



TRABAJO DE GRADO
Opción Seminario-Diplomado.

Sazón en Vivo como idea de negocio para la asistencia culinaria en tiempo real.

Corporación Universitaria Remington.
Facultad de Ciencias empresariales.
Administración de empresas -Administración de negocios internacionales.

Tatiana Berona
Diana Correa.
Tutor: Jaime Alberto Álvarez Ruiz
Opción de Trabajo de grado Seminario-diplomado
2026

Dedicatoria

Primeramente, a Dios porque es el quien nos da el conocimiento y a todos los que nos brindaron su apoyo en esta etapa de formación.

Agradecimientos

Agradecemos a la Corporación Universitaria Remington, a los docentes y en especial a nuestro tutor Jaime Alberto Álvarez Ruiz por el acompañamiento y orientación en la realización de este trabajo de grado.

Tabla de Contenido

1. Resumen.....	6
1.1 Palabras clave.....	6
2. Pregunta orientadora de la búsqueda	7
2.1 Contexto y estado del arte.....	7
2.2 Que es cocinar.....	7
2.3 La cocina y las nuevas generaciones	8
2.4 Aplicaciones de cocina existentes.....	9
2.5 Asistencia culinaria en vivo vs. Ver tutoriales en línea	9
3. Objetivo general.....	10
4. Metodología de búsqueda de la información	11
5. Sustentación conceptual de la pregunta	12
5.1 Desarrollo de la propuesta de valor	12
5.2 Asistencia culinaria en tiempo real.....	13
5.3 Relación entre tecnología y bienestar alimentario	15
5.4 Funcionamiento de la app “Sazón en Vivo”	16
5.5 Equipo de la app “Sazón en Vivo”	18
5.6 Competencia y ventaja competitiva de la app “Sazón en Vivo”	18
5.7 Valor empresarial y económico del modelo de negocio de la app “Sazón en Vivo”	20
5.8 Estrategia de adopción de mercado.....	21
6. Conclusiones	23
7. Referencias.....	24

Lista de tablas

Tabla 1. Diferencia entre app culinaria en tiempo real y recetas tradicionales	14
Tabla2. Competencia y ventaja de la app "Sazón en vivo"	19

Lista de figuras

Figura 1. Propuesta de valor de “Sazón en Vivo”	13
Figura 2. Funcionamiento de la app “Sazón en Vivo”	17
Figura 3. Equipo encargado de la app “Sazón en Vivo”	18
Figura 4. Estructura del modelo de negocio de la app “Sazón en Vivo”	20

1. Resumen

En el trabajo, la app “sazón en vivo” se muestra como una idea de negocio creada para aliviar la frustración que les crea a muchas personas el hecho de equivocarse al cocinar y la falta de un acompañamiento completo justo en el momento exacto cuando se está preparando una receta, puesto que muchos de los videos tutoriales que existen en las redes, no revelan con exactitud el paso a paso, cantidades exactas, tiempos de cocción, etc... Como resultado, la comida queda fatal o el resultado no es el esperado.

Ante esta necesidad se busca crear una aplicación de cocina en vivo para mejorar la relación de las personas con la cocina, que se sientan capaces de lograr un buen plato aprendiendo o mejorando sus habilidades culinarias. La aplicación “Sazón en vivo” consta de clases en vivo personalizadas las 24 horas del día con un chef experto que guía al usuario por medio de una videollamada justo cuando se genera la frustración por querer cocinar algo rico y no saber cómo, también contara con innumerables recetas validadas por nutricionistas, para aquellas personas que eligen alimentarse saludablemente y la opción de guía nutricional por expertos calificados.

Esta idea de negocio se plantea como una herramienta muy útil y funcional para crear una buena experiencia en los usuarios a la hora de enfrentarse a la cocina y se crea la satisfacción de que si se puede lograr un buen plato sin necesidad de recetas largas o con ingredientes desconocidos y a su vez alimentarse de forma saludable en casa.

1.1 Palabras clave

Cocina, Aplicación de cocina, Idea de negocio, nuevas generaciones, asistencia culinaria

2. Pregunta orientadora de la búsqueda

2.1 Contexto y estado del arte.

Tal y como afirma (Vallejo Bejarano, 2017) “La cocina es una práctica que ha sido parte de la historia humana, jugando un papel importante en su desarrollo, avanzando juntamente con esta. A medida que el ser humano ha atravesado por las distintas etapas históricas, ha empleado sus conocimientos para usarlos en la cocina, lo cual tiene un impacto en su estilo de vida, la conservación de su salud, su rol dentro de la sociedad y su visión de forma individual y colectiva.

La cocina ha acompañado a la humanidad desde siempre, representando la forma como el ser humano aprendió a vivir, es por esto que cocinar no se trata solo de fuego y alimentos, sino que también refleja la unión entre lo individual y lo colectivo, una persona que prepara un alimento cuida de su salud, al mismo tiempo que también pone en práctica los conocimientos transmitidos por generaciones, logrando así conectar con la familia y la comunidad en general.

2.2 Que es cocinar

De acuerdo con (Ordoñez Bravo & Robalino Vallejo, 2018) La cocción se da cuando el hombre descubre el fuego y posteriormente decide someter pescados y carnes a las llamas, de esta forma aprende a ahumar las carnes, el cual era un sabor muy gustoso en esa época. Las frutas y carnes se lavaban con agua del mar, es por esto que el ser humano percibe el sabor de la sal y empieza a combinar alimentos con especias para obtener un buen gusto, dando paso a nuevas y deliciosas preparaciones.

Es así como la cocción se convirtió en la primera forma que el ser humano tuvo para intervenir los alimentos. Desde ese momento, cocinar dejó de ser solo poner los alimentos al fuego y pasó a ser cualquier acción que hiciera la comida más agradable como el hecho de ahumar para conservar los alimentos por más tiempo, salarlos o probar nuevas combinaciones con especias para darles un mejor sabor

De acuerdo con el sitio web (Guía de la cocina, s.f.) “cocinar se refiere a cualquier tipo de intervención o transformación que se aplica a uno o varios alimentos con el fin de facilitar su conservación, digestión o, por lo menos, hacerlos atractivos para su consumo”. Esta intervención se refiere a todos los procedimientos que son necesarios para que esta transformación ocurra, tales como cortar, condimentar, cocer, freír y rallar. Cualquier cosa que sea necesaria para pasar la comida de como está, a la forma como debe quedar para poder comerla, eso que se hace para que dicha transformación ocurra es lo que se entiende como “cocinar”

2.3 La cocina y las nuevas generaciones

Toda esta intervención se ha visto modificada con el pasar del tiempo, la comida a domicilio y la oferta de comida precocida está influyendo de manera que las nuevas generaciones cocinan mucho menos o saben cocinar menos que las personas mayores.

Y es que para las nuevas generaciones la cocina se ha convertido prácticamente en un enemigo, de acuerdo con (Daily Mail, 2025) En una investigación realizada a 1,500 participantes de diversos grupos de edad, la generación Z admitió no tener ninguna habilidad con los sartenes. El 64% de los adultos encuestados expresaron su inclinación por restaurantes o comida por aplicación". La explicación es: "No saben cocinar".

Esto demuestra que especialmente a la generación Z (edades entre 14-30 años de edad) les genera estrés y frustración el hecho de enfrentarse a la cocina y buscan como alternativa los tutoriales de recetas, sin embargo, estos muchas veces no son la real solución, ya que el problema radica en que no hay un acompañamiento completo o una guía completa a la hora de cocinar, un tutorial no te va a decir “apágalo ya”, es por esto que muchas recetas no quedan como se espera y la persona termina sintiéndose incapaz.

2.4 Aplicaciones de cocina existentes

Con el creciente avance de las nuevas tecnologías, han aumentado la existencia de apps para aprender a cocinar, esto debido al uso constante de herramientas tecnológicas para hacer más fácil el día a día, como por ejemplo buscar una receta a un solo clic y hoy día existen múltiples apps que ofrecen herramientas prácticas para una persona que quiera aprender a cocinar desde cero. Ejemplo de esto, Aplicaciones populares como CookPad y Yummly.

2.5 Asistencia culinaria en vivo vs. Ver tutoriales en línea

Una de las grandes diferencias entre ver un video tutorial de cocina y tener una clase en vivo con un chef experto es la forma de aprender. Mientras que con los tutoriales de cocina solo se mira y no se practica en tiempo real, con las clases de cocina en vivo se aprende de forma práctica, ejecutando de forma inmediata la receta con asesoría personalizada, con esto se logra recordar cómo hacerlo incluso después de que la clase termine. La asistencia culinaria en tiempo real busca no solo transmitir una receta sino también acompañar el proceso hasta lograr el plato final.

En este contexto surge la siguiente pregunta:

¿De qué manera la asistencia culinaria el tiempo real de “Sazón en vivo” representa una propuesta innovadora para aprender a cocinar?

3. Objetivo general

Determinar de qué manera la asistencia culinaria en tiempo real de “Sazón en vivo” representa una propuesta innovadora para aprender a cocinar

4. Metodología de búsqueda de la información

En el presente documento de investigación analiza las características de app “Sazón en Vivo” la propuesta de valor que busca la asistencia culinaria en tiempo real, respondiendo a necesidades existentes en el contexto actual como: No saber cocinar, frustración al cocinar, alimentación poco saludable, falta de acompañamiento, falta de habilidades culinarias, necesidad de un aprendizaje práctico de fácil accesibilidad.

Por lo anterior se hace necesario identificar los beneficios que puede brindar la app como idea de negocio y asistencia culinaria, resultando una idea innovadora que integra tres aspectos fundamentales; 1. Acompañamiento en tiempo real las 24 horas del día, 2. Validación nutricional con chef experto y 3. Clases personalizadas con recetas paso a paso.

Dentro de la metodología de la búsqueda de investigación, se tuvieron en cuenta artículos de la Organización Mundial de la Salud, Comida digital, dirección de marketing y asistencia en tiempo real en culinaria, donde se usaron bases de datos como Google académico y Scielo, los cuales fueron relevantes ya que se demuestra la importancia de la tecnología y el bienestar alimentario, las apps culinarias como idea de negocio sostenible, valor empresarial y económico del modelo de negocio.

5. Sustentación conceptual de la pregunta

5.1 Desarrollo de la propuesta de valor

El desarrollo de la propuesta de valor que sustenta el presente trabajo fue el resultado de todo un proceso metodológico y creativo, se tuvo como referente la metodología del Design thinking para poder abordar el problema central mirándolo desde la perspectiva del cliente hasta llegar a una solución apropiada.

El proceso inició con la fase de empatía, empleando como técnica principal el análisis de imágenes aleatorias que retrataban situaciones cotidianas, lo cual permitió ponerse en el lugar de la persona para comprender sus frustraciones, con esto se logró asegurar que el proyecto partiera de problemas reales.

Una vez comprendido el problema desde el punto de vista del usuario se avanzó a la fase de ideación utilizando como guía la herramienta SCAMPER para someter las ideas iniciales y explorar diferentes posibilidades de nuevas ideas mediante la evaluación de los siete principios de esta herramienta: sustituir, combinar, adaptar, modificar, proponer otros usos, eliminar, reordenar. Todo esto hasta llegar a una sola idea.

Ya teniendo la idea central bien definida, se diseñó el gráfico de propuesta de valor para validar que esta encajara con las necesidades reales del cliente.

La siguiente figura demuestra que la propuesta de valor de “Sazón en vivo” sí responde a lo que vive el usuario en la cocina, del lado derecho está el perfil del cliente mostrando los trabajos que el cliente intenta hacer, las frustraciones que enfrenta en la cocina y las alegrías que

busca sentir al cocinar. Del lado izquierdo en el mapa de valor esta lo que ofrece Sazón en vivo y como la propuesta logra aliviar dolores y crear alegrías.

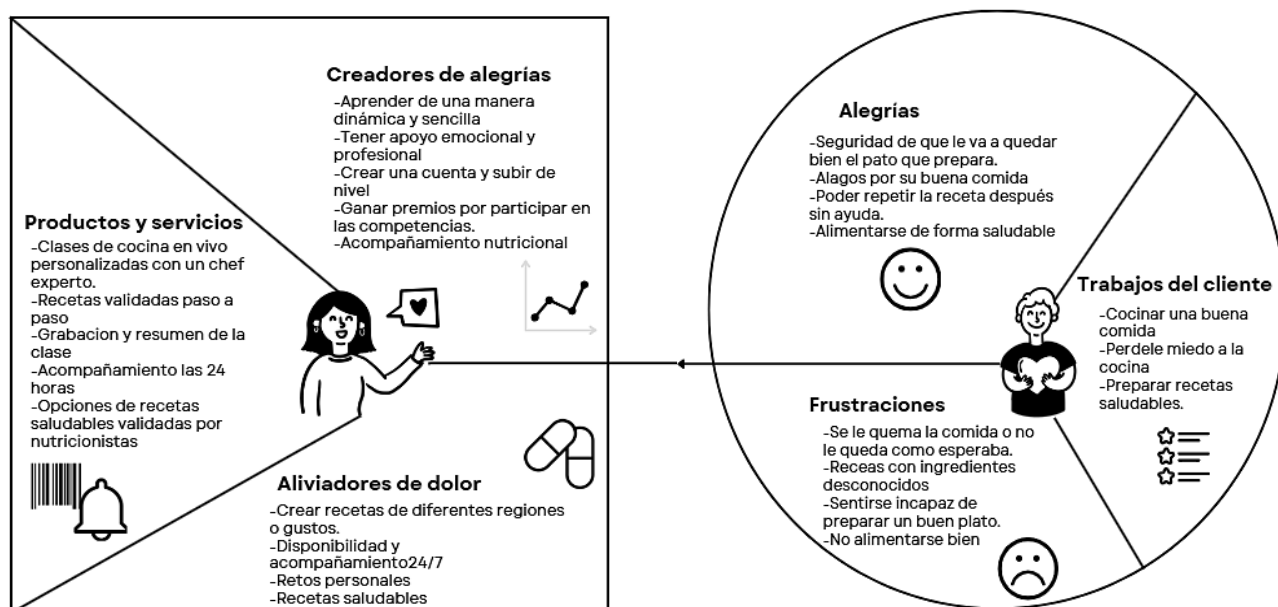


Figura 1. Propuesta de valor de la app "Sazón en Vivo".

Al unir ambos lados se observa como si existe una correspondencia entre lo que ofrece la app de Sazón en vivo y lo que el cliente espera recibir. Cada función de la app responde al alivio de dolores y crea alegrías, así se logra evidenciar que la propuesta si le responde directamente al usuario y que no fue generada a partir de supuestos.

5.2 Asistencia culinaria en tiempo real

La app "Sazón en Vivo" como proyecto innovador consiste en el acompañamiento al instante que el usuario lo requiera, incorporando clases en vivo, chefs con alta experiencia y asesorías personalizadas, a diferencia de lo tradicional, donde existen plataformas con

grabaciones de recetas que llevan años con ingredientes que no se entienden o no se encuentran en el mercado.

Por lo anterior, la importancia de dicha asistencia no solo tiene valor en el acompañamiento si no también en lo pedagógico, ya que según Vygotsky (1978) afirmaba que el aprendizaje ocurre de manera más efectiva siempre y cuando exista tanto el acompañamiento como una interacción social ya que esto ayuda durante el proceso de construcción del conocimiento, lo que se puede afirmar que de acuerdo con el autor, en la parte culinaria donde el usuario puede aprender mejor mientras ejecuta las acciones dentro de la cocina, permitiendo corregir los errores en tiempo real, mejorando las habilidades prácticas, fortaleciendo la confianza y disminuyendo la frustración en la cocina.

Así mismo, cuando se habla de culinaria en tiempo real, teniendo en cuenta a los autores Zhai et al. (2023) quienes sostienen que este tipo de asistencia en tiempo real es sumamente importante para las personas que no tienen experiencia en la cocina, ya que mediante esta acción ajusta las diferencias entre la teoría de una receta y la ejecución de esta, siendo el tutor inmediato que el usuario necesita, reduciendo los errores y el estrés en la cocina.

Aspecto	App culinaria en tiempo real	Receta tradicional
1. Acompañamiento	Permanente	No existe
2. Motivación	Alta	Baja
3. Interacción	Siempre	No existe
4. Aprendizaje	Con guía	Individual
5. Personalización	Adaptada a las necesidades	General
6. Dudas y preguntas	Se resuelven al instante	Limitada

Tabla 1. Diferencia entre app culinaria en tiempo real y recetas tradicionales

Cuando se habla de tecnología en el campo culinario Mizrahi y Zoran (2023) mencionan que la asistencia en tiempo real, además de permitir una personalización que antes no se usaba, el chef puede ajustar todas las necesidades del usuario, lo cual permite que dicha tecnología lleve a potenciar la creatividad del usuario en la cocina, por lo que se pueden decir que en la actualidad hay una diferencia muy marcada entre los procesos de la culinaria en tiempo real y en los procesos de las recetas tradicionales.

5.3 Relación entre tecnología y bienestar alimentario

La tecnología y la gastronomía es una integración y una de las tendencias más relevantes del mercado, como lo afirma Kotler y Keller (2016) los consumidores en la actualidad están buscando que entre sus experiencias que sean más personalizadas, lo que lleva a un nivel importante la app culinaria, ya que es una experiencia digital que se orienta al bienestar alimentario integral.

La propuesta de la app “Sazón en Vivo” incorpora soluciones en:

- ✓ Clases en vivo personalizadas con un chef experto (interacción en tiempo real)
- ✓ Recetas Paso a Paso (aprendizaje práctico)
- ✓ Opciones de recetas saludables validadas por nutricionistas.
- ✓ Acompañamiento las 24 horas

Por lo anterior, se puede decir que la app responde a necesidades sociales asociadas con: salud preventiva, una conciencia al momento de alimentarse y consumo responsable, afirmando

lo que señala la Organización Mundial de la Salud OMS (2023) que una dieta saludable puede llevar a la prevención de las enfermedades de obesidad, diabetes y cardiovasculares, relacionadas por la existencia de malos hábitos alimenticios, se puede decir que estos no se dan por gusto, sino que en muchas ocasiones las personas consideran que cocinar es muy difícil o de mucho conocimiento técnico, priorizando la comida rápida como única opción de alimentación.

Más que una idea de negocio, la app culinaria tiene una dimensión más profunda que se puede convertir en una herramienta de educación y prevención alimentaria, ya que da paso que, mediante el aprendizaje de cocina, la persona adopte una mayor conciencia sobre las porciones, calidad nutricional, ingredientes y hábitos saludables.

Por último, la app plantea recetas validadas por nutricionistas, siendo fundamental, ya que en la actualidad existe demasiada información y recetas sin respaldo profesional, lo que tiene un valor agregado para el bienestar alimentario de los usuarios.

5.4 Funcionamiento de la app “Sazón en Vivo”

La idea de negocio “sazón en vivo” emplea el concepto de usabilidad que de acuerdo con la norma ISO 9241-11 se define como “el grado en que un producto puede ser utilizado por usuarios específicos para alcanzar objetivos específicos con eficacia, eficiencia y satisfacción en un contexto de uso específico”.

Para el caso de las apps móviles, una aplicación es usable cuando se entiende rápido, no se vuelve confusa y permite que el usuario avance fácilmente sin frustrarse. Este concepto representa un aspecto clave ya que, si la aplicación no es fácil de usar, las personas la abandonan rápidamente.

La propuesta y funcionamiento de la aplicación “sazón en vivo” se centra en todas las opciones que puede tener el usuario desde el momento en que descarga la app, selecciona lo que más le interesa e inicia la experiencia de cocinar en vivo, como lo indica la siguiente imagen:



Figura 2. Funcionamiento de la app “Sazón en Vivo”

El funcionamiento de esta idea de negocio se ordenó en 3 simples pasos:

1. Por medio de la play store, el usuario descarga la aplicación y crea su cuenta, posteriormente elige el tipo de recetas que más le interesan (comida rápida, alimentación saludable, recetas para el día a día, etc....) puede elegir entre muchas opciones, así, la aplicación adapta el contenido a esos gustos desde el primer uso
2. En este paso el usuario define porque o para que quiere usar la aplicación, si es para aprender, para mejorar su alimentación, para una guía nutricional o simplemente por curiosidad.

3. El último paso es comenzar a disfrutar la experiencia dentro de la comunidad, aquí ya el usuario puede compartir sus avances, mostrar sus platos y ver también los avances de otras personas.

5.5 Equipo de la app “Sazón en Vivo”



Figura 3.. Equipo encargado de la app “Sazón en Vivo”.

5.6 Competencia y ventaja competitiva de la app “Sazón en Vivo”

Para comprender lo que hace diferente a “sazón en vivo” frente a otras opciones, primero debemos partir por el concepto de ventaja competitiva. Según Sevilla Arias, A. (2016) “la ventaja competitiva es un atributo único y sostenible que permite a una empresa superar a sus rivales de manera consistente. Es la razón fundamental por la que los clientes eligen comprar en una empresa en lugar de en la competencia.

Teniendo en cuenta esto, se realizó un análisis comparativo entre la propuesta de Sazo en vivo y otras aplicaciones existentes como Cookpad y YouTube. El cual se muestra en la siguiente tabla:

CARACTERISTICAS	COOKPAD (APP RECETAS)	YOUTUBE	SAZON EN VIVO
Plataforma de clases online.	✗	✗	✓
Recetas estandarizadas	✓	✗	✓
Equipo de soporte	✗	✗	✓
Validación por nutricionista	✗	✗	✓

Tabla 2. Competencias y ventajas de la app “Sazón en Vivo”

Como se observa en la tabla, fueron evaluados 4 aspectos: clases online, recetas estandarizadas, si cuentan con equipo de soporte y si cuentan con validación por nutricionistas. Se evidencia que solo sazón en vivo integra de forma completa estos 4 aspectos, por el contrario, apps como youtube y cookpad abarcan solo algunos y dejan otros por fuera.

Esto es importante porque aquí se refleja la ventaja de Sazón en vivo frente a otras aplicaciones de cocina existentes al ser una aplicación muy completa para el aprendizaje de los usuarios, mientras las plataformas actuales abordan el problema de forma parcial, sazón en vivo integra en un solo espacio todos los elementos que el usuario requiere. Gracias a esta integración, el usuario encuentra en una sola plataforma todo lo necesario para aprender a cocinar.

5.7 Valor empresarial y económico del modelo de negocio de la app “Sazón en Vivo”

La app de cocina representa un modelo de negocio viable que permite alcanzar las metas propuestas financieramente. Por lo anterior, la app “Sazón en Vivo” plantea varias fuentes de ingresos:

✓ **Suscripciones Premium**

Clases en vivo y asesorías personalizadas.

✓ **Interacción del usuario en la app**

Cada que un usuario ingrese a la app a interactuar.

✓ **Patrocinio digital y publicidad**

Alianzas estratégicas con marcas de alimentos o electrodomésticos.

Estructura del modelo de negocio

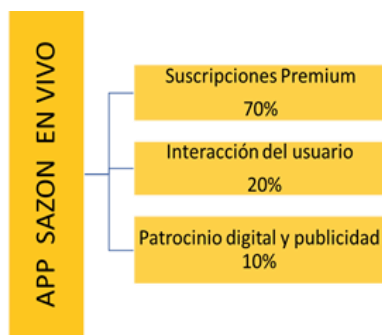


Figura 1. Estructura del modelo de negocio de la app “Sazón en Vivo

Al diversificar ingresos garantiza la sostenibilidad de la app “Sazón en Vivo”

5.8 Estrategia de adopción de mercado

Para hacer que la aplicación llegue a más personas, se ha propuesto una estrategia que está compuesta por 5 puntos fundamentales descritos a continuación:

Alianzas estratégicas con marcas de alimentos y sazonadores

Tal y como afirman Rojas L.M.D, Rincón L.C y Mesa L.S. (2014), “la implementación de alianzas estratégicas es considerada una herramienta efectiva para generar valor”. Es por esto que se busca trabajar junto a marcas de alimentos, sazonadores u otras marcas reconocidas para así comenzar a ganar credibilidad desde el inicio.

App y plataforma digital

Sazón en vivo contara no solo con la app sino también con una plataforma digital, los cuales serán los principales canales para acceder a las clases y asesorías, aquí la idea es que ambas sean muy intuitivas y que el usuario las pueda utilizar fácilmente.

Redes sociales

Se usará TikTok e Instagram para mostrar casos reales e historias del progreso de personas aprendiendo a cocinar, esto ayudará a que cocinar se vea posible y o como algo complicado solo para expertos.

Número telefónico y WhatsApp para soporte

Se busca tener un WhatsApp como medio de atención rápida o soporte que permita resolver las dudas del usuario en el momento y este no se sienta solo en caso de presentarse alguna novedad en el servicio (fallas técnicas, de conexión, etc...).

Referidos.

Cuando alguien prueba algo nuevo y le funciona busca contárselo a su familia y amigos, y así es como el voz a voz se convierte en un factor clave para la incorporación de nuevos

productos, tal y como afirma WarRoom (2024) “los “referidos” se convierten en clientes un 50% o 70% de las veces” estas son cifras significativas... es por eso que se busca crear un sistema de referidos que premie a los usuarios que recomienden la aplicación.

6. Conclusiones

En el presente documento se analizó la propuesta de valor de la app “Sazón en vivo” como idea de negocio para la asistencia culinaria en tiempo real, esto con el fin de responder a problemáticas existentes en la sociedad, como la falta de habilidades culinarias, necesidad de aprendizaje práctico culinario, mala alimentación, ausencia de acompañamiento, estrés por no saber cocinar. Más allá de ser una app de recetas, es una herramienta nutricional, educativa y empresarial que lleva a experimentar la cocina de la mejor manera.

La propuesta de la app “Sazón en Vivo” es una idea innovadora que permite la integración de varias características que cumplen con el objetivo de suplir las necesidades de los usuarios en la cocina, que tiene lineamiento principal el acompañamiento profesional en tiempo real, interacción en vivo y validación nutricional.

Por lo anterior, es importante destacar la app debido a que es un sistema integrado que tiene futuro porque permite conectar con las necesidades de las personas al momento de cocinar, aprender, compartir en tiempo real, sentirse acompañado y mejorar los hábitos alimenticios, lo que permite que la app genere un impacto sostenible ya que aparte de ser una idea tecnológica innovadora permite evaluar y analizar las experiencias sociales desde el mundo culinario.

7. Referencias

Guía de la cocina. (s.f). Que es cocinar. Obtenido de <https://www.guiadelacocina.com/gastro-nomia/que-es-cocinar>

Daily Mail (2025). La generación Z es tan incapaz de cocinar que ni siquiera sabe hacer una tortilla, calificando este plato de un solo ingrediente como “demasiado estresante”.

WarRoom (2024). Mas del 50% de los referidos se convierten en clientes. Obtenido de <https://www.swrla.com/blog-war-room/convirtiendo-referidos-en-clientes>

Organización mundial de la salud. (2023). Obtenido de https://www.who.int/es/health-topics/healthy-diet#tab=tab_1

Mizrahi, M., & Zoran, A. (2023). Digital Food: A Review of Digital Manufacturing and Integration of Computation into Culinary Practices. *ACM Computing Surveys*.

Zhai, S., Wang, H., & Huang, J. (2023). Real-time culinary assistance: Bridging the gap between recipes and professional execution for novice cooks. *Computers in Human Behavior*.

Ordoñez Bravo, E. F., & Robalino Vallejo, J. A. (2018). La evolución de la gastronomía en la academia a través del tiempo. TURyDES

ISO 9241-11 (2018): Ergonomía de la interacción hombre-sistema. Parte 11: Usabilidad: definiciones y conceptos.

Vallejo Bejarano, J. A. (2017). Diseño de la interfaz de una aplicación móvil para aprender a cocinar. Universidad internacional de la Rioja

Sevilla Arias, A. (2016). Ventaja competitiva: Qué es, tipos y su importancia. Obtenido de Economipedia: <https://economipedia.com/definiciones/ventaja-competitiva.html>

Kotler, P., & Keller, K. (2016). *Dirección de marketing* (15.^a ed.). México: Pearson Educación.

Rojas L., M. D. , Rincón L. , C., & Mesa L. , S.(2014). *Alianzas estratégicas: alternativas generadoras de valor*. Universidad del rosario

Vigotsky, L. (1978). *Mind in Society: The Development og Higher Psychological Processes*, Cambridge: Harvard University Press