

CAPÍTULO I

Propósito del Estudio

1.1. Introducción.

La actual industria de la hospitalidad y más específicamente la de alimentos y bebidas está teniendo grandes cambios, tales como un mayor número de competidores y tendencias. Dichos cambios generan un incremento en las expectativas de los consumidores y existe por ello, una necesidad creciente en desarrollar y mantener la satisfacción y lealtad de los clientes (Durón, 2006).

Particularmente en Puebla existen más de 200 universidades privadas y públicas según el periódico Síntesis (2007), por lo que gran parte de la oferta gastronómica que existe en la localidad, va enfocada a los estudiantes de dichas universidades. En el esfuerzo por atraer a los universitarios como consumidores, son varios los restaurantes que tratan de ofrecer platillos y estilos innovadores, ocupando así técnicas e ideas de varios orígenes.

Entre esas técnicas e ideas, se encuentra el fusionar ingredientes y estilos, para obtener algo nuevo.

1.2. Planteamiento del problema.

A pesar de la aparente gran oportunidad que se percibe en Puebla para emprender con un restaurante como negocio, está comprobado que iniciar en cualquier tipo de negocio y por lo tanto en uno de alimentos y bebidas, sin previamente haber realizado un estudio, representa un riesgo (Stutely, 2000).

1.3. Objetivo general.

Percepción de los estudiantes universitarios de Puebla sobre sus preferencias relacionadas con la comida fusión.

1.4. Objetivos específicos.

1. Conocer las preferencias de estudiantes universitarios de Puebla entre distintos tipos de comida.

2. Conocer qué tan seguido es que los estudiantes universitarios comen distintos tipos de alimentos, para contrastar la frecuencia con que se consume comida fusión contra la de otros tipos de comida.
3. Identificar la percepción actual que tienen los estudiantes universitarios en Puebla de la comida fusión.
4. Conocer qué factores son los que principalmente conducen a los universitarios a preferir la comida fusión sobre otros tipos de comida y cuáles los llevan a preferir otros tipos de gastronomía sobre la comida fusión.

1.5. Preguntas de investigación.

1. ¿Cuáles son los tipos de comida preferidos por los universitarios de Puebla?
2. ¿Con qué frecuencia los universitarios consumen comida fusión?
3. ¿Qué factores resultan más importantes para los universitarios al momento de elegir la comida fusión?
4. ¿Qué elementos tiene la comida fusión que resultan más atractivos para los universitarios al contrastarla con otras gastronomías?
5. ¿Qué elementos tiene la comida fusión que resultan menos atractivos para los universitarios al contrastarla con otras gastronomías?

1.6. Justificación.

Este proyecto se realizará, para conocer la percepción que la comunidad estudiantil universitaria en Puebla tiene de la comida fusión. De manera que quien tenga pensado emprender en un puesto o restaurante de comida fusión dentro de alguna universidad poblana, pueda utilizar la información como herramienta.

1.7. Alcances y limitaciones.

- La investigación se llevará a cabo con estudiantes universitarios de la Universidad de las Américas Puebla (UDLAP), la Universidad Iberoamericana campus Puebla (UIA) y el Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Monterrey campus Puebla (ITESM).
- La información se tomará únicamente de estudiantes de Licenciatura.
- La información obtenida dependerá de terceras personas y su cooperación.