver que proveedores están siendo eficientes y que proveedores no.

4. ¿Considera usted que los proveedores le ofrecen siempre el mejor producto para su cocina?

Si, pero hay que definirlo con el proveedor antes de adquirir los productos y también dependiendo del objetivo del comprador.

9

Entrevistado 4:

Variable independiente

1. ¿Considera usted que la implementación de un sifón ayudaría a innovar los platos en su establecimiento?

Si. Por la conservación de los productos y la temperatura al ser de aluminio.

2. ¿Cuáles son los equipos de cocina que usted añadiría a su establecimiento para la innovación y por qué?

a. Licudadora de inmersión
b. Freidora de aire
c. Sifón de espumas
d. Moldes de silicona

3. ¿Qué beneficios podría tener los equipos innovadores en la cocina de su restaurante?

Trabajo más eficiente y veloz en la cocina, además de la mejora del producto.

4. ¿Qué beneficios tendría implementar sifones de espumas en la cocina de un restaurante?

Realizar los platos existentes, creación de cocteles nuevos y salsas/espumas nuevas.

10

en una cocina tradicional?

Si, pero siempre que el personal este capacitados para estos procesos innovadores.

Variable dependiente

1.¿Sigue usted algún criterio para la selección de proveedores?

Si, básicamente nos basamos en la calidad de los productos y en el cumplimiento de las entregas. Esos dos criterios son los principales para seleccionar nuestros proveedores.

2.¿Considera usted que la selección de proveedores ha sido idónea para su actividad?

Si, porque los productos que recibo no me han generado problemas

3.¿Qué resultado se puede tener obtener para el establecimiento el análisis de los proveedores?

Podría ayudarnos a evaluar a los proveedores y tener un mayor control de calidad de los productos.

4.¿Considera usted que los proveedores le ofrecen siempre el mejor producto para su cocina?

Si

5.¿Cree usted que los proveedores siguen interés de beneficio propio o el interés de beneficio para ambas partes?

Para ambas partes, porque cuando ellos tienen algún inconveniente con sus productos nos informan siempre, y nos recomiendan otros productos que no alteren el resultado final.

Entrevistador 5

Variable independiente

1.¿Considera usted que la implementación de un sifón ayudaría a innovar los platos en su establecimiento?

En mi opinión, considero que si porque daría una mejor experiencia a los comensales y al mismo tiempo facilitaría y ahorraría tiempo en la preparación de los diferentes platos.

2.¿Cuáles son los equipos de cocina que usted añadiría a su establecimiento para la innovación y por qué?

- a. Licuadora de inmersión
- b. Freidora de aire
- c. Sifón de espumas
- d. Moldes de silicona

3.¿Qué beneficios podría tener los equipos innovadores en la cocina de su restaurante?

Podría tener varios beneficios como nuevos platos al menú, ya que con la implementación de estos instrumentos podríamos agregar y crear más platos, también gracias a esto el restaurante podría ser exclusivo en la zona.

4.¿Qué beneficios tendría implementar sifones de espumas en la cocina de un restaurante?

Sus beneficios serían, una atención más rápida de cuánto se le toman el pedido hasta cuando sale el pedido del cliente, exclusividad al restaurante, platos únicos y clientes satisfechos.

5.¿Está capacitado el personal de cocina para utilizar equipos de la cocina molecular?

Algunos si.

6.¿Considera usted que se puede incorporar equipos de cocina molecular en una cocina tradicional?

Claro que si dependiendo del costo.

Variable dependiente

1.¿Sigue usted algún criterio para la selección de proveedores?

La calidad del producto

2.¿Considera usted que la selección de proveedores ha sido idónea para su actividad?

Si

3.¿Qué resultado se puede tener obtener para el establecimiento el análisis de los proveedores?

Brindar un producto de calidad a los clientes.

4.¿Considera usted que los proveedores le ofrecen siempre el mejor producto para su cocina?

Considero que se tiene que buscar un buen proveedor para siempre tener los mejores productos en mi cocina, caso contrario podría tener muchos contratiempos de acuerdo al producto.

5.¿Cree usted que los proveedores siguen interés de beneficio propio o el interés de beneficio para ambas partes?

Si

Entrevistador 6

Variable independiente

1.¿Considera usted que la implementación de un sifón ayudaría a innovar los platos en su establecimiento?

Si, sobre todo para ahorrar tiempo y añadir texturas

2.¿Cuáles son los equipos de cocina que usted añadiría a su establecimiento para la innovación y por qué?

- a. Licuadora de inmersión
- b. Freidora de aire
- c. Sifón de espumas
- d. Moldes de silicona

Todas

3.¿Qué beneficios podría tener los equipos innovadores en la cocina de su restaurante?

Optimización de tiempos y recursos

4.¿Qué beneficios tendría implementar sifones de espumas en la cocina de un restaurante?




Mousses y espumas al instante




5.¿Está capacitado el personal de cocina para utilizar equipos de la cocina molecular?

Si

Anexo 3.

Fotos de entrevistas

Entrevistadores 1	Entrevistadores 2	Entrevistadores 3
		

Entrevistadores 4	Entrevistadores 5	Entrevistadores 6
		

Anexo 4.

Equipo de cocina molecular

