UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE LAS AMÉRICAS

FACULTAD DE LAS CIENCIAS SOCIALES

ESCUELA DE TURISMO

TRABAJO FINAL DE GRADUACIÓN PARA OPTAR POR EL GRADO ACADÉMICO DE BACHILLERATO EN TURISMO CON ÉNFASIS EN HOTELERÍA Y RESTAURANTES

Propuesta de un Menú Innovador que integre elementos de la Gastronomía Tradicional e Ingredientes de Cocina Fusión en el Restaurante Chante De Rubios 2, en la comunidad de Paso Real, durante el II cuatrimestre del 2026

Estudiante:

Querlin Yadinia Barrantes Gómez

Tutora de la Investigación:

MPM. Chantal Andrea Fernández Llantén

Sede Aranjuez, San José

Agosto, 2026

ÍNDICE GENERAL

Contenido **Páginas**

ÍNDICE GENERAL 2
ÍNDICE DE TABLAS 6
ÍNDICE DE FIGURAS 8
DEDICATORIA 9
AGRADECIMIENTO 10
RESUMEN EJECUTIVO 11
CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN 13
1.1 Planteamiento del problema 16
1.2 Objetivos de la investigación 19
1.2.1 Objetivo general 19
1.2.2 Objetivos específicos 19
1.3 Justificación 19
1.4 Antecedentes 23
1.5 Proyecciones 30
1.5.1 Alcances 30
1.5.2 Limitaciones o restricciones 31
CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO 32
2.1 Marco Histórico 32
2.1.1 Origen y evolución de la gastronomía tradicional costarricense 32
2.1.2 Historia de la gastronomía tradicional en las zonas rurales de Costa Rica 34
2.1.3 Desarrollo histórico de la cocina fusión a nivel internacional 35
2.1.4 Evolución de la innovación gastronómica en la industria de restaurantes 37
2.1.5 Importancia histórica de la gastronomía local como elemento de identidad cultural y turística 38
2.2 Marco Conceptual 39
2.2.1 Gastronomía tradicional 39
2.2.2 Cocina fusión 41
2.2.3 Innovación gastronómica 43
2.2.4 Experiencia gastronómica del cliente 45

2.2.5 Menú gastronómico 46
2.3 Marco Referencial 48
2.3.1 Teoría de la innovación aplicada a la gastronomía 48
2.3.2 Teoría de la experiencia del cliente 52
2.3.3 Teoría de la identidad cultural en la gastronomía 56
2.3.4 Teoría del desarrollo gastronómico y turístico local 60
CAPÍTULO III. MARCO METODOLÓGICO 65
3.1 Enfoque de la Investigación 65
3.2.1 Diseño de la Investigación 66
3.3 Fuentes de Información 67
3.3.1 Fuentes primarias 68
3.3.2 Fuentes secundarias 68
3.4 Población y muestra 69
3.5 Unidades de análisis 71
3.6 Instrumentos 72
3.6.1 Entrevista 73
3.6.2 Cuestionario 75
3.7 Fases de recolección de instrumentos 77
3.8 Análisis de los datos 78
CAPÍTULO IV. ANÁLISIS DE RESULTADOS 81
4.1 Encuesta a clientes del restaurante 82
4.1.1 Pregunta #1: Los platillos tradicionales del restaurante representan la cultura gastronómica de la comunidad. 83
4.1.2 Pregunta #2: Los ingredientes locales utilizados en las comidas aumentan la calidad de los platillos. 84
4.1.3 Pregunta #3: Prefiere consumir comidas tradicionales antes que platillos completamente modernos. 86
4.1.4 Pregunta #4: Considera importante que el restaurante mantenga recetas tradicionales de la comunidad. 87
4.1.5 Pregunta #5: ¿Cuáles platillos o ingredientes tradicionales le gustaría que el restaurante continúe ofreciendo? 88
4.1.6 Pregunta #6: Considera que es posible combinar cocina tradicional con cocina fusión sin perder la identidad cultural de los platillos. 90

4.1.7 Pregunta #7: Me interesa probar platillos que utilicen ingredientes tradicionales preparados con técnicas culinarias innovadoras. 91
4.1.8 Pregunta #8: Me gustaría probar platillos que combinen gastronomía tradicional y cocina fusión. 93
4.1.9 Pregunta #9: La combinación de ingredientes tradicionales con técnicas modernas puede mejorar la experiencia gastronómica. 94
4.1.10 Pregunta #10: Estaría dispuesto(a) a recomendar el restaurante si incorpora un menú innovador que mantenga la esencia de la gastronomía tradicional. 96
4.1.11 Pregunta #11: ¿Qué tipo de platillo innovador le gustaría encontrar en el menú del restaurante? 97
4.2 Entrevistas 100
4.2.1 Entrevista #1 101
4.2.2 Entrevista #2 104
4.2.3 Entrevista #3 107
4.2.4 Entrevista #4 110
4.3 Análisis de fuentes secundarias 113
4.3.1 Comparación y contraste con fuentes primarias 113
4.3.2 Identificación de apoyos y desafíos 114
4.3.3 Esclarecimiento de discrepancias 115
4.4 Interpretación de los resultados 116
4.4.2 Patrones y relaciones 119
4.4.3 Limitaciones 119
CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 121
5.1 Conclusiones 121
5.2 Recomendaciones 125
CAPÍTULO VI. PROPUESTA 129
6.1 Presentación de la propuesta 129
6.2 Justificación de la propuesta 130
6.3 Descripción general del menú innovador 131
6.4 Menú innovador propuesto 131
6.5 Fichas técnicas de los platillos 138
6.6 Costos de producción 168
6.7 Precio sugerido de venta al público 170
6.8 Viabilidad operativa 172

6.9 Estrategia de implementación 175
6.10 Estrategia de promoción y comercialización 177
6.11 Beneficios esperados 180
6.12 Cronograma de implementación 184
6.13 Presupuesto de implementación 185
REFERENCIAS 188
APÉNDICES 194
Apéndice #1. Formulario de Encuesta #1 194
Apéndice #2. Formulario de Entrevista #1 198
Apéndice #3. Formulario de Entrevista #2 200
Apéndice #4. Formulario de Entrevista #3 y #4 202
Apéndice #5. Consentimientos informados de las entrevistas 204

ÍNDICE DE TABLAS

Contenido **Páginas**

Tabla 1. Participantes de las entrevistas 70
Tabla 2. Muestra de la investigación 71
Tabla 3. Tabla de unidades de análisis 72
Tabla 4. Platillos e ingredientes tradicionales que los clientes desean que el restaurante continúe ofreciendo 88
Tabla 5. Tipos de platillos innovadores sugeridos por los clientes para incorporar al menú 97
Tabla 6. Ficha técnica 1 138
Tabla 7. Ficha técnica 2 140
Tabla 8. Ficha técnica 3 142
Tabla 9. Ficha técnica 4 144
Tabla 10. Ficha técnica 5 146
Tabla 11. Ficha técnica 6 149
Tabla 12. Ficha técnica 7 152
Tabla 13. Ficha técnica 8 154
Tabla 14. Ficha técnica 9 156
Tabla 15. Ficha técnica 10 158
Tabla 16. Ficha técnica 11 160
Tabla 17. Ficha técnica 12 162
Tabla 18. Ficha técnica 13 164
Tabla 19. Ficha técnica 14 166
Tabla 20. Resumen de costos de producción y precio sugerido de venta de los platillos propuestos 169
Tabla 21. Precio sugerido de venta al público de los platillos propuestos 171
Tabla 22. Recursos disponibles para la implementación del menú de cocina fusión 174
Tabla 23. Estrategia de implementación del menú de cocina fusión 176
Tabla 24. Estrategia de promoción y comercialización del Menú Fusión Costarricense del Restaurante Chante de Rubio 2 179
Tabla 25. Beneficios esperados de la implementación del menú de cocina fusión 182
Tabla 26. Diagrama de Gantt para la implementación del menú de cocina fusión 184

Tabla 27. Presupuesto estimado para la implementación del menú de cocina fusión 186

ÍNDICE DE FIGURAS

Contenido **Páginas**

Figura 1. Encuesta: Pregunta #1 83
Figura 2. Encuesta: Pregunta #2 84
Figura 3. Encuesta: Pregunta #3 86
Figura 4. Encuesta: Pregunta #4 87
Figura 5. Encuesta: Pregunta #6 90
Figura 6. Encuesta: Pregunta #7 91
Figura 7. Encuesta: Pregunta #8 93
Figura 8. Encuesta: Pregunta #9 94
Figura 9. Encuesta: Pregunta #10 96
Figura 10. Propuesta de menú..... 137

DEDICATORIA

A mi madre, por ser mi fuente inagotable de inspiración, amor incondicional y por enseñarme que con esfuerzo y perseverancia todo es posible. A mis compañeros de la comunidad de Paso Real, que con sus sabios consejos y fe inquebrantable me impulsaron a culminar este proyecto. A mi esposo y amigos cercanos, quienes compartieron conmigo cada desvelo, brindándome la motivación y el apoyo moral necesarios para escalar un nuevo peldaño, superar los obstáculos de la vida profesional y culminar con éxito esta etapa académica.

Querlin Yadinia Barrantes Gómez

AGRADECIMIENTO

Agradezco profundamente a la Universidad Internacional de las Américas y a la carrera de Turismo por brindarme el espacio y las herramientas académicas necesarias para mi formación profesional.

Un reconocimiento especial a mi tutora de investigación, la MPM. Chantal Andrea Fernández Llantén, por su invaluable guía, asesoramiento técnico, dedicación y constancia a lo largo de este proceso; su rigurosidad metodológica fue fundamental para estructurar con éxito esta propuesta. Es de suma importancia recalcar que su apoyo fue indispensable para concluir esta meta; como colega de la profesión docente, comprendo profundamente el gran valor y sacrificio que representa que, en medio de las múltiples demandas y la alta carga laboral inherentes a nuestra labor, haya dedicado su tiempo y experiencia para guiar con absoluta entrega este proyecto de investigación.

Asimismo, expreso mi gratitud al señor Alexander Campos Arroyo, propietario del Restaurante Chante de Rubios 2, así como a su cocinera, por abrir las puertas del establecimiento, facilitar el acceso a la información operativa y permitir la recolección de datos durante el II cuatrimestre del 2026. Finalmente, agradezco a los clientes y miembros de la comunidad de Paso Real, quienes con su valioso tiempo y respuestas colaboraron directamente en el desarrollo y viabilidad de este menú innovador.

Querlin Yadinia Barrantes Gómez

RESUMEN EJECUTIVO

La presente investigación aborda el diseño de una propuesta de menú innovador que integra elementos de la gastronomía tradicional e ingredientes de cocina fusión para el Bar & Restaurante Chante de Rubio 2, ubicado en la comunidad de Paso Real, cantón de Buenos Aires, durante el II cuatrimestre del año 2026. El estudio surge ante la necesidad de fortalecer la competitividad del establecimiento mediante una oferta gastronómica diferenciada que responda a las nuevas tendencias del turismo gastronómico, sin perder la identidad culinaria propia de la Zona Sur de Costa Rica. En este contexto, la investigación parte del reconocimiento del valor cultural de la gastronomía tradicional como elemento de identidad local y de la cocina fusión como una alternativa para generar experiencias culinarias innovadoras que incrementen la satisfacción de los clientes.

Con esos fines, la investigación se desarrolló bajo un enfoque mixto, con un diseño descriptivo y propositivo, utilizando como principales técnicas de recolección de información la encuesta aplicada a los clientes del restaurante y entrevistas dirigidas al propietario, la cocinera y clientes del establecimiento. Asimismo, se realizó una revisión de literatura científica y documental relacionada con gastronomía tradicional, cocina fusión, innovación gastronómica y turismo gastronómico, con el propósito de fundamentar teórica y metodológicamente el estudio. La información obtenida permitió identificar las preferencias de los consumidores, los ingredientes característicos de la comunidad y las posibilidades reales de incorporar propuestas innovadoras acordes con las condiciones operativas del restaurante.

Los resultados evidenciaron una alta aceptación de los clientes hacia la conservación de la gastronomía tradicional, así como una marcada disposición a experimentar nuevas preparaciones que integren ingredientes propios de la región mediante técnicas culinarias contemporáneas. Del mismo modo, se determinó que productos como el pejibaye, el cacao, el café de Coto Brus, el plátano, la corvina, el camarón, el maracuyá, el tamarindo y la tapa de dulce representan recursos gastronómicos con un importante potencial para el desarrollo de una oferta diferenciada. A su vez, el análisis contribuyó a establecer que el restaurante cuenta con la infraestructura, el equipamiento y el recurso humano necesarios para implementar un menú de cocina fusión sin requerir inversiones significativas en infraestructura o personal adicional.

Por último, con base en los hallazgos se diseñó una propuesta denominada “Menú de Cocina Fusión Paso Real”, compuesto por trece preparaciones distribuidas entre entradas, platos fuertes, postres y bebidas temáticas, elaboradas con ingredientes representativos de la Zona Sur de Costa Rica y complementadas con técnicas culinarias internacionales. Dicha propuesta incorpora las fichas técnicas de cada preparación, el análisis de costos de producción, precios sugeridos de venta, viabilidad operativa, estrategias de implementación, promoción y comercialización, cronograma de ejecución y presupuesto estimado, constituyéndose así en una herramienta técnica y operativa que favorece la innovación gastronómica, fortalece la identidad culinaria del restaurante y contribuye al desarrollo del turismo gastronómico de la comunidad de Paso Real.

CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN

La gastronomía adquiere cada vez más relevancia en el desarrollo turístico actual debido a la influencia que ejerce en la percepción que el visitante construye sobre el destino que visita y su cultura. De esta forma, la comida se entiende no únicamente como un servicio prestado, sino también como una expresión de identidad. Igualmente, los restaurantes funcionan como espacios de transmisión de saberes y prácticas propias del territorio. Por lo tanto, la planificación del menú se relaciona directamente con la competitividad del establecimiento. En consecuencia, cualquier propuesta de innovación debe respaldar y preservar la identidad cultural que caracteriza al restaurante.

Cabe mencionar que la conexión entre la alimentación y el territorio se manifiesta en las formas de vida de las comunidades, ya que las cocinas reflejan su historia, tradiciones y sentido de pertenencia. Según Vargas (2020), "Existe una estrecha relación entre el acto de comer y la historia, incluyendo al territorio de pertenencia de las personas" (p. 2). Entendido de este modo, la gastronomía se traza como una manifestación de identidad y memoria colectiva. Al mismo tiempo, comer es una práctica social con un importante contenido cultural, razón por la cual su estudio resulta pertinente para comprender la experiencia turística. Es así como, en la comunidad de Paso Real, las familias mantienen viva la cocina tradicional mediante el uso de ingredientes y técnicas heredadas de generación en generación, fortaleciendo así la identidad gastronómica local.

En este particular ámbito se encuentra el Restaurante Chante de Rubios 2, cuyas preparaciones tradicionales gozan del reconocimiento de su clientela habitual. No obstante, las tendencias actuales del turismo y de la gastronomía señalan que hay consumidores que buscan experiencias culinarias innovadoras sin perder el vínculo con la identidad local. Esta realidad plantea el desafío de actualizar la oferta gastronómica del restaurante por medio de la incorporación de técnicas e ingredientes propios de la cocina fusión, conservando a la vez la esencia de la gastronomía tradicional.

Por otra parte, la creatividad culinaria puede expresarse mediante nuevas presentaciones, combinaciones de sabores y técnicas de preparación que permitan diversificar la oferta gastronómica. Esta alternativa resulta atractiva para distintos tipos de consumidores y favorece el

equilibrio entre tradición e innovación, aspecto que representa una estrategia importante para los negocios gastronómicos actuales. Por ende, la propuesta debe conservar las tradiciones culinarias del establecimiento mientras responde a las expectativas del mercado.

Se destaca que el vínculo entre gastronomía y desarrollo local también está relacionado con oportunidades económicas, especialmente en comunidades donde el turismo constituye una actividad significativa. Vargas (2020) indica que "se favorece el desarrollo del recurso humano por medio del emprendedurismo y el turismo local" (p. 2). Por consiguiente, el restaurante puede convertirse en un actor importante para el desarrollo de la comunidad mediante la promoción de la gastronomía local y el fortalecimiento de la actividad turística.

Por esas razones, la incorporación de propuestas innovadoras brinda oportunidades para fortalecer la competitividad del establecimiento. La gastronomía tradicional es parte del patrimonio cultural de la comunidad, dado que une elementos que reflejan su identidad. De ese modo, resulta necesario conservar estas prácticas para que la actualización de la propuesta gastronómica respete y mantenga los elementos culturales que la caracterizan.

Es claro que la vivencia gastronómica influye directamente en la percepción que el visitante construye sobre el destino turístico, ya que los sabores, la presentación de los alimentos y el contexto cultural forman parte de la experiencia vivida. En efecto, el Ministerio de Cultura y Juventud (2020) afirma que "Las cocinas tradicionales y las comidas como patrimonio están asociadas a la comprensión de la biodiversidad, el territorio, la lengua, la memoria, la historia, la cultura y el reconocimiento de las comunidades de su cultura alimentaria (lo que nos define, nos identifica)" (p. 16).

De igual forma, la integración entre tradición e innovación representa una oportunidad para fortalecer el atractivo gastronómico del restaurante. Además, el menú resulta un recurso estratégico para diferenciar la oferta del establecimiento. En ese sentido, la coherencia entre creatividad e identidad local se hace fundamental para fortalecer la experiencia del cliente y mejorar el posicionamiento competitivo del restaurante.

No obstante, el reconocimiento que posee el Restaurante Chante de Rubios 2 por su cocina tradicional, actualmente no cuenta con una propuesta de menú que aproveche los elementos de la

gastronomía tradicional con técnicas e ingredientes de cocina fusión, considerando las preferencias de los clientes y las tendencias del mercado. Esta situación limita las posibilidades de diversificar su oferta gastronómica y fortalecer su competitividad dentro del sector turístico de la comunidad de Paso Real. Por lo tanto, surge la necesidad de desarrollar una propuesta que permita conservar la identidad culinaria del restaurante e incorporar elementos innovadores que respondan a las nuevas demandas de los consumidores.

En relación con lo hasta aquí expuesto, se añade que la literatura reciente respalda la relevancia de la gastronomía como un factor que atrae turistas hacia las regiones rurales y contribuye al desarrollo económico local. La gastronomía local se vuelve entonces un recurso capaz de dinamizar la economía de las comunidades y fortalecer su identidad cultural. A su vez, los restaurantes tradicionales representan espacios donde los visitantes conocen la cultura, las costumbres y el patrimonio gastronómico del territorio a través de la experiencia culinaria. En este contexto, analizar la integración de la cocina tradicional con la cocina fusión resulta pertinente como una estrategia para fortalecer la competitividad de los establecimientos gastronómicos.

Según Da Mota et al. (2024), se señala que:

> La gastronomía y el turismo presentan una relación inequívoca, lo que lleva a que los viajeros sean considerados turistas gastronómicos. En este sentido, las experiencias gastronómicas desempeñan un papel decisivo en la evaluación del viaje y del destino. Cordova et al. (2021) añadieron que la gastronomía funciona como un atractivo que va mucho más allá del consumo de alimentos y bebidas, ya que se relaciona con la cultura, el patrimonio, las poblaciones locales y el paisaje, independientemente del propósito del viaje. (p. 481)

Con respecto a esta problemática, la presente investigación tiene como objetivo general diseñar una propuesta de menú innovador que integre elementos de la gastronomía tradicional con técnicas e ingredientes de cocina fusión, con el propósito de fortalecer la experiencia gastronómica de los clientes y mejorar la competitividad del Restaurante Chante de Rubios 2, ubicado en la comunidad de Paso Real, durante el II cuatrimestre del año 2026.

Para alcanzar dicho objetivo, la investigación se plantea con un enfoque mixto, porque se recopila información cuantitativa obtenida mediante encuestas aplicadas a los clientes e información cualitativa relacionada con la gastronomía tradicional, la cocina fusión y las características operativas del restaurante. La suma de ambos enfoques permitirá fundamentar una propuesta de menú innovador que responda a las preferencias de los clientes y contribuya al fortalecimiento de la competitividad del establecimiento.

1.1 Planteamiento del problema

La gastronomía es uno de los principales elementos diferenciadores de los destinos turísticos, dado que permite a los visitantes conocer la identidad, la historia y las tradiciones de las comunidades a través de sus manifestaciones culinarias. En esa dirección, los restaurantes desempeñan un papel primordial al ofrecer experiencias gastronómicas que combinan calidad, autenticidad e innovación para responder a las expectativas de un mercado turístico cada vez más competitivo.

En los últimos años, las tendencias gastronómicas han experimentado importantes transformaciones impulsadas por los cambios en las preferencias de los consumidores, quienes buscan propuestas culinarias novedosas sin perder el vínculo con la cultura local. Como respuesta a estas demandas, la cocina fusión ha adquirido un papel relevante dentro de la gastronomía contemporánea al integrar técnicas, ingredientes y tradiciones culinarias de diferentes culturas en preparaciones innovadoras. Menciona Serpa (2024), que “La gastronomía de fusión es una tendencia culinaria que ha ganado popularidad en las últimas décadas, caracterizándose por la combinación de técnicas, ingredientes y tradiciones de diferentes culturas para crear platos innovadores y únicos” (p. 10).

Es decir, la incorporación de este tipo de propuestas no implica sustituir la gastronomía tradicional, sino complementarla a través de procesos de innovación que permitan conservar la identidad culinaria y responder a las nuevas exigencias del mercado. Serpa (2024) señala que la fusión puede “promover el uso de ingredientes locales y de temporada” (p. 14), lo cual evidencia su potencial para fortalecer el desarrollo económico local y diferenciar la oferta gastronómica de los establecimientos.

Dentro de este panorama, se encuentra el Restaurante Chante de Rubios 2, ubicado en la comunidad de Paso Real, cuya oferta gastronómica se caracteriza por la preparación de platillos tradicionales reconocidos por su clientela habitual. Sin embargo, el negocio no cuenta con una propuesta de menú que integre de manera planificada elementos de la gastronomía tradicional con técnicas e ingredientes propios de la cocina fusión. Esta situación limita las posibilidades de diversificar la oferta gastronómica, responder a las nuevas tendencias del turismo gastronómico y fortalecer su competitividad frente a otros establecimientos del sector.

La relevancia de esta situación también se aprecia en la literatura especializada. Da Mota et al. (2024) destacan que "El turismo gastronómico es un factor esencial para el desarrollo regional" (p. 481), lo que demuestra que la gastronomía es un recurso estratégico para fortalecer la competitividad de los destinos turísticos y de los establecimientos que forman parte de ellos. Asimismo, el Ministerio de Cultura y Juventud (2020) establece que es necesario "reconocer la diversidad cultural y promover el balance territorial" (p. 1), resaltando la necesidad de implementar propuestas gastronómicas que innoven sin perder el valor patrimonial de las tradiciones culinarias.

En otras palabras, la experiencia gastronómica trasciende el consumo de alimentos, ya que incorpora elementos relacionados con la identidad cultural, la creatividad, la presentación de los platillos y el aprovechamiento de los recursos propios de cada territorio. La incorporación de técnicas e ingredientes de cocina fusión representa una oportunidad para diversificar la oferta gastronómica del restaurante, fortalecer el uso de productos locales y responder a las nuevas expectativas del mercado turístico. Como señala Serpa (2024), la cocina fusión puede "promover el uso de ingredientes locales y de temporada" (p. 14), favoreciendo la diferenciación de los establecimientos y el desarrollo económico de las comunidades.

No obstante, la ausencia de una propuesta de menú innovador limita la capacidad del Restaurante Chante de Rubios 2 para aprovechar estas oportunidades. Entre las principales consecuencias se encuentran la dificultad para diversificar su oferta gastronómica, responder a las tendencias actuales del turismo gastronómico, fortalecer la experiencia de los clientes y consolidar una ventaja competitiva frente a otros establecimientos del sector. Además, la falta de una planificación formal dificulta la toma de decisiones relacionadas con la innovación culinaria, la incorporación de nuevos productos y el diseño de estrategias orientadas al crecimiento del negocio.

A pesar de la importancia que posee la gastronomía tradicional en el restaurante y del potencial que ofrece la cocina fusión como estrategia de innovación, no se dispone de una propuesta estructurada que integre ambos enfoques considerando las preferencias de los clientes, las características del mercado y las condiciones operativas del establecimiento. Por eso, existe un vacío de conocimiento con respecto a la forma en que la integración de elementos tradicionales con técnicas e ingredientes de cocina fusión puede contribuir al fortalecimiento de la experiencia gastronómica y a la mejora de la competitividad del Restaurante Chante de Rubios 2.

Esa necesidad también es respaldada por la literatura científica. Sobre lo anterior, Da Mota et al. (2024) explican:

> La gastronomía y el turismo presentan una relación inequívoca, lo que lleva a que los viajeros sean considerados turistas gastronómicos. En este sentido, las experiencias gastronómicas desempeñan un papel decisivo en la evaluación del viaje y del destino. Además, promueve el desarrollo económico y social de los destinos, razón por la cual las experiencias gastronómicas se promueven cada vez más como atractivo turístico. (p. 481)

Los planteamientos esbozados evidencian la necesidad de desarrollar una propuesta de menú innovador que integre elementos de la gastronomía tradicional con técnicas e ingredientes de cocina fusión, de manera que permita fortalecer la experiencia gastronómica de los clientes, conservar la identidad culinaria del restaurante y mejorar su competitividad dentro del mercado turístico de la comunidad de Paso Real.

Con base en lo anterior, la pregunta que orienta la presente investigación es la siguiente:

¿De qué manera el diseño de una propuesta de menú innovador que integre elementos de la gastronomía tradicional con técnicas e ingredientes de cocina fusión puede fortalecer la experiencia gastronómica de los clientes y mejorar la competitividad del Restaurante Chante de Rubios 2, ubicado en la comunidad de Paso Real, durante el II cuatrimestre del año 2026?

1.2 Objetivos de la investigación

1.2.1 Objetivo general

Diseñar una propuesta de menú innovador que integre elementos de la gastronomía tradicional con técnicas e ingredientes de cocina fusión, con el propósito de fortalecer la experiencia gastronómica de los clientes y mejorar la competitividad del restaurante Chante de Rubios 2, ubicado en la comunidad de Paso Real, durante el II cuatrimestre del año 2026.

1.2.2 Objetivos específicos

1. Identificar los platillos tradicionales preferidos por los clientes del restaurante Chante de Rubios 2, así como los ingredientes locales con mayor valor cultural dentro de la comunidad de Paso Real, durante el II cuatrimestre del año 2026.
2. Analizar las tendencias, técnicas y características de la cocina fusión que puedan integrarse de manera adecuada y culturalmente respetuosa con la gastronomía tradicional de la comunidad de Paso Real.
3. Diseñar una propuesta de menú que combine preparaciones tradicionales con elementos de cocina fusión, garantizando su coherencia culinaria, viabilidad operativa y pertinencia para su implementación en el restaurante Chante de Rubios 2 durante el II cuatrimestre del año 2026.

1.3 Justificación

La gastronomía se establece como un elemento que trasciende la preparación y el consumo de alimentos, porque representa una manifestación de la identidad cultural de los pueblos y un recurso estratégico para el desarrollo turístico de las comunidades. En ese tanto, el estudio de propuestas gastronómicas que integren la tradición culinaria con procesos de innovación adquiere relevancia debido a la necesidad de responder a las nuevas tendencias del mercado sin perder aquellos elementos que distinguen el patrimonio gastronómico local. La manera en que un restaurante diseña y presenta su oferta gastronómica incide directamente en la percepción que los clientes construyen sobre el establecimiento y sobre el destino que visitan.

En Costa Rica, hay diversos estudios que han señalado la estrecha relación entre la gastronomía tradicional y el desarrollo de las comunidades. Vargas (2020) indica que “Resalta la vocación agrícola de la región estudiada y las prácticas alimentarias familiares perpetuadas por la transmisión intergeneracional” (p. xiii). Esta idea evidencia que la cocina tradicional resulta un patrimonio cultural construido mediante la transmisión de conocimientos, costumbres y prácticas culinarias entre generaciones, razón por la cual cualquier propuesta orientada a su actualización debe considerar estos elementos como parte esencial de su diseño.

Desde esta perspectiva, la presente investigación es oportuna para el Restaurante Chante de Rubios 2, dado que permitirá disponer de información fundamentada para orientar el diseño de un menú innovador que integre elementos de la gastronomía tradicional con técnicas e ingredientes de cocina fusión. La propuesta busca responder a las tendencias actuales del turismo gastronómico sin desvincularse de la identidad culinaria que caracteriza al establecimiento. Además, el estudio ofrecerá criterios que faciliten la planificación de la oferta gastronómica considerando las condiciones operativas del restaurante, las preferencias de los clientes y el contexto turístico de la comunidad de Paso Real durante el II cuatrimestre del año 2026. De esta forma, la investigación aporta información útil para orientar futuras decisiones relacionadas con la actualización de la oferta gastronómica mediante un proceso planificado y sustentado técnicamente.

La investigación también reviste de interés desde la perspectiva social, debido a que la gastronomía es parte del patrimonio cultural de las comunidades y constituye un medio para fortalecer la identidad local y dinamizar la actividad turística. Indica el Ministerio de Cultura y Juventud (2020) que se busca “poner a las personas en el centro del esfuerzo, reconocer la diversidad cultural y promover el balance territorial” (p. 1).

Este planteamiento pone de manifiesto la urgencia de promover iniciativas que favorezcan la conservación de las tradiciones culinarias como parte del patrimonio cultural costarricense. Por tanto, el diseño de una propuesta gastronómica que considere los ingredientes locales, técnicas contemporáneas y elementos propios de la cocina tradicional puede contribuir a fortalecer la proyección turística de la comunidad de Paso Real y a valorar la riqueza gastronómica que caracteriza a la región.

La relevancia social de este estudio también se refleja en los beneficios que puede generar para los diferentes actores vinculados con el restaurante. Los propietarios y colaboradores dispondrán de una propuesta estructurada que oriente la planificación de su oferta gastronómica, mientras que la comunidad contará con una iniciativa que favorece la promoción de su patrimonio culinario como parte de la experiencia turística. A su vez, los visitantes podrán acceder a una propuesta gastronómica que combine tradición e innovación, fortaleciendo el vínculo entre la cultura local y la actividad turística. De esta manera, la investigación trasciende el ámbito académico y se proyecta como un aporte al desarrollo gastronómico y turístico de la comunidad.

Por otro lado, las implicaciones prácticas del estudio se relacionan con la necesidad de diseñar una propuesta de menú innovador que responda a las características del Restaurante Chante de Rubios 2 y a las tendencias actuales del mercado gastronómico. En este caso, la investigación no pretende evaluar los resultados de la implementación de dicha propuesta, sino elaborar un diseño fundamentado que sirva como herramienta para la planificación de la oferta gastronómica del establecimiento. En este contexto, la literatura científica reconoce que la gastronomía es un elemento diferenciador dentro de la experiencia turística, aspecto que justifica la necesidad de desarrollar propuestas sustentadas en criterios técnicos, culturales y gastronómicos.

En esa línea de pensamiento, Da Mota et al. (2024) explican:

> La gastronomía y el turismo presentan una relación inequívoca, lo que lleva a que los viajeros sean considerados turistas gastronómicos. En este sentido, las experiencias gastronómicas desempeñan un papel decisivo en la evaluación del viaje y del destino. Además, promueve el desarrollo económico y social de los destinos, razón por la cual las experiencias gastronómicas se promueven cada vez más como atractivo turístico. (p. 481)

Lo anterior, facilita la comprensión de que la propuesta gastronómica de un restaurante no solo responde al requerimiento de ofrecer alimentos, sino que es un factor que influye en la percepción del destino turístico y en la diferenciación del establecimiento dentro del mercado. Por esta razón, diseñar una propuesta de menú innovador fundamentada en la gastronomía tradicional y enriquecida con técnicas e ingredientes de cocina fusión representa una alternativa para fortalecer

la oferta gastronómica del Restaurante Chante de Rubios 2 desde una perspectiva técnica y cultural.

Desde el punto de vista teórico, la investigación contribuye al análisis de la relación entre la gastronomía tradicional, las tendencias contemporáneas de la cocina y la planificación de propuestas gastronómicas en establecimientos turísticos de pequeña escala. Hernández-Sampieri y Mendoza (2018) argumentan que "La investigación científica es un conjunto de procesos sistemáticos, críticos y empíricos que se aplican al estudio de un fenómeno" (p. 4). Bajo este enfoque, el estudio permite organizar y analizar información relacionada con la incorporación de procesos de innovación gastronómica en un contexto específico, aportando evidencia fundamentada sobre un tema que ha recibido escasa atención dentro del ámbito nacional.

Aunque existen investigaciones acerca del turismo gastronómico, patrimonio alimentario e innovación culinaria, la mayor parte se orientan al análisis de destinos turísticos, cadenas de restaurantes o estudios generales sobre gastronomía. En contraste, son limitadas las investigaciones desarrolladas en el país que analicen el diseño de propuestas de menú innovador para pequeños restaurantes rurales, integrando la gastronomía tradicional con técnicas e ingredientes de cocina fusión y considerando simultáneamente la identidad cultural, las preferencias de los clientes y las condiciones operativas del establecimiento. Esta situación denota un vacío de conocimiento que justifica la realización del presente estudio y permite generar información contextualizada que podrá servir como antecedente para futuras investigaciones desarrolladas en comunidades con características similares.

Al mismo tiempo, la investigación posee utilidad metodológica porque contempla el diseño y la aplicación de instrumentos que permitirán recopilar información sobre las preferencias de los clientes y los elementos que deben considerarse para elaborar una propuesta de menú innovador ajustada a la realidad del Restaurante Chante de Rubios 2. Al respecto, Serpa (2024) recomienda que "para el desarrollo de un proyecto de este tipo, es fundamental empezar definiendo el enfoque principal, que puede ser cultural, técnico, sostenible o sensorial" (p. 41). Esta recomendación respalda la importancia de planificar el proceso investigativo mediante procedimientos sistemáticos que garanticen la obtención de información pertinente para el cumplimiento de los objetivos planteados.

Se destaca el hecho de que los instrumentos diseñados durante la investigación podrán servir de referencia para futuros estudios relacionados con el diseño de propuestas gastronómicas en establecimientos de características similares, beneficiando la recopilación ordenada de información para la toma de decisiones y el desarrollo de proyectos orientados al fortalecimiento del turismo gastronómico en comunidades rurales.

En resumen, la investigación halla su fundamento en la necesidad de brindar una propuesta de menú innovador que responda a las características del Restaurante Chante de Rubios 2, fortalezca la planificación de su oferta gastronómica y contribuya a la valoración de la gastronomía tradicional como parte del patrimonio cultural y del desarrollo turístico de la comunidad de Paso Real. Asimismo, el estudio genera un aporte de carácter social, práctico, teórico y metodológico que trasciende el caso específico del restaurante y puede servir como referencia para futuras investigaciones y proyectos vinculados con la gastronomía y el turismo en contextos rurales.

1.4 Antecedentes

La gastronomía costarricense ha experimentado un proceso evolutivo significativo durante las últimas décadas, transitando de una cocina tradicional basada en ingredientes autóctonos y prácticas heredadas, hacia propuestas contemporáneas que integran técnicas internacionales y nuevas corrientes culinarias. Dentro de este contexto emerge la cocina fusión como una tendencia que combina saberes gastronómicos de distintas culturas, respetando la identidad local, pero incorporando innovación en técnicas, presentaciones y combinaciones de sabores. Según el Equipo BCH (2022):

> Se entiende que la cocina fusión combina preparaciones de diferentes culturas, al igual que se puede dar por el uso de ingredientes de diferentes regiones. Este tipo de cocina puede darse por cuestiones creativas, como fue el caso de los primeros indicios de esta nueva forma de cocinar, o por una fusión de culturas que se puede generar debido a las inmigraciones. A la hora de embarcarse en este nuevo estilo es necesario tener un gran conocimiento de las distintas tradiciones culinarias para conseguir buenos resultados. (párrs. 1-2)

En Costa Rica, este fenómeno representa una transformación progresiva en la que ingredientes como el maíz, el plátano, el ayote, los mariscos y las carnes tradicionales han sido reinterpretados mediante influencias asiáticas, mediterráneas y latinoamericanas, especialmente en zonas turísticas y urbanas.

Históricamente, la cocina costarricense ha sido resultado de procesos de mestizaje cultural entre raíces indígenas, influencia española y aportes afrocaribeños. Esta mezcla inicial puede considerarse una forma primigenia de fusión gastronómica. Sin embargo, a partir del auge del turismo y la globalización culinaria en los años noventa y dos mil, la cocina fusión adquiere mayor formalidad como concepto gastronómico, posicionándose en restaurantes que buscan diferenciarse mediante propuestas innovadoras sin perder el arraigo cultural. En la actualidad, la tendencia hacia la revalorización de lo local combinada con técnicas internacionales constituye una oportunidad estratégica para comunidades como Paso Real, donde la identidad culinaria puede fortalecerse mediante propuestas creativas y culturalmente respetuosas.

Seguidamente, los antecedentes de esta investigación se organizan en dos apartados: internacional y nacional. El internacional analiza investigaciones y proyectos desarrollados en otros países que han implementado procesos de integración entre cocina tradicional y cocina fusión, con el fin de identificar modelos, enfoques metodológicos y resultados aplicables al contexto local. Por su parte, el apartado nacional examina estudios realizados en Costa Rica relacionados con innovación gastronómica, revalorización de la cocina tradicional y estrategias de diferenciación culinaria en restaurantes.

Cabe indicar que cada antecedente será analizado considerando los siguientes elementos: el nombre de la investigación, el objetivo general, la metodología empleada, los principales resultados y las conclusiones alcanzadas. Igualmente, se establecerá de manera explícita la relación de cada estudio con el tema de investigación, identificando aportes teóricos, metodológicos o prácticos que fortalezcan la propuesta para el Restaurante Chante de Rubios 2.

1.4.1 Antecedentes Internacionales

A nivel internacional, Gema Estefanía Bermúdez Cevallos y Dayana Valdés Pérez (2022) analizaron la investigación titulada “Influencia de la cocina fusión en la ampliación de la oferta

gastronómica en la ciudad de Portoviejo" (pp. 394-407), publicada como artículo científico en la revista 593 Digital Publisher CEIT. El objetivo de esta investigación consistió en analizar la influencia de la cocina fusión en la ampliación de la oferta del turismo gastronómico local en la ciudad de Portoviejo, provincia de Manabí.

La metodología empleada fue de tipo descriptiva con enfoque mixto no experimental, bajo el paradigma socio-crítico. Se aplicaron técnicas como observación, entrevistas, encuestas y análisis FODA, trabajando con siete establecimientos que ofertaban platos de cocina fusión y utilizando escalas de valoración tipo Likert para medir la aceptación de los platos (Bermúdez y Valdés, 2022, pp. 398-399). Los resultados evidenciaron la existencia de aproximadamente 22 platos de cocina fusión elaborados con ingredientes locales como maní, plátano, cereales y mariscos, así como la participación activa de siete restaurantes que promueven este tipo de propuestas innovadoras (Bermúdez y Valdés, 2022, p. 394).

En conclusión, la investigación demostró que la cocina fusión puede ser una alternativa viable para potenciar productos culinarios innovadores y fortalecer el posicionamiento turístico de Portoviejo como ciudad creativa en el ámbito gastronómico, aunque aún enfrenta limitaciones relacionadas con la gestión administrativa local (Bermúdez y Valdés, 2022, p. 394). Este antecedente se relaciona directamente con la presente investigación, ya que evidencia cómo la integración de elementos tradicionales con propuestas innovadoras puede ampliar la oferta gastronómica y fortalecer la identidad territorial.

A su vez, Juan Sebastián Serpa Martínez (2024) desarrolló la investigación titulada "Gastronomía de Fusión: Innovación entre Tradición, Técnica y Sostenibilidad", presentada como trabajo de grado de pregrado en Ciencias Culinarias de la Gastronomía en la Universidad de San Buenaventura, Cali, Colombia. El objetivo general fue desarrollar nuevas propuestas gastronómicas mediante la fusión de técnicas culinarias internacionales, principalmente japonesa y francesa, con ingredientes colombianos, incorporando un enfoque de sostenibilidad y aprovechamiento responsable de los insumos.

La metodología incluyó una revisión teórica de las técnicas representativas de cada cultura, el análisis de perfiles aromáticos con base en el libro "*The Flavor Matrix*", la elaboración de

recetas experimentales y la evaluación de los platos mediante una matriz organoléptica aplicada a catadores (Serpa, 2024, pp. 32-36). Los resultados permitieron diseñar propuestas culinarias innovadoras como ensalada de quinua con camarón y ají dulce, pollo con salsa miso y mousse de lulo con matcha, evidenciando que la combinación respetuosa de técnicas internacionales con productos locales puede generar experiencias gastronómicas diferenciadas y sostenibles (Serpa, 2024, pp. 43-48).

En conclusión, se sostiene que la cocina fusión no debe realizarse de manera arbitraria, sino fundamentada en el respeto cultural, el análisis técnico y la sostenibilidad, promoviendo una gastronomía consciente y responsable (Serpa, 2024, pp. 39-40). Este antecedente aporta al presente estudio fundamentos técnicos sobre el diseño de platos fusión y la importancia del enfoque sostenible.

Por último, se presenta a Carlos Vilela da Mota, Rosa Isabel Rodrigues, Teresa Palrão y Arlindo Madeira (2024), quienes publicaron el artículo científico titulado *"The role of gastronomy as a driver of rural tourism development: The case of Mirandela"* **[El papel de la gastronomía como impulsora del desarrollo del turismo rural: el caso de Mirandela]**, en la revista *European Countryside*. El objetivo de la investigación fue analizar la percepción de los actores turísticos respecto al potencial de la gastronomía como factor revitalizador del turismo en la región rural de Mirandela, Portugal.

La metodología fue de carácter cualitativo, trabajando con una muestra de 95 actores del sector turístico, incluyendo directores, emprendedores y gestores, cuyos datos fueron analizados mediante el software MAXQDA (Da Mota, 2024, p. 481). Los resultados demostraron que la calidad de los productos locales, la identidad gastronómica y el patrimonio alimentario son factores diferenciadores clave de la cocina regional. También se identificó que la diversificación de la oferta turística, la variedad de platos tradicionales y la organización de eventos gastronómicos fortalecen el posicionamiento del destino (Da Mota, 2024, pp. 481-482).

En conclusión, el estudio confirma que la gastronomía constituye un motor estratégico para el desarrollo económico y social en zonas rurales, promoviendo la identidad cultural, el empleo local y la sostenibilidad territorial (Da Mota, 2024, pp. 482-483). Este antecedente se vincula con

la presente investigación al evidenciar que la gastronomía puede convertirse en un eje de desarrollo local cuando se integra estratégicamente con el turismo.

1.4.2 Antecedentes Nacionales

A nivel nacional, Valery Vargas Quesada (2020) desarrolló la investigación titulada *"*Descripción de aspectos socioculturales de la alimentación tradicional de Santa María de Dota como insumo para la iniciativa OVOP "Un Pueblo Un Producto" coordinada por la Municipalidad de Dota, 2019" (Tesis de Licenciatura), presentada en la Universidad de Costa Rica. El objetivo general de la investigación consistió en analizar los aspectos socioculturales y las características alimentarias de la alimentación tradicional de Santa María de Dota como insumo para la iniciativa OVOP.

La metodología empleada fue de enfoque cualitativo y tipo descriptivo, que incluyó revisión documental y trabajo de campo mediante entrevistas semiestructuradas individuales y grupales. La población estuvo conformada por 50 personas distribuidas en tres grupos: miembros de la comunidad, emprendedores vinculados con OVOP y funcionarios de instituciones relacionadas con el desarrollo local y la alimentación tradicional (Vargas, 2020, p. 31).

Los resultados evidenciaron que la alimentación tradicional del cantón está estrechamente vinculada con su vocación agrícola, la transmisión intergeneracional de saberes y la disponibilidad de ingredientes locales. También, se identificó la relación entre alimentación tradicional y desarrollo agro turístico local, destacando la influencia de las actividades económicas y del proyecto OVOP en la preservación y proyección de las prácticas alimentarias (Vargas, 2020pp. 41-109).

En conclusión, la investigación plantea la necesidad de fortalecer la articulación entre alimentación tradicional y proyectos de desarrollo local mediante la creación de inventarios comunitarios, procesos educativos y trabajo interinstitucional que promueva la conservación de las tradiciones alimentarias (Vargas, 2020p. 144). Este antecedente se relaciona directamente con la presente investigación, ya que demuestra cómo la gastronomía tradicional puede convertirse en eje estratégico para el desarrollo territorial y turístico.

Además del anterior, el Ministerio de Cultura y Juventud, Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural (2020), publicó el estudio titulado *"*Cocinas del Bicentenario de Costa Rica del siglo XX al siglo XXI", como documento institucional del Gobierno de Costa Rica. El objetivo del estudio fue realizar un primer mapeo de las manifestaciones culturales del patrimonio cultural inmaterial en el ámbito de la cocina tradicional, con el fin de construir acciones estratégicas en función del desarrollo cultural y económico de las poblaciones involucradas .

La ruta metodológica incluyó la selección de 15 productos base representativos de las cocinas tradicionales, revisión de fuentes secundarias, talleres y reuniones con actores clave, así como la elaboración de mapas infográficos para sistematizar la información recopilada (MCJ, 2020, pp. 14-24). Además, se desarrolló un mapeo institucional para analizar cómo la política pública aborda la cocina tradicional en el marco de la seguridad alimentaria y nutricional (p. 9). Los principales resultados permitieron identificar productos endógenos precolombinos como el maíz, frijol, yuca, papa, cacao y pejibaye, junto con productos introducidos y apropiados culturalmente como el café, la caña de azúcar, el arroz, el cerdo y el plátano, evidenciando la construcción histórica y dinámica de la gastronomía costarricense (MCJ, 2020, pp. 3-4).

En conclusión, el estudio reafirma que las cocinas tradicionales es un componente fundamental del patrimonio cultural inmaterial y de la seguridad alimentaria, destacando la necesidad de articular políticas públicas, producción local y desarrollo sostenible para su salvaguardia y revitalización (MCJ, 2020, pp. 68-69). Este antecedente se vincula con la presente investigación al aportar un marco conceptual e institucional sobre la revalorización de la cocina tradicional en Costa Rica.

El análisis de los antecedentes internacionales y nacionales demuestra que existe un interés creciente por estudiar la gastronomía como un recurso para el fortalecimiento del turismo, la conservación del patrimonio cultural y el desarrollo local. Las investigaciones revisadas coinciden en señalar que la integración de ingredientes locales, técnicas culinarias contemporáneas y prácticas tradicionales resulta una alternativa para diversificar la oferta gastronómica y generar experiencias diferenciadas para los visitantes. Se destacan, además, la relevancia de la planificación, la sostenibilidad, la identidad cultural y el aprovechamiento de los recursos propios

del territorio como elementos primordiales para el desarrollo de propuestas gastronómicas innovadoras.

No obstante, el análisis de estos estudios también ayuda a identificar vacíos que justifican la puesta en marcha de la presente investigación. Se observa que los antecedentes internacionales centran su atención en la influencia de la cocina fusión sobre la oferta gastronómica, el desarrollo de propuestas culinarias experimentales o el turismo rural, sin abordar el diseño de un menú innovador para un restaurante específico a partir de las preferencias de sus clientes y de sus condiciones operativas.

Por otra parte, los antecedentes nacionales examinan la gastronomía tradicional desde una perspectiva patrimonial, sociocultural e institucional, resaltando su relación con el desarrollo local y la conservación de las tradiciones alimentarias. Aunque no se identifican investigaciones orientadas a integrar de manera planificada la gastronomía tradicional con técnicas e ingredientes de cocina fusión para el diseño de propuestas gastronómicas aplicables a pequeños restaurantes rurales de Costa Rica.

De igual modo, ninguno de los antecedentes revisados aborda conjuntamente la relación entre la gastronomía tradicional, la cocina fusión, las preferencias de los clientes, las condiciones operativas del establecimiento y el diseño de un menú innovador como estrategia de planificación para fortalecer la oferta gastronómica de un restaurante ubicado en la comunidad de Paso Real. Esta ausencia de estudios aplicadas al contexto específico del Restaurante Chante de Rubios 2 evidencia un vacío de conocimiento que la presente investigación busca atender.

Por último, se establece la necesidad de implementar una propuesta de menú innovador integrando elementos de la gastronomía tradicional con técnicas e ingredientes de cocina fusión, considerando las características del restaurante, las preferencias de los clientes y el contexto turístico de la comunidad de Paso Real. De esta manera, el estudio amplía la evidencia existente mediante un análisis aplicado a un establecimiento gastronómico rural costarricense y aporta información que puede orientar a las futuras investigaciones afines a la planificación de propuestas gastronómicas y el fortalecimiento del turismo rural.

1.5 Proyecciones

Las proyecciones de una investigación representan un apartado clave dentro del planteamiento metodológico, ya que permiten anticipar el impacto potencial del estudio y delimitar con claridad el marco dentro del cual se abordarán sus resultados. Con este apartado se establece cuáles aportes específicos puede generar la investigación y cuáles factores condicionan su alcance.

Las proyecciones se organizan en dos componentes principales: los alcances y las limitaciones. Los alcances representan los logros y aportes que se espera obtener a partir del cumplimiento de los objetivos planteados. Incluyen las contribuciones prácticas, técnicas y estratégicas que pueden derivarse del análisis realizado. Las limitaciones, por su parte, corresponden a las condiciones contextuales, temporales y operativas que delimitan la amplitud del estudio que determinan el marco dentro del cual deben interpretarse los resultados, reconociendo que toda investigación se desarrolla bajo circunstancias específicas.

En congruencia con los objetivos orientados a reconocer los platillos tradicionales preferidos por los clientes, examinar tendencias actuales de cocina fusión y formular una propuesta de menú viable para el Restaurante Chante de Rubios 2 durante el II cuatrimestre del 2026, se plantean las siguientes proyecciones:

1.5.1 Alcances

- En una primera instancia, se propone la identificación de los platillos tradicionales con mayor aceptación entre los clientes del restaurante, así como de los ingredientes locales que poseen mayor valor cultural. Este análisis permitirá consolidar una base informativa sólida sobre las preferencias actuales, sirviendo de sustento para el diseño de una propuesta ajustada a la realidad del establecimiento.
- Como segundo eje, se considera el estudio de las tendencias contemporáneas y técnicas de cocina fusión que puedan integrarse de forma armónica con la gastronomía tradicional de Paso Real. Este abordaje favorecerá la incorporación de elementos innovadores alineados con el respeto por la identidad culinaria local.
- A partir de los resultados, se elaborará una propuesta de menú que combine las preparaciones tradicionales con componentes de cocina fusión, asegurando coherencia

técnica, factibilidad operativa y pertinencia para su aplicación dentro del Restaurante Chante de Rubios 2.

1.5.2 Limitaciones o restricciones

- Dentro del ámbito temporal, la investigación se circunscribe al II cuatrimestre del 2026, de forma que los hallazgos estarán vinculados a las dinámicas y preferencias propias de ese periodo determinado.
- Desde el punto de vista espacial, el estudio se enfoca exclusivamente en el Restaurante Chante de Rubios 2, lo que implica que los resultados responden a las características particulares de este establecimiento.
- En el plano operativo, la ejecución de la propuesta dependerá de variables como la disponibilidad de insumos locales, estructura de costos y capacidad del personal, que son factores que inciden directamente en la implementación práctica del menú diseñado.

CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO

2.1 Marco Histórico

2.1.1 Origen y evolución de la gastronomía tradicional costarricense

La gastronomía tradicional costarricense tiene su origen en la mezcla de diferentes culturas a lo largo de la historia. Desde tiempos precolombinos, los pueblos indígenas utilizaban ingredientes como el maíz, el frijol, el ayote y otros productos naturales que formaban parte de su alimentación diaria. Con la llegada de los españoles, se incorporaron nuevos alimentos como el arroz, la carne de res y distintas técnicas de preparación, lo que generó una combinación de saberes que dio forma a la cocina tradicional que se conoce actualmente.

Durante la época colonial, la alimentación dependía de los recursos disponibles y de la condición social de la población. Costa Rica era una provincia con una economía basada principalmente en la agricultura de subsistencia y una población que, a inicios del siglo XIX, rondaba los 50 000 habitantes, situación que favorecía el aprovechamiento de los productos cultivados localmente y la preparación de alimentos con ingredientes propios de cada región. En este contexto surgieron preparaciones que actualmente forman parte de la gastronomía tradicional costarricense. Según el Ministerio de Cultura y Juventud (2020), "la cocina tradicional costarricense es el resultado de un proceso histórico que combina prácticas indígenas con influencias coloniales adaptadas a los recursos locales" (párr. 4), lo que demuestra que la gastronomía del país se ha construido de manera progresiva mediante la integración de diferentes aportes culturales.

En el siglo XIX, el crecimiento económico impulsado por la producción y exportación del café favoreció la incorporación gradual de nuevos productos alimenticios y amplió la disponibilidad de alimentos para diversos sectores de la población. No obstante, en muchas zonas rurales continuaron predominando las formas tradicionales de cocinar, conservándose prácticas como el uso del fogón de leña, la cocción lenta y el aprovechamiento de ingredientes producidos localmente, elementos que contribuyeron a preservar los sabores y costumbres de cada comunidad.

Más adelante, durante el siglo XX, el país experimentó importantes transformaciones derivadas de la modernización, el crecimiento urbano y la influencia de otras culturas. Pese a estos

cambios, la gastronomía tradicional se mantuvo presente en los hogares, las festividades religiosas y las celebraciones familiares. Las preparaciones como el gallo pinto, el casado y los tamales llegaron a consolidarse como referentes de la identidad gastronómica costarricense y continúan formando parte de la alimentación cotidiana del país.

De ese modo, la gastronomía no solo se relaciona con la alimentación, sino también con la cultura, la historia y las tradiciones de las comunidades. La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (2019) señala que: "La gastronomía tradicional constituye una expresión del patrimonio cultural inmaterial, ya que integra conocimientos, prácticas y tradiciones que se transmiten de generación en generación, fortaleciendo la identidad de las comunidades y su relación con el entorno" (párr. 6), lo que permite comprender que la cocina tradicional posee un valor que trasciende el ámbito alimentario, al representar la memoria histórica y las costumbres que identifican a un pueblo.

En los últimos años, diversas iniciativas impulsadas por instituciones públicas, organizaciones locales y establecimientos gastronómicos han promovido la conservación y revalorización de la gastronomía tradicional mediante el rescate de recetas, el uso de ingredientes autóctonos y el fortalecimiento de los productores locales. Estas acciones responden al creciente interés por preservar el patrimonio culinario y proyectarlo como un elemento diferenciador dentro de la actividad turística.

Adicionalmente, la gastronomía ha adquirido una mayor importancia como parte de la oferta turística nacional, ya que representa una manifestación de la cultura y la identidad costarricense. Según el Instituto Costarricense de Turismo (2021), "la gastronomía nacional forma parte esencial de la oferta turística, al representar la cultura, historia y tradiciones del país" (párr. 8). Esta condición evidencia que la cocina tradicional contribuye tanto a la experiencia de los visitantes como al fortalecimiento del desarrollo económico de las comunidades.

Por ende, la gastronomía tradicional costarricense ha evolucionado a partir de procesos históricos, sociales, económicos y culturales, manteniendo los elementos que conforman su identidad. Comprender esta evolución ayuda a fundamentar el desarrollo de propuestas gastronómicas que integren las tradiciones culinarias con nuevas tendencias, como la cocina

fusión, procurando conservar el patrimonio cultural y responder a las necesidades actuales del turismo gastronómico.

2.1.2 Historia de la gastronomía tradicional en las zonas rurales de Costa Rica

La gastronomía tradicional en las zonas rurales de Costa Rica ha sido una de las principales formas de conservar sus costumbres y tradiciones. En estas comunidades, la alimentación siempre ha estado ligada a la producción agrícola local, lo que significa que las personas consumen principalmente lo que cultivan o producen. Ingredientes como el maíz, los frijoles, el arroz, las verduras y los productos de origen animal han sido la base de la dieta rural desde hace muchos años.

En las zonas rurales, la cocina se ha caracterizado por el uso de técnicas tradicionales que se han transmitido de generación en generación. El uso del fogón de leña, la preparación artesanal de alimentos y el trabajo en familia son aspectos que forman parte de esta práctica. Según el Ministerio de Agricultura y Ganadería (2021), "la alimentación en las zonas rurales está estrechamente vinculada a la producción local y a las prácticas tradicionales que se mantienen dentro de las familias" (párr. 5), lo que comprueba que la gastronomía rural no solo depende de los ingredientes, sino también del conocimiento cultural.

Con el tiempo, estas comunidades han mantenido recetas tradicionales que forman parte de su identidad. Por eso platillos como las tortillas palmeadas, el gallo pinto, las sopas caseras y los tamales han sido preparados de la misma forma durante décadas, debido a que en las zonas rurales hay una mayor conservación de las costumbres, dado que el acceso a productos industrializados ha sido más limitado en comparación con las zonas urbanas.

Además, la gastronomía rural también está relacionada con las actividades diarias de las personas. Las jornadas de trabajo en el campo requieren alimentos nutritivos y energéticos, lo que ha influido en la preparación de comidas más completas y abundantes. En este sentido, como indica el Instituto Costarricense de Turismo (2021), "las tradiciones culinarias rurales representan una parte esencial de la identidad cultural y del atractivo turístico del país" (párr. 10).

La importancia de la gastronomía rural también ha sido reconocida a nivel internacional. La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (2019) menciona que:

> Las prácticas alimentarias tradicionales en comunidades rurales reflejan una estrecha relación entre la cultura, el entorno natural y los modos de vida. Estas prácticas no solo aseguran la subsistencia, sino que también transmiten conocimientos, valores y técnicas que forman parte del patrimonio cultural inmaterial, contribuyendo a la diversidad cultural y a la sostenibilidad de los sistemas alimentarios. (párr. 8)

Conforme con lo citado, es posible establecer que la gastronomía rural tiene un valor importante no solo a nivel local, sino también global. Al mismo tiempo, en los últimos años, ha habido un mayor interés por rescatar y promover la gastronomía de las zonas rurales. Muchas iniciativas buscan apoyar a pequeños productores y cocineros tradicionales, lo que ayuda a preservar estas prácticas. Esto también ha permitido que los turistas conozcan más sobre la cultura rural a través de la comida.

De la misma forma, la gastronomía rural se ha convertido en una oportunidad para el desarrollo económico de las comunidades. A través del turismo rural y gastronómico, muchas familias han logrado generar ingresos mostrando sus tradiciones culinarias. Esto fortalece tanto la economía local como la identidad cultural.

Por lo tanto, la gastronomía tradicional en las zonas rurales de Costa Rica ha sido fundamental para conservar las costumbres y tradiciones del país. Su historia refleja una fuerte conexión entre la alimentación, la cultura y el entorno. Este contexto es oportuno para entender cómo se pueden integrar estos elementos en propuestas innovadoras que valoren lo tradicional dentro de la cocina actual.

2.1.3 Desarrollo histórico de la cocina fusión a nivel internacional

La cocina fusión nace como una forma de mezclar ingredientes, sabores y formas de cocinar de diferentes países. Aunque esta mezcla cultural en la comida ha existido desde hace muchos años, comenzó a tomar más fuerza a nivel internacional a finales del siglo XX. Esto se dio

principalmente por la globalización, ya que facilitó el intercambio de productos, ideas y tradiciones entre diferentes culturas.

En sus inicios, la cocina fusión se desarrolló con más fuerza en países donde existe gran diversidad cultural. En estos lugares, los chefs empezaron a combinar platos tradicionales con elementos de otras culturas, creando nuevas propuestas gastronómicas. Según Góngora (2025), "la fusión gastronómica surge como resultado del contacto entre culturas, donde se adaptan sabores locales con influencias internacionales" (p. 48), lo que demuestra que este tipo de cocina nace a partir del intercambio cultural.

Posteriormente, la cocina fusión se fue extendiendo a otras regiones como Europa y Asia. Muchos chefs comenzaron a utilizar ingredientes propios de su país, pero aplicando técnicas extranjeras, permitiendo así que la gastronomía se volviera más abierta a nuevas ideas, sin dejar de lado lo tradicional.

Además, la cocina fusión responde a los cambios en los gustos de los consumidores. Actualmente, muchas personas buscan experiencias diferentes al momento de comer, lo que ha llevado a los restaurantes a innovar en sus menús. Al efecto, De los Santos (2024) señala que "la cocina fusión permite crear nuevas experiencias gastronómicas que responden a las demandas de los consumidores actuales" (p. 35).

La cocina fusión, a la vez, ha sido analizada como una forma de interacción cultural. La Organización Mundial del Turismo (2022) indica que:

> La cocina fusión representa una manifestación contemporánea de la interacción cultural en el ámbito gastronómico. A través de la combinación de ingredientes, técnicas y presentaciones de distintas tradiciones culinarias, se generan nuevas formas de expresión que responden a un mundo globalizado. Este tipo de cocina no solo satisface la demanda de innovación, sino que también promueve el intercambio cultural y el reconocimiento de la diversidad gastronómica a nivel internacional. (párr. 9)

En otras palabras, la cocina fusión no solo trata de comida, sino también de cómo las culturas se mezclan y se conectan. En los últimos años, la cocina fusión ha crecido mucho gracias

a las redes sociales, el turismo y la influencia de chefs reconocidos. Muchas personas han conocido este tipo de gastronomía a través de estos medios, lo que ha hecho que se vuelva más popular en diferentes países.

También es necesario aclarar que la cocina fusión no busca eliminar la cocina tradicional. Más bien, trata de combinarla con nuevas ideas para crear algo diferente, manteniendo siempre el respeto por los sabores originales.

2.1.4 Evolución de la innovación gastronómica en la industria de restaurantes

La innovación gastronómica en la industria de restaurantes ha evolucionado como respuesta a los cambios en la sociedad, la tecnología y los gustos de los clientes. En sus inicios, los restaurantes ofrecían menús bastante tradicionales y poco variados, enfocados principalmente en satisfacer la necesidad básica de alimentación. Sin embargo, con el crecimiento del turismo y la globalización, los restaurantes comenzaron a cambiar su forma de trabajar, incorporando nuevas ideas y propuestas.

A medida que avanzaron los años, los restaurantes empezaron a innovar no solo en los platillos, sino también en la forma de presentarlos y en el servicio al cliente. Esto se dio porque los consumidores comenzaron a buscar experiencias más completas al momento de comer. Según la Organización Mundial del Turismo (2020), “la gastronomía ha pasado de ser una necesidad básica para convertirse en una experiencia que forma parte del atractivo turístico” (párr. 3). Lo que apunta a que la innovación en los restaurantes responde directamente a las expectativas del cliente.

Durante el siglo XXI, la tecnología ha tenido un papel muy importante en la innovación gastronómica. El uso de redes sociales, aplicaciones de pedidos en línea y nuevas técnicas de cocina han permitido a los restaurantes mejorar sus servicios y atraer más clientes. Además, la presentación de los alimentos se ha vuelto un factor clave, ya que muchas personas comparten sus experiencias en plataformas digitales.

Otro aspecto relevante es la incorporación de tendencias como la cocina saludable, el uso de productos locales y la sostenibilidad. Los restaurantes han empezado a preocuparse más por ofrecer opciones que cuiden la salud de las personas y el medio ambiente. A su vez, la

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2021) señala que “los sistemas alimentarios sostenibles son clave para garantizar una alimentación saludable y responsable con el medio ambiente” (párr. 6).

La innovación gastronómica también ha sido estudiada desde el punto de vista académico. Según Harrington y Ottenbacher (2013):

> La innovación en la industria de restaurantes implica la creación e implementación de nuevas ideas en productos, procesos y servicios que generen valor para el cliente. Esto incluye cambios en el menú, la presentación de los alimentos, el ambiente del restaurante y la experiencia general del consumidor, lo cual permite a los establecimientos diferenciarse en un mercado cada vez más competitivo. (p. 6)

Conforme con lo citado, se resalta que innovar no es solo crear nuevos platos, sino mejorar todos los aspectos del servicio. Además, la innovación permite a los restaurantes destacar y crear una identidad propia para atraer clientes y fidelizarlos, ya que una buena experiencia puede hacer que las personas regresen y recomienden el lugar.

2.1.5 Importancia histórica de la gastronomía local como elemento de identidad cultural y turística

La gastronomía local ha sido siempre una forma de representar la identidad de las comunidades. A través de los alimentos, las personas reflejan sus costumbres, su historia y la relación que tienen con su entorno. En muchos países, la comida tradicional se ha convertido en un elemento que permite diferenciar una región de otra y mantener vivas sus tradiciones.

Desde un enfoque actual, la gastronomía también se analiza como parte importante del turismo y la cultura. La Organización Mundial del Turismo (2022) señala que:

> El turismo gastronómico se ha consolidado como uno de los principales segmentos del turismo cultural, ya que permite a los visitantes experimentar la identidad de los destinos a través de su cocina. La gastronomía local refleja la historia, las tradiciones y el estilo de

vida de las comunidades, convirtiéndose en un elemento clave para el desarrollo sostenible y la diferenciación de los destinos turísticos en un mercado globalizado. (párr. 6)

Esta idea demuestra cómo la gastronomía ayuda a proyectar la identidad de un lugar dentro del turismo. En la historia, las recetas y formas de preparación se han transmitido de generación en generación, lo que ha permitido conservar las costumbres. En este sentido, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2021) indica que "las dietas tradicionales forman parte de los sistemas alimentarios y reflejan la cultura, la biodiversidad y el conocimiento local de las comunidades" (párr. 4).

Además, la gastronomía local ha adquirido gran importancia en el turismo, ya que muchas personas buscan experiencias auténticas al momento de viajar, lo que ha llevado a que los destinos promuevan su cocina tradicional como parte de su identidad. En este contexto, Bessière (2020) menciona que "la gastronomía local contribuye a reforzar la identidad territorial y a generar valor turístico en las comunidades" (p. 189).

También la gastronomía local se ha integrado en diferentes espacios como ferias, festivales y propuestas gastronómicas dentro de restaurantes. Estas acciones permiten visibilizar los productos y preparaciones tradicionales, generando mayor reconocimiento tanto a nivel local como en el sector turístico. En Costa Rica, el Instituto Costarricense de Turismo ha impulsado este tipo de iniciativas para fortalecer el turismo y apoyar a las comunidades.

Asimismo, la gastronomía local fortalece el sentido de pertenencia de las personas hacia su comunidad. Por tanto, la comida tradicional permite que las personas se identifiquen con su cultura y sus raíces, lo cual es importante frente a la influencia de otras culturas.

2.2 Marco Conceptual

2.2.1 Gastronomía tradicional

La gastronomía tradicional se entiende como el conjunto de conocimientos, prácticas y expresiones culinarias que caracterizan a una comunidad y que forman parte de su identidad cultural. Este concepto incluye no solo la preparación de los alimentos, sino también los ingredientes utilizados, las técnicas de cocina y las formas de consumo que se han consolidado

dentro de un grupo social. Por todo eso, representa una manifestación cultural que refleja la relación entre las personas, su entorno y sus costumbres.

Desde una perspectiva conceptual, la gastronomía tradicional está vinculada al patrimonio cultural inmaterial, debido a que integra saberes que se transmiten dentro de las comunidades. Según la UNESCO (2021), “las prácticas alimentarias tradicionales forman parte del patrimonio cultural inmaterial al integrar conocimientos y técnicas transmitidos entre generaciones” (párr. 5). Esto permite asumir que la gastronomía no se limita a la alimentación, sino que es un medio de conservación cultural.

Además, la gastronomía tradicional se caracteriza por el uso de ingredientes locales que responden a las condiciones del entorno. Estos ingredientes forman parte de sistemas productivos propios de cada región, lo que permite que las preparaciones mantengan una conexión directa con el territorio. De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2021), “las dietas tradicionales están estrechamente relacionadas con los sistemas alimentarios locales y la biodiversidad” (párr. 4), lo que comprueba que la gastronomía tradicional también se encuentra vinculada a prácticas sostenibles.

Otro aspecto de interés en el concepto es la transmisión de conocimientos culinarios, la cual se da principalmente en el ámbito familiar y comunitario. Las recetas, técnicas y formas de preparación se enseñan de manera práctica, lo que permite que estas tradiciones se mantengan vigentes. Contreras y Gracia (2020) indican que “la alimentación tradicional constituye un sistema cultural en el que intervienen factores sociales y simbólicos que definen la identidad de los grupos humanos” (p. 27), evidencian que la gastronomía tradicional forma parte de la vida cotidiana y de la construcción cultural de las comunidades.

La gastronomía tradicional, a su vez, ha sido estudiada desde su relación con el desarrollo sostenible y la conservación de prácticas culturales. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, 2021) destaca que:

> Las dietas tradicionales están vinculadas a sistemas alimentarios sostenibles, ya que promueven el uso de recursos locales, la biodiversidad y prácticas de producción responsables. Estas dietas contribuyen a la seguridad alimentaria y a la preservación del

> conocimiento tradicional, fortaleciendo al mismo tiempo las economías locales y la resiliencia de las comunidades frente a los cambios sociales y ambientales (párr. 7)

En la actualidad, la gastronomía tradicional también se reconoce como un elemento que fortalece la identidad de las comunidades. A través de la comida, las personas expresan sus costumbres y su sentido de pertenencia, lo que contribuye a la conservación de sus raíces culturales. Este reconocimiento ha permitido que diferentes iniciativas promuevan la valoración de las prácticas culinarias tradicionales dentro de distintos contextos sociales.

En suma con lo expuesto, la gastronomía tradicional se asocia con la experiencia cultural que viven las personas al interactuar con los alimentos. Las formas de preparación, los sabores y las presentaciones permiten generar una conexión entre la cultura y quienes la experimentan. Según el Instituto Costarricense de Turismo (2022), "la gastronomía tradicional representa una expresión de la identidad cultural que se proyecta a través de la experiencia del visitante" (párr. 6), de modo que cumple un rol significativo en la proyección cultural de las comunidades.

Por lo tanto, la gastronomía tradicional atiende a un concepto integral que abarca conocimientos, prácticas y valores culturales asociados a la alimentación. Su importancia radica en la transmisión de saberes, el uso de recursos locales y su capacidad para representar la identidad de los grupos sociales. Este concepto resulta primordial para comprender el papel de la cultura dentro de las prácticas gastronómicas actuales.

2.2.2 Cocina fusión

La cocina fusión se define como una propuesta gastronómica que integra ingredientes, técnicas y estilos culinarios de diferentes culturas en una misma preparación. Este enfoque permite la creación de platos innovadores que combinan tradiciones diversas, generando nuevas experiencias para el consumidor. Y se caracteriza por su flexibilidad, ya que no responde a una única tradición, sino que se construye a partir de la interacción entre distintos contextos culturales.

Desde esta perspectiva, la cocina fusión se relaciona con procesos de intercambio cultural que se reflejan en la gastronomía. En este sentido, Okumus (2021) señala que "la innovación en la gastronomía está influenciada por la globalización y la diversidad cultural, lo que impulsa nuevas

propuestas culinarias" (p. 4), lo que denota que la cocina fusión responde a un entorno donde las culturas se conectan y se transforman.

Otro aspecto relevante es el papel del chef dentro de este tipo de cocina. La creatividad y el conocimiento técnico permiten combinar ingredientes y técnicas de manera coherente. Según Horng y Hu (2020), "la creatividad culinaria es un factor clave en la innovación gastronómica, ya que permite desarrollar nuevas experiencias a partir de la reinterpretación de elementos tradicionales" (p. 85). De esa forma, se subraya que la cocina fusión requiere habilidades específicas para lograr resultados equilibrados.

También es oportuno considerar la relación entre la cocina fusión y las preferencias del consumidor. En la actualidad, las personas buscan experiencias gastronómicas diferentes, lo que ha impulsado la incorporación de propuestas innovadoras en los menús. Según Kivela y Crotts (2020), "la experiencia gastronómica se ve enriquecida por la diversidad de sabores y la integración de distintas tradiciones culinarias" (p. 312). Esto demuestra que la cocina fusión se adapta a las nuevas demandas del mercado.

La cocina fusión ha sido nombrada una manifestación de la globalización en el ámbito gastronómico. La Organización Mundial del Turismo (2022) menciona que:

> La cocina fusión refleja la interacción entre culturas en un contexto globalizado, donde los ingredientes, técnicas y tradiciones culinarias se combinan para generar nuevas formas de expresión gastronómica. Este proceso contribuye a la diversificación de la oferta culinaria y a la creación de experiencias innovadoras que responden a un mercado en constante cambio. (párr. 9)

En la práctica, este tipo de cocina se desarrolla en espacios donde se busca innovar y diferenciar la oferta gastronómica. Existen restaurantes y propuestas culinarias que han incorporado la fusión como una estrategia para atraer a los clientes mediante platos únicos. Esta característica ha permitido posicionar la cocina fusión como una alternativa relevante dentro del sector.

Además, la combinación de ingredientes locales con técnicas internacionales favorece la creación de propuestas novedosas, interacción que facilita ampliar la percepción de la gastronomía y generar nuevas formas de consumo. De esta manera, la cocina fusión contribuye a la diversidad culinaria y al desarrollo de nuevas tendencias dentro de la industria.

La cocina fusión se ha consolidado como un concepto que integra creatividad, cultura e innovación en la gastronomía. Su desarrollo depende de la capacidad de combinar elementos de distintas tradiciones de manera equilibrada, lo que permite generar experiencias diferenciadas y adaptadas a las preferencias actuales.

2.2.3 Innovación gastronómica

La innovación gastronómica se entiende como el proceso con el cual se introducen cambios o mejoras en los productos, servicios y experiencias relacionadas con la alimentación. Este concepto abarca desde la creación de nuevos platillos hasta la incorporación de técnicas, presentaciones y formas de servicio que buscan generar valor para el cliente. Dentro del sector gastronómico, la innovación se ha convertido en un elemento clave para adaptarse a las nuevas tendencias y necesidades del mercado.

En el ámbito académico, la innovación gastronómica se vincula con la capacidad de generar propuestas creativas que respondan a un entorno competitivo. De acuerdo con Ottenbacher y Harrington (2021), “la innovación en los servicios gastronómicos implica la implementación de ideas nuevas que mejoran la experiencia del cliente y aportan valor al negocio” (p. 9), de forma que innovar demanda una visión estratégica dentro del sector.

Desde la perspectiva del consumidor, la innovación responde a la necesidad de vivir experiencias diferentes al momento de consumir alimentos. Las expectativas actuales han cambiado, lo que impulsa a los establecimientos a renovar constantemente sus ofertas. En este sentido, Kim, Lee y Yoon (2020) argumentan que “la innovación en restaurantes está influenciada por la búsqueda de experiencias únicas y memorables por parte de los clientes” (p. 118), lo que demuestra que el comportamiento del consumidor influye directamente en la innovación.

Un elemento adicional que influye en este proceso es el desarrollo tecnológico, el cual ha permitido transformar la forma en que se producen y ofrecen los servicios gastronómicos. El uso de herramientas digitales, técnicas modernas de cocina y plataformas de interacción con el cliente ha ampliado las posibilidades de innovación. Conforme con Ivanov y Webster (2020), se afirma que "la incorporación de tecnologías en los servicios turísticos y gastronómicos mejora la eficiencia y genera nuevas oportunidades de innovación" (p. 3), evidenciando que la tecnología es un factor clave dentro del sector.

La innovación gastronómica también ha sido un componente imprescindible en el desarrollo del turismo y la economía. La Organización Mundial del Turismo (OMT, 2022) señala que:

> La innovación en la gastronomía permite a los destinos turísticos diferenciar su oferta mediante la creación de experiencias únicas que integran cultura, creatividad y valor agregado. Este proceso contribuye a mejorar la competitividad del sector, fortaleciendo la identidad de los destinos y generando nuevas oportunidades de desarrollo económico. (párr. 7)

En ese tanto, los restaurantes aplican la innovación en la forma en que estructuran sus servicios y presentan sus productos. La combinación de elementos como el diseño del menú, la ambientación y la atención al cliente permite ofrecer propuestas más atractivas. Estas acciones buscan generar una experiencia completa que conecte con las expectativas del consumidor.

Por otra parte, la incorporación de nuevas tendencias y enfoques permite ampliar la oferta gastronómica dentro del mercado. Los establecimientos que innovan logran adaptarse con mayor facilidad a los cambios en las preferencias del público. Esta dinámica favorece la creación de propuestas diferenciadas que fortalecen la competitividad del sector.

A partir de estos elementos, se puede indicar que la innovación gastronómica se posiciona como un factor clave dentro de la industria de restaurantes. Su aplicación contribuye a mejorar los servicios, generar valor y responder a las transformaciones del entorno, lo que impulsa el desarrollo continuo del sector gastronómico.

2.2.4 Experiencia gastronómica del cliente

La experiencia gastronómica del cliente se refiere al conjunto de sensaciones, percepciones y valoraciones que una persona experimenta al interactuar con un servicio de alimentos. Este concepto incluye aspectos como el ambiente, la atención, la presentación de los platillos y la calidad del servicio. Todos estos elementos inciden en la forma en que el cliente percibe el establecimiento y en la satisfacción que obtiene.

Por otro lado, la experiencia gastronómica se considera un factor clave en la industria de restaurantes, ya que influye directamente en la fidelización del cliente. Pine y Gilmore (2020) señalan que:

> Las experiencias representan una oferta económica distinta que va más allá de los bienes y servicios, ya que involucran al cliente de manera personal, creando conexiones emocionales memorables. En el contexto de los servicios, estas experiencias se convierten en un elemento diferenciador que influye directamente en la percepción del consumidor y en su decisión de regresar. (p. 12)

Este planteamiento ayuda a la comprensión de que la experiencia gastronómica no depende únicamente del producto ofrecido, sino de la forma en que el cliente se involucra con el servicio. La generación de emociones y recuerdos positivos afecta directamente en la percepción del establecimiento.

Desde otro punto de vista, la percepción del cliente se construye a partir de distintos elementos del servicio. La atención del personal, la rapidez del servicio y la presentación de los alimentos influyen en la valoración general. En este sentido, Ryu, Lee y Kim (2020) opinan que "la calidad del servicio y el entorno físico son determinantes en la satisfacción del cliente en restaurantes" (p. 210), señalando así que la experiencia involucra varios factores.

Asimismo, el ambiente del establecimiento también influye en la percepción del cliente. Hay factores como la iluminación, la música, la decoración y la limpieza que contribuyen a crear una atmósfera que puede mejorar la experiencia. Según Han y Hyun (2020), "el entorno físico del

restaurante tiene un impacto significativo en las emociones y comportamientos del cliente" (p. 85). De ahí que el ambiente es un componente esencial en la experiencia gastronómica.

De igual forma, la experiencia gastronómica también se asocia con el contexto cultural y turístico en el que se desarrolla el servicio. La Organización Mundial del Turismo (2022) indica que "la gastronomía permite a los visitantes conectar con la cultura de un destino a través de sus tradiciones y sabores" (párr. 5). Esto reafirma que la experiencia trasciende el acto de comer.

Cabe destacar que, los establecimientos diseñan sus servicios con el objetivo de generar una conexión positiva con el cliente. La forma en que se presenta el menú, la interacción del personal y la ambientación del espacio forman parte de esta estrategia. Estas acciones permiten crear momentos memorables que influyen en la percepción del servicio.

Por consiguiente, la relación entre experiencia y comportamiento del cliente resulta evidente en el contexto turístico. Al respecto, la Organización Mundial del Turismo (2022) expone lo siguiente:

> La experiencia gastronómica integra elementos sensoriales, culturales y emocionales que influyen en la satisfacción del visitante. Estos factores inciden directamente en la intención de recomendación y en la percepción del destino, convirtiendo la gastronomía en un componente estratégico dentro de la oferta turística. (párr. 6)

Este enfoque ayuda a entender que la experiencia gastronómica tiene implicaciones más amplias dentro del turismo. La integración de elementos sensoriales y culturales fortalece la percepción del servicio y del destino. Además, la relación entre satisfacción y recomendación evidencia la importancia de ofrecer experiencias positivas.

2.2.5 Menú gastronómico

El menú gastronómico se define como el conjunto de platillos y bebidas que un establecimiento ofrece a sus clientes, organizado de manera estructurada para facilitar su elección. Este elemento representa la propuesta culinaria del negocio y permite comunicar su identidad. Por su lado, Kotschevar y Withrow (2020) indican que "el menú es el principal medio de comunicación

entre el restaurante y el cliente" (p. 45). Esto demuestra que el menú influye directamente en la percepción del servicio.

Por eso, el menú gastronómico es una herramienta estratégica dentro de la gestión de restaurantes. Kotschevar y Withrow (2020) explican que:

> El menú es el principal medio de comunicación entre el restaurante y el cliente, ya que refleja la oferta disponible y orienta la elección del consumidor. Además, su diseño influye en la rentabilidad del establecimiento, al permitir destacar productos específicos y organizar la oferta de manera que favorezca la toma de decisiones. (p. 45)

Conforme lo descrito, se resalta que el menú presenta opciones de platos, al mismo tiempo que guía el comportamiento del cliente. La manera en que se organiza la información influye en la selección de los platillos, además, el diseño del menú puede orientar el consumo hacia determinados productos, lo que impacta en la rentabilidad del negocio.

Cabe agregar que el menú gastronómico también se relaciona con la planificación y organización de la producción de alimentos. La selección de los platillos debe considerar aspectos como la disponibilidad de ingredientes, los costos y la capacidad operativa del establecimiento. A su vez, Ninemeier (2020) indica que "la planificación del menú permite controlar los recursos, estandarizar procesos y garantizar la calidad del servicio" (p. 78), lo que muestra que el menú incide en el funcionamiento interno del restaurante.

Se añade que el diseño del menú tiene un impacto en la experiencia del cliente. La presentación, el lenguaje utilizado y la estructura del menú pueden generar una percepción positiva o negativa. Según Ozdemir y Caliskan (2020), "el diseño del menú influye en las decisiones del cliente al resaltar ciertos productos y facilitar la elección" (p. 150). Esto evidencia que el menú también cumple una función comunicativa.

De igual forma, el menú gastronómico se vincula con la identidad del establecimiento, ya que refleja el tipo de cocina, el concepto y el estilo del servicio. La selección de los platillos, los nombres utilizados y la forma de presentación permiten diferenciar un negocio de otro. Este aspecto resulta clave para posicionarse dentro de un mercado competitivo.

En el desarrollo del servicio, los restaurantes diseñan sus menús considerando tanto las preferencias del cliente como los objetivos del negocio. La inclusión de opciones variadas, la organización por categorías y la claridad en la información facilitan la toma de decisiones. Estas acciones contribuyen a mejorar la experiencia del cliente.

El menú también puede ser analizado como un elemento que integra diferentes aspectos del servicio gastronómico. La Organización Mundial del Turismo (2022) señala que:

> La oferta gastronómica, representada a través del menú, constituye un elemento clave en la experiencia del cliente, ya que integra la identidad cultural, la creatividad culinaria y la calidad del servicio. Su adecuada planificación y presentación influyen en la satisfacción del consumidor y en la percepción general del establecimiento. (párr. 8)

Lo anterior, permite comprender que el menú cumple una función integral en el servicio, dado que la relación entre identidad, calidad y experiencia refuerza su importancia dentro del sector. Además, su adecuada gestión contribuye a mejorar la percepción del cliente.

2.3 Marco Referencial

2.3.1 Teoría de la innovación aplicada a la gastronomía

La teoría de la innovación resulta uno de los principales enfoques utilizados para comprender los procesos de cambio y mejora dentro de las organizaciones. Su origen se encuentra en los planteamientos de Schumpeter, quien consideró la innovación como un elemento fundamental para el desarrollo económico y la competitividad. Desde esta visión, innovar implica introducir nuevos productos, servicios, procesos o formas de organización que permitan generar valor y diferenciación dentro de un mercado determinado. En el ámbito gastronómico, esta teoría adquiere especial relevancia debido a la constante necesidad de adaptarse a las preferencias cambiantes de los consumidores.

Uno de los mayores aportes de esta teoría señala que la innovación permite a las organizaciones mantenerse competitivas frente a las transformaciones del entorno. Según Schumpeter (2021), la innovación representa “la introducción de nuevas combinaciones de recursos que generan cambios en los procesos productivos y en la oferta de bienes y servicios” (p.

45). Este planteamiento denota que la innovación no se limita únicamente a la creación de nuevos productos, sino que también involucra mejoras en los procesos y en la manera de satisfacer las necesidades de los clientes.

Con base en lo argumentado por Schumpeter (2021), puede comprenderse que la innovación constituye un proceso dinámico que trasciende el desarrollo de nuevos productos. Su propuesta destaca la necesidad de transformar continuamente los procesos organizacionales para responder a las exigencias del entorno, aspecto que resulta especialmente pertinente en el sector gastronómico, donde las preferencias de los consumidores evolucionan constantemente. Por tanto, la innovación deja de concebirse únicamente como un cambio tecnológico y pasa a entenderse como una estrategia orientada a generar valor mediante la diferenciación y la capacidad de adaptación de las organizaciones.

En la industria gastronómica, la innovación se manifiesta mediante la incorporación de nuevas técnicas culinarias, la creación de propuestas gastronómicas diferenciadas y el desarrollo de experiencias orientadas a incrementar la satisfacción del consumidor. Estos cambios permiten que los establecimientos se adapten a las tendencias del mercado y respondan de manera efectiva a las expectativas de los clientes. Asimismo, la innovación favorece la generación de ventajas competitivas sostenibles, especialmente en sectores donde existe una amplia oferta de productos y servicios similares.

Desde una perspectiva empresarial, la innovación gastronómica también contribuye al fortalecimiento de la identidad de los restaurantes. La capacidad de ofrecer propuestas diferentes permite atraer nuevos segmentos de mercado y mejorar el posicionamiento de los establecimientos. Además, la incorporación de elementos innovadores favorece la creación de experiencias únicas que incrementan el valor percibido por los consumidores. Por esta razón, la innovación se considera una herramienta estratégica para el crecimiento y desarrollo de los negocios gastronómicos.

En este punto se observa una evolución del concepto propuesto por Schumpeter (2012) hacia una visión más orientada al consumidor. Mientras este autor centra su atención en la innovación como motor del desarrollo económico y de los procesos productivos, su aplicación en

la gastronomía incorpora elementos relacionados con la experiencia del cliente, la creatividad culinaria y la diferenciación de los establecimientos. Se afirma que la innovación gastronómica no depende únicamente de la incorporación de nuevas técnicas o ingredientes, sino también de la capacidad de generar propuestas que respondan a las expectativas del mercado sin perder coherencia con la identidad del establecimiento.

La Organización Mundial del Turismo (2022), señala lo siguiente:

> La innovación en el sector gastronómico constituye un factor esencial para la competitividad de los destinos turísticos y de los establecimientos dedicados a la alimentación. La incorporación de nuevas propuestas culinarias, técnicas de preparación y experiencias orientadas al consumidor permite generar valor agregado, fortalecer la diferenciación y responder a las demandas de un mercado caracterizado por cambios constantes en las preferencias de los visitantes y consumidores. (párr. 7)

Lo citado pone de manifiesto que la innovación no solo beneficia a los establecimientos gastronómicos de manera individual, sino que también contribuye al fortalecimiento del sector turístico y económico. La capacidad de desarrollar nuevas propuestas culinarias favorece la atracción de visitantes interesados en vivir experiencias diferentes, lo que incrementa el potencial de crecimiento de los destinos gastronómicos.

Se resalta, a su vez, que la innovación aplicada a la gastronomía promueve la integración de ingredientes locales con nuevas técnicas de preparación y presentación. Esta combinación permite conservar elementos tradicionales mientras se desarrollan propuestas capaces de responder a las tendencias actuales del mercado. En consecuencia, la innovación se convierte en un mecanismo que facilita la evolución de la gastronomía sin perder aquellos elementos culturales que forman parte de su identidad.

De conformidad con Ottenbacher y Harrington (2021), “la innovación gastronómica permite generar experiencias diferenciadas mediante la combinación de creatividad, conocimiento técnico y comprensión de las necesidades del consumidor” (p. 12). Esta afirmación destaca la importancia de comprender las expectativas de los clientes como parte fundamental del proceso

innovador. Además, evidencia que la innovación requiere planificación y conocimiento para alcanzar resultados exitosos dentro de los establecimientos gastronómicos.

Al comparar los planteamientos de Schumpeter (2021), la Organización Mundial del Turismo (2022) y Ottenbacher y Harrington (2021), se hace posible identificar importantes puntos de convergencia. Los tres enfoques coinciden en que la innovación se entiende como un proceso orientado a generar valor y diferenciación frente a un entorno competitivo. Sin embargo, cada autor analiza este fenómeno desde una perspectiva distinta.

Schumpeter (2021) centra su propuesta en la innovación como motor del desarrollo económico y de la transformación de los procesos productivos; la Organización Mundial del Turismo (2022) amplía este enfoque al considerar la innovación como un elemento estratégico para fortalecer la competitividad de los destinos turísticos; mientras que Ottenbacher y Harrington (2021) trasladan el análisis al ámbito gastronómico, enfatizando que el éxito de la innovación depende de la creatividad, el conocimiento técnico y la comprensión de las necesidades del consumidor.

Estas diferencias no representan posiciones opuestas, sino enfoques complementarios que permiten comprender la innovación desde distintos niveles de análisis. Por un lado, Schumpeter (2021) explica por qué las organizaciones requieren innovar para mantenerse vigentes, la Organización Mundial del Turismo (2022) plantea los beneficios que la innovación genera sobre la actividad turística, y Ottenbacher y Harrington (2021) demuestran cómo dichos principios pueden aplicarse específicamente al diseño de propuestas gastronómicas. En conjunto, estos planteamientos apuntan a que la innovación gastronómica no consiste únicamente en incorporar nuevos ingredientes o técnicas culinarias, sino en desarrollar propuestas que integren creatividad, identidad cultural, calidad del servicio y conocimiento del consumidor para generar experiencias con valor agregado.

Bajo esta perspectiva, la innovación aplicada a la gastronomía también debe entenderse como un proceso de equilibrio entre tradición y cambio. La incorporación de nuevas técnicas culinarias no implica sustituir las preparaciones tradicionales, sino reinterpretarlas de manera que conserven su esencia y, al mismo tiempo, respondan a las tendencias contemporáneas del mercado.

Este pensamiento resulta particularmente relevante para los establecimientos gastronómicos ubicados en destinos turísticos, donde la autenticidad constituye uno de los principales factores de diferenciación frente a la competencia.

En el contexto de la presente investigación, los aportes de estos autores permiten fundamentar el diseño de una propuesta de menú innovador para el Restaurante Chante de Rubios 2. Desde la visión de Schumpeter (2021), la propuesta representa una oportunidad para generar nuevas combinaciones de recursos que aporten valor al establecimiento. Por su parte, la Organización Mundial del Turismo (2022) promueve que la innovación gastronómica fortalece la competitividad turística mediante la creación de experiencias diferenciadas para los visitantes. Finalmente, Ottenbacher y Harrington (2021) aportan los elementos técnicos necesarios para comprender que la innovación debe construirse a partir de la creatividad culinaria, el conocimiento especializado y la comprensión de las preferencias del consumidor.

Por lo tanto, la teoría de la innovación aplicada a la gastronomía es el principal fundamento conceptual de la presente investigación, debido a que explica cómo el diseño de una propuesta de menú innovador puede integrar elementos de la gastronomía tradicional con ingredientes y técnicas propias de la cocina fusión, procurando conservar la identidad culinaria del Restaurante Chante de Rubios 2 mientras se responde a las nuevas tendencias del mercado gastronómico y turístico. De esta manera, la innovación deja de entenderse únicamente como un mecanismo de cambio y se convierte en una estrategia orientada a generar valor, fortalecer la diferenciación del establecimiento y contribuir al desarrollo de experiencias gastronómicas acordes con las expectativas de los clientes.

2.3.2 Teoría de la experiencia del cliente

La teoría de la experiencia del cliente se desarrolla a partir de la necesidad de comprender cómo las personas perciben y valoran los servicios que reciben. Este enfoque sostiene que la satisfacción del consumidor no depende exclusivamente del producto adquirido, sino también de las emociones, sensaciones y recuerdos que se generan durante la interacción con una organización. En el sector gastronómico, esta teoría ha adquirido gran importancia debido a que la

experiencia del cliente involucra múltiples factores que influyen directamente en la percepción del servicio.

Entre las principales contribuciones teóricas relacionadas con este enfoque, Pine y Gilmore (2020) indican que “las experiencias constituyen una oferta económica distinta que involucra al consumidor de manera personal y memorable” (p. 12). Este concepto permite comprender que las organizaciones deben ir más allá de ofrecer bienes o servicios, procurando generar vivencias que produzcan valor emocional y fortalezcan la relación con los clientes.

Lo señalado de Pine y Gilmore (2020) representa un cambio significativo en la forma de comprender la relación entre las organizaciones y los consumidores. En tanto los enfoques tradicionales se centraban en la calidad del producto o del servicio, estos autores sostienen que el verdadero valor se genera cuando el cliente vive una experiencia significativa y memorable. Desde esta perspectiva, la experiencia deja de considerarse un complemento del servicio para convertirse en un elemento estratégico capaz de influir en la percepción, la satisfacción y el comportamiento futuro del consumidor. De ahí que los establecimientos gastronómicos requieren diseñar experiencias que integren aspectos funcionales y emocionales para fortalecer el vínculo con sus clientes.

Desde un enfoque operativo, la experiencia del cliente se construye mediante la interacción de diversos elementos que actúan simultáneamente durante la prestación del servicio. Aspectos como la calidad de los alimentos, la atención recibida, la ambientación del establecimiento, la presentación de los platillos y la rapidez en el servicio contribuyen a formar una percepción integral. Por esta razón, los establecimientos gastronómicos buscan gestionar cada uno de estos componentes con el fin de generar experiencias positivas y diferenciadoras.

En el ámbito de los restaurantes, la experiencia gastronómica se ha convertido en un elemento fundamental para alcanzar mayores niveles de satisfacción y fidelización. Actualmente, los consumidores valoran no solamente el sabor de los alimentos, sino también el ambiente, la comodidad y la atención que reciben durante su visita. Esta situación ha impulsado a los negocios gastronómicos a diseñar estrategias orientadas a mejorar continuamente la experiencia ofrecida a sus clientes.

La Organización Mundial del Turismo (2022) destaca que:

> La experiencia gastronómica constituye una combinación de factores sensoriales, culturales y emocionales que influyen en la satisfacción de los visitantes. La interacción entre los alimentos, el entorno y el servicio permite generar experiencias memorables que fortalecen la percepción del destino y contribuyen al desarrollo de actividades turísticas sostenibles. Asimismo, estos elementos favorecen la conexión entre los visitantes y la identidad cultural de los lugares que visitan, convirtiendo la gastronomía en un componente fundamental de la experiencia turística contemporánea. (párr. 6)

De conformidad con lo anterior, se puede observar que la experiencia gastronómica representa un proceso complejo donde intervienen factores tangibles e intangibles. La combinación de elementos sensoriales, culturales y emocionales permite que los clientes desarrollen percepciones particulares sobre los servicios recibidos. A la vez, estas experiencias pueden influir significativamente en la decisión de recomendar un establecimiento o regresar en futuras ocasiones.

Al comparar los planteamientos de Pine y Gilmore (2020) con los expuestos por la Organización Mundial del Turismo (2022), se identifica una clara relación entre ambos enfoques. Los primeros centran su análisis en la experiencia como una oferta capaz de generar valor para el consumidor mediante vivencias memorables, mientras que la OMT amplía esta perspectiva al incorporar la dimensión cultural y turística de la experiencia gastronómica. En consecuencia, ambos planteamientos coinciden en reconocer que las experiencias son un elemento diferenciador; sin embargo, difieren en el énfasis otorgado al fenómeno, ya que los autores priorizan la creación de valor para la organización y el consumidor, mientras que la Organización Mundial del Turismo resalta su aporte al fortalecimiento de los destinos turísticos y de la identidad cultural.

Un componente más dentro de esta teoría corresponde a la capacidad de las organizaciones para identificar y responder a las expectativas de los consumidores. La comprensión de las necesidades del cliente facilita el diseño de servicios más eficientes y satisfactorios. También Ryu y Han (2020) señalan que “la calidad percibida del servicio y del entorno físico influye significativamente en la satisfacción y lealtad del cliente en los restaurantes” (p. 210). Esta

afirmación evidencia la relación existente entre la calidad del servicio y el comportamiento posterior de los consumidores.

Los ideales de Ryu y Han (2020) complementan las perspectivas desarrolladas por Pine y Gilmore (2020) y la Organización Mundial del Turismo (2022), al explicar los factores que permiten materializar una experiencia satisfactoria dentro de los establecimientos gastronómicos. Mientras Pine y Gilmore (2020) conciben la experiencia como una oferta capaz de generar valor mediante vivencias memorables, y la Organización Mundial del Turismo (2022) la relaciona con la identidad cultural y el fortalecimiento de los destinos turísticos. Ryu y Han (2020) orientan su análisis hacia los elementos operativos que determinan la percepción del cliente, como la calidad del servicio, el ambiente físico y la atención recibida. Esta diferencia pone en claro que la experiencia del cliente no depende únicamente de factores emocionales, sino también de la gestión eficiente de los recursos y de la prestación del servicio.

De igual forma, los tres enfoques presentan un punto de convergencia al reconocer que la experiencia del cliente constituye un factor determinante para la permanencia de las organizaciones en mercados altamente competitivos. Sin embargo, cada autor enfatiza dimensiones diferentes. Pine y Gilmore (2020) priorizan el valor generado por la experiencia; la Organización Mundial del Turismo (2022) destaca su contribución al desarrollo turístico y a la valorización del patrimonio cultural; mientras que Ryu y Han (2020), demuestran que la satisfacción y la lealtad del consumidor dependen de la interacción entre la calidad del servicio, el entorno físico y la percepción del cliente. Por ende, la experiencia gastronómica debe entenderse como un fenómeno multidimensional donde intervienen factores emocionales, sensoriales, culturales y operativos.

Desde este panorama, la experiencia gastronómica trasciende el acto de consumir alimentos, ya que integra elementos relacionados con la identidad cultural, la innovación, la calidad del servicio y la interacción entre el cliente y el establecimiento. Esto conlleva que una propuesta gastronómica exitosa no depende exclusivamente del menú ofrecido, sino de la articulación de todos los componentes que conforman la experiencia del consumidor. Por eso, la incorporación de propuestas culinarias innovadoras debe desarrollarse de manera coherente con el

ambiente del restaurante, la atención brindada y la identidad gastronómica que caracteriza al establecimiento.

Los conceptos analizados contribuyen a sustentar el desarrollo de la presente investigación, debido a que el diseño de una propuesta de menú innovador para el Restaurante Chante de Rubios 2 no pretende limitarse a la incorporación de nuevos platillos, sino fortalecer la experiencia gastronómica ofrecida a los clientes mediante la integración de elementos de la gastronomía tradicional con técnicas e ingredientes de cocina fusión. En ese orden de ideas, la teoría de Pine y Gilmore (2020) explica la importancia de generar experiencias memorables; la Organización Mundial del Turismo (2022) establece la relación entre gastronomía, cultura y turismo; y Ryu y Han (2020) aportan los fundamentos para comprender cómo la calidad del servicio y del entorno contribuyen a la satisfacción y lealtad de los consumidores.

Por consiguiente, la teoría de la experiencia del cliente proporciona el sustento conceptual para comprender que la competitividad de un establecimiento gastronómico no depende únicamente de la calidad de sus alimentos, sino también de la capacidad para generar experiencias integrales que respondan a las expectativas del consumidor. En el contexto del Restaurante Chante de Rubios 2, estos planteamientos fundamentan el diseño de una propuesta de menú innovador orientada a enriquecer la experiencia gastronómica de los clientes, fortalecer la identidad del establecimiento y favorecer su diferenciación dentro de la oferta turística de la comunidad de Paso Real.

2.3.3 Teoría de la identidad cultural en la gastronomía

La teoría de la identidad cultural plantea que las comunidades construyen y fortalecen su sentido de pertenencia a través de elementos compartidos como las costumbres, tradiciones, creencias y formas de vida. En estos componentes, la gastronomía ocupa un lugar relevante debido a que permite transmitir conocimientos, prácticas y valores culturales de una generación a otra. Por este motivo, la alimentación se considera una manifestación cultural que refleja la historia y las características propias de cada sociedad.

Desde el campo del patrimonio cultural, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 2021) estipula que “las prácticas alimentarias tradicionales forman parte del patrimonio cultural inmaterial al integrar conocimientos, técnicas y expresiones transmitidas entre generaciones” (párr. 5), lo que evidencia que la gastronomía trasciende la función biológica de la alimentación y se convierte en un medio para preservar la memoria colectiva de las comunidades.

La postura de la UNESCO sitúa la gastronomía dentro del patrimonio cultural inmaterial, destacando que las prácticas alimentarias representan un legado que las comunidades transmiten de generación en generación. El valor de la gastronomía no radica únicamente en los alimentos o en las técnicas culinarias, sino en los conocimientos, las tradiciones y las formas de interacción social que se conservan mediante la preparación y el consumo de los alimentos. Se subraya que la identidad cultural se fortalece cuando estas prácticas son preservadas y transmitidas como parte de la memoria colectiva de cada comunidad.

Al abordar la relación entre gastronomía e identidad cultural, se observa que los alimentos representan símbolos que permiten a las personas identificarse con un territorio y con determinadas tradiciones. Los ingredientes utilizados, las técnicas de preparación y las formas de consumo reflejan características propias de cada grupo social. En consecuencia, la gastronomía se determina como una expresión tangible de la diversidad cultural existente en distintas regiones del mundo.

Y en las comunidades locales, las recetas tradicionales desempeñan un papel fundamental en la conservación de la identidad cultural. La transmisión de conocimientos culinarios entre familiares y miembros de la comunidad favorece la continuidad de prácticas que han permanecido vigentes durante largos períodos. Estas son costumbres que fortalecen el sentido de pertenencia y contribuyen a mantener vivas las tradiciones gastronómicas que distinguen a cada población.

La UNESCO (2021) establece lo siguiente:

> El patrimonio cultural inmaterial incluye los conocimientos, técnicas y prácticas que las comunidades reconocen como parte de su identidad cultural. Entre estas manifestaciones se encuentran las tradiciones alimentarias, las cuales permiten transmitir valores, fortalecer el sentido de pertenencia y preservar conocimientos asociados a la relación entre las

> personas y su entorno. Estas prácticas constituyen un elemento fundamental para la diversidad cultural y la continuidad de las tradiciones locales. (párr. 7)

La cita anterior amplía el planteamiento inicial de la UNESCO al destacar que la gastronomía representa un patrimonio vivo que se mantiene mediante la participación activa de las comunidades. En este sentido, la preparación de los alimentos deja de entenderse únicamente como una actividad cotidiana para convertirse en una práctica social mediante la cual se fortalecen la identidad colectiva, el sentido de pertenencia y la continuidad de las tradiciones culturales.

Todo lo expuesto ayuda a la comprensión de que la gastronomía representa un mecanismo de conservación cultural que fortalece los vínculos entre las personas y sus comunidades. A través de la preparación y el consumo de alimentos tradicionales se preservan conocimientos que forman parte de la historia colectiva y que contribuyen a la continuidad de las expresiones culturales.

Desde otro punto de vista, la identidad cultural también se relaciona con la capacidad de las comunidades para diferenciarse dentro de contextos cada vez más globalizados. La preservación de la gastronomía tradicional permite conservar elementos distintivos que fortalecen la autenticidad cultural de los territorios. Según Contreras y Gracia (2020), “la alimentación constituye un sistema cultural que refleja valores, significados e identidades compartidas por los grupos humanos” (p. 27).

El planteamiento de Contreras y Gracia (2020) complementa la perspectiva desarrollada por la UNESCO al abordar la alimentación desde un enfoque antropológico, dado que esta última centra su análisis en la gastronomía como una manifestación del patrimonio cultural inmaterial que debe conservarse y transmitirse entre generaciones. Los autores, por su parte, enfatizan que la alimentación es un sistema cultural mediante el cual las personas construyen significados, expresan valores y fortalecen su identidad colectiva. Ambos enfoques coinciden en reconocer que la gastronomía trasciende la función biológica de la alimentación; sin embargo, difieren en el énfasis otorgado al fenómeno. La entidad prioriza la preservación del patrimonio cultural, mientras que Contreras y Gracia (2020) destacan el papel de la alimentación como una expresión dinámica de la vida social y cultural de las comunidades.

Estas visiones no resultan contradictorias, sino complementarias, ya que permiten comprender la identidad cultural desde diferentes dimensiones. La conservación de las tradiciones culinarias favorece la continuidad del patrimonio gastronómico, mientras que la interpretación de la alimentación como un sistema cultural explica por qué las prácticas alimentarias evolucionan con el tiempo sin perder completamente los elementos que identifican a cada comunidad. En ese sentido, la identidad cultural no debe entenderse como un concepto estático, sino como un proceso dinámico que integra la preservación de las tradiciones con la capacidad de adaptación a nuevos contextos sociales, económicos y gastronómicos.

Desde esta perspectiva, la incorporación de procesos de innovación gastronómica representa un desafío para los establecimientos que buscan responder a las nuevas tendencias del mercado sin afectar los elementos culturales que caracterizan su oferta. La integración de nuevas técnicas culinarias o ingredientes no implica necesariamente la pérdida de identidad, siempre que dichos cambios respeten los conocimientos, las prácticas y los valores que distinguen la gastronomía tradicional de una comunidad. Esto resulta especialmente relevante en propuestas de cocina fusión, donde la innovación debe desarrollarse de manera equilibrada para conservar la autenticidad de las preparaciones tradicionales.

Estos aportes sustentan el desarrollo de la presente investigación, debido a que ambos enfoques explican la importancia de preservar la identidad cultural como elemento esencial de la gastronomía. La UNESCO (2020) aporta el fundamento relacionado con la protección del patrimonio cultural inmaterial, mientras que Contreras y Gracia (2021) establecen cómo la alimentación refleja los valores, las costumbres y el sentido de pertenencia de las comunidades. En conjunto, estas propuestas respaldan la necesidad de diseñar una propuesta de menú innovador que integre elementos de la gastronomía tradicional con técnicas e ingredientes de cocina fusión sin alterar los rasgos culturales que caracterizan al Restaurante Chante de Rubios 2.

Por consiguiente, la teoría de la identidad cultural en la gastronomía proporciona el sustento conceptual para asumir que la innovación gastronómica debe desarrollarse respetando el patrimonio culinario y las tradiciones que identifican a cada comunidad. En el contexto de la presente investigación, esta teoría fundamenta el diseño de una propuesta de menú innovador que busca fortalecer la experiencia gastronómica de los clientes mediante la incorporación de técnicas

e ingredientes de cocina fusión, procurando conservar la esencia de la gastronomía tradicional que distingue al Restaurante Chante de Rubios 2 y a la comunidad de Paso Real.

2.3.4 Teoría del desarrollo gastronómico y turístico local

La teoría del desarrollo gastronómico y turístico local se basa en la capacidad que poseen los recursos culturales y productivos de una comunidad para impulsar procesos de crecimiento económico y fortalecimiento social. Dentro de este enfoque, la gastronomía se reconoce como una herramienta capaz de generar experiencias auténticas que permiten valorar la identidad de los territorios. Por esta razón, numerosos destinos han incorporado la oferta gastronómica como un elemento estratégico para potenciar su atractivo turístico y promover el desarrollo local.

En relación con este aspecto, la Organización Mundial del Turismo (2022) indica que "la gastronomía constituye uno de los recursos culturales más valiosos para la diferenciación de los destinos turísticos y la generación de experiencias auténticas para los visitantes" (párr. 4). Esta afirmación señala que la gastronomía representa un recurso capaz de fortalecer la competitividad turística mediante la valorización de las tradiciones y expresiones culturales propias de cada comunidad.

El argumento de la Organización Mundial del Turismo pone de manifiesto que la gastronomía trasciende la prestación de un servicio de alimentación para convertirse en un recurso estratégico del desarrollo turístico. En ese orden de ideas, los alimentos tradicionales, las técnicas culinarias y los productos locales son elementos que fortalecen la identidad de los destinos y favorecen su diferenciación dentro de un mercado cada vez más competitivo. En consecuencia, la gastronomía adquiere un valor que integra dimensiones culturales, económicas y sociales, permitiendo que las comunidades aprovechen sus recursos locales como parte de su oferta turística.

Una de las características relevantes de este enfoque consiste en la relación que se establece entre la actividad gastronómica y los actores productivos locales. La utilización de ingredientes provenientes de agricultores, pescadores y emprendedores de la zona favorece la creación de encadenamientos productivos que contribuyen a dinamizar la economía regional. Además, esta interacción promueve el aprovechamiento de recursos propios del territorio y fortalece el sentido de pertenencia hacia las actividades productivas locales.

Desde el campo de lo turístico, la gastronomía ha adquirido una importancia creciente como motivación de viaje para numerosos visitantes. Actualmente, muchos turistas buscan conocer la cultura de los destinos a través de sus alimentos, sabores y formas tradicionales de preparación. Dicha tendencia ha impulsado el desarrollo de propuestas gastronómicas que integran elementos culturales y experiencias culinarias capaces de enriquecer la visita de los consumidores.

La Organización Mundial del Turismo (2022) plantea que:

> La gastronomía desempeña un papel fundamental en el desarrollo sostenible de los destinos turísticos, al promover el uso de productos locales, fortalecer las economías regionales y generar experiencias que conectan a los visitantes con la cultura de las comunidades anfitrionas. Asimismo, favorece la creación de empleo, el fortalecimiento de las cadenas de valor y la conservación de prácticas culturales asociadas a la alimentación y la producción local. (párr. 8)

De lo citado, se puede observar que el desarrollo gastronómico genera beneficios que trascienden la actividad comercial de los restaurantes. La promoción de productos locales favorece el crecimiento económico de diversos sectores vinculados al turismo y fortalece las oportunidades de empleo dentro de las comunidades. De igual manera, contribuye a preservar conocimientos y prácticas tradicionales que forman parte del patrimonio cultural de cada territorio.

La segunda aproximación de la Organización Mundial del Turismo amplía el enfoque presentado inicialmente al incorporar el concepto de desarrollo sostenible. Mientras la primera postura enfatiza la capacidad de la gastronomía para diferenciar los destinos turísticos, este segundo planteamiento destaca los efectos que la actividad gastronómica produce sobre la economía local, el empleo, las cadenas de valor y la conservación de las prácticas culturales. De ese modo, la gastronomía deja de entenderse únicamente como un atractivo para el visitante y pasa a concebirse como un mecanismo que favorece el desarrollo integral de las comunidades.

Un elemento primordial de esta teoría corresponde a la capacidad de la gastronomía para reforzar la identidad territorial y proyectarla hacia los visitantes. La valorización de recetas tradicionales, ingredientes autóctonos y técnicas culinarias propias de una región permite diferenciar los destinos dentro de un mercado turístico cada vez más competitivo. Al respecto,

Bessière (2020) afirma que “la gastronomía local contribuye a reforzar la identidad territorial y a generar valor turístico en las comunidades” (p. 189).

El planteamiento de Bessière (2020) complementa la perspectiva de la Organización Mundial del Turismo al destacar que la gastronomía no solo representa un recurso para promover el turismo, sino también un elemento que fortalece la identidad territorial de las comunidades. Además, se centra su análisis en el aporte de la gastronomía al desarrollo económico, la sostenibilidad y la competitividad de los destinos. Por su lado, el autor resalta la importancia de preservar las características propias de cada territorio mediante la valorización de sus tradiciones culinarias. Ambos enfoques coinciden en reconocer el potencial de la gastronomía como factor de desarrollo; sin embargo, difieren en el énfasis otorgado al fenómeno, ya que la Organización Mundial del Turismo privilegia una perspectiva orientada al desarrollo turístico, mientras que Bessière (2020) profundiza en el papel de la gastronomía como expresión de la identidad local.

Estas perspectivas resultan complementarias porque promueven que el desarrollo gastronómico depende tanto del aprovechamiento económico de los recursos locales como de la conservación de los elementos culturales que distinguen a cada comunidad. La promoción de la gastronomía tradicional genera mayores oportunidades para los productores locales, fortalece las cadenas de valor y favorece la diversificación de la oferta turística; al mismo tiempo, contribuye a preservar recetas, técnicas culinarias e ingredientes que forman parte del patrimonio cultural. Es así como el desarrollo gastronómico sostenible requiere un equilibrio entre la innovación, la competitividad y la conservación de la identidad territorial.

Por otro lado, las teorías y los planteamientos examinados ponen de manifiesto que la gastronomía constituye un recurso estratégico capaz de articular diferentes actores del territorio, entre ellos productores agropecuarios, pescadores, emprendedores, restaurantes e instituciones vinculadas con el turismo. Esta interacción favorece la generación de beneficios económicos para la comunidad y fortalece el sentido de pertenencia hacia los recursos culturales y productivos locales. Desde esta visión, el desarrollo gastronómico no depende únicamente del éxito de un establecimiento, sino de la articulación de los diferentes actores que participan en la construcción de la oferta turística del destino.

En el contexto de la presente investigación, los aportes de la Organización Mundial del Turismo (2022) y de Bessière (2020) permiten fundamentar la importancia de diseñar una propuesta de menú innovador que incorpore ingredientes locales y técnicas de cocina fusión sin desvincularse de la gastronomía tradicional de Paso Real. La Organización Mundial del Turismo proporciona el fundamento relacionado con la contribución de la gastronomía al desarrollo turístico sostenible y a la competitividad de los destinos, mientras que el autor explica cómo la valorización de las tradiciones culinarias fortalece la identidad territorial y genera valor para las comunidades. La integración de ambos enfoques resulta oportuna para orientar una propuesta gastronómica que contribuya tanto al fortalecimiento del Restaurante Chante de Rubios 2 como al aprovechamiento responsable de los recursos gastronómicos propios de la comunidad.

En síntesis, la teoría del desarrollo gastronómico y turístico local proporciona el sustento conceptual para establecer que la gastronomía es un recurso capaz de impulsar el desarrollo económico, fortalecer la identidad cultural y promover experiencias turísticas auténticas. En la presente investigación, esta teoría fundamenta el diseño de una propuesta de menú innovador que integra la gastronomía tradicional con técnicas e ingredientes de cocina fusión, procurando favorecer el uso de productos locales, fortalecer la identidad gastronómica de Paso Real y contribuir al posicionamiento del Restaurante Chante de Rubios 2 como parte de la oferta turística de la comunidad.

Problema de Investigación	¿De qué manera la integración de elementos de la gastronomía tradicional con conceptos de cocina fusión puede mejorar la experiencia gastronómica de los clientes y fortalecer la competitividad del Restaurante Chante de Rubios 2 en Paso Real durante el II cuatrimestre del 2026?			
Objetivo General	Diseñar una propuesta de menú innovador que integre gastronomía tradicional y cocina fusión para mejorar la experiencia del cliente y fortalecer la competitividad del restaurante.	**Resolución - Paso #1 (Metodología)**	**Resolución - Paso #2 (Metodología)**	**Resolución - Paso #3 (Metodología)**
Objetivo Específico #1 Identificar los platillos tradicionales preferidos y los ingredientes locales con mayor valor cultural.	Aplicación de encuestas estructuradas a clientes para conocer sus preferencias de platillos tradicionales.	Realización de entrevistas semiestructuradas a habitantes y proveedores locales para identificar ingredientes con valor cultural.	Análisis e interpretación de los datos obtenidos para determinar los platillos e ingredientes tradicionales prioritarios.	
Objetivo Específico #2 Analizar tendencias y técnicas de cocina fusión que puedan integrarse adecuada y culturalmente con la gastronomía tradicional.	Revisión bibliográfica y documental sobre cocina fusión, tendencias actuales y técnicas aplicables.	Análisis comparativo de casos de éxito en integración de cocina fusión con gastronomía tradicional.	Identificación de técnicas e ingredientes de cocina fusión que puedan integrarse respetando la cultura local.	
Objetivo Específico #3 Diseñar una propuesta de menú que combine preparaciones tradicionales con elementos de cocina fusión, garantizando coherencia culinaria y viabilidad operativa.	Desarrollo de propuestas de platillos que integren gastronomía tradicional con elementos de cocina fusión.	Evaluación de la coherencia culinaria, costos, tiempos de preparación y recursos necesarios para cada propuesta.	Selección y presentación del menú innovador para su implementación en el restaurante Chante de Rubios 2.	

CAPÍTULO III. MARCO METODOLÓGICO

3.1 Enfoque de la Investigación

En el ámbito de la metodología de la investigación, el enfoque se entiende como la orientación general que guía el proceso investigativo y define la manera en que se aborda el fenómeno de estudio. Este se encuentra vinculado con el paradigma adoptado, el cual determina las concepciones teóricas y los métodos considerados pertinentes para generar conocimiento. En este sentido, Hernández-Sampieri y Mendoza (2018) señalan que "el paradigma es un conjunto de concepciones y premisas acerca del mundo y los métodos y técnicas que se consideran apropiadas para conocerlo e investigarlo" (p.4). A partir de esta definición, se comprende que el enfoque establece la lógica del estudio, el tipo de datos que se recolectan y la forma en que estos serán analizados.

El enfoque mixto es una de las tres rutas de la investigación científica junto con la cuantitativa y la cualitativa. De acuerdo con Hernández-Sampieri y Mendoza (2018):

> La distinción entre la investigación cuantitativa y cualitativa es relativa, pues hay diversos elementos que son comunes y otros que pueden utilizarse en ambos enfoques. […] En otras palabras, las rutas se entrelazan y comparten ciertas cuestiones, no son 'caminos completamente independientes. (p.5)

Esta afirmación fundamenta el enfoque mixto como una integración estructurada de ambas rutas, en la cual se articulan procedimientos de medición numérica con procesos de interpretación contextual, permitiendo una comprensión amplia del fenómeno investigado.

La presente investigación se desarrolla bajo el enfoque mixto porque requiere recopilar datos cuantificables sobre las preferencias de los clientes del Restaurante Chante de Rubios 2, tales como los platillos tradicionales más demandados y el nivel de aceptación de propuestas innovadoras. A su vez, requiere examinar cualitativamente las percepciones del dueño, del chef y de los clientes en relación con la incorporación de técnicas e ingredientes de cocina fusión, considerando el valor cultural de los productos locales de Paso Real. La integración de ambos tipos

de información permitirá diseñar una propuesta de menú coherente, viable y culturalmente pertinente durante el II cuatrimestre del 2026.

3.2 Método de la Investigación

El método de investigación corresponde al conjunto de procedimientos que orientan la obtención, organización, análisis e interpretación de la información necesaria para responder al problema planteado. Su función consiste en guiar de manera sistemática el proceso investigativo, permitiendo alcanzar los objetivos propuestos y generar conocimiento válido sobre el fenómeno estudiado.

Según mencionan Hernández-Sampieri y Mendoza (2018), el método descriptivo tiene como finalidad "especificar propiedades, características y perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis" (p. 108). Este método permite identificar y describir situaciones, comportamientos o percepciones presentes dentro de una realidad determinada sin intervenir en ella.

La investigación en curso se propone mediante el método descriptivo, debido a que busca identificar y analizar las preferencias gastronómicas de los clientes del Restaurante Chante de Rubios 2, así como conocer la percepción existente sobre la gastronomía tradicional, los ingredientes locales y la aceptación de elementos de cocina fusión. Asimismo, describe las opiniones del propietario y de la cocinera respecto a la viabilidad de implementar propuestas innovadoras dentro de la oferta gastronómica del establecimiento.

La utilización de este método facilita la comprensión de las características del fenómeno estudiado y proporciona información relevante para la elaboración de una propuesta de menú innovador basada en la integración de la gastronomía tradicional y la cocina fusión en el Restaurante Chante de Rubios 2, ubicado en la comunidad de Paso Real.

3.2.1 Diseño de la Investigación

En la metodología de la investigación, el diseño constituye el plan o estrategia que se desarrolla para obtener la información necesaria y responder al problema planteado. Define la

estructura del estudio, la manera en que se recolectarán los datos y la lógica bajo la cual se analizarán. Hernández-Sampieri y Mendoza (2018) señalan que "el diseño de investigación es el plan o estrategia que se desarrolla para obtener la información que se requiere en una investigación" (p. 150). De ahí que el diseño permite organizar el proceso metodológico y garantizar coherencia entre los objetivos, las técnicas y el análisis de datos.

Dentro de los tipos de diseño, esta investigación se clasifica como no experimental. Hernández-Sampieri y Mendoza (2018) explican que en los estudios no experimentales "no se manipulan deliberadamente las variables; lo que se hace es observar fenómenos tal como se dan en su contexto natural, para después analizarlos" (p. 174). Este tipo de diseño se caracteriza porque el investigador no interviene modificando las condiciones del entorno, sino que estudia la realidad tal como ocurre.

Cabe subrayar que la investigación es de tipo no experimental porque no se pretende alterar las preferencias de los clientes ni intervenir directamente en las variables relacionadas con la cultura gastronómica local. El estudio se centrará en observar, describir y analizar las preferencias existentes, las percepciones del dueño y del chef, así como las tendencias de cocina fusión aplicables al contexto de Paso Real. Los datos se recolectarán en su ambiente natural durante el II cuatrimestre del 2026, sin manipulación de variables, lo cual justifica su clasificación como diseño no experimental.

3.3 Fuentes de Información

En el proceso de investigación, las fuentes de información significan los recursos de los cuales el investigador obtiene los datos necesarios para fundamentar el estudio. Estas permiten construir el marco teórico, sustentar el problema y orientar el análisis de resultados. Hernández-Sampieri y Mendoza (2018) explican que "las fuentes de información corresponden a los materiales y documentos que proporcionan datos relevantes para el desarrollo de la investigación y que sirven como base para la revisión de la literatura" (p. 28). A través de ellas se accede al conocimiento previo existente sobre el tema de estudio.

De conformidad con su clasificación, las fuentes pueden ser primarias y secundarias. Hernández-Sampieri y Mendoza (2018) explican que las fuentes primarias "proporcionan datos de

primera mano, pues constituyen el objetivo de la investigación bibliográfica o revisión de la literatura" (p. 29). Por su parte, las fuentes secundarias son aquellas que "compilan, resumen o procesan información proveniente de fuentes primarias" (p. 29). Esta distinción expone el nivel de originalidad y el tipo de información que cada fuente aporta al estudio.

3.3.1 Fuentes primarias

Las fuentes primarias son aquellas que proporcionan información directa y original sobre el fenómeno de estudio, es decir, datos obtenidos de primera mano por el investigador. Estas fuentes son el insumo fundamental cuando se busca conocer percepciones, experiencias o hechos tal como se presentan en la realidad investigada. Hernández-Sampieri y Mendoza (2018) señalan que "las fuentes primarias proporcionan datos de primera mano, pues constituyen el objetivo de la investigación bibliográfica o revisión de la literatura" (p. 29). En este sentido, representan la base empírica sobre la cual se construyen los hallazgos del estudio.

En la presente investigación, las fuentes primarias estarán conformadas por el dueño del Restaurante Chante de Rubios 2, el chef del restaurante y los clientes que frecuentan el establecimiento en la comunidad de Paso Real durante el II cuatrimestre del 2026. De estos actores se obtendrá información directa por medio de la aplicación de instrumentos como entrevistas y cuestionarios, lo cual permitirá recopilar datos sobre preferencias gastronómicas, valor cultural de los ingredientes tradicionales y percepción respecto a la incorporación de elementos de cocina fusión en el menú.

3.3.2 Fuentes secundarias

Las fuentes secundarias son aquellas que procesan, analizan, organizan o interpretan información proveniente de fuentes primarias. Su función principal consiste en facilitar el acceso al conocimiento existente sobre un tema determinado, permitiendo al investigador contextualizar su estudio dentro del estado actual de la literatura. Hernández-Sampieri y Mendoza (2018) indican que las fuentes secundarias "compilan, resumen o procesan información proveniente de fuentes primarias" (p. 29). Estas fuentes resultan esenciales para la construcción del marco teórico y para sustentar conceptualmente la investigación.

En la investigación en curso, las fuentes secundarias estarán constituidas por libros especializados en gastronomía tradicional y cocina fusión, artículos científicos relacionados con tendencias culinarias contemporáneas, investigaciones previas sobre identidad gastronómica local, así como documentos académicos y técnicos que aborden la competitividad en restaurantes y la innovación en menús. Adicionalmente, se considerarán publicaciones digitales de carácter académico que aporten fundamentos teóricos y antecedentes relevantes para el diseño de la propuesta de menú innovador en el Restaurante Chante de Rubios 2.

3.4 Población y muestra

La población se refiere al conjunto total de casos o elementos que comparten determinadas características y sobre los cuales se desea obtener información. Representa el universo de estudio al cual se pretende generalizar los resultados. Hernández-Sampieri y Mendoza (2018) señalan que la población es "el conjunto de todos los casos que concuerdan con una serie de especificaciones" (p. 198). Esta definición delimita con claridad quiénes forman parte del estudio y bajo qué criterios se incluyen.

En la presente investigación, la población estará conformada por el dueño del Restaurante Chante de Rubios 2, el chef del restaurante y los clientes que frecuentan el establecimiento en la comunidad de Paso Real durante el II cuatrimestre del 2026. Estos actores forman el universo directamente relacionado con la propuesta de integración de gastronomía tradicional y cocina fusión, ya que intervienen en la toma de decisiones, en la preparación de los platillos y en la experiencia gastronómica.

Por su parte, la muestra es un subconjunto de la población del cual se obtienen los datos para el estudio. Se selecciona cuando no es posible o no resulta conveniente trabajar con la totalidad del universo. Hernández-Sampieri y Mendoza (2018) definen la muestra como "un subgrupo de la población" (p. 196), el cual debe ser representativo para garantizar la validez de los resultados.

En los procedimientos de selección de muestra, el muestreo por conveniencia forma parte de las muestras no probabilísticas que se caracteriza porque los participantes se eligen según su disponibilidad y accesibilidad para el investigador, sin que todos los elementos de la población

tengan la misma probabilidad de ser seleccionados. Al efecto, Hernández-Sampieri y Mendoza (2018) explican que en las muestras no probabilísticas "la elección de los elementos no depende de la probabilidad, sino de causas relacionadas con las características de la investigación o del investigador" (p. 215). Se destaca que el muestreo por conveniencia se basa en la facilidad de acceso a los sujetos de estudio.

En este caso, la muestra estará conformada por 44 clientes del Restaurante Chante de Rubios 2, seleccionados por conveniencia durante el II cuatrimestre del 2026. Estos clientes serán encuestados según su disponibilidad al momento de la visita al establecimiento, considerando que frecuentan el restaurante y pueden brindar información pertinente sobre sus preferencias gastronómicas y su percepción respecto a la incorporación de elementos de cocina fusión. Este tipo de muestreo resulta idóneo debido al tamaño del estudio, al contexto local de Paso Real y al carácter aplicado de la propuesta de menú innovador.

Tabla 1. Participantes de las entrevistas

N.º de entrevistado	Participante	Razón de selección
1	Propietario del restaurante	Permite obtener información directa sobre la visión estratégica del negocio, las posibilidades de crecimiento y la disposición para incorporar propuestas innovadoras en el menú. Además, aporta elementos relevantes para analizar la viabilidad operativa y competitiva de integrar componentes de cocina fusión dentro de la oferta gastronómica del restaurante.
2	Cocinera del restaurante	Permite conocer la experiencia culinaria, el dominio técnico y el conocimiento relacionado con la gastronomía tradicional local, facilitando el análisis sobre la incorporación de técnicas e ingredientes de cocina fusión sin afectar la identidad gastronómica del establecimiento.
3	Clientes del restaurante	Permiten obtener información sobre las preferencias, expectativas y nivel de aceptación hacia la propuesta gastronómica del restaurante, así como conocer su percepción respecto a la incorporación de platillos de cocina fusión. Además, aportan elementos relevantes para evaluar el grado de satisfacción, la intención de compra y la viabilidad comercial de integrar nuevas opciones al menú sin perder la esencia de la gastronomía local.

Fuente: Elaboración propia (2026).

Tabla 2. Muestra de la investigación

Participantes	Cantidad	Instrumento
Propietario del restaurante	1	Entrevista semiestructurada
Cocinera del restaurante	1	Entrevista semiestructurada
Clientes del restaurante	44	Cuestionario
Total	**46**	

Fuente: Elaboración propia (2026).

3.5 Unidades de análisis

La unidad de análisis se refiere al elemento central que será examinado dentro de una investigación, es decir, aquello sobre lo cual se recolecta información y se realiza el proceso de interpretación o medición. Puede tratarse de personas, grupos, documentos, fenómenos o variables específicas, dependiendo del enfoque metodológico adoptado. Al definir con claridad la unidad de análisis se delimita el alcance del estudio y se orienta coherentemente la recolección y el tratamiento de la información.

En términos metodológicos, Hernández-Sampieri y Mendoza (2018) sostienen que la unidad de análisis "corresponde al qué o a quién se va a estudiar, es decir, los casos o elementos que serán observados, medidos o analizados dentro del proceso investigativo" (p. 198). Esta definición resalta que la unidad de análisis no solo delimita el objeto de estudio, sino que también orienta la estructura de los instrumentos y la organización de los resultados.

La unidad de análisis de la presente investigación es la **gastronomía tradicional y cocina fusión,** lo cual representa el eje central del estudio, dado que a partir esta se analizan las preferencias gastronómicas de los clientes, las tendencias culinarias actuales y la viabilidad operativa del restaurante, con el fin de fortalecer su competitividad en la comunidad de Paso Real.

Tabla 3. Tabla de unidades de análisis

Objetivos específicos	**Unidad de análisis**	**Categoría**
Identificar los platillos tradicionales preferidos por los clientes del restaurante Chante de Rubios 2, así como los ingredientes locales con mayor valor cultural dentro de la comunidad de Paso Real, durante el II cuatrimestre del año 2026.	Gastronomía tradicional	Platillos tradicionales, ingredientes locales, identidad cultural.
	Experiencia gastronómica del cliente	Satisfacción, percepción, experiencia.
Analizar las tendencias, técnicas y características de la cocina fusión que puedan integrarse de manera adecuada y culturalmente respetuosa con la gastronomía tradicional de la comunidad de Paso Real.	Cocina fusión	Técnicas culinarias innovadoras, aceptación del cliente.
	Innovación gastronómica	Creatividad culinaria, diferenciación.
Diseñar una propuesta de menú que combine preparaciones tradicionales con elementos de cocina fusión, garantizando su coherencia culinaria, viabilidad operativa y pertinencia para su implementación en el restaurante Chante de Rubios 2 durante el II cuatrimestre del año 2026.	Menú gastronómico	Entradas, platos fuertes, postres, bebidas.

Fuente: Elaboración propia (2026).

3.6 Instrumentos

Los instrumentos de investigación son las herramientas por medio de las cuales el investigador recopila la información necesaria para dar respuesta a los objetivos planteados. Estos permiten obtener datos de manera sistemática y organizada, asegurando coherencia entre el enfoque metodológico, las unidades de análisis y el tipo de información que se requiere recolectar. La correcta selección de los instrumentos garantiza la validez y pertinencia de los resultados dentro del proceso investigativo.

Al respecto, Hernández-Sampieri y Mendoza (2018) señalan:

> Los instrumentos de recolección de datos son los medios que utiliza el investigador para registrar la información obtenida de las unidades de análisis. Estos deben diseñarse en función del enfoque del estudio, las variables o categorías establecidas y los objetivos de investigación. En los estudios cuantitativos se emplean instrumentos estructurados, como cuestionarios o escalas; en los cualitativos se utilizan guías flexibles como entrevistas o grupos focales; y en los enfoques mixtos se combinan ambos tipos de instrumentos para lograr una comprensión más amplia del fenómeno estudiado. (p. 234)

De acuerdo con lo anterior, los instrumentos que se aplicarán en este estudio son:

- Entrevista dirigida al dueño del restaurante.
- Entrevista dirigida a la cocinera del restaurante.
- Entrevista dirigida a los clientes del restaurante.
- Cuestionario dirigido a los clientes del Restaurante Chante de Rubios 2.

3.6.1 Entrevista

La entrevista es una técnica de recolección de información que se fundamenta en el diálogo intencional entre el investigador y el participante, con el propósito de obtener datos relevantes sobre experiencias, percepciones, opiniones o conocimientos relacionados con el objeto de estudio. Se caracteriza por permitir un contacto directo con la unidad de análisis, facilitando la profundización en aspectos que no siempre pueden ser medidos de manera cuantitativa.

Añaden Hernández-Sampieri y Mendoza (2018) que:

> La entrevista cualitativa es una técnica de obtención de datos que se basa en una conversación guiada entre el investigador y el participante, cuyo objetivo es comprender el significado que los sujetos otorgan a sus experiencias y perspectivas. Este instrumento permite explorar en profundidad opiniones, motivaciones y contextos, adaptándose al curso de la interacción para ampliar o profundizar en determinados temas relevantes para la investigación. (p. 403)

En la presente investigación se aplicará una entrevista semiestructurada, la cual combina la existencia de una guía previamente elaborada con la flexibilidad necesaria para profundizar en los temas emergentes durante la conversación. Este tipo de entrevista mantiene un orden temático basado en las categorías de análisis, pero permite reformular preguntas o agregar nuevas interrogantes según las respuestas del participante.

Según Hernández-Sampieri y Mendoza (2018), la entrevista semiestructurada "se apoya en una guía de asuntos o preguntas y el entrevistador tiene la libertad de introducir preguntas adicionales para precisar conceptos u obtener más información" (p. 405). Esta característica la convierte en una herramienta adecuada para estudios con enfoque mixto, ya que facilita el análisis profundo de categorías cualitativas previamente definidas.

En este estudio, la entrevista semiestructurada estará conformada por preguntas abiertas, orientadas a explorar las percepciones, criterios técnicos y decisiones estratégicas relacionadas con la gastronomía tradicional y la posible incorporación de cocina fusión en el menú. Estas preguntas permitirán indagar sobre tendencias culinarias, identidad gastronómica, viabilidad operativa y competitividad del restaurante.

La entrevista será aplicada al dueño del Restaurante Chante de Rubios 2 y a la cocinera del restaurante, por ser los actores directamente involucrados en la toma de decisiones estratégicas y en la ejecución técnica de las preparaciones culinarias, respectivamente. Su participación permitirá obtener información especializada y contextualizada para la elaboración de la propuesta de menú innovador durante el II cuatrimestre del 2026.

En el desarrollo de esta investigación se diseñaron tres guías de entrevista semiestructurada, elaboradas de acuerdo con los objetivos específicos y las categorías de análisis establecidas. La primera está dirigida al propietario del Restaurante Chante de Rubios 2 y se estructura en seis preguntas abiertas, distribuidas en tres apartados correspondientes a los objetivos específicos de la investigación: identificación de los platillos tradicionales e ingredientes locales, análisis de las tendencias de cocina fusión y valoración de la viabilidad para implementar un menú innovador. Asimismo, incorpora un objetivo del instrumento, un apartado de confidencialidad y

las instrucciones para su aplicación, con el propósito de obtener información estratégica relacionada con la gestión y proyección del restaurante (ver Apéndice 2).

La segunda entrevista está dirigida a la cocinera del Restaurante Chante de Rubios 2 y mantiene la misma estructura metodológica. Está conformada por seis preguntas abiertas organizadas según los tres objetivos específicos de la investigación, orientadas a recopilar información sobre los platillos tradicionales, el uso de ingredientes locales, las técnicas y tendencias de cocina fusión, así como los aspectos técnicos necesarios para el diseño y la viabilidad operativa de la propuesta de menú innovador. Además, incluye el objetivo del instrumento, un apartado de confidencialidad y las instrucciones para su aplicación (ver Apéndice 3).

La tercera entrevista está dirigida a los clientes del Restaurante Chante de Rubios 2 y tiene como finalidad profundizar en las percepciones, preferencias y expectativas de los consumidores respecto a la gastronomía tradicional y la incorporación de elementos de cocina fusión. El instrumento está conformado por seis preguntas abiertas, organizadas en tres apartados vinculados con los objetivos específicos del estudio. Además, contiene el objetivo del instrumento, el apartado de confidencialidad y las instrucciones para los participantes, permitiendo obtener información cualitativa que complemente los resultados del cuestionario aplicado a los clientes (ver Apéndice 4).

3.6.2 Cuestionario

El cuestionario es un instrumento de recolección de datos que consiste en un conjunto organizado de preguntas diseñadas para obtener información específica de los participantes, en relación con las variables establecidas en la investigación. Se utiliza principalmente en estudios de enfoque cuantitativo, ya que permite medir opiniones, actitudes, preferencias o comportamientos de manera estructurada y sistemática.

Además, Hernández-Sampieri y Mendoza (2018) indican que:

> El cuestionario es un instrumento estructurado que contiene un conjunto de preguntas respecto de una o más variables a medir. Debe ser congruente con el planteamiento del problema y los objetivos de investigación, y puede incluir preguntas cerradas, abiertas o

mixtas. Su diseño exige claridad, precisión y coherencia para asegurar la validez y confiabilidad de los datos obtenidos. (p. 289)

En la presente investigación se aplicará un cuestionario estructurado, elaborado a partir de las variables definidas en el objetivo específico uno, relacionadas con los platillos tradicionales preferidos por los clientes y los ingredientes locales con mayor valor cultural en la comunidad de Paso Real. Este instrumento permitirá obtener datos cuantificables sobre las preferencias gastronómicas y el nivel de aceptación hacia posibles innovaciones en el menú.

El mismo estará conformado principalmente por preguntas cerradas, algunas con escala tipo Likert y otras de selección múltiple, lo que permitirá medir el nivel de preferencia, frecuencia de consumo, reconocimiento cultural de ingredientes y disposición a probar propuestas que integren cocina fusión. Este formato facilitará el análisis estadístico posterior y la interpretación de tendencias entre los clientes.

A su tiempo, será aplicado a los clientes que frecuentan el Restaurante Chante de Rubios 2 en la comunidad de Paso Real durante el II cuatrimestre del 2026, ya que constituyen la unidad de análisis cuantitativa del estudio. Su participación permitirá fundamentar la propuesta de menú innovador en datos reales sobre gustos, percepciones y expectativas del mercado local.

El cuestionario dirigido a los clientes del Restaurante Chante de Rubios 2 fue elaborado con base en los objetivos específicos y las categorías de análisis definidas para la investigación. El instrumento está conformado por once preguntas, de las cuales ocho son cerradas con escala tipo Likert y tres corresponden a preguntas abiertas que permiten ampliar la información proporcionada por los participantes. Su estructura comprende un objetivo del instrumento, un apartado de confidencialidad, instrucciones para el participante, una escala de valoración de cinco niveles y tres secciones organizadas de acuerdo con los objetivos específicos del estudio: identificación de los platillos tradicionales e ingredientes locales, análisis de las tendencias y técnicas de cocina fusión y valoración de la propuesta de menú innovador.

Este diseño permite obtener información cuantitativa y cualitativa sobre las preferencias gastronómicas, la percepción de los clientes y la aceptación de una propuesta que integre

gastronomía tradicional y cocina fusión, aportando información relevante para el cumplimiento de los objetivos de la investigación (ver Apéndice 1).

3.7 Fases de recolección de instrumentos

La fase de recolección de instrumentos corresponde al momento en que se aplican las herramientas diseñadas para obtener la información necesaria del estudio. Esta etapa implica organización, planificación y ejecución sistemática de los instrumentos, garantizando coherencia con el enfoque metodológico y los objetivos planteados.

Señalan Hernández-Sampieri y Mendoza (2018) que:

> La recolección de datos implica aplicar uno o varios instrumentos de medición para obtener la información pertinente sobre las variables o categorías del estudio. Este proceso debe realizarse de manera sistemática y organizada, siguiendo un plan previamente establecido que asegure la calidad, validez y confiabilidad de los datos obtenidos, los cuales servirán de base para el análisis e interpretación de los resultados. (p. 284)

Las fases de recolección de instrumentos son esenciales en una investigación, ya que permiten obtener los datos necesarios para analizar el fenómeno estudiado y responder a las interrogantes planteadas. Una adecuada preparación, diseño y aplicación de los instrumentos contribuye a la rigurosidad del estudio y fortalece la coherencia entre los objetivos específicos y sus resultados.

En coherencia con la estructura del presente documento, que contempla el Capítulo I: Introducción; el Capítulo II: Marco Teórico; el Capítulo III: Marco Metodológico; el análisis de resultados; y las conclusiones y recomendaciones, las fases de recolección de instrumentos en esta investigación son las siguientes:

- Delimitación del problema y formulación de objetivos, desarrollada en el Capítulo I, donde se establecen las bases contextuales del estudio.

- Fundamentación teórica en el Capítulo II, donde se analizan conceptos relacionados con gastronomía tradicional, cocina fusión, identidad culinaria e innovación gastronómica, que sustentan la construcción de categorías y variables.
- Diseño metodológico, presentado en el Capítulo III, que incluye la definición del enfoque mixto, el diseño de investigación, las fuentes de información, la población y muestra, las unidades de análisis y los instrumentos.
- Elaboración de los instrumentos, específicamente la guía de entrevista semiestructurada dirigida al dueño, a la cocinera, y el cuestionario estructurado aplicado a los clientes.
- Aplicación de la entrevista a profundidad al dueño y al chef del Restaurante Chante de Rubios 2, con el fin de recopilar información cualitativa sobre tendencias de cocina fusión, viabilidad operativa y pertinencia de la propuesta.
- Aplicación del cuestionario a los clientes que frecuentan el restaurante durante el II cuatrimestre del 2026, con el propósito de obtener datos cuantitativos sobre preferencias gastronómicas e identificación de ingredientes locales con valor cultural.
- Organización, análisis e interpretación de los datos recolectados, que dará paso al capítulo de análisis de resultados.
- Elaboración de conclusiones y recomendaciones, fundamentadas en los hallazgos a través de la aplicación de los instrumentos.

Estas fases integran el sustento teórico desarrollado en el marco conceptual con la información empírica obtenida directamente de los actores vinculados al Restaurante Chante de Rubios 2. La combinación de entrevistas y cuestionarios con un enfoque mixto fortalece la validez del estudio y posibilita la elaboración de una propuesta de menú innovador acorde con las necesidades y expectativas de la comunidad de Paso Real durante el II cuatrimestre del 2026.

3.8 Análisis de los datos

El análisis de los datos resulta ser la etapa del proceso investigativo en la que la información recolectada a través de los diferentes instrumentos es organizada, clasificada e interpretada con el propósito de dar respuesta al problema de investigación y a los objetivos planteados. Esta fase permite transformar los datos obtenidos en información significativa, facilitando la comprensión del fenómeno estudiado y la elaboración de conclusiones fundamentadas.

Al respecto, Hernández-Sampieri y Mendoza (2018) señalan:

> El análisis de los datos implica organizar, preparar y examinar la información obtenida mediante los instrumentos de recolección, con el propósito de identificar patrones, relaciones y tendencias que permitan responder a las preguntas de investigación y alcanzar los objetivos del estudio. En los enfoques mixtos, este proceso integra procedimientos cuantitativos y cualitativos para lograr una comprensión más amplia del fenómeno investigado. (p. 452)

Conforme con el enfoque mixto adoptado en la presente investigación, el análisis de los datos se desarrollará mediante dos procesos complementarios. El primero corresponde al análisis cuantitativo de la información obtenida mediante el cuestionario aplicado a los clientes del Restaurante Chante de Rubios 2. Para ello, las respuestas serán codificadas, tabuladas y organizadas en una base de datos. Posteriormente, se calcularán frecuencias absolutas, frecuencias relativas (porcentajes) y se elaborarán tablas y gráficos que faciliten la interpretación de las preferencias gastronómicas de los clientes, el reconocimiento de los ingredientes locales con mayor valor cultural y el nivel de aceptación de propuestas que integren elementos de cocina fusión.

El segundo proceso trata del análisis cualitativo de la información obtenida mediante las entrevistas semiestructuradas dirigidas al propietario, a la cocinera y a los clientes del restaurante. Las respuestas serán organizadas de acuerdo con las unidades de análisis y categorías definidas en la investigación, identificando ideas recurrentes, coincidencias, diferencias y aportes relevantes relacionados con la gastronomía tradicional, la cocina fusión, la innovación gastronómica, la experiencia del cliente y la elaboración de la propuesta de menú. Este procedimiento permitirá interpretar las percepciones y criterios de los participantes desde una perspectiva contextual.

Posteriormente, los resultados mediante ambos instrumentos serán integrados para realizar un análisis conjunto del fenómeno estudiado. La información cuantitativa permitirá identificar tendencias y preferencias de los clientes, mientras que la información cualitativa aportará una comprensión más profunda de las percepciones y criterios de los actores involucrados. La

integración de ambos tipos de datos facilitará la contrastación de los hallazgos y fortalecerá la interpretación de los resultados.

Finalmente, el análisis de los datos se desarrollará considerando las unidades de análisis y categorías definidas en la investigación, de manera que los resultados respondan directamente a cada uno de los objetivos específicos planteados. Esta información constituirá el fundamento para el diseño de la propuesta de menú innovador que integra elementos de la gastronomía tradicional con técnicas e ingredientes de cocina fusión para el Restaurante Chante de Rubios 2, ubicado en la comunidad de Paso Real.

CAPÍTULO IV. ANÁLISIS DE RESULTADOS

El presente capítulo tiene como propósito exponer, analizar e interpretar los resultados durante el proceso de recolección de información desarrollado en el Restaurante Chante de Rubios 2, ubicado en la comunidad de Paso Real. El análisis se propone dar respuesta a la pregunta de investigación relacionada con la manera en que la integración de elementos de la gastronomía tradicional y conceptos de cocina fusión puede contribuir al mejoramiento de la experiencia gastronómica de los clientes y al fortalecimiento de la competitividad del establecimiento.

Los resultados se muestran en estrecha relación con los objetivos específicos planteados en la investigación. En primera instancia, se analizan las preferencias de los clientes respecto a los platillos tradicionales y los ingredientes locales con mayor valor cultural. Posteriormente, se examinan las tendencias y técnicas actuales de la cocina fusión que podrían incorporarse de forma adecuada a la propuesta gastronómica del restaurante. Finalmente, se valoran los elementos necesarios para la elaboración de una propuesta de menú innovador que responda a las necesidades identificadas durante el proceso investigativo.

Cabe mencionar que la información fue obtenida por medio de la aplicación de los instrumentos definidos en el marco metodológico, específicamente cuestionarios dirigidos a los clientes y entrevistas realizadas a actores vinculados con la actividad gastronómica del restaurante. Los datos recopilados fueron organizados, tabulados y analizados utilizando técnicas de análisis descriptivo e interpretación cualitativa, con el propósito de identificar tendencias, percepciones y criterios relevantes para el cumplimiento de los objetivos planteados.

De esta manera, el capítulo establece una relación entre los fundamentos teóricos desarrollados en la investigación y la realidad observada en el contexto de estudio, facilitando la comprensión de los hallazgos y proporcionando los insumos necesarios para la elaboración de la propuesta de menú innovador que se presenta en los apartados posteriores.

4.1 Encuesta a clientes del restaurante

Con el propósito de recopilar la información relacionada con las preferencias gastronómicas, la percepción sobre la gastronomía tradicional y la aceptación de posibles propuestas de innovación culinaria, se aplicó un cuestionario dirigido a clientes, residentes y turistas que visitan el Restaurante Chante de Rubios 2 y la comunidad de Paso Real.

La encuesta se elaboró tomando como referencia los objetivos específicos de la investigación, permitiendo obtener información relevante sobre los platillos tradicionales preferidos por los clientes, la valoración de los ingredientes locales y el grado de aceptación hacia la integración de elementos de cocina fusión dentro de la oferta gastronómica del restaurante.

La participación de los encuestados fue voluntaria y confidencial, garantizando que la información suministrada sería utilizada exclusivamente con fines académicos para el desarrollo del Trabajo Final de Graduación de la carrera de Turismo con Énfasis en Hotelería y Restaurantes de la Universidad Internacional de las Américas.

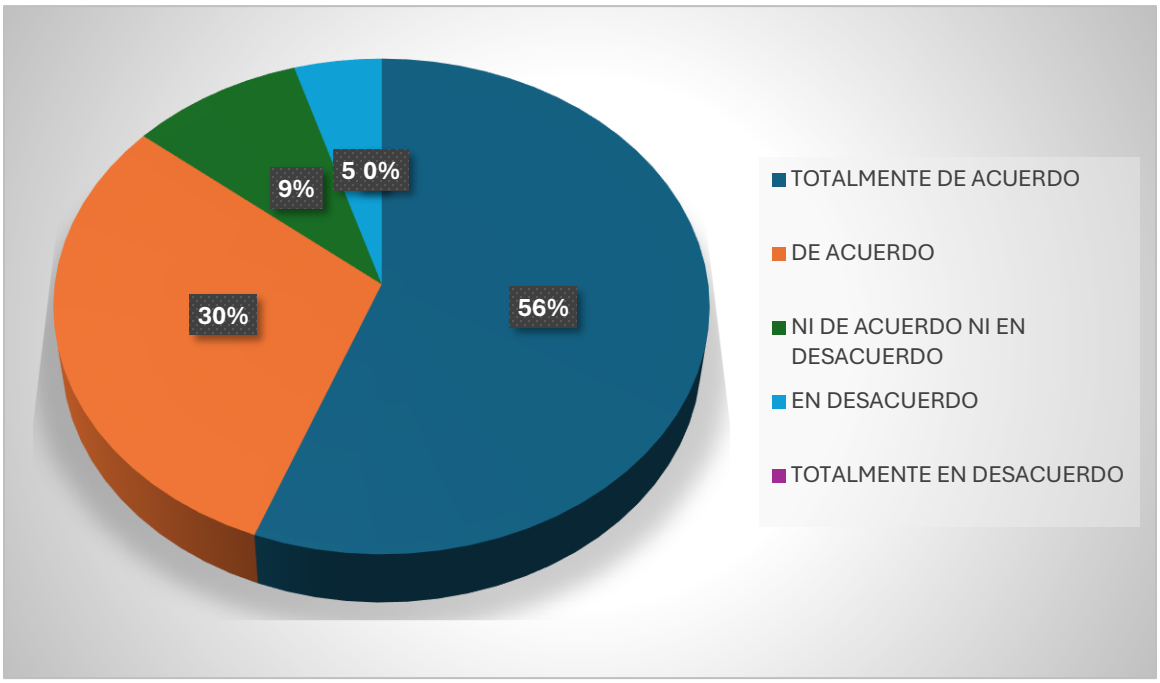
En total, la encuesta fue aplicada a 44 personas, quienes completaron la totalidad del instrumento. La información recabada permitió conocer las opiniones, percepciones y preferencias de los clientes respecto a la oferta gastronómica actual del restaurante y las posibilidades de incorporar propuestas innovadoras que mantengan la identidad culinaria de la comunidad.

Los resultados se presentan a continuación con el uso de gráficos y análisis descriptivos, los cuales permiten interpretar las respuestas brindadas por los participantes. El análisis de cada pregunta se desarrolla considerando su relación con los objetivos específicos y con la pregunta de investigación, con el propósito de generar información que sirva de fundamento para la elaboración de una propuesta de menú innovador que integre elementos de la gastronomía tradicional y la cocina fusión en el Restaurante Chante de Rubios 2.

4.1.1 Pregunta #1: Los platillos tradicionales del restaurante representan la cultura gastronómica de la comunidad.

Figura 1

Encuesta: Pregunta #1



Nota. La pregunta se realiza en la encuesta debido a su relación con el primer objetivo específico de la investigación.

Esta pregunta se planteó en la encuesta debido a su relación con el primer objetivo específico de la investigación, el cual busca identificar los platillos tradicionales preferidos por los clientes del Restaurante Chante de Rubios 2 y reconocer aquellos elementos gastronómicos que poseen valor cultural dentro de la comunidad de Paso Real.

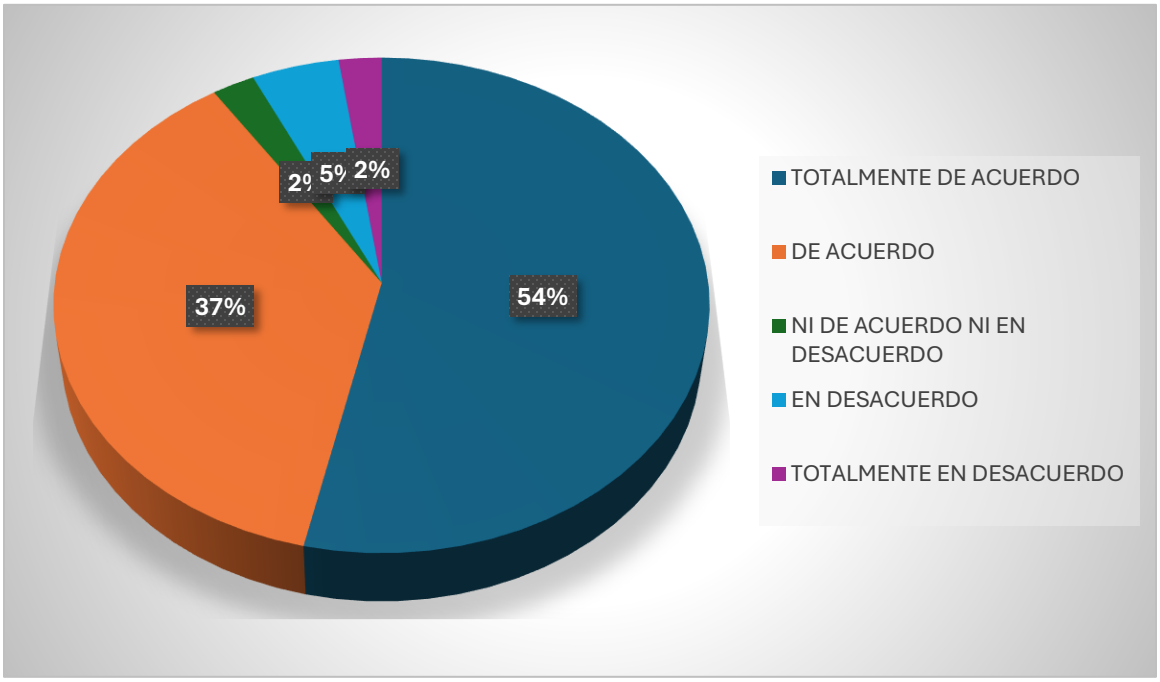
De acuerdo con los resultados, el 56 % de los encuestados manifestó estar totalmente de acuerdo y el 30 % de acuerdo, por lo que el 86 % considera que los platillos tradicionales del restaurante representan la cultura gastronómica de la comunidad. Este resultado evidencia que los clientes identifican la oferta gastronómica del establecimiento como una manifestación de las costumbres culinarias locales, fortaleciendo su valor como elemento de identidad cultural.

Por otra parte, el 9 % de los participantes manifestó una posición neutral (ni de acuerdo ni en desacuerdo), mientras que el 5 % expresó estar en desacuerdo y el 0 % totalmente en desacuerdo respecto a la afirmación planteada. En consecuencia, los hallazgos indican que la gastronomía tradicional constituye uno de los principales atributos del restaurante, aspecto que debe ser considerado durante el diseño de la propuesta de menú innovador para garantizar que la incorporación de elementos de cocina fusión mantenga la esencia cultural que caracteriza al establecimiento.

4.1.2 Pregunta #2: Los ingredientes locales utilizados en las comidas aumentan la calidad de los platillos.

Figura 2

Encuesta: Pregunta #2



Nota. La pregunta se realiza en la encuesta debido a su relación con el primer objetivo específico de la investigación.

Esta pregunta se incorporó en la encuesta dada su relación con el primer objetivo específico de la investigación, el cual busca identificar los ingredientes locales con mayor valor cultural

dentro de la comunidad de Paso Real y determinar su importancia dentro de la oferta gastronómica del Restaurante Chante de Rubios 2.

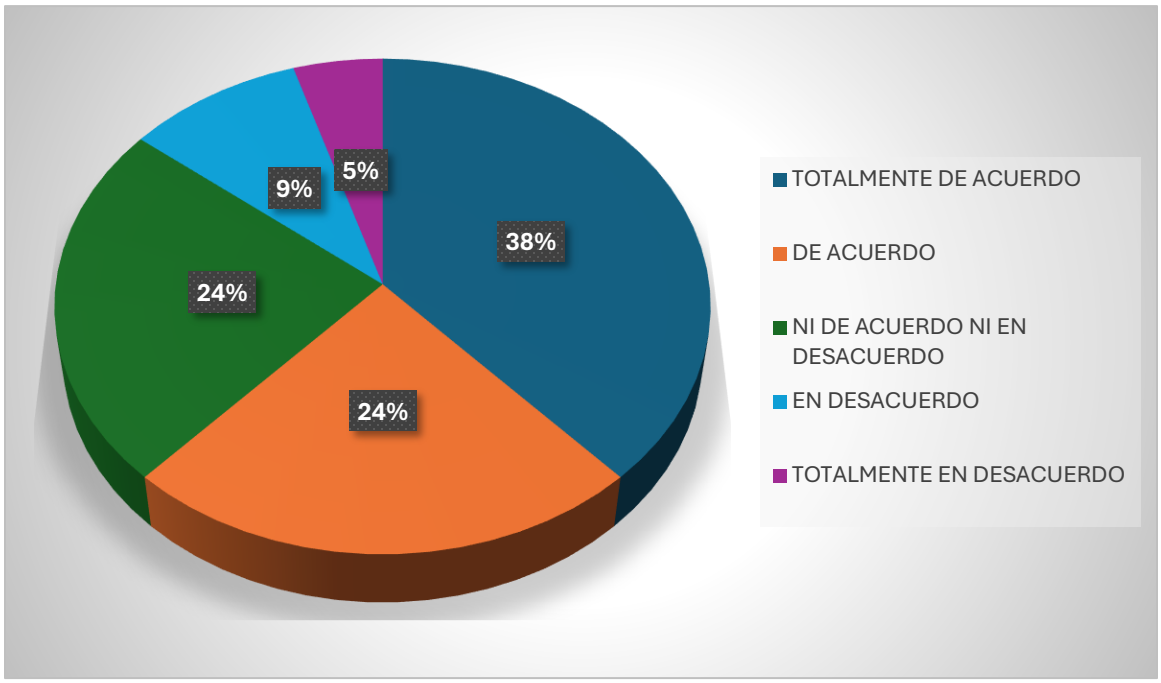
De acuerdo con los resultados, el 54 % de los encuestados manifestó estar totalmente de acuerdo y el 37 % de acuerdo, por lo que el 91 % considera que los ingredientes locales utilizados en las comidas aumentan la calidad de los platillos. Esta percepción evidencia que los clientes valoran positivamente el uso de productos propios de la zona, reconociendo que estos aportan autenticidad, frescura y un mayor vínculo con la identidad gastronómica de la comunidad.

Asimismo, el 2 % de los participantes manifestó una posición neutral (ni de acuerdo ni en desacuerdo), mientras que el 5 % expresó estar en desacuerdo y el 2 % totalmente en desacuerdo respecto a la afirmación planteada. Estos resultados permiten afirmar que los ingredientes locales son un elemento importante dentro de la experiencia gastronómica ofrecida por el restaurante, aspecto que debe ser considerado en el diseño de la propuesta de menú innovador, fortaleciendo la integración de productos de la región con elementos de cocina fusión.

4.1.3 Pregunta #3: Prefiere consumir comidas tradicionales antes que platillos completamente modernos.

Figura 3

Encuesta: Pregunta #3



Nota. La pregunta se realiza en la encuesta debido a su relación con el primer objetivo específico de la investigación

Esta interrogante fue considerada en el cuestionario debido a su vinculación con el primer objetivo específico de la investigación, orientado a identificar las preferencias gastronómicas de los clientes del Restaurante Chante de Rubios 2 y determinar el nivel de aceptación que poseen las preparaciones tradicionales dentro de la oferta culinaria del establecimiento.

De acuerdo con los resultados, el 38 % de los encuestados manifestó estar totalmente de acuerdo y el 24 % de acuerdo, por lo que el 62 % prefiere consumir comidas tradicionales antes que platillos completamente modernos. Lo anterior demuestra que las preparaciones tradicionales continúan ocupando un lugar relevante dentro de las preferencias de los clientes, quienes las

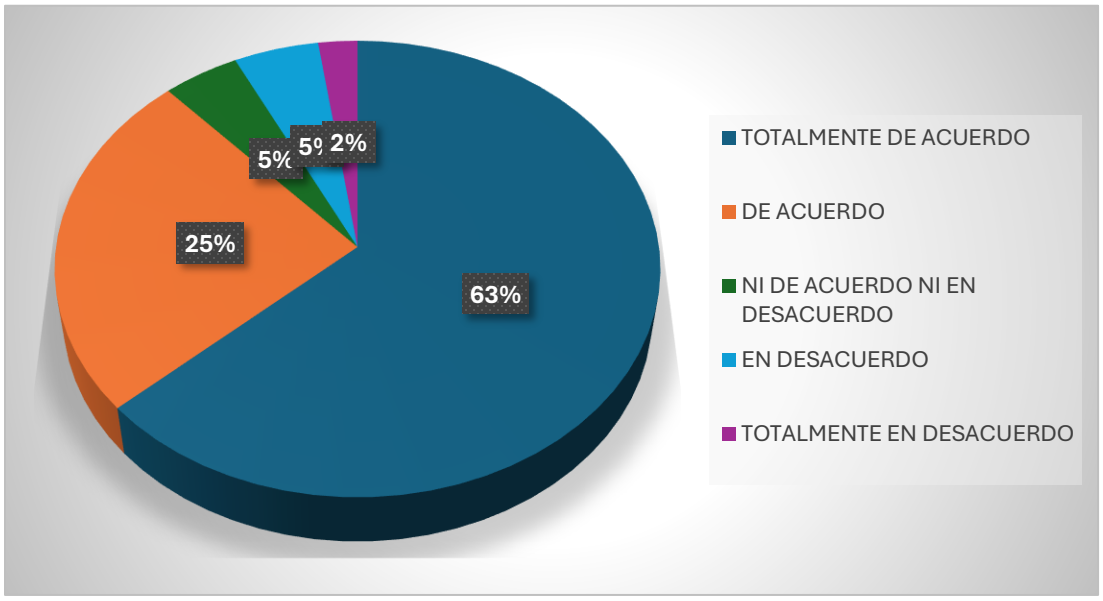
asocian con aspectos culturales, familiares y propios de la identidad gastronómica de la comunidad.

Por otro lado, el 24 % de los participantes manifestó una posición neutral (ni de acuerdo ni en desacuerdo), mientras que el 9 % expresó estar en desacuerdo y el 5 % totalmente en desacuerdo respecto a la afirmación planteada. A partir de ello, puede interpretarse que, aunque existe una marcada preferencia por las preparaciones tradicionales, también se observa un grupo importante de clientes que mantiene una posición neutral o presenta una menor inclinación hacia este tipo de gastronomía. Esta situación favorece el desarrollo de una propuesta de menú que combine elementos tradicionales con componentes innovadores de cocina fusión, procurando mantener la identidad culinaria que caracteriza al Restaurante Chante de Rubios 2.

4.1.4 Pregunta #4: Considera importante que el restaurante mantenga recetas tradicionales de la comunidad.

Figura 4

Encuesta: Pregunta #4



Nota. La pregunta se realiza en la encuesta debido a su relación con el primer objetivo específico de la investigación

Esta pregunta se incorporó en el cuestionario debido a su relación con el primer objetivo específico de la investigación, ya que permite conocer la importancia que los clientes atribuyen a la conservación de las recetas tradicionales como parte de la identidad gastronómica de la comunidad de Paso Real.

De acuerdo con los resultados, el 63 % de los participantes manifestó estar totalmente de acuerdo y el 25 % de acuerdo, por lo que el 88 % considera importante que el restaurante mantenga las recetas tradicionales de la comunidad. Esta tendencia refleja el interés de los clientes por preservar las costumbres culinarias locales y mantener aquellos elementos que forman parte del patrimonio gastronómico y cultural de la zona.

Además, el 5 % de los encuestados manifestó una posición neutral (ni de acuerdo ni en desacuerdo), mientras que el 5 % expresó estar en desacuerdo y el 2 % totalmente en desacuerdo respecto a la afirmación planteada. En consecuencia, los hallazgos evidencian que la conservación de las recetas tradicionales es un aspecto altamente valorado por la clientela, por lo que cualquier propuesta de innovación gastronómica deberá procurar mantener la esencia y autenticidad de las preparaciones que identifican al Restaurante Chante de Rubios 2 y a la comunidad donde se desarrolla la investigación.

4.1.5 Pregunta #5: ¿Cuáles platillos o ingredientes tradicionales le gustaría que el restaurante continúe ofreciendo?

Tabla 4. Platillos e ingredientes tradicionales que los clientes desean que el restaurante continúe ofreciendo

Categoría	Respuestas identificadas
Casados	Casados, casados tradicionales, casados a buen precio
Gallo pinto	Gallo pinto, pinto
Olla de carne	Olla de carne
Arroz con pollo	Arroz con pollo
Arroz con camarones	Arroz con camarones

Carnes y pescado	Carne asada, carnes ahumadas, pollo, pollo frito, pescado
Plátanos y yuca	Plátanos, yuca
Ingredientes locales	Chile, cilantro coyote, cilantro castilla, apio, cebollino, limones
Otros platillos mencionados	Pozol, nachos, tacos de birria, sopa azteca, deditos de pollo, alitas BBQ y búfalo
Valoración general	Mantener las recetas caseras, la originalidad y los platillos tradicionales de la comunidad

Fuente: Elaboración propia, (2026).

Esta pregunta se incluyó en la encuesta debido a su relación con el primer objetivo específico de la investigación, orientado a identificar los platillos tradicionales preferidos por los clientes y los ingredientes locales que poseen mayor valor dentro de la propuesta gastronómica del Restaurante Chante de Rubios 2.

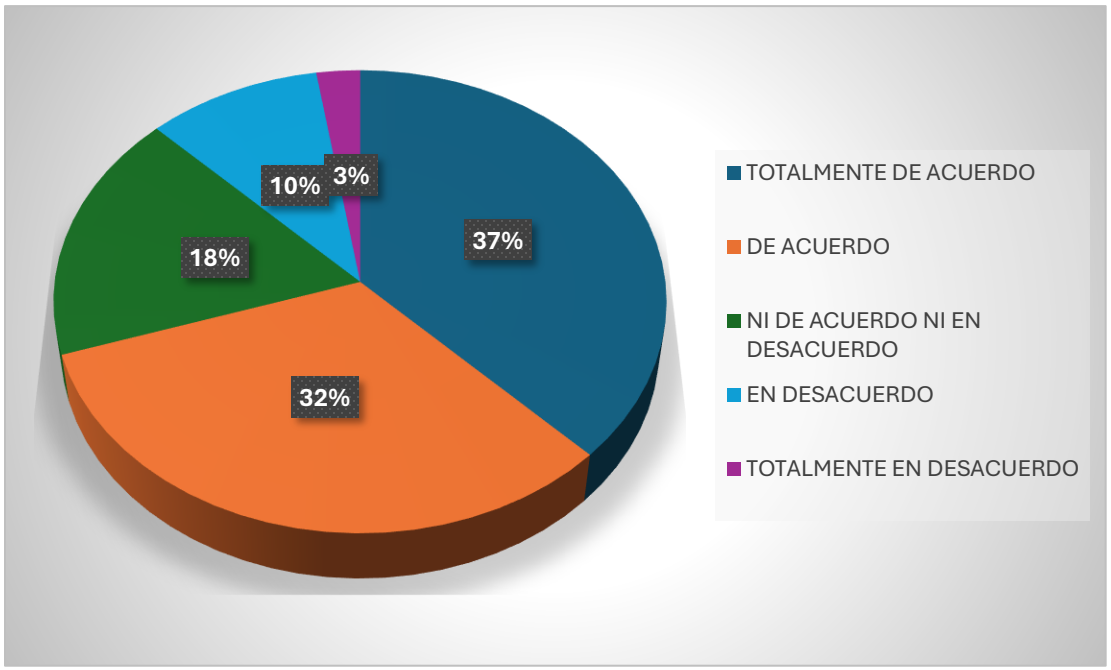
Las respuestas obtenidas evidencian una marcada preferencia por la permanencia de platillos tradicionales como los casados, el gallo pinto y la olla de carne, los cuales fueron mencionados de forma recurrente por los participantes. Igualmente, se identificó interés por conservar preparaciones como arroz con pollo, arroz con camarones, carnes, pescado y otros alimentos que forman parte de la tradición culinaria de la comunidad y de la gastronomía costarricense.

A su vez, varios encuestados resaltaron la importancia de mantener recetas caseras, ingredientes producidos localmente y preparaciones que reflejen la identidad gastronómica de la zona. De ese modo, los hallazgos permiten interpretar que los clientes valoran la conservación de las tradiciones culinarias del restaurante, aspecto que deberá considerarse en el desarrollo de la propuesta de menú innovador para garantizar que la incorporación de elementos de cocina fusión preserve la esencia cultural que caracteriza al establecimiento.

4.1.6 Pregunta #6: Considera que es posible combinar cocina tradicional con cocina fusión sin perder la identidad cultural de los platillos.

Figura 5

Encuesta: Pregunta #6



Nota. La pregunta se realiza en la encuesta debido a su relación con el segundo objetivo específico de la investigación.

Esta pregunta fue considerada en el cuestionario debido a su relación con el segundo objetivo específico de la investigación, el cual busca analizar las tendencias y características de la cocina fusión que podrían incorporarse a la oferta gastronómica del Restaurante Chante de Rubios 2 sin afectar los elementos culturales que identifican a la gastronomía local.

De acuerdo con los resultados, el 37 % de los participantes manifestó estar totalmente de acuerdo y el 32 % de acuerdo, por lo que el 69 % considera que es posible combinar la cocina tradicional con la cocina fusión sin perder la identidad cultural de los platillos. Esta percepción

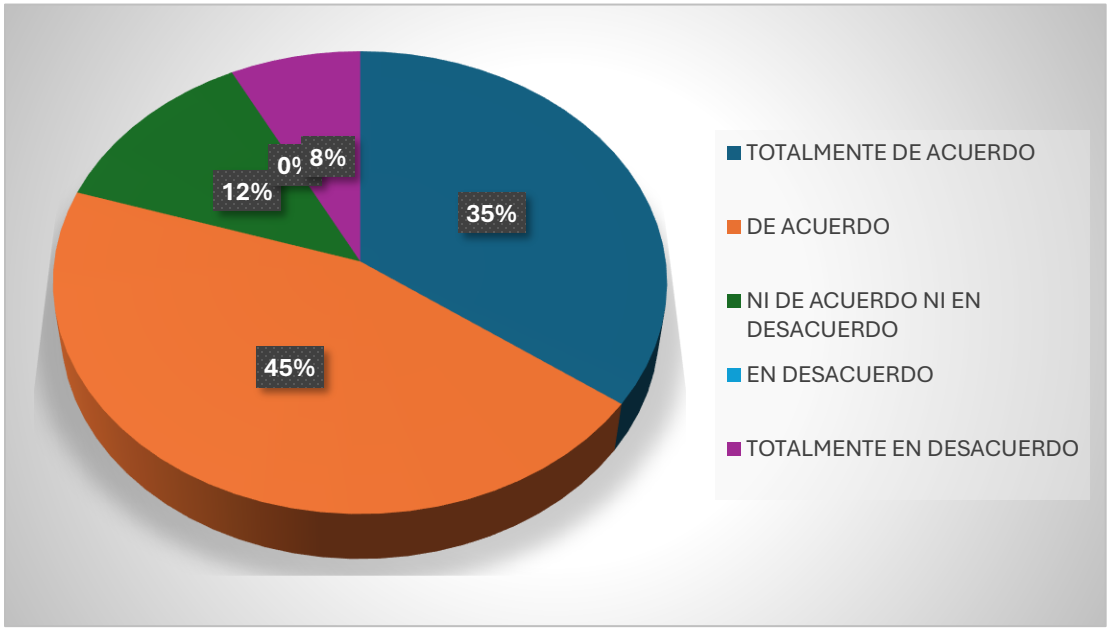
refleja una actitud favorable hacia la innovación gastronómica, siempre que se mantengan las características, ingredientes y tradiciones que forman parte de la cultura culinaria de la comunidad.

Mientras tanto, el 18 % de los encuestados manifestó una posición neutral (ni de acuerdo ni en desacuerdo), mientras que el 10 % expresó estar en desacuerdo y el 3 % totalmente en desacuerdo respecto a la afirmación planteada. Por tanto, los hallazgos permiten interpretar que existe una aceptación mayoritaria hacia la incorporación de nuevas técnicas, sabores y presentaciones gastronómicas, siempre que estas respeten la esencia de los platillos tradicionales, aspecto que respalda el desarrollo de una propuesta de menú innovador para el Restaurante Chante de Rubios 2.

4.1.7 Pregunta #7: Me interesa probar platillos que utilicen ingredientes tradicionales preparados con técnicas culinarias innovadoras.

Figura 6

Encuesta: Pregunta #7



Nota. La pregunta se realiza en la encuesta debido a su relación con el segundo objetivo específico de la investigación

Esta interrogante fue incluida en la encuesta debido a su vinculación con el segundo objetivo específico de la investigación, orientado a analizar la aceptación de elementos de cocina fusión que puedan incorporarse a la oferta gastronómica del Restaurante Chante de Rubios 2 sin afectar la esencia de los ingredientes tradicionales de la comunidad.

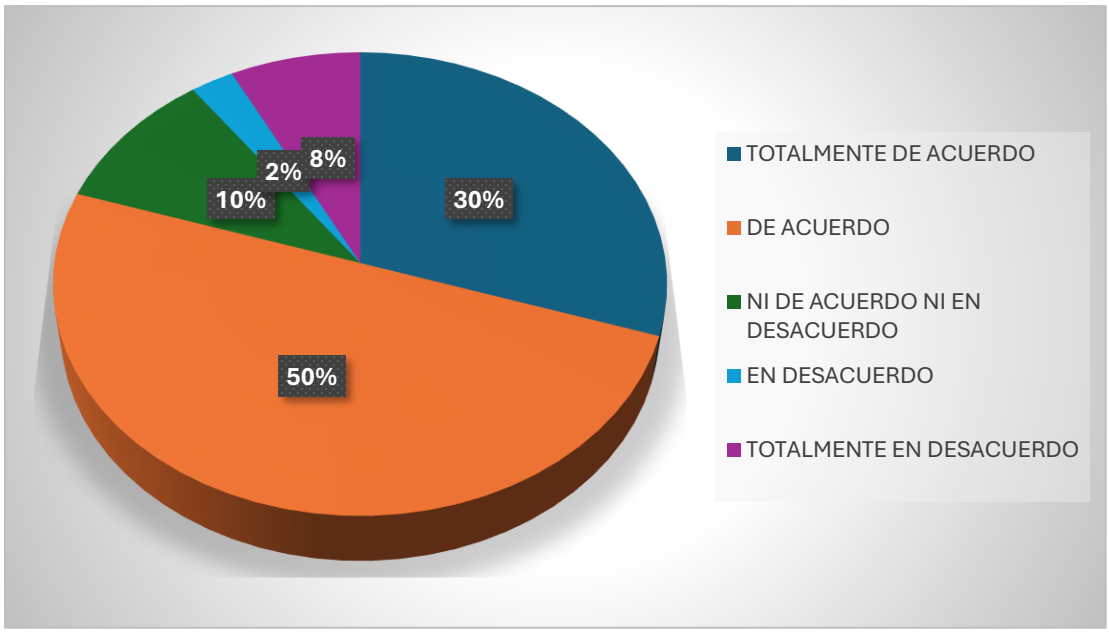
De acuerdo con los resultados, el 35 % de los participantes manifestó estar totalmente de acuerdo y el 45 % de acuerdo, por lo que el 80 % expresó interés en probar platillos que utilicen ingredientes tradicionales preparados con técnicas culinarias innovadoras. Este comportamiento evidencia una disposición favorable hacia nuevas experiencias gastronómicas que permitan disfrutar sabores conocidos a través de presentaciones y procesos de preparación diferentes.

Al mismo tiempo, el 12 % de los encuestados manifestó una posición neutral (ni de acuerdo ni en desacuerdo), ningún participante (0 %) expresó estar en desacuerdo y el 8 % indicó estar totalmente en desacuerdo respecto a la afirmación planteada. A partir de estos resultados, puede interpretarse que existe un escenario favorable para la implementación de alternativas gastronómicas innovadoras, siempre que se conserve el vínculo con los ingredientes tradicionales y la identidad cultural que caracteriza a la gastronomía local.

4.1.8 Pregunta #8: Me gustaría probar platillos que combinen gastronomía tradicional y cocina fusión.

Figura 7

Encuesta: Pregunta #8



Nota. La pregunta se realiza en la encuesta debido a su relación con el segundo objetivo específico de la investigación

La formulación de esta pregunta responde al segundo objetivo específico de la investigación, ya que permite conocer el grado de aceptación que tienen los clientes hacia una propuesta gastronómica que integre elementos de la cocina tradicional con técnicas y características propias de la cocina fusión.

De acuerdo con los resultados, el 30 % de los participantes manifestó estar totalmente de acuerdo y el 50 % de acuerdo, por lo que el 80 % expresó interés en probar platillos que combinen gastronomía tradicional y cocina fusión. Este comportamiento refleja una actitud positiva hacia la innovación culinaria y evidencia el interés de los clientes por experimentar nuevas propuestas sin

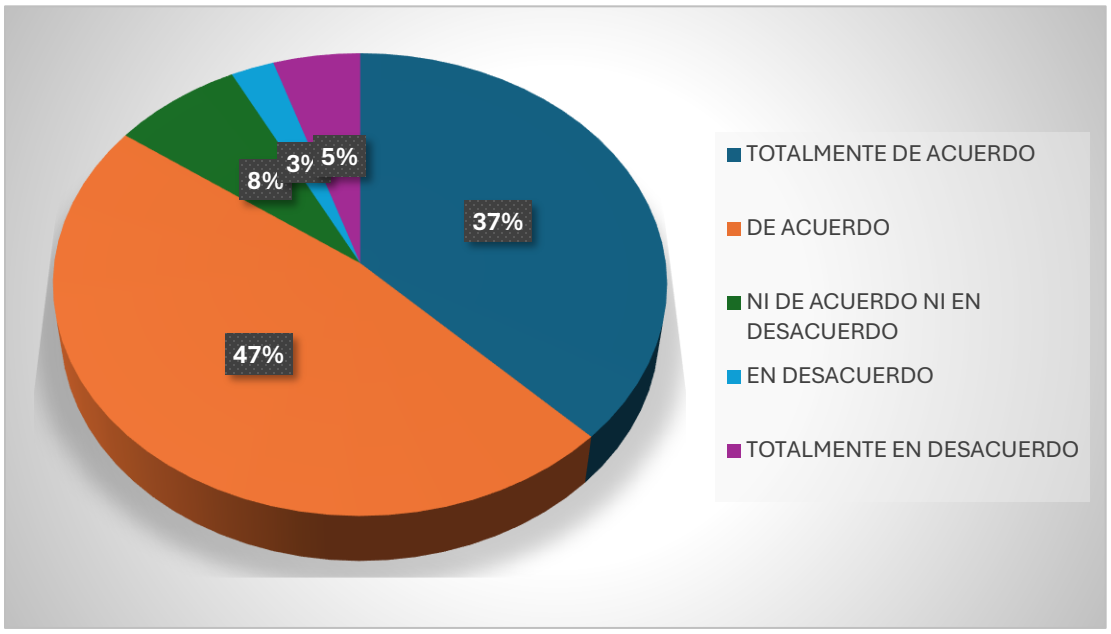
alejarse completamente de los sabores y preparaciones que forman parte de la identidad gastronómica local.

Por otra parte, el 10 % de los encuestados manifestó una posición neutral (ni de acuerdo ni en desacuerdo), mientras que el 2 % expresó estar en desacuerdo y el 8 % totalmente en desacuerdo respecto a la afirmación planteada. A partir de estos resultados, puede interpretarse que existe un escenario favorable para la incorporación de platillos innovadores dentro de la oferta gastronómica del restaurante, siempre que se conserve la esencia cultural de los ingredientes y recetas tradicionales que caracterizan a la comunidad.

4.1.9 Pregunta #9: La combinación de ingredientes tradicionales con técnicas modernas puede mejorar la experiencia gastronómica.

Figura 8

Encuesta: Pregunta #9



Nota. La pregunta se realiza en la encuesta debido a su relación con el segundo objetivo específico de la investigación

En la investigación, esta pregunta permite conocer la percepción de los clientes sobre la aplicación de técnicas culinarias modernas en la preparación de platillos que incorporan ingredientes tradicionales, aspecto directamente relacionado con el análisis de propuestas de cocina fusión para el Restaurante Chante de Rubios 2.

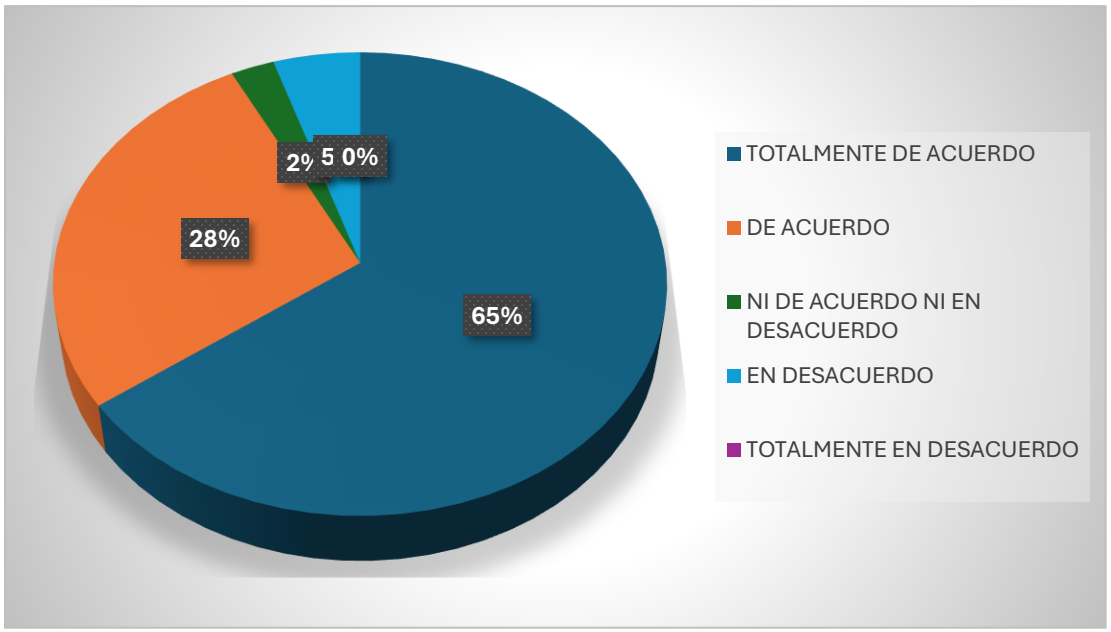
De acuerdo con los resultados, el 37 % de los participantes manifestó estar totalmente de acuerdo y el 47 % de acuerdo, por lo que el 84 % considera que la combinación de ingredientes tradicionales con técnicas modernas puede mejorar la experiencia gastronómica. Esta valoración sugiere que los clientes perciben la innovación culinaria como una oportunidad para enriquecer la presentación, el sabor y la variedad de los platillos sin perder el vínculo con las tradiciones gastronómicas de la comunidad.

Se indica también que el 8 % de los encuestados manifestó una posición neutral (ni de acuerdo ni en desacuerdo), mientras que el 3 % expresó estar en desacuerdo y el 5 % totalmente en desacuerdo respecto a la afirmación planteada. Consecuentemente, la tendencia predominante refleja una aceptación favorable hacia la integración de elementos innovadores dentro de la oferta gastronómica, lo que fortalece la viabilidad de desarrollar una propuesta de menú que combine tradición e innovación como estrategia para mejorar la experiencia gastronómica de los clientes.

4.1.10 Pregunta #10: Estaría dispuesto(a) a recomendar el restaurante si incorpora un menú innovador que mantenga la esencia de la gastronomía tradicional.

Figura 9

Encuesta: Pregunta #10



Nota. La pregunta se realiza en la encuesta debido a su relación con el tercer objetivo específico de la investigación

Mediante esta pregunta se buscó establecer la disposición de los clientes para recomendar el Restaurante Chante de Rubios 2 ante la posible implementación de un menú innovador que conserve las características propias de la gastronomía tradicional. La información obtenida contribuye al cumplimiento del tercer objetivo específico, relacionado con el diseño de una propuesta gastronómica que responda a las expectativas de los clientes.

De acuerdo con los resultados, el 65 % de los participantes manifestó estar totalmente de acuerdo y el 28 % de acuerdo, por lo que el 93 % estaría dispuesto a recomendar el Restaurante Chante de Rubios 2 si incorpora un menú innovador que mantenga la esencia de la gastronomía tradicional. Este resultado evidencia que los clientes perciben positivamente la combinación entre

tradición e innovación, considerándola una alternativa atractiva para enriquecer la experiencia gastronómica.

A la vez, el 2 % de los encuestados manifestó una posición neutral (ni de acuerdo ni en desacuerdo), mientras que el 5 % expresó estar en desacuerdo y ningún participante (0 %) indicó estar totalmente en desacuerdo respecto a la afirmación planteada. En virtud de ello, los resultados permiten inferir que existe una alta aceptación hacia la implementación de un menú innovador, aspecto que fortalece la viabilidad de la propuesta desarrollada en la presente investigación y su potencial para favorecer la satisfacción y recomendación del restaurante por parte de los clientes.

4.1.11 Pregunta #11: ¿Qué tipo de platillo innovador le gustaría encontrar en el menú del restaurante?

Tabla 5. Tipos de platillos innovadores sugeridos por los clientes para incorporar al menú

Categoría	Respuestas identificadas
Pastas y cocina italiana	Risotto, pizza, pastas, pasta elaborada en el restaurante, pastas caseras
Mariscos y pescados	Camarón al ajillo, camarones empanizados, comidas a base de mariscos, ceviche peruano, ceviche de pejibaye
Cocina fusión internacional	Comida china con sabor tradicional del restaurante, pollo con salsa teriyaki, combinaciones innovadoras de sabores
Platillos tradicionales reinventados	Chifrijo, sopa elaborada con carne ahumada y verduras frescas, sopa azteca, gallos de picadillo, arroz cantonés, arroz con camarones
Carnes y aves con propuestas innovadoras	Cordon bleu, costilla de cerdo con salsa de maracuyá y chipotle, pollo asado

Ensaladas y opciones frescas	Ensaladas con variedad de especias y carnes, ensalada de pasta con lentejas y maíz dulce
Postres y comidas rápidas	Postres tradicionales, perros calientes, crepas
Innovación culinaria y presentación	Esferificación, presentaciones creativas, uso de ingredientes frescos y combinaciones poco comunes
Integración tradición e innovación	Platillos que combinen lo tradicional con lo moderno
Sin sugerencias de cambio	Considera que el restaurante se encuentra bien con la oferta actual

Fuente: Elaboración propia con base en los resultados de la encuesta aplicada a clientes (2026).

La información recopilada con esta pregunta permite identificar las expectativas de los clientes respecto a posibles incorporaciones dentro del menú del Restaurante Chante de Rubios 2, aspecto que se relaciona directamente con el tercer objetivo específico de la investigación, orientado al diseño de una propuesta gastronómica innovadora.

Al revisar las respuestas brindadas por los participantes, se observa un interés significativo por propuestas que integren elementos de distintas cocinas internacionales con ingredientes y sabores tradicionales. Entre las sugerencias más frecuentes destacan las pastas, los mariscos, los ceviches, el arroz cantonés y diversas preparaciones que combinan técnicas modernas con productos conocidos por los clientes.

De igual forma, varios encuestados manifestaron preferencia por alternativas que mantengan la esencia de la gastronomía tradicional, pero incorporando nuevas presentaciones, ingredientes o métodos de preparación. Estos hallazgos evidencian que existe apertura hacia la innovación gastronómica, siempre que esta conserve la identidad culinaria que caracteriza al

restaurante y a la comunidad de Paso Real, constituyéndose en un insumo relevante para la elaboración de la propuesta de menú planteada en la investigación.

Análisis integral de los resultados (Triangulación)

El análisis integral de los resultados por medio de las encuestas y las entrevistas permitió identificar una relación consistente entre las categorías de gastronomía tradicional, cocina fusión, innovación gastronómica, experiencia del cliente y menú gastronómico. Al comparar las respuestas correspondientes al primer objetivo específico, se observa que los clientes otorgan un alto valor a la gastronomía tradicional como elemento representativo de la identidad cultural del Restaurante Chante de Rubios 2. Al respecto, el 86 % de los participantes considera que los platillos tradicionales representan la cultura gastronómica de la comunidad, el 91 % reconoce que los ingredientes locales aumentan la calidad de las preparaciones y el 88 % considera importante mantener las recetas tradicionales.

Asimismo, las respuestas abiertas evidenciaron una marcada preferencia por platillos como los casados, el gallo pinto y la olla de carne, así como por el uso de ingredientes propios de la región. Estos resultados coinciden con la información aportada por el propietario, la cocinera y las clientes entrevistadas, quienes señalaron que la identidad culinaria representa uno de los principales atributos del restaurante y debe preservarse dentro de cualquier proceso de innovación.

En relación con el segundo objetivo específico, los resultados muestran una tendencia favorable hacia la incorporación de elementos de cocina fusión, siempre que estos respeten la esencia de la gastronomía tradicional. El 69 % de los participantes considera que es posible integrar cocina tradicional y cocina fusión sin perder la identidad cultural de los platillos; además, el 80 % manifestó interés en probar preparaciones elaboradas con ingredientes tradicionales mediante técnicas culinarias innovadoras y otro 80 % expresó disposición para consumir platillos que combinen gastronomía tradicional y cocina fusión. De igual manera, el 84 % considera que la aplicación de técnicas modernas puede mejorar la experiencia gastronómica.

Estas respuestas se complementan con las entrevistas con las que, tanto el propietario como la cocinera, coincidieron en que la innovación debe orientarse hacia la incorporación de nuevas técnicas, salsas y presentaciones, sin modificar los sabores tradicionales que identifican al

restaurante. También las clientes entrevistadas manifestaron interés por nuevas propuestas culinarias, siempre que estas conservaran la autenticidad de las preparaciones tradicionales.

Con respecto al tercer objetivo específico, los resultados evidencian que la propuesta de un menú innovador responde a las expectativas de los consumidores y presenta condiciones favorables para su implementación. El 93 % de los participantes manifestó que estaría dispuesto a recomendar el restaurante si este incorporara un menú innovador que mantuviera la esencia de la gastronomía tradicional. Además, las sugerencias recopiladas mediante la pregunta abierta reflejan interés por incorporar pastas, mariscos, ceviches, preparaciones tradicionales reinventadas, nuevas presentaciones y técnicas contemporáneas, manteniendo siempre la identidad gastronómica local.

Toda esta información coincide con los criterios expresados durante las entrevistas, en las cuales se señaló que la innovación debe considerar aspectos como la disponibilidad de ingredientes, la viabilidad operativa, la capacitación del personal, la variedad del menú y las expectativas de los clientes. En conjunto, estos resultados demuestran que la propuesta de menú innovador desarrollada en la presente investigación responde tanto a las necesidades identificadas por los consumidores como a las condiciones técnicas y operativas del establecimiento.

De manera conjunta, la triangulación entre la información obtenida mediante los cuestionarios, las entrevistas y el marco teórico evidencia una alta consistencia entre las diferentes fuentes de información. Mientras las encuestas permiten cuantificar la aceptación de la gastronomía tradicional y de las propuestas de cocina fusión, las entrevistas explican las razones que sustentan dichas preferencias desde la perspectiva del propietario, la cocinera y los clientes. Esta convergencia fortalece la validez de los resultados y permite concluir que la integración equilibrada entre gastronomía tradicional y cocina fusión constituye una estrategia viable para fortalecer la experiencia gastronómica, conservar la identidad cultural del Restaurante Chante de Rubios 2 y favorecer su competitividad dentro del mercado gastronómico de la comunidad de Paso Real.

4.2 Entrevistas

Con el propósito de complementar la información obtenida mediante el cuestionario aplicado a los clientes, se realizaron entrevistas semiestructuradas a cuatro personas directamente

vinculadas con el funcionamiento y la experiencia gastronómica del Restaurante Chante de Rubios 2. Los participantes fueron el propietario del establecimiento, la cocinera, un cliente frecuente y un cliente ocasional, quienes aportaron información relevante para el cumplimiento de los objetivos de la investigación.

Las entrevistas permitieron conocer diferentes perspectivas relacionadas con la gastronomía tradicional, el uso de ingredientes locales, la incorporación de elementos de cocina fusión y la viabilidad de implementar un menú innovador en el restaurante. A su vez, brindaron información sobre la percepción de la identidad gastronómica del establecimiento, las expectativas de los clientes y las posibilidades de fortalecer la competitividad del negocio mediante propuestas culinarias innovadoras.

Los resultados se presentan a continuación de forma individual para cada uno de los participantes, con el propósito de analizar sus criterios y relacionarlos con los hallazgos mediante la encuesta y con los fundamentos teóricos desarrollados en la investigación.

4.2.1 Entrevista #1

Señor Alexander Campos Arroyo, propietario del Restaurante Chante de Rubios 2, ubicado en la comunidad de Paso Real. Como responsable de la administración y funcionamiento del establecimiento, posee conocimiento sobre las preferencias de los clientes, los ingredientes utilizados en las preparaciones, las tendencias gastronómicas actuales y los aspectos operativos necesarios para la implementación de nuevas propuestas culinarias. Su experiencia y trayectoria dentro del restaurante permitieron obtener información relevante para el desarrollo de la presente investigación.

La información recabada permitió establecer que los platillos tradicionales con mayor demanda dentro del restaurante corresponden al gallo pinto durante los desayunos y a los casados en el servicio de almuerzo, especialmente aquellos acompañados con bistec, chuleta y otros complementos tradicionales. "Los clientes siempre buscan el gallo pinto en el desayuno y los casados durante el almuerzo" (A. Campos, comunicación personal, 2 de junio de 2026). Esta situación evidencia la importancia que poseen las preparaciones típicas dentro de las preferencias gastronómicas de los clientes, debido a que forman parte de las costumbres alimentarias de la

comunidad y representan sabores ampliamente reconocidos por la población. Y estos resultados permiten determinar cuáles platillos mantienen una aceptación constante dentro del establecimiento, aspecto relevante para la elaboración de una propuesta gastronómica que conserve los elementos más representativos de la tradición culinaria local.

La información recopilada ayudó a reconocer que ingredientes como los frijoles, el arroz, el queso, la natilla, el plátano y la yuca son algunos de los productos con mayor presencia dentro de las preparaciones ofrecidas por el restaurante. Estos alimentos forman parte importante de la gastronomía tradicional costarricense y contribuyen a mantener características propias de la identidad culinaria de la comunidad. Además, su incorporación frecuente dentro del menú favorece la conservación de sabores tradicionales que son valorados por los clientes y fortalecen el vínculo entre la oferta gastronómica y la cultura local. Por esta razón, dichos ingredientes representan un recurso fundamental para el desarrollo de futuras propuestas gastronómicas basadas en la tradición regional.

En relación con las tendencias actuales de cocina fusión, la información obtenida refleja la posibilidad de incorporar elementos asociados a presentaciones más modernas, así como el uso de salsas, especias e ingredientes inspirados en cocinas internacionales. Este planteamiento demuestra que la innovación gastronómica puede desarrollarse mediante la incorporación de recursos culinarios contemporáneos sin necesidad de sustituir completamente las preparaciones tradicionales. Igualmente, se evidencia la existencia de oportunidades para diversificar la oferta gastronómica del restaurante mediante propuestas que integren características de diferentes culturas culinarias, contribuyendo a generar experiencias más atractivas para los clientes.

En cuanto a la incorporación de la cocina fusión dentro del establecimiento, la información recopilada destaca la importancia de mantener la base tradicional de los platillos mientras se realizan modificaciones relacionadas con la presentación o la integración de ingredientes complementarios. "La esencia de los platillos no debe cambiar; la innovación puede reflejarse en la presentación y algunos acompañamientos" (A. Campos, comunicación personal, 2 de junio de 2026). Esta perspectiva permite comprender que la innovación gastronómica no necesariamente implica transformar por completo las preparaciones existentes, sino introducir cambios que aporten valor a la experiencia del cliente sin alterar los elementos esenciales que caracterizan la

identidad culinaria del restaurante. Lo anterior resulta congruente con los objetivos de la investigación, orientados a promover una propuesta innovadora que conserve la esencia cultural de la gastronomía local.

Otro aspecto relevante identificado durante la entrevista corresponde a los factores necesarios para garantizar la viabilidad de un menú innovador dentro del restaurante. Entre ellos destacan la disponibilidad de los ingredientes, los costos de producción, la aceptación de los clientes y la capacidad operativa del personal encargado de la elaboración de los platillos. "Antes de incorporar nuevos platillos es necesario valorar los costos, conseguir los ingredientes y conocer si los clientes realmente los aceptarán" (A. Campos, comunicación personal, 2 de junio de 2026). Estos elementos evidencian que el éxito de una propuesta gastronómica depende tanto de la creatividad culinaria como de aspectos administrativos y logísticos que permitan su adecuada implementación. Y por eso, cualquier iniciativa de innovación deberá considerar estos factores para asegurar su sostenibilidad y permanencia dentro de la oferta gastronómica del establecimiento.

En relación con los beneficios asociados a la implementación de un menú que combine gastronomía tradicional y cocina fusión, la información obtenida permite identificar ventajas relacionadas con la ampliación de la oferta gastronómica, la atracción de nuevos clientes y el fortalecimiento de la imagen del restaurante. Asimismo, la incorporación de propuestas innovadoras puede contribuir a mejorar la competitividad del negocio frente a otras opciones gastronómicas presentes en la zona. Desde esta perspectiva, la innovación culinaria se convierte en una estrategia orientada a incrementar el atractivo del establecimiento y enriquecer la experiencia de los consumidores, favoreciendo al mismo tiempo el crecimiento y posicionamiento del restaurante dentro del mercado local.

Las respuestas proporcionadas por el entrevistado evidencian una estrecha relación entre las categorías de gastronomía tradicional, cocina fusión e innovación gastronómica. Por una parte, el propietario reconoce que los platillos tradicionales continúan siendo los más demandados por los clientes, mientras que, por otra, considera viable incorporar elementos innovadores siempre que no se altere la esencia de las preparaciones tradicionales. Esta relación entre las diferentes respuestas permite interpretar que la innovación no es concebida como un reemplazo de la

gastronomía tradicional, sino como una estrategia para enriquecer la oferta culinaria mediante cambios en la presentación, la incorporación de nuevos ingredientes complementarios y la diversificación del menú. En este sentido, los resultados muestran coherencia entre las categorías analizadas y respaldan el propósito de desarrollar una propuesta gastronómica que combine tradición e innovación de manera equilibrada.

Cabe mencionar que al comparar las respuestas relacionadas con las preferencias de los clientes, la utilización de ingredientes locales, la viabilidad operativa y los beneficios esperados de un menú innovador, se evidencia que todas convergen en un mismo criterio: la necesidad de conservar la identidad gastronómica del restaurante como elemento diferenciador dentro del mercado local. La información obtenida permite inferir que la aceptación de una propuesta de cocina fusión dependerá no solamente de la creatividad culinaria, sino también del respeto hacia las recetas tradicionales, la disponibilidad de ingredientes regionales, la capacidad operativa del restaurante y las expectativas de los clientes. En ese tanto, los hallazgos por medio de esta entrevista fortalecen los resultados del estudio al aportar información estratégica para el diseño de un menú innovador que responda a los objetivos de la investigación y contribuya al fortalecimiento de la competitividad del Restaurante Chante de Rubios 2.

4.2.2 Entrevista #2

Señora Ana Vita Hidalgo Mora, cocinera del Restaurante Chante de Rubios 2. Como encargada de la preparación de los alimentos y de la ejecución de los procesos culinarios dentro del establecimiento, posee conocimiento sobre los platillos con mayor aceptación entre los clientes, los ingredientes utilizados en las preparaciones tradicionales y los aspectos técnicos necesarios para la elaboración de nuevas propuestas gastronómicas. Su experiencia permitió obtener información relacionada con la operación de la cocina y las posibilidades de incorporar elementos innovadores dentro del menú.

Entre los platillos que presentan mayor aceptación por parte de los clientes sobresalen los casados, el gallo pinto y la sopa de carne, además de la tortilla casera, la cual constituye una de las preparaciones más representativas del restaurante. "Los casados, el gallo pinto y la tortilla casera son los platillos que más solicitan nuestros clientes" (A. Hidalgo, comunicación personal, 2 de

junio de 2026). La permanencia de estos alimentos dentro de las preferencias de los consumidores demuestra el valor que mantienen las recetas tradicionales en la experiencia gastronómica ofrecida por el establecimiento. Asimismo, estos resultados reflejan la importancia de conservar preparaciones que forman parte de la cultura culinaria de la comunidad y que contribuyen a fortalecer la identidad gastronómica del restaurante.

Desde la perspectiva de los ingredientes utilizados en las preparaciones tradicionales, se identificó una amplia presencia de productos como arroz, frijoles, verduras, legumbres, chile, culantro, cebolla y plátano maduro. Estos ingredientes resultan la base de numerosas recetas típicas y representan elementos esenciales dentro de la gastronomía costarricense. Además, su utilización frecuente favorece la conservación de sabores auténticos y permite mantener una estrecha relación entre la oferta gastronómica y los productos característicos de la región.

En lo concerniente a la incorporación de elementos de cocina fusión, se identificaron posibilidades relacionadas con el uso de reducciones de salsas y la integración de especias provenientes de otras culturas gastronómicas. "Podemos incorporar nuevas salsas y especias sin dejar de preparar los platillos tradicionales que identifican al restaurante" (A. Hidalgo, comunicación personal, 2 de junio de 2026). La aplicación de estas técnicas permitiría enriquecer las preparaciones tradicionales mediante nuevas combinaciones de sabores y presentaciones más atractivas para los clientes. De esta manera, la innovación culinaria puede convertirse en una herramienta que aporte valor agregado a los platillos sin sustituir los elementos que caracterizan la cocina tradicional del restaurante.

Adicionalmente, la información obtenida permitió reconocer la importancia de factores como los tiempos de cocción, la disponibilidad de los alimentos y la correcta manipulación de los ingredientes para lograr una adecuada integración entre la gastronomía tradicional y la cocina fusión. Estos aspectos influyen directamente en la calidad final de las preparaciones y en la capacidad de mantener las características que los clientes esperan encontrar en los platillos tradicionales. En consecuencia, cualquier proceso de innovación debe desarrollarse considerando estos elementos para garantizar resultados satisfactorios.

Al analizar los requerimientos técnicos necesarios para desarrollar un menú innovador, se observa que la capacitación del personal y el adecuado control de los tiempos de preparación constituyen factores fundamentales para el éxito de nuevas propuestas gastronómicas. "Para preparar un menú innovador necesitamos capacitación y organizar bien los tiempos de trabajo en la cocina" (A. Hidalgo, comunicación personal, 2 de junio de 2026). La incorporación de técnicas diferentes a las utilizadas habitualmente exige conocimientos específicos y una adecuada coordinación dentro del área de cocina. Por esta razón, la formación continua del personal se convierte en una herramienta indispensable para fortalecer la calidad del servicio y facilitar la implementación de innovaciones culinarias.

En cuanto a los beneficios y desafíos asociados a la incorporación de un menú que combine gastronomía tradicional y cocina fusión, los resultados evidencian aspectos relacionados con la preparación de los alimentos, la disponibilidad de tiempo y la experiencia requerida para ejecutar nuevas técnicas culinarias. Estos elementos reflejan algunos de los principales retos que podrían presentarse durante la implementación de propuestas innovadoras dentro del restaurante. No obstante, también representan oportunidades para diversificar la oferta gastronómica y enriquecer la experiencia brindada a los clientes. Bajo esta perspectiva, la adecuada planificación de los procesos de cocina y el fortalecimiento de las competencias del personal pueden contribuir significativamente al éxito de una propuesta gastronómica innovadora dentro del Restaurante Chante de Rubios 2.

La información recopilada durante la entrevista permite evidenciar una estrecha relación entre las categorías de gastronomía tradicional, cocina fusión e innovación gastronómica. La entrevistada reconoce que los platillos tradicionales, como los casados, el gallo pinto, la sopa de carne y la tortilla casera, continúan siendo los de mayor aceptación entre los clientes; al mismo tiempo, considera que es posible incorporar técnicas propias de la cocina fusión mediante el uso de nuevas salsas, especias y presentaciones sin modificar la esencia de las preparaciones tradicionales. La relación entre estas respuestas permite interpretar que la innovación culinaria debe orientarse a complementar la oferta gastronómica existente, aprovechando los conocimientos técnicos del personal de cocina y respetando las características que identifican la gastronomía de la comunidad. Y los resultados demuestran coherencia entre las categorías analizadas y respaldan

la elaboración de una propuesta gastronómica que integre la tradición culinaria con elementos innovadores de manera técnica y culturalmente pertinente.

De igual forma, la comparación de las respuestas relacionadas con los ingredientes tradicionales, la incorporación de técnicas de cocina fusión, los requerimientos operativos y los beneficios esperados de un menú innovador permite identificar un criterio común: la innovación gastronómica requiere una adecuada planificación técnica para garantizar su éxito. La información obtenida permite inferir que la viabilidad de una propuesta culinaria dependerá no solo de la creatividad en el diseño de los platillos, sino también de la disponibilidad de ingredientes, el adecuado control de los tiempos de preparación, la capacitación del personal y la correcta ejecución de las técnicas culinarias. De ahí que los hallazgos de esta entrevista complementan la información aportada por el propietario del restaurante y fortalecen el desarrollo de la propuesta de menú innovador, al incorporar criterios técnicos y operativos indispensables para garantizar su factibilidad y contribuir al fortalecimiento de la competitividad del Restaurante Chante de Rubios 2.

4.2.3 Entrevista #3

Señora Sailyn Quirós Quirós, cliente frecuente del Restaurante Chante de Rubios 2. Debido a la regularidad con la que visita el establecimiento, posee conocimiento sobre los platillos tradicionales ofrecidos, los ingredientes utilizados en las preparaciones y la calidad de la experiencia gastronómica brindada por el restaurante. Su participación permitió conocer la percepción de los clientes habituales respecto a la conservación de la gastronomía tradicional y la posible incorporación de elementos innovadores dentro del menú.

Entre los platillos tradicionales que generan mayor preferencia destacan los casados y el arroz con pollo, debido a que son preparaciones elaboradas con ingredientes característicos de la zona y representan parte importante de la gastronomía local. "Los casados y el arroz con pollo son mis platillos favoritos porque conservan el sabor tradicional de la comunidad" (S. Quirós, comunicación personal, 8 de junio de 2026). La valoración positiva de estos platillos evidencia el aprecio que los clientes frecuentes mantienen hacia las recetas tradicionales, especialmente cuando estas conservan ingredientes propios de la comunidad. Además, la aceptación de estas

preparaciones demuestra que los alimentos tradicionales continúan siendo un elemento diferenciador dentro de la oferta gastronómica del restaurante.

Al considerar los ingredientes y sabores más representativos de la comida ofrecida por el establecimiento, sobresalen productos como el arroz, los frijoles, el plátano maduro y las carnes provenientes de zonas cercanas. La presencia de estos ingredientes dentro de las preparaciones contribuye a fortalecer la identidad gastronómica local y permite que los clientes asocien los platillos con las costumbres alimentarias de la región. Al mismo tiempo, el aprovechamiento de productos obtenidos en comunidades cercanas favorece la autenticidad de las recetas y refuerza el vínculo entre la gastronomía y el entorno donde se desarrolla la actividad comercial.

Desde el punto de vista de la innovación culinaria, la incorporación de elementos de cocina fusión es percibida como una alternativa interesante siempre que no se modifiquen los sabores tradicionales que caracterizan los platillos del restaurante. "Me gustaría probar algo diferente, pero sin que los platillos pierdan el sabor que siempre los ha caracterizado" (S. Quirós, comunicación personal, 8 de junio de 2026). Esta apreciación refleja una actitud favorable hacia la innovación gastronómica, pero al mismo tiempo evidencia la importancia que tiene la preservación de la esencia cultural de las preparaciones. Así cualquier propuesta de innovación deberá procurar mantener aquellos atributos que los clientes identifican como propios de la gastronomía tradicional de la comunidad.

Con respecto a las innovaciones que podrían incorporarse dentro del menú, se identifica interés por una mayor variedad de opciones, así como por platillos con presentaciones más elaboradas y atractivas para el consumidor. No obstante, también se reconoce que la oferta gastronómica actual mantiene un nivel satisfactorio de aceptación entre los clientes. Esta situación permite interpretar que las posibles innovaciones deberían orientarse a complementar la oferta existente y no necesariamente a sustituir los platillos tradicionales que actualmente forman parte del menú del restaurante.

Con base en esta información, uno de los aspectos más importantes para que un menú innovador resulte atractivo consiste en ampliar la variedad de opciones disponibles para los clientes. "Sería bueno que el restaurante ofreciera más opciones, pero conservando la comida

tradicional que lo distingue" (S. Quirós, comunicación personal, 8 de junio de 2026). La incorporación de nuevas alternativas gastronómicas permitiría responder a las expectativas de visitantes provenientes de diferentes lugares, quienes podrían estar interesados en experimentar sabores distintos a los que consumen habitualmente. De esta manera, la diversificación de la oferta gastronómica se convierte en un elemento capaz de enriquecer la experiencia del cliente y aumentar el atractivo del establecimiento.

Bajo esta misma línea de análisis, la combinación de gastronomía tradicional y cocina fusión podría contribuir al mejoramiento de la experiencia gastronómica mediante la incorporación de nuevas opciones culinarias que amplíen las posibilidades de elección de los clientes. La oportunidad de probar preparaciones diferentes sin perder la esencia de la cocina tradicional representa un aspecto valorado positivamente por quienes visitan el restaurante con frecuencia. Por consiguiente, los resultados reflejan una disposición favorable hacia la implementación de propuestas innovadoras que permitan diversificar la oferta gastronómica manteniendo los elementos culturales que distinguen al Restaurante Chante de Rubios 2.

La interpretación conjunta de la información obtenida durante la entrevista permite identificar una relación consistente entre las categorías de gastronomía tradicional, experiencia gastronómica del cliente e innovación gastronómica. La entrevistada manifiesta una marcada preferencia por los platillos tradicionales, especialmente los casados y el arroz con pollo, debido a que representan los sabores característicos de la comunidad y conservan ingredientes propios de la región. Paralelamente, expresa una actitud favorable hacia la incorporación de elementos de cocina fusión, siempre que las innovaciones respeten la esencia de las preparaciones tradicionales. La integración de estas respuestas permite interpretar que los clientes habituales valoran la innovación cuando esta complementa la oferta gastronómica sin alterar los atributos culturales que identifican al restaurante. Los resultados señalan que la combinación entre tradición e innovación puede fortalecer la experiencia gastronómica, manteniendo la autenticidad que caracteriza al Restaurante Chante de Rubios 2.

Se resalta que el contraste entre las respuestas relacionadas con los ingredientes tradicionales, las expectativas sobre nuevas propuestas culinarias, la variedad del menú y la percepción de la experiencia gastronómica evidencia un criterio común: los clientes muestran

disposición para aceptar propuestas innovadoras siempre que estas conserven los sabores, ingredientes y características que distinguen la gastronomía local. La información recopilada permite inferir que la aceptación de un menú innovador dependerá del equilibrio entre creatividad culinaria e identidad cultural, así como de la capacidad del restaurante para ofrecer mayor diversidad sin sustituir los platillos tradicionales que forman parte de sus preferencias. En consecuencia, los hallazgos a través de esta entrevista complementan la información aportada por el propietario y la cocinera del restaurante, fortaleciendo la propuesta de menú innovador desde la perspectiva del consumidor y aportando criterios relevantes para responder a los objetivos de la investigación.

4.2.4 Entrevista #4

Señora María Oconitrillo Palacios, cliente ocasional del Restaurante Chante de Rubios 2. Debido a que visita el establecimiento de manera esporádica, aporta una perspectiva diferente a la de los clientes frecuentes, permitiendo conocer la percepción de quienes utilizan los servicios del restaurante con menor regularidad. Su participación resultó relevante para identificar aspectos relacionados con la aceptación de los platillos tradicionales, la valoración de los ingredientes locales y la percepción sobre la incorporación de propuestas gastronómicas innovadoras.

Entre las preparaciones que generan una valoración positiva destacan los casados y el arroz con pollo, debido a que son considerados platillos completos, de buen sabor y estrechamente vinculados con la gastronomía tradicional. "Los casados y el arroz con pollo son platillos que siempre pido porque conservan el sabor tradicional" (M. Oconitrillo, comunicación personal, 2 de junio de 2026). La preferencia por estas preparaciones refleja la importancia que poseen los alimentos tradicionales dentro de la experiencia gastronómica ofrecida por el restaurante. Por su lado, la aceptación de estos platillos demuestra que los clientes continúan valorando recetas que forman parte de las costumbres culinarias de la comunidad y que representan sabores familiares dentro de la oferta gastronómica del establecimiento.

Desde un punto de vista relacionado con los ingredientes representativos de la zona, sobresalen productos como el arroz, los frijoles, el plátano maduro y las carnes, además de los sabores caseros presentes en las diferentes preparaciones. La presencia constante de estos

elementos contribuye a fortalecer la identidad gastronómica local y permite que los clientes reconozcan características propias de la cocina tradicional costarricense. De igual manera, estos ingredientes significan una base importante para el desarrollo de propuestas culinarias que busquen mantener la autenticidad de los platillos ofrecidos por el restaurante.

En materia de innovación gastronómica, se observa una disposición favorable hacia la incorporación de elementos de cocina fusión siempre que los cambios no modifiquen significativamente los sabores tradicionales de las preparaciones. "Me gustaría encontrar algo diferente, pero que siga teniendo el sabor casero de siempre" (M. Oconitrillo, comunicación personal, 2 de junio de 2026). Esta apreciación denota que los clientes muestran interés por nuevas alternativas culinarias, pero al mismo tiempo desean conservar aquellos elementos que identifican como parte de la gastronomía local. Por esta razón, la implementación de propuestas innovadoras requiere mantener un equilibrio entre la modernización de los platillos y la preservación de su esencia tradicional.

A diferencia de otras opiniones recopiladas durante la investigación, la información obtenida resalta el interés por incorporar nuevas salsas, acompañamientos y opciones gastronómicas que amplíen la variedad disponible dentro del menú. Estas sugerencias reflejan la expectativa de encontrar propuestas diferentes que complementen la oferta actual sin sustituir las preparaciones tradicionales que caracterizan al restaurante. Además, permiten identificar posibles líneas de innovación que podrían ser consideradas dentro de la propuesta gastronómica desarrollada en la presente investigación.

Al examinar los aspectos que podrían hacer más atractivo un menú innovador, destacan factores relacionados con el precio, la variedad de opciones y la calidad de los acompañamientos ofrecidos a los clientes. "Además de nuevos platillos, también es importante que los precios sean accesibles y exista mayor variedad" (M. Oconitrillo, comunicación personal, 2 de junio de 2026). Estos elementos influyen directamente en la decisión de compra y en la percepción de valor que los consumidores asignan a los productos gastronómicos. Por ende, cualquier propuesta de innovación deberá contemplar no solamente la creatividad de los platillos, sino también aspectos comerciales que favorezcan su aceptación dentro del mercado objetivo.

Bajo la óptica de la experiencia gastronómica, la combinación entre gastronomía tradicional y cocina fusión es percibida como una alternativa capaz de ofrecer nuevas opciones de consumo y generar experiencias diferentes para los clientes. La posibilidad de probar preparaciones innovadoras dentro de un restaurante que conserva elementos tradicionales constituye un aspecto valorado positivamente, especialmente por quienes buscan variedad sin alejarse completamente de los sabores conocidos. Por lo tanto, los resultados respaldan la implementación de propuestas gastronómicas que integren tradición e innovación como estrategia para fortalecer la experiencia de los consumidores dentro del Restaurante Chante de Rubios 2.

A partir del análisis de las respuestas obtenidas durante la entrevista, se evidencia una relación estrecha entre las categorías de gastronomía tradicional, experiencia gastronómica del cliente e innovación gastronómica. La entrevistada manifiesta una valoración positiva hacia los platillos tradicionales, especialmente los casados y el arroz con pollo, al considerarlos preparaciones representativas de la gastronomía local y asociadas con sabores caseros propios de la comunidad. De manera paralela, expresa interés por la incorporación de propuestas innovadoras, siempre que estas respeten las características que identifican a las recetas tradicionales. La articulación de estas respuestas permite interpretar que los clientes ocasionales perciben la innovación como una oportunidad para ampliar la oferta gastronómica, siempre que no se pierda la autenticidad que distingue al Restaurante Chante de Rubios 2. Y los resultados respaldan el desarrollo de una propuesta de menú que combine tradición e innovación de forma equilibrada, favoreciendo una experiencia gastronómica atractiva para diferentes tipos de consumidores.

Como complemento de lo anterior, el análisis comparativo de las respuestas relacionadas con los ingredientes tradicionales, las expectativas de nuevas opciones culinarias, la variedad del menú, el precio y la percepción de la experiencia gastronómica determinan un criterio común: la aceptación de un menú innovador depende de la capacidad del restaurante para conservar los sabores tradicionales mientras incorpora alternativas que aporten mayor diversidad a la oferta gastronómica. La información recopilada ayuda a inferir que los clientes ocasionales valoran no solo la creatividad de los nuevos platillos, sino también aspectos como la relación entre calidad y precio, la presentación de los alimentos y la posibilidad de encontrar opciones diferentes que complementen el menú existente. Dicho esto, los hallazgos de esta entrevista enriquecen la información aportada por el propietario, la cocinera y la cliente frecuente, fortaleciendo la

propuesta de menú innovador desde la perspectiva de un segmento de consumidores con hábitos de visita distintos y aportando criterios relevantes para el cumplimiento de los objetivos de la investigación.

4.3 Análisis de fuentes secundarias

Las fuentes secundarias analizadas durante la investigación contextualizan los resultados de las encuestas aplicadas a los clientes y las entrevistas realizadas al propietario, la cocinera y los clientes del Restaurante Chante de Rubios 2. A la vez, la información recopilada en el marco teórico y los antecedentes aportó fundamentos para comprender la relación existente entre gastronomía tradicional, cocina fusión, experiencia del cliente y competitividad gastronómica. Con ese fundamento, se realizó una comparación entre los hallazgos provenientes de las fuentes primarias y los planteamientos desarrollados por diversos autores e instituciones especializadas.

4.3.1 Comparación y contraste con fuentes primarias

El análisis de las fuentes secundarias ayuda a complementar e interpretar los resultados por medio de las fuentes primarias de la investigación, conformadas por las encuestas aplicadas a los clientes y las entrevistas realizadas al propietario, la cocinera, un cliente frecuente y un cliente ocasional del Restaurante Chante de Rubios 2. La revisión de antecedentes, teorías y conceptos desarrollados en el marco teórico proporcionó una base científica para comprender la relación entre la gastronomía tradicional, la cocina fusión, la innovación gastronómica, la experiencia del cliente y el desarrollo de propuestas culinarias orientadas a fortalecer la competitividad de los establecimientos gastronómicos.

La información consultada contrasta los hallazgos durante el trabajo de campo con los planteamientos de diferentes autores e instituciones especializadas, identificando coincidencias y diferencias respecto a la importancia de conservar la identidad gastronómica, incorporar ingredientes locales, aplicar técnicas de cocina fusión y diseñar experiencias gastronómicas innovadoras. Este proceso facilitó una interpretación más amplia de los resultados y fortaleció el sustento teórico de la investigación.

De conformidad con el análisis comparativo entre las fuentes primarias y secundarias fue posible identificar aquellos elementos que respaldan la elaboración de una propuesta de menú innovador para el Restaurante Chante de Rubios 2, considerando tanto las preferencias manifestadas por los clientes como las tendencias actuales de la gastronomía. Asimismo, se reconocieron aspectos que representan oportunidades y desafíos para la implementación de nuevas propuestas culinarias, garantizando que la innovación preserve la identidad gastronómica de la comunidad de Paso Real.

Los resultados del análisis de las fuentes secundarias se presentan a continuación con la integración de los principales hallazgos, su comparación con la información obtenida durante el trabajo de campo y la interpretación de aquellos aspectos que sustentan la propuesta desarrollada en la presente investigación.

4.3.2 Identificación de apoyos y desafíos

Las fuentes secundarias respaldan ampliamente los hallazgos mediante las fuentes primarias. Al respecto, diversos autores destacan que la gastronomía tradicional es un elemento de identidad cultural capaz de fortalecer la experiencia del cliente y generar diferenciación dentro del mercado turístico. Los resultados de la encuesta mostraron que los clientes reconocen el valor cultural de los ingredientes locales y consideran que estos aportan calidad y autenticidad a los platillos ofrecidos por el restaurante.

Otro aspecto respaldado por la literatura apunta a la importancia de la experiencia gastronómica dentro de la competitividad de los establecimientos. Pine y Gilmore (2020) sostienen que los consumidores valoran experiencias memorables más allá del producto consumido. Esta afirmación coincide con las respuestas obtenidas en la investigación, donde los participantes mostraron interés en propuestas culinarias innovadoras capaces de enriquecer su experiencia dentro del restaurante.

No obstante, las fuentes secundarias también permiten identificar algunos desafíos. Existen estudios que mencionan que la implementación de propuestas de cocina fusión requiere conocimientos técnicos, adecuada selección de ingredientes y una planificación cuidadosa para evitar la pérdida de autenticidad gastronómica. Este aspecto representa un reto para el Restaurante

Chante de Rubios 2, ya que cualquier proceso de innovación deberá realizarse respetando los elementos culturales que han permitido posicionar al establecimiento dentro de la comunidad de Paso Real.

4.3.3 Esclarecimiento de discrepancias

Aunque la mayoría de los resultados muestran coincidencias con la literatura consultada, se identificaron algunas diferencias. Mientras varios estudios internacionales indican que los consumidores actuales señalan una fuerte inclinación hacia propuestas gastronómicas innovadoras, en la presente investigación el 65 % de los participantes manifestó preferir consumir platillos tradicionales antes que preparaciones completamente modernas, lo que evidencia que una proporción importante de los clientes continúa valorando las recetas tradicionales sin modificaciones significativas.

Esta discrepancia podría explicarse por las características propias de la población estudiada y por el contexto cultural de la comunidad de Paso Real. A diferencia de destinos turísticos con alta influencia internacional, los clientes del Restaurante Chante de Rubios 2 mantienen un fuerte vínculo con las tradiciones culinarias locales, lo que influye directamente en sus preferencias gastronómicas.

De igual manera, algunos estudios sobre cocina fusión destacan una rápida aceptación de nuevas propuestas culinarias por parte de los consumidores. Sin embargo, los resultados evidencian que los clientes prefieren procesos de innovación que mantengan visibles los ingredientes, sabores y características tradicionales de los platillos. Esta situación no contradice la literatura revisada, sino que demuestra que la innovación gastronómica debe adaptarse a las particularidades culturales y sociales de cada contexto.

En resumen, el análisis cruzado entre fuentes primarias y secundarias confirma que existe una valoración positiva de la gastronomía tradicional y una disposición favorable hacia la incorporación de elementos de cocina fusión, siempre que se preserve la identidad cultural de los platillos. Estos resultados fortalecen la viabilidad de diseñar una propuesta de menú innovador para el Restaurante Chante de Rubios 2, alineada con las preferencias de los clientes, los criterios técnicos de la cocina fusión y los principios de conservación del patrimonio gastronómico local.

4.4 Interpretación de los resultados

La interpretación de los resultados facilita comprender la percepción de los clientes y actores vinculados al Restaurante Chante de Rubios 2 respecto a la integración de elementos de la gastronomía tradicional con conceptos de cocina fusión. Al mismo tiempo, los hallazgos denotan que la gastronomía tradicional constituye uno de los principales atributos valorados por los clientes, quienes reconocen la importancia de conservar recetas, ingredientes y preparaciones asociadas a la identidad cultural de la comunidad de Paso Real. Esta situación demuestra que la tradición culinaria continúa siendo un elemento diferenciador dentro de la experiencia gastronómica ofrecida por el establecimiento.

De acuerdo con los resultados de las encuestas y entrevistas, existe una aceptación significativa hacia la incorporación de propuestas innovadoras siempre que estas respeten la esencia de los platillos tradicionales. En la investigación, el 80 % de los participantes manifestó interés en probar preparaciones que combinen ingredientes locales con técnicas culinarias modernas, lo cual permite responder directamente a la pregunta de investigación. Y se evidencia que la integración entre gastronomía tradicional y cocina fusión puede contribuir al fortalecimiento de la experiencia gastronómica sin afectar los elementos culturales que identifican al restaurante.

Desde la perspectiva del marco teórico, los hallazgos confirman los planteamientos relacionados con la teoría de la innovación gastronómica, la experiencia del cliente, la identidad cultural y el desarrollo gastronómico local. La información obtenida también demuestra que los consumidores valoran simultáneamente la autenticidad de las recetas tradicionales y la posibilidad de experimentar nuevas propuestas culinarias. Por consiguiente, se aporta evidencia sobre la viabilidad de desarrollar productos gastronómicos innovadores que mantengan una estrecha relación con las tradiciones culinarias de la comunidad.

A su vez, al analizar la información recopilada se identificó un patrón consistente relacionado con la valoración positiva de los ingredientes locales y de las preparaciones tradicionales. Los participantes asociaron estos elementos con calidad, autenticidad y representación cultural, evidenciando una fuerte relación entre la variable gastronomía tradicional y la experiencia gastronómica percibida por los clientes. Este comportamiento demuestra que los

consumidores valoran aquellos platillos que reflejan las características propias de la comunidad y fortalecen el sentido de identidad cultural.

De igual forma, se observó una relación significativa entre la variable cocina fusión y la experiencia gastronómica. Los resultados indican que los clientes muestran interés en probar nuevas propuestas culinarias cuando estas conservan los sabores, ingredientes y características tradicionales de los platillos. Esta tendencia permite interpretar que la innovación gastronómica es mejor aceptada cuando complementa la tradición en lugar de sustituirla, favoreciendo una experiencia más atractiva para los consumidores.

Otro patrón de interés corresponde a la relación entre experiencia gastronómica y competitividad del restaurante. Tanto las encuestas como las entrevistas evidenciaron que la incorporación de un menú innovador podría aumentar el atractivo del establecimiento, mejorar la satisfacción de los clientes y fortalecer la intención de recomendación. En este sentido, los resultados sugieren que la innovación gastronómica representa una herramienta estratégica para incrementar la competitividad del Restaurante Chante de Rubios 2 dentro de su mercado objetivo.

Pese a la información obtenida, es oportuno reconocer algunas limitaciones presentes durante el desarrollo de la investigación. En primer lugar, el estudio se realizó únicamente en el Restaurante Chante de Rubios 2, por lo que los resultados reflejan las características particulares de este establecimiento y no necesariamente pueden generalizarse a otros restaurantes o contextos turísticos. Se resalta que la muestra estuvo conformada por 44 clientes y cuatro entrevistados, lo que limita el alcance de las inferencias derivadas de los hallazgos.

Por otra parte, la investigación fue desarrollada durante el II cuatrimestre del año 2026, por lo que las preferencias identificadas podrían experimentar cambios en función de nuevas tendencias gastronómicas o transformaciones en el comportamiento de los consumidores. También debe considerarse que parte de la información recopilada corresponde a percepciones personales de los participantes, las cuales pueden estar influenciadas por experiencias individuales y factores subjetivos propios de cada entrevistado o encuestado.

En términos generales, la interpretación de los resultados ayuda a concluir que existe una base favorable para el diseño de una propuesta de menú innovador que combine gastronomía

tradicional y cocina fusión dentro del Restaurante Chante de Rubios 2. Los hallazgos comprueban que los clientes valoran la conservación de la identidad gastronómica local y, al mismo tiempo, muestran apertura hacia nuevas experiencias culinarias. Esta combinación representa una oportunidad para fortalecer la experiencia gastronómica, incrementar la competitividad del establecimiento y contribuir a la promoción de la gastronomía tradicional de Paso Real como un recurso con potencial para el desarrollo turístico local.

4.4.1 Significado de los hallazgos

Los resultados durante el proceso de esta investigación establecen que la gastronomía tradicional es el principal elemento diferenciador del Restaurante Chante de Rubios 2, siendo ampliamente valorada tanto por los clientes como por los actores directamente involucrados en el funcionamiento del establecimiento. La información recopilada con el uso de encuestas y entrevistas evidencia que los participantes reconocen la importancia de conservar las recetas tradicionales, los ingredientes locales y las preparaciones que forman parte de la identidad gastronómica de la comunidad de Paso Real.

Al mismo tiempo, los hallazgos permiten determinar que la innovación gastronómica es percibida como una oportunidad para fortalecer la oferta culinaria del restaurante, siempre que esta no implique la pérdida de la esencia de los platillos tradicionales. La mayoría de los participantes manifestó interés en probar propuestas que integren ingredientes tradicionales con técnicas propias de la cocina fusión, lo cual demuestra una disposición favorable hacia procesos de innovación desarrollados de manera equilibrada y respetuosa con el patrimonio gastronómico local.

Se destaca, a la vez, que los resultados confirman el cumplimiento de los objetivos específicos de la investigación. También fue posible identificar los platillos tradicionales e ingredientes con mayor aceptación entre los clientes, analizar la percepción sobre la incorporación de elementos de cocina fusión y recopilar información suficiente para fundamentar el diseño de una propuesta de menú innovador. Además de eso, los hallazgos demuestran que existe una base sólida para desarrollar una propuesta gastronómica capaz de fortalecer la experiencia del cliente y mejorar la competitividad del Restaurante Chante de Rubios 2.

4.4.2 Patrones y relaciones

El análisis de la información permitió identificar varios patrones relacionados con las variables de estudio. El primero de ellos corresponde a la estrecha relación existente entre la gastronomía tradicional y la identidad cultural. Tanto las encuestas como las entrevistas evidenciaron que los clientes asocian la calidad de la experiencia gastronómica con la conservación de recetas tradicionales, el uso de ingredientes locales y la autenticidad de las preparaciones ofrecidas por el restaurante.

Otro patrón identificado corresponde a la relación entre la cocina fusión y la experiencia gastronómica. Los resultados muestran que los participantes mantienen una actitud positiva hacia la incorporación de técnicas culinarias innovadoras, siempre que estas complementen los platillos tradicionales sin modificar significativamente sus sabores ni su identidad cultural. Esta tendencia demuestra que la innovación gastronómica obtiene una mayor aceptación cuando respeta los elementos tradicionales que caracterizan la oferta del establecimiento.

En ese tanto, se identificó una relación directa entre la innovación gastronómica y la competitividad del restaurante. Los participantes consideran que un menú innovador puede incrementar el atractivo del establecimiento, atraer nuevos clientes, favorecer la recomendación del restaurante y fortalecer su posicionamiento dentro de la comunidad de Paso Real. Estos resultados evidencian que la integración entre gastronomía tradicional y cocina fusión constituye una estrategia viable para mejorar la experiencia del cliente y contribuir al desarrollo competitivo del Restaurante Chante de Rubios 2.

4.4.3 Limitaciones

Durante el desarrollo de la investigación se observaron algunas limitaciones que deben considerarse al momento de interpretar los resultados. Primero que el estudio se realizó exclusivamente en el Restaurante Chante de Rubios 2, por lo que los hallazgos responden a las características particulares de este establecimiento y no pueden generalizarse a otros restaurantes o contextos gastronómicos sin realizar investigaciones adicionales.

Otra limitación se refiere al tamaño de la muestra, conformada por 44 clientes encuestados y cuatro personas entrevistadas. Aunque esta cantidad permitió obtener información suficiente para alcanzar los objetivos planteados, una muestra más amplia podría proporcionar una mayor diversidad de opiniones y fortalecer el alcance de los resultados.

Asimismo, la investigación fue desarrollada durante el II cuatrimestre del año 2026, por lo que las preferencias gastronómicas identificadas podrían variar con el paso del tiempo debido a cambios en las tendencias culinarias, el comportamiento de los consumidores o las condiciones del mercado. Además, parte de la información recopilada corresponde a percepciones y opiniones personales de los participantes, las cuales pueden estar influenciadas por experiencias individuales y factores subjetivos.

No obstante estas limitaciones, la información obtenida permitió alcanzar los objetivos de la investigación y generar evidencia suficiente para fundamentar la elaboración de una propuesta de menú innovador que integra elementos de la gastronomía tradicional y la cocina fusión, contribuyendo al fortalecimiento de la experiencia gastronómica y de la competitividad del Restaurante Chante de Rubios 2.

CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones

Tras analizar los datos recopilados y contrastarlos con los fundamentos teóricos y metodológicos que sustentan la presente investigación, esta sección presenta las conclusiones principales derivadas del estudio denominado "Propuesta de un menú innovador que integre elementos de la gastronomía tradicional e ingredientes de cocina fusión en el Restaurante Chante de Rubios 2, en la comunidad de Paso Real, durante el II cuatrimestre del 2026".

En este apartado se sintetizan los hallazgos más relevantes obtenidos mediante la aplicación de los cuestionarios dirigidos a los clientes, las entrevistas realizadas a los actores vinculados con la actividad gastronómica y el análisis documental desarrollado durante el proceso investigativo, destacando la forma en que dichos resultados permiten responder al problema de investigación planteado y comprender la relación existente entre la gastronomía tradicional, la cocina fusión, la experiencia gastronómica del cliente y la competitividad del establecimiento.

Además, se valoran las implicaciones prácticas, culturales y operativas que se derivan de los resultados, considerando la importancia de preservar la identidad culinaria local mientras se incorporan propuestas innovadoras capaces de responder a las nuevas tendencias del mercado gastronómico. De igual forma, se analiza el grado de cumplimiento de los objetivos planteados al inicio de la investigación, ofreciendo una visión integral y sintética del fenómeno estudiado y evidenciando los aportes que la propuesta desarrollada puede generar para el fortalecimiento de la oferta gastronómica del Restaurante Chante de Rubios 2 y para el desarrollo turístico de la comunidad de Paso Real.

Una vez resumidos los principales hallazgos durante el proceso investigativo y valorado el cumplimiento de los objetivos planteados, resulta pertinente responder de manera directa al problema que dio origen a la presente investigación. El estudio se orientó a la forma en que la integración de elementos de la gastronomía tradicional y la cocina fusión podrían contribuir al fortalecimiento de la experiencia gastronómica de los clientes y a la competitividad del Restaurante Chante de Rubios 2. Por ello, a continuación, se presenta la pregunta de investigación que guio el desarrollo de este trabajo.

¿De qué manera la integración de elementos de la gastronomía tradicional con conceptos de cocina fusión puede mejorar la experiencia gastronómica de los clientes y fortalecer la competitividad del Restaurante Chante de Rubios 2 en Paso Real durante el II cuatrimestre del 2026?

Con base en lo anterior, se concluye que la integración de elementos de la gastronomía tradicional con técnicas e ingredientes propios de la cocina fusión representa una estrategia viable para fortalecer la experiencia gastronómica de los clientes y mejorar la competitividad del Restaurante Chante de Rubios 2. Los resultados permitieron determinar que existe una valoración positiva hacia las propuestas culinarias que conservan la identidad gastronómica local mientras incorporan elementos innovadores relacionados con la presentación, combinación de sabores y aplicación de nuevas técnicas culinarias.

Igualmente, se evidenció que la implementación de un menú estructurado bajo estos principios favorece la diferenciación del establecimiento dentro del mercado gastronómico local, fortalece su capacidad de respuesta ante las nuevas tendencias de consumo y contribuye al posicionamiento del restaurante como una alternativa atractiva para clientes locales y visitantes interesados en experiencias gastronómicas auténticas e innovadoras.

Una vez atendida la pregunta que orientó el desarrollo de la investigación, corresponde valorar el cumplimiento de los objetivos planteados al inicio del estudio. Con esos fines, se iniciará por citar el objetivo general, el cual consistió en “Diseñar una propuesta de menú innovador que integre elementos de la gastronomía tradicional con técnicas e ingredientes de cocina fusión, con el propósito de fortalecer la experiencia gastronómica de los clientes y mejorar la competitividad del restaurante Chante de Rubios 2, ubicado en la comunidad de Paso Real, durante el II cuatrimestre del año 2026”.

Se concluye que el objetivo general fue alcanzado satisfactoriamente, debido a que se logró diseñar una propuesta de menú innovador fundamentada en la integración de elementos representativos de la gastronomía tradicional de Paso Real con técnicas e ingredientes propios de la cocina fusión que responde a las preferencias identificadas en los clientes, mantiene la identidad culinaria del establecimiento y contempla criterios de viabilidad operativa y pertinencia

gastronómica, por lo que constituye una alternativa para fortalecer la experiencia del cliente y mejorar la competitividad del Restaurante Chante de Rubios 2.

En relación con el primer objetivo específico, este se dirigió a “Identificar los platillos tradicionales preferidos por los clientes del restaurante Chante de Rubios 2, así como los ingredientes locales con mayor valor cultural dentro de la comunidad de Paso Real, durante el II cuatrimestre del año 2026”.

Se concluye que dicho objetivo fue cumplido, ya que se logró reconocer cuáles preparaciones tradicionales poseen mayor aceptación entre los clientes y cuáles ingredientes locales representan un valor cultural significativo para la comunidad. Estos hallazgos destacan que la tradición gastronómica es una fortaleza del restaurante y que los ingredientes propios del entorno pueden utilizarse como base para el diseño de propuestas innovadoras sin perder autenticidad culinaria.

En cuanto al segundo objetivo específico, este consistió en “Analizar las tendencias, técnicas y características de la cocina fusión que puedan integrarse de manera adecuada y culturalmente respetuosa con la gastronomía tradicional de la comunidad de Paso Real”.

De lo anterior, se concluye que este objetivo también fue alcanzado, dado que el análisis permitió establecer que existen tendencias y técnicas de cocina fusión compatibles con la gastronomía tradicional local. Los resultados evidencian que la innovación puede incorporarse de manera equilibrada cuando se respetan los sabores, ingredientes y prácticas culinarias propias de la comunidad, permitiendo enriquecer la experiencia gastronómica sin desplazar la identidad cultural del restaurante.

En cuanto al tercer objetivo específico planteó “Diseñar una propuesta de menú que combine preparaciones tradicionales con elementos de cocina fusión, garantizando su coherencia culinaria, viabilidad operativa y pertinencia para su implementación en el restaurante Chante de Rubios 2 durante el II cuatrimestre del año 2026”.

Por lo tanto, se concluye que el tercer objetivo fue alcanzado, ya que se elaboró una propuesta de menú que articula preparaciones tradicionales con elementos innovadores de cocina fusión, manteniendo coherencia entre los sabores, los ingredientes y la identidad gastronómica local. Además, dicha propuesta considera la viabilidad operativa del establecimiento y su pertinencia dentro del contexto turístico y gastronómico de Paso Real, por lo que representa una herramienta útil para diversificar la oferta culinaria del Restaurante Chante de Rubios 2.

A partir de los resultados de la presente investigación, se plantea como primera hipótesis que la incorporación de un menú innovador que integre elementos de la gastronomía tradicional con técnicas e ingredientes de cocina fusión incrementará la satisfacción de los clientes y fortalecerá la competitividad del Restaurante Chante de Rubios 2, siempre que la innovación preserve la identidad culinaria y los sabores tradicionales que caracterizan al establecimiento. De igual forma, se esboza como segunda hipótesis que la utilización de ingredientes locales dentro de propuestas gastronómicas innovadoras favorecerá la percepción de autenticidad por parte de los consumidores y contribuirá al fortalecimiento de la identidad gastronómica de la comunidad de Paso Real. Estas hipótesis constituyen planteamientos que podrán comprobarse por medio de futuras investigaciones de carácter experimental o correlacional.

A su vez, otra hipótesis derivada de los hallazgos señala que la aceptación de propuestas de cocina fusión dependerá del equilibrio entre innovación e identidad cultural, de manera que los clientes mostrarán una mayor disposición hacia nuevas preparaciones cuando estas mantengan los sabores, ingredientes y características propias de la gastronomía tradicional. También, se propone que la implementación de estrategias de innovación gastronómica basadas en la cultura local favorecerá el posicionamiento competitivo de los restaurantes rurales frente a establecimientos que ofrecen propuestas gastronómicas convencionales, aspecto que podrá ser verificado mediante estudios comparativos en diferentes contextos turísticos.

En cuanto a las líneas de investigación futuras, se invita a desarrollar estudios dirigidos a evaluar el impacto de la implementación del menú innovador diseñado en esta investigación, considerando indicadores como la satisfacción del cliente, la intención de recompra, la recomendación del establecimiento, el incremento en la afluencia de visitantes y la competitividad del restaurante. De igual manera, resulta pertinente analizar la percepción de diferentes segmentos

de consumidores, tales como turistas nacionales, turistas internacionales y población local, respecto a la integración de la gastronomía tradicional con la cocina fusión, con el propósito de identificar diferencias en sus preferencias y expectativas gastronómicas.

Por último, se plantea como línea de investigación futura el análisis del impacto económico, cultural y turístico que puede generar la incorporación de propuestas gastronómicas innovadoras en restaurantes ubicados en comunidades rurales de Costa Rica. Asimismo, sería oportuno ampliar este tipo de estudios a otros establecimientos de la región Brunca y de diferentes zonas del país, con el fin de comparar experiencias, validar modelos de innovación gastronómica fundamentados en la identidad culinaria local y generar evidencia que contribuya al fortalecimiento del turismo gastronómico y al aprovechamiento sostenible del patrimonio alimentario costarricense.

5.2 Recomendaciones

Conforme con las conclusiones de la presente investigación, se presenta una serie de recomendaciones prácticas a la administración del Restaurante Chante de Rubios 2, al personal involucrado en la prestación de los servicios gastronómicos y a futuros investigadores interesados en el estudio de la gastronomía tradicional y la cocina fusión. Estas recomendaciones surgen directamente de los hallazgos identificados mediante la aplicación de los instrumentos de investigación y buscan ofrecer alternativas viables que contribuyan al fortalecimiento de la experiencia gastronómica de los clientes, la preservación de la identidad culinaria local y el mejoramiento de la competitividad del establecimiento.

A su vez, dichas recomendaciones planteadas pretenden servir como una guía para la toma de decisiones relacionadas con la innovación gastronómica dentro del restaurante, promoviendo la incorporación de elementos de cocina fusión de manera respetuosa con las tradiciones culinarias de la comunidad de Paso Real. De igual modo, se incluyen sugerencias para el desarrollo de futuras investigaciones que permitan ampliar el conocimiento sobre la relación entre gastronomía, turismo e innovación culinaria, contribuyendo al fortalecimiento del sector gastronómico y turístico de la región.

Administración del Restaurante Chante de Rubios 2

Se recomienda a la administración del Restaurante Chante de Rubios 2 implementar de manera gradual la propuesta de menú innovador desarrollada en esta investigación, con una fase de prueba piloto que permita incorporar los platillos diseñados, evaluar la aceptación de los clientes, revisar la viabilidad operativa y analizar el comportamiento de las ventas antes de su aplicación definitiva. Esta recomendación se fundamenta en las conclusiones del estudio, las cuales evidenciaron que la integración de elementos de la gastronomía tradicional con técnicas e ingredientes de cocina fusión significa una alternativa viable para fortalecer la experiencia gastronómica y mejorar la competitividad del establecimiento.

Además, resulta una acción realista y factible, ya que puede ejecutarse con los recursos propios del restaurante, utilizando ingredientes locales, personal existente y mecanismos sencillos de seguimiento, como encuestas de satisfacción, observación directa y registros de consumo. De esta manera, la administración podría tomar decisiones más acertadas sobre la permanencia, modificación o sustitución de los nuevos platillos, evitando cambios improvisados y asegurando que la innovación gastronómica responda tanto a la identidad culinaria de Paso Real como a las preferencias de los clientes.

Personal de cocina del Restaurante Chante de Rubios 2

Se recomienda al personal de cocina del Restaurante Chante de Rubios 2 fortalecer sus conocimientos y habilidades en la aplicación de técnicas básicas de cocina fusión que sean compatibles con las preparaciones tradicionales del establecimiento, mediante procesos de capacitación, práctica continua y experimentación controlada con los ingredientes locales identificados en esta investigación. Esta recomendación se fundamenta en los resultados, los cuales demostraron que es posible integrar elementos innovadores a la oferta gastronómica sin afectar la autenticidad culinaria de la comunidad de Paso Real.

Asimismo, esta se considera una acción viable y realista, ya que puede implementarse progresivamente, utilizando los recursos, productos y conocimientos disponibles dentro del propio restaurante. Así el personal de cocina podrá contribuir activamente a la implementación de la propuesta de menú desarrollada, garantizando que los nuevos platillos mantengan coherencia

culinaria, calidad en su preparación y respeto por la identidad gastronómica que caracteriza al establecimiento.

Personal de servicio al cliente del Restaurante Chante de Rubios 2

Se recomienda al personal de servicio al cliente del Restaurante Chante de Rubios 2 fortalecer la comunicación de los elementos culturales, históricos y gastronómicos asociados a los platillos incluidos en la propuesta de menú, con el fin de enriquecer la experiencia ofrecida a los consumidores y promover el valor diferenciador de la oferta gastronómica del establecimiento. Esta recomendación se sustenta en los hallazgos de la investigación, los cuales indicaron que los clientes valoran la autenticidad, la identidad cultural y la innovación gastronómica como componentes importantes de su experiencia.

Por lo tanto, esta es una acción posible y de fácil implementación, ya que puede desarrollarse a través de los procesos internos de inducción y capacitación que permitan al personal conocer el origen de los ingredientes, las características de los platillos y la propuesta de integración entre gastronomía tradicional y cocina fusión. De esta forma, se contribuirá a generar una experiencia más completa, favoreciendo la satisfacción del cliente, la recomendación del establecimiento y el fortalecimiento de su posicionamiento dentro de la oferta gastronómica local.

Productores y proveedores locales de la comunidad de Paso Real

Se recomienda a los productores y proveedores locales de la comunidad de Paso Real promover la producción y comercialización de ingredientes autóctonos vinculados con la gastronomía tradicional de la zona, con el mantenimiento de estándares de calidad, la diversificación de productos y el establecimiento de relaciones de colaboración con el Restaurante Chante de Rubios 2. Esta recomendación se basa en los resultados de la investigación, los cuales identificaron que los ingredientes locales poseen un importante valor cultural y constituyen un elemento esencial para la construcción de propuestas gastronómicas innovadoras que respeten la identidad culinaria de la comunidad.

Lo anterior, representa una acción factible dentro del contexto local, debido a que aprovecha recursos ya existentes y promueve encadenamientos productivos que benefician tanto a los productores como al sector gastronómico. De esta manera, se contribuirá a preservar las

tradiciones alimentarias de Paso Real, fortalecer la economía local y garantizar el abastecimiento de materias primas necesarias para el desarrollo de propuestas culinarias diferenciadas y culturalmente representativas.

Futuros investigadores en las áreas de gastronomía, turismo e innovación culinaria

Se recomienda a los futuros investigadores ampliar el análisis de la relación entre gastronomía tradicional, cocina fusión, experiencia del cliente y competitividad de los establecimientos gastronómicos, por medio de estudios que incluyan muestras más amplias, diferentes regiones del país o evaluaciones posteriores a la implementación de propuestas gastronómicas innovadoras. Esta recomendación se sustenta en las conclusiones de la presente investigación, las cuales evidenciaron el potencial que posee la integración de elementos tradicionales e innovadores para fortalecer la oferta gastronómica y generar experiencias diferenciadas para los consumidores.

Por último, esta medida significa una línea de investigación viable y oportuna, dada la creciente importancia de la gastronomía como componente del desarrollo turístico y económico de las comunidades. De ahí que en futuras investigaciones se podrá aportar evidencia complementaria que permita profundizar en los efectos de la innovación culinaria sobre la satisfacción del cliente, la identidad cultural y la competitividad de los negocios gastronómicos en distintos contextos del territorio costarricense.

CAPÍTULO VI. PROPUESTA

6.1 Presentación de la propuesta

La propuesta de esta investigación consiste en el diseño de un menú gastronómico innovador para el Restaurante Chante de Rubios 2, ubicado en la comunidad de Paso Real, con el propósito de integrar los elementos representativos de la gastronomía tradicional costarricense con técnicas e ingredientes propios de la cocina fusión. Esta idea surge como respuesta a los hallazgos durante la investigación, en los cuales se evidenció que los clientes valoran la conservación de los platillos tradicionales del restaurante, pero al mismo tiempo manifiestan interés por experimentar nuevas preparaciones que incorporen presentaciones modernas, combinaciones innovadoras de sabores y el aprovechamiento de ingredientes locales.

Se destaca que el menú propuesto mantiene la esencia culinaria que ha caracterizado al restaurante desde sus inicios, respetando las recetas tradicionales, los productos autóctonos y la identidad gastronómica de la comunidad de Paso Real. Sin embargo, incorpora técnicas contemporáneas de preparación, nuevos acompañamientos y una presentación más atractiva, con el propósito de ofrecer una experiencia gastronómica diferenciada que fortalezca la competitividad del establecimiento dentro del mercado turístico y gastronómico de la región.

Por otra parte, la propuesta está conformada por diez preparaciones distribuidas en dos entradas, cinco platos fuertes, dos postres y una bebida temática. Cada platillo fue diseñado considerando la conservación de la identidad gastronómica local, la incorporación equilibrada de elementos de cocina fusión y la viabilidad operativa para su implementación dentro del restaurante.

Los ingredientes seleccionados corresponden, en su mayoría, a productos de fácil acceso en la región, favoreciendo el consumo local y reduciendo costos de abastecimiento. Se suma que las técnicas culinarias propuestas pueden ejecutarse utilizando el equipamiento existente en el restaurante, evitando inversiones elevadas en infraestructura.

Esta propuesta procura posicionar al Restaurante Chante de Rubios 2 como un establecimiento capaz de ofrecer una experiencia gastronómica innovadora, diferenciada y

culturalmente auténtica, fortaleciendo la satisfacción del cliente, la fidelización de visitantes y el desarrollo del turismo gastronómico en la comunidad de Paso Real.

6.2 Justificación de la propuesta

La presente propuesta gastronómica se fundamenta en los resultados de la investigación, los cuales evidenciaron que los clientes reconocen la importancia de conservar la gastronomía tradicional del restaurante, especialmente aquellos platillos que representan la identidad cultural de la comunidad de Paso Real. Aunque también manifestaron interés por conocer nuevas alternativas culinarias que integren ingredientes tradicionales con técnicas modernas, siempre que se respete la esencia de la cocina local.

Además, las entrevistas realizadas permitieron identificar que la administración del restaurante reconoce la necesidad de innovar para mantenerse competitivos frente a las nuevas tendencias gastronómicas y al creciente interés de los turistas por vivir experiencias culinarias auténticas. No obstante, cualquier proceso de innovación debe ser técnica y culturalmente responsable.

Cabe mencionar que esta propuesta responde directamente al objetivo general de la investigación y cada uno de los platillos fue diseñado estimando las preferencias identificadas, el uso de ingredientes locales y la incorporación de técnicas culinarias contemporáneas. Adicionalmente, favorece el fortalecimiento del turismo gastronómico de la comunidad de Paso Real al promover la utilización de productos regionales y rescatar preparaciones tradicionales mediante presentaciones innovadoras.

En general, la propuesta representa una ruta viable para diversificar la oferta gastronómica del Restaurante Chante de Rubios 2, incrementar la satisfacción de los clientes, fortalecer la identidad culinaria de Paso Real y mejorar la competitividad del establecimiento dentro del mercado turístico regional.

6.3 Descripción general del menú innovador

El menú innovador recibe el nombre “Sabores de Paso Real: Tradición Costarricense con Inspiración Fusión”. Este concepto gastronómico busca combinar el patrimonio culinario costarricense con tendencias actuales de la cocina internacional, ofreciendo una experiencia que conserve los sabores tradicionales mientras incorpora técnicas modernas de preparación, nuevas texturas, contrastes de sabores y presentaciones contemporáneas.

La filosofía del menú reside en la preservación de la identidad gastronómica de Paso Real, el uso prioritario de ingredientes frescos y de producción local, la innovación culinaria mediante técnicas de cocina fusión, presentaciones modernas y la sostenibilidad mediante el aprovechamiento responsable de los recursos regionales.

De esa forma, cada platillo mantiene como base una preparación tradicional ampliamente conocida por los clientes habituales del restaurante e incorpora ingredientes complementarios o técnicas culinarias que enriquecen el sabor, la textura y la presentación sin modificar la esencia cultural del producto.

En ese sentido, el menú está dirigido tanto a la clientela local como a los turistas nacionales e internacionales interesados en conocer la gastronomía costarricense desde una perspectiva contemporánea, permitiendo que cada preparación signifique una experiencia gastronómica auténtica y diferenciada.

6.4 Menú innovador propuesto

Restaurante Chante de Rubios 2

Sabores de Paso Real: Tradición Costarricense con Inspiración Fusión

El menú propuesto fue diseñado considerando los resultados en las encuestas aplicadas a los clientes y las entrevistas realizadas al propietario, a la cocinera y a los clientes del Restaurante Chante de Rubios 2. Durante el análisis de la información se identificó una marcada preferencia

por la conservación de los platillos tradicionales, el uso de ingredientes locales y la incorporación de propuestas innovadoras que respeten la identidad gastronómica de Paso Real.

En respuesta a estos hallazgos, el menú integra preparaciones tradicionales costarricenses con técnicas culinarias contemporáneas e influencias de distintas cocinas internacionales, procurando generar una experiencia gastronómica diferenciada sin perder la esencia de la cocina regional. Asimismo, se prioriza el uso de ingredientes producidos en la Zona Sur de Costa Rica, fortaleciendo el vínculo entre la gastronomía, la identidad cultural y el desarrollo turístico de la comunidad.

El menú está conformado por tres entradas, cinco platos fuertes, dos postres y tres bebidas temáticas, distribuidos de la siguiente manera:

Menú Fusión Costarricense – Restaurante Chante de Rubio 2

Entradas

1. Ceviche Peruano del Golfo Dulce

Corvina fresca del Pacífico marinada en leche de tigre, limón mandarina, culantro coyote, chile panameño, cebolla morada, mango verde y chips de plátano.

Fusión: Costa Rica + Perú.

2. Ceviche de Pejibaye y Camarón

Pejibaye cocido, camarón del Pacífico, aguacate, culantro coyote, cebolla morada, limón mandarina y aceite de oliva.

Fusión: Costa Rica + Cocina Contemporánea.

3. Bruschettas Tropicales de Plátano y Atún Sellado

Crujientes tostadas artesanales elaboradas con pan de masa madre, acompañadas de atún fresco sellado, plátano maduro caramelizado, aguacate, culantro coyote y reducción de balsámico con tapa dulce.

Fusión: Costa Rica + Italia.

Platos Fuertes

4. Casado Fusión Chante de Rubio 2

Lomito de res a la parrilla con reducción de café de Coto Brus y tapa dulce, acompañado de arroz con coco, frijoles artesanales, puré de pejibaye, plátano maduro caramelizado y ensalada tropical con aderezo de maracuyá.

Fusión: Costa Rica + Francia.

5. Gallo Pinto Gourmet Paso Real

Versión contemporánea del tradicional gallo pinto costarricense, preparado con frijoles artesanales y arroz sazonado con hierbas frescas, acompañado de huevo pochado, queso asado, plátano maduro caramelizado y natilla especiada con culantro coyote.

Fusión: Costa Rica + Cocina Contemporánea.

6. Arroz con Camarones Pacífico Oriental

Arroz preparado con camarones frescos del Pacífico, vegetales salteados, culantro coyote y notas cítricas de limón mandarina, finalizado con un ligero toque de leche de coco y especias orientales suaves.

Fusión: Costa Rica + Cocina Oriental.

7. Costilla de Cerdo en Salsa de Maracuyá y Chipotle

Costilla de cerdo cocinada lentamente, bañada en salsa de maracuyá y chipotle, acompañada de yuca dorada y vegetales salteados.

Fusión: Costa Rica + México.

8. Filete de Corvina del Pacífico en Costra de Macadamia con Puré de Pejibaye y Salsa de Tamarindo

Filete fresco de corvina del Pacífico sellado y cubierto con una costra crujiente de macadamia tostada y hierbas aromáticas, acompañado de puré cremoso de pejibaye, vegetales salteados y salsa de tamarindo con mantequilla, logrando un equilibrio entre sabores dulces y ácidos.

Fusión: Costa Rica + Francia.

9. Pasta Artesanal del Pacífico

Pasta fresca elaborada en el restaurante, servida con salsa cremosa de coco, camarones, albahaca, tomate cherry y queso parmesano.

Fusión: Costa Rica + Italia.

Postres

10. Tres Leches de Café y Cacao del Sur

Bizcocho de tres leches infusionado con café de Coto Brus, cacao artesanal y crema de vainilla.

Fusión: Costa Rica + Latinoamérica.

11. Crepa Tropical de Maracuyá y Banano

Crepa francesa rellena de banano caramelizado y crema de maracuyá, acompañada de coco tostado y salsa de chocolate.

Fusión: Costa Rica + Francia.

Bebidas Temáticas

12. Agua de Sapo Espumante Paso Real

Versión gourmet del tradicional fresco de agua de sapo, preparado con limón mandarina, tapa dulce artesanal, hierbabuena, jengibre fresco y agua mineral, finalizado con una espuma cítrica.

Fusión: Tradición costarricense + Mixología contemporánea.

13. Mojito Tropical sin Alcohol

Bebida refrescante elaborada con agua de pipa, hierbabuena, limón mandarina, piña fresca, tapa dulce y agua con gas.

Fusión: Costa Rica + Cuba.

14. Smoothie de Cacao, Banano y Café del Sur

Batido cremoso preparado con cacao artesanal de la Zona Sur, banano maduro, café de Coto Brus, leche y un toque de canela, servido frío.

Fusión: Costa Rica + Cafetería Internacional.

Justificación del menú

La propuesta gastronómica para el Restaurante Chante de Rubio 2 incorpora ingredientes representativos de la Zona Sur de Costa Rica, tales como corvina, camarones del Pacífico, pejibaye, plátano, banano, coco, yuca, café de Coto Brus, cacao, maracuyá, mango, aguacate, culantro coyote, limón mandarina y tapa dulce. Estos productos se integran con técnicas culinarias e ingredientes característicos de las gastronomías peruana, italiana, francesa, mexicana, cubana, oriental y contemporánea, dando origen a un menú de cocina fusión que conserva la identidad gastronómica de Paso Real y responde a las preferencias manifestadas por los clientes durante el proceso de investigación.

Y es claro que la propuesta recupera preparaciones tradicionales altamente valoradas por la población participante, tales como el gallo pinto y el arroz con camarones, platillos que obtuvieron una importante aceptación en el estudio realizado. Su incorporación permite fortalecer la coherencia metodológica entre los hallazgos del diagnóstico y la propuesta final, integrando elementos innovadores sin perder la esencia de la gastronomía costarricense.

Por lo tanto, la propuesta contempla tres entradas, cinco platos fuertes, dos postres y tres bebidas temáticas, logrando un equilibrio entre tradición e innovación culinaria. De igual manera, favorece la diversificación de la oferta gastronómica del Restaurante Chante de Rubio 2, fortalece su identidad regional y contribuye al mejoramiento de la experiencia del cliente mediante preparaciones elaboradas con productos locales, técnicas contemporáneas y presentaciones inspiradas en tendencias gastronómicas internacionales.

Figura 10. Propuesta de menú

Fuente: Elaboración propia con base en la investigación (2026).

6.5 Fichas técnicas de los platillos

Tabla 6. Ficha técnica 1

FICHA TÉCNICA DE PLATILLO			
1. Información General			
Nombre del platillo:	Ceviche Peruano del Golfo Dulce		
Categoría:	Entrada		
Tipo de cocina:	Cocina fusión (Costa Rica-Perú)		
Rendimiento:	1 porción		
Tiempo de preparación:	20 minutos		
Tiempo de cocción:	No aplica		
2. Descripción del platillo			
Entrada elaborada con corvina fresca marinada en leche de tigre con limón mandarina, culantro coyote, chile panameño, mango verde, aguacate, cebolla morada, ajonjolí tostado y chips de plátano.			
3. Ingredientes			
Ingrediente	**Cantidad**	**Unidad de medida**	
Corvina	150	g	
Limón mandarina	60	ml	
Cebolla morada	30	g	
Mango verde	40	g	
Aguacate	50	g	
Culantro coyote	5	g	
Chile panameño	3	g	
Sal	2	g	
Pimienta	1	g	
Ajonjolí	5	g	
Chips plátano	40	g	
4. Procedimiento de elaboración			
Paso 1:	Cortar la corvina.		
Paso 2:	Preparar leche de tigre.		
Paso 3:	Marinar 10 minutos.		
Paso 4:	Agregar vegetales.		
Paso 5:	Decorar con ajonjolí.		
Paso 6:	Servir con chips.		
5. Técnica culinaria utilizada			
Marinado ácido (leche de tigre).			
6. Elemento de cocina fusión incorporado			
Técnica peruana con ingredientes de la Zona Sur de Costa Rica.			
7. Presentación del platillo			
Servido en plato hondo con chips de plátano.			

8. Valor cultural y gastronómico			
Integra productos regionales con gastronomía peruana.			
9. Costeo de producción			
Ingrediente	**Cantidad utilizada**	**Costo unitario**	**Costo total**
Corvina	150 g	₡3,50/g	₡525
Limón	60 ml	₡1,40/ml	₡84
Cebolla	30 g	₡1,20/g	₡36
Mango	40 g	₡1,80/g	₡72
Aguacate	50 g	₡3,20/g	₡160
Culantro	5 g	₡2,00/g	₡10
Chile	3 g	₡5,00/g	₡15
Sal	2 g	₡1,00/g	₡2
Pimienta	1 g	₡5,00/g	₡5
Ajonjolí	5 g	₡8,00/g	₡40
Chips	40 g	₡4,00/g	₡160
Costo total de producción:			₡1 164
10. Precio de venta			
Porcentaje de utilidad aplicado:	22 %		
Precio sugerido de venta al público:	₡5 300		
Utilidad estimada por platillo:	₡4 136		
11. Observaciones			
Actualizar periódicamente los costos según proveedores locales.			

Fuente: Elaboración propia con base en la propuesta gastronómica (2026).

Tabla 7. Ficha técnica 2

FICHA TÉCNICA DE PLATILLO			
1. Información General			
Nombre del platillo:	Ceviche de Pejibaye y Camarón		
Categoría:	Entrada		
Tipo de cocina:	Cocina fusión (Costa Rica–Contemporánea)		
Rendimiento:	1 porción		
Tiempo de preparación:	25 minutos		
Tiempo de cocción:	10 minutos		
2. Descripción del platillo			
Entrada elaborada con camarón del Pacífico, pejibaye, aguacate, cebolla morada, limón mandarina, culantro coyote y aceite de oliva.			
3. Ingredientes			
Ingrediente	**Cantidad**	**Unidad de medida**	
Camarón	120	g	
Pejibaye	80	g	
Aguacate	40	g	
Cebolla morada	25	g	
Limón mandarina	50	ml	
Culantro coyote	5	g	
Aceite de oliva	10	ml	
Sal	2	g	
Pimienta	1	g	
4. Procedimiento de elaboración			
Paso 1:	Cocer camarones.		
Paso 2:	Cortar el pejibaye.		
Paso 3:	Mezclar ingredientes.		
Paso 4:	Agregar limón y aceite.		
Paso 5:	Condimentar.		
Paso 6:	Servir frío.		
5. Técnica culinaria utilizada			
Cocción y marinado.			
6. Elemento de cocina fusión incorporado			
Pejibaye costarricense combinado con técnica contemporánea.			
7. Presentación del platillo			
En copa fría decorada con culantro.			

8. Valor cultural y gastronómico			
Promueve ingredientes emblemáticos de la Zona Sur.			
9. Costeo de producción			
Ingrediente	**Cantidad utilizada**	**Costo unitario**	**Costo total**
Camarón	120 g	₡6,00/g	₡720
Pejibaye	80 g	₡1,50/g	₡120
Aguacate	40 g	₡3,20/g	₡128
Cebolla	25 g	₡1,20/g	₡30
Limón	50 ml	₡1,40/ml	₡70
Culantro	5 g	₡2,00/g	₡10
Aceite oliva	10 ml	₡6,00/ml	₡60
Sal	2 g	₡1,00/g	₡2
Pimienta	1 g	₡5,00/g	₡5
Costo total de producción:			₡1 202
10. Precio de venta			
Porcentaje de utilidad aplicado:	22 %		
Precio sugerido de venta al público:	₡5 500		
Utilidad estimada por platillo:	₡4 298		
11. Observaciones			
Actualizar los costos según el mercado local.			

Fuente: Elaboración propia con base en la propuesta gastronómica (2026).

Tabla 8. Ficha técnica 3

FICHA TÉCNICA DE PLATILLO			
1. Información General			
Nombre del platillo:	Bruschettas Tropicales de Plátano y Atún Sellado		
Categoría:	Entrada		
Tipo de cocina:	Cocina fusión (Costa Rica – Italia)		
Rendimiento:	1 porción (3 bruschettas)		
Tiempo de preparación:	25 minutos		
Tiempo de cocción:	5 minutos		
2. Descripción del platillo			
Entrada elaborada con pan artesanal tostado, atún fresco sellado, plátano maduro caramelizado, aguacate, culantro coyote y reducción de balsámico con tapa dulce.			
3. Ingredientes			
Ingrediente	**Cantidad**	**Unidad de medida**	
Pan artesanal	90	g	
Atún fresco	100	g	
Plátano maduro	60	g	
Aguacate	40	g	
Culantro coyote	5	g	
Vinagre balsámico	15	ml	
Tapa dulce	15	g	
Aceite de oliva	10	ml	
Sal	2	g	
Pimienta	1	g	
4. Procedimiento de elaboración			
Paso 1:	Tostar el pan artesanal.		
Paso 2:	Sellar el atún a fuego alto durante pocos segundos.		
Paso 3:	Caramelizar el plátano con tapa dulce.		
Paso 4:	Preparar la reducción de balsámico.		
Paso 5:	Montar el pan con aguacate, atún y plátano.		
Paso 6:	Decorar con culantro coyote y reducción.		
5. Técnica culinaria utilizada			
Sellado rápido, caramelización y montaje contemporáneo.			
6. Elemento de cocina fusión incorporado			
Bruschetta italiana elaborada con ingredientes característicos de la Zona Sur de Costa Rica.			
7. Presentación del platillo			
Tres bruschettas sobre tabla de madera, decoradas con microbrotes y reducción de balsámico.			

8. Valor cultural y gastronómico			
Fusiona el pan artesanal italiano con productos regionales como el plátano maduro, el atún del Pacífico y la tapa dulce.			
9. Costeo de producción			
Ingrediente	**Cantidad utilizada**	**Costo unitario**	**Costo total**
Pan artesanal	90 g	₡2,20/g	₡198
Atún fresco	100 g	₡6,50/g	₡650
Plátano maduro	60 g	₡1,20/g	₡72
Aguacate	40 g	₡3,20/g	₡128
Culantro coyote	5 g	₡2,00/g	₡10
Vinagre balsámico	15 ml	₡8,00/ml	₡120
Tapa dulce	15 g	₡1,50/g	₡23
Aceite de oliva	10 ml	₡6,00/ml	₡60
Sal	2 g	₡1,00/g	₡2
Pimienta	1 g	₡5,00/g	₡5
Costo total de producción:			₡1 333
10. Precio de venta			
Porcentaje de utilidad aplicado:	22 %		
Precio sugerido de venta al público:	₡6 100		
Utilidad estimada por platillo:	₡4 767		
11. Observaciones			
Costos calculados con precios promedio del mercado costarricense. Se recomienda actualizar periódicamente.			

Fuente: Elaboración propia con base en la propuesta gastronómica (2026).

Tabla 9. Ficha técnica 4

FICHA TÉCNICA DE PLATILLO			
1. Información General			
Nombre del platillo:	Casado Fusión Chante de Rubio 2		
Categoría:	Plato fuerte		
Tipo de cocina:	Cocina fusión (Costa Rica – Francia)		
Rendimiento:	1 porción		
Tiempo de preparación:	40 minutos		
Tiempo de cocción:	30 minutos		
2. Descripción del platillo			
Lomito de res a la parrilla con reducción de café de Coto Brus y tapa dulce, acompañado de arroz con coco, frijoles artesanales, puré de pejibaye, plátano maduro caramelizado y ensalada tropical con vinagreta de maracuyá.			
3. Ingredientes			
Ingrediente	**Cantidad**	**Unidad de medida**	
Lomito de res	180	g	
Arroz	100	g	
Leche de coco	60	ml	
Frijoles cocidos	80	g	
Pejibaye	100	g	
Plátano maduro	80	g	
Café de Coto Brus	20	ml	
Tapa dulce	20	g	
Maracuyá	30	g	
Lechuga	25	g	
Tomate	30	g	
Aceite de oliva	10	ml	
Sal	3	g	
Pimienta	1	g	
4. Procedimiento de elaboración			
Paso 1:	Asar el lomito al término deseado.		
Paso 2:	Preparar la reducción de café y tapa dulce.		
Paso 3:	Cocinar el arroz con leche de coco.		
Paso 4:	Elaborar el puré de pejibaye.		
Paso 5:	Caramelizar el plátano y preparar la ensalada.		
Paso 6:	Montar el casado y servir con la reducción.		
5. Técnica culinaria utilizada			
Parrilla, reducción, cocción y montaje contemporáneo.			
6. Elemento de cocina fusión incorporado			
Casado tradicional costarricense con técnicas francesas e ingredientes regionales.			
7. Presentación del platillo			

Servido en plato rectangular con montaje contemporáneo y reducción alrededor de la carne.

8. Valor cultural y gastronómico

Reinterpreta el casado costarricense incorporando productos emblemáticos de la Zona Sur.

9. Costeo de producción

Ingrediente	**Cantidad utilizada**	**Costo unitario**	**Costo total**
Lomito de res	180 g	₡8,00/g	₡1 440
Arroz	100 g	₡0,90/g	₡90
Leche de coco	60 ml	₡3,00/ml	₡180
Frijoles	80 g	₡0,80/g	₡64
Pejibaye	100 g	₡1,50/g	₡150
Plátano	80 g	₡1,20/g	₡96
Café	20 ml	₡5,00/ml	₡100
Tapa dulce	20 g	₡1,50/g	₡30
Maracuyá	30 g	₡2,50/g	₡75
Ensalada	55 g	₡2,00/g	₡110
Aceite	10 ml	₡6,00/ml	₡60
Sal y pimienta	4 g	—	₡8
Costo total de producción:			₡2 523

10. Precio de venta

Porcentaje de utilidad aplicado:	Precio estratégico (ajustado al mercado)
Precio sugerido de venta al público:	₡6 500
Utilidad estimada por platillo:	₡3 977

11. Observaciones

Costeo basado en precios promedio del mercado costarricense y Food Cost del 22 %.

Fuente: Elaboración propia con base en la propuesta gastronómica (2026).

Tabla 10. Ficha técnica 5

FICHA TÉCNICA DE PLATILLO			
1. Información General			
Nombre del platillo:	Gallo Pinto Gourmet Paso Real		
Categoría:	Plato fuerte		
Tipo de cocina:	Cocina fusión (Costa Rica – Cocina contemporánea)		
Rendimiento:	1 porción		
Tiempo de preparación:	40 minutos		
Tiempo de cocción:	30 minutos		
2. Descripción del platillo			
Versión contemporánea del tradicional gallo pinto costarricense, preparado con frijoles artesanales y arroz sazonado con hierbas frescas, acompañado de huevo pochado, queso asado, plátano maduro caramelizado y natilla especiada con culantro coyote.			
3. Ingredientes			
Ingrediente	**Cantidad**	**Unidad de medida**	
Arroz blanco cocido	150	g	
Frijoles negros cocidos artesanales	120	g	
Cebolla	20	g	
Chile dulce	20	g	
Culantro fresco	10	g	
Ajo	3	g	
Aceite vegetal	10	ml	
Salsa Lizano	15	ml	
Huevo fresco	1	unidad	
Queso para asar	80	g	
Plátano maduro	100	g	
Natilla	40	g	
Culantro coyote	5	g	
Pimienta	1	g	
4. Procedimiento de elaboración			
Paso 1:	Sofreír la cebolla, el chile dulce y el ajo en el aceite vegetal hasta que estén transparentes.		
Paso 2:	Agregar los frijoles negros cocidos con una pequeña cantidad de su caldo e incorporar el arroz blanco cocido.		
Paso 3:	Añadir la salsa Lizano, el culantro fresco, la sal y la pimienta; mezclar y cocinar hasta integrar los sabores.		
Paso 4:	Pochar el huevo en agua caliente hasta que la clara esté cocida y la yema conserve una textura suave.		
Paso 5:	Asar el queso y caramelizar las tajadas de plátano maduro; mezclar la natilla con el culantro coyote finamente picado.		

Paso 6:	Montar el gallo pinto, colocar el huevo pochado encima y acompañar con queso asado, plátano caramelizado y natilla especiada.

5. Técnica culinaria utilizada

Sofrito, mezcla, pochado, asado, caramelización y montaje contemporáneo.

6. Elemento de cocina fusión incorporado

Gallo pinto tradicional costarricense presentado mediante técnicas contemporáneas, con huevo pochado, queso asado, plátano caramelizado y natilla con culantro coyote.

7. Presentación del platillo

Servido en plato amplio, con el gallo pinto moldeado, huevo pochado en la parte superior y los acompañamientos distribuidos de forma equilibrada.

8. Valor cultural y gastronómico

Revaloriza el gallo pinto como preparación representativa de Costa Rica y lo adapta a una propuesta gastronómica contemporánea vinculada con Paso Real.

9. Costeo de producción

Ingrediente	**Cantidad utilizada**	**Costo unitario**	**Costo total**
Arroz blanco cocido	150 g	₡0,80/g	₡120
Frijoles negros cocidos	120 g	₡1,50/g	₡180
Cebolla, chile dulce y ajo	43 g	Costo conjunto	₡65
Culantro fresco	10 g	₡2,50/g	₡25
Aceite vegetal	10 ml	₡2,00/ml	₡20
Salsa Lizano	15 ml	₡1,67/ml	₡25
Huevo fresco	1 unidad	₡150/unidad	₡150
Queso para asar	80 g	₡5,63/g	₡450
Plátano maduro	100 g	₡1,50/g	₡150
Azúcar	10 g	₡1,00/g	₡10
Natilla	40 g	₡3,00/g	₡120

Culantro coyote, sal y pimienta	8 g	Costo conjunto	₡45
Costo total de producción:			₡1 360
10. Precio de venta			
Porcentaje de utilidad aplicado:	Precio estratégico (ajustado al mercado)		
Precio sugerido de venta al público:	₡5 000		
Utilidad estimada por platillo:	₡3 640		
11. Observaciones			
Costeo estimado para una porción, basado en precios promedio del mercado costarricense. Los valores pueden variar según el proveedor y la temporada.			

Fuente: Elaboración propia con base en la propuesta gastronómica (2026).

Tabla 11. Ficha técnica 6

FICHA TÉCNICA DE PLATILLO			
1. Información General			
Nombre del platillo:	Arroz con Camarones Pacífico Oriental		
Categoría:	Plato fuerte		
Tipo de cocina:	Cocina fusión (Costa Rica – Cocina oriental)		
Rendimiento:	1 porción		
Tiempo de preparación:	40 minutos		
Tiempo de cocción:	30 minutos		
2. Descripción del platillo			
Arroz preparado con camarones frescos del Pacífico, vegetales salteados, culantro coyote y notas cítricas de limón mandarina, finalizado con un ligero toque de leche de coco y especias orientales suaves.			
3. Ingredientes			
Ingrediente	**Cantidad**	**Unidad de medida**	
Arroz blanco cocido	200	g	
Camarones frescos del Pacífico	150	g	
Cebolla	20	g	
Chile dulce rojo	25	g	
Zanahoria	20	g	
Culantro coyote	10	g	
Leche de coco	50	ml	
Jugo de limón mandarina	15	ml	
Aceite vegetal	10	ml	
Especias orientales suaves	5	g	
Sal	1	g	
Pimienta	1	g	
4. Procedimiento de elaboración			
Paso 1:	Saltear la cebolla, el chile dulce y la zanahoria en aceite vegetal hasta que estén suaves.		
Paso 2:	Agregar los camarones frescos del Pacífico y cocinar hasta que adquieran una coloración rosada.		
Paso 3:	Incorporar el arroz blanco cocido y mezclar uniformemente con los camarones y vegetales.		
Paso 4:	Añadir la leche de coco y el jugo de limón mandarina para aportar cremosidad y notas cítricas.		
Paso 5:	Agregar el culantro coyote, las especias orientales suaves, la sal y la pimienta.		
Paso 6:	Cocinar durante algunos minutos hasta integrar los sabores y servir inmediatamente.		

5. Técnica culinaria utilizada
Salteado, cocción y montaje contemporáneo.
6. Elemento de cocina fusión incorporado
Platillo tradicional costarricense reinterpretado mediante la incorporación de leche de coco, notas cítricas de limón mandarina y especias de inspiración oriental.
7. Presentación del platillo
Presentación contemporánea decorada con camarones, culantro coyote y limón mandarina.

8. Valor cultural y gastronómico
Revaloriza el arroz con camarones, uno de los platillos preferidos por los clientes del Restaurante Chante de Rubio 2, integrando ingredientes regionales y técnicas de cocina fusión.
9. Costeo de producción

Ingrediente	**Cantidad utilizada**	**Costo unitario**	**Costo total**
Arroz blanco cocido	200 g	₡0,80/g	₡160
Camarones frescos del Pacífico	150 g	₡10,00/g	₡1 500
Cebolla, chile dulce y zanahoria	65 g	Costo conjunto	₡120
Culantro coyote	10 g	₡3,50/g	₡35
Leche de coco	50 ml	₡3,00/ml	₡150
Jugo de limón mandarina	15 ml	₡2,00/ml	₡30
Aceite vegetal	10 ml	₡2,00/ml	₡20
Especias, sal y pimienta	7 g	Costo conjunto	₡45
			₡2 060
Costo total de producción:			₡2 523

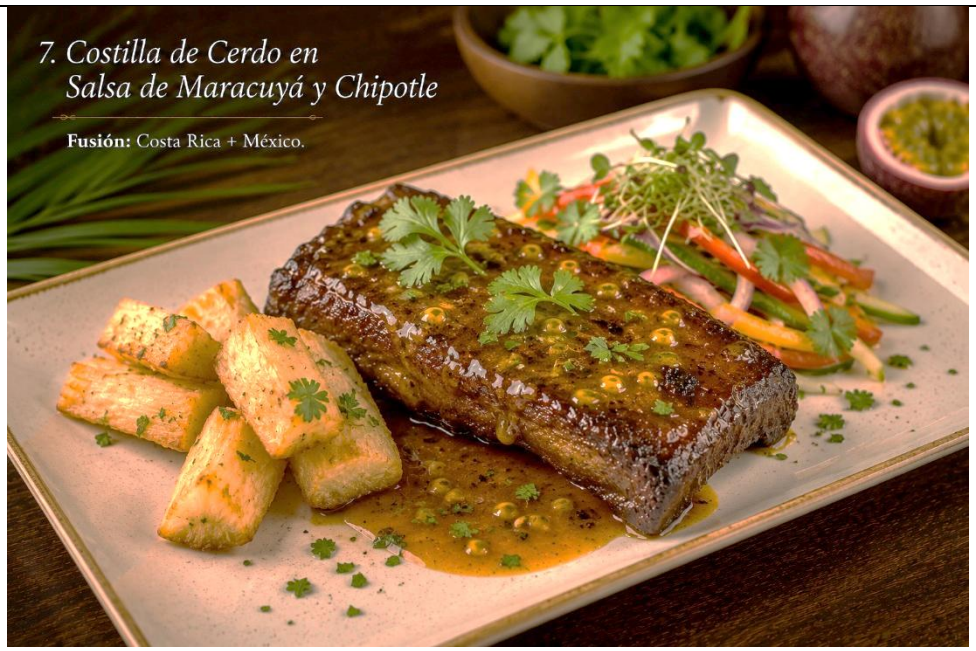
10. Precio de venta	
Porcentaje de utilidad aplicado:	Precio estratégico (ajustado al mercado)
Precio sugerido de venta al público:	₡6 500

Utilidad estimada por platillo:	₡3 977
11. Observaciones	
Costeo basado en precios promedio del mercado costarricense y Food Cost del 22 %.	

Fuente: Elaboración propia con base en la propuesta gastronómica (2026).

Tabla 12. Ficha técnica 7

FICHA TÉCNICA DE PLATILLO			
1. Información General			
Nombre del platillo:	Costilla de Cerdo en Salsa de Maracuyá y Chipotle		
Categoría:	Plato fuerte		
Tipo de cocina:	Cocina fusión (Costa Rica – México)		
Rendimiento:	1 porción		
Tiempo de preparación:	50 minutos		
Tiempo de cocción:	60 minutos		
2. Descripción del platillo			
Costilla de cerdo cocinada lentamente y glaseada con salsa de maracuyá y chipotle, acompañada de yuca dorada, vegetales salteados y ensalada fresca.			
3. Ingredientes			
Ingrediente	**Cantidad**	**Unidad de medida**	
Costilla de cerdo	250	g	
Maracuyá	80	g	
Chile chipotle	10	g	
Yuca	180	g	
Vegetales mixtos	80	g	
Lechuga	30	g	
Tomate	30	g	
Aceite vegetal	20	ml	
Ajo	5	g	
Cebolla	25	g	
Sal	3	g	
Pimienta	1	g	
4. Procedimiento de elaboración			
Paso 1:	Marinar y cocinar lentamente la costilla.		
Paso 2:	Preparar la salsa de maracuyá y chipotle.		
Paso 3:	Freír la yuca hasta dorar.		
Paso 4:	Saltear los vegetales.		
Paso 5:	Bañar la costilla con la salsa.		
Paso 6:	Montar el plato y servir.		
5. Técnica culinaria utilizada			
Cocción lenta, glaseado y salteado.			
6. Elemento de cocina fusión incorporado			
Costilla tradicional con salsa inspirada en la cocina mexicana y frutas tropicales de Costa Rica.			
7. Presentación del platillo			
Servido en plato rectangular con la costilla glaseada, yuca dorada y vegetales frescos.			



8. Valor cultural y gastronómico			
Integra productos regionales con sabores internacionales, resaltando el maracuyá como ingrediente local.			
9. Costeo de producción			
Ingrediente	**Cantidad utilizada**	**Costo unitario**	**Costo total**
Costilla de cerdo	250 g	₡6,00/g	₡1 500
Maracuyá	80 g	₡2,50/g	₡200
Chile chipotle	10 g	₡10,00/g	₡100
Yuca	180 g	₡1,20/g	₡216
Vegetales mixtos	80 g	₡2,00/g	₡160
Lechuga y tomate	60 g	₡2,00/g	₡120
Aceite vegetal	20 ml	₡2,00/ml	₡40
Ajo y cebolla	30 g	—	₡40
Sal y pimienta	4 g	—	₡4
Merma	—	—	₡0
Costo total de producción:			₡2 380
10. Precio de venta			
Estrategia de fijación de precio:	Precio estratégico ajustado al mercado		
Precio sugerido de venta al público:	₡7 500		
Utilidad estimada por platillo:	₡5 120		
11. Observaciones			
Precio definido conforme al mercado de la Zona Sur y al valor percibido del platillo.			

Fuente: Elaboración propia con base en la propuesta gastronómica (2026).

Tabla 13. Ficha técnica 8

FICHA TÉCNICA DE PLATILLO			
1. Información General			
Nombre del platillo:	Filete de Corvina del Pacífico en Costra de Macadamia con Puré de Pejibaye y Salsa de Tamarindo		
Categoría:	Plato fuerte		
Tipo de cocina:	Cocina fusión (Costa Rica – Francia)		
Rendimiento:	1 porción		
Tiempo de preparación:	45 minutos		
Tiempo de cocción:	25 minutos		
2. Descripción del platillo			
Filete fresco de corvina del Pacífico sellado y cubierto con una costra crujiente de macadamia tostada y hierbas aromáticas, acompañado de puré cremoso de pejibaye, vegetales salteados y salsa de tamarindo con mantequilla.			
3. Ingredientes			
Ingrediente	**Cantidad**	**Unidad de medida**	
Filete de corvina	200	g	
Macadamia tostada	35	g	
Pejibaye cocido	120	g	
Pulpa de tamarindo	60	g	
Mantequilla	20	g	
Crema dulce	40	ml	
Vegetales mixtos	80	g	
Aceite de oliva	10	ml	
Ajo y cebolla	30	g	
Hierbas aromáticas	5	g	
Jugo de limón mandarina	20	ml	
Sal	2	g	
4. Procedimiento de elaboración			
Paso 1:	Sazonar el filete con sal, pimienta y limón.		
Paso 2:	Sellar la corvina en aceite de oliva.		
Paso 3:	Agregar la costra de macadamia y dorar.		
Paso 4:	Preparar el puré de pejibaye.		
Paso 5:	Elaborar la salsa de tamarindo.		
Paso 6:	Montar el plato con vegetales.		
5. Técnica culinaria utilizada: Sellado del pescado, costra de frutos secos y elaboración de puré.			
6. Elemento de cocina fusión incorporado: Técnica francesa aplicada a ingredientes costarricenses como corvina, pejibaye, tamarindo y macadamia.			

7. Presentación del platillo: Servido sobre puré de pejibaye con vegetales y salsa de tamarindo.

8. Valor cultural y gastronómico: Integra productos emblemáticos del Pacífico Sur con técnicas francesas.

9. Costeo de producción

Ingrediente	**Cantidad utilizada**	**Costo unitario**	**Costo total**
Filete de corvina	200 g	₡6,50/g	₡1 300
Macadamia	35 g	₡16,00/g	₡560
Pejibaye	120 g	₡1,50/g	₡180
Pulpa de tamarindo	60 g	₡3,00/g	₡180
Mantequilla	20 g	₡3,00/g	₡60
Crema dulce	40 ml	₡2,00/ml	₡80
Vegetales	80 g	₡2,00/g	₡160
Aceite de oliva	10 ml	₡6,00/ml	₡60
Ajo y cebolla	30 g	—	₡40
Hierbas aromáticas	5 g	₡4,00/g	₡20
Limón mandarina	20 ml	₡1,50/ml	₡30
Merma	10 %	—	₡280
Costo total de producción:			₡2 950

10. Precio de venta

Estrategia de fijación de precio:	Precio estratégico ajustado al mercado
Precio sugerido de venta al público:	₡8 500
Utilidad estimada por platillo:	₡5 550

11. Observaciones: Precio establecido como plato premium del menú por el uso de corvina, macadamia y técnicas de cocina fusión.

Fuente: Elaboración propia con base en la propuesta gastronómica (2026).

Tabla 14. Ficha técnica 9

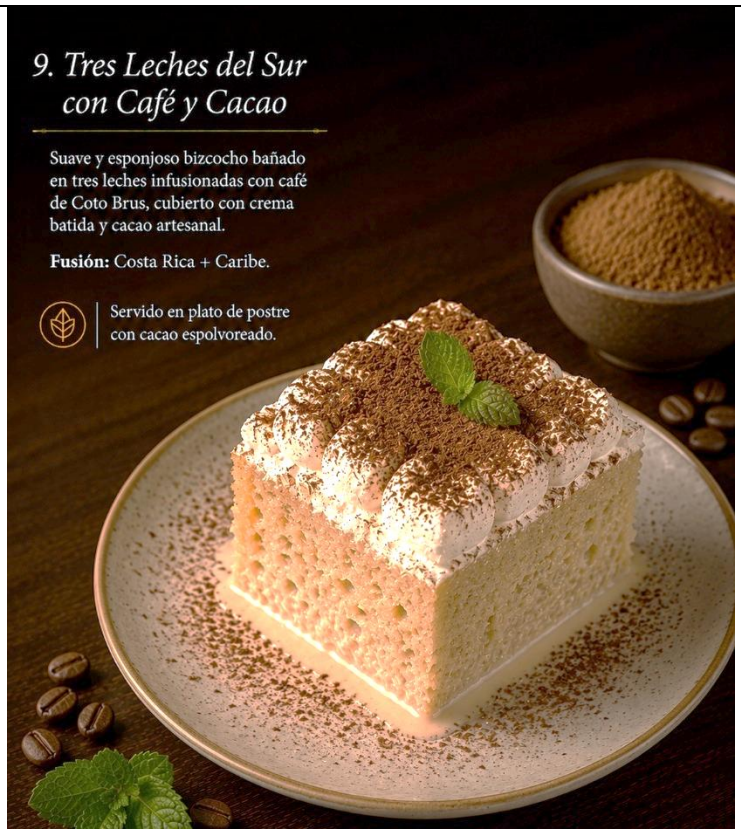
FICHA TÉCNICA DE PLATILLO			
1. Información General			
Nombre del platillo:	Pasta Artesanal del Pacífico		
Categoría:	Plato fuerte		
Tipo de cocina:	Cocina fusión (Costa Rica – Italia)		
Rendimiento:	1 porción		
Tiempo de preparación:	40 minutos		
Tiempo de cocción:	20 minutos		
2. Descripción del platillo			
Pasta fresca elaborada artesanalmente, acompañada de camarones del Pacífico en salsa cremosa de coco y culantro coyote, con queso parmesano y tomates cherry salteados.			
3. Ingredientes			
Ingrediente	**Cantidad**	**Unidad de medida**	
Pasta fresca artesanal	180	g	
Camarón del Pacífico	150	g	
Leche de coco	80	ml	
Queso parmesano	30	g	
Tomate cherry	40	g	
Cebolla	25	g	
Ajo	5	g	
Culantro coyote	5	g	
Aceite de oliva	10	ml	
Mantequilla	15	g	
Sal	2	g	
Pimienta	1	g	
4. Procedimiento de elaboración			
Paso 1:	Preparar y cocinar la pasta al dente.		
Paso 2:	Saltear cebolla y ajo con mantequilla.		
Paso 3:	Agregar camarones y cocinar brevemente.		
Paso 4:	Incorporar leche de coco y queso parmesano.		
Paso 5:	Mezclar la pasta con la salsa.		
Paso 6:	Servir con tomates cherry y culantro coyote.		
5. Técnica culinaria utilizada			
Cocción al dente, salteado y elaboración de salsa cremosa.			
6. Elemento de cocina fusión incorporado			
Pasta italiana con camarones del Pacífico, leche de coco y culantro coyote.			
7. Presentación del platillo			
Servido en plato hondo con queso parmesano rallado y hojas de culantro coyote.			

8. Valor cultural y gastronómico			
Integra técnicas italianas con ingredientes representativos de la Zona Sur de Costa Rica.			
9. Costeo de producción			
Ingrediente	**Cantidad utilizada**	**Costo unitario**	**Costo total**
Pasta fresca	180 g	₡3,00/g	₡540
Camarón	150 g	₡8,00/g	₡1 200
Leche de coco	80 ml	₡3,00/ml	₡240
Queso parmesano	30 g	₡10,00/g	₡300
Tomate cherry	40 g	₡3,00/g	₡120
Cebolla	25 g	₡1,20/g	₡30
Ajo	5 g	₡2,00/g	₡10
Culantro coyote	5 g	₡2,00/g	₡10
Aceite de oliva	10 ml	₡6,00/ml	₡60
Mantequilla	15 g	₡3,00/g	₡45
Sal y pimienta	3 g	—	₡8
Merma	7 %	—	₡87
Costo total de producción:			₡2 650
10. Precio de venta			
Estrategia de fijación de precio:	Precio estratégico ajustado al mercado		
Precio sugerido de venta al público:	₡8 000		
Utilidad estimada por platillo:	₡5 350		
11. Observaciones			
Costo y precio estimados con base en precios promedio del mercado de la Zona Sur de Costa Rica.			

Fuente: Elaboración propia con base en la propuesta gastronómica (2026).

Tabla 15. Ficha técnica 10

FICHA TÉCNICA DE PLATILLO			
1. Información General			
Nombre del platillo:	Tres Leches de Café y Cacao del Sur		
Categoría:	Postre		
Tipo de cocina:	Cocina fusión (Costa Rica – Latinoamericana)		
Rendimiento:	1 porción		
Tiempo de preparación:	30 minutos		
Tiempo de cocción:	35 minutos		
2. Descripción del platillo			
Bizcocho tres leches aromatizado con café de Coto Brus y cacao artesanal de la Zona Sur, cubierto con crema batida y virutas de chocolate.			
3. Ingredientes			
Ingrediente	**Cantidad**	**Unidad de medida**	
Harina	80	g	
Huevos	2	unid	
Azúcar	40	g	
Leche condensada	50	ml	
Leche evaporada	50	ml	
Crema dulce	40	ml	
Café de Coto Brus	20	ml	
Cacao artesanal	15	g	
Crema chantillí	30	g	
Chocolate rallado	10	g	
4. Procedimiento de elaboración			
Paso 1:	Preparar el bizcocho.		
Paso 2:	Hornear y enfriar.		
Paso 3:	Mezclar las tres leches con café.		
Paso 4:	Humedecer el bizcocho.		
Paso 5:	Cubrir con chantillí.		
Paso 6:	Decorar con cacao y chocolate.		
5. Técnica culinaria utilizada			
Horneado y montaje de postres.			
6. Elemento de cocina fusión incorporado			
Postre tradicional enriquecido con café y cacao de la Zona Sur.			
7. Presentación del platillo			
Servido en plato de postre con cacao espolvoreado.			



8. Valor cultural y gastronómico			
Promueve productos emblemáticos como el café de Coto Brus y el cacao regional.			
9. Costeo de producción			
Ingrediente	**Cantidad utilizada**	**Costo unitario**	**Costo total**
Harina	80 g	₡0,80/g	₡64
Huevos	2	₡180 c/u	₡360
Azúcar	40 g	₡0,90/g	₡36
Leches	140 ml	—	₡220
Café	20 ml	₡4/ml	₡80
Cacao	15 g	₡8/g	₡120
Chantillí	30 g	—	₡40
Chocolate	10 g	₡3/g	₡30
Costo total de producción:			₡950
10. Precio de venta			
Estrategia de fijación de precio:	Precio estratégico ajustado al mercado		
Precio sugerido de venta al público:	₡3 000		
Utilidad estimada por platillo:	₡2 050		
11. Observaciones			
Costo estimado con precios promedio de Costa Rica.			

Fuente: Elaboración propia con base en la propuesta gastronómica (2026).

Tabla 16. Ficha técnica 11

FICHA TÉCNICA DE PLATILLO			
1. Información General			
Nombre del platillo:	Crepa Tropical de Maracuyá y Banano		
Categoría:	Postre		
Tipo de cocina:	Cocina fusión (Costa Rica – Francia)		
Rendimiento:	1 porción		
Tiempo de preparación:	25 minutos		
Tiempo de cocción:	10 minutos		
2. Descripción del platillo			
Crepa francesa rellena de banano caramelizado, bañada con salsa de maracuyá y acompañada de helado de vainilla y coco rallado.			
3. Ingredientes			
Ingrediente	**Cantidad**	**Unidad de medida**	
Harina de trigo	60	g	
Leche	100	ml	
Huevo	1	unidad	
Banano	100	g	
Pulpa de maracuyá	60	g	
Azúcar	20	g	
Mantequilla	15	g	
Helado de vainilla	60	g	
Coco rallado	15	g	
Canela	2	g	
4. Procedimiento de elaboración			
Paso 1:	Preparar la mezcla de la crepa.		
Paso 2:	Cocinar la crepa en sartén.		
Paso 3:	Caramelizar el banano.		
Paso 4:	Preparar la salsa de maracuyá.		
Paso 5:	Rellenar la crepa y doblarla.		
Paso 6:	Servir con helado y coco rallado.		
5. Técnica culinaria utilizada			
Elaboración de crepas, caramelización y montaje de postres.			
6. Elemento de cocina fusión incorporado			
Crepa francesa combinada con banano y maracuyá característicos de Costa Rica.			
7. Presentación del platillo			
Servida en plato de postre con salsa de maracuyá, helado de vainilla y coco rallado.			

8. Valor cultural y gastronómico			
Integra una preparación clásica francesa con frutas tropicales producidas en la Zona Sur.			
9. Costeo de producción			
Ingrediente	**Cantidad utilizada**	**Costo unitario**	**Costo total**
Harina	60 g	₡0,80/g	₡48
Leche	100 ml	₡1,20/ml	₡120
Huevo	1 unidad	₡180	₡180
Banano	100 g	₡1,20/g	₡120
Pulpa de maracuyá	60 g	₡2,50/g	₡150
Azúcar	20 g	₡0,90/g	₡18
Mantequilla	15 g	₡3,00/g	₡45
Helado de vainilla	60 g	₡4,00/g	₡240
Coco rallado	15 g	₡2,00/g	₡30
Canela	2 g	₡5,00/g	₡10
Merma	8 %	—	₡89
Costo total de producción:			₡1 050
10. Precio de venta			
Estrategia de fijación de precio:	Precio estratégico ajustado al mercado		
Precio sugerido de venta al público:	₡3 500		
Utilidad estimada por platillo:	₡2 450		
11. Observaciones			
Costos estimados con base en precios promedio del mercado costarricense.			

Fuente: Elaboración propia con base en la propuesta gastronómica (2026).

Tabla 17. Ficha técnica 12

FICHA TÉCNICA DE PLATILLO			
1. Información General			
Nombre del platillo:	Agua de Sapo Espumante Paso Real		
Categoría:	Bebida temática		
Tipo de cocina:	Bebida fusión costarricense		
Rendimiento:	1 vaso (400 ml)		
Tiempo de preparación:	10 minutos		
Tiempo de cocción:	No aplica		
2. Descripción del platillo			
Bebida inspirada en la tradicional agua de sapo costarricense, preparada con limón mandarina, tapa dulce, jengibre, hierbabuena y agua mineral para aportar un toque refrescante y espumante.			
3. Ingredientes			
Ingrediente	**Cantidad**	**Unidad de medida**	
Agua mineral	250	ml	
Limón mandarina	60	ml	
Tapa dulce	30	g	
Jengibre fresco	10	g	
Hierbabuena	5	g	
Hielo	150	g	
4. Procedimiento de elaboración			
Paso 1:	Disolver la tapa dulce en agua caliente y dejar enfriar.		
Paso 2:	Agregar el jugo de limón mandarina.		
Paso 3:	Incorporar el jengibre rallado.		
Paso 4:	Añadir la hierbabuena.		
Paso 5:	Completar con agua mineral.		
Paso 6:	Servir con abundante hielo.		
5. Técnica culinaria utilizada			
Infusión, mezclado y montaje en frío.			
6. Elemento de cocina fusión incorporado			
Se moderniza la tradicional agua de sapo utilizando agua mineral para generar una bebida espumante.			
7. Presentación del platillo			
Servida en vaso alto con hielo, rodaja de limón mandarina, hierbabuena fresca y pajilla reutilizable.			

8. Valor cultural y gastronómico			
Rescata una de las bebidas tradicionales costarricenses incorporando una presentación contemporánea.			
9. Costeo de producción			
Ingrediente	**Cantidad utilizada**	**Costo unitario**	**Costo total**
Agua mineral	250 ml	₡0,80/ml	₡200
Limón mandarina	60 ml	₡1,40/ml	₡84
Tapa dulce	30 g	₡1,50/g	₡45
Jengibre	10 g	₡3,00/g	₡30
Hierbabuena	5 g	₡4,00/g	₡20
Hielo	150 g	₡0,20/g	₡30
Merma	3 %	—	₡11
Costo total de producción:			₡420
10. Precio de venta			
Estrategia de fijación de precio:	Precio estratégico ajustado al mercado		
Precio sugerido de venta al público:	₡2 000		
Utilidad estimada por platillo:	₡1 580		
11. Observaciones			
Costos estimados con base en precios promedio del mercado costarricense.			

Fuente: Elaboración propia con base en la propuesta gastronómica (2026).

Tabla 18. Ficha técnica 13

FICHA TÉCNICA DE PLATILLO			
1. Información General			
Nombre del platillo:	Mojito Tropical sin Alcohol		
Categoría:	Bebida temática		
Tipo de cocina:	Bebida fusión (Costa Rica – Caribe)		
Rendimiento:	1 vaso (400 ml)		
Tiempo de preparación:	8 minutos		
Tiempo de cocción:	No aplica		
2. Descripción del platillo			
Bebida refrescante elaborada con agua de pipa, piña fresca, limón mandarina, hierbabuena y agua mineral, inspirada en el mojito tradicional.			
3. Ingredientes			
Ingrediente	**Cantidad**	**Unidad de medida**	
Agua de pipa	180	ml	
Piña fresca	80	g	
Limón mandarina	40	ml	
Hierbabuena	8	g	
Agua mineral	120	ml	
Azúcar líquida	20	ml	
Hielo	150	g	
4. Procedimiento de elaboración			
Paso 1:	Macerar la hierbabuena con el limón.		
Paso 2:	Agregar agua de pipa y azúcar.		
Paso 3:	Añadir piña fresca.		
Paso 4:	Completar con agua mineral.		
Paso 5:	Agregar hielo.		
Paso 6:	Decorar y servir.		
5. Técnica culinaria utilizada			
Maceración y mezclado en frío.			
6. Elemento de cocina fusión incorporado			
Versión sin alcohol del mojito con ingredientes tropicales costarricenses.			
7. Presentación del platillo			
Vaso alto con hielo, rodaja de limón, piña y hierbabuena fresca.			

8. Valor cultural y gastronómico			
Promueve el uso de frutas tropicales y agua de pipa de la región.			
9. Costeo de producción			
Ingrediente	**Cantidad utilizada**	**Costo unitario**	**Costo total**
Agua de pipa	180 ml	₡1,50/ml	₡270
Piña	80 g	₡1,20/g	₡96
Limón mandarina	40 ml	₡1,40/ml	₡56
Hierbabuena	8 g	₡4,00/g	₡32
Agua mineral	120 ml	₡0,80/ml	₡96
Azúcar líquida	20 ml	₡0,80/ml	₡16
Hielo	150 g	₡0,20/g	₡30
Merma	4 %	—	₡84
Costo total de producción:			₡680
10. Precio de venta			
Estrategia de fijación de precio:	Precio estratégico ajustado al mercado		
Precio sugerido de venta al público:	₡2 500		
Utilidad estimada por platillo:	₡1 820		
11. Observaciones			
Costos estimados con base en precios promedio del mercado costarricense.			

Fuente: Elaboración propia con base en la propuesta gastronómica (2026).

Tabla 19. Ficha técnica 14

FICHA TÉCNICA DE PLATILLO			
1. Información General			
Nombre del platillo:	Smoothie de Cacao, Banano y Café del Sur		
Categoría:	Bebida temática		
Tipo de cocina:	Bebida fusión (Costa Rica)		
Rendimiento:	1 vaso (450 ml)		
Tiempo de preparación:	8 minutos		
Tiempo de cocción:	No aplica		
2. Descripción del platillo			
Smoothie elaborado con banano maduro, cacao artesanal de la Zona Sur, café de Coto Brus, leche y hielo, creando una bebida cremosa con identidad regional.			
3. Ingredientes			
Ingrediente	**Cantidad**	**Unidad de medida**	
Banano maduro	120	g	
Leche	180	ml	
Cacao artesanal	20	g	
Café de Coto Brus	40	ml	
Miel de abeja	15	ml	
Hielo	150	g	
Canela	2	g	
4. Procedimiento de elaboración			
Paso 1:	Agregar todos los ingredientes en la licuadora.		
Paso 2:	Licuar hasta obtener una mezcla homogénea.		
Paso 3:	Verificar la consistencia.		
Paso 4:	Servir en vaso alto.		
Paso 5:	Decorar con cacao y canela.		
Paso 6:	Servir inmediatamente.		
5. Técnica culinaria utilizada			
Licuado y montaje en frío.			
6. Elemento de cocina fusión incorporado			
Combina cacao y café de la Zona Sur con la técnica internacional de smoothies.			
7. Presentación del platillo			
Servido en vaso alto con cacao espolvoreado y rodaja de banano.			

8. Valor cultural y gastronómico			
Resalta productos emblemáticos del sur de Costa Rica como el cacao y el café.			
9. Costeo de producción			
Ingrediente	**Cantidad utilizada**	**Costo unitario**	**Costo total**
Banano	120 g	₡1,20/g	₡144
Leche	180 ml	₡1,20/ml	₡216
Cacao artesanal	20 g	₡8,00/g	₡160
Café de Coto Brus	40 ml	₡4,00/ml	₡160
Miel de abeja	15 ml	₡4,00/ml	₡60
Hielo	150 g	₡0,20/g	₡30
Canela	2 g	₡5,00/g	₡10
Merma	—	—	₡70
Costo total de producción:			₡850
10. Precio de venta			
Estrategia de fijación de precio:	Precio estratégico ajustado al mercado		
Precio sugerido de venta al público:	₡3 000		
Utilidad estimada por platillo:	₡2 150		
11. Observaciones			
Costos estimados con base en precios promedio del mercado costarricense.			

Fuente: Elaboración propia con base en la propuesta gastronómica (2026).

6.6 Costos de producción

La determinación de los costos de producción de los catorce platillos incluidos en la propuesta gastronómica se llevó a cabo por medio de la elaboración de fichas técnicas individuales para cada preparación, en las cuales se establecieron las cantidades exactas de los ingredientes, el rendimiento por porción y el costo unitario de cada insumo. Para la estimación de los costos se utilizaron precios promedio del mercado costarricense, tomando como referencia supermercados, distribuidores de alimentos y proveedores utilizados habitualmente por establecimientos gastronómicos de la Zona Sur de Costa Rica.

Cada ficha técnica incluye la descripción del platillo, la lista de ingredientes, las cantidades requeridas, el procedimiento básico de preparación, el rendimiento por porción, el costo de los insumos y el cálculo del costo total de producción. Esta metodología permite conocer con precisión el valor real de cada preparación, facilitando la planificación de compras, el control de inventarios, la estandarización de recetas y la determinación de precios de venta técnicamente fundamentados.

Los resultados de la investigación demuestran que el empleo de ingredientes locales, tales como corvina fresca del Pacífico, camarón del Pacífico, pejibaye, plátano, café de Coto Brus, cacao artesanal, maracuyá, limón mandarina, coco, tapa dulce, banano, piña, yuca, tamarindo, macadamia y agua de pipa, contribuye a fortalecer la sostenibilidad económica de la propuesta, al favorecer el abastecimiento regional, reducir costos de transporte y promover el encadenamiento con productores locales. Asimismo, la incorporación de ingredientes y técnicas propias de la gastronomía internacional como leche de tigre peruana, pan de masa madre, reducción balsámica, pasta artesanal, queso parmesano, crepas francesas, especias orientales y elementos de mixología contemporánea, representa una proporción menor dentro del costo total de producción, permitiendo mantener un equilibrio entre innovación culinaria, identidad gastronómica y rentabilidad.

En términos generales, los costos de producción presentan un comportamiento acorde con las características de cada categoría del menú. Las entradas registran costos relativamente bajos debido a la menor cantidad de ingredientes y al reducido tiempo de preparación; los platos fuertes presentan costos superiores por la incorporación de proteínas de origen animal, acompañamientos y técnicas culinarias más elaboradas; mientras que los postres y las bebidas mantienen costos

intermedios al utilizar principalmente ingredientes de producción nacional y de fácil acceso en la región.

La elaboración de las fichas técnicas resulta, además, una herramienta de control administrativo, ya que ayuda a estandarizar las preparaciones, minimizar desperdicios, controlar las porciones servidas y facilitar la actualización periódica de los costos cuando existan variaciones en los precios de los insumos. De igual manera, contribuye al fortalecimiento de la gestión operativa del restaurante al proporcionar información precisa para la toma de decisiones relacionadas con compras, producción y rentabilidad.

Con base en los cálculos efectuados en las catorce fichas técnicas correspondientes a las tres entradas, seis platos fuertes, dos postres y tres bebidas temáticas propuestas para el Restaurante Chante de Rubio 2, los costos de producción estimados para cada preparación se presentan en la siguiente tabla 20.

Tabla 20. Resumen de costos de producción y precio sugerido de venta de los platillos propuestos

Platillo	Costo de producción (₡)	Precio sugerido (₡)	Utilidad (₡)
Ceviche Peruano del Golfo Dulce	1 164	5 300	4 136
Ceviche de Pejibaye y Camarón	1 202	5 500	4 298
Bruschettas Tropicales de Plátano y Atún Sellado	1 333	6 100	4 767
Casado Fusión Chante de Rubio 2	2 523	6 500	3 977
Risotto Tropical del Pacífico	2 750	8 500	5 750
Pasta Artesanal del Pacífico	2 650	8 000	5 350
Costilla de Cerdo en Salsa de Maracuyá y Chipotle	2 380	7 500	5 120
Filete de Corvina del Pacífico en Costra de Macadamia	2 950	8 500	5 550
Tres Leches de Café y Cacao del Sur	950	3 000	2 050
Crepa Tropical de Maracuyá y Banano	1 050	3 500	2 450
Agua de Sapo Espumante Paso Real	420	2 000	1 580
Mojito Tropical sin Alcohol	680	2 500	1 820
Smoothie de Cacao, Banano y Café del Sur	850	3 000	2 150

Fuente: Elaboración propia con base en las fichas técnicas de los platillos propuestos (2026).

6.7 Precio sugerido de venta al público

La determinación del precio sugerido de venta al público para los platillos incluidos en la presente propuesta se realizó utilizando el método del Food Cost, herramienta ampliamente empleada en la administración de alimentos y bebidas para establecer precios de venta técnicamente fundamentados. Este método permite fijar un precio que cubra el costo de producción de cada preparación, los gastos operativos del establecimiento y el margen de utilidad esperado, contribuyendo a la sostenibilidad financiera del restaurante.

Para calcular el precio de venta se tomó como base el costo de producción obtenido mediante las fichas técnicas elaboradas para cada platillo, las cuales contemplan el costo de los ingredientes, el rendimiento por porción y un porcentaje de merma asociado al proceso de elaboración. Posteriormente, se aplicó un porcentaje de Food Cost acorde con la categoría de cada preparación, considerando las características del producto, el valor percibido por el cliente y las prácticas habituales de la industria gastronómica.

Acerca de los precios obtenidos, se aclara que fueron comparados con la oferta de establecimientos gastronómicos de características similares ubicados en la Zona Sur de Costa Rica, con el propósito de verificar que la propuesta mantuviera niveles de competitividad acordes con el mercado. Esta comparación permitió ajustar los valores finales para ofrecer precios accesibles a la clientela, sin afectar la rentabilidad del Restaurante Chante de Rubios 2.

La estrategia de fijación de precios contempla que las preparaciones tradicionales, como el Casado Fusión Chante de Rubios 2 y el Gallo Pinto Gourmet Paso Real, conserven precios competitivos que favorezcan su consumo frecuente por parte de la clientela local. En contraste, los platillos que incorporan técnicas especializadas, ingredientes de mayor valor comercial o una presentación más elaborada, como el Risotto Tropical del Pacífico, la Pasta Artesanal del Pacífico y el Filete de Corvina del Pacífico en Costra de Macadamia, presentan un precio superior, acorde con el valor agregado que ofrecen dentro de la propuesta gastronómica.

Por su parte, las entradas fueron valoradas con precios que incentiven su consumo como complemento de los platos principales, mientras que los postres y las bebidas temáticas mantienen precios

Tabla 21. Precio sugerido de venta al público de los platillos propuestos

Platillo	Categoría	Precio sugerido (₡)
Ceviche Peruano del Golfo Dulce	Entrada	5 300
Ceviche de Pejibaye y Camarón	Entrada	5 500
Bruschettas Tropicales de Plátano y Atún Sellado	Entrada	6 100
Casado Fusión Chante de Rubio 2	Plato fuerte	6 500
Gallo Pinto Gourmet Paso Real	Plato fuerte	5 000
Arroz con Camarones Pacífico Oriental	Plato fuerte	6 500
Costilla de Cerdo en Salsa de Maracuyá y Chipotle	Plato fuerte	7 500
Filete de Corvina del Pacífico en Costra de Macadamia con Puré de Pejibaye y Salsa de Tamarindo	Plato fuerte	8 500
Pasta Artesanal del Pacífico	Plato fuerte	8 000
Tres Leches de Café y Cacao del Sur	Postre	3 000
Crepa Tropical de Maracuyá y Banano	Postre	3 500
Agua de Sapo Espumante Paso Real	Bebida	2 000
Mojito Tropical sin Alcohol	Bebida	2 500
Smoothie de Cacao, Banano y Café del Sur	Bebida	3 000

Fuente: Elaboración propia con base en las fichas técnicas y el análisis del mercado gastronómico de la Zona Sur de Costa Rica (2026).

Los precios sugeridos reflejan una estrategia de fijación basada en el método del Food Cost, complementada con un análisis del mercado gastronómico de la Zona Sur de Costa Rica y con las preferencias identificadas durante el proceso de investigación. Esta metodología permitió establecer valores que garantizan la recuperación de los costos de producción, la cobertura de los gastos operativos y un margen de utilidad adecuado, manteniendo al mismo tiempo precios competitivos para el Restaurante Chante de Rubio 2.

Las entradas presentan precios accesibles que favorecen su consumo como complemento de la experiencia gastronómica y estimulan la adquisición de otros productos del menú. Además, preparaciones como el Casado Fusión Chante de Rubio 2, el Gallo Pinto Gourmet Paso Real y el Arroz con Camarones Pacífico Oriental conservan precios competitivos, debido a que representan platillos tradicionales ampliamente aceptados por la clientela y son parte fundamental de la identidad gastronómica del establecimiento.

Por otra parte, preparaciones como la Pasta Artesanal del Pacífico, la Costilla de Cerdo en Salsa de Maracuyá y Chipotle y el Filete de Corvina del Pacífico en Costra de Macadamia con Puré de Pejibaye y Salsa de Tamarindo tienen precios superiores, justificados por la utilización de

ingredientes de mayor costo, la aplicación de técnicas culinarias especializadas y el mayor valor agregado que aportan a la experiencia gastronómica. Esta diferenciación permite posicionar estos platillos como alternativas de cocina fusión con un nivel de especialización superior, favoreciendo la rentabilidad sin afectar la competitividad del restaurante.

En el caso de los postres y las bebidas temáticas, los precios fueron establecidos considerando tanto el costo de producción como el valor percibido por el cliente, procurando incentivar su consumo como complemento de la experiencia gastronómica y contribuir al incremento del consumo promedio por visita. A su vez, la incorporación de ingredientes representativos de la Zona Sur, como el café de Coto Brus, el cacao artesanal, el limón mandarina, la tapa dulce y el agua de pipa, aporta un valor agregado que fortalece la identidad de la propuesta gastronómica.

En resumen, la estructura de precios propuesta responde a criterios técnicos de costeo, a la percepción de valor de cada preparación, a las condiciones del mercado gastronómico de la Zona Sur y a las preferencias manifestadas por los clientes durante el proceso de investigación. Esta medida es una estrategia que promueve la sostenibilidad económica de la propuesta, fortalece la identidad gastronómica del Restaurante Chante de Rubio 2 y contribuye al posicionamiento de un Menú Fusión Costarricense basado en la revalorización de los productos locales y la incorporación de elementos de la cocina internacional.

6.8 Viabilidad operativa

La implementación del Menú Fusión Costarricense propuesto para el Restaurante Chante de Rubio 2 exhibe una alta viabilidad operativa, en vista de que el establecimiento cuenta con la infraestructura, el equipamiento y el recurso humano necesarios para desarrollar las preparaciones incorporadas en la propuesta. Por esas razones, no se requiere realizar inversiones significativas en la adquisición de maquinaria especializada ni en la contratación de nuevo personal, lo que beneficia la incorporación gradual de los nuevos platillos dentro de la oferta gastronómica habitual y reduce los riesgos asociados al proceso de innovación gastronómica.

Los resultados en la investigación también mostraron que tanto el propietario como la cocinera consideran posible incorporar elementos de cocina fusión, siempre que se mantenga la identidad gastronómica del restaurante, la calidad de los platillos y la disponibilidad de los

ingredientes requeridos. Del mismo modo, manifestaron que, aspectos como la organización del trabajo, el control de los tiempos de preparación y la capacitación del personal son factores determinantes para garantizar el éxito de la propuesta. Estos hallazgos respaldan la viabilidad operativa del menú desarrollado, el cual pretende revalorizar la gastronomía costarricense mediante la integración de influencias culinarias internacionales.

En cuanto al equipamiento, el restaurante dispone de una estufa industrial utilizada para la preparación de alimentos calientes y salsas, una cocina para arroz, un área de freído, equipo de refrigeración, mesas de preparación, utensilios y equipo básico para la producción gastronómica. Estos recursos permiten ejecutar las técnicas culinarias contempladas en la propuesta, entre ellas cocción, sellado, salteado, reducción, fritura, horneado, caramelización, emulsiones y montaje contemporáneo de platillos, sin necesidad de adquirir equipo adicional. Lo anterior, favorece la elaboración de preparaciones como el Casado Fusión Chante de Rubio 2, el Gallo Pinto Gourmet Paso Real, el Arroz con Camarones Pacífico Oriental, así como las diversas entradas, postres y bebidas temáticas incorporadas en el menú.

En cuanto al recurso humano, el restaurante cuenta con una cocinera responsable de la coordinación de la producción gastronómica y tres ayudantes de cocina que colaboran en las labores de preparación de ingredientes, cocción, montaje y limpieza del área de producción. Esta estructura organizativa permite distribuir eficientemente las actividades requeridas para la elaboración de los nuevos platillos, manteniendo tiempos adecuados de preparación y servicio.

Por otra parte, el área de atención al cliente dispone de tres saloneros que laboran en un sistema de turnos, garantizando la continuidad del servicio durante el horario de funcionamiento del restaurante. Este personal será el encargado de presentar la nueva propuesta gastronómica a los clientes, brindar información sobre las características de los platillos y promover una experiencia culinaria basada en la integración de la gastronomía tradicional costarricense con elementos de la cocina internacional, constituyéndose en un factor diferenciador para el establecimiento.

Desde el punto de vista operativo, los ingredientes requeridos para la elaboración del menú corresponden, en su mayoría, a productos de fácil acceso en la Zona Sur de Costa Rica, tales como corvina fresca del Pacífico, camarón, pejibaye, plátano, banano, coco, yuca, café de Coto Brus,

cacao artesanal, maracuyá, limón mandarina, tapa dulce, piña, agua de pipa y macadamia, entre otros. Además, los ingredientes de origen internacional, como queso parmesano, aceite de oliva, vinagre balsámico, pan de masa madre y algunas especias orientales, pueden adquirirse con los proveedores nacionales sin que haya dificultades significativas para el abastecimiento del restaurante.

En términos generales, la propuesta presenta una elevada viabilidad operativa, ya que aprovecha la infraestructura existente, optimiza el recurso humano disponible y utiliza insumos accesibles dentro del mercado regional y nacional. Dichas condiciones permiten incorporar el Menú Fusión Costarricense sin modificar la capacidad instalada del Restaurante Chante de Rubio 2, favoreciendo una implementación gradual, económicamente sostenible y acorde con las preferencias y necesidades identificadas durante el proceso de investigación.

Tabla 22. Recursos disponibles para la implementación del menú de cocina fusión

Recurso	Disponibilidad actual	Utilización en la propuesta
Estufa industrial	Disponible	Preparación de carnes, mariscos, salsas y guarniciones.
Cocina de arroces	Disponible	Elaboración de arroz con coco, risotto y otras preparaciones a base de arroz.
Área de freidor	Disponible	Elaboración de chips de plátano, yuca dorada y otros acompañamientos.
Cocinera	1	Coordinación y elaboración de los platillos propuestos.
Ayudantes de cocina	3	Preparación de ingredientes, apoyo en cocción, montaje y limpieza.
Saloneros	3 (por turnos)	Atención al cliente, servicio de alimentos y promoción del menú de cocina fusión.

Fuente: Elaboración propia con base en la información suministrada por la administración del Bar & Restaurante Chante de Rubio 2 (2026).

La información analizada permite concluir que el Restaurante Chante de Rubios 2 dispone de las condiciones operativas requeridas para implementar el menú innovador propuesto, al contar con el equipamiento, la infraestructura y el recurso humano óptimos para la elaboración y comercialización de las nuevas preparaciones. La capacidad instalada del establecimiento permite desarrollar las técnicas culinarias contempladas en la propuesta sin necesidad de realizar

inversiones adicionales en maquinaria o contratación de personal, lo que fortalece la factibilidad de su ejecución.

Se resalta el hecho de que la disponibilidad de ingredientes de fácil acceso en la Zona Sur de Costa Rica y la experiencia del personal en la preparación de platillos tradicionales benefician la incorporación gradual de los nuevos productos dentro del menú, garantizando la continuidad de las operaciones y el mantenimiento de los estándares de calidad del restaurante.

En cuanto a todo lo antes descrito, se destaca una vez más que la propuesta tiene una alta viabilidad operativa, al aprovechar eficientemente los recursos existentes y minimizar los costos de implementación. Estas condiciones facilitan la incorporación progresiva del menú innovador, fortalecen la gestión del establecimiento y contribuyen al mejoramiento de la experiencia gastronómica de los clientes, al tiempo que incrementan la competitividad del Restaurante Chante de Rubios 2 dentro de la oferta gastronómica de la comunidad de Paso Real.

6.9 Estrategia de implementación

La implementación del menú innovador propuesto para el Restaurante Chante de Rubios 2 se plantea como un proceso gradual y planificado, con el propósito de facilitar la adaptación del personal, garantizar la calidad de las preparaciones y asegurar una adecuada incorporación de las nuevas propuestas gastronómicas dentro de la operación habitual del establecimiento. Esta estrategia busca minimizar el impacto sobre las actividades diarias del restaurante y favorecer un proceso de mejora continua sustentado en los resultados de la investigación.

Los hallazgos del estudio evidenciaron que los clientes, el propietario y la cocinera expresan una actitud favorable hacia la incorporación de elementos de cocina fusión, siempre que se mantengan los sabores, ingredientes e identidad gastronómica que caracterizan al restaurante. Por lo tanto, la implementación se desarrollará de manera paulatina, permitiendo evaluar la aceptación de los nuevos platillos sin sustituir inicialmente la oferta tradicional que identifica al establecimiento.

Como primera etapa, se realizará la socialización de la propuesta con la administración, la cocinera, los ayudantes de cocina y el personal de servicio, con el fin de dar a conocer las características del menú, las fichas técnicas, los procedimientos de preparación, los estándares de

presentación y los objetivos de la propuesta. Posteriormente, se efectuarán sesiones de práctica para estandarizar las recetas, controlar el tamaño de las porciones, verificar los tiempos de preparación y fortalecer las competencias del personal en la aplicación de técnicas básicas de cocina fusión.

Una vez concluida la fase de capacitación, se procederá a la adquisición de los ingredientes e insumos requeridos para la elaboración de las nuevas preparaciones, priorizando la compra de productos provenientes de proveedores y productores de la Zona Sur de Costa Rica. Esta acción permitirá garantizar el abastecimiento oportuno de materias primas, fortalecer los encadenamientos productivos locales y promover el uso de ingredientes representativos de la gastronomía regional.

Seguidamente, el menú innovador será incorporado de forma complementaria a la oferta gastronómica existente, permitiendo que los clientes puedan elegir entre los platillos tradicionales y las nuevas propuestas de cocina fusión. Esta modalidad facilitará

Tabla 23. Estrategia de implementación del menú de cocina fusión

Etapa	Actividad	Responsable	Tiempo estimado
Socialización	Presentación del menú y de las fichas técnicas al personal.	Administración y cocinera	1 semana
Capacitación práctica	Elaboración, prueba y estandarización de los nuevos platillos.	Cocinera y ayudantes de cocina	2 semanas
Abastecimiento	Compra de ingredientes e insumos necesarios para la implementación del menú.	Administración	1 semana
Implementación	Incorporación progresiva del menú dentro de la oferta gastronómica del restaurante.	Administración y personal de cocina	2 semanas
Seguimiento	Evaluación de ventas, aceptación del cliente, control de tiempos de preparación y observación del desempeño operativo.	Administración	1 mes
Evaluación	Realización de ajustes finales y consolidación del Menú Fusión Costarricense dentro de la oferta permanente del restaurante.	Administración y cocinera	1 semana

Fuente: Elaboración propia (2026).

Cabe señalar que la estrategia de implementación de esta propuesta establece un proceso planificado y gradual que permite incorporar el menú innovador dentro de la oferta gastronómica del Restaurante Chante de Rubios 2, sin afectar el desarrollo normal de sus operaciones. La distribución de responsabilidades entre la administración, el personal de cocina y el personal de servicio benefician la coordinación de las actividades, la estandarización de las preparaciones y el aprovechamiento eficiente de los recursos humanos y materiales disponibles en el establecimiento.

Se suma el hecho de que la implementación progresiva apoya la evaluación del desempeño de las nuevas preparaciones antes de su incorporación definitiva al menú, permitiendo verificar todos los aspectos relacionados con la aceptación de los clientes, los tiempos de producción, el consumo de materias primas y la rentabilidad de cada platillo. Esta información representa un insumo importante para la toma de decisiones orientadas al mejoramiento continuo de la propuesta gastronómica.

Finalmente, el seguimiento sistemático durante las primeras etapas de implementación permitirá la identificación de las oportunidades de mejora y efectuar los ajustes necesarios en las recetas, los procesos de preparación y la presentación de los platillos, reduciendo los riesgos operativos asociados a la innovación culinaria. De este modo, la estrategia planteada contribuye a fortalecer la calidad del servicio, mejorar la experiencia gastronómica de los clientes y favorecer el posicionamiento competitivo del Restaurante Chante de Rubios 2 dentro de la oferta gastronómica de la comunidad de Paso Real.

6.10 Estrategia de promoción y comercialización

La estrategia de promoción y comercialización del menú innovador tiene como finalidad dar a conocer la nueva propuesta gastronómica del Restaurante Chante de Rubios 2, incrementar la afluencia de clientes y fortalecer el posicionamiento del establecimiento como una alternativa que integra la gastronomía tradicional costarricense con elementos de cocina fusión. Esta estrategia responde a los resultados de la investigación, los cuales señalaron una alta aceptación por parte de los clientes hacia las propuestas culinarias innovadoras que conserven la identidad gastronómica de la comunidad de Paso Real.

La promoción del menú se fundamentará en el aprovechamiento de herramientas de comunicación de bajo costo y amplio alcance, especialmente las redes sociales, las cuales

constituyen uno de los principales medios de consulta utilizados por clientes locales y turistas para seleccionar establecimientos gastronómicos. A través de plataformas como Facebook, Instagram y TikTok, se publicarán fotografías profesionales de los platillos, videos cortos sobre el proceso de preparación, historias con promociones temporales, recomendaciones del chef y contenido relacionado con los ingredientes locales y las tradiciones culinarias de Paso Real. Estas acciones permitirán aumentar la visibilidad del restaurante y fortalecer su imagen como un establecimiento innovador y comprometido con la gastronomía regional.

Como complemento de la estrategia digital, el personal de servicio desempeñará un papel fundamental en la comercialización del nuevo menú. Los saloneros recibirán información sobre las características, ingredientes y proceso de elaboración de cada preparación, con el fin de recomendar los platillos de manera personalizada, sugerir combinaciones entre entradas, platos fuertes, postres y bebidas, y comunicar el concepto gastronómico que distingue la propuesta. Esta atención personalizada contribuirá a enriquecer la experiencia del cliente y favorecerá el incremento del consumo promedio por visita.

Al mismo tiempo, se incorporará material promocional dentro del restaurante, incluyendo menús impresos con fotografías de alta calidad, códigos QR para acceder al menú digital, rótulos informativos y elementos decorativos que destaquen la identidad gastronómica de Paso Real y la integración entre tradición e innovación. Dichas medidas apoyarán la imagen del establecimiento y facilitarán el conocimiento de las nuevas preparaciones por parte de los visitantes.

Con el propósito de incentivar la prueba del menú innovador, durante el período de lanzamiento se llevarán a cabo promociones especiales, tales como descuentos por apertura, paquetes que incluyan entrada, plato fuerte y bebida temática, degustaciones de platillos seleccionados y promociones dirigidas a grupos familiares. Esto pretende estimular el interés de los clientes, incrementar el volumen de ventas y promover la aceptación de las nuevas propuestas gastronómicas.

A su vez, se promoverán alianzas con emprendimientos turísticos, hoteles, cabinas, guías locales y operadores turísticos de la Zona Sur de Costa Rica, con la finalidad de incorporar al restaurante como una recomendación gastronómica para visitantes nacionales e internacionales.

Esta estrategia ampliará el mercado objetivo y fortalecerá el turismo gastronómico de la comunidad de Paso Real.

Por último, la administración realizará un seguimiento periódico de la estrategia con base en indicadores como el comportamiento de las ventas, el nivel de aceptación de los nuevos platillos, la interacción en redes sociales, la cantidad de recomendaciones realizadas por los clientes y los comentarios obtenidos a través de plataformas digitales. La información recopilada permitirá realizar los ajustes necesarios en las acciones promocionales, fortalecerá aquellas estrategias con mejores resultados y mantendrá un proceso continuo de mejora en la comercialización del menú.

Tabla 24. Estrategia de promoción y comercialización del Menú Fusión Costarricense del Restaurante Chante de Rubio 2

Estrategia	Actividad	Responsable	Frecuencia
Redes sociales	Publicación de fotografías, videos y promociones de los nuevos platillos y bebidas temáticas mediante Facebook, Instagram y WhatsApp.	Administración	3 veces por semana
Marketing interno	Presentación, recomendación y promoción del menú por parte de los saloneros durante la atención al cliente.	Personal de servicio	Permanente
Material promocional	Elaboración de menús impresos, códigos QR, afiches y rótulos informativos sobre el Menú Fusión Costarricense.	Administración	Permanente
Promoción de lanzamiento	Implementación de combos promocionales, descuentos especiales y degustaciones de algunos platillos para incentivar su consumo.	Administración	Primer mes de implementación
Alianzas estratégicas	Establecimiento de convenios con hoteles, cabinas, operadores turísticos y emprendimientos locales para promover la oferta gastronómica del restaurante.	Administración	Trimestral
Evaluación	Seguimiento de ventas, comentarios, satisfacción del cliente y aceptación de los nuevos platillos para realizar mejoras continuas.	Administración	Mensual

Fuente: Elaboración propia (2026).

Al respecto, estas estrategias de promoción y comercialización conjugan acciones de mercadeo digital, atención personalizada y promoción interna, permitiendo dar a conocer el menú innovador de manera eficiente y sin requerir inversiones elevadas por parte del Restaurante Chante de Rubios 2. El uso de redes sociales como Facebook, Instagram y TikTok favorecerá la difusión de los nuevos platillos entre clientes locales y turistas que visitan la Zona Sur de Costa Rica, aprovechando el alcance de estas plataformas para fortalecer la visibilidad del establecimiento y atraer nuevos consumidores.

Igualmente, la participación del personal de servicio en la presentación y recomendación de los platillos puede contribuir a enriquecer la experiencia gastronómica de los clientes, al brindar información sobre los ingredientes, las técnicas culinarias utilizadas y la integración entre la gastronomía tradicional y la cocina fusión. Esta atención personalizada afianzará la percepción de valor del menú y favorecerá el incremento del consumo mediante la recomendación de combinaciones entre entradas, platos fuertes, postres y bebidas temáticas.

Se estima que la implementación de promociones de lanzamiento, alianzas con establecimientos turísticos y el seguimiento permanente de indicadores como las ventas, la aceptación de los platillos y la satisfacción de los clientes permitirán evaluar la efectividad de las acciones de comercialización y realizar los ajustes necesarios para optimizar los resultados. Este proceso de mejora continua consolidará el menú innovador dentro de la oferta gastronómica del restaurante.

Es claro que la estrategia de promoción y comercialización es un complemento fundamental para el éxito de la propuesta, ya que robustece el posicionamiento del Restaurante Chante de Rubios 2 como un establecimiento que integra la gastronomía tradicional costarricense con propuestas innovadoras de cocina fusión. Además, fortalece su competitividad, incrementa su capacidad para atraer nuevos segmentos de mercado y contribuye a la promoción del turismo gastronómico y al desarrollo económico de la comunidad de Paso Real.

6.11 Beneficios esperados

La implementación del menú innovador propuesto para el Restaurante Chante de Rubios 2 permitirá generar beneficios para el establecimiento, los clientes y la comunidad de Paso Real, al integrar la gastronomía tradicional costarricense con elementos de cocina fusión que respondan a

las preferencias identificadas durante la investigación. Los resultados en las encuestas y entrevistas evidenciaron que los clientes valoran la conservación de los sabores tradicionales y, al mismo tiempo, muestran interés por experimentar nuevas propuestas culinarias elaboradas con ingredientes locales y técnicas contemporáneas. En este contexto, la propuesta consiste en una alternativa para fortalecer la competitividad del restaurante mediante la diversificación de su oferta gastronómica.

Uno de los principales beneficios esperados consiste en el mejoramiento de la experiencia gastronómica de los clientes. La incorporación de nuevas preparaciones, presentaciones más atractivas y combinaciones innovadoras de sabores permitirá ofrecer una experiencia culinaria diferenciada sin perder la esencia de la gastronomía tradicional que caracteriza al restaurante. De esta manera, se espera incrementar la satisfacción de los consumidores, fortalecer su fidelización y favorecer la recomendación del establecimiento, aspecto respaldado por los resultados en la investigación.

Desde la perspectiva empresarial, la propuesta permitirá diversificar la oferta gastronómica, atraer nuevos segmentos de mercado y fortalecer la competitividad del restaurante frente a otros establecimientos de la región. La incorporación de entradas, platos fuertes, postres y bebidas temáticas ampliará las alternativas disponibles para los clientes, favoreciendo un mayor consumo por visita, el incremento del ticket promedio y el fortalecimiento de la rentabilidad del negocio.

Con esta propuesta se pretende promover el uso prioritario de ingredientes producidos en la Zona Sur de Costa Rica, como corvina, camarón del Pacífico, pejibaye, plátano, banano, cacao, café de Coto Brus, coco, maracuyá, limón mandarina y tapa dulce. El aprovechamiento de estos productos ayudará a los encadenamientos productivos con agricultores, pescadores y proveedores locales, contribuyendo al desarrollo económico de la comunidad y al impulso de prácticas de abastecimiento más sostenibles.

Tabla 25. Beneficios esperados de la implementación del menú de cocina fusión

Beneficiario	Beneficio esperado
Restaurante	Diversificación de la oferta gastronómica.
Restaurante	Incremento en la competitividad dentro del mercado regional.
Restaurante	Mayor rentabilidad mediante el aumento del consumo por cliente.
Clientes	Mayor variedad de platillos innovadores con identidad local.
Clientes	Mejor experiencia gastronómica y mayor satisfacción.
Productores locales	Incremento en la demanda de ingredientes regionales.
Comunidad de Paso Real	Promoción de la identidad gastronómica y fortalecimiento del turismo gastronómico.
Personal del restaurante	Fortalecimiento de las competencias culinarias mediante la preparación de nuevos platillos.

Fuente: Elaboración propia (2026).

Los beneficios esperados denotan que la presente propuesta trasciende la incorporación de un nuevo menú, al generar impactos positivos tanto para el Restaurante Chante de Rubios 2 como para sus clientes y la comunidad de Paso Real. Desde la perspectiva empresarial, la diversificación de la oferta gastronómica y la incorporación de preparaciones que integran la gastronomía tradicional con la cocina fusión incrementarán la competitividad del establecimiento, al diferenciarlo en el mercado gastronómico de la Zona Sur de Costa Rica y ampliar sus oportunidades para atraer nuevos segmentos de clientes e incrementar su rentabilidad.

Desde el punto de vista del cliente, la propuesta brinda una experiencia gastronómica innovadora que conserva los sabores, ingredientes e identidad cultural propios de la gastronomía costarricense, respondiendo a las preferencias manifestadas por los participantes de la investigación. La combinación de recetas tradicionales con técnicas culinarias contemporáneas permitirá enriquecer la experiencia de consumo, incrementar la satisfacción de los visitantes y favorecer su fidelización y recomendación del restaurante.

Darle prioridad al uso de ingredientes producidos en la Zona Sur de Costa Rica fortalecerá el consumo de productos regionales, promoviendo el encadenamiento productivo con agricultores, pescadores y demás proveedores locales. Esta práctica contribuirá al desarrollo económico de la comunidad, al aprovechamiento de los recursos propios del territorio y a la preservación de la identidad gastronómica que caracteriza a Paso Real.

En conjunto, los beneficios esperados posicionarán al Restaurante Chante de Rubios 2 como un establecimiento que integra exitosamente la tradición culinaria costarricense con propuestas innovadoras de cocina fusión, fortaleciendo su imagen empresarial, mejorando su competitividad y contribuyendo al desarrollo del turismo gastronómico, así como al crecimiento sostenible de la comunidad de Paso Real.

6.12 Cronograma de implementación

Tabla 26. **Diagrama de Gantt para la implementación del menú de cocina fusión**

Actividad	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 5	Semana 6	Semana 7	Semana 8
Socialización de la propuesta con la administración y personal	■							
Revisión de fichas técnicas y recetas	■	■						
Compra inicial de ingredientes e insumos		■						
Pruebas internas de preparación		■	■					
Estandarización de porciones y presentación			■	■				
Capacitación práctica del personal de cocina			■	■				
Elaboración de material promocional				■	■			
Promoción del menú en redes sociales					■	■	■	■
Lanzamiento inicial del menú					■			
Seguimiento de ventas y aceptación del cliente					■	■	■	■
Ajustes finales a recetas, precios o presentación						■	■	
Evaluación general de la implementación								■

Fuente: Elaboración propia, 2026.

El cronograma propone una implementación progresiva del menú de cocina fusión durante ocho semanas. En las primeras semanas se prioriza la socialización de la propuesta, la revisión de las fichas técnicas y la adquisición inicial de los ingredientes. Posteriormente, se realizan pruebas internas, ajustes de porciones y capacitación práctica del personal de cocina.

A partir de la quinta semana se plantea el lanzamiento inicial del menú, acompañado de acciones promocionales en redes sociales y seguimiento de la aceptación de los clientes. Finalmente, durante las últimas semanas se realizarán los ajustes necesarios en recetas, precios o presentación, para concluir con una evaluación general de la implementación.

6.13 Presupuesto de implementación

La implementación del menú de cocina fusión propuesto para el Bar & Restaurante Chante de Rubio 2 no requiere inversiones significativas en infraestructura, equipamiento o contratación de personal, debido a que el establecimiento dispone de los recursos físicos y humanos necesarios para desarrollar las nuevas preparaciones. Por lo tanto, el presupuesto de implementación se concentra en la adquisición inicial de algunos insumos para pruebas de cocina, la impresión del nuevo menú y la elaboración de material promocional que permita dar a conocer la propuesta gastronómica.

Se contempla, además, una pequeña inversión destinada a la difusión del menú mediante redes sociales, con el propósito de alcanzar tanto a clientes habituales como a nuevos visitantes interesados en la gastronomía de la Zona Sur de Costa Rica. Estas acciones permitirán introducir la propuesta de manera gradual sin generar una carga económica considerable para el restaurante.

Tabla 27. Presupuesto estimado para la implementación del menú de cocina fusión

Concepto	Cantidad	Costo unitario (₡)	Costo total (₡)
Compra inicial de ingredientes para pruebas gastronómicas	1	120 000	120 000
Impresión de menús a color (20 unidades)	20	2 000	40 000
Diseño e impresión de material promocional (afiches y rótulos)	1	35 000	35 000
Publicidad en redes sociales (Facebook e Instagram)	1	50 000	50 000
Materiales para decoración y presentación de platillos	1	40 000	40 000
Contingencias (aproximadamente 10 %)	1	28 500	28 500
Total estimado de implementación	**—**	**—**	**₡313 500**

Fuente: Elaboración propia (2026).

El presupuesto estimado revela que la implementación del menú de cocina fusión puede realizarse con una inversión relativamente baja, debido a que el Bar & Restaurante Chante de Rubio 2 dispone actualmente de la infraestructura, el equipo de cocina y el recurso humano necesarios para desarrollar la propuesta. Por este motivo, la mayor parte de la inversión se concentra en la adquisición inicial de materias primas para las pruebas de cocina, la actualización del material de presentación del menú y las acciones de promoción orientadas a divulgar la nueva oferta gastronómica.

La inversión destinada a publicidad permitirá incrementar la visibilidad del restaurante entre clientes locales y turistas que visitan la Zona Sur de Costa Rica, mientras que la impresión de menús y el material promocional fortalecerán la imagen del establecimiento y facilitarán la comunicación de la propuesta culinaria. Asimismo, la incorporación de un rubro para contingencias brinda un margen de seguridad ante posibles variaciones en los precios de los insumos o gastos no previstos durante la implementación.

En síntesis, el presupuesto estimado demuestra que la incorporación del menú de cocina fusión es económicamente viable, ya que requiere una inversión inicial moderada y aprovecha la capacidad instalada del restaurante. Dichas condiciones, en definitiva, favorecen la sostenibilidad de la propuesta y aumentan las posibilidades de éxito de su puesta en marcha, contribuyendo al

fortalecimiento de la competitividad del Bar & Restaurante Chante de Rubio 2 y al posicionamiento de la gastronomía de Paso Real como un atractivo gastronómico dentro de la oferta turística regional.

REFERENCIAS

Bermúdez, G., & Valdés, D., (2022). Influencia de la cocina fusión en la ampliación de la oferta gastronómica en la ciudad de Portoviejo. *Digital Publisher CEIT,* 7(4-2), 394-407 https://doi.org/10.33386/593dp.2022.4-2.1293

Bessière, J. (2020). *Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas*. Sociologia Ruralis. https://onlinelibrary.wiley.com/journal/14679523

Bessière, J., & Tibere, L. (2021). *Gastronomy, heritage and identity: Culinary tourism as cultural expression*. Annals of Tourism Research, 90, 103203. https://doi.org/10.1016/j.annals.2021.103203

Contreras, J., & Gracia, M. (2020). *Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas*. Ariel. https://www.planetadelibros.com/libro-alimentacion-y-cultura/306438

Da Mota, C., Rodrigues, R. I., Palrão, T., Madeira, A. (2024). The role of gastronomy as a driver of rural tourism development: The case of Mirandela. *European Countryside, 16*(3), 480–499. https://www.researchgate.net/publication/384679252_The_Role_of_Gastronomy_as_A_Driver_of_Rural_Tourism_Development_The_Case_of_Mirandela

De los Santos, M. M. (2024). *La cocina fusión y su influencia en la gastronomía contemporánea* (Tesis de Licenciatura). https://repositorio.unicach.mx/bitstream/handle/20.500.12753/5609/Monica%20De%20Los%20Santos.pdf

Equipo BCH (2022). *¿Qué es la cocina fusión.* https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/todo-sobre-cocina-fusion

Góngora, F. A. (2025). La influencia de la cocina internacional en la gastronomía de Chetumal: adaptación y fusión de sabores locales y globales. *Ciencia Latina Revista Científica*

Multidisciplinar, 9(1), 4803-4823. https://ciencialatina.org/index.php/cienciala/article/view/16186

Han, H., & Hyun, S. S. (2020). Role of motivations for luxury cruise traveling, satisfaction, and involvement in building traveler loyalty. *International Journal of Hospitality Management, 87*, 102489. https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2020.102489

Harrington, R. J., & Ottenbacher, M. C. (2013). Managing the culinary innovation process: The case of new product development. *Journal of Culinary Science & Technology*, 11(1), 4–18. https://doi.org/10.1080/15428052.2012.728979

Hernández-Sampieri, R., y Mendoza, C. P. (2018). *Metodología de la investigación: Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta*. McGraw-Hill Education.

Horng, J. S., & Hu, M. L. (2020). The mystery in the kitchen: Culinary creativity and innovation in foodservice. *International Journal of Hospitality Management, 87*, 102485. https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2020.102485

Instituto Costarricense de Turismo. (ICT, 2017). *Plan Nacional de Desarrollo Turístico 2017-2021*. ICT. https://www.ict.go.cr/en/documents/plan-nacional-y-planes-generales/plan-nacional-de-desarrollo/1071-plan-nacional-de-desarrollo-turistico-2017-2021/file.html

Instituto Costarricense de Turismo. (ICT, 2021). *Gastronomía como atractivo turístico*. https://www.ict.go.cr

Instituto Costarricense de Turismo (ICT, 2022). *Plan nacional de gastronomía sostenible y saludable*. https://www.ict.go.cr/en/documents/desarrollo-tur%C3%ADstico/gastronom%C3%ADa/plan-nacional-de-gastronom%C3%ADa.html

Ivanov, S., & Webster, C. (2020). Robots in tourism: A research agenda for tourism economics. *Tourism Economics, 26*(7), 1065–1085. https://doi.org/10.1177/1354816619879583

Kim, J. H., Lee, C., & Yoon, Y. (2020). Examining the role of innovation in restaurant experiences. *International Journal of Hospitality Management, 87*, 102480. https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2020.102480

Kivela, J., & Crotts, J. C. (2020). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research, 44*(3), 296–321. https://doi.org/10.1177/1096348019894044

Kotschevar, L. H., & Withrow, D. (2020). *Management by menu* (6th ed.). Wiley.

Ministerio de Agricultura y Ganadería. (MAG, 2021). *Producción agrícola y alimentación rural*. https://www.mag.go.cr

Ministerio de Cultura y Juventud, Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural. (2020). *Cocinas del Bicentenario de Costa Rica del siglo XX al siglo XXI*. Gobierno de Costa Rica. https://www.patrimonio.go.cr/biblioteca_digital/publicaciones/2020/Cocinas%20del%20Bicentenario%202020.pdf

Ministerio de Cultura y Juventud. (2020). *Cocinas del Bicentenario de Costa Rica*. https://www.mcj.go.cr/sites/default/files/2020-09/Cocinas%20del%20Bicentenario%20de%20Costa%20Rica%202020.pdf

Ninemeier, J. D. (2020). *Management of food and beverage operations* (7th ed.). American Hotel & Lodging Educational Institute.

Okumus, B. (2021). Food tourism research: A perspective article. *Tourism Management Perspectives, 38*, 100812. https://doi.org/10.1016/j.tmp.2021.100812

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, 2021). *Guías alimentarias basadas en alimentos: Costa Rica*. https://www.fao.org/nutrition/educacion-nutricional/food-dietary-guidelines/regions/costa-rica/es/

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2021). *Sistemas alimentarios sostenibles*. https://www.fao.org

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (UNESCO, 2019). *Patrimonio cultural inmaterial*. https://ich.unesco.org/es

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 2021). *Tradiciones alimentarias y patrimonio cultural*. https://ich.unesco.org/es/home

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 2021). *Patrimonio cultural inmaterial*. https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-cultural-inmaterial-00003

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 2021). *Intangible cultural heritage and food practices*. https://ich.unesco.org/en/lists

Organización Mundial del Turismo. (OMT, 2012). *Global report on food tourism*. UNWTO. https://webunwto.s3.eu-west-1.amazonaws.com/s3fs-public/2019-09/food_tourism_ok.pdf

Organización Mundial del Turismo. (OMT, 2020). *Gastronomy tourism – The case of food experiences*. https://www.unwto.org/gastronomy

Organización Mundial del Turismo. (OMT, 2021). *Tourism and Rural Development*. https://www.unwto.org/tourism-and-rural-development

Organización Mundial del Turismo. (OMT, 2022). *Gastronomía y turismo*. https://www.unwto.org

Organización Mundial del Turismo. (OMT, 2022). *Global Report on Gastronomy Tourism*. https://www.unwto.org/gastronomy-tourism

Ottenbacher, M. C., & Harrington, R. J. (2021). The innovation development process of Michelin-starred chefs. *International Journal of Contemporary Hospitality Management, 33*(2), 519–537. https://doi.org/10.1108/IJCHM-07-2020-0763

Ottenbacher, M., & Harrington, R. (2021). *The innovation development process of Michelin-starred chefs*. International Journal of Contemporary Hospitality Management.

Ozdemir, B., & Caliskan, O. (2020). Menu design: A review of literature. *Journal of Foodservice Business Research, 23*(3), 235–256. https://doi.org/10.1080/15378020.2020.1761589

Pine, B. J., & Gilmore, J. H. (2020). *The Experience Economy: Competing for Customer Time, Attention, and Money*. Harvard Business Review Press. https://store.hbr.org/product/the-experience-economy-competing-for-customer-time-attention-and-money/10284

Pine, B. J., & Gilmore, J. H. (2020). *The experience economy: Competing for customer time, attention, and money* (Updated ed.). Harvard Business Review Press.

Ryu, K., & Han, H. (2020). Customer satisfaction, loyalty, and restaurant service quality. *International Journal of Hospitality Management*. https://www.sciencedirect.com/journal/international-journal-of-hospitality-management

Ryu, K., Lee, H. R., & Kim, W. G. (2020). The influence of the quality of the physical environment, food, and service on restaurant image, customer perceived value, customer satisfaction, and behavioral intentions. *International Journal of Contemporary Hospitality Management, 32*(6), 2040–2063. https://doi.org/10.1108/IJCHM-02-2019-0143

Schumpeter, J. A. (2010). *Capitalism, socialism and democracy* (Routledge Classics ed.). Routledge. https://www.routledge.com/Capitalism-Socialism-and-Democracy/Schumpeter/p/book/9780415567893

Serpa, J. (2024). *Gastronomía de fusión: Innovación entre tradición, técnica y sostenibilidad* (Trabajo de grado). Universidad de San Buenaventura, Cali, Colombia. https://bibliotecadigital.usb.edu.co/server/api/core/bitstreams/2fb845f6-135f-499c-ac83-9bfa9e53b0b0/content

Seyitoğlu, F., & Ivanov, S. (2020). *A conceptual study of the strategic role of gastronomy in tourism destinations*. International Journal of Gastronomy and Food Science, 21, 100230. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100230

Vargas, V. (2020). *Descripción de aspectos socioculturales de la alimentación tradicional de Santa María de Dota como insumo para la iniciativa OVOP "Un Pueblo Un Producto" coordinada por la Municipalidad de Dota, 2019* (Tesis de licenciatura). Universidad de Costa Rica. https://repositorio.sibdi.ucr.ac.cr/server/api/core/bitstreams/d947bf48-ba5a-424f-a862-73b144ba162e/content

APÉNDICES

Apéndice #1. Formulario de Encuesta #1

Cuestionario dirigido a los clientes del Restaurante Chante de Rubios 2

Link: Propuesta de Menú innovador en el Restaurante Chante de Rubios 2: Formulario rellenado previamente

Objetivo del instrumento

Recopilar información sobre las preferencias gastronómicas de los clientes, la valoración de los ingredientes locales y la aceptación de una propuesta de menú innovador que combine gastronomía tradicional y cocina fusión en el Restaurante Chante de Rubios 2.

Apartado de confidencialidad

La información recopilada será utilizada únicamente con fines académicos y de investigación. Las respuestas serán anónimas y confidenciales. Los datos obtenidos serán utilizados exclusivamente para el desarrollo de la presente investigación.

Instrucciones

- Lea cuidadosamente cada afirmación.
- Marque con una “X” la opción que mejor represente su opinión.
- En las preguntas abiertas, responda de manera clara y breve.
- La información será utilizada únicamente con fines académicos.

Escala de valoración

1. Totalmente en desacuerdo
2. En desacuerdo
3. Ni de acuerdo ni en desacuerdo
4. De acuerdo
5. Totalmente de acuerdo

Objetivo específico 1

Identificar los platillos tradicionales preferidos por los clientes del Restaurante Chante de Rubios 2, así como los ingredientes locales con mayor valor cultural en la comunidad de Paso Real, durante el II cuatrimestre del 2026.

Variable: Platillos tradicionales e ingredientes locales

1. Los platillos tradicionales del restaurante representan la cultura gastronómica de la comunidad.

( ) 1. Totalmente en desacuerdo
( ) 2. En desacuerdo
( ) 3. Ni de acuerdo ni en desacuerdo
( ) 4. De acuerdo
( ) 5. Totalmente de acuerdo

2. Los ingredientes locales utilizados en las comidas aumentan la calidad de los platillos.

( ) 1. Totalmente en desacuerdo
( ) 2. En desacuerdo
( ) 3. Ni de acuerdo ni en desacuerdo
( ) 4. De acuerdo
( ) 5. Totalmente de acuerdo

3. Prefiero consumir comidas tradicionales antes que platillos completamente modernos.

( ) 1. Totalmente en desacuerdo
( ) 2. En desacuerdo
( ) 3. Ni de acuerdo ni en desacuerdo
( ) 4. De acuerdo
( ) 5. Totalmente de acuerdo

4. Considero importante que el restaurante mantenga recetas tradicionales de la comunidad.

( ) 1. Totalmente en desacuerdo
( ) 2. En desacuerdo
( ) 3. Ni de acuerdo ni en desacuerdo
( ) 4. De acuerdo
( ) 5. Totalmente de acuerdo

5. ¿Cuáles platillos o ingredientes tradicionales le gustaría que el restaurante continúe ofreciendo?

_____

_____

_____

Objetivo específico 2

Analizar las tendencias y técnicas actuales de la cocina fusión que puedan integrarse de forma adecuada y culturalmente respetuosa con la gastronomía tradicional de Paso Real, en el contexto del II cuatrimestre del 2026.

Variable: Técnicas y tendencias de cocina fusión

6. Considero que es posible combinar cocina tradicional con cocina fusión sin perder la identidad cultural de los platillos.

( ) 1. Totalmente en desacuerdo
( ) 2. En desacuerdo
( ) 3. Ni de acuerdo ni en desacuerdo
( ) 4. De acuerdo
( ) 5. Totalmente de acuerdo

7. Me interesa probar platillos que utilicen ingredientes tradicionales preparados con técnicas culinarias innovadoras.

( ) 1. Totalmente en desacuerdo
( ) 2. En desacuerdo
( ) 3. Ni de acuerdo ni en desacuerdo
( ) 4. De acuerdo
( ) 5. Totalmente de acuerdo

Objetivo específico 3

Elaborar una propuesta de menú que combine preparaciones tradicionales con componentes de cocina fusión, garantizando su coherencia culinaria, viabilidad operativa y pertinencia para su implementación en el Restaurante Chante de Rubios 2, durante el II cuatrimestre del 2026.

Variable: Propuesta de menú innovador

8. Me gustaría probar platillos que combinen gastronomía tradicional y cocina fusión.

( ) 1. Totalmente en desacuerdo
( ) 2. En desacuerdo
( ) 3. Ni de acuerdo ni en desacuerdo
( ) 4. De acuerdo
( ) 5. Totalmente de acuerdo

9. La combinación de ingredientes tradicionales con técnicas modernas puede mejorar la experiencia gastronómica.

( ) 1. Totalmente en desacuerdo
( ) 2. En desacuerdo
( ) 3. Ni de acuerdo ni en desacuerdo
( ) 4. De acuerdo
( ) 5. Totalmente de acuerdo

10. Estaría dispuesto(a) a recomendar el restaurante si incorpora un menú innovador que mantenga la esencia de la gastronomía tradicional.

( ) 1. Totalmente en desacuerdo
( ) 2. En desacuerdo
( ) 3. Ni de acuerdo ni en desacuerdo
( ) 4. De acuerdo
( ) 5. Totalmente de acuerdo

11. ¿Qué tipo de platillo innovador le gustaría encontrar en el menú del restaurante?

Gracias por su participación.

Apéndice #2. Formulario de Entrevista #1

Entrevista dirigida al propietario del Restaurante Chante de Rubios 2

Objetivo del instrumento

Recopilar información relacionada con los platillos tradicionales, las tendencias de cocina fusión y la viabilidad de implementar un menú innovador en el Restaurante Chante de Rubios 2, durante el II cuatrimestre del año 2026.

Apartado de confidencialidad

La información brindada será utilizada únicamente con fines académicos y de investigación.

Las respuestas serán tratadas de manera confidencial y anónima, garantizando el respeto a la identidad, opiniones y criterios del participante.

Los datos obtenidos serán utilizados exclusivamente para el desarrollo de la presente investigación.

Instrucciones

Lea cuidadosamente cada pregunta antes de responder.

Responda de manera amplia y clara según su experiencia y criterio profesional.

No existen respuestas correctas o incorrectas.

La información suministrada será utilizada únicamente con fines investigativos.

Apartado de preguntas

Objetivo específico 1

Identificar los platillos tradicionales preferidos por los clientes del Restaurante Chante de Rubios 2, así como los ingredientes locales con mayor valor cultural en la comunidad de Paso Real, durante el II cuatrimestre del 2026.

Variable: Platillos tradicionales e ingredientes locales

1. ¿Cuáles considera que son los platillos tradicionales más solicitados por los clientes del restaurante y qué factores cree que influyen en esa preferencia?

2. ¿Qué ingredientes locales considera que poseen mayor valor cultural dentro de las preparaciones ofrecidas por el restaurante?

Objetivo específico 2

Analizar las tendencias y técnicas actuales de la cocina fusión que puedan integrarse de forma adecuada y culturalmente respetuosa con la gastronomía tradicional de Paso Real, en el contexto del II cuatrimestre del 2026.

Variable: Técnicas y tendencias de cocina fusión

3. ¿Qué técnicas o tendencias de cocina fusión considera que podrían incorporarse de manera adecuada a la gastronomía tradicional del restaurante?
4. ¿Cómo considera que podría integrarse la cocina fusión sin afectar la identidad cultural y tradicional del restaurante?

Objetivo específico 3

Elaborar una propuesta de menú que combine preparaciones tradicionales con componentes de cocina fusión, garantizando su coherencia culinaria, viabilidad operativa y pertinencia para su implementación en el Restaurante Chante de Rubios 2, durante el II cuatrimestre del 2026.

Variable: Propuesta de menú innovador

5. ¿Qué aspectos considera fundamentales para que un menú innovador resulte viable y atractivo dentro del restaurante?
6. ¿Qué beneficios considera que podría aportar al restaurante la implementación de un menú que combine gastronomía tradicional y cocina fusión?

Apéndice #3. Formulario de Entrevista #2

Entrevista dirigida a la cocinera del Restaurante Chante de Rubios 2

Objetivo del instrumento

Recopilar información relacionada con los platillos tradicionales, el uso de ingredientes locales, las tendencias de cocina fusión y la viabilidad técnica de implementar un menú innovador en el Restaurante Chante de Rubios 2, durante el II cuatrimestre del año 2026.

Apartado de confidencialidad

La información brindada será utilizada únicamente con fines académicos y de investigación. Las respuestas serán tratadas de manera confidencial y anónima, garantizando el respeto a la identidad y opiniones del participante.

Instrucciones

- Lea cuidadosamente cada pregunta antes de responder.
- Responda de forma amplia y clara según su experiencia y criterio profesional.
- No existen respuestas correctas o incorrectas.
- La información suministrada será utilizada únicamente con fines investigativos.

Apartado de preguntas

Objetivo específico 1

Identificar los platillos tradicionales preferidos por los clientes del Restaurante Chante de Rubios 2, así como los ingredientes locales con mayor valor cultural en la comunidad de Paso Real, durante el II cuatrimestre del 2026.

Variable: Platillos tradicionales e ingredientes locales

1. ¿Cuáles considera que son los platillos tradicionales más representativos y solicitados por los clientes del restaurante?
2. ¿Qué ingredientes locales considera esenciales dentro de las preparaciones tradicionales que ofrece el restaurante?

Objetivo específico 2

Analizar las tendencias y técnicas actuales de la cocina fusión que puedan integrarse de forma adecuada y culturalmente respetuosa con la gastronomía tradicional de Paso Real, en el contexto del II cuatrimestre del 2026.

Variable: Técnicas y tendencias de cocina fusión

3. ¿Qué técnicas o tendencias de cocina fusión considera que podrían adaptarse a la gastronomía tradicional del restaurante?
4. ¿Cómo podría incorporarse la cocina fusión manteniendo la esencia y el sabor tradicional de los platillos?

Objetivo específico 3

Elaborar una propuesta de menú que combine preparaciones tradicionales con componentes de cocina fusión, garantizando su coherencia culinaria, viabilidad operativa y pertinencia para su implementación en el Restaurante Chante de Rubios 2, durante el II cuatrimestre del 2026.

Variable: Propuesta de menú innovador

5. ¿Qué aspectos técnicos considera importantes para desarrollar un menú innovador dentro del restaurante?
6. ¿Qué beneficios y desafíos podría representar la implementación de un menú que combine gastronomía tradicional y cocina fusión?

Apéndice #4. Formulario de Entrevista #3 y #4

Entrevista dirigida a clientes del Restaurante Chante de Rubios 2

Objetivo del instrumento

Recopilar información sobre las preferencias gastronómicas, la percepción de los platillos tradicionales y la aceptación de propuestas que integren elementos de cocina fusión en el Restaurante Chante de Rubios 2.

Apartado de confidencialidad

La información brindada será utilizada únicamente con fines académicos y de investigación. Las respuestas serán tratadas de manera confidencial y anónima.

Instrucciones

- Lea cuidadosamente cada pregunta antes de responder.
- Responda de forma clara y según su experiencia como cliente del restaurante.
- No existen respuestas correctas o incorrectas.

Apartado de preguntas

Objetivo específico 1

Variable: Platillos tradicionales e ingredientes locales

1. ¿Cuáles son los platillos tradicionales del restaurante que más le gustan y por qué?
2. ¿Qué ingredientes o sabores tradicionales considera más representativos dentro de la comida ofrecida por el restaurante?

Objetivo específico 2

Variable: Técnicas y tendencias de cocina fusión

3. ¿Qué opinión tiene sobre la incorporación de elementos innovadores o cocina fusión en platillos tradicionales?
4. ¿Qué tipo de combinaciones o innovaciones gastronómicas le gustaría encontrar en el menú del restaurante?

Objetivo específico 3

Variable: Propuesta de menú innovador

5. ¿Qué aspectos considera importantes para que un menú innovador resulte atractivo para los clientes?
6. ¿Considera que un menú que combine gastronomía tradicional y cocina fusión mejoraría su experiencia gastronómica en el restaurante? ¿Por qué?

Link de entrevistas:

https://uiacr-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/qybarrantesg_edu_uia_ac_cr/IgBRiLPfVfFQTYqIfj4x6gu2AZyXfkUnW2fASXNQ4ftEu1Y?e=PI5lKo

Apéndice #5. Consentimientos informados de las entrevistas

Link: https://uiacr-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/qybarrantesg_edu_uia_ac_cr/IgDztJAEnVVSRbhwRDQULy6fASQtk8s8fKYob2QZK3uEl9Q?e=8ehpv4

Anexo #3: UIA – Formulario de Consentimiento Informado para Entrevistados del TFG (2025-01)

UIA

UIA – UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE LAS AMÉRICAS	
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES | ESCUELA DE TURISMO	
FORMULARIO DE CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA ENTREVISTADOS DEL TFG	
PROFESOR TUTOR	MPM. Chantal Andrea Fernández Llantén
ESTUDIANTE	Querlin Yadinia Barrantes Gómez
NOMBRE DE LA INVESTIGACIÓN	Propuesta de un menú innovador que integre elementos de la gastronomía tradicional e ingredientes de cocina fusión en el Restaurante Chante de Rubios 2, en la comunidad de Paso Real, durante el II cuatrimestre del 2026.
GRADO ACADÉMICO	Bachillerato
PERIODO	II cuatrimestre 2026

A) INTRODUCCIÓN

Le invitamos a participar en una **entrevista para una investigación académica**, dicha investigación es realizada por el estudiante como su **Trabajo Final de Graduación (TFG)**. Este formulario proporciona una base sólida para obtener el consentimiento informado de los entrevistados, asegurando que se respeten sus derechos y se cumplan los estándares éticos de la investigación académica

La entrevista tiene como objetivo obtener información y perspectivas valiosas de diversos profesionales en el campo, conocer y comparar sus criterios profesionales, además de la elaboración y aplicación de esta herramienta, es parte del proceso de producción de **Análisis y Recolección de Datos**, específicamente en la sección de **Fuentes Primarias**, que debe realizar el estudiante como parte fundamental de su TFG.

Las entrevistas permitirán enriquecerán la investigación enormemente y es por ello, que le solicitamos de la manera más atenta, su colaboración; el compartir su experiencia y conocimiento profesional con el estudiante, se convierte en un ejercicio enriquecedor y sumamente valioso para la investigación.

B) METODOLOGÍA DE LA ENTREVISTA

Considerando lo expresado en el punto anterior, la entrevista se regirá por los siguientes puntos:

- **Procedimiento:** La **entrevista** será de tipo **Semi-Estructurada**, tendrá una duración aproximada **de 45 a 60 min** y se llevará a cabo en modalidad presencial **o videoconferencia**, según su coordinación previa con el estudiante. Durante la entrevista, se le realizarán **preguntas abiertas** sobre su experiencia **y opiniones relacionadas con el tema de la investigación**.

- **Participación Voluntaria: Su participación en esta entrevista es completamente voluntaria.** Puede **negarse a responder cualquier pregunta o interrumpir su participación en cualquier**

con la investigación final.

- **Grabación:** Para asegurar **la exactitud de la información y facilitar el análisis de los datos**, la **entrevista será grabada en audio y/o videoconferencia, según el formato establecido para la misma por usted y el estudiante**. Es importante aclararle, que **las grabaciones se utilizarán exclusivamente para fines académicos y de investigación**.

- **Confidencialidad y Privacidad:** **Entendemos y respetamos plenamente su derecho a la privacidad**. La **información que proporcione será tratada con la máxima confidencialidad**. Su **nombre y cualquier información que pueda identificarle serán anonimizados en el informe final de la investigación**, a menos que usted **otorgue su consentimiento explícito para ser identificado**. La **información proporcionada** se utilizará **únicamente con fines académicos y no se compartirá con terceros sin su consentimiento**.

- **Derecho a Retirar el Consentimiento:** Usted tiene el derecho de **retirar su consentimiento para el uso de la información proporcionada** hasta el **09/06/2026**, siendo este el plazo de **1 semana después de aplicada la entrevista**. Si decide **retirar su consentimiento**, la **información proporcionada no será incluida en la investigación, caso contrario y de no tener por escrito ninguna solicitud de su parte pertinente a esto, el estudiante procederá a utilizar la información, de la forma antes señalada**.

- **Contacto:** Si tiene alguna pregunta o inquietud sobre esta investigación, puede comunicarse con:
  - ✓ **Dirección de Carrera:** MBA. Juan Manuel Sandí Calderón / **Email:** dirturismo@uia.ac.cr / **Tel.:** 2212-5500 Ext. 7038
  - ✓ **Profesor(a) Tutor(a):** MPM. Chantal Andrea Fernández Llantén / **Email:** cfernandezl@edu.uia.ac.cr , **Cel.:** 85709490

C) CONSENTIMIENTO DEL ENTREVISTADO

Confirmo que he leído y comprendido la información anterior. Doy mi consentimiento voluntario para participar en la entrevista y para que la misma sea grabada en será grabada en audio y/o videoconferencia, según el formato establecido para la misma por mi persona y el estudiante.

☒ Acepto ser grabado(a) en audio y/o videoconferencia.

☒ Acepto que mi nombre y/o otra información de identificación o referencia sea utilizada en la investigación.

Nombre del (de la) Participante:	Alexander Campos Arroyo
Firma del (de la) Participante:	Alexander Campos A
Fecha:	02 de junio 2026
Firma del Investigador(a):	

cc.
Entrevistado
Archivo del Estudiante
Archivo de Profesor Tutor
Archivo de Dirección de Carrera Escuela de Turismo

Email: cfernandezl@edu.uia.ac.cr **Cel: 85709490**

Anexo #3: UIA - Formulario de Consentimiento Informado para Entrevistados del TFG (2025-01)

UIA – UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE LAS AMÉRICAS	
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES | ESCUELA DE TURISMO	
FORMULARIO DE CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA ENTREVISTADOS DEL TFG	
PROFESOR TUTOR	MPM. Chantal Andrea Fernández Llantén
ESTUDIANTE	Querlin Yadinia Barrantes Gómez
NOMBRE DE LA INVESTIGACIÓN	Propuesta de un menú innovador que integre elementos de la gastronomía tradicional e ingredientes de cocina fusión en el Restaurante Chante de Rubios 2, en la comunidad de Paso Real, durante el II cuatrimestre del 2026.
GRADO ACADÉMICO	Bachillerato
PERIODO	II cuatrimestre 2026

A) INTRODUCCIÓN

Le invitamos a participar en una **entrevista para una investigación académica**, dicha investigación es realizada por el estudiante como su **Trabajo Final de Graduación (TFG)**. Este formulario proporciona una base sólida para obtener el consentimiento informado de los entrevistados, asegurando que se respeten sus derechos y se cumplan los estándares éticos de la investigación académica

La entrevista tiene como objetivo obtener información y perspectivas valiosas de diversos profesionales en el campo, conocer y comparar sus criterios profesionales, además de la elaboración y aplicación de esta herramienta, es parte del proceso de producción de **Análisis y Recolección de Datos**, específicamente en la sección de **Fuentes Primarias**, que debe realizar el estudiante como parte fundamental de su TFG.

Las entrevistas permitirán enriquecerán la investigación enormemente y es por ello, que le solicitamos de la manera más atenta, su colaboración; el compartir su experiencia y conocimiento profesional con el estudiante, se convierte en un ejercicio enriquecedor y sumamente valioso para la investigación.

B) METODOLOGÍA DE LA ENTREVISTA

Considerando lo expresado en el punto anterior, la entrevista se regirá por los siguientes puntos:

- **Procedimiento:** La **entrevista** será de tipo **Semi-Estructurada**, tendrá una duración aproximada de **45 a 60 min** y se llevará a cabo en modalidad presencial **o videoconferencia**, según su coordinación previa con el estudiante. Durante la entrevista, se le realizarán **preguntas abiertas sobre su experiencia y opiniones relacionadas con el tema de la investigación**.

- **Participación Voluntaria:** **Su participación en esta entrevista es completamente voluntaria**. Puede negarse a responder cualquier pregunta o interrumpir su participación en cualquier momento, sin que esto tenga consecuencias negativas para usted o le vincule de alguna forma con la investigación final.

- Grabación: Para asegurar **la exactitud de la información y facilitar el análisis de los datos**, la **entrevista será grabada en audio y/o videoconferencia, según el formato establecido para la misma por usted y el estudiante**. Es importante aclararle, que **las grabaciones se utilizarán exclusivamente para fines académicos y de investigación**.

- Confidencialidad y Privacidad: **Entendemos y respetamos plenamente su derecho a la privacidad**. La **información que proporcione será tratada con la máxima confidencialidad**. Su **nombre y cualquier información que pueda identificarle serán anonimizados en el informe final de la investigación**, a menos que usted **otorgue su consentimiento explícito para ser identificado**. La **información proporcionada** se utilizará **únicamente con fines académicos y no se compartirá con terceros sin su consentimiento**.

- Derecho a Retirar el Consentimiento: Usted tiene el derecho de **retirar su consentimiento para el uso de la información proporcionada** hasta el **09/06/2026**, siendo este el plazo de **1 semana después de aplicada la entrevista**. Si decide **retirar su consentimiento**, la **información proporcionada no será incluida en la investigación, caso contrario y de no tener por escrito ninguna solicitud de su parte pertinente a esto, el estudiante procederá a utilizar la información, de la forma antes señalada**.

- Contacto: Si tiene alguna pregunta o inquietud sobre esta investigación, puede comunicarse con:
  - ✓ **Dirección de Carrera:** MBA. Juan Manuel Sandí Calderón / **Email:** dirturismo@uia.ac.cr / **Tel.:** 2212-5500 Ext. 7038
  - ✓ **Profesor(a) Tutor(a):** MPM. Chantal Andrea Fernández Llantén / **Email:** cfernandezl@edu.uia.ac.cr , **Cel.:** 85709490

C) CONSENTIMIENTO DEL ENTREVISTADO

Confirmo que he leído y comprendido la información anterior. Doy mi consentimiento voluntario para participar en la entrevista y para que la misma sea grabada en será grabada en audio y/o videoconferencia, según el formato establecido para la misma por mi persona y el estudiante.

☒ Acepto ser grabado(a) en audio y/o videoconferencia.

☒ Acepto que mi nombre y/o otra información de identificación o referencia sea utilizada en la investigación.

Nombre del (de la) Participante:	Ana Vita Hidalgo Mora
Firma del (de la) Participante:	Ana Vita Hidalgo Mora
Fecha:	02 de junio 2026
Firma del Investigador(a):	

cc.
Entrevistado
Archivo del Estudiante
Archivo de Profesor Tutor
Archivo de Dirección de Carrera Escuela de Turismo

Email: cfernandezl@edu.uia.ac.cr **Cel: 85709490**

Anexo #3: UIA - Formulario de Consentimiento Informado para Entrevistados del TFG (2025-01)

UIA – UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE LAS AMÉRICAS	
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES | ESCUELA DE TURISMO	
FORMULARIO DE CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA ENTREVISTADOS DEL TFG	
PROFESOR TUTOR	MPM. Chantal Andrea Fernández Llantén
ESTUDIANTE	Querlin Yadinia Barrantes Gómez
NOMBRE DE LA INVESTIGACIÓN	Propuesta de un menú innovador que integre elementos de la gastronomía tradicional e ingredientes de cocina fusión en el Restaurante Chante de Rubios 2, en la comunidad de Paso Real, durante el II cuatrimestre del 2026.
GRADO ACADÉMICO	Bachillerato
PERIODO	II cuatrimestre 2026

A) INTRODUCCIÓN

Le invitamos a participar en una **entrevista para una investigación académica,** dicha investigación es realizada por el estudiante como su **Trabajo Final de Graduación (TFG)**. Este formulario proporciona una base sólida para obtener el consentimiento informado de los entrevistados, asegurando que se respeten sus derechos y se cumplan los estándares éticos de la investigación académica

La entrevista tiene como objetivo obtener información y perspectivas valiosas de diversos profesionales en el campo, conocer y comparar sus criterios profesionales, además de la elaboración y aplicación de esta herramienta, es parte del proceso de producción de **Análisis y Recolección de Datos,** específicamente en la sección de **Fuentes Primarias,** que debe realizar el estudiante como parte fundamental de su TFG.

Las entrevistas permitirán enriquecerán la investigación enormemente y es por ello, que le solicitamos de la manera más atenta, su colaboración; el compartir su experiencia y conocimiento profesional con el estudiante, se convierte en un ejercicio enriquecedor y sumamente valioso para la investigación.

B) METODOLOGÍA DE LA ENTREVISTA

Considerando lo expresado en el punto anterior, la entrevista se regirá por los siguientes puntos:

- **Procedimiento:** La **entrevista** será de tipo **Semi-Estructurada,** tendrá una duración aproximada de **45 a 60 min** y se llevará a cabo en modalidad presencial **o videoconferencia**, según su coordinación previa con el estudiante. Durante la entrevista, se le realizarán **preguntas abiertas sobre su experiencia y opiniones relacionadas con el tema de la investigación**.

- **Participación Voluntaria: Su participación en esta entrevista es completamente voluntaria.** Puede **negarse a responder cualquier pregunta** o **interrumpir su participación en cualquier momento,** sin que esto tenga **consecuencias negativas para usted** o le **vincule de alguna forma con la investigación final**.

- **Grabación:** Para asegurar la exactitud de la información y facilitar el análisis de los datos, la entrevista será grabada en audio y/o videoconferencia, según el formato establecido para la misma por usted y el estudiante. Es importante aclararle, que las grabaciones se utilizarán exclusivamente para fines académicos y de investigación.

- **Confidencialidad y Privacidad:** Entendemos y respetamos plenamente su derecho a la privacidad. La información que proporcione será tratada con la máxima confidencialidad. Su nombre y cualquier información que pueda identificarle serán anonimizados en el informe final de la investigación, a menos que usted otorgue su consentimiento explícito para ser identificado. La información proporcionada se utilizará únicamente con fines académicos y no se compartirá con terceros sin su consentimiento.

- **Derecho a Retirar el Consentimiento:** Usted tiene el derecho de retirar su consentimiento para el uso de la información proporcionada hasta el **09/06/2026**, siendo este el plazo de **1 semana** después de aplicada la entrevista. Si decide retirar su consentimiento, la información proporcionada no será incluida en la investigación, caso contrario y de no tener por escrito ninguna solicitud de su parte pertinente a esto, el estudiante procederá a utilizar la información, de la forma antes señalada.

- **Contacto:** Si tiene alguna pregunta o inquietud sobre esta investigación, puede comunicarse con:
  - ✓ **Dirección de Carrera:** MBA. Juan Manuel Sandí Calderón / **Email:** dirturismo@uia.ac.cr / **Tel.:** 2212-5500 Ext. 7038
  - ✓ **Profesor(a) Tutor(a):** MPM. Chantal Andrea Fernández Llantén / **Email:** cfernandezl@edu.uia.ac.cr , **Cel.:** 85709490

C) CONSENTIMIENTO DEL ENTREVISTADO

Confirmo que he leído y comprendido la información anterior. Doy mi consentimiento voluntario para participar en la entrevista y para que la misma sea grabada en será grabada en audio y/o videoconferencia, según el formato establecido para la misma por mi persona y el estudiante.

☒ Acepto ser grabado(a) en audio y/o videoconferencia.

☒ Acepto que mi nombre y/o otra información de identificación o referencia sea utilizada en la investigación.

Nombre del (de la) Participante:	María Oconitrillo Palacios
Firma del (de la) Participante:	MOP
Fecha:	02 de junio 2026
Firma del Investigador(a):	

cc.
Entrevistado
Archivo del Estudiante
Archivo de Profesor Tutor
Archivo de Dirección de Carrera Escuela de Turismo

Email: cfernandezl@edu.uia.ac.cr **Cel:** 85709490

Anexo #3: UIA - Formulario de Consentimiento Informado para Entrevistados del TFG (2025-01)

UIA – UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE LAS AMÉRICAS	
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES | ESCUELA DE TURISMO	
FORMULARIO DE CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA ENTREVISTADOS DEL TFG	
PROFESOR TUTOR	MPM. Chantal Andrea Fernández Llantén
ESTUDIANTE	Querlin Yadinia Barrantes Gómez
NOMBRE DE LA INVESTIGACIÓN	Propuesta de un menú innovador que integre elementos de la gastronomía tradicional e ingredientes de cocina fusión en el Restaurante Chante de Rubios 2, en la comunidad de Paso Real, durante el II cuatrimestre del 2026.
GRADO ACADÉMICO	Bachillerato
PERIODO	II cuatrimestre 2026

A) INTRODUCCIÓN

Le invitamos a participar en una **entrevista para una investigación académica,** dicha investigación es realizada por el estudiante como su **Trabajo Final de Graduación (TFG)**. Este formulario proporciona una base sólida para obtener el consentimiento informado de los entrevistados, asegurando que se respeten sus derechos y se cumplan los estándares éticos de la investigación académica

La entrevista tiene como objetivo obtener información y perspectivas valiosas de diversos profesionales en el campo, conocer y comparar sus criterios profesionales, además de la elaboración y aplicación de esta herramienta, es parte del proceso de producción de **Análisis y Recolección de Datos**, específicamente en la sección de **Fuentes Primarias**, que debe realizar el estudiante como parte fundamental de su TFG.

Las entrevistas permitirán enriquecerán la investigación enormemente y es por ello, que le solicitamos de la manera más atenta, su colaboración; el compartir su experiencia y conocimiento profesional con el estudiante, se convierte en un ejercicio enriquecedor y sumamente valioso para la investigación.

B) METODOLOGÍA DE LA ENTREVISTA

Considerando lo expresado en el punto anterior, la entrevista se regirá por los siguientes puntos:

- **Procedimiento:** La **entrevista** será de tipo **Semi-Estructurada**, tendrá una duración aproximada de **45 a 60 min** y se llevará a cabo en modalidad presencial **o videoconferencia**, según su coordinación previa con el estudiante. Durante la entrevista, se le realizarán **preguntas abiertas sobre su experiencia y opiniones relacionadas con el tema de la investigación**.

- **Participación Voluntaria: Su participación en esta entrevista es completamente voluntaria**. Puede **negarse a responder cualquier pregunta** o **interrumpir su participación** en cualquier

  con la investigación final.

- **Grabación:** Para asegurar **la exactitud de la información y facilitar el análisis de los datos**, la **entrevista será grabada en audio y/o videoconferencia, según el formato establecido para la misma por usted y el estudiante**. Es importante aclararle, que **las grabaciones se utilizarán exclusivamente para fines académicos y de investigación**.

- **Confidencialidad y Privacidad:** **Entendemos y respetamos plenamente su derecho a la privacidad**. La **información que proporcione será tratada con la máxima confidencialidad**. Su **nombre y cualquier información que pueda identificarle serán anonimizados en el informe final de la investigación**, a menos que usted **otorgue su consentimiento explícito para ser identificado**. La **información proporcionada** se utilizará **únicamente con fines académicos y no se compartirá con terceros sin su consentimiento**.

- **Derecho a Retirar el Consentimiento:** Usted tiene el derecho de **retirar su consentimiento para el uso de la información proporcionada** hasta el **15/06/2026**, siendo este el plazo de **1 semana después de aplicada la entrevista**. Si decide **retirar su consentimiento**, la **información proporcionada no será incluida en la investigación, caso contrario y de no tener por escrito ninguna solicitud de su parte pertinente a esto, el estudiante procederá a utilizar la información, de la forma antes señalada**.

- **Contacto:** Si tiene alguna pregunta o inquietud sobre esta investigación, puede comunicarse con:
  - ✓ **Dirección de Carrera:** MBA. Juan Manuel Sandí Calderón / **Email:** dirturismo@uia.ac.cr / **Tel.:** 2212-5500 Ext. 7038
  - ✓ **Profesor(a) Tutor(a):** MPM. Chantal Andrea Fernández Llantén / **Email:** cfernandezl@edu.uia.ac.cr , **Cel.:** 85709490

C) CONSENTIMIENTO DEL ENTREVISTADO

Confirmo que he leído y comprendido la información anterior. Doy mi consentimiento voluntario para participar en la entrevista y para que la misma sea grabada en será grabada en audio y/o videoconferencia, según el formato establecido para la misma por mi persona y el estudiante.

☒ Acepto ser grabado(a) en audio y/o videoconferencia.

☒ Acepto que mi nombre y/o otra información de identificación o referencia sea utilizada en la investigación.

Nombre del (de la) Participante:	Sailyn Quiros Quiros
Firma del (de la) Participante:	Sailyn Quirós
Fecha:	08 de junio 2026
Firma del Investigador(a):	

cc.
Entrevistado
Archivo del Estudiante
Archivo de Profesor Tutor
Archivo de Dirección de Carrera Escuela de Turismo

Email: cfernandezl@edu.uia.ac.cr **Cel: 85709490**