

PUCE TEC
TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GESTIÓN CULINARIA

Tema:

PLAN DE APROVISIONAMIENTO Y MONTAJE DE CATERING EXTERNO

**Proyecto de Investigación previo a la obtención del título de Tecnólogo
Superior en Gestión Culinaria**

Línea de investigación:

EDUCACIÓN, COMUNICACIÓN, CULTURAS, SOCIEDAD Y VALORES

Autora:

Mercedes Elena Masabanda Altamirano

Director:

Lic. Mario Xavier Chagñay Rios

Ambato - Ecuador


Abril 2024

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD

Yo: **MERCEDES ELENA MASABANDA ALTAMIRANO**, con cédula de ciudadanía **1803605458**, autora del trabajo de graduación titulado: "PLAN DE APROVISIONAMIENTO Y MONTAJE DE CATERING EXTERNO", previa a la obtención del título de **TECNÓLOGA SUPERIOR EN GESTIÓN CULINARIA** en **PUCE TEC**.

1. Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, de conformidad con el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.
2. Autorizo a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador a difundir a través del sitio web de la Biblioteca de la PUCE Ambato, el referido trabajo de graduación, respetando las políticas de propiedad intelectual de la Universidad.

Ambato, abril 2024



Mercedes Elena Masabanda Altamirano

CC. 1803605458

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
SEDE AMBATO
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

Tema:

PLAN DE APROVISIONAMIENTO Y MONTAJE DE CATERING EXTERNO

Línea de Investigación:

EDUCACIÓN, COMUNICACIÓN, CULTURAS, SOCIEDAD Y VALORES

Autora:

Mercedes Elena Masabanda Altamirano

Mario Xavier Chagñay Ríos, Lic.

CC. 1803824570

CALIFICADOR

f. 

Xavier Geovanny Muela Santamaria, Tnglo.

CALIFICADOR

f. 

Pablo Ricardo Cepeda Cevallos, Lic.

CALIFICADOR

f. 

Daniel Marcelo Acurio Maldonado, Ing. Mg.

COORDINADOR GENERAL PUCE TEC

f. 

Diego Gonzalo Coca Chanalata, Dr.

SECRETARIO GENERAL PUCESA

f. 

SECRETARIA GENERAL
PROCURADURIA

Ambato – Ecuador

Abril 2024

DEDICATORIA

A mis hijos, que han sido mi mayor motivación para vencer cada uno de los retos del día a día.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por ser mi fuerza y mi guía en cada momento, a mis padres por sembrar en mis esas ganas de salir siempre adelante, a mi querido esposo por su paciencia y apoyo durante este largo camino, a mis profesores por ser la guía en este gran sueño, a mis compañeros de aula por la amistad y todas jornadas que las llevare en el corazón.

RESUMEN

En el ámbito del catering, que comprende la preparación y servicio de alimentos en ubicaciones remotas, las empresas enfrentan desafíos dados por las cambiantes preferencias del mercado, donde eventos sociales adoptan características culturales extranjeras. En Ecuador, la realización de eventos al aire libre presenta desafíos específicos, principalmente debido a la imprevisibilidad climática, influenciada por la ubicación ecuatorial del país. La falta de experiencia en la planificación para contratiempos climáticos agrava la situación, requiriendo medidas proactivas, como la instalación de carpas resistentes y la elección estratégica de fechas basadas en patrones climáticos históricos para planificar un evento memorable para los clientes.

La tesis propone desarrollar un plan de aprovisionamiento y montaje de catering para eventos al aire libre en Ecuador, abordando aspectos como recursos, normativas y condiciones físicas del lugar. Se destaca la importancia de la formación de equipos con experiencia en eventos al aire libre, coordinando eficazmente todas las fases del evento. La contratación de proveedores locales especializados también se considera crucial para garantizar adaptabilidad y eficiencia.

Palabras clave: catering exterior, eventos al aire libre, aprovisionamiento y montaje de eventos.

ABSTRACT

In the field of catering, which includes the preparation and serving of food in remote locations, companies face challenges given by changing market preferences, where social events adopt foreign cultural characteristics. In Ecuador, holding outdoor events presents specific challenges, mainly due to climatic unpredictability, influenced by the country's equatorial location. Lack of experience planning for weather setbacks compounds the situation, requiring proactive measures such as setting up sturdy tents and strategically choosing dates based on historical weather patterns to plan a memorable event for clients.

The thesis proposes to develop a catering supply and assembly plan for outdoor events in Ecuador, addressing aspects such as resources, regulations and physical conditions of the place. The importance of forming teams with experience in outdoor events is highlighted, effectively coordinating all phases of the event. Hiring specialized local suppliers is also considered crucial to ensure adaptability and efficiency.

Keywords: *outdoor catering, outdoor events, event supply and assembly.*

ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD	ii
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO	iii
DEDICATORIA	iv
AGRADECIMIENTO	v
RESUMEN	vi
ABSTRACT	vii
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I. ESTADO DEL ARTE Y PRÁCTICA	5
1.1. Clasificación de los servicios de catering	5
1.2. Organización de las empresas de catering	11
1.3. Montaje y aprovisionamiento	12
1.4. Catering externo	16
CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO	21
2.1. Tipo de investigación y enfoque de investigación	21
2.2. Grupo de estudio	21
2.3. Tipo de recolección de la información	23
2.4. Procesamiento y análisis de la información	23
CAPÍTULO III. PROPUESTA	35
3.1. Análisis situacional	35
3.2. Necesidades y oportunidades	37
3.3. Diseño del proyecto	38
3.4. Implementación del manual	46
CONCLUSIONES	50
RECOMENDACIONES	51
BIBLIOGRAFÍA	52
ANEXOS	56

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Tipos de catering según los eventos	6
Tabla 2 Tipos de Catering cautivo	7
Tabla 3 Tipos de catering social comercial.....	9
Tabla 4 Diferencias entre el catering cautivo y el catering social comercial	10
Tabla 5 Clasificación del catering según la ubicación del evento	10
Tabla 6 Ficha de observación N°1	24
Tabla 7 Ficha de observación N°2	28
Tabla 8 Ficha de observación N°3	32
Tabla 9 Análisis de los servicios de catering de la Quinta San Vicente según las 5 fuerzas de Porter.....	36
Tabla 10 Necesidades y oportunidades	37
Tabla 11 Estructura de la planificación de eventos, Quinta San Vicente.	45
Tabla 12 Manual de aprovisionamiento y montaje para eventos al exterior	46

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 Organización interna de una empresa de servicios de catering.....	11
Gráfico 2 Organigrama de los departamentos de trabajo para catering al exterior	38
Gráfico 3 Funciones de Gerencia.....	39
Gráfico 4 Funciones del departamento de aprovisionamiento.....	40
Gráfico 5 Funciones del departamento de producción y cocina	41
Gráfico 6 Funciones del departamento de logística y transporte.....	42
Gráfico 7 Funciones del departamento de montaje	43
Gráfico 8 Funciones del personal de servicio de catering	44

ÍNDICE DE REGISTROS FOTOGRÁFICOS

Registro Fotográfico 1 Evento, 22 abril, 2023	26
Registro Fotográfico 2 Evento, 22 abril, 2023	27
Registro Fotográfico 3 Evento, 26 noviembre, 2023	30
Registro Fotográfico 4 Evento, 26 noviembre, 2023	31
Registro Fotográfico 5 Matrimonio, 20 agosto, 2022	34

INTRODUCCIÓN

El término “catering” define todo lo que tiene que ver con la preparación y servicio de comidas y bebidas para cada tipo de público en un lugar remoto al centro de producción. Es decir, la empresa traslada todo lo necesario a un lugar convenido por el cliente (Sesmero Carrasco, 2013).

Las empresas de catering se enfrentan a nuevos retos, liderados por las tendencias actuales que modifican los gustos y preferencias del mercado. Los eventos sociales están adoptando rasgos culturales extranjeros, donde el arte, la cultura y el patrimonio son su principal distintivo (Tsamarah Nadiyah & Alvanov, 2022).

Los eventos y ceremonias al aire libre en Ecuador presentan una serie de desafíos únicos que deben abordarse con precaución y planificación meticulosa. Uno de los mayores inconvenientes radica en la imprevisibilidad de los cambios climáticos en la región. Ecuador, al estar ubicado en la línea ecuatorial, experimenta variaciones climáticas significativas a lo largo del año. Las repentinas lluvias, tormentas o cambios abruptos de temperatura pueden convertirse en factores desestabilizadores para eventos al aire libre, afectando tanto la comodidad de los asistentes como la ejecución general del evento (Eriksson et al., 2023).

La falta de experiencia en la organización y preparación para contratiempos en este contexto climático específico agrava aún más la situación. La planificación de eventos al aire libre requiere un conocimiento profundo de las condiciones meteorológicas locales y estrategias efectivas para mitigar los impactos negativos. La ausencia de este conocimiento puede dar lugar a situaciones imprevistas y a la incapacidad de reaccionar de manera adecuada frente a eventos climáticos adversos (Jackson et al., 2018; Surplice, 2022).

Para superar estos desafíos, los organizadores de eventos en Ecuador deben adoptar enfoques proactivos en la planificación y ejecución de eventos al aire libre.

Esto implica la incorporación de medidas de contingencia robustas, como la instalación de carpas o toldos resistentes, la elección de fechas estratégicas basadas en patrones climáticos históricos y la consulta con expertos locales en meteorología (Allseated, 2023).

La planificación permitirá mantener estándares de calidad en la preparación de los alimentos en el lugar y los servicios acompañantes. La formación de equipos de organización con experiencia en eventos al aire libre en la región es esencial. Estos profesionales deben estar equipados para anticipar y abordar los desafíos climáticos específicos de Ecuador, coordinando de manera efectiva todas las fases del evento. La contratación de proveedores locales con experiencia en la gestión de eventos al aire libre también puede ser fundamental para garantizar la adaptabilidad y la eficiencia en situaciones cambiantes (Scanlon, 2007).

Por lo anteriormente expuesto se plantea este tema de tesis, con el fin de establecer un plan de aprovisionamiento y montaje de catering para eventos al aire libre con consideraciones en cuestión de recursos, materiales, políticas y requerimientos para llevar a cabo eventos sociales en los ambientes naturales preferidos por el cliente y bajo las condiciones y reglamentos nacionales y locales.

Se espera abarcar las condiciones físicas del lugar, de las estructuras temporales, montaje de catering, transporte, almacenamiento y preparación de alimentos, autorizaciones municipales y ambientales. Estos datos serán recolectados mediante un estudio de campo de los principales exponentes del mercado de servicio de catering en la provincia de Tungurahua, datos geográficos y meteorológicos de las instituciones nacionales y la revisión exhaustiva de la literatura para identificar guías extranjeras aplicables a nuestro entorno.

Como menciona Albert Einstein “en medio de la dificultad, reside la oportunidad”, los proveedores de catering al aire libre que han superado las barreras del

acondicionamiento del lugar tienen grandes expectativas de éxito en el mercado de los eventos sociales.

Objetivos

Objetivo general:

Desarrollar un plan de aprovisionamiento y montaje para servicio de catering externo.

Objetivo específico

- Identificar los recursos y condiciones necesarias para los servicios de catering externo.
- Establecer operaciones de aprovisionamiento y montaje para servicio de catering externo.
- Proponer un plan de aprovisionamiento y montaje que incluya condiciones necesarias para servicio de catering externo.

Justificación

Ecuador es un país tradicionalista en cuestión de eventos sociales, en el que los lugares cerrados son la única opción disponible. Sin embargo, los rasgos culturales de otros países se hacen presentes en cada red social y permite al consumidor tener una nueva perspectiva de las celebraciones.

Los eventos al aire libre forman parte de las expectativas en cuestión de celebraciones sociales. Sin embargo, su organización va más allá de la sintonía en la decoración, las luces y el catering, conlleva procesos de transporte y preparación de alimentos, planes de acción frente a cambios climáticos, montaje de los espacios, entre muchos elementos más.

No existen protocolos, recomendaciones y mucho menos manuales para la organización de eventos al aire libre que tomen en cuenta las condiciones climáticas y ambientales de Ecuador. En un mercado poco trabajado pero grandes expectativas de crecimiento tomando en cuenta la variedad de ambientes naturales que Ecuador ofrece, este plan de tesis propone crear un plan de servicios de catering para eventos al aire libre que abarque cada uno de los elementos de su organización.

CAPÍTULO I. ESTADO DEL ARTE Y PRÁCTICA

La palabra "catering" se refiere a la prestación de servicios de alimentación y hospitalidad en eventos específicos, como reuniones, celebraciones, conferencias o cualquier ocasión que requiera servicios de comida y bebida. En el contexto de la tesis, el término "catering" puede abordarse desde una perspectiva más amplia, incluyendo la planificación, organización y ejecución de servicios gastronómicos, así como la consideración de factores logísticos, culinarios y de satisfacción del cliente. Este concepto implica la atención a los detalles para garantizar una experiencia culinaria exitosa y adaptada a las necesidades y expectativas del cliente o del evento en cuestión (Motto López & Fernández, 2016).

1.1. Clasificación de los servicios de catering

Los servicios de catering suelen adaptarse a las necesidades específicas de cada cliente y evento, en base a lo cual se presenta una clasificación breve:

Tabla 1 *Tipos de catering según los eventos*

Catering Corporativo	Se enfoca en eventos de negocios como reuniones, conferencias y lanzamientos de productos.
Catering Social	Dirigido a eventos sociales como bodas, cumpleaños, bautizos y otras celebraciones familiares.
Catering de banquetes	Diseñado para eventos más formales y grandes, como cenas de gala, premiaciones y eventos corporativos de gran envergadura
Catering de Buffet	Ofrece una variedad de opciones de alimentos dispuestos en mesas para que los invitados se sirvan a sí mismos.
Catering de menú fijo	Implica la preparación de un menú específico y predefinido para los invitados.
Catering de comida temática	Se adapta a un tema específico, ya sea cultural, estacional o relacionado con el tipo de evento.
Catering de desayuno o almuerzo empresarial	Se centra en proporcionar comidas para eventos empresariales durante las horas del día.
Catering de alta cocina	Ofrece platos gourmet y servicios más sofisticados, generalmente asociados con eventos de lujo.
Catering de comida rápida	Ideal para eventos informales, proporciona opciones más rápidas y fáciles de consumir.
Catering de servicio completo	Incluye la gestión de todos los aspectos del evento, desde la comida hasta la decoración y el servicio.
Catering de barra libre	Ofrece una variedad de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, junto con opciones de comida.
Catering de servicio a domicilio	La comida se prepara en un lugar central y se entrega directamente al lugar del evento.

Elaborado por: Mercedes Masabanda

Fuente: Registros Quinta San Vicente, 2023

Para adaptarse a las necesidades de los clientes dividen la organización de trabajo en función de la disponibilidad de un entorno controlado o evento, un grupo constantes, ocasionales o de clientela diversa. Según estos criterios se dividen en catering de cautivo y catering social comercial.

Catering cautivo

El catering cautivo se refiere a servicios de alimentación que se proporcionan en instalaciones específicas y controladas, como en empresas, instituciones o lugares donde el acceso está restringido. El catering cautivo se divide en dos grupos (tabla 2):

Tabla 2 *Tipos de Catering cautivo*

Tipo	Cliente	Oferta gastronómica
Catering Cautivo social	Para instituciones: colegios, residencias, centros penitenciarios, centros militares, hospitales.	Menú del día Transporte en frío regenerado en el destino o a temperatura de consumo inmediato.
	De avituallamiento: brigadas de trabajadores o colectivos diversos.	Comida básica en grandes cantidades y transporte isotérmico.
	Explotación y gestión: hospitales, colegios, empresas.	La empresa de catering gestiona las cocinas y comedores de los clientes.
Catering Cautivo comercial	Para medios de transporte: aviones, autobuses, barcos, trenes, zonas portuarias.	Oferta de carta reducida. Refrigeración en destino en contenedores isotérmicos individuales.
	Menú del día a particulares: personas que no cocinan, viven solas, estudiantes	Según demanda, consumo inmediato o en estuches isotérmicos.
	De platos y menús envasados: trabajadores en exterior, asistentes a festivales, excursionistas.	Menús completos en envases desechables.

Elaborado por: Mercedes Masabanda

Fuente: (Motto López & Fernández, 2016)

Los tipos de catering cautivo se caracterizan por la preparación de grandes cantidades de comida de un menú establecido cuya elaboración puede o no coincidir con la prestación del servicio, el cual, se entrega en el horario pactado y limitado a la actividad. Además, se controlan los precios y se usa tecnología para bajar el costo de procesos y aumentar la conservación de los productos. Se controla

con minuciosidad la calidad e higiene de los alimentos, así como, su transporte entrega en contenedores y medios de transporte adecuados (Pérez Castro, 2016).

Catering social comercial o catering “party”

El *catering* social comercial o *catering party*, se centra en eventos sociales y celebraciones. Prestan sus servicios en el lugar designado por el cliente para atender a los invitados por lo que un servicio integral de lujo que incluye el menú, bebidas, montaje, megafonía, personal de servicio, decoraciones y seguridad. Este tipo de servicios son contratados para fiestas privadas y celebraciones en un entorno elegante que requiere una planificación exhaustiva adaptada a las circunstancias y al evento (Motto López & Fernández, 2016). Los tipos de catering social comercial depende de la disposición de los invitados: de pie o sentados (Tabla 3):

Tabla 3 Tipos de catering social comercial

Tipos		Cliente	Oferta gastronómica
Servicio de pie	Coffee break	Se refiere a las pausas durante las reuniones de trabajo o congresos.	Bebidas calientes, jugos, aguas, bocaditos de dulce o de sal, sánduches, etc.
	Cocktail	Asistentes a un acto social de corta duración, ligero y elegante, como: rueda de prensa, inauguraciones, actos académicos.	Vino, refrescos, agua, bocaditos de dulce y sal (8-12 por persona), no requiere cubiertos
	Banquete cocktail	Congresos, fiestas, boda. Con asistentes diferentes culturas.	Bebidas, vinos, agua, canapés, saladitos en mayor variedad y cantidad.
Servicio sentados	Comida de trabajo	Comida diaria para asistentes a congresos, convenciones, reuniones	Comida casera/tradicional de la región con camareros o self-service.
	Banquete	Invitados a ceremonias, fiestas privadas (bodas, bautizos), cenas de gala	Menú completo de alta cocina, bebidas y postres de restaurante.
	Banquete campero	Invitados al aire libre en una reunión informal.	Platos de campo, parrillada.
	Banquete buffet	Invitados a reuniones formales de diferentes culturas y países.	Similar al banquete, pero en bufé con variedad de platos y presentaciones atractivas.
	Brunch	Invitados, clientes directos, celebraciones familiares.	Productos del desayuno, del almuerzo y bebidas variadas.
	Drunch	Invitados particulares, amigos.	Sánduches, canapés, postres, bebidas, vinos y cocteles.

Elaborado por: Mercedes Masabanda

Fuente: (Motto López & Fernández, 2016)

A continuación, se presentan las diferencias entre las dos empresas de catering según su organización de trabajo (Tabla 4):

Tabla 4 Diferencias entre el catering cautivo y el catering social comercial

Catering Cautivo	Catering Social Comercial
Ambiente controlado: entorno donde el acceso está limitado a un grupo específico de personas	Ocasiones sociales: como bodas, cumpleaños, aniversarios, bautizos y otros eventos festivos o ceremoniales.
Demanda regular: se planifica de manera regular y continua para un grupo constante de personas.	Eventos específicos: puede ser regular o continuo, está vinculado a eventos específicos.
Personalización: las preferencias y restricciones dietéticas del grupo cautivo o las necesidades del cliente.	Clientes variables y variedad de menús: varían en cada evento, implica adaptarse a las preferencias específicas de cada grupo de cliente.
Contrato a Largo Plazo: se mantiene durante periodos controlados.	Contratos a Corto Plazo: Son específicos para cada evento.

Elaborado por: Mercedes Masabanda

Fuente: (Motto López & Fernández, 2016)

Tomando en cuenta la amplitud de opciones del catering social comercial es pertinente clasificarlo según la ubicación del evento (tabla 5):

Tabla 5 Clasificación del catering según la ubicación del evento

Catering en locaciones específicas	Se lleva a cabo en: <ul style="list-style-type: none"> • Salones de eventos • Jardines y exteriores • Playas y destinos específicos
Catering a domicilio	Se lleva a cabo en la residencia del cliente u otro lugar elegido por este.

Elaborado por: Mercedes Masabanda

Fuente: (Motto López & Fernández, 2016)

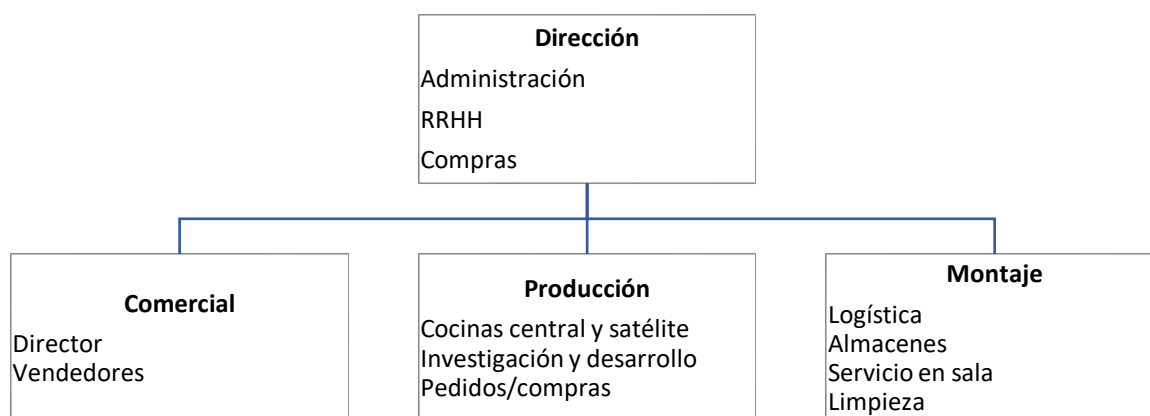
En esta clasificación se identifican dos ubicaciones geográficas, los salones de eventos generalmente están ubicados en zonas urbanas con todos los servicios básicos e instalaciones adecuadas para el aprovisionamiento y montaje del servicio de catering. Al contrario, los jardines, exteriores, playas y destinos específicos tienen una alta probabilidad de ser en zonas rurales sin o con limitaciones en los

servicios básicos e instalaciones, presentan paisajes hermosos que hacen eventos inolvidables preferidos por los clientes actuales con lo cual crea un nuevo mercado.

1.2. Organización de las empresas de catering

Estas empresas establecerán su organización interna según el tipo de servicio de catering que estén dispuestas y en condiciones de prestar. El modelo general de organización se presenta en la Figura 1, donde las funciones de cada departamento son flexibles y están condicionados al volumen de trabajo (Carrión et al., 2016; Motto López & Fernández, 2016).

Gráfico 1 Organización interna de una empresa de servicios de catering



Elaborado por: Mercedes Masabanda

Fuente: (Motto López & Fernández, 2016)

Descripción de la dirección

El director, gerente general o propietario es el encargado de planificar y dirigir todas las actividades para el buen funcionamiento de la empresa. Además, es el responsable legal de la empresa (Defence Food Services Team, 2012; Lucumi, 2022). Puede apoyarse de subdepartamentos según el volumen de trabajo:

Asistente administrativo: se encarga de la documentación, facturas, autorizaciones, permisos, documentos legales.

Asistente de talento humano: Se encarga de la contratación de personal, despidos, permisos, seguros de salud, etc.

Asistente de compras: se encarga de los proveedores, aprovisionamiento de materia prima para los eventos y según los requerimientos del resto de departamentos (Carrión et al., 2016).

Descripción del departamento comercial

Se encarga de las ventas de la empresa, puede estar conformada por director comercial y vendedores. Sus funciones se enfocan en las proformas para los clientes, los catálogos de servicios, preferencias de los clientes y la comunicación con los mismos (Lucumi, 2022; Scanlon, 2007).

Descripción del departamento producción

Se encarga de la parte gastronómica de la empresa, es decir, son los encargados de producir los platos prediseñados, definir los ingredientes, procesos y cantidades, así como, el aseguramiento de la calidad e higiene. Los procesos que incluye la producción abarcan la recepción, almacenaje, limpieza del cuarto frío, preelaboración, cocinado, envasado (Motto López & Fernández, 2016).

1.3. Montaje y aprovisionamiento

El montaje y aprovisionamiento en los servicios de catering se refiere al proceso integral de planificación, organización y disposición física de todos los elementos necesarios para la ejecución exitosa de un evento específico. Este proceso implica la creación de un entorno estéticamente agradable y funcional que cumple con las

expectativas del cliente y ofrece una experiencia culinaria y visual única. El montaje abarca diversos aspectos, desde la disposición de las mesas y la presentación de la comida hasta la coordinación del personal de servicio, la gestión logística y la atención a los detalles que contribuyen a la atmósfera global del evento.

En primer lugar, el montaje comprende la planificación detallada de la disposición espacial, considerando la distribución de mesas, sillas, áreas de servicio y elementos decorativos. La disposición estratégica tiene en cuenta la naturaleza y el estilo del evento, así como las preferencias específicas del cliente. La creación de un diseño cohesivo y armonioso contribuye significativamente a la experiencia visual y al ambiente general del evento.

En cuanto a la presentación de la comida, el montaje implica la disposición artística de los platos en las mesas, estaciones de buffet u otros formatos de servicio. Esto no solo incluye la presentación estética de los alimentos, sino también la consideración de la logística para garantizar que los platos se sirvan frescos y atractivos. La presentación de la comida no solo es un aspecto visual, sino que también contribuye a la experiencia gustativa y a la impresión general que se deja en los comensales (Sesmero Carrasco, 2013).

La coordinación del personal de servicio es otro elemento crucial en el montaje. Esto implica asignar responsabilidades específicas a los camareros, coordinar el timing del servicio y asegurar que el personal esté debidamente capacitado para brindar un servicio impecable. La atención a detalles como la vestimenta del personal, la cortesía y la eficiencia en el servicio contribuyen a la experiencia global del cliente.

Además, el montaje en los servicios de catering también abarca la gestión logística, que incluye la coordinación del transporte de alimentos, equipo y suministros al lugar del evento. Este proceso implica una planificación meticulosa para asegurar que todos los elementos necesarios estén disponibles en el momento adecuado, independientemente de la ubicación del evento (Scanlon, 2007).

En resumen, el montaje en los servicios de catering representa la culminación de una serie de procesos y decisiones estratégicas que se centran en la creación de un entorno excepcional para eventos, donde la presentación visual, la experiencia gustativa y la atención al detalle convergen para ofrecer una experiencia completa y memorable para los asistentes.

Al comprender montaje, como la culminación o resultado físico de los procesos administrativos, de aprovisionamiento, productivos y logísticos del resto de departamentos, se materializa en elementos, partes y aspectos clave que contribuyen a la planificación, organización y ejecución exitosa de un evento. Aquí se desglosan las principales partes del montaje en catering, tomando en cuenta que en el trasfondo se encuentra el aprovisionamiento de materia prima para llevar a cabo cada actividad:

Diseño espacial:

- **Selección del Espacio:** Elección del lugar del evento, considerando el tipo de evento, capacidad, ubicación y requisitos específicos del cliente.
- **Distribución de Mesas y Sillas:** Planificación de la disposición de mesas y sillas para maximizar el espacio, facilitar el flujo y garantizar la comodidad de los invitados.
- **Decoración y Ambientación:** Selección y disposición de elementos decorativos, iluminación y detalles que contribuyan a la atmósfera deseada (Sesmero Carrasco, 2013).

Presentación de la comida:

- **Diseño del Menú:** Creación de un menú adaptado a las preferencias y requisitos del cliente, considerando restricciones dietéticas y tendencias culinarias.
- **Disposición de la Comida:** Presentación estética de platos en mesas, estaciones de buffet u otros formatos de servicio.
- **Coordinación de la Logística Alimentaria:** Planificación de la logística para garantizar que la comida se sirva fresca y en condiciones óptimas (Pérez Castro, 2016).

Coordinación del personal de servicio:

- **Asignación de Roles:** Determinación de las responsabilidades específicas del personal de servicio, incluyendo camareros, bartenders y personal de apoyo.
- **Capacitación del Personal:** Asegurarse de que el personal esté debidamente capacitado en procedimientos de servicio, etiqueta y manejo de situaciones específicas.
- **Vestimenta y Presentación del Personal:** Coordinación de la vestimenta del personal para que esté acorde con la temática del evento y presente una imagen profesional (Scanlon, 2007; Sesmero Carrasco, 2013).

Gestión logística:

- **Transporte de Equipos y Suministros:** Coordinación del transporte de equipos de cocina, mobiliario, vajilla y otros suministros al lugar del evento.
- **Planificación de Rutas y Horarios:** Organización de rutas y horarios para garantizar la puntualidad en la entrega y recogida de suministros.
- **Control de Inventarios:** Supervisión de inventarios para asegurar que todos los elementos necesarios estén disponibles y en cantidades adecuadas.

Atención a detalles:

- Cuidado de Detalles Estéticos: Atención a la presentación visual, desde la disposición de las flores hasta la coordinación de colores y elementos decorativos.
- Personalización del Evento: Incorporación de detalles personalizados según las preferencias del cliente, como temáticas específicas o elementos distintivos.
- Revisión Final: Inspección completa del montaje antes del evento para asegurar que todos los detalles estén en su lugar (Pérez Castro, 2016; Scanlon, 2007).

Coordinación con proveedores externos:

- Comunicación con Proveedores: Coordinación con proveedores externos, como floristas, empresas de alquiler de mobiliario y servicios de entretenimiento.
- Gestión de Contratos: Revisión y gestión de contratos con proveedores externos para asegurar la ejecución exitosa de sus servicios.
- Cada una de estas partes del montaje en los servicios de catering juega un papel crucial en la creación de una experiencia completa y memorable para los asistentes del evento. La coordinación eficiente y la atención meticulosa a cada detalle son fundamentales para el éxito del montaje en catering (Scanlon, 2007).

1.4. Catering externo

Los servicios de catering en zonas rurales o catering externo presentan desafíos logísticos y requisitos específicos que exigen la capacidad de movilizarse y adaptarse a diferentes entornos y demandas.

Los servicios actuales del catering al aire libre requieren un alto conjunto de habilidades y oportunidades que abren un nuevo mercado. Bhargava, 2021 considera las siguientes habilidades como esenciales para llevar a cabo el catering exterior: experiencia, actitud, personalidad, aptitud y creatividad.

El proveedor debe manejar los conocimientos operativos básicos, aspectos financieros, aspectos legales, personal operativo y recursos humanos, estrategias de marketing, comunicación asertiva con el cliente, asumir riesgos calculados y deliberados, convertir la visión del cliente en realidad, capacidad de planificación, organización, ejecución y control (Bhargava, 2021).

El procesos de aprovisionamiento y montaje del catering al aire libre inicia con la elección de lugar para el evento, se puede tomar en cuenta paisajes naturales, playas, senderos, etc., previo análisis de las condiciones ambientales requeridos, como bien menciona Eriksson et al., 2023 haciendo referencia al incremento de las preferencias por los entornos naturales alpinos y subárticos de Jämtland, en el norte de Suecia. Además, menciona que dentro de las responsabilidades del proveedor de catering al aire libre es conocer los aspectos legales del uso de espacios al aire libre, es decir, evaluar las consideraciones ambientales del uso de estos espacios y su impacto. Siendo este factor parte del triple impacto junto con las consideraciones económicas y sociales. Uno de los ejemplos, aunque poco estudiados, es la mayor erosión del suelo, a lo que se recomienda un máximo de 300 participantes por año, evitar los periodos de vegetación sensibles y respetar los periodos sensibles de los animales silvestres (Eriksson et al., 2023).

Chartered Instituted of Enviromental Health (CIEH) es un organismo encargado de la capacitación y educación de los profesionales de la salud ambiental. Es nombrado la voz de la salud ambiental con gran influencia en las políticas públicas relacionadas (Chartered Instituted of Enviromental Health, 2022). Este instituto expone que la etapa de planificación inicia con las consideraciones del lugar, tomando en cuenta el accesos a servicios básicos, accesos/salidas, políticas de

eliminación de desechos, geografía y condiciones climáticas, e impacto en el vecindario. Estos datos permitirán evaluar los riesgos que definirán la dotación de personal y recursos como parte de las precauciones en la seguridad alimentaria, las cuales serán presentadas en una Plan de Gestión del Evento que incluirá las recomendaciones de las autoridades locales (Chartered Instituted of enviromental Health, 2010).

Una consideración fundamental de los eventos y catering al aire libre es el componente meteorológico. El Servicio Meteorológico Nacional de los Estados Unidos de América pone a disposición del público su asesoría sobre el pronóstico del tiempo y condiciones actuales que serán tomadas en cuenta en la planificación del evento al aire libre con el fin de ayudar en la seguridad de sus participantes (National Oceanic and Atmospheric Administration, 2023; National Weather Service, 2020).

Otro elemento importante en la lista de planificación es, como bien menciona Shaytura et al., 2020 la logística del catering exterior, la cual incluye los elementos anteriormente mencionados y, principalmente, debe estar preparada para los requerimientos de la ruta, la preparación y el transporte de alimentos. Se presentan algunas recomendaciones en la elección del menú, como la capacidad física del lugar de producción, el tipo de cocina y la destreza del personal; menús de preparación fácil y que permita antelación para que los alimentos lleguen a la mesa en su punto (Alvarez Terán, 2011; Sesmero Carrasco, 2010; Shaytura et al., 2020).

El transporte del catering externo puede llevarse a cabo mediante una cocina móvil para pequeños eventos sociales o mediante un vehículo de transporte y almacenamiento de alimentos cocinados (Alvarez Terán, 2011; Wu et al., 2018). CIEH como parte de su labor educativa, ha creado una guía de orientación para definir los estándares aceptables de seguridad alimentaria y requisitos de salud y seguridad para el catering en eventos al aire libre. El servicio de catering contratado tiene la responsabilidad legal de garantizar la seguridad alimentaria sobre los

posibles peligros de contaminación y los respectivos controles, estrategias de prevención y/o eliminación de riesgos (Chartered Instituted of enviromental Health, 2010).

Por otro lado, el montaje de las estructuras temporales debe ser realizado por profesionales para asegurar las condiciones adecuadas para la preparación, almacenamiento y lavado de los alimentos, piso antideslizante, diseño y organización que permita el flujo de trabajo efectivo, entre otras características como prevención de entrada de viento y plagas, según el espacio elegido (Chartered Instituted of enviromental Health, 2010).

Según las consideraciones de seguridad antes expuestas, cada ciudad ha implementado guías y requisitos para autorizar los eventos sociales en ambientes naturales. Entre ellos Oakville, una ciudad de la provincia de Ontario, Canadá, con grandes atractivos naturales que han sido punto de encuentro para varios eventos al aire libre. La alcaldía de la ciudad ha desarrollado una guía organizada alfabéticamente para planificar un evento, con el fin de asegurar el cumplimiento de políticas, procedimientos y regulaciones locales. Esta guía informa sobre los procedimientos y permisos requeridos según la planificación del evento, entre ellos, accesibilidad e inclusión, licencia para consumo de alcohol, depósitos de garantías y daños, gestión de emergencias, medidas ecológicas y gestión de residuos, carpas y estructuras temporales, mapas del sitio, fauna silvestre (Municipality of Oakville, 2023).

De igual manera, Kelowna en la página de su municipalidad presenta las directrices y procedimientos para los eventos al aire libre, entre los cuales destacan el uso de generadores eléctricos, disponibilidad de agua, acceso a baños portátiles (Municipality of Kelowna, 2016).

Tomando en cuenta lo antes expuesto se define un modelo de las etapas y componentes a tomar en cuenta en la planificación de los servicios de catering al exterior:

1. Tipo de evento
2. Selección del lugar
 - a. Espacio adecuado para las instalaciones
 - b. Fuentes de electricidad o alternativas
 - c. Control de temperatura
 - d. Disponibilidad de agua potable
 - e. Manejo de desechos
3. Permisos y regulaciones
4. Planificación del menú
5. Logística del catering (transporte)
 - a. Muebles plegables
 - b. Cocina móvil y equipamiento de cocina
 - c. Mantelería y cristalería
 - d. Transporte de alimentos
 - e. Suministros de limpieza
6. Equipo y personal
7. Instalaciones de cocina
8. Planificación del espacio
9. Plan de contingencia por el clima
10. Coordinación de proveedores
11. Pruebas de menú y revisión del sitio
12. Plan de comunicación con los empleados
13. Plan de respaldo

CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO

En este proceso, se emplearán diversas estrategias y técnicas que permitirán recopilar, analizar y presentar la información de manera sistemática y rigurosa. La investigación se centrará en aspectos clave del catering, desde la planificación y diseño de menús hasta la logística operativa y la satisfacción del cliente. A través de esta metodología, se busca proporcionar una visión integral del sector, identificando tendencias, desafíos y oportunidades que contribuirán a mejorar la calidad y eficiencia de los servicios de catering en el contexto actual. En este párrafo introductorio, se destaca la importancia de la metodología como herramienta fundamental para abordar de manera estructurada los objetivos planteados en la investigación sobre catering.

2.1. Tipo de investigación y enfoque de investigación

Se plantea un estudio de enfoque cualitativo y tipo exploratorio puesto que los servicios de catering exterior es un tema poco investigado y cuyo conocimiento es adquirido de manera empírica. Además, es un estudio de tipo descriptivo donde la información será construida en base a la observación de las actividades de catering exterior llevados a cabo por la Quinta San Vicente durante el periodo de noviembre a diciembre del 2023, se espera observar 3-5 eventos en los jardines del lugar y en otros lugares al aire libre. En base a esto se describirá los tiempos, volúmenes y cantidades que forman parte del montaje y aprovisionamiento de los eventos.

2.2. Grupo de estudio

Se plantea registrar en fichas los hallazgos del proceso de observación del aprovisionamiento y montaje de catering exterior llevado a cabo por el personal de la Quinta San Vicente. Se espera recolectar información sobre gastronomía, transporte de alimentos, organización de eventos, equipamiento portátil de cocina,

soluciones sanitarias, distribuidores de agua potable, soluciones eléctricas móviles, seguridad en carpas y riesgos ambientales.

Se tomarán en cuenta 3 eventos agendados, los cuales se describen a continuación:

- a. Se documenta el proceso de aprovisionamiento y montaje para un matrimonio de 190 personas en Baños, Tungurahua. El evento es armado en una cancha de fútbol sintética que cuenta con todos los servicios básicos para los servicios de catering. El menú previsto es de tres tiempos, el cual se prepara en las instalaciones de base de la Quinta San Vicente y se transporta en cambros y líneas selladas de alimentos.

Se adaptan las áreas para el montaje de la cocina y limpieza del material. Se utilizan calentadores portátiles de alimentos y tableros para servir la comida.

- b. El segundo evento por documentar es un cumpleaños realizado en un parque de evento ubicado en el cantón Patate, Tungurahua. El evento es armado con 13 paredes de carpa y sus complementos en cuanto a techo, decoraciones e iluminación. Se planea armar 15 mesas para 150 personas.

No cuenta con conexiones de luz y agua cercanas a lugar de montaje, se planea usar un generador eléctrico, lavadero portátil, tableros montables, calentadores de cocina. El espacio de cocina es armado en una carpa junto al área del evento. El menú previsto es de tres tiempos, el cual se prepara en las instalaciones de base de la Quinta San Vicente y transportadas en cambros y líneas selladas de alimentos. Además, se planea el uso de sanitarios portátiles por la distancia a los baños de las instalaciones.

- c. El tercer evento es un matrimonio organizado en un jardín privado del cantón Baños, Tungurahua para 109 personas. Se tiene planificado usar 5 carpas y 15 mesas. El área de cocina y lavado es armada en una carpa junto al evento.

El lugar cuenta con todos los servicios básicos accesibles a las carpas. El menú previsto es de tres tiempos, el cual es preparado en las instalaciones de base de la Quinta San Vicente y transportadas en cambros y líneas selladas de alimentos.

2.3. Tipo de recolección de la información

Para la primera etapa de la investigación se propone la observación de los servicios de catering exterior de la Quinta San Vicente. La información será recolectada en fichas, analizada y servirá de guía para continuar la etapa descriptiva del proceso de investigación mediante la revisión bibliográfica en buscadores científicos como *Scholar Google*, *Proquest*, guías y lineamientos extranjeros, libros digitales, entre otros, cuyo texto completo se encuentre disponible en español y en inglés. Los temas investigados serán definidos en base a los requerimientos de aprovisionamiento y montaje antes descritos tomando en cuenta alternativas viables al entorno local.

2.4. Procesamiento y análisis de la información

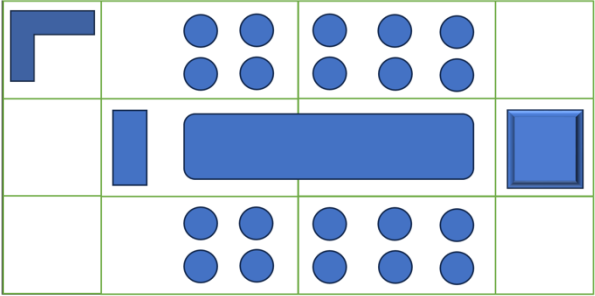





El proceso analítico cualitativo se iniciará con la organización de los datos y la transcripción de las entrevistas. La unidad de análisis será la caracterización de las actividades observadas en cada área. Además, conforme avanzan los eventos, se espera generar nuevas unidades de análisis que permitan establecer recomendaciones claras y concisas.

Se continuará con la identificación de patrones o ideas clave para su clasificación, seguido de un análisis profundo para enriquecer los hallazgos. Finalmente, se interpretará y contextualizará los resultados para la creación una guía o plan de catering exterior.

Se presenta a continuación la información recolectada de la observación de los eventos al exterior llevados a cabo por la Quinta San Vicente:

Tabla 6 Ficha de observación N°1

Ficha de observación N°1					
Fecha:	22 abril 2023	Hora de inicio:	17:00	Hora de terminación:	00:00
Observador	Mercedes Masabanda				
Tipo de evento	Matrimonio				
Pax	190 personas				
Lugar	Baños de Agua Santa, cancha de futbol sintética.				
Tipo de catering	Social Comercial				
Servicios básicos disponibles	Electricidad	Disponible en el lugar.			
	Agua potable	Disponible solo para sanitarios.			
	Sanitarios	Disponibles en el lugar.			
	Desechos	Recolectados en fundas de basura al final del evento.			
MENÚ					
APROVISIONAMIENTO	Tipo de menú	Banquete de 3 tiempos Entrada: coctél de camarones. Plato fuerte: lomo de cerdo en salsa de tamarindo y piña, tubo de pollo en salsa pimienta, papa rosty, arroz al perejil, ensalada delicia. Postre: cheesecake de mora			
	Transporte de alimentos	Cambro #2 Líneas selladas con papel film #8 Transportados 3 horas antes del evento.			
	Área de cocina	10 tableros y 3 calentadores de comida portátiles un día antes del evento.			
MONTAJE	Menú	Tipo transversal			
	Cocina	En los camerinos de la cancha, montaje tipo escuela.			
LUGAR					
APROVISIONAMIENTO	Logística de catering	Carpas	12 carpas estilo indú; 13 paredes más decoraciones de cortinas; 12 iluminaciones de carpas transportados en dos camiones y una camioneta.		

		Mesas y sillas	21 mesas de cristal; 190 sillas tifanny
		Cocina y equipamiento	10 tableros Calentador de alimentos portátil.
		Servilletas y cristalería	190 servilletas;190 platos base, 190 copas de brindis, 190 copas de agua
		Limpieza y manejo de desechos	Lavado de material a una cuadra de la cancha (instalaciones del complejo) con fregadero móvil.
MONTAJE	Planificación de espacio	Acordado con los clientes un mes antes del evento (imagen).	
			
		 Mesa de bocaditos  Mesa principal  Pista de baile  Mesa para invitados para 10 personas  Tarima	
	Personal	Carpas: 5 personas Salonería:8 personas Cocina: 6 personas Transportados en una buseta.	
Otros		Evidencia fotográfica Ilustración 1, 2.	

Elaborado por: Mercedes Masabanda

Registro Fotográfico 1 Evento, 22 abril, 2023



Tomada por: Mercedes Masabanda

Registro Fotográfico 2 *Evento, 22 abril, 2023*



Tomada por: Mercedes Masabanda

Tabla 7 Ficha de observación N°2

Ficha de observación					
Fecha:	26 nov 2022	Hora de inicio:	9:00	Hora de terminación:	17:00
Observador	Mercedes Masabanda				
Tipo de evento	Cumpleaños				
Pax	150 personas				
Lugar	Patate Garden, parque con áreas verdes				
Tipo de catering	Social comercial				
Servicios básicos disponibles	Electricidad	Conexiones lejanas al evento, se utilizó un generador de energía.			
	Agua potable	Conexiones lejanas al evento, 50 metros, se utilizó transporte interno.			
	Sanitarios	Baterías sanitarias portátiles.			
	Desechos	Recolectados en fundas de basura al final del evento.			
MENÚ					
APROVISIONAMIENTO	Tipo de menú	Banquete de 3 tiempos Entrada: creppe de lomo de res. Plato fuerte: lomo de cerdo en salsa de ciruela, tubo de pollo en salsa blanca, papa gratinada, arroz salvaje, verduras envueltas en tocino Postre: cheesecake de mora			
	Transporte de alimentos	Cambro #2 Líneas selladas con papel film #8 Transportados 3 horas antes del evento.			
MONTAJE	Menú	Tipo transversal			
	Cocina	En una carpa (6x9 mt) se montaron 8 tableros y 3 calentadores de comida portátiles un día antes del evento.			
LUGAR					
APROVISIONAMIE NTO	Logística de catering	Carpas	1 truss 12x30 13 paredes más decoraciones de cortinas; 3 iluminaciones de carpas Se transportó en dos camiones.		
		Mesas y sillas	15 mesas de cristal; 150 sillas tifanny		
		Cocina y equipamiento	8 tableros para armar el área de montaje de platos Calentador de alimentos portátil.		

		Servilletas y cristalería	150 servilletas; 150 platos base 150 copas de brindis 150 copas de agua
		Limpieza y manejo de desechos	Lavado de vajilla a una 50 mt (a lado de la recepción), se transportó en camioneta.
MONTAJE	Planificación de espacio	<p>Esto se realiza un mes antes para planificación de espacios de armaje de recepción, cocina, área de lavado etc.</p> <p> Mesa de bocaditos Pista de baile Mesa para invitados para 10 personas </p>	
	Personal	Carpas: 5 personas Salonería: 6 personas Cocina: 5 personas Transportados en una buseta.	
Otros		Ilustración 2	

Elaborado por: Mercedes Masabanda

Registro Fotográfico 3 *Evento, 26 noviembre, 2023*



Tomada por: Mercedes Masabanda

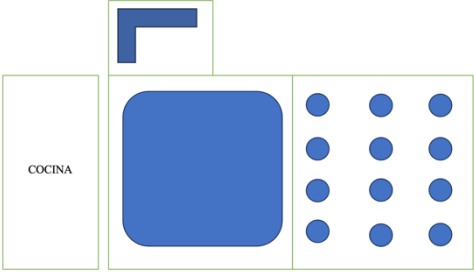



Registro Fotográfico 4 *Evento, 26 noviembre, 2023*



Tomada por: Mercedes Masabanda

Tabla 8 Ficha de observación N°3

Ficha de observación N°3					
Fecha:	20 agos 2022	Hora de inicio:	17:00	Hora de terminación:	01:00
Observador	Mercedes Masabanda				
Tipo de evento	Matrimonio				
Pax	107 personas				
Lugar	Baños, jardín privado				
Tipo de catering	Social comercial				
Servicios básicos disponibles	Electricidad	Disponible en el lugar.			
	Agua potable	Disponible mediante manguera.			
	Sanitarios	Disponibles en el lugar.			
	Desechos	Recolectados en fundas de basura al final del evento.			
MENÚ					
APROVISIONAMIENTO	Tipo de menú	Banquete de 3 tiempos Entrada: ceviche de camarón y pescado Plato fuerte: lomo de res en champiñones, tubo de pollo en salsa mandarina, papa croqueta, arroz turco, verduras envueltas en tocino Postre: mousse de maracuyá			
	Transporte de alimentos	Cambro #2 Líneas selladas con papel film #8 Transportados 3 horas antes del evento.			
MONTAJE	Menú	Tipo transversal			
	Cocina	En una carpa (6x9 mt) se montaron 7 tableros y 3 calentadores de comida portátiles un día antes del evento (Ilustración 3)			
LUGAR					
APROVISIONAMIENT TO	Logística de catering	Carpas	5 Carpas estilo indú 6 paredes, decoraciones de cortinas; 5 iluminaciones de carpas Se transportó en dos camiones		
		Mesas y sillas	15 mesas de cristal; 150 sillas tifanny		
		Cocina y equipamiento	7 tableros para armar el área de montaje de platos, 3 calentadores de comida portátiles.		

		Servilletas y cristalería	107 servilletas;107 platos base, 107 copas de brindis, 107 copas de agua
		Limpieza y manejo de desechos	Lavado de vajilla cerca al evento.
MONTAJE	Planificación de espacio	<p>Esto se realiza un mes antes para planificación de espacios de armaje de recepción, cocina, área de lavado, etc.</p>  <p>  Mesa de bocaditos  Pista de baile  Mesa para invitados para 10 personas </p>	
	Personal	Carpas: 4 personas Salonería:5 personas Cocina: 5 personas Transportados en una buseta.	
Otros		-	

Elaborado por: Mercedes Masabanda

Registro Fotográfico 5 *Matrimonio, 20 agosto, 2022*



Tomada por: Mercedes Masabanda

CAPÍTULO III. PROPUESTA

3.1. Análisis situacional

Análisis externo

La pandemia por COVID-19 afectó a muchos sectores industriales, entre ellos, los servicios de catering, donde, el riesgo de contagio, la mortalidad y morbilidad condujeron al aislamiento y distanciamiento inmediato de toda la población. Actualmente, se han levantado las restricciones públicas impulsando la reactivación de la industria de catering bajo las tendencias del consumidor actual.

Las tendencias son difundidas por las redes sociales en cuestión de segundos a la población mundial. Las preferencias actuales, en cuestión de eventos está direccionado al estilo eco amigable, con plantas naturales, decoraciones vintage y ambientes acogedores como los jardines y espacios al aire libre. Esto abre una nueva oportunidad de mercado a la industria de catering y eventos, quienes deben asegurar el éxito y calidad de los eventos en áreas al exterior que presentan nuevos retos.

Los eventos al exterior se han visto limitados por la temperatura y las lluvias impredecibles. Muchas empresas mantienen el modelo clásico del salón de recepciones, elegante y con todas las adecuaciones para llevar a cabo un evento, no obstante, las nuevas tendencias han redireccionado su atención a las quintas con amplios espacios verdes y paisajes naturales.

El aprovisionamiento y montaje de los eventos al exterior implican procesos adicionales de logística, transporte y adecuaciones de espacio enfocadas en la calidad de los servicios y la previsión de inconvenientes para asegurar la experiencia y satisfacción de los clientes.

No existen estadísticas sobre los eventos anuales en la ciudad, no obstante, la búsqueda en medios digitales muestra un total de 7 quintas, de las cuales, 4 ofrecen la organización de eventos al exterior en sus instalaciones o en un lugar diferente.

Tabla 9 Análisis de los servicios de catering de la Quinta San Vicente según las 5 fuerzas de Porter.

<p>Fuerza N°1 <i>Poder de Negociación de los Clientes</i> Media</p>	<p>Se toma en cuenta que el volumen de clientes tiene una media de 1 a 2 por semana de manera continua durante el año y que incrementa un 50% en diciembre. Por tanto, el poder de negociación depende de la época del año, siempre alta el diciembre y fluctúa entre media y baja desde enero a noviembre.</p>
<p>Fuerza N°2 <i>Poder de Negociación de los Proveedores</i> Alto</p>	<p>Los proveedores actuales tienen años de experiencia y la calidad de sus productos es indiscutible. Existe un vínculo comercial fuerte y están abiertos a recomendaciones y sugerencias.</p>
<p>Fuerza N°3 <i>Amenaza de Nuevos Proveedores Entrantes</i> Media</p>	<p>Al ser un nuevo mercado, la competencia es limitada. En Ambato se encuentran 4 quintas ofrecen el servicio de catering al exterior e instalaciones al aire libre. Sin embargo, la trayectoria de Quinta San Vicente permite ofrecer un precio estándar que incluye los servicios necesarios para el aprovisionamiento al exterior. Desconocemos la capacidad de adecuación al exterior de la competencia.</p>
<p>Fuerza N°4 <i>Amenaza de Productos Sustitutos</i> Bajo</p>	<p>Al ser una tendencia nueva en nuestro medio, no se prevé un cambio en los próximos 3 años, por tanto, se espera alcanzar altos estándares de calidad en el servicio para innovar y proponer alternativas llamativas.</p>
<p>Fuerza N°5 <i>Rivalidad entre los Competidores</i> Bajo</p>	<p>La cantidad de proveedores es limitada y no supone rivalidad entre ellos. El número de proveedores satisface igualitariamente los requerimientos de la ciudad.</p>

Elaborado por: Mercedes Masabanda

Análisis interno

La Quinta San Vicente muestra ser una de las principales empresas de catering y eventos que ofrece sus servicios en espacios abiertos.

3.2. Necesidades y oportunidades

Tabla 10 *Necesidades y oportunidades*

Internos	Externos
<p>Fortalezas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Instalaciones propias con espacios verdes y plantas naturales. 2. Carpas, mesas y vidriería elegante. 3. Calefactores y protección contra la lluvia y el viento. 4. Implementos y procedimientos para catering al exterior y transporte de alimentos. 5. Menú variado y delicioso. 6. Personal ágil y capacitado. 7. Proveedores confiables y con experiencia. 	<p>Oportunidades</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desarrollar la visita virtual de sus instalaciones para los clientes interesados. 2. Asociarse con planificadores de bodas para ofrecer una amplia cartera de servicios. 3. Expandir las decoraciones vintage o con plantas en las paredes de las carpas. 4. Ofrecer el techo de enredaderas para las carpas. 5. Ofrecer paquetes de decoraciones temáticos. 6. Ofrecer degustaciones de banquetes para clientes especiales. 7. Desarrollar un sitio web y redes sociales para compartir los detalles decorativos de cada evento.
<p>Debilidades</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. No cuenta con manejo de redes sociales. 2. Recursos disponibles para un solo evento al día. 3. Escasos planificadores de boda en la ciudad. 4. Falta de personal administrativo. 5. Limitación de los servicios de catering a eventos sociales. 	<p>Amenazas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Falla de equipos dispuestos para los eventos al exterior. 2. Daño mecánico del transporte para eventos al exterior. 3. Proveedores externos de decoraciones florales, bocaditos, música. 4. Ventajas de la competencia en el manejo de redes sociales. 5. Acumulación de responsabilidades técnicas y administrativas a los dueños del lugar.

Elaborado por: Mercedes Masabanda

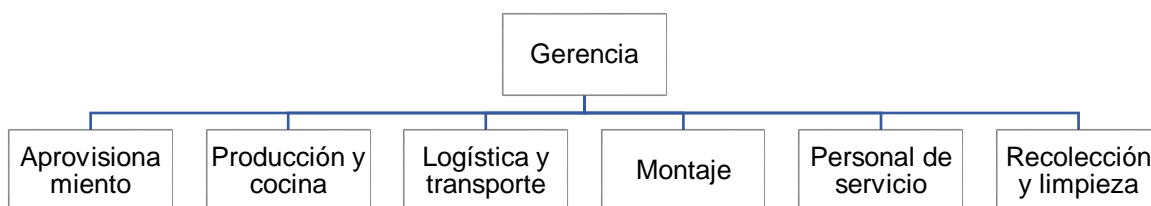
3.3. Diseño del proyecto

Metas del plan

- Establecer procedimientos y recursos generales en un plan para el aprovisionamiento y montaje de los servicios de catering al exterior.
- Organizar departamentos y puestos de trabajo requeridos para la organización de eventos al exterior.
- Definir funciones claras y concretas para cada puesto de trabajo en la organización de eventos al exterior.
- Establecer procedimientos de aprovisionamiento y montaje del servicio de catering para un evento al exterior.

Organigrama de departamentos de trabajo

Gráfico 2 *Organigrama de los departamentos de trabajo para catering al exterior*



Elaborado por: Mercedes Masabanda

Descripción de funciones

Gráfico 3 *Funciones de Gerencia*



Elaborado por: Mercedes Masabanda

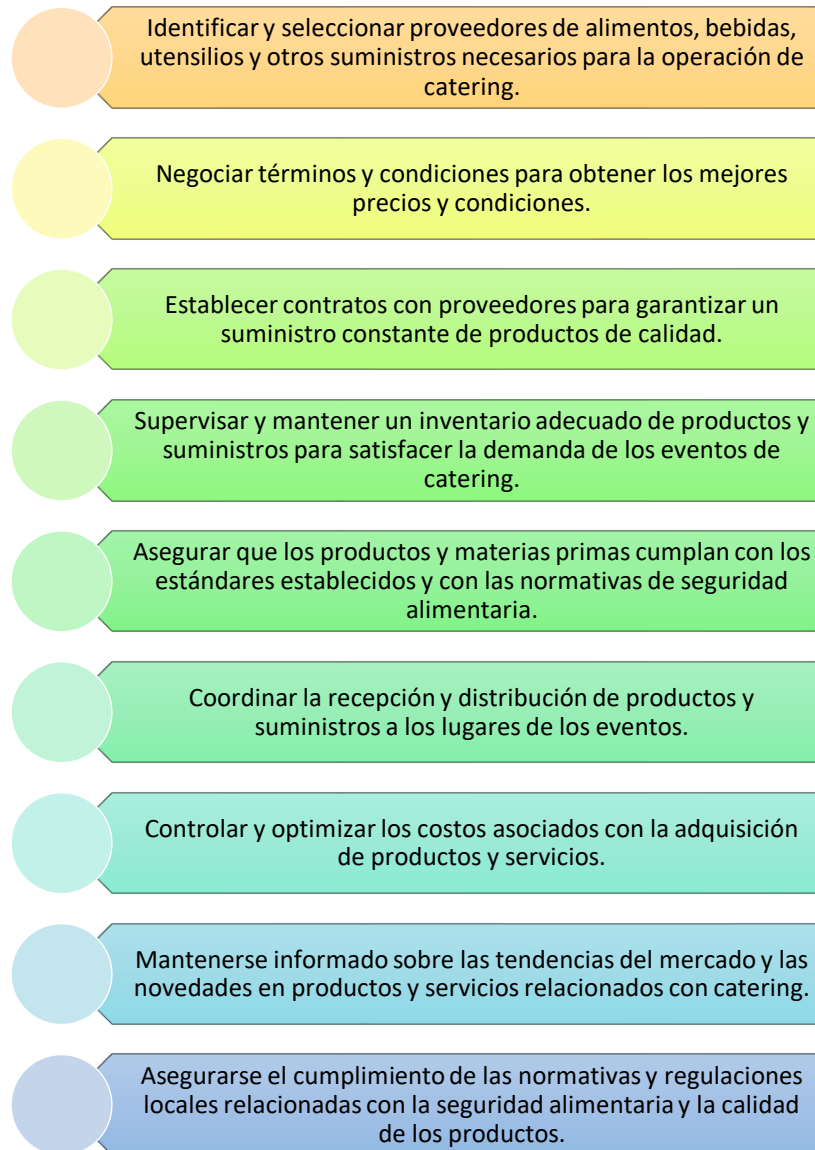
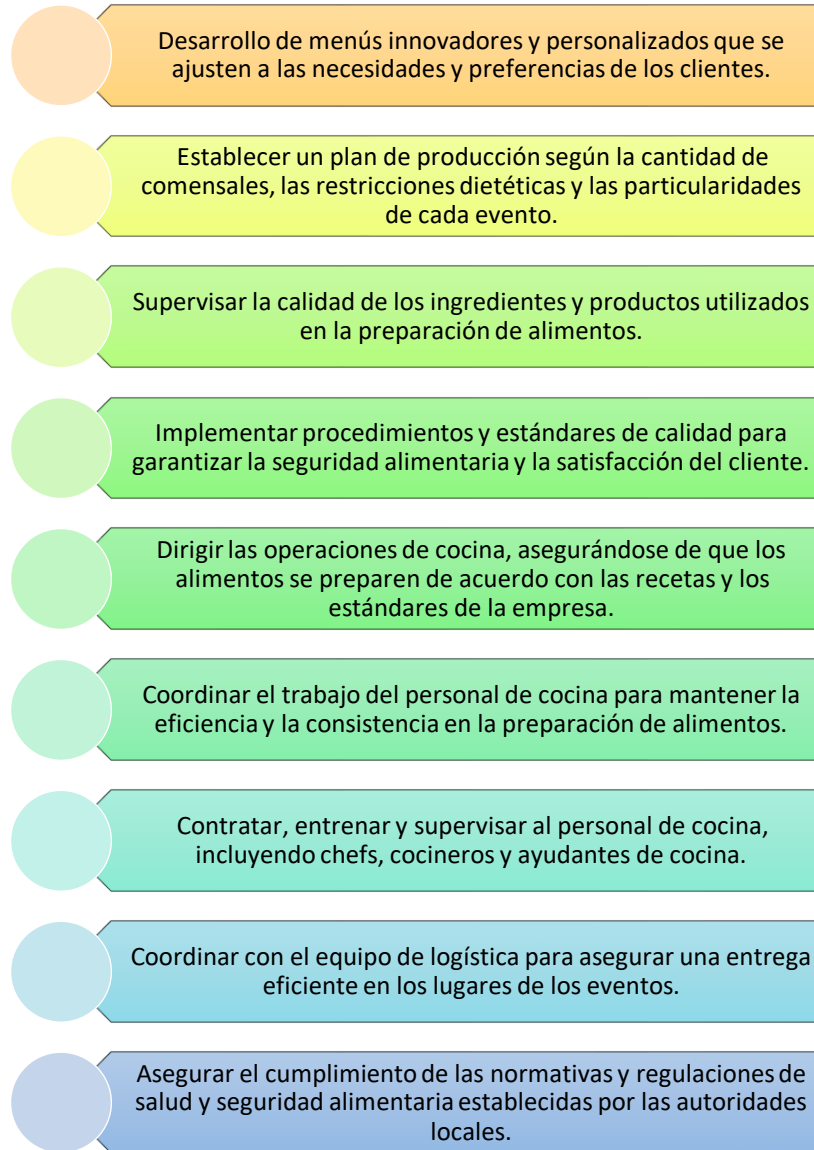
Gráfico 4 *Funciones del departamento de aprovisionamiento***Elaborado por:** Mercedes Masabanda

Gráfico 5 *Funciones del departamento de producción y cocina*

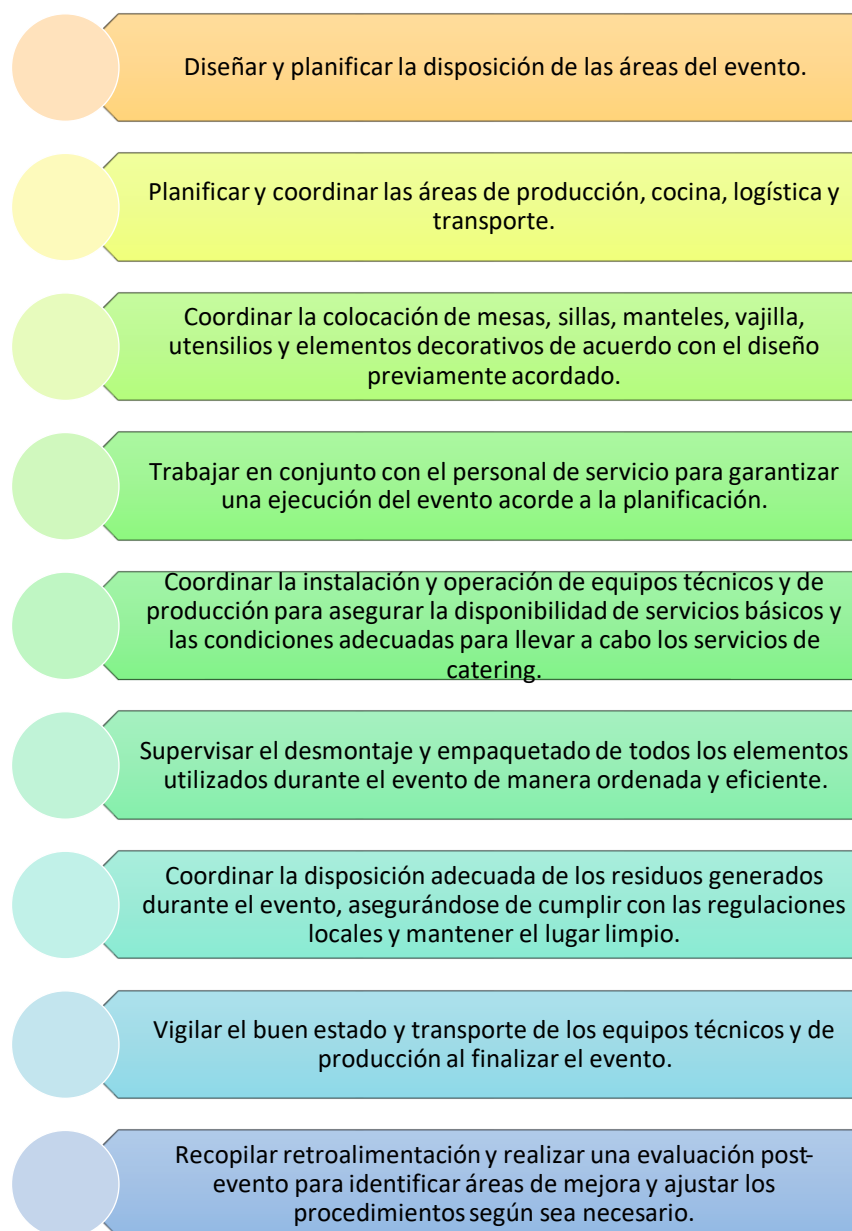


Elaborado por: Mercedes Masabanda

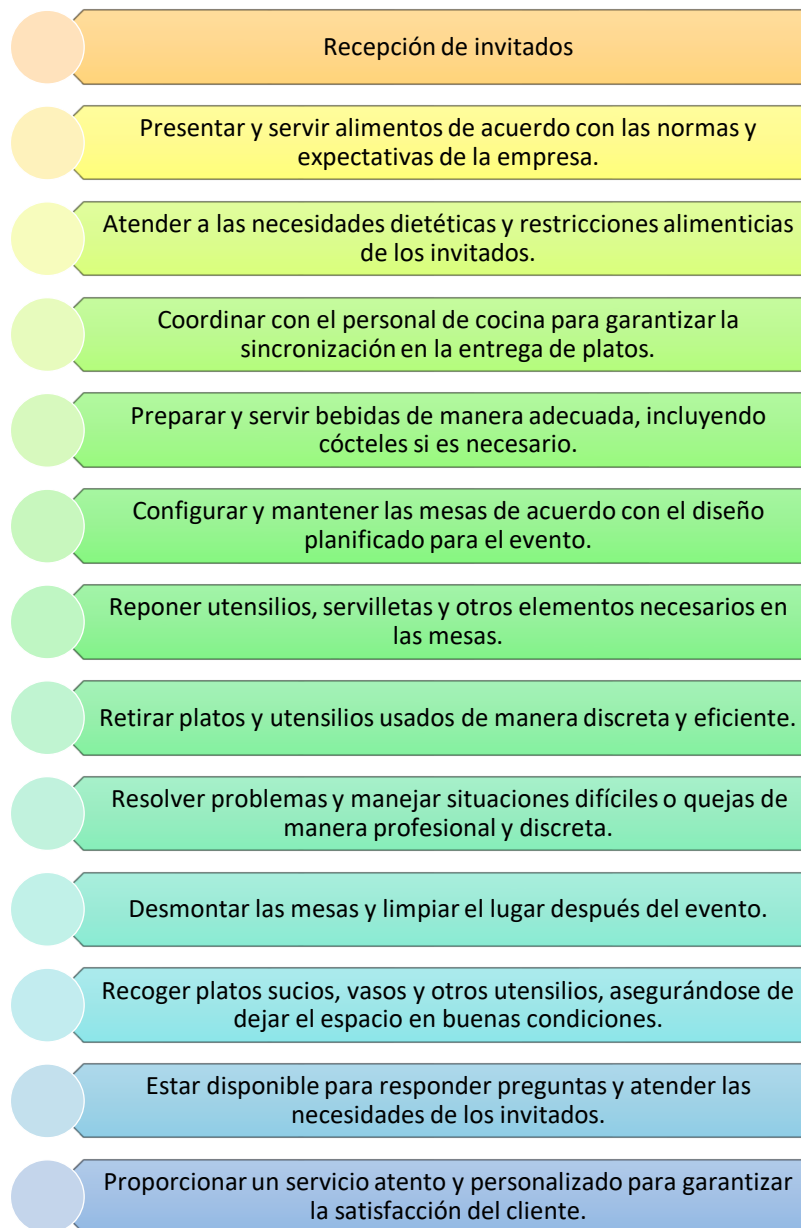
Gráfico 6 *Funciones del departamento de logística y transporte*



Elaborado por: Mercedes Masabanda

Gráfico 7 *Funciones del departamento de montaje*

Elaborado por: Mercedes Masabanda

Gráfico 8 *Funciones del personal de servicio de catering*

Elaborado por: Mercedes Masabanda

Fases de la planificación de eventos al exterior

Tabla 11 Estructura de la planificación de eventos, Quinta San Vicente.

1	Planificación del evento según los requerimientos y presupuesto del cliente - Acordar fecha, hora, lugar, número de invitados.
2	Elaborar orden de requerimientos según departamento de trabajo. - Enumerar la cantidad de ingredientes, materiales, insumos y otros materiales necesarios para el evento. - Contratar a proveedores.
3	Diseñar la disposición de áreas en el lugar del evento.
4	Adecuar el lugar para las necesidades de producción del servicio de catering. - Servicios básicos, sanitarios, manejo de desechos, plan de contingencia, previsión del clima y otros eventos.
5	Coordinar la decoración y montaje. - Organizar la decoración, adornos, flores, etc. - Supervisión de montaje de equipos, sillas y mesas.
6	Revisar la seguridad y plan de emergencia.
7	Establecer un cronograma para el evento. - Coordinar con maestro de ceremonias y personal de servicio.
8	Planificación de menú, transporte de alimentos y área de producción.

Elaborado por: Mercedes Masabanda

3.4. Implementación del manual

Bajo el establecimiento de la organización interna, análisis FODA y las fases de la planificación de eventos acorde a la información recolectada de los servicios de catering de la Quinta San Vicente, se plantea el siguiente manual con los pasos y consideraciones del aprovisionamiento y montajes para eventos al exterior (Tabla 11):

Tabla 12 Manual de aprovisionamiento y montaje para eventos al exterior

MANUAL DE APROVISIONAMIENTO Y MONTAJE PARA EVENTOS AL EXTERIOR				
Tipo de evento	Boda			
Menú	Menú tipo banquete de tres tiempos Entrada: coctel de camarones. Plato fuerte: cerdo en salsa de tamarindo, tubo de pollo en salsa blanca, papas rosty, arroz tricolor. Postre: mouse de maracuyá.			
Invitados	100			
Lugar	Jardín particular en Patate			
Aprovisionamiento				
Menú	Bocaditos	Coctelería	Vajilla y cristalería	Flores y transporte
Ingredientes: Entrada: 4 lechugas grandes 4 envases grandes de choclo dulce. 1 litro de guacamole 400 camarones grandes 2 contenedores de salsa gold 5 plátanos verdes grandes Plato fuerte: 30 libras de lomo de cerdo 25 pechugas de pollo 100 papas medianas 6 libras de arroz 10 zanahorias grandes 100 vainitas 100 espárragos 25 hojuelas de tocino	50 empanadas de pollo 50 brochetas de quesos 50 volovanes de pollo 50 bolitas de coco 50 brochetas de frutas 50 cupcakes #2 mesas #5 fuentes doradas #2 arreglos florales: Pastel temático de 3 pisos para 120 personas.	#3 mesas cocteleras #6 sillas cocteleras 3 botellas de mojito San Miguel 1 botella de 3 litros de gaseosa Sprite 1 atado de hierba buena 3 botellas de daiquiri San Miguel 1 frasco grande de cerezas en almíbar 1 botella de 3 litros de gaseosa Fiora 2 fundas de hielo	Platos entrada #100 Platos grandes #100 Copas #100 Copas #100	13 arreglos florales. 1 caballete. 1 cartel con el nombre de los novios. 9 pedestales. 2 floreros ----- Camiones cubiertos #2 Camión de transporte de alimentos #1 Cambros #2 Líneas selladas #2 Buseta #1

5 pulpas de tamarindo 6 litros de bechamel 5 pimientos verdes 5 pimientos amarillos 5 pimientos rojos Postre: 7 litros de crema de leche 10 maracuyás 4 libras de azúcar				
Personal de catering: Personal de seguridad #1 Meseros #4 Barman #1 Maestro de ceremonias #1 Personal de cocina #5 Sonido #1 Fotografía #1				
MONTAJE				
Mesas y sillas	Decoraciones	Carpas	Adecuaciones de agua y luz eléctrica.	Área de cocina
Sillas #100 Mesas #13	Sillas #100 Individuales #100	2 carpas con 5 mesas de 1,25x1,25 metros cada una. 1 carpa para la pista de baile de 8x5 metros y mesa de bocaditos. 1 carpa para el área de cocina de 8x5mt Sistema de canaletas y depósito de agua de lluvia con tanques de recolección #4 Calefactores de ambientes #2 Viseras/techos para pasillos de movilización entre carpas #2	Reservorio portátil de agua #2 Generador eléctrico #2 Sanitarios portátiles #3 Lavabo portátil #2	Tableros #8 Calentador portátil #2 Tachos #3 Fundas de basura #5 Lavabo portátil #1

Elaborado por: Mercedes Masabanda

Determinación de impactos

En este caso, se espera contribuir al desarrollo del catering al exterior como una alternativa innovadora, acorde a las tendencias actuales. Las redes sociales han permitido transmitir nuevas formas de catering basándose en estilos naturales con la naturaleza y los paisajes como protagonistas.

Tungurahua, provincia icónica de la sierra ecuatoriana, se caracteriza por la variedad de paisajes y áreas naturales que encajan con las nuevas tendencias de eventos. Sin embargo, la falta de servicios básicos, acceso limitado, dificultades del transporte y condiciones climáticas fueron obstáculos para el montaje de celebraciones. Hoy en día, se han superado con éxito cada dificultad en el catering al exterior; es así como, esta tesis presenta una serie de recomendaciones para cada fase de la aprovisionamiento y montaje de eventos al exterior.

Varias recomendaciones presentadas han sido puestas en práctica de manera empírica en los eventos realizados por la Quinta San Vicente, fuente de nuestra investigación. Sin embargo, se propone otras alternativas extraídas de la experiencia del autor y que no han sido aplicadas por terceros, por cuanto, no forma parte del objetivo de este proyecto.

La valoración objetiva de este proyecto se realizó mediante una encuesta a 3 expertos del área. Las preguntas fueron propuestas en 5 ejes: pertinencia, eficacia, eficiencia, propósito y sostenibilidad (Ilustración 1).

Ilustración 1 Encuesta para valorar el impacto del manual propuesto.

Valore las siguientes características, donde, 1 corresponde al impacto y/o probabilidad nulo y 5 al máximo impacto y/o probabilidad de implementación. *

	1	2	3	4	5
1. ¿El plan de montaje es de fácil comprensión?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. ¿El plan le permite estandarizar requerimientos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. ¿Le parece que el volumen especificado son los necesarios para el número de personas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. ¿Son viables las recomendaciones del presente manual en la industria del catering local?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Elaborado por: Mercedes Masabanda

CONCLUSIONES

- La información recolectada de los eventos al exterior se evidencia que los servicios de catering requieren equipos portátiles de cocina y sistemas que provean los servicios básicos en espacios verdes abiertos. El uso de estos equipos facilita el montaje y aprovisionamiento de eventos en áreas verdes, no obstante, el personal debe tener pleno conocimiento de los materiales y formas de instalación de cada área.
- Se estableció una estructura clara y eficiente, identificando los departamentos y puestos de trabajo esenciales para la ejecución exitosa de eventos al exterior. Se considera la colaboración interdepartamental para llevar a cabo los procedimientos de cada parte del montaje y aprovisionamiento que llevan al éxito de los eventos al exterior.
- El plan propuesto divide el proceso de planificación en “aprovisionamiento” y “montaje” para una boda para 100 personas celebrada en un jardín particular. Se describen los requerimientos en la etapa de aprovisionamiento, tomando en consideración el menú, bocaditos, coctelería, vajilla y coctelería, flores y transporte. En la etapa de montaje se describen las carpas, mesas, sillas, decoraciones, adecuaciones de la luz eléctrica y agua, y el área de cocina.
- Se ha desarrollado un manual guía para la industria del catering en el contexto local y con los recursos disponibles, con el fin de asegurar la calidad e innovar el mercado bajo las exigencias del mercado actual.

RECOMENDACIONES

- El catering, al igual que el resto de las industrias, debe estar abierto a los cambios del mercado. Las tendencias se enriquecen y transforman rápidamente, por lo cual, las empresas que quieren mantenerse en auge deben implementar estrategias de innovación en la industria del catering.
- Las opciones amigables con el ambiente están tomando fuerza en todo el mercado, por tanto, asegurar a los clientes el cuidado del ambiente durante los eventos en áreas verdes, el control del impacto ambiental y el manejo de recursos y desechos compone una ventaja frente a la competencia local.
- Es imprescindible, la capacitación continua para el personal para asegurar la calidad, eficiencia y eficacia de los procedimientos, así como, brindar una respuesta adecuada a los imprevistos de los eventos al exterior.

BIBLIOGRAFÍA

Allseated. (2023). Outdoor Events: The Ultimate Outdoor Event Planning Guide [Negocios]. Allseated. <https://allseated.com/events/ultimate-outdoor-event-guide-2021/>

Alvarez Terán, M. A. (2011). Proyecto para la creación de catering y organización de eventos sociales [bachelorthesis, Universidad de Cuenca]. [Http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/3326](http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/3326)

Bhargava, P. (2021). Outdoor Catering Operations: An Overview On Current Status And Future Recommendations. 11.

Carrión, L., Zula, J., & Castillo, L. (2016). Análisis del modelo de gestión en pequeñas y medianas empresas y su aplicación en la industria del catering en Ecuador. 1.

Chartered Instituted of enviromental Health. (2010). National Guidance for Outdoor and Mobile Catering. https://www.kfma.org.uk/PDF/Food%20legislation/CIEH_Outdoor_Mobile_Catering_Guidance.pdf

Chartered Instituted of Enviromental Health. (2022). Welcome to CIEH. CIEH. <https://www.cieh.org/>

Defence Food Services Team. (2012). CHAPTER 1—CATERING MANAGEMENT AND ADMINISTRATION. 1(1), 18. https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/33776/20110208JSP456_Vol1_Chap01_cateringmanagementadministrationv5_0webu.pdf

Eriksson, A., Pettersson, R., & Wall-Reinius, S. (2023). Environmental concerns in nature-based events: The permit process for organised outdoor recreation and sport. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 0(0), 1-19. <https://doi.org/10.1080/15022250.2023.2231892>

Jackson, C., Morgan, J., & Laws, C. (2018). Creativity in events: The untold story. *International Journal of Event and Festival Management*, 9(1), 2-19. <https://doi.org/10.1108/IJEFM-10-2017-0062>

Lucumi, F. (2022). Manual de funciones de la empresa de catering frank lucumi. [universidad tecnológica indoamérica]. <https://repositorio.uti.edu.ec/bitstream/123456789/4732/1/lucumi%20olmedo%20frank%20janick.pdf>

Motto López, M., & Fernández, M. A. (2016). *Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering*. Ediciones Paraninfo, S.A. https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=8SRWDQAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR7&dq=catering+y+eventos&ots=Z3_c9b6adg&sig=ntnmspysmtcbqyo7hnaxtrvm95i&redir_esc=y#v=onepage&q=catering%20y%20eventos&f=false

Municipality of Kelowna. (2016). *Event planning guidelines [Gubernamental]*. City of Kelowna. <https://www.kelowna.ca/parks-recreation/events-facility-rentals/plan-outdoor-event/event-planning-guidelines>

Municipality of Oakville. (2023). *Event Planning Guidelines [Gubernamental]*. Oakville. <https://www.oakville.ca/community-events/events/event-planning/event-planning-guidelines/>

National Oceanic and Atmospheric Administration, N. (2023). National Weather Service [Informativa]. National Weather Service; NOAA's National Weather Service. <https://www.weather.gov/>

National Weather Service. (2020). Event Ready Guide. https://www.weather.gov/media/crh/eventready/Event_Ready_Guide.pdf

Pérez Castro, C. J. P. (2016). Logística de catering. IC Editorial.

Scanlon, N. L. (2007). Catering management (3rd ed). John Wiley & Sons.

Sesmero Carrasco, J. L. (2010). Servicio de catering. Editorial Vértice. https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=bvudxt0rjewc&oi=fnd&pg=PA1&dq=catering+exterior&ots=u6htnvmzuj&sig=KP1t9LOGKq2qOIKa5ZFvwNPdhN8&redir_esc=y#v=onepage&q=catering%20exterior&f=false

Sesmero Carrasco, J. L. (2013). Aprovisionamiento y montaje para servicio de catering (6.^a ed.). ELEARNING S.L. https://www.editorialelearning.com/catalogo/media/iverve/uploadpdf/1525951983_UF0062_demo.pdf

Shaytura, S. V., Nedkov, A. S., Tyger, L. M., Goryacheva, E. D., Morozova, N. O., & Berketova, L. V. (2020). Food Security and Catering. Revista Turismo Estudios e Prácticas - RTEP/UERN, 3, Article 3. <https://geplat.com/rtep/index.php/tourism/article/view/510>

Surplice, P. (2022). Future of the Wedding industry: Is the party over? <https://centreforbrexitstudiesblog.wordpress.com/2020/10/06/future-of-the-wedding-industry-is-the-party-over/>

Tsamarah Nadiyah, & Alvanov, Z. (2022). Indonesian Wedding Organizer's Ecosystem Business Mapping. *International Journal of Current Science Research and Review*, 05(09). <https://doi.org/10.47191/ijcsrr/V5-i9-43>

Wu, X., Nie, L., Xu, M., & Yan, F. (2018). A perishable food supply chain problem considering demand uncertainty and time deadline constraints: Modeling and application to a high-speed railway catering service. *Transportation Research Part E: Logistics and Transportation Review*, 111, 186-209. <https://doi.org/10.1016/j.tre.2018.01.002>

ANEXOS

Anexo 1

Ficha de observación			
Fecha:		Hora de inicio:	Hora de terminación:
Observador			
Tipo de evento			
Pax			
Lugar			
Tipo de catering			
Servicios básicos disponibles	Electricidad		
	Agua potable		
	Sanitarios		
	Desechos		
Tipo de menú			
Transporte de alimentos			
Logística de catering	Carpas		
	Mesas y sillas		
	Cocina y equipamiento		
	Servilletas y cristalería		
	Limpieza y manejo de desechos		
Planificación de espacio			
Montaje de catering			
Personal			
Otros			