

PROPUESTA PARA LA CREACIÓN DE UN  
RESTAURANTE TIPICO MEXICANO EL MOLCAJETE  
EN EL ÁREA DEL CASCO ANTIGUO  
CORREGIMIENTO DE SAN FELIPE

ELABORADO POR: MGTER. ENEREIDA  
MUÑOZ

# UTENSILIO EL MOLCAJETE



# RESUMEN DEL RESTAURANTE EL MOLCAJETE

El restaurante El Molcajete es un proyecto que surge con la idea de abrir un local de auténtica comida típica mexicana y variada en el área del Casco Antiguo corregimiento de San Felipe.

# OBJETIVO GENERAL DEL RESTAURANTE EL MOLCAJETE

Objetivo general: Crear un restaurante de comida típica mexicana en el área del Casco Antiguo corregimiento de San Felipe.

# OBJETIVOS ESPECIFICOS DEL RESTAURANTE EL MOLCAJETE

Objetivos específicos:

- Crear un restaurante de comida típica mexicana en el área del Casco Antiguo corregimiento de San Felipe.
- Establecer una estrategia adecuada para dar a conocer el restaurante mexicano, a través de un plan de marketing.
- Elaborar políticas de calidad respecto al servicio al cliente con hospitalidad.

# METODOLOGÍA DEL RESTAURANTE EL MOLCAJETE

El estudio realizado sobre la creación del restaurante El Molcajete es una investigación de tipo descriptiva.

El instrumento que se utilizó como recolección de datos fue un cuestionario con diez preguntas cerradas en donde se encuestaron a 50 personas de 18 años en adelante nacionales como extranjeros en el Aeropuerto de Tocumen los cuales frecuentan al Casco Antiguo con poder de adquisición de compra.

# RESULTADOS DEL RESTAURANTE EL MOLCAJETE

De acuerdo a las encuestas aplicadas, indican que el 100% de las personas están de acuerdo con la realización del proyecto del restaurante El Molcajete y que además de asistir también lo recomendarían.

# RESULTADOS DEL RESTAURANTE EL MOLCAJETE

Según el Instituto Nacional de Estadística y censo de la Contraloría y la Autoridad de Turismo en Panamá en el año 2017 ingresaron 1,750,859 turistas, el 30% es decir 525,257.70 son los extranjeros que visitan el Casco Antiguo.



# CONCLUSIONES DEL RESTAURANTE EL MOLCAJETE

La gastronomía mexicana es una de las cocinas más gustada y se exporta con éxito a cualquier rincón del mundo, con este estudio se ratifica que se puede emprender en un establecimiento que oferte no solo tacos sino también antojitos, guisados, con sus respectivas regiones de este arte culinario y con productos endémicos de la zona.