Universidad: san mateo

**Facultad de gastronomía**

Estudiante: Anyela Valentina Ramírez Ramírez

Materia:

Profesor:

OLIGOPILIO, MONOPOLIO Y DUOPOLIO DESDE EL PUNTO DE VISTA GASTRONOMICO

Para entrar en contexto es necesario conocer previamente que significa mercado, es aquel lugar donde se realiza la actividad económica y se ponen en contacto la oferta y la demanda es aquel lugar donde se ofrecen bienes o servicios. Este mercado se puede clasificar según competencias donde encontramos: el mercado monopolista, el mercado de competencia perfecta, el mercado de competencia imperfecta el cual se divide en mercado monopolístico, el mercado de oligopolio y el duopolio que es un tipo especifico de oligopolio, también encontramos el mercado monopsonio que se encuentra compuesto por el mercado duopsonio, oligopsonio y monopsonista.

En el mercado gastronómico al igual que en cualquier otro siempre ha existido una fuerte competencia para satisfacer al consumidor o comensal, a continuación nos enfocaremos a reconocer cuales de las clasificaciones de mercado por competencia se dan en el ámbito culinario y del buen comer, primero nos encontramos con el mercado de competencia perfecta y es aquel donde existen oferta y demanda en partes iguales por lo cual ninguno de los ofertantes tiene influencia significativa sobre el precio del producto. También nos encontramos con un modelo de competencia imperfecta el cual se divide en mercado monopolista que se caracteriza por tener varios vendedores con productos similares mas no iguales, y el mercado de oligopolio que se da cuando hay un pequeño grupo de vendedores que ofrecen un mismo producto a una gran cantidad de compradores, por otra parte tenemos el duopolio el cual se da cuando dos vendedores ofrecen productos similares uno del otro, estos son los tipos de mercado que encontramos en el sector gastronómico.

El mercado de competencia perfecta es el que experimentamos todos los días debido a que en breves periodos de tiempos se abren nuevos centros comerciales, restaurantes, panaderías, cafeterías, bares generando de esta manera una gran oferta para todas las demandas que el sector gastronómico puede ofrecer a la cual el consumidor siempre se encuentra en grandes proporciones creando un ambiente de mercado estable tanto para consumidores como para vendedores.

El mercado de competencia imperfecta lo denotamos cuando clasificamos los restaurantes en sus especialidades como lo son, parrilla, carnes, pescados, comida rápida, etc. Al dividirlos de esta forma podemos ver que también existe el mercado monopolista donde tenemos gran variedad de lugares que nos ofrecen un mismo producto con un toque especial para cada uno, este fenómeno se observa con gran frecuencia en los centros comerciales en sus plazoletas de comida donde podemos encontrar más de dos restaurantes que nos ofrecen u mismo producto, pero en cada uno de ellos lo podemos encontrar con distinta preparación.

El oligopolio lo podemos evidenciar en los barrios de la ciudad donde se encuentran panaderías en pocas cantidades con gran demanda por parte de las familias del sector donde ninguna de estas se logra imponer sobre otra, logrando una competencia muy igualada lo cual con lleva a que estas se vuelven dependientes unas de las otras a la hora de tomar decisiones en cuanto a precios, nuevos productos, etc. Esto significaría obtener o carecer de una ventaja en el mercado que se encuentra tan igualado logrando romper dicho esquema por competencia.

En cuanto al duopolio se refleja cuando dos marcas que ofrecen un producto similar se logran destacar sobre las demás consiguiendo la mayor demanda de los consumidores ya sea por su preparación, sus ingredientes, promociones, precios entre otros aspectos, este medio por competencia lo podemos encontrar con los restaurantes de cadena como lo son sándwich qubano y subway los cuales han logrado resaltar con sus preparaciones en sándwich.