



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“PROPUESTA DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE
TÍPICO, UTILIZANDO TÉCNICAS Y PREPARACIONES ANCESTRALES DE LA
SERRANÍA ECUATORIANA, EN EL SECTOR FLOR DE BASTIÓN DEL CANTÓN
GUAYAQUIL, PROVINCIA DEL GUAYAS, 2017”

Trabajo de titulación

Tipo: Emprendimientos

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

AUTORA: NELLY ALEXANDRA QUERA LONDO

TUTOR: ING. DANILO FERNÁNDEZ

Riobamba – Ecuador

2018

CERTIFICACIÓN

Certifico que el presente trabajo de titulación ha sido revisado y autorizado para su publicación.

Ing. Danilo Fernández

DIRECTOR

Riobamba, 25 de Enero del 2018

CERTIFICADO

Certifico que el presente trabajo de titulación titulado “PROPUESTA DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE TÍPICO, UTILIZANDO TÉCNICAS Y PREPARACIONES ANCESTRALES DE LA SERRANÍA ECUATORIANA, EN EL SECTOR FLOR DE BASTIÓN DEL CANTÓN GUAYAQUIL, PROVINCIA DEL GUAYAS, 2017”, de la Señorita. Nelly Alexandra Quera Londo, ha sido revisado y autorizado para su publicación.

Ing. Danilo Fernández.

DIRECTOR

Lcdo. Mauricio Gaibor.

MIEMBRO

ESUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

CARRERA DE LICENCIATURA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

El Tribunal de titulación certifica que: El trabajo de investigación tipo emprendimientos: “PROPUESTA DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE TÍPICO, UTILIZANDO TÉCNICAS Y PREPARACIONES ANCESTRALES DE LA SERRANÍA ECUATORIANA, EN EL SECTOR FLOR DE BASTIÓN DEL CANTÓN GUAYAQUIL, PROVINCIA DEL GUAYAS, 2017”, de responsabilidad de la señorita NELLY ALEXANDRA QUERA LONDO, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del Tribunal, quedando autorizada su presentación.

FIRMA

FECHA

Ing. Danilo Fernando Fernández Vinueza

DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN _____

Lcdo. Fabián Mauricio Gaibor Monar

MIEMBRO DEL TRIBUNAL _____

Ing. Rafael Inty Salto Hidalgo

DOCUMENTALISTA _____

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo, Nelly Alexandra Quera Londo, declaro que el siguiente trabajo de titulación es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantes en el documento que proviene de otras fuentes están debidamente citados y referenciados.

Como autor, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación.

Riobamba, 25 de Enero del 2018

Nelly Alexandra Quera Londo

CI. 060475578-5

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía, por admitirme durante este tiempo y haber adquirido conocimientos, para formarme como profesional.

Expreso un agradecimiento especial a mi Director de tesis Ingeniero Danilo Fernández, al miembro de tesis Licenciado Mauricio Gaibor, por la colaboración, paciencia, dedicación que me han brindado y quienes con sus acertados consejos, han sabido guiarme para la ejecución del proyecto.

Nelly

DEDICATORIA

El presente trabajo y tiempo que desarrollé este proyecto se lo dedico a Dios por guiarme en cada etapa de mi trayectoria estudiantil y por ser la base espiritual de mi vida.

A mis padres Luis y María por el apoyo incondicional, con esfuerzo y dedicación son el pilar fundamental para culminar con excelencia mi carrera, a mi hermana Abigail, por el ánimo y apoyo que brindan y me fortalecen para seguir adelante.

Tengo presente que todos mis conocimientos adquiridos los aplicaré con ética y profesionalismo.

Nelly

RESUMEN

El siguiente trabajo de titulación tiene como objetivo determinar la factibilidad de la creación de un restaurante típico utilizando técnicas y preparaciones ancestrales de la serranía ecuatoriana en el sector Flor de Bastión del Cantón Guayaquil, Provincia del Guayas, el tipo de metodología aplicada es descriptiva porque se va a interpretar características de gustos y preferencias, hace referencia a la información obtenida bibliográficamente y encuestas que está relacionado con el proyecto se trabajó con una muestra de la población económica activa del cantón Guayaquil de la zona electoral El paraíso de la Flor. El diseño de la investigación es de campo cuantitativa porque la información adquirida para el avance del proyecto se logró a través del estudio de mercado que a través de las encuestas se comprobó que existe una demanda insatisfecha de 70%, en el estudio técnico se elaboraron las recetas estándar y el diseño de la carta la misma que se exhibe todos los productos que se brindará en el establecimiento, continuando con el estudio administrativo legal y ambiental se consideró el impacto ambiental que puede ocasionar este proyecto ayuda a mitigar el impacto al medio ambiente, el estudio financiero que especifica un total de inversión de \$ 20.798,42 en el progreso económico para establecer la posibilidad financiera del proyecto provee como resultado un VAN de \$14.779,26 TIR de 47%, RBC de \$ 1,71 la recuperación será de 2 años 5 meses y 24 días se concluyó que el emprendimiento es técnicamente realizable y factible por lo que aprobará la ejecución del restaurante típico utilizando técnicas y preparaciones ancestrales en el Cantón Guayaquil; Sector El paraíso de la Flor y se recomienda continuar renovando el establecimiento para ofrecer una atención y servicio de calidad superando las expectativas a los futuros clientes que visiten el Cantón Guayaquil.

Palabras clave: <TECNOLOGÍA Y CIENCIAS MÉDICAS>, <EMPREDIMIENTO>, <ESTUDIO DE FACTIBILIDAD>, <RESTAURANTE TÍPICO>, <TÉCNICAS Y PREPARACIONES ANCESTRALES>, <COMIDA SALUDABLE>.

SUMMARY

The objective of the following research work is to determine the feasibility of creating a typical restaurant that uses Techniques and ancestral preparations of the Ecuadorian Highlands in Flor de Bacion of Guayaquil canton, Guayas province. The type of methodology applied is descriptive because it will interpret characteristics of tastes and preferences. It refers to the information consulted bibliography and surveys that is related to the project. It was worked with a sample of the active economic population of Guayaquil canton of the electoral area El Paraiso de la Flor. It is a field research and quantitative because the information acquired for the progress of the project was achieved through the market study and surveys. It was proved that there is an unsatisfied demand of 70%. The standard recipes and the design of the letter were prepared in the technical study. The same that is exhibited all the product that are offered in the establishment. Continuing with the legal and environmental administrative study that can cause this project and helps to mitigate the impact to the environment. The financial study that specifies a total investment of \$ 20.798,42 in the economic progress for the financial possibility of the project provides as a result a NPV of 14.779,26 IRR OF 47%, RBC of \$ 1, 71. The recovery will be 2 year 5 months and 24 days and it was concluded that the project is technically achievable and feasible. So it will approve the execution of the typical restaurant using techniques and ancestral preparations in Guayaquil Canton; El Paraiso de la Flor area. It is recommended to continue renewing the establishment to offer a quality attention and service surpassing the expectations to the clients that visit Guayaquil Canton.

Keywords: <TECHNOLOGY AND MEDICAL SCIENCES>, <ENTREPRENEURSHIP>, <FEASIBILITY STUDY>, <TYPICAL RESTAURANT T>, <ANCESTRAL TECHNIQUES AND PREPARATIONS>, <HEALTHY FOOD>.

TABLA DE CONTENIDO

CERTIFICACIÓN	i
CERTIFICADO	ii
RESUMEN	vii
SUMMARY	viii
CAPÍTULO I	1
1. ASPECTOS GENERALES	1
1.1 Introducción	1
1.2 Objetivos	2
1.2.1 Objetivo general	2
1.2.2 Objetivo específico.....	2
CAPÍTULO II.....	3
2. MARCO TEÓRICO.....	3
2.1 Servicio de restaurante	4
2.1.1 Historia del origen de restaurante	4
2.1.2 Tipos de Restaurantes	6
2.1.3 Tipos de servicios de un restaurante	7
2.1.4 Gastronomía de la sierra.....	8
2.1.5 Gastronomía típica	9
2.1.6 Cocina Ancestral	9
2.1.7 Técnicas de cocción y Utensilios ancestrales.....	10
2.2 Marco Conceptual	13
CAPÍTULO III.....	15
3. METODOLOGÍA	15

3.1 Tipo y diseño de la investigación.....	15
3.1.1 Metodología de la investigación	15
3.1.2 Estudio descriptivo.....	15
3.2 Técnicas de recolección de datos	15
3.2.1 Encuesta.....	16
3.3 Fuentes de investigación	16
3.3.1 Fuentes Primarias	16
3.3.2 Fuentes secundarias.....	16
3.4 Segmento de mercado	16
3.5 Universo.....	18
3.6 Muestra.....	18
3.7 Estratificación	19
3.8 Tabulación y análisis de resultados.....	19
CAPÍTULO V.....	34
4. Desarrollo de la propuesta.....	34
4.1 Identificación de la idea	35
4.1.1 Lluvia de ideas	35
4.1.2 Justificación.....	37
4.1.3 Descripción del emprendimiento	38
4.1.4 Aplicación del FODA	43
4.2 Estudio de mercado	44
4.2.1 Demanda.....	44
4.2.2 Oferta.....	46
4.2.3 Demanda insatisfecha.....	48
4.2.4 Cuota del mercado.....	49
4.2.5 Mix de mercado.....	51
4.3 Estudio Técnico.....	55
4.3.1 Determinación del tamaño	55

4.3.2 Capacidad del emprendimiento.....	56
4.3.3 Localización.....	56
4.3.4 Proceso de producción.....	57
4.3.5 Requerimiento de Talento Humano.....	61
4.3.6 Diseño de la planta.....	62
4.3.7 Estructura de costos de producción.....	63
4.3.8 Determinación de activos fijos para producción.....	68
4.3.9 Programa pre operativo.....	68
4.4 Estudio Administrativo, Legal y Ambiental.....	71
4.4.1 Organización.....	71
4.4.2 Marco Legal.....	76
4.4.3 Permisos requeridos para su funcionamiento.....	80
4.4.4 Mitigar el impacto ambiental.....	80
4.5 Estudio Financiero.....	84
4.5.1 Análisis de la inversión.....	84
4.5.2 Estado de Ganancias y Pérdidas.....	92
4.5.3 Estado de Situación Financiera.....	93
4.5.4 Estado de Flujo del Efectivo.....	94
4.5.5 Evaluación Económica.....	95
4.5.6 Evaluación Financiera.....	96
4.5.7 Evaluación Social.....	100
4.5.8 Evaluación Ambiental.....	100
CONCLUSIONES.....	101
RECOMENDACIONES.....	102
 BIBLIOGRAFÍA	
 ANEXOS	

INDICE TABLA

Tabla 2-1: Festividades ancestrales	122
Tabla 3-2: Segmento del mercado	177
Tabla 3-3: Implementación de un Restaurante de Comida Típica.....	200
Tabla 3-4: Si se llegará a implementar visitaría el restaurante	211
Tabla 3-5: Seleccione los platos que se implementen en el Restaurante.....	222
Tabla 3-6: Aspectos que toma en cuenta al seleccionar un restaurante.....	233
Tabla 3-7: Tipo de servicio que le ofrezca el restaurante	244
Tabla 3-8: Consumo en dólares que realizaría en el restaurante.	255
Tabla 3-9: Frecuencia con la que usted visitaría el restaurante.	266
Tabla 3-10: Enunciado que le gustaría que se identifique el restaurante.....	277
Tabla 3-11: Lugar de la ubicación del establecimiento	288
Tabla 3-12: Promociones que le gustaría que se efectúe.	29
Tabla 3-13: Medios de comunicación que prefiere para informarse.	300
Tabla 3-14: Tipos de servicios que le ofrezca el restaurante	311
Tabla 3-15: Conocimiento de un establecimiento similar.	322
Tabla 3-16: Se siente satisfecho con los servicios ofertados	333
Tabla 4-1: Lluvia de ideas	355
Tabla 4-2: Selección y evaluación de la idea.....	366
Tabla 4-3: Nombre del Emprendimiento	38
Tabla 4-4: Distingos y ventajas competitivas	422
Tabla 4-5: Aplicación del FODA.....	433
Tabla 4-6: Población El paraíso de la Flor	444
Tabla 4-7: Análisis del Crecimiento Poblacional	455
Tabla 4-8: Demanda proyectada de restaurantes	46
Tabla 4-9: Oferta Proyectada de restaurantes	47
Tabla 4-10: Demanda insatisfecha de restaurantes.....	48
Tabla 4-11: Muebles y enseres	554
Tabla 4-12: Publicidad.....	554
Tabla 4-13: Tamaño de la Empresa	555
Tabla 4-14: Capacidad de la Empresa	555
Tabla 4-15: Capacidad del emprendimiento	56
Tabla 4-16: Significado de la señalética del diagrama de flujo	58

Tabla 4-17: Servicios básicos	633
Tabla 4-18: Mantenimiento de equipos	644
Tabla 4-19: Depreciación.....	644
Tabla4-20:Materia prima.....	65
Tabla 4-21: Sueldo producción.....	66
Tabla 4-22: Sueldo administrativo.....	66
Tabla 4-23: Sueldo de ventas.....	66
Tabla 4-24: Costos indirectos de fabricación	67
Tabla 4-25: Determinación de activos fijos	68
Tabla 4-26: Gastos de experimentación.....	68
Tabla 4-27: Muestras y degustaciones de la Guatita criolla	69
Tabla 4-28: Muestras y degustaciones del Hornado de cerdo	700
Tabla 4-29: Proceso de selección y contratación del personal	755
Tabla 4-30: Permisos de funcionamiento	800
Tabla 4-31: Impacto ambiental	811
Tabla 4-32: Inversión del proyecto	84
Tabla 4-33: Estado de fuentes y usos.....	85
Tabla 4-34: Clasificación de la Inversión	86
Tabla 4-35: Tipos de financiamiento	86
Tabla 4-36: Amortización de crédito bancario	87
Tabla 4-37: Amortización activos diferidos	87
Tabla 4-38: Estructura de costos y gastos del proyecto.....	88
Tabla 4-39: Costo de producción.....	889
Tabla 4-40: Gasto de administración	900
Tabla 4-41: Gasto de ventas.....	900
Tabla 4-42: Cuadro de Ingresos / Proyección de Venta	911
Tabla 4-43: Estado de resultados	922
Tabla 4-44: Balance general	93
Tabla 4-45: Flujo de caja	94
Tabla 4-46: Prueba ácida	95
Tabla 4-47: VAN	96
Tabla 4-48: TIR	96
Tabla 4-49: Beneficio costo	97

Tabla 4-50: PRI.....	97
Tabla 4-51: Punto de equilibrio	98
Tabla 4-52: Evaluación social.....	100

INDICE GRÁFICOS

Gráfico 3-1: Implementación de un Restaurante de Comida Típica.....	20
Gráfico 3-2: Si se llegara a implementar visitaría el restaurante	21
Gráfico 3-3: Seleccione los platos que se implementen en el restaurante	22
Gráfico 3-4: Aspectos que toma en cuenta al seleccionar un restaurante.....	23
Gráfico 3-5: Tipo de servicio que le ofrezca el restaurante	24
Gráfico 3-6: Consumo en dolares que realizaría en el restaurante	25
Gráfico 3-7: Frecuencia con la que usted visitaría el restaurante	26
Gráfico 3-8: Enunciado que le gustaría que se identifique el restaurante	27
Gráfico 3-9: Lugar de la ubicación del establecimiento	28
Gráfico 3-10: Promociones que le gustaría que se efectúe	29
Gráfico 3-11: Medios de comunicación que prefiere para informarse	30
Gráfico 3-12: Tipos de servicios que le ofrezca el restaurante	31
Gráfico 3-13: Conocimiento de un establecimiento similar	32
Gráfico 3-14: Se siente satisfecho con los servicios ofertados	33
Gráfico 4-1: Analisis del crecimiento Poblacional	45
Gráfico 4-2: Demanda proyectada de restaurantes	46
Gráfico 4-3: Oferta proyectada de restaurantes	47
Gráfico 4-4: Demanda insatisfecha de restaurantes.....	48
Gráfico 4-5: Cargos y funciones del área comercial.....	53
Gráfico 4-6: Localización del emprendimiento	57
Gráfico 4-7: Diagrama de flujo.....	59
Gráfico 4-8: Receta estándar.....	60
Gráfico 4-9: Organigrama estructural.....	72
Gráfico 4-10: Organigrama funcional.....	733
Gráfico 4-11: Proceso de selección	74

INDICE ILUSTRACIÓN

Ilustración 2-1: Servicio de alimentación	5
Ilustración 4-1: Plano del restaurante	622
Ilustración 4-2: Punto de equilibrio.....	99

CAPÍTULO I

1. ASPECTOS GENERALES

1.1 Introducción

El Cantón Guayaquil pertenece a la Provincia del Guayas; ubicada en el Noroeste de la vía Perimetral se consolida como un asentamiento, el Paraíso de la Flor y sus alrededores, es una zona que visitan varios turistas, existen establecimientos que ofrecen alimentos y bebidas, pero aún no se ha reconocido un establecimiento de comida típica con técnicas y preparaciones ancestrales. La gastronomía ecuatoriana es el resultado de culturas, tradiciones que a través de conocimientos, productos, frutas, granos y animales hacen que la cocina sea un verdadero arte que por medio del gusto, preparación y manipulación de alimentos, lo transforma en un exquisito platillo representando la parte esencial de una cultura e identidad.

Mediante la siguiente investigación se pretende rescatar las preparaciones ancestrales, de nuestros antepasados a través de la comida típica, en el mundo de la gastronomía, para crear una identidad cultural en la población, del Paraíso de la Flor, de este tipo debido, no existe un conocimiento generalizado en técnicas culinarias y su influencia en el progreso de la gastronomía local. Tomando en cuenta el crecimiento demográfico, que constantemente se va adquiriendo, para satisfacer sus necesidades y expectativas, se da por la creatividad culinaria que ha transmitido desde tiempos remotos hasta la actualidad; es decir de generación en generación.

Con este establecimiento se pretende, aportar a la economía del sector y por ende crear nuevas fuentes de trabajo, a través de una alimentación saludable, es imprescindible para cada persona mantener su estado de salud, dependiendo de su actividad física, con la preparación de alimentos se transmite el buen gusto, sabor y presentación en cuanto a colores, aromas, texturas, hará que se convierta en un platillo agradable al paladar del cliente, para lo cual se ha seleccionado recetas estandarizadas de platos típicos más representativos de toda la región de la sierra.

1.2 Objetivos

1.2.1 Objetivo general

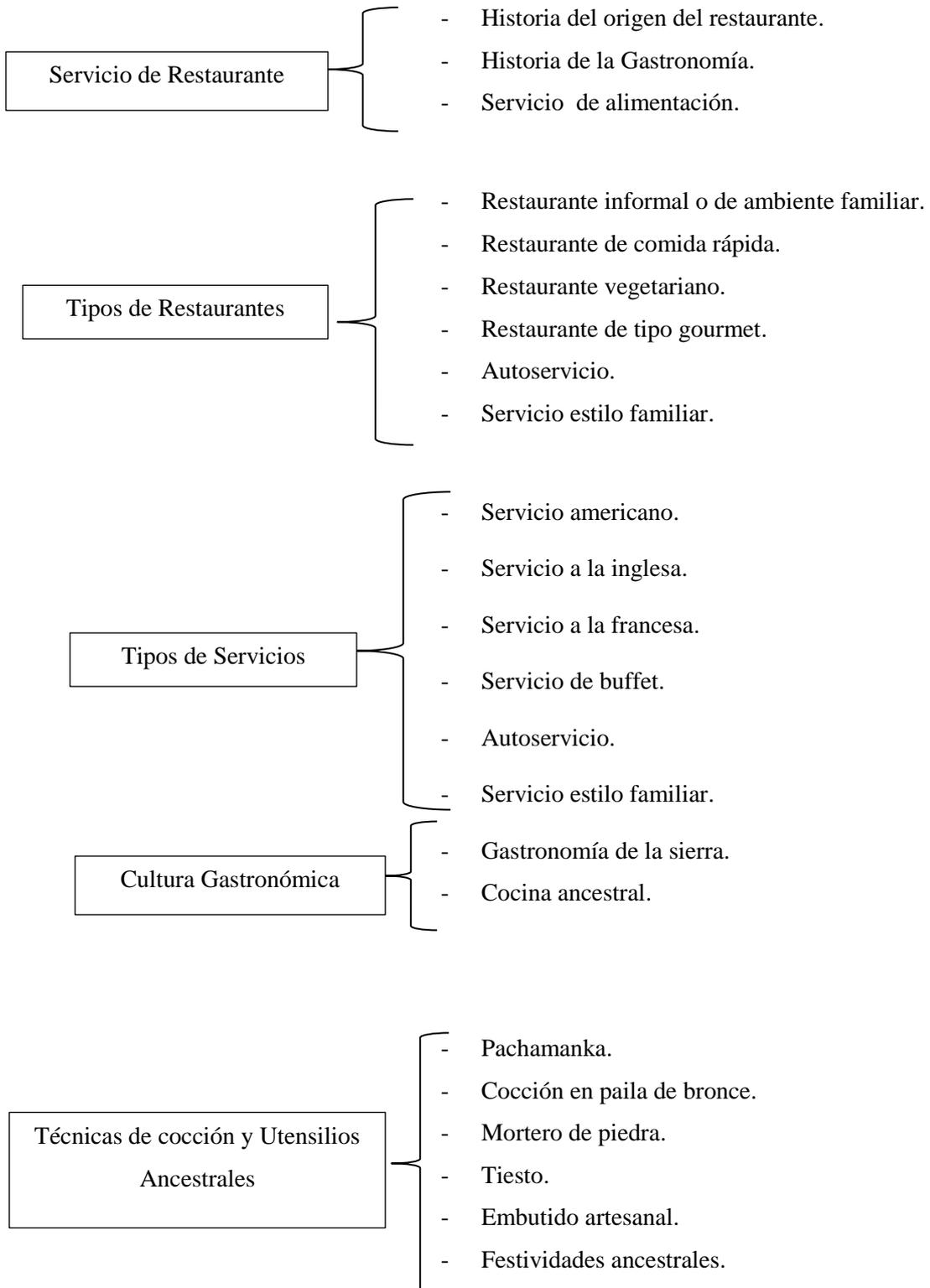
- ✓ Desarrollar la propuesta de factibilidad para la creación de un restaurante típico, utilizando técnicas y preparaciones ancestrales de la serranía ecuatoriana, en el sector Flor de Bastión.

1.2.2 Objetivo específico

- ✓ Realizar los referentes teóricos de la comida típica, sus características, orígenes y la variedad de platos típicos con la diversidad cultural de nuestro pueblo.
- ✓ Determinar la demanda insatisfecha del consumo de un restaurante típico, utilizando técnicas y preparaciones ancestrales, de la serranía ecuatoriana en el sector el Paraíso de la Flor.
- ✓ Establecer la propuesta de factibilidad, para la creación del restaurante a través de los diferentes estudios.

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO



2.1 Servicio de restaurante

Es una actividad que se ocupa de proporcionar a los viajeros y a los residentes, servicios de alimentación y bebida. Por lo tanto quedan integrados como establecimientos en este ámbito; cada día alcanza un mayor desarrollo, adaptado a las necesidades de la vida de una sociedad moderna. (Fonseca , Raya , & Porrata- Doria , 2007)

Los modelos de restaurantes sufrieron cambios profundos en la segunda mitad del Siglo XX, antes de la Segunda guerra mundial, actualmente se ofrece comida a buen precio, en una gama amplia de establecimientos. (Fonseca , Raya , & Porrata- Doria , 2007)

2.1.1 Historia del origen de restaurante

Algunos testimonios históricos y arqueológicos nos confirman que las tabernas ya existían en el año 1700 a.C. Se han encontrado pruebas de la existencia de un comedor público en Egipto en 512 a.C que tenía un menú limitado, ya que solo servía un plato preparado con cereales, aves salvajes y cebolla. No obstante los egipcios utilizaban una amplia selección de alimentos para cocinar: guisantes, lenteja, sandía, grasas (animales y vegetales) carne, miel y productos lácteos leche, quesos y mantequilla. (Fonseca , Raya , & Porrata- Doria , 2007)

En 1765 El primer restaurante o establecimiento que servía comida abre sus puertas en París, su propietario, M. Boulanger, colocó un letrero en la entrada que decía: Boulanger vende caldos restaurativos aptos para los dioses. Este letrero se hizo tan famoso que de ahí se tomó el nombre para denominar a todos los establecimientos que servían caldos restaurativos como Restaurantes. (Antamba, 2012)

Con el surgimiento de los restaurantes empieza a tomar importancia la minuta o menú. Una minuta modesta incluía: un entremés, una sopa, el plato principal, el postre. En una minuta prolija se ofrecía desde entradas o hors d'oeuvres, potajes y sopas, pescados, rotiss o plato fuerte que incluye carne, quesos y postres como mínimo contenían 4 o 5 platillos. (Antamba, 2012)

En el año de 1782 se abre en París el restaurante como lo conocemos actualmente con un menú que enlistaba los platillos disponibles, estos eran servidos en mesas privadas y con un horario regular, su nombre era La Gran Taberna de Londres, su propietario era Antoine Beauvilliers. (Antamba, 2012)

En la actualidad un restaurante es aquel establecimiento que provee a los clientes con un servicio alimenticio de diverso tipo. También en el año de 1800 en Estados Unidos se desarrolla un instrumento de cocina que impactaría a todo el mundo ya que antes de esto se cocinaba sobre hogares y fogones, el científico Benjamín Thompson, conde Von Rumford, inventa la estufa”. (Antamba, 2012)

2.1.1.1 Servicio de Alimentación

En primer lugar hay que enfatizar que entre los primeros servicios de alimentación y los actuales existen diferencias abismales en cuanto a los tipos y calidades de los recursos empleados, siempre cumplirán la misma función fundamental: transformar una materia prima – los alimentos- por medio de los procesos de preparación y conservación, en comidas o preparaciones servidas, que complazcan a los usuarios en sus gustos y hábitos que se ajusten a sus necesidades nutricionales y fisiopatológicas. (Dolly Tejada, 2007).

Los servicios de alimentación que brinda se enfocan en las siguientes actividades.

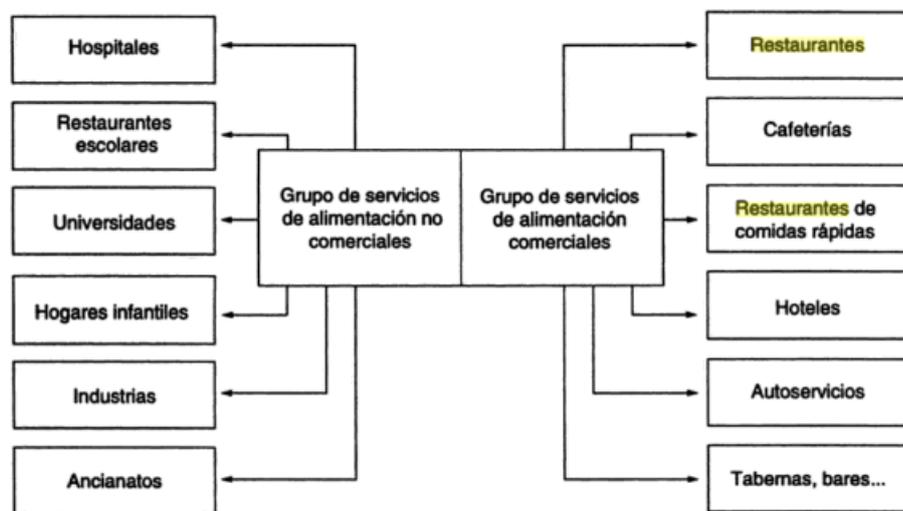


Ilustración 2-1: Servicio de alimentación

Fuente: (Dolly Tejada, 2007)

Realizado por: Quera Nelly

El comienzo del concepto de restaurante se dio en Francia, con la instalación de cocinas para preparar ragouts o estofados. Uno de los sitios de comidas de un solo plato por ejemplo eran las pizzerías, hasta llegar a los modernos mostradores de autoservicio que funcionan 24 horas del día, los restaurantes familiares, modestos y lujosos, se ofrece una innumerable variedad de productos y servicios. (Dolly Tejada, 2007)

2.1.2 Tipos de Restaurantes

2.1.2.1 Restaurante informal o de ambiente familiar.

Estos restaurantes se prestan para ser manejados por sus propietarios y depende grandemente del apoyo de los habitantes de la localidad. Su número ha aumentado en los últimos tiempos, gracias a que la gente sale a comer con más frecuencia, debido a que trabaja en horarios más largos, a que marido y mujer trabajan, o a que se tiene un mayor ingreso. El servicio o la comida en un restaurante de este tipo no son tan exigentes como el de un restaurante fino, pero será conveniente que usted conozca a sus clientes personalmente y los haga sentir como en su casa. (Cooper, Floody, & McNeill, 2002)

2.1.2.2 Restaurante de comida rápida.

“Incluye en su menú, ítems necesarios y lucrativos de alimentos simples y de rápida preparación como las hamburguesas, papas fritas, pizzas y pollo. Una de las cadenas que sobresale es McDonald’s y KFC.” (Cooper, Floody, & McNeill, 2002).

2.1.2.3 Restaurante vegetariano.

Ofrece comida buena para el corazón, saludable, bajas en grasas saturadas y en colesterol. Los alimentos orgánicos se están volviendo populares, y la gente está exigiendo cada vez más que los productores de alimentos y quienes los preparen actúen con plena responsabilidad. (Cooper, Floody, & McNeill, 2002).

2.1.2.4 Restaurante tipo gourmet.

Son negocios dirigidos por un chef, que generalmente es dueño, los costos son altos, el establecimiento depende mucho de las cuentas de gastos de altos ejecutivos y de ocasiones o conmemoraciones especiales y una invitación a uno de ellos es vista como una fina manera de pasar una velada. (Cooper, Floody, & McNeill, 2002).

2.1.3 Tipos de servicios de un restaurante

2.1.3.1 Servicio americano.

Servicio desempeñado por garzones con los platos y entremeses servidos en la cocina según ordenes individuales. Los platos se disponen y trasladan en bandejas hasta la mesa. Platos y bebidas son servidos y retirados por la derecha, salvo que molesten al cliente. (Brito, 2010)

2.1.3.2 Servicio a la inglesa.

La comida se ofrece al cliente sobre un plaqueo o fuente y se sirve por su izquierda ayudándose de tenazas. El plato debe ser montado con gusto y cuidado, con el ingrediente principal frente al cliente y el acompañamiento al lado superior. (Brito, 2010)

2.1.3.3 Servicio a la francesa.

Aquí los alimentos vienen sobre plaques o fuentes, son presentados y ofrecidos al cliente por la izquierda, y él es quien se sirve. (Brito, 2010)

2.1.3.4 Servicio de buffet.

La comida se dispone en fuentes sobre mesas o mostradores y los clientes se sirven por sí mismos o son ayudados por parte del equipo de cocina. El garzón sirve las bebidas, posiblemente los postres, recoge la mesa y presenta la cuenta. (Brito, 2010)

2.1.3.5 Autoservicio.

El cliente elige su comida porque hay una variedad de platillos según su paladar para deleitarse, lo hace desde el área de exhibición, la traslada en una bandeja y se cancela al final de la línea. El garzón se limita a retirar la loza y mantener limpia su área de trabajo. (Brito, 2010)

2.1.3.6 Servicio estilo familiar.

La comida se ofrece en grandes fuentes en el centro de la mesa, los clientes se sirven por sí mismo, el garzón sirve las bebidas, los postres y recoge la loza. (Brito, 2010)

2.1.4 Gastronomía de la sierra

La gastronomía ecuatoriana se caracteriza por una gran variedad de sabores y aromas, los cuales se funden en un elemento esencial llamado calidad. Esta cocina es una mezcla entre la tradición de sus antiguos pobladores y las culturas, con el paso del tiempo han ido haciendo historia en el territorio del país. (Aguirre Cox, 2011)

La cocina serrana es deliciosa y variada, se provee básicamente de granos, un buen ejemplo es el plato tradicional llamado fanesca, el que debe contener variedades de granos como el maíz que es uno de los elementos más utilizados en la cocina de la sierra. La papa es otro elemento esencial para la elaboración de los distintos platos serranos como el molo, llapingachos, locros, yaguarlocro y tamales. (Aguirre Cox, 2011)

Otros platos de la comida serrana están elaborados a bases de carne de cerdo, por ejemplo la fritada, hornado, carne colorada, patas de chanco emborrajadas, cuero de chanco. Además las cecinas de res son muy apetecidas y el cuy por su parte también constituye un plato típico. (Polo Caicho, 2009)

Pero también los chochos son sabrosos, ricos de proteínas, y el aji, que basta para dar el sabor a toda la comida. A todo el color que las provincias de la sierra reciben al visitante se unen las galas de una deliciosa cocina con platos de tanta tradición y sabor como el Yaguarlocro; a las sabidurías indígenas se sumaron tradiciones de la cocina española y la tierra aportó con su prodigalidad. (Rojas, 2012)

La gastronomía en la sierra es muy similar pero cada provincia tiene algo característico, casi en toda la sierra se utilizaron diferentes técnicas y utensilios de leña y barro para la cocina, como por ejemplo era muy tradicional el uso del fogón de carbón de leña de eucalipto en donde, se hacían la mayoría de preparaciones acompañadas de ollas grandes de barro, que poco a poco cambiaban su color a negro por el excesivo uso del día a día. (Larrea Ramírez, 2014)

La chicha es una bebida tradicional de los países andinos que se elabora a base de maíz fermentado, arroz o yuca. En algunas áreas rurales del Ecuador, el proceso de fermentación es incrementada con saliva. Quienes la elaboran, mujeres generalmente, mastican los ingredientes y los escupen en el recipiente donde se van a fermentar. No recomendamos beberla por evitar hepatitis B que suele estar presente en la saliva. Existe una gran variedad de chichas que no son elaboradas con este método y que son seguras de beber. Otra bebida andina que no hay que

dejar de probar es el canelazo, un trago popular en las fiestas, que se elabora con agua hervida, azúcar, aguardiente de caña, zumo de alguna fruta como maracuyá o mora y canela. (Ortiz , 2013)

2.1.5 Gastronomía típica

En los tiempos de nuestros antepasados la gastronomía era muy común, es decir donde se realizaba bautizos, matrimonios, y en toda actividad que nunca podía faltar el caldo de gallina criolla, el ají de cuy y la chicha de jora. Eran conocidos en los puestos de comida y platos especiales, ricos bocados muy bien adobados. El cuy previamente adobado e insertado en un palo que recorre su cuerpo y es expuesto al ardiente carbón. (Usca Tiuquinga , 2013)

2.1.6 Cocina Ancestral

Sobre la base de una misma cultura, difundida por incas y españoles, cada región desarrolló tradiciones nuevas. El resultado, existen pueblos con utensilios y técnicas culinarias similares que se emplean para la elaboración de preparaciones. (Olivas Weston, 2010)

Muchas recetas tradicionales no tienen registro escrito, se aprenden mirando y haciendo; se requiere que una persona nos enseñe cómo se hace, porque algunos ingredientes se agregan “al ojo” o “al gusto”. Asimismo aprendemos a conocer que los alimentos han terminado su cocción mediante los cambios de color, la densidad de las salsas las aprendemos con la práctica, igual sucede con el manejo de los hornos y cocinas a leña, sabemos las temperaturas con la práctica. El tacto nos indica si las masas han sido correctamente trabajadas. Muchas amas de casa apagan el fuego de la olla de arroz cuando deja de burbujear, para que el vapor ayude a terminar de cocinar los granos. Se sabe que algunas masas están bien trabajadas cuando literalmente comienzan a sonar. (Olivas Weston, 2010)

La cocina andina va desde la época de los quechuas y los aymaras, así el fuego es considerado como diosa de la cocina que alimenta a sus hijos. En el mundo andino se cocina para llenar el alma más que el estómago; también invita a probar sabores vinculados con la tierra, gracias a sus productos autóctonos y locales, tales como las carnes, tubérculos, hierbas y granos, que son empleados en una gran variedad de platos que ensalzan el saber hacer de la cocina tradicional, que sobrevivió a la colonización y fundió a través de mil formas diferentes. (Usca Tiuquinga , 2013)

El arte de cocinar se transmite de generación en generación usando los cinco sentidos: la vista, el olfato, el gusto, el tacto y el oído; definir este aprendizaje dentro de la “tradición oral” es limitarla “al relato de cómo se hace”. La “tradición sensorial” es el modo de cómo nosotros consideramos que las técnicas y procedimientos culinarios se han transmitido a través de los tiempos. (Olivas Weston, 2010)

2.1.7 Técnicas de cocción y Utensilios ancestrales

Técnicas culinarias ancestrales es la denominación a las prácticas intelectualmente, elaboradas con gran tradición y conocimiento a lo largo de la existencia de una cultura o población. Actualmente, el mundo gastronómico mundial tiene un desarrollo tecnológico muy importante, para muchos quienes aman las tradiciones está reemplazando las prácticas ancestrales y evitando que estas se hereden de generación en generación. (Hernández Morales, 2012)

2.1.7.1 Pachamanka

Es una forma de cocción ancestral la cual consiste en hacer un hueco en la tierra y en este poner piedras previamente calentadas en la brasa, antiguamente se cocinaban algunos tubérculos como mellocos, habas, papas, ocas, etc. Tapándolas con hojas de achira y tierra. (Hernández Morales, 2012)

2.1.7.2 Cocción en paila de bronce

Es una herramienta de la cocina ecuatoriana, especialmente en la Sierra, esta se caracteriza por tener una excelente conducción de temperatura, tanto de calor como de frío ya que el bronce es una aleación entre cobre y estaño. Los principales platos típicos que se elaboran en las pailas de bronce son: Los helados de paila, la fritada. (Hernández Morales, 2012)

2.1.7.3 Mortero de piedra

En la Provincia de Tungurahua, es un utensilio culinario que se lo utiliza hasta la actualidad, muele los ingredientes de tal forma que no destruye completamente la textura inicial y al no ser acero, o algún tipo de metal, el sabor no varía drásticamente, los ingredientes que generalmente son molidos en piedra son: ajo, ají y maní. (Hernández Morales, 2012)

2.1.7.4 Tiesto de cerámica

Se usa sobre un fogón o piedras calientes, con la finalidad de tostar granos y así obtener harinas. Además, en este tipo de material se realizan otras preparaciones como tortillas de maíz, trigo, bonitísimas, etc.

2.1.7.5 Embutido artesanal

El embutido artesanal es una técnica ancestral que consiste en rellenar con un refrito a la tripa de cerdo, estirándola de tal forma que tenga forma de servicio. (Hernández Morales, 2012)

2.1.7.6 Festividades ancestrales

“Se relacionan con el tema de la culinaria en la que se utiliza utensilios y por medio de esto obtenemos preparaciones gastronómicas”. (Valenzuela Alvarez, 2016)

Tabla 2-1: Festividades ancestrales

Festividad (descripción)	Utensilios	Preparación de alimentos
Killa Raymi: Celebrada en honor a las madres de la fertilidad.- la luna, tierra y la mujer.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Olla de barro ✓ Paila de bronce ✓ Jarra de barro 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cuy asado ✓ Papas y mote cocinado ✓ Tostado ✓ Chicha de jora
Kapak Raymi: Celebrada en el sol de diciembre, es la época de germinación y el nacimiento al iniciar su ciclo vital.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Olla de barro ✓ Taza ✓ Vasijas de barro ✓ Olla de hierro negra ✓ Tiesto de barro 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mote ✓ Mote almacenado ✓ Chicha de jora ✓ Caldo de res ✓ Tortillas de maíz
Paukar Raymi: Fiesta de florecimiento y maduración en el mes de marzo de los productos de la pacha mama	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Olla de barro ✓ Paila de bronce ✓ Vasijas de barro 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Papas y mote cocinado ✓ Cuy asado ✓ Carne de res ✓ Chicha de jora
Inti Raymi: Fiesta de agradecimiento al sol y a la tierra por los frutos recibidos.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Olla de barro ✓ Olla de hierro negra ✓ Tiesto de barro ✓ Paila de bronce ✓ Vasija de barro 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mote cocinado ✓ Chibulde, humitas ✓ Habas de tasno ✓ Chicha de jora

Fuente: (Valenzuela Alvarez, 2016)

Realizado por: Nelly Quera

2.2 Marco Conceptual

Estudio de factibilidad: Análisis de una empresa para determinar si el negocio que se propone será bueno o malo, y en qué condiciones se debe desarrollar de la manera óptima, que contribuirá a la conservación y protección de los recursos naturales para que sea exitoso. (Ramírez, Vidal , & Domínguez, 2009)

Servicio de Alimentación: Los servicios de alimentación son instalaciones para preparar y servir alimentos para el consumo humano. Los mismos son de carácter social (cantinas escolares, comedores escolares, universitarios, laborales, otros) o comercial (restaurantes, bufet y servicios de comida rápida). (Dolly Tejada, 2007)

Restaurante tipo gourmet.- Está asociado a lo más excelso de la gastronomía. La calidad de los ingredientes y la forma de preparación, es lo que determina que un plato sea considerado gourmet.
(Real Academia Española)

Servicio a la francesa.- Los alimentos vienen sobre fuentes, son presentados y ofrecidos al cliente por la izquierda y es él quien se sirve. (Brito, 2010)

Diabetes: Enfermedad por una concentración alta de azúcar.

Dieta: Consumo habitual de alimentos según un régimen alimentario que le ayudara a conservar su peso ideal, contextura, dependiendo de la actividad física que desempeñe.

Nutrientes: Productos químicos para sus funciones vitales.

Saludable: Conservas aptas para el consumo.

Sobrepeso: Vinculado a la grasa corporal, que suele denominarse obesidad, se genera a partir de una ingesta excesiva de alimentos grasos.

Técnicas ancestrales: Prácticas intelectualmente elaboradas con gran tradición y conocimiento a lo largo de la existencia de una cultura o población.

Utensilios Ancestrales. Recipiente indispensable que se utiliza para la elaboración de preparaciones gastronómicas transmitido de generación en generación.

CAPÍTULO III

3 METODOLOGÍA

3.1 Tipo y diseño de la investigación

Una vez descubierto el problema, se delimitan los objetivos, que están encaminados a la investigación, la misma que crea enigmas, cuyas respuestas están regidas a un estudio y su alcance revelara toda la información obtenida. Es significativo optar por técnicas y métodos que proporcionen todo el valor requerido a la información.

3.1.1 *Metodología de la investigación*

Una vez abierto el problema, definido cada uno de los objetivos, que están orientados a la investigación, la misma que tuvo su grado de dificultad, se obtuvo los resultados a través de un estudio minucioso con toda la información conseguida. Es característico seleccionar procesos y técnicas que faciliten alternativas para concluir con la información.

3.1.2 *Estudio descriptivo*

En el siguiente proyecto se empleó un estudio descriptivo, que consiste en una indagación, que interpretó a las diferentes particularidades en todo a lo que se refiere a satisfacciones, preferencias, puntos de vista y distinciones que se ha subordinado a un conjunto de personas, que se efectuó las concernientes encuestas, esto ayudó a evaluar y recopilar información que facilitó durante cada proceso de la investigación.

3.2 Técnicas de recolección de datos

La información recolectada se estableció mediante un procedimiento de encuestas, para la obtención de resultados óptimos y confidenciales, las mismas describieron una constancia de preguntas acerca del perfil del consumidor, con la finalidad de identificar la aceptación del producto, que se va a ofrecer y conocer la competencia que rodea al sector; se dirigió hacia una muestra de personas seleccionadas, que representan a la población en general.

3.2.1 Encuesta

La información lograda se construyó a través de un proceso de encuestas, que proporcionó la recolección de datos facilitando, un efecto propicio que permitió continuar con el banco de preguntas ya determinadas hacia el perfil del consumidor, con afinidad a la aceptabilidad de cada platillo que ofrecerá en el establecimiento; se efectuó un sondeo para comprobar la ubicación adecuada y considerando al sector un punto favorable, para ver si hay rentabilidad, e inspeccionar a la competitividad de la zona, ya que estará dirigida a la población en general.

3.3 Fuentes de investigación

Este proyecto de emprendimiento cuenta con dos fuentes de investigación que son:

3.3.1 Fuentes Primarias

Se constituyó como fuente primaria el manejo de encuestas, que a través del instrumento se comprobó la posibilidad de la creación del establecimiento, esto permitió demostrar si los consumidores estarán preparados a obtener productos que brinde la investigación; cada persona tiene diferentes perspectivas de ver las cosas, en cuanto a satisfacciones y comodidad en la calidad del producto. Se realizó un banco de 14 preguntas que contenga la información primordial que se requiere investigar para la empresa y los productos que se va a ofrecer.

3.3.2 Fuentes secundarias

Se concentró en diversas fuentes de investigación como son: tesis, libros, artículos de revistas, monografías, sitios web, revistas especializadas, se incluyó datos del Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), por medio del archivo facilitó obtener información en cuanto a la población de la provincia y aspectos generales de segmentación a medida que se desarrolló la investigación para que los datos sean afirmativos.

3.4 Segmento de mercado

En la siguiente investigación se procedió a dividir de lo macro a lo micro; en País, Provincia, Cantón y Área urbana que acceden a la variable, se delimitó un grupo específico de personas para la aplicación de encuestas.

Definir el Universo

Tabla 3-2: Segmento del mercado

VARIABLE	SEGMENTACIÓN
GEOGRÁFICA	
País	Ecuador
Región	Costa
Ubicación	Vía perimetral del Cantón Guayaquil, de la Parroquia Pascuales al norte de la ciudad, en la Zona Electoral Flor de Bastión (El Paraíso de la Flor).
Número de habitantes	En el Paraíso de la Flor concurren con 89.925 habitantes según datos estadísticos INEC, de la Tabla de circunscripciones del Guayas del último censo realizado en el año 2010.
Densidad	Área Urbana
Clima	Cálido
DEMOGRÁFICA	
Edad	Población en general
Género	Masculino y femenino
Ocupación	Estudiantes, profesionales
Educación	Secundaria, superior
Religión	Católicos, cristianos, evangélicos
Etnia	Mestizo, indígena
PSICOGRÁFICA	
Clase social	Media, media alta, alta
Estilo de vida	Saboree productos innovados
Personalidad	Conservador / Detallista
CONDUCTUAL	
Ocasiones de compra	En fechas especiales, compromiso social
Beneficios pretendidos	Producto de calidad Precios accesibles Ambiente agradable
Grado de lealtad	Fuerte
Actitud hacia el producto	Satisfacer las expectativas y necesidades requeridas a través de un servicio de calidad y un producto exquisitos con los estándares de calidad.

Fuente: Investigación propia
Realizado por: Quera Nelly

3.5 Universo

El proyecto está dirigido al conjunto de habitantes, del Cantón Guayaquil, lugar donde se estableció este estudio, se tomó en cuenta el último censo que se realizó en el año 2010, por medio del Instituto Nacional de Estadísticas y Censo (INEC) de la Tabla de Circunscripción del Guayas; para que los datos sean reales del Cantón Guayaquil, Parroquia urbana Pascuales, Zona electoral el Paraíso de la Flor que consiste en 89.925 habitantes.

3.6 Muestra

Para la aplicación de la fórmula de la línea recta, la muestra está unida al universo, su característica es que toma una cierta cantidad menor de personas en la que se abrirá la investigación, para obtener los datos precisos, se procedió aplicar 138 encuestas en el Cantón Guayaquil, Parroquia Pascuales, Zona Electoral el Paraíso de la Flor.

DONDE.

n= Tamaño

N= Total población (89.925) habitantes

Z= Valor estandarizado que resulta dependiendo de (E) error dispuesto 1,96

P= Probabilidad de éxito 90% (0,90)

Q= Probabilidad de fracaso (0,10)

E= Error dispuesto a cometer (0,05)

$$n = \frac{(Z)^2 P Q N}{(N)e^2 + Z^2 P Q}$$

$$n = \frac{(1,96)^2(0,90)(0,10)(89,925)}{(89,925)(0,05)^2 + (1,96)^2(0,90)(0,10)}$$

$$n = \frac{38416 (8,09325)}{(89,925)(0,0025) + (38416)(0,09)}$$

n = 138 encuestas

3.7 Estratificación

Para ver la factibilidad del proyecto de emprendimiento se requerirá encuestar a la población de la Zona Electoral del Paraíso de la Flor que tiene 89,925 habitantes; con la aplicación de la fórmula de línea recta, del Cantón Guayaquil de la Parroquia Urbana Pascuales.

3.8 Tabulación y análisis de resultados

El análisis de las encuestas es el elemento principal para continuar con el desarrollo del proyecto, se procedió a analizar cada pregunta que se encuentran en la encuesta para ello existe un grupo de personas que tienen el interés de probar nuevos productos que permita conocer las diferentes necesidades, gustos y preferencias de cada persona para poder cumplir las expectativas que esperan los consumidores que se brinden en el establecimiento, también se obtendrá información sobre la economía que se maneja en esta zona.

1. ¿Estaría de acuerdo con la implementación de un restaurante de comida típica de la serranía ecuatoriana, en el Cantón Guayaquil?

Tabla 1-3: Implementación de un Restaurante de Comida Típica

SI	NO	N° de encuestados
100	38	138
72%	28%	100%

Fuente: Encuesta
Realizado por: Nelly Quera

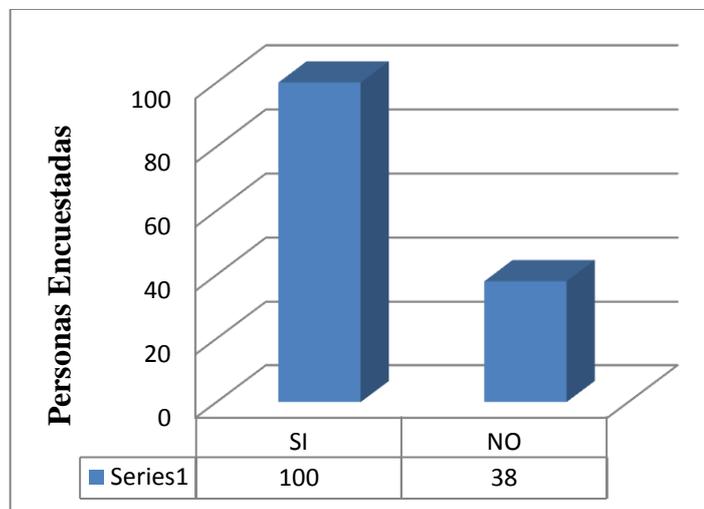


Gráfico 3-1: Implementación de un Restaurante de Comida Típica
Realizado por: Nelly Quera

Análisis descriptivo e interpretativo.- Del total de personas encuestadas el 72% mencionaron que es factible la implementación de un restaurante típico, mientras que un 28% piensa que no es necesario, la mayoría está de acuerdo por el motivo que es una oportunidad de ubicar el restaurante, para que degusten nuevos platillo con distintos sabores, además de esta manera se estaría rescatando la identidad cultural.

2. ¿Si se llegara a implementar el restaurante usted estaría dispuesto a visitar?

Tabla 3-4: Si se llegará a implementar visitaría el restaurante

SI	NO	N° de encuestados
97	41	138
70%	30%	100%

Fuente: Encuesta
Realizado por: Nelly Quera

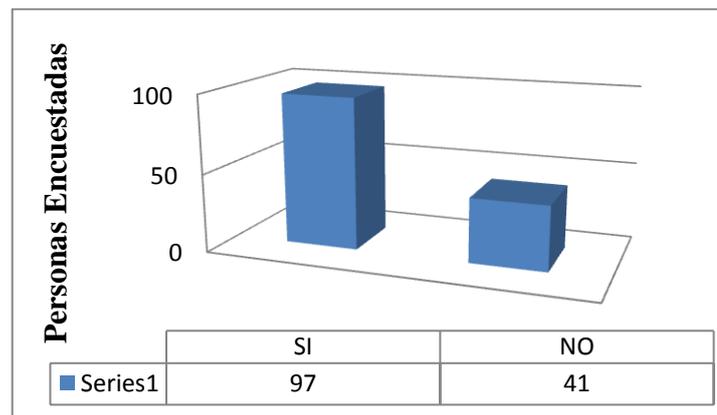


Gráfico 3-2: Si se llegará a implementar visitaría el Restaurante
Realizado por: Nelly Quera

Análisis descriptivo e interpretativo.- Con los datos obtenidos se observa que el 70% de las personas encuestadas visitarían el restaurante, el 30% no lo haría, es factible brindar el servicio de alimentación, a través de un producto de calidad, menú variado, precio accesible, aplicar buenas prácticas de manufactura, y superar expectativas del cliente en gustos y preferencias con un servicio eficiente.

3. ¿Del siguiente listado seleccione los platos que le gustaría que se implemente en el Restaurante?

Tabla 3-5: Seleccione los platos que le gustaría que se implemente en el Restaurante

Papas con cuy	Yaguarloco	Llapingacho	Mote pillo	Locro de papas	Guatita Criolla	Caldo de gallina	Caldo de pata	Humitas	Hornado de cerdo	Nº de encuestados
9	8	27	4	6	25	18	5	6	30	138
7%	6%	20%	3%	4%	18%	13%	4%	4%	22%	100%

Fuente: Encuesta

Realizado por: Nelly Quera

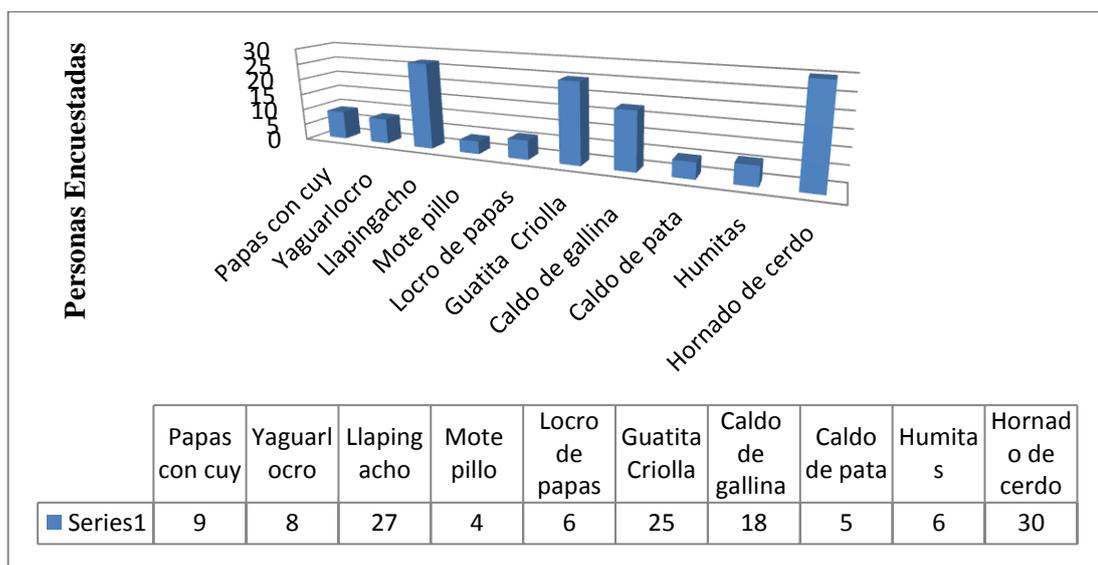


Gráfico 1-3: Seleccione los platos que le gustaría que se implementen en el Restaurante

Realizado por: Nelly Quera

Análisis descriptivo e interpretativo.- Según las personas encuestadas se conoció que 4 platillos sobresalen con un porcentaje elevado: los llapingachos 20%, la guatita criolla 18%, el caldo de gallina 13%, y finalmente el hornado de cerdo 22%, indica que los platos son mayor apreciados, convirtiéndose en platos estrellas en el establecimiento para ofrecer en eventos u ocasiones especiales, con respecto a los demás son tradicionales pero en menor cantidad, para prepararlos durante la semana.

4. **Al seleccionar un restaurante. ¿Qué aspectos usted toma en cuenta?**

Tabla 3-6: Aspectos que toma en cuenta al seleccionar un restaurante

Tipo de comida que brinda	Comodidad	Precio	Espacio de parqueo	Horario de atención	N° de encuestados
50	25	28	20	15	138
36%	18%	20%	14%	11%	100%

Fuente: Encuesta
Realizado por: Nelly Quera

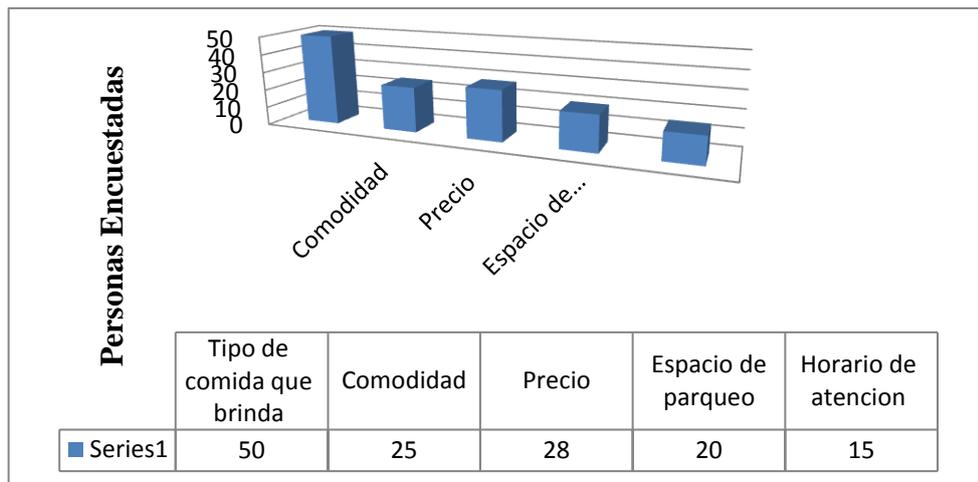


Gráfico 3-4: Aspectos que toma en cuenta al seleccionar un restaurante
Realizado por: Nelly Quera

Análisis descriptivo e interpretativo.- Con los resultados obtenidos se determinó que un 36%, prefieren comida saludable, un precio accesible representa un 20%, comodidad 18%, espacio de parqueo 14% y horario de atención con un 11%, estos parámetros personifican cumplir los estándares de calidad, y tener una aceptabilidad para la creación del restaurante, donde la prioridad será satisfacer las expectativas del cliente.

5. ¿Qué tipo de servicio le gustaría que le ofrezca el restaurante?

Tabla 3-7: Tipo de servicio que le ofrezca el restaurante

Servicio a la carta	Tipo buffet	N° de encuestados
109	29	138
79%	21%	100%

Fuente: Encuesta
Realizado por: Quera Nelly

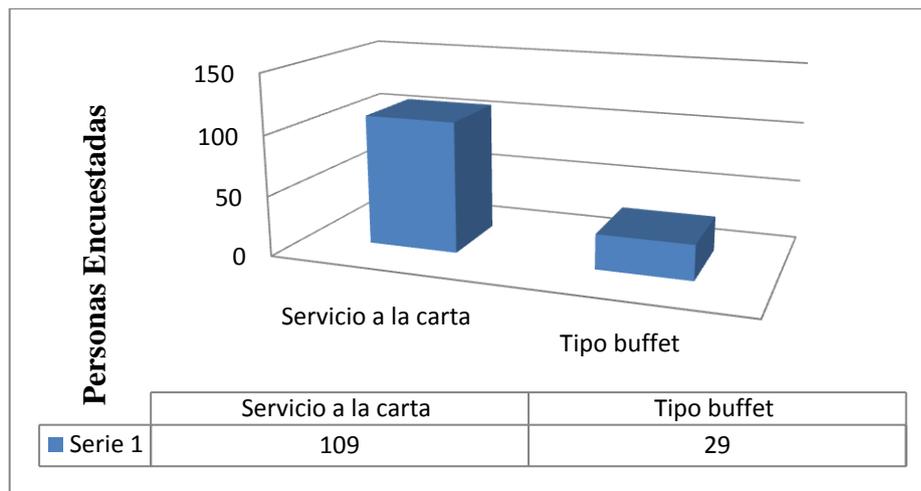


Gráfico 3-5: Tipo de servicio que le ofrezca el Restaurante

Realizado por: Nelly Quera

Análisis descriptivo e interpretativo.- De las personas encuestadas se observó que el 79% desean un servicio a la carta, mientras que el 21% tipo buffet, es decir, brindar un servicio personalizado al cliente, de manera óptima, con un trabajo eficiente para garantizar que el cliente regrese al establecimiento y realice la publicidad de “boca en boca”.

6. En promedio ¿Cuál es el consumo en dólares que usted estaría dispuesto a realizar en el restaurante?

Tabla 3-8: Consumo en dólares que usted estaría dispuesto a realizar en el restaurante.

De 2.50	De 3.00 a 4.00	De 3.75 a 4.50	De 5.00 a 7.00	N° de encuestados
65	48	19	6	138
47%	35%	14%	4%	100%

Fuente: Encuesta

Realizado por: Nelly Quera

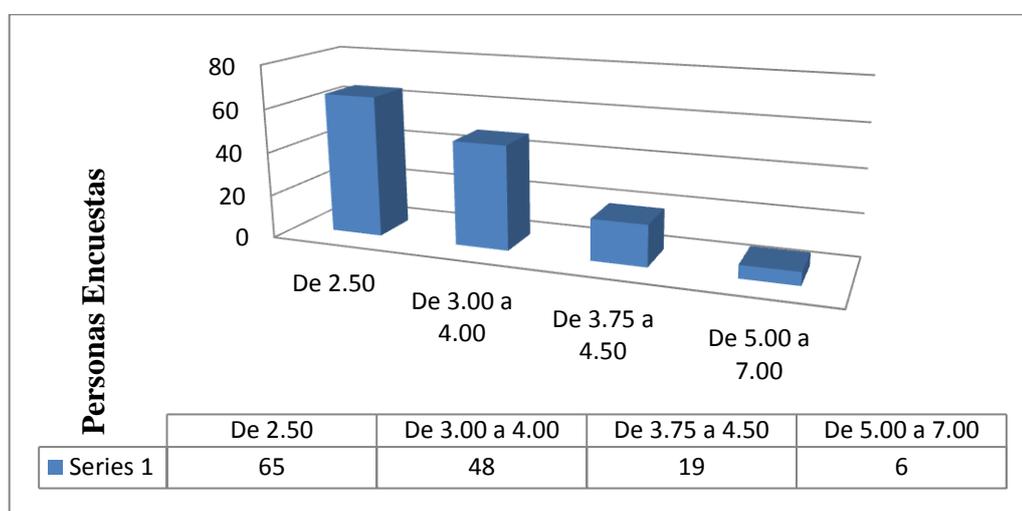


Gráfico 3-6: Consumo en dólares que usted estaría dispuesto a realizar en el restaurante

Realizado por: Nelly Quera

Análisis descriptivo e interpretativo.- Los datos demuestran un 47% estaría dispuesto a realizar un gasto de 2.50\$ a la semana, el 35% por \$3.00 a 4.00, el 14% de 3.75 a 4.50 y finalmente el 4% de \$5.00 a 7.00 a la semana por la comida típica. Estos datos ayudan a tener un mejor concepto para determinar un valor adecuado, que está dispuesto a gastar semanalmente cada cliente mediante la estandarización de recetas de acuerdo a las preparaciones de cada plato.

7. ¿Cuál es la frecuencia con la que usted visitaría el restaurante?

Tabla 3-9: Frecuencia con la que usted visitaría el restaurante.

Una vez a la semana	Cada dos semanas	Mensual	Rara vez	De vez en cuando	N° de encuestas
67	33	17	4	17	138
49%	24%	12%	3%	12%	100%

Fuente: Encuesta
Realizado por: Nelly Quera

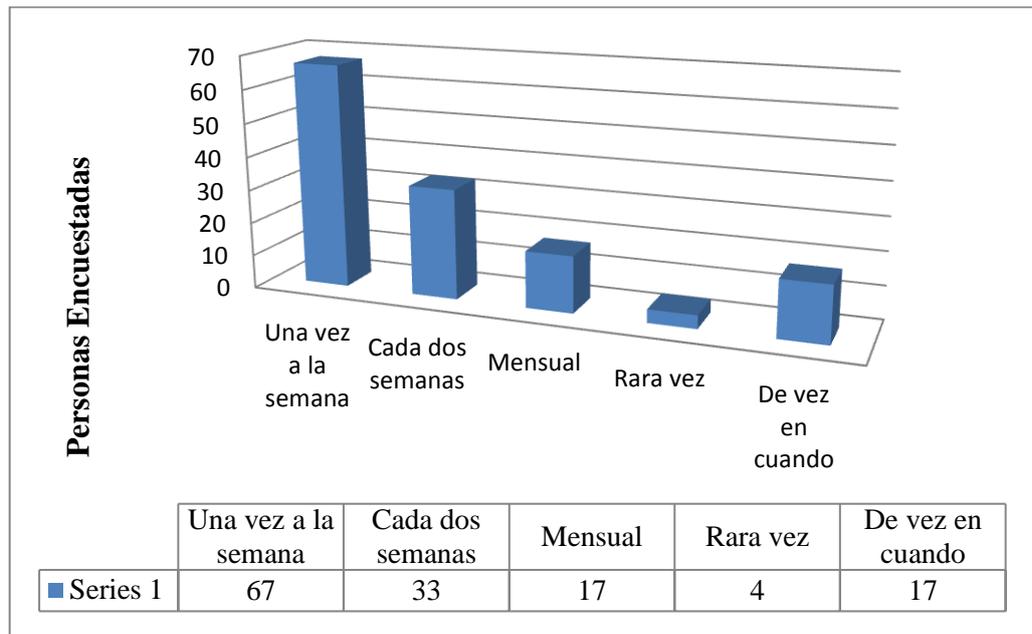


Gráfico 3-7: Frecuencia con la que usted visitaría el Restaurante
Realizado por: Nelly Quera

Análisis descriptivo e interpretativo.- Las personas encuestadas opinaron que un 49% van a visitar una vez a la semana, cada dos semanas con un 24%, mensual 12%, rara vez 3%, de vez en cuando 12% estos parámetros facilitan tener en cuenta la frecuencia de los clientes para identificar a los clientes potenciales y así ofrecer variedades de platos en el menú, por el establecimiento.

8. De los siguientes enunciados con ¿Cuál de ellos le gustaría que se identifique el restaurante?

Tabla 3-10: Enunciado que le gustaría que se identifique el restaurante.

Comida típica de buen sabor.	Mmm.. Que rico, disfruta la receta perfecta.	Venid a mí y saciares sus antojos.	N° de encuestados
93	25	20	138
67%	18%	14%	100%

Fuente: Encuesta
Realizado por: Nelly Quera

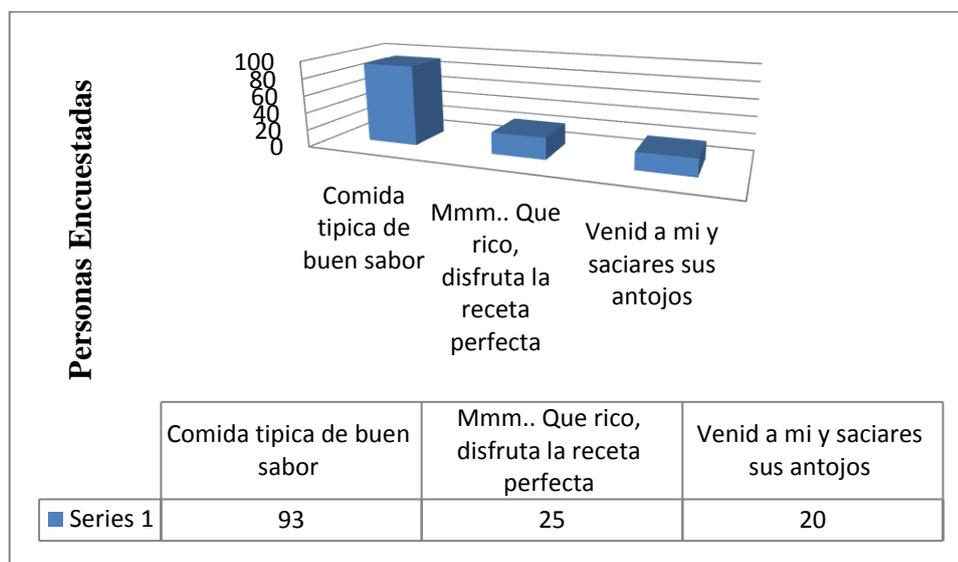


Gráfico 3-8: Enunciado que le gustaría que se identifique el Restaurante
Realizado por: Nelly Quera

Análisis descriptivo e interpretativo.- De acuerdo a los resultados obtenidos se demostró un total de 67% optan por comida típica de buen sabor, mmm... que rico disfruta la receta perfecta 18%; corresponde al segundo enunciado, Venid a mí y saciare sus antojos con un 14%, lo que provee que las personas que recuerden con gran facilidad el nombre, se familiariza con el establecimiento del servicio que ofrece, además con la infraestructura que va a brindar y la temática que tendrá el establecimiento.

9. ¿En qué lugar prefiere, la ubicación del establecimiento?

Tabla 3-11: Lugar de la ubicación del establecimiento

En el centro de la ciudad.	En la vía perimetral.	Al este de la ciudad.	N° de encuestados
90	39	9	138
65%	28%	7%	100%

Fuente: Encuesta
Realizado por: Nelly Quera

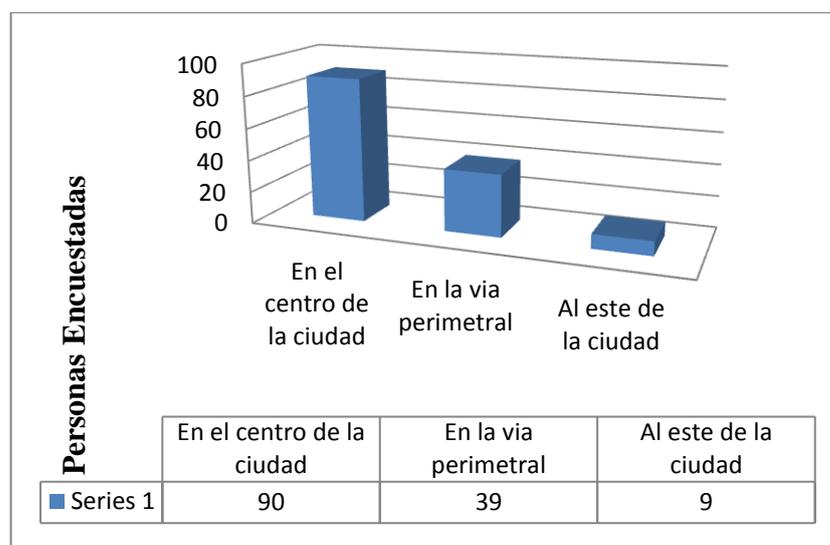


Gráfico 3-9: Lugar de la ubicación del establecimiento
Realizado por: Nelly Quera

Análisis descriptivo e interpretativo.- Dados los resultados de las personas encuestadas manifestaron que la ubicación del establecimiento, es en el centro de la ciudad con un 65% porque cuenta con vías de acceso óptimo para clientes y proveedores, es un lugar más transcurrido por las personas, con centros comerciales, seguido de un 28% en la vía perimetral que abarca una vía grande con facilidades para el transporte y comercialización, finalmente con un 7% al este de la ciudad que no tiene acceso de facilidad ni la afluencia de personas.

10. De las siguientes promociones. ¿Cuál de ellas le gustaría que se efectúe?

Tabla 3-12: Promociones que le gustaría que se efectúe.

Lunes por la compra de 1/4 de pollo, 1 gaseosa gratis.	Jueves por la compra de 4 almuerzos, lleve un almuerzo gratis.	Domingo 2 x 1 en cualquier plato típico.	Nº de encuestados
31	42	65	138
22%	30%	47%	100%

Fuente: Encuesta

Realizado por: Nelly Quera

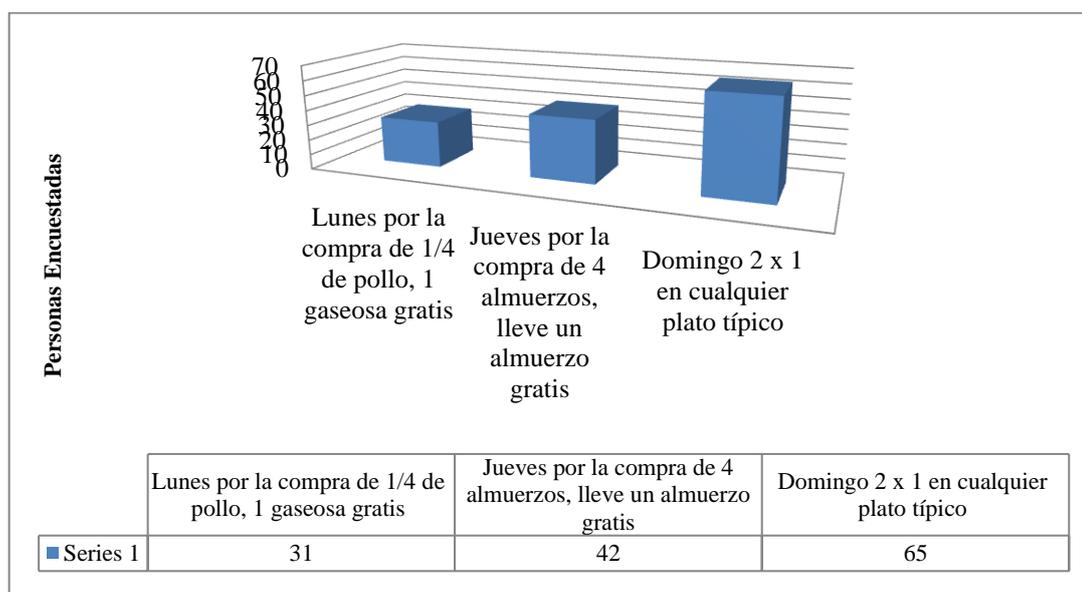


Gráfico 3-10: Promociones que le gustaría que se efectúe

Realizado por: Nelly Quera

Análisis descriptivo e interpretativo.- Con relación a las promociones que brindara el establecimiento, a los clientes un 47% está de acuerdo con recibir el domingo 2 x 1 en cualquier plato típico ya que es un día que disfrutan con la familia, comparte con amigos, mientras que el 30% se inclina por los jueves de la compra de 4 almuerzos, lleve un almuerzo gratis, por hacer este pedido para una familia lo puede aprovechar y el 22% manifestó que les gustaría recibir el lunes por la compra de 1/4 de pollo, una gaseosa gratis; lo que indica que cada parámetro no es tan lejano al otro, que las promociones expuestas por el establecimiento, están en la aceptación por las personas y posibles clientes.

11. ¿Qué medios de comunicación usted prefiere para informarse sobre restaurantes típicos?

Tabla 2-13: Medios de comunicación que prefiere para informarse.

Televisión	Redes sociales	Tarjetas de presentaciones	Afiches	Página Web	N° de encuestas
67	49	8	5	9	138
49%	36%	6%	4%	7%	100%

Fuente: Encuesta
Realizado por: Nelly Quera

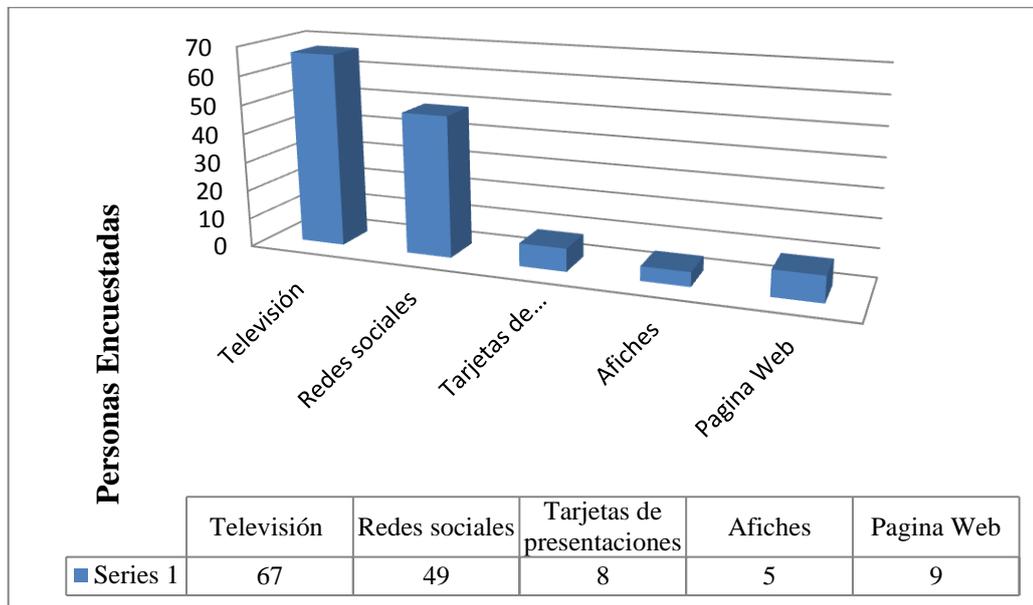


Gráfico 3-11: Medios de Comunicación que prefiere para informarse
Realizado por: Nelly Quera

Análisis descriptivo e interpretativo.- Un 49% optó por dar a conocer el restaurante por medio de la televisión, es un medio de difusión que todas las personas lo observan, se informan sin ningún costo, seguidamente de las redes sociales con un 36% que hoy en día son las más utilizadas por las personas, conjuntamente las tarjetas de presentación con un 6% que lo utilizan para informarse, posteriormente de afiches con 4% que ya no tiene un mayor realce en su costo, finalmente tenemos a la Página web 7% lo cubriría a un pequeño grupo de personas, pero no muy recomendable para la difusión acerca del establecimiento.

12. ¿Qué tipos de servicios le gustaría que le ofrezca el restaurante?

Tabla 3-14: Tipos de servicios que le ofrezca el restaurante

Ambiente agradable	Juegos infantiles	Variedad de platos	Atención al cliente	Todas las anteriores	N° de encuestas
33	9	14	12	70	138
24%	7%	10%	9%	51%	100%

Fuente: Encuesta
Realizado por: Quera Nelly

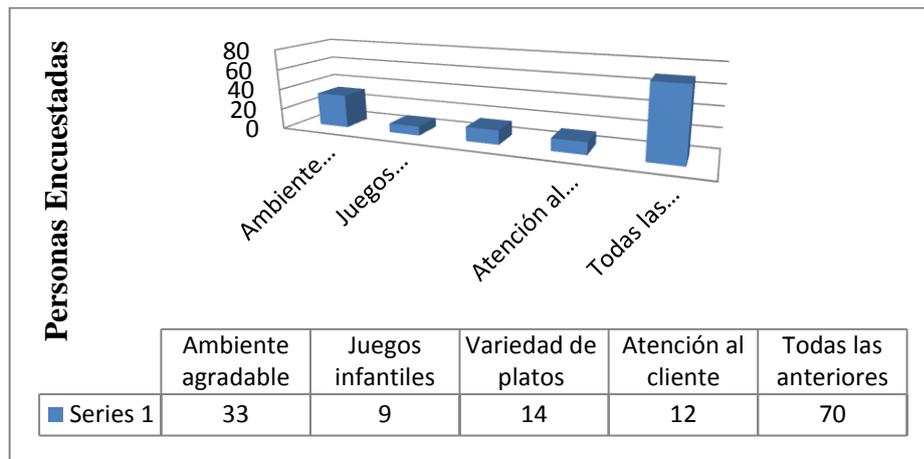


Gráfico 3-12: Tipos de servicios que le ofrezca en Restaurante
Realizado por: Nelly Quera

Análisis descriptivo e interpretativo.- Se concluyó que el 24%, requiere de un ambiente agradable, los juegos infantiles el 7%, para la recreación de los niños en un ambiente favorable, con la debida variedad de platos el 10% para degustar nuevos sabores, diferentes platos con distintas combinaciones de colores, texturas volúmenes, simetrías y presentaciones, otro aspecto que sobresale es la atención al cliente en un 9% que es un factor importante ya que por medio de ello vendemos el producto, finalmente el 51% de todas las anteriores, es decir, un complemento de todos los tipos de servicios para el correcto funcionamiento del establecimiento.

13. ¿Usted conoce establecimientos que presten el servicio de comida típica de la serranía en el Cantón Guayaquil?

Tabla 3-15: Conocimiento de un establecimiento similar.

SI	NO	N° de encuestados
100	38	138
72%	28%	100%

Fuente: Encuesta
Realizado por: Nelly Quera

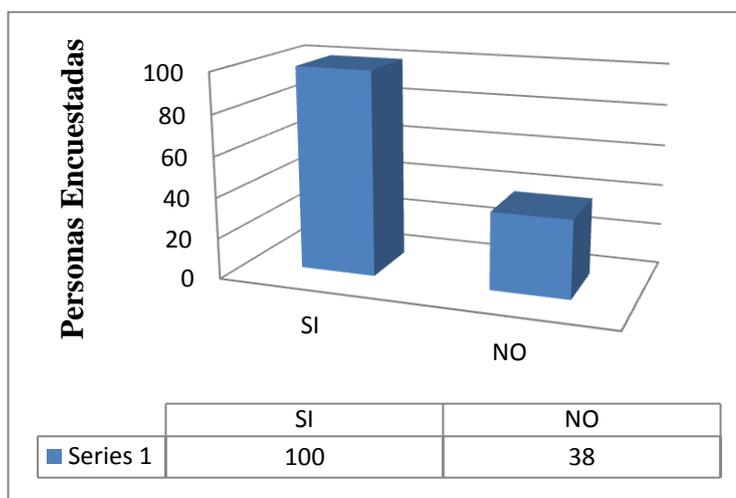


Gráfico 3-13: Conocimiento de un establecimiento similar
Realizado por: Nelly Quera

Análisis descriptivo e interpretativo.- De los datos adquiridos un 72% sí ha visitado a un restaurante típico a consumir una variedad de preparaciones y el 28% no lo conoce. Pero consideran que si existiera otro establecimiento asistirían para cambiar la manera de alimentarse, augurando que se siga incrementando los platos típicos manteniendo los sabores, olores y texturas, con la aplicación de técnicas ancestrales, que ayuden a tener una aceptación en el mercado y ofrecer este servicio de alimentación.

14. ¿Usted se siente satisfecho con los servicios ofertados por estos establecimientos?

Tabla 3-16: Se siente satisfecho con los servicios ofertados

SI	NO	N° de encuestados
41	97	138
30%	70%	100%

Fuente: Encuesta
Realizado por: Nelly Quera

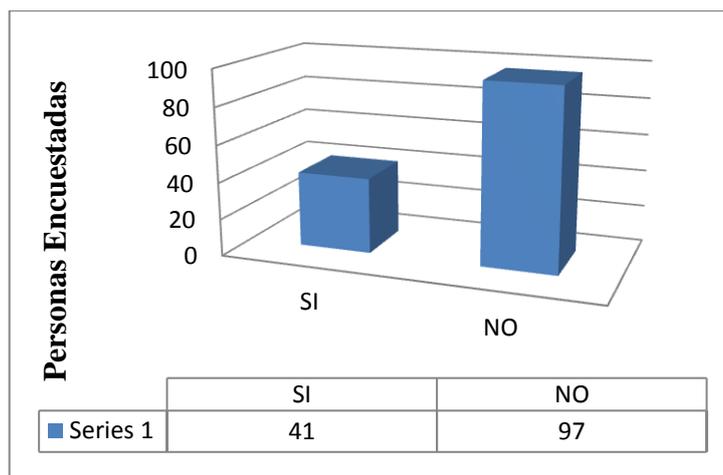


Gráfico 3-14: Se siente satisfecho con los servicios ofertados

Realizado por: Nelly Quera

Análisis descriptivo e interpretativo.- Con los resultados obtenidos se determina que un 70% no está satisfecho en los establecimientos que frecuentan a comer y un 30% están de acuerdo en los establecimientos que consumen. Esto ayuda a tener una aceptabilidad para la creación del restaurante, donde la prioridad será satisfacer las necesidades de los clientes que visiten el establecimiento.

CAPÍTULO V

4 Desarrollo de la propuesta

Emprendedor se refiere a la persona que está dispuesta a una oportunidad, con la aplicación de recursos necesarios para un proyecto conjuntamente con la iniciativa de asumir nuevos retos, además con la capacidad de innovar, planificar, liderar, organizar, cada etapa de un negocio, con un fin de solucionar problemas y orientarse hacia el éxito; conservando una manera positiva.

Tienen la firme certeza de que el negocio vaya creciendo, prospere y se desarrolle con nuevas ideas siempre con la motivación a sí mismo, constancia y la habilidad para transformarlo a la realidad, además debe poseer un espíritu emprendedor que garantice su alto nivel de confianza, para rivalizar los productos y servicios en el mercado con nuevas tendencias de originalidad.

Un emprendedor debe desarrollarse en un ambiente de armonía, buena comunicación, similitud de ideas, asumir riesgos, mantenerse informado para estar dispuesto a los cambios que se da constantemente en el mundo de marketing con el avance radical de la tecnología, asimismo debe utilizar estrategias que le ayuden a vender su producto y precisamente posesionarse en el mercado de una manera eficiente cumpliendo con los estándares de calidad, normas de higiene, sanidad, con la visión de superar las expectativas, gustos y preferencias de los consumidores con el aporte de brindar un valor agregado.

El talento de un emprendedor ayuda a la economía de un país, ya que por medio de él genera un intercambio de bienes y servicios en el entorno en el que se desenvuelve, brinda la oportunidad de nuevos horizontes para cruzar los paradigmas a través de una fuente de trabajo ya que al poner en marcha su idea hay reciprocidad, entre el empleador y sus empleados al proponer una mejor supervivencia, adaptándose a la innovación en las temáticas que deseen implementar en su negocio, con la elaboración de recetas y menús óptimos, para la sociedad que se beneficien de una manera adecuada y saludable, con productos nutritivos. Al mismo tiempo se da una competitividad en el mercado, logrando afianzar precios para la comodidad de las personas y al alcance de todos, consiguiendo progresar a la empresa para brindar un excelente servicio, satisfacer las necesidades de los clientes, renovando sus aspectos corporativos, infraestructura y las finanzas.

4.1 Identificación de la idea

La investigación a desarrollarse es para comprobar el grado de innovación, su valor agregado que se aplicara en el emprendimiento, está dirigido para satisfacer las necesidades de todas las personas del sector, ofreciendo un establecimiento con todos los servicios y comodidades para el cliente, que disfrute de un momento inolvidable a través de la comida típica y un servicio personalizado.

4.1.1 Lluvia de ideas

En el siguiente cuadro se va a efectuar varias ideas para realizar la siguiente propuesta, esto dará inicio al proceso creativo del proyecto, mediante la formación de ideas de negocio y creatividad.

Tabla 4-1: Lluvia de ideas

Producto	Características	Dificultad o necesidad que satisface
Propuesta de factibilidad para la creación de una Cafetería temática.	Variedad de café, postres, crepes.	Un lugar acogedor para salir de la rutina del trabajo y poder disfrutar de una complejidad de postres deliciosos con los amigos.
Propuesta de factibilidad para la creación de un Restaurante Típico utilizando técnicas y preparaciones ancestrales de la serranía ecuatoriana.	Platos típicos de la serranía ecuatoriana, brinda los sabores originales y deliciosos.	Se pretende dar un rescate cultural al sector, ofreciendo variedad de platos nutritivos y saludables con precios accesibles para las personas.
Propuesta de factibilidad para la creación de una Panadería a base de postres y bocaditos vegetarianos.	Se orienta al público en general posee una gama de diversidad de colores, dulces.	Se centra en brindar la facilidad de consumir el pan a la primera hora de la mañana, para eventos sociales o reuniones familiares

Fuente: Investigación propia
Realizado por: Nelly Quera

Selección y evaluación de la idea

Se valorara la idea del emprendimiento con un valor del uno al cinco, siendo el valor más alto 5 y siendo el uno la puntuación más baja.

Tabla 4-2: Selección y evaluación de la idea

Criterios / Ideas	Capacidad de innovación	Producto potencial	Nivel de conocimiento competente	Recursos necesario	Rescate cultural	Total
Propuesta de factibilidad para la creación de una Cafetería temática.	4	3	4	4	4	19
Propuesta de factibilidad para la creación de un Restaurante Típico utilizando técnicas y preparaciones ancestrales de la serranía ecuatoriana.	5	5	5	5	5	25
Propuesta de factibilidad para la creación de una Panadería a base de postres y bocaditos vegetarianos.	4	4	5	3	5	21

Fuente: Investigación propia
Realizado por: Nelly Quera

4.1.1.1 Descripción de la idea seleccionada

La creación del restaurante típico utilizando técnicas y preparaciones ancestrales posee una valoración alta, por la facilidad que en el sector reside un familiar, va estar ubicado en una zona donde su mercado es potencial, competencia en el área, aplicación de conocimiento técnico, disponibilidad de materia prima todo el año ya que tendrá proveedores locales que proporcionen productos de calidad, en la cual se aplicara en las diferentes preparaciones.

De las tres ideas mencionadas anteriormente, el más aceptado es el restaurante típico, el mismo que contara con una gama de productos de buena calidad, que cumplirá las expectativas de los clientes con precios accesibles que este a disponibilidad de cualquier consumidor.

4.1.2 Justificación

La razón de hacer la factibilidad de propuesta para la creación de un restaurante típico utilizando técnicas y preparaciones ancestrales, de la serranía ecuatoriana es por la falta de difusión de información acerca del rescate cultural, productos autóctonos, platos típicos y un lugar adecuado de alimentación que brinde la facilidad, servicio y comodidad para el cliente, además para satisfacer necesidad de las personas, generar fuentes de trabajo, y sobre todo dar un realce en la comida ya que por el estilo de vida ligera de las personas han hecho que solo se enfoquen en comida rápida que esto ha generado un alto índice de obesidad y por lo tanto una serie de enfermedades.

El restaurante va ofrecer platos típicos con la aplicación de un nivel de invención adecuado, para fortalecer la gastronomía ecuatoriana con productos de calidad, logrando con la marca y logotipo posesionarse en la mente del cliente, además de tener un mercado potencial se estabilizara costos, para brindar la comodidad y confort para los consumidores superando sus expectativas, con la aplicación de las herramientas del marketing para ofrecer y vender el producto, aplicando todos los conocimiento adquiridos durante la carrera para brindar un buen servicio, productos de calidad, manipulación, buenas prácticas de manufactura.

Nombre del emprendimiento

En el siguiente cuadro se facilitará información adecuada para crear un nombre que se establecerá en la empresa.

Tabla 4-3: Nombre del Emprendimiento

	Fácil de recordar	Afectividad	Originalidad	Total
Las delicias típicas.	4	3	4	11
Gastro ecuatoriana.	5	5	3	13
Restaurant “Deleite típico para su paladar”	5	5	5	15

Fuente: Investigación propia

Realizado por: Nelly Quera

Restaurant “Deleite típico para su paladar”, se refiere a un término que se familiariza en la mente del cliente, además es fácil de recordar, de manera que es un nombre que se destacó con un alto puntaje por su emoción, también se basa en su originalidad de poseer un nombre propio, único que se desenvolverá en el mercado para satisfacer las necesidades del cliente.

En el siguiente cuadro se facilitará información adecuada para crear un nombre que se establecerá en la empresa.

4.1.3 Descripción del emprendimiento

El Restaurant “Deleite típico para su paladar”, se basa especialmente en comida típica, orientada a los platos con genealogía muy específica, excelente que se expanden a efectuar con repetición en un lugar, la gastronomía de la sierra, ofrece una gran diversidad de ingredientes de calidad, que aportan nutrientes, diferentes sabores para satisfacer, paladares exigentes se dirige para toda clase de clientes que establecen altos estándares de calidad a precios accesibles. (Usca Tiuquina , 2013)

Un plato típico se constituye por la comida y bebida que representa el gusto particular de un cliente, comunidad, región o provincia que contiene diferentes ingredientes, los mismos deben ser elaborados o cultivados en el sector o a su vez son ingredientes que identifican a sus habitantes. Los siguientes platos se caracterizan por ser el plato más representativo de cada provincia de la sierra ecuatoriana. (Usca Tiuquina , 2013)

Mote pillo: El mote pillo es una costumbre de la Serranía ecuatoriana, propio de Cuenca. Reside de mote o maíz pelado y cocido que se fríe con cebolla blanca, ajo, achiote, huevos, leche, y cilantro o perejil.

Cuy asado: Es uno de los platillos únicos de la gastronomía ecuatoriana, y posiblemente uno de los más conocidos, describiendo al “cuy”, un pequeño roedor que al pelarlo y lavarlo se aliña con sal, ajo y cebolla blanca.

Llapingachos: Los llapingachos es un plato típico de la región andina central de Ecuador y sur de Colombia. Son tortillas fritas creadas con patatas cocidas aplastadas y repletas de queso. Generalmente se sirven con chorizo, salsa de maní y huevo frito.

Yahuarlocro: Sopa a base de papas (un locro), que también contiene panza (estómago), librillo (estómago), que se acompaña con aguacate, cebollas y sangre de borrego.

Hornado: Plato que contiene carne de cerdo, principalmente en leña, y acompañado de distintas salsas y otros vegetales cocidos, dependiendo la zona geográfica donde se lo prepare.

Locro de papas: Es un plato tradicional que contiene papa cocida, refrito de cebolla perla y ajo con achiote, crema de leche para ligar su densidad acompañada de aguacate y rodaja de queso.

Humitas: Su preparación es de maíz molido fresco con manteca de cerdo y especias que varían según la región o según la tradición de cada familia, a nivel de la Sierra. En la Costa, Se envuelve la masa (de maíz molido fresco) en hojas de maíz y se cocina al vapor. Se le agrega a la mezcla. Es tan tradicional este plato en el territorio ecuatoriano, que se diseñaron ollas exclusivamente para su elaboración. Las humitas pueden ser de sal o de dulce.

Repe blanco: Denominado en la era naciente como crema de banano. Es a base de guineo verde, quesillo y culantro. Al hacerlo con papa cambia su nombre a repe mestizo. Es un plato por demás apetecido en Loja, donde se da una gran variedad de guineo.

Caldo de pata: Consiste en adquirir el ingrediente principal, limpiar y lavarlo, ponerlo a cocinar con especias, cocinar separado el mote, realizar el refrito de cebolla, pimientos, ajo, realizar su picadillo, aromatizar con hierbas finas, albahaca.

Caldo de gallina: Plato tradicional que brinda la habilidad de nutrirse de un animal del campo criado sin la adición de sustancias químicas, muy nutritivo, consta de cocinar la gallina, realizar

un refrito de cebolla colorada, pimiento verde y ajo colocar arroz, alverjas, picadillo de Papa nabo y zanahoria, cocinar papas y finalmente un picadillo de cebolla blanca y culantro.

4.1.3.1 Tipos de empresas

✓ Artesanal

Es aquel negocio que se dedica a la transformación de la materia prima e innovando la creatividad, en cada uno de sus productos, para dar el realce a las características nutricionales que posee cada alimento, con el fin de dar un valor agregado, para cumplir las expectativas de los consumidores que habitan en este entorno.

✓ Comercial

Expondrá todos los productos innovadores que se elaboraran de manera aséptica en el establecimiento, para tener los ingresos deseados.

✓ Servicio

Se ofrecerá un servicio temático de alta calidad, que cumpla con las expectativas de los clientes, para su cómoda estadía en el establecimiento.

4.1.3.2 Misión

“Ser una empresa que confía plenamente en su gente y convencidos de las raíces culturales, autóctonas con productos de calidad de la gastronomía para satisfacer un paladar exigente del cliente, con el fin de posesionarse en el mercado”.

4.1.3.3 Visión

“Alcanzar un alto reconocimiento en la gastronomía nacional por ser un restaurante, que brinda productos de calidad aplicando las normas de higiene, excelente atención al cliente, enfocados a complacer las necesidades de las personas, con un buen gusto y el amor al trabajo”.

4.1.3.4 Políticas

- ✓ Contratar personal calificado.
- ✓ Ejecutar entrenamientos, para el excelente desempeño de todos los obreros en sus presentes y futuros cargos.
- ✓ Concientización a los empleados sobre el perjuicio de la contaminación.

4.1.3.5 Estrategias

- ✓ Reclutamiento del personal manteniendo una buena comunicación.
- ✓ Capacitación en la inducción del personal.
- ✓ Buscar proveedores agrícolas, que no trabajen con insecticidas.
- ✓ Incentivar a los empleados mediante una confianza respetuosa a su trabajo, que se alcanza ver manifestada en un fin monetario.
- ✓ Crear un ambiente laboral cómodo para los empleados.
- ✓ Establecer un compromiso, poniéndose la camiseta de la empresa para brindar un buen servicio y atención amable.
- ✓ Capacitaciones sobre el impacto ambiental.
- ✓ Implementación de un programa de las 3 R: Reducir, Reciclar, Reutilizar.
- ✓ Colocación de basureros plásticos para la clasificación de la basura.

4.1.3.6 Valores y principios

De trabajo

- ✓ Vocación por el trabajo
- ✓ Responsable
- ✓ Integridad
- ✓ Trabajo en equipo
- ✓ Liderazgo

Axiológicos

- ✓ Comprometido
- ✓ Amigable
- ✓ Leal
- ✓ Respetoso
- ✓ Honesto

4.1.3.7 Distingos y ventajas competitivas

Tabla 4-4: Distingos y ventajas competitivas

Distintivos	Ventajas competitivas
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Infraestructura del local típico de la sierra ecuatoriana. ✓ Particularidad de la marca. ✓ Originalidad del logotipo. ✓ Servicio personalizado en la vestimenta. ✓ Personificación en el diseño de la carta. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Elaboración de preparaciones sin aditivos químicos. ✓ Variedad del ambiente y decoración del local según la ocasión del cliente. ✓ Cuando el cliente este sentado en la mesa, revisando el menú servirle un plato con picaditas. ✓ Promocionar otros platillos típicos recalcando las ofertas a manera del 2 por 1 o por la próxima adquisición un 10% bajo del precio. ✓ Fuerte identificación organizacional, en base a los servicios que benefician al cambio, la invención y compromiso del trabajo.

Fuente: Investigación propia
Realizado por: Nelly Quera

4.1.4 Aplicación del FODA

Tabla 4-5: Aplicación del FODA

Fortalezas	Debilidades
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Personal calificado ✓ Tecnología de punta ✓ Recetas únicas estandarizadas ✓ Ubicación estratégica ✓ Productos nutritivos y saludables 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ No contar con un establecimiento propio. ✓ Poca afluencia de los clientes ✓ No contar con el presupuesto adecuado ✓ Falta de experiencia para la atención al cliente. ✓ Incremento en costos de materia prima.
Oportunidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> ✓ El gobierno está implementando nuevos programas de capacitación de alimentación. ✓ Implementar otras fuentes productivas con los pequeños productores para la venta. ✓ Comercializar el servicio de alimentación con empresas públicas. ✓ Facilidad para un financiamiento de una empresa bancaria ✓ Incremento de las personas que habitan en el entorno. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Personas independientes a la comida rápida ✓ Alto índice de costo en el impuesto ✓ Bajo costo de producción y venta. ✓ Creación de un restaurante nuevo con la idea. ✓ Cambios climáticos que afecten la venta del establecimiento.

Fuente: Investigación propia

Realizado por: Nelly Quera

El siguiente cuadro brinda la información óptima, con los factores internos y externo de la empresa de la cual ayudo, hacer frente a la competitividad para aprovechar oportunidades y resolver problemas.

4.2 Estudio de mercado

Para el desarrollo de este proyecto es importante continuar con el estudio de mercado, ya que proporciona resultados que permite evaluar, identificar la demanda de los posibles clientes, establecer el perfil del cliente, en una zona agradable para la ubicación del establecimiento, conocer el nivel de aceptabilidad de los productos por parte de los consumidores, implementar estrategias para ofrecer el menú, es decir en este punto se toma la decisión de continuar con el emprendimiento, además se conoce la viabilidad del proyecto a través de variables y así lograr que sea rentable.

Tabla 4-6: Población El paraíso de la Flor

POBLACIÓN: El Paraíso de la Flor	
PO(1+i)^{ANO}	89.925
PO=	89.925
i=	1.54 % (0.0154)

Fuente: Investigación propia
Realizado por: Nelly Quera

4.2.1 Demanda

En el País es de manera cotidiana salir a comer los fines de semana en establecimientos, también en ocasiones especiales se contrata a un establecimiento que brinde las facilidades de seleccionar un menú de alimentos y bebidas para dicha ocasión, entre otros.

Además está un boom del crecimiento de comida rápida por la cual se ha aumentado enfermedades, es por ende que se ha visto la oportunidad de esta situación y aprovechar para ofrecer nuestros productos de comida típica saludable para todas las personas a cualquier hora del día. Se aplicaron los datos del índice de crecimiento poblacional a través del método de la línea recta.

Tabla 4-7: Análisis del crecimiento Poblacional

N°	AÑOS	POBLACIÓN	i	CRECIMIENTO POBLACIONAL
0	2010	89,925	0,0154	89,925
1	2011	89,925	0,0154	91
2	2012	89,925	0,0154	93
3	2013	89,925	0,0154	94
4	2014	89,925	0,0154	96
5	2015	89,925	0,0154	97
6	2016	89,925	0,0154	99
7	2017	89,925	0,0154	100
8	2018	89,925	0,0154	102
9	2019	89,925	0,0154	103
10	2020	89,925	0,0154	105
11	2021	89,925	0,0154	106

Fuente: (INEC, 2010)
Realizado por: Nelly Quera

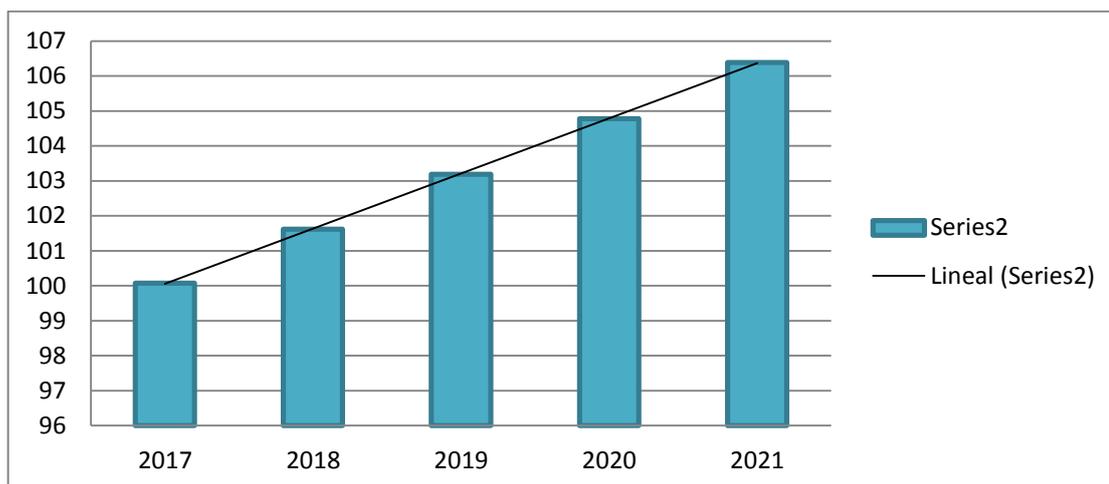


Gráfico 4-1: Análisis del crecimiento Poblacional

Fuente: (INEC, 2010)
Realizado por: Nelly Quera

Análisis.- Según datos del INEC, de la población actual de la Zona Electoral; el Paraíso de la Flor cuenta con 89.925 habitantes, lo cual debemos multiplicar por el índice de crecimiento poblacional del Cantón para obtener el crecimiento poblacional.

Tabla 4-8: Demanda proyectada de restaurantes

AÑOS	POBLACIÓN	CONSUMO	POBLACIÓN OBJETIVO	CONSUMO MENSUAL	DEMANDA PROYECTADA
2017	100	70%	70,05491331	\$30,75	\$25.850,63
2018	102	70%	71,13375897	\$30,75	\$26.248,73
2019	103	70%	72,22921886	\$30,75	\$26.652,96
2020	105	70%	73,34154883	\$30,75	\$27.063,42
2021	106	70%	74,47100869	\$30,75	\$27.480,19

Fuente: (INEC, 2010)
Realizado por: Nelly Quera

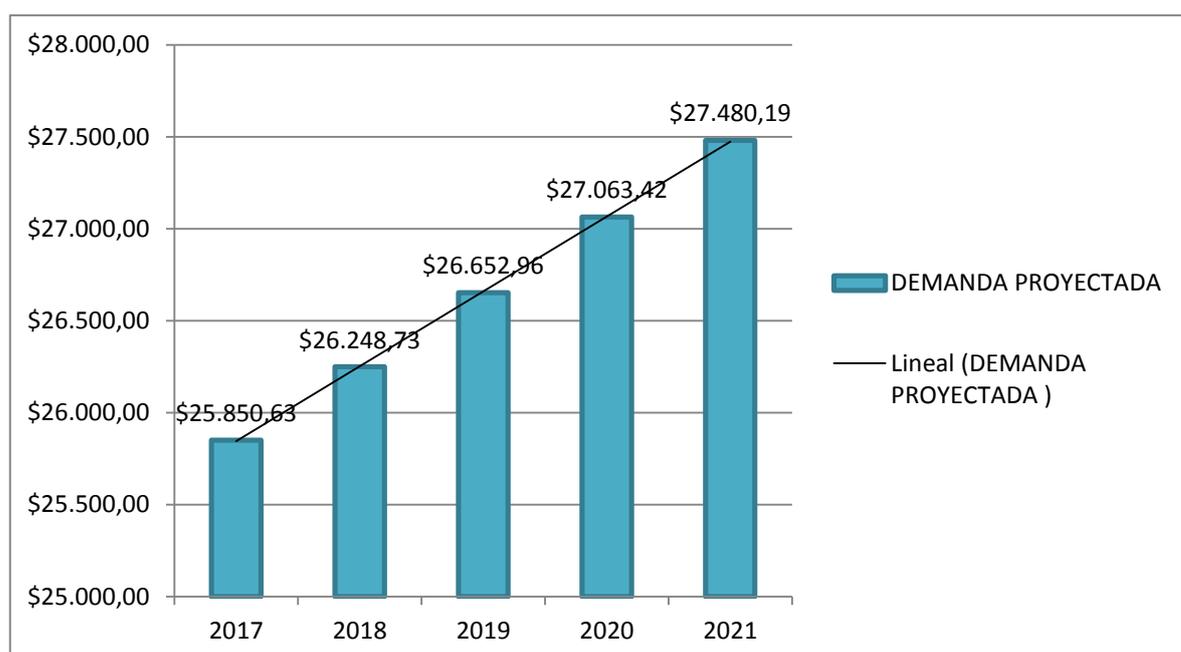


Gráfico 4-2: Demanda proyectada de restaurantes

Fuente: (INEC, 2010)
Realizado por: Nelly Quera

Análisis.- Con la proyección anterior se toma en cuenta los últimos 5 años se basa en el 70%, del consumo de la pregunta de la encuesta 2 que consiste en. ¿Si se llegara a implementar el restaurante usted estaría dispuesto a visitar?, previamente se procede a multiplicar la población por el consumo obteniendo la población objetivo, se procede a sacar el consumo en dólares y el promedio para multiplicar por 4 semanas que tiene el mes.

4.2.2 Oferta

En la actualidad no existe un lugar que brinde este tipo de comida con las facilidades y comodidades confortables, respecto al grado de aceptabilidad por parte de los consumidores y a la competencia se tomaran datos reales que son proyectados por la encuesta, además nos ayuda

a determinar la situación existente, futura del establecimiento. Se utilizó los datos históricos obtenidos por parte de las encuestas.

OFERTA PROYECTADA DEL CONSUMO EN RESTAURANTES DEL CANTÓN GUAYAQUIL.

Tabla 4-9: Oferta Proyectada de restaurantes

AÑOS	POBLACION OBJETIVO	CONSUMO	OFERTA LOCAL	OFERTA PROYECTADA
2017	70,05491331	\$25.850,63	72%	\$18.612,46
2018	71,13375897	\$26.248,73	72%	\$18.899,09
2019	72,22921886	\$26.652,96	72%	\$19.190,13
2020	73,34154883	\$27.063,42	72%	\$19.485,66
2021	74,47100869	\$27.480,19	72%	\$19.785,74

Fuente: (INEC, 2010)

Realizado por: Nelly Quera

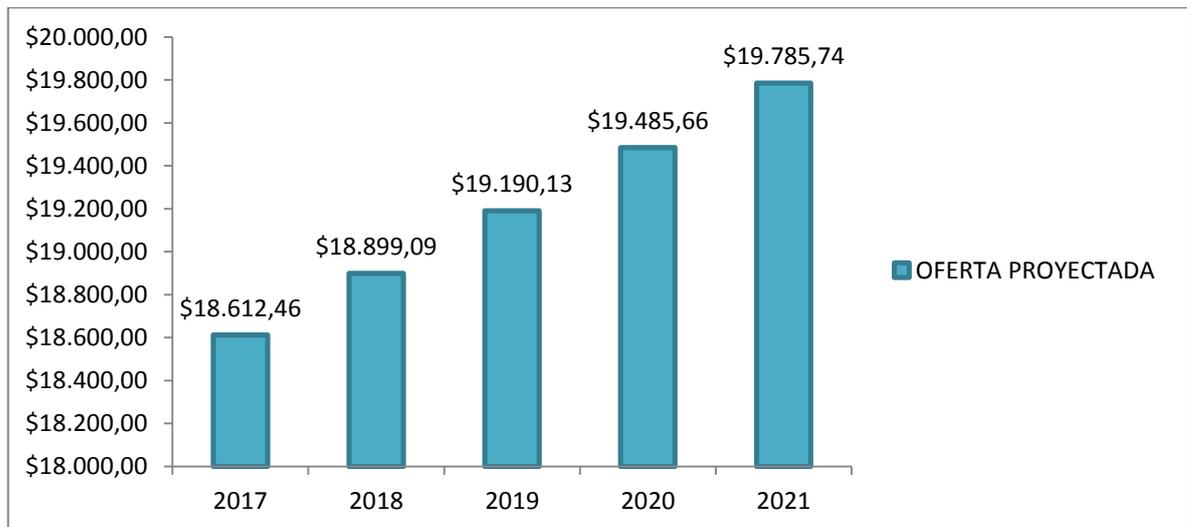


Gráfico 4-3: Oferta proyectada de restaurantes

Fuente: (INEC, 2010)

Realizado por: Quera Nelly

Análisis.- Se analiza desde los últimos cinco años, hay una buena oferta que va ir creciendo en el consumo de alimentos en el restaurante es una ventaja para el establecimiento.

4.2.3 Demanda insatisfecha

Cuando la demanda es mayor que la oferta el proyecto es rentable y se debe poner en marcha.

Tabla 4-10: Demanda insatisfecha de restaurantes

AÑOS	DEMANDA PROYECTADA	OFERTA PROYECTADA	DEMANDA INSATISFECHA
2017	\$25.850,63	\$18.612,46	\$7.238,18
2018	\$26.248,73	\$18.899,09	\$7.349,64
2019	\$26.652,96	\$19.190,13	\$7.462,83
2020	\$27.063,42	\$19.485,66	\$7.577,76
2021	\$27.480,19	\$19.785,74	\$7.694,45

Fuente: (INEC, 2010)

Realizado por: Nelly Quera

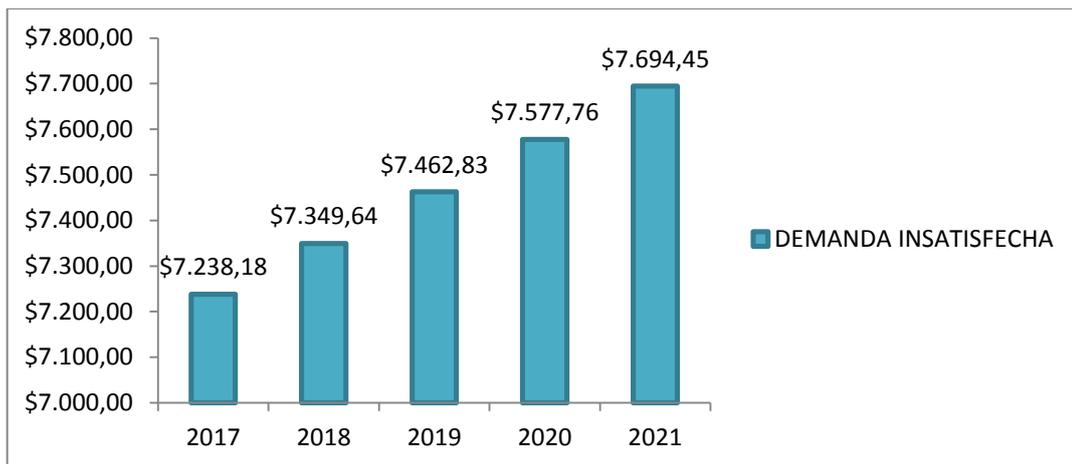


Gráfico 4-4: Demanda Insatisfecha de restaurantes

Fuente: (INEC, 2010)

Realizado por: Quera Nelly

Análisis.- Después de haber realizado el cálculo de la oferta se procedió aplicar la fórmula en la cual se identifica que la demanda es mayor a la oferta se concluye que el proyecto es viable, rentable y se puede continuar con los demás estudios.

4.2.4 *Cuota del mercado*

4.2.4.1 *Producto / Servicio*

Restaurant “Deleite típico para su paladar”. Es un establecimiento de emprendimiento, porque brinda variedad de comida de la serranía ecuatoriana, utilizando técnicas y preparaciones ancestrales, es una microempresa industrial porque se va a elaborar nuestro propio producto adentro del restaurante, se logró que el producto cumpla los estándares de calidad en cuanto a higiene y sanitación, además es una alimentación saludable para todas las personas.

Asimismo se da a conocer diferentes platos en el establecimiento para que puedan degustar de las elaboraciones que son muy alimenticios y cumplen con un balance de equilibrio en cuanto a los nutrientes respectivos para dar un mayor realce en su presentación final, se oferta variedad de preparaciones como almuerzos, platos fuertes, sopas, bebidas de jugos naturales, gaseosas, etc.

4.2.4.2 *Nombre*

Restaurant “Deleite típico para su paladar”.

4.2.4.3 *Slogan*

Comida típica de buen sabor.

4.2.4.4 *Logo*



4.2.4.5 Colores de identificación de la empresa

El logotipo realizado obtuvo la aprobación Restaurant “Deleite típico para su paladar”, se determinó mediante las encuestas aplicadas, es un nombre con facilidad de recordar, tiene emotividad, es muy creativo y las personas dieron mayor realce al enunciado.

Los colores utilizados para la elaboración del logotipo se establecieron por medio de una amplia gama de colores que contribuyó con el lugar y la zona a continuación se detalla:

- ✓ **Verde:** Transfiere tranquilidad, descanso, ambiente agradable al ser humano además brinda salud y vida con las plantas, la naturaleza, dinero ya que este color es muy simbólico en estos objetos.

- ✓ **Café:** El color transmitirá confortabilidad, rendimiento y armonía a la preparación de alimentación que se proporcionara en el establecimiento, a través de una manifestación de cuadros de tapices de la serranía ecuatoriana, y decoración del local.

- ✓ **Morado:** Detalla la lealtad y fidelidad del compromiso de los trabajadores hacia la empresa, llama la atención de las personas.

- ✓ **Blanco:** Describe la limpieza, organización, buena comunicación, lugar seguro para desempeñar las actividades en cada departamento del establecimiento.

- ✓ **Azul:** Personifica el profesionalismo, compromiso, cordialidad y familiaridad con el equipo de trabajo que desempeña su labor en la empresa y un servicio de calidad con los clientes.

La distribución de estos colores que conforman el logotipo comprende a la originalidad, creatividad y exclusividad para el establecimiento.

4.2.4.6 Identificación corporativa (tarjeta de presentación)



Fuente: Investigación propia
Realizado por: Quera Nelly

4.2.5 Mix de mercado

4.2.5.1 Producto

Restaurant “Deleite típico para su paladar”. Es un establecimiento de emprendimiento porque brinda variedad de comida de la serranía ecuatoriana, utilizando técnicas y preparaciones ancestrales, es una microempresa industrial porque se va a elaborar nuestro propio producto en el restaurante, en base a una receta estándar de cada platillo con esto se logró que el producto cumpla los estándares de calidad en cuanto a higiene y sanitación, además es una alimentación saludable para todas las personas.

Las recetas estándar se detallan en el Anexo C, para conocimiento con sus respectivos ingredientes, cantidad, mise en place y la técnica de cocción que se utilizó en cada plato, además abarca el costo para la venta al público. Adicional contiene dos cuadros del cálculo de materia prima por el día y el mes que se orientó para elaborar cada plato, cumplen con un balance de equilibrio en los nutrientes respectivos para dar un mayor realce en su presentación final, se oferta variedad de preparaciones como: almuerzos, platos fuertes, sopas, bebidas de jugos naturales, batidos y gaseosas, etc.

4.2.5.1 Precio

Para la determinación se tomara en cuenta el precio de producción, la competencia, que se determinar a través del estudio económico financiero del proyecto de emprendimiento sin embargo se tomará en cuenta los precios de la competencia para establecer el precio de los bienes y servicios del establecimiento, así como también el cliente cancelara un precio accesible por recibir un producto de calidad que va a satisfacer sus necesidades y expectativas.

4.2.5.2 Plaza

Para la correcta distribución se efectuara con un canal directo de productor – consumidor final es el primordial motivo ya que no habrá intervención de personas intermediarias. Además el lugar estratégico de la ubicación, ayudara a poseer más clientes, por lo tanto se debe ofrecer un servicio eficiente para tener mayor aceptabilidad y mayor ingresos en ventas.

4.2.5.3 Promoción

Se efectuará a través de medios de comunicación, al poseer una difusión hacia las personas es una gran ventaja, que nos permite dar a conocer con una publicidad por medio de afiches, tarjetas de presentación, redes sociales, pagina Web, además el Cantón es muy comercial y con la promoción en cuanto a platos típicos que fue aceptada por los posibles potenciales clientes nos ayudan a segmentarse en el mercado.

4.2.5.4 Análisis del sector

El restaurante de comida típica estará ubicado en la vía perimetral del Cantón Guayaquil, al norte de la ciudad, de la Zona electoral el Paraíso de la Flor, por la facilidad que reside un familiar; existe una gran afluencia de las personas, accesibilidad de vías para transporte, cuenta con un Supermercado el Tía, importadoras de vehículos como la Toyota, además pequeños supermercados de tiendas de abarrotes y productos de primera necesidad, cooperativas de buses urbanos, instituciones educativas, asentamiento de personas de la sierra de la provincia de Chimborazo de los sectores de Colta, Cajabamba, Columbe, Guamote, que migra y residen en el sector; todos estos acontecimientos permitirán una mayor rentabilidad.

4.2.5.5 Cargos y funciones del área comercial

Para ofrecer productos de calidad se distribuye de la siguiente manera el personal que va a colaborar en el establecimiento, debe ser mano de obra calificada, poseer un nivel de bachiller y estar capacitado en atención al cliente y en la manipulación de alimentos. Tener una buena comunicación entre el equipo de trabajo y aplicar los valores, principios que imparte el establecimiento. El establecimiento cuenta con un manual de funciones

Restaurante “Deleite típico para su paladar”

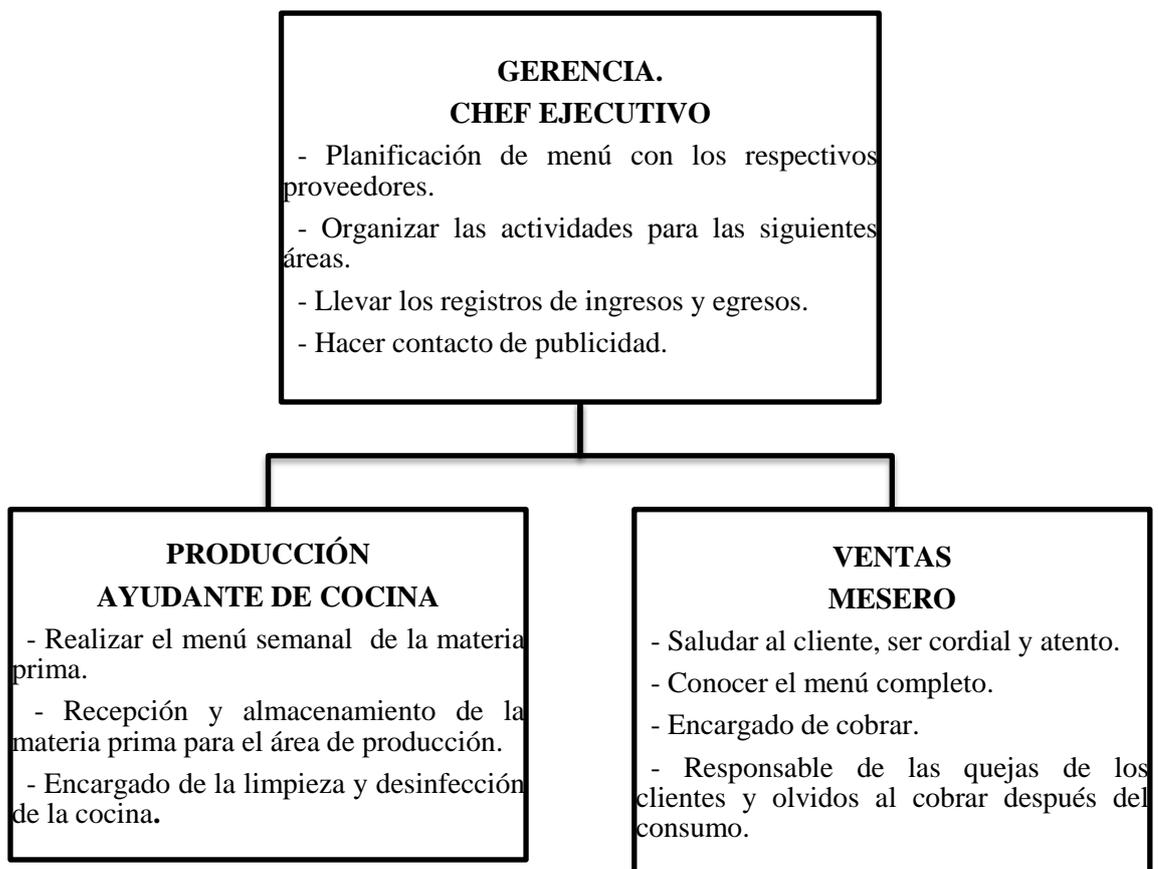


Gráfico 4-5: Cargos y funciones del área comercial

Fuente: Investigación propia

Realizado por: Nelly Quera

Tabla 4-11: Muebles y enseres

MUEBLES / ENSERES			
TIPO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
CÁRTEL CON NOMBRE DEL LOCAL	1	250,00	250,00
PIZARRÓN PARA ESCRIBIR EL MENÚ	1	70,00	70,00
SILLAS EN LÍNEA*3 (PARA ESPERA)	3	60,00	180,00
ESCRITORIO	1	120,00	120,00
ARCHIVADOR	1	90,00	90,00
CUADROS O TAPICES DE LA SERRANÍA	5	10,00	50,00
JUEGO DE COMEDOR MESA 80X80 Y 4 SILLAS	5	200,00	1.000,00
VIDRIOS RECTANGULARES GRANDES	3	60,00	180,00
MESA DE COMER, SILLA, COMEDOR DE BEBÉ	4	70,00	280,00
CAJA REGISTRADORA CASIO Pcr-t280	1	289,00	289,00
TOTAL		1.219,00	2.509,00

Fuente: Estudio financiero
Realizado por: Nelly Quera

Tabla 3-12: Publicidad

PUBLICIDAD				
TIPO	CANTIDAD MENSUAL	PROVEEDOR	COSTO \$ MENSUAL	COSTO \$ ANUAL
REDES SOCIALES		ESTABLECIMIENTO	-	-
TARJETAS DE PRESENTACIÓN	1000	ORANGE	25,00	50,00
TRIPTICO	1	ORANGE	30,00	360,00
TOTAL			55,00	410,00

Fuente: Estudio financiero
Realizado por: Nelly Quera

4.3 Estudio Técnico

El siguiente estudio posee el objetivo de determinar la capacidad, el lugar de ubicación, el proceso de producción que se aplicará antes, durante y después de la manipulación de alimentos con la elaboración de platillos, estandarización de las recetas, materia prima y maquinaria con sus respectivos equipos para el funcionamiento adecuado del establecimiento.

4.3.1 Determinación del tamaño

Para calcular el tamaño y la capacidad, se debe tomar en cuenta la producción que brindará el establecimiento en relación a la población objetiva a partir del año 2017 hasta el 2021.

Tabla 4-13: Tamaño de la Empresa

Año	Diario	Semanal	Quincenal	Mensual	Semestral	Anual
2017	21	127	253	506	3038	6075
2018	21	129	257	514	3084	6169
2019	22	130	261	522	3132	6264
2020	22	133	265	530	3180	6360
2021	22	135	269	538	3229	6458

Realizado por: Nelly Quera

Este cuadro se basa al volumen de producción que brinda la planta.

Tabla 4-14: Capacidad de la Empresa

Año	Población objetiva	Diario	Semanal	Mensual	Anual
2017	1784897.137	21	127	506	6075
2018	1812384.553	21	129	514	6169
2019	1840295.275	22	130	522	6264
2020	1868635.823	22	133	530	6360
2021	1897412.814	22	135	538	6458

Realizado por: Nelly Quera

4.3.2 Capacidad del emprendimiento

Tabla 4-15: Capacidad del emprendimiento

CI= CAPACIDAD INSTALADA	100	FÓRMULA:
CR= CAPACIDAD REAL	24	CI=CR- CO
CO= CAPACIDAD OCIOSA	76	100=24-76

Realizado por: Nelly Quera

Análisis.- La capacidad real de la empresa es 24 personas que están previsto a ocupar en un momento que no disponga de mesas el establecimiento, posee una capacidad instalada de 100 personas y una capacidad ociosa de 76 personas.

4.3.3 Localización

El restaurante estará ubicado en un lugar estratégico en la vía perimetral del sector el Paraíso de la Flor del Cantón Guayaquil, Provincia del Guayas por la facilidad de servicios básicos, centros comerciales, gran afluencia de las personas, Supermercado el Tía, importadoras de vehículos como la Toyota, además pequeños supermercados de tiendas de abarrotes y productos de primera necesidad, cooperativas de buses urbanos, instituciones educativas, asentamiento de personas de la sierra de la provincia de Chimborazo de los sectores de Colta, Cajabamba, Columbe, Guamote, que migra y residen en el sector; todos estos acontecimientos, permitirán una mayor rentabilidad.

4.3.3.1 Macro localización

Macro: País Ecuador, Región Costa, Provincia Guayas.

4.3.3.2 Micro localización

Micro: Cantón Guayaquil, Parroquia urbana Pascuales, Sector norte Flor de Bastión, Calles: Vía Perimetral y Modesto Luque.

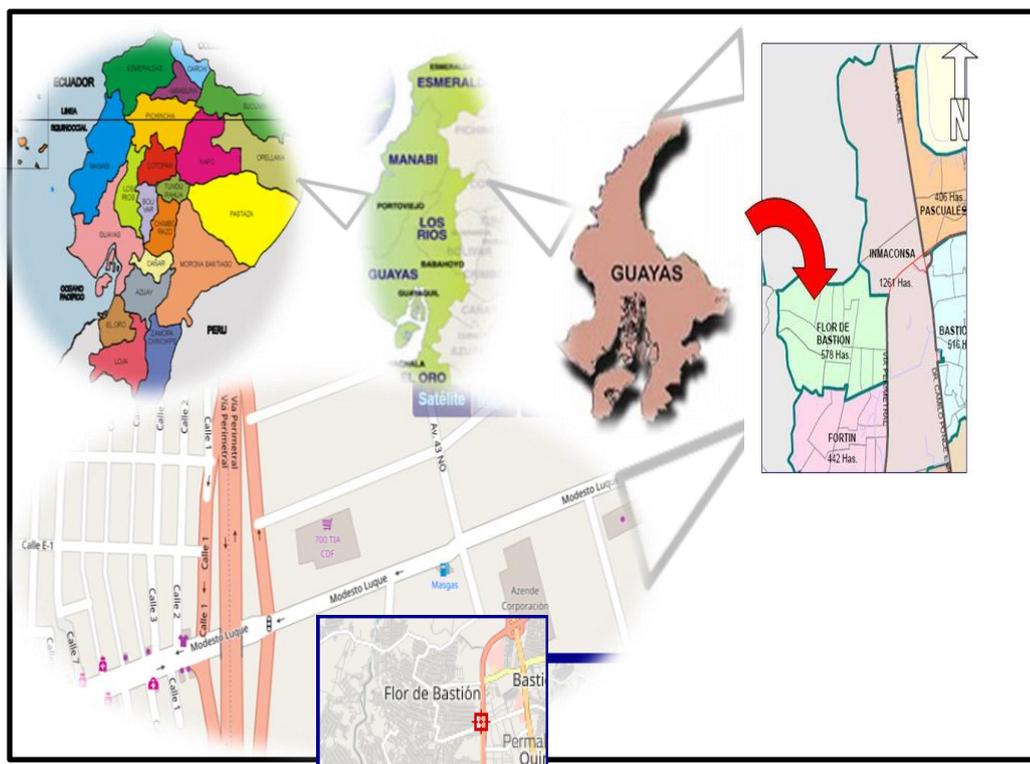


Gráfico 2-6: Localización del emprendimiento

Fuente: (Mapa del Ecuador, 2017) (Mapa de la Región Costa, 2017) (Mapa de la Provincia del Guayas, 2017) (Mapa del Noroeste del Guayas, 2017) (Mapa de la Vía Perimetral, 2017)

Realizado por: Nelly Quera

4.3.4 Proceso de producción

Es indispensable aplicar las buenas prácticas de manufactura, para garantizar la inocuidad de los alimentos y la seguridad alimentaria.

Almacén y compras

- ✓ **Compras.-** Adquirir los ingredientes para cada preparación de acuerdo al requerimiento de la receta estándar, con la orden de compra que autorice el Chef.
- ✓ **Recepción de la materia prima.-** Llega al establecimiento la materia prima, la persona encargada lo recibe con los documentos al proveedor, verifica los envases con la fecha de caducidad, estándares de calidad, alimentos en buen estado cumpliendo los estándares de para la aceptabilidad.
- ✓ **Almacenamiento.-** Brinda la facilidad de garantizar seguridad, calidad, y cumplir con los registros sanitarios, de ésta manera se tendrá en cuenta cada proceso de rotación de productos, limpieza, sistemas de inventarios, control de temperaturas.
- ✓ **Distribución.-** Se debe mantener las condiciones sanitarias de cada alimento con las características físicas, etiquetado de alimentos, la adecuada temperatura de conservación.

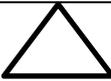
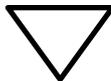
Cocina

- ✓ **Preparación.-** Tener un mise en place listo de cada receta para empezar a elaborar la misma; distribuir funciones a cada persona para trabajar de manera eficiente con una buena comunicación con toque final al platillo
- ✓ **Cocción.-** Aplicación del calor en el alimento, con el objetivo de mejorar su calidad organoléptica y digestibilidad, conforme a procedimientos seguros e higiénicos.

Área del salón

- ✓ **Exhibición – despacho.-** Esmero en la limpieza y desinfección del área para la ubicación de platos terminados, facilitando al mesero su transporte hacia la mesa del comensal. Platos que deben servirse a la temperatura idónea.
- ✓ **Servicio.-** Requiere de la firme voluntad y compromiso de todos para brindar al cliente un trato amable, ambiente agradable, comodidad, buena comunicación, rápida atención, para satisfacer sus expectativas.
- ✓ **Ventas.-** Al ofrecer el servicio de alimentación, se recibe una remuneración.

Tabla 4-16: Significado de la señalética del diagrama de flujo

Símbolo	Significado	Actividad
	Operación	Inicio y finalización de un proceso, y procedimientos.
	Inspección	Representa la verificación de la calidad y cantidad de los insumos y productos.
	Recepción	Cumplir con los estándares de calidad, fechas de caducidad, registro sanitario, buen estado.
	Almacenamiento	Correcto almacenaje de alimentos. Con adecuadas temperaturas.

Realizado por: Nelly Quera

4.3.4.1 Diagrama de flujo

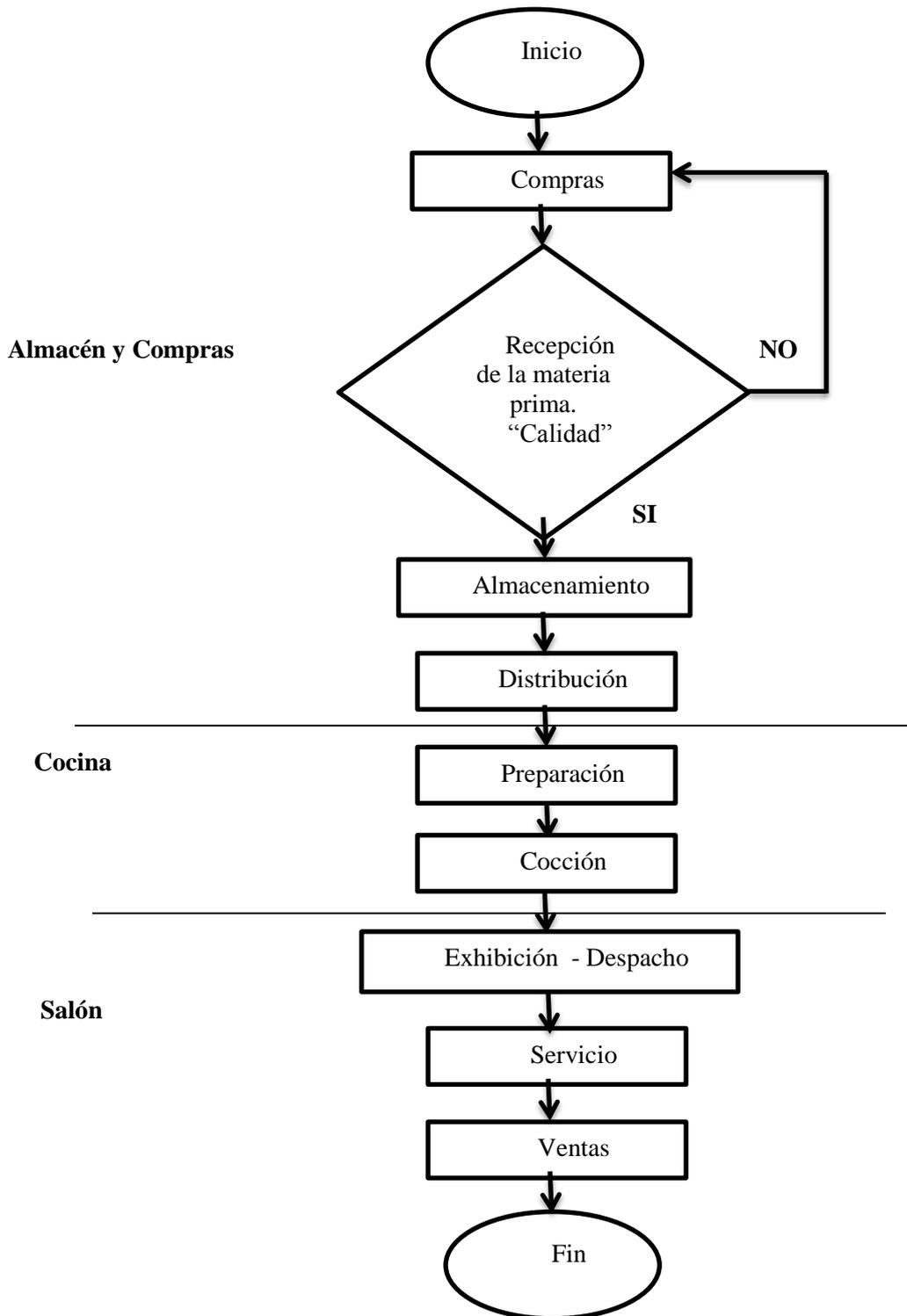


Gráfico 4-7: Diagrama de flujo
Realizado por: Nelly Quera

4.3.4.2 Receta estándar

Se elaboró a través de un formato que detalla minuciosamente cada proceso de la receta, especifica las características de cada ingrediente, además proporciona la información necesaria para la preparación de los productos, con el objetivo de obtener un platillo de calidad. (Ver Anexo C).

 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA 											
Nombre de las Preparaciones:		Llapingacho						N° pax:	10 FOTO		
TIPO DE MENÚ		Plato Fuerte	x	Postre		Otros					
CONSERVACIÓN	Ambiente	Refrigeración	x	Congelación							
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			COSTOS			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO TOTAL
	Papa Chola	1135	gr	lavar y pelar	dados medianos	hervido		\$0.40	1	lb	\$1.00
	Aceite	100	ml					\$1.80	1	lt	\$0.18
	Cebolla blanca	100	gr	lavar	brunoise			\$1.00	1	lb	\$0.22
	Achiote	90	ml					\$1.00	1/2	lt	\$0.18
	Queso de mesa	100	gr	rallar				\$0.60	1	unidad	\$1.00
	Sal	c/n	c/n								
	Maní	341	gr	pelar y licuar				\$1.50	1	lb	\$1.13
	Tomate riñón	100	gr	rodajas				\$0.50	1	lb	\$0.11
	Agucate	100	gr	rodaja				\$1.50	1	lb	\$0.33
	Lechuga crespita	100	gr	lavar	juliana fina			\$0.30	1	lb	\$0.07
	Huevos	10	unidades			fritura		\$0.12	1	unidad	\$1.20
	Chorizo	341	gr		redondo	fritura		\$1.50	1	lb	\$1.13
										C. VARIABLE	\$6.54
										7% VARIOS	\$0.46
										Total	\$7.00
										C. PAX	\$0.70
										32% C.M.P O VENTA	\$0.32
										P.V	\$2.19
										P.V.S	\$2.51

Gráfico 4-8: Receta Estándar

Fuente: Investigación propia

Realizado por: Nelly Quera

4.3.5 Requerimiento de Talento Humano

El área es indispensable a través del talento humano se dirige, planifica y administra cada proceso de producción en la cocina, una buena comunicación, relaciones interpersonales va a crear un buen clima laboral. Y el trabajo será de manera eficiente y eficaz. Se aplicará diversas técnicas culinarias, métodos de cocción, control específico del stock en la bodega con la respectiva rotación de productos y almacenamiento correcto de temperaturas de alimentos.

4.3.5.1 Personal administrativo

- ✓ Gerente/ Chef

4.3.5.2 Personal de servicio

- ✓ Ayudante de cocina
- ✓ Cajero/mesero

4.3.6 Diseño de la planta

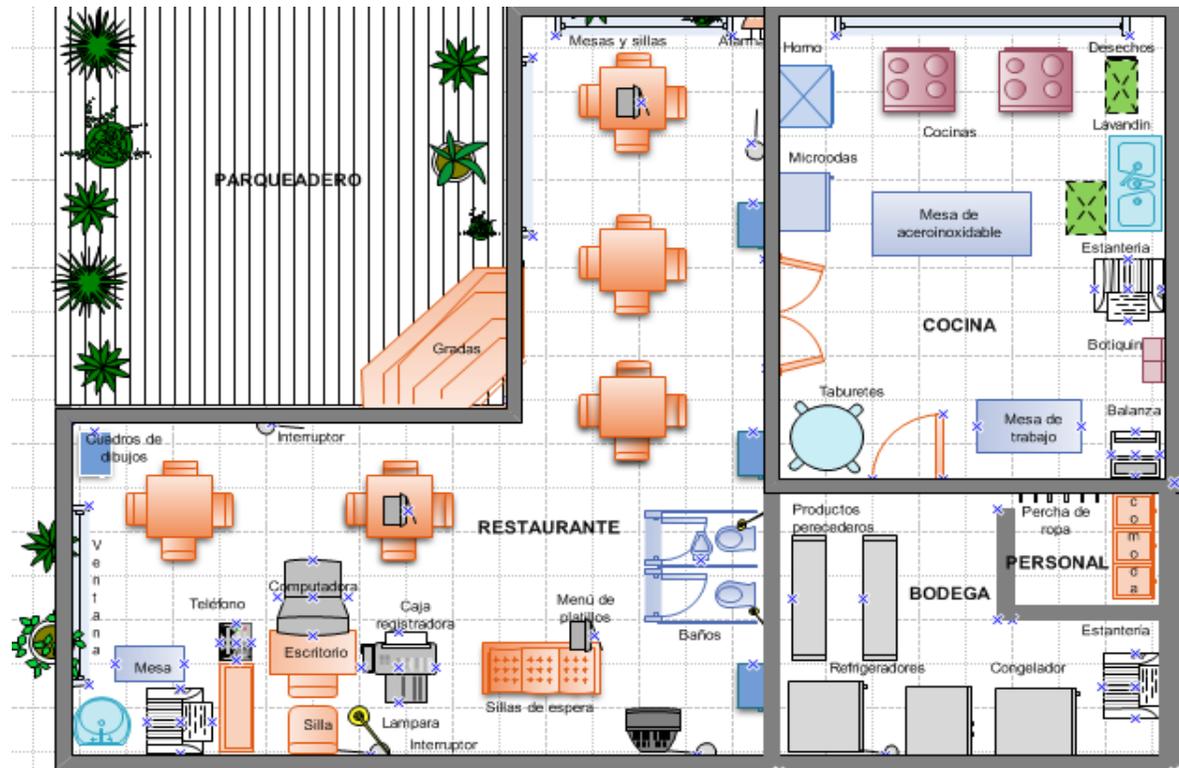


Ilustración 4-2: Plano del restaurante

Fuente: Investigación propia

Realizado por: Nelly Quera

- 1.- Área del restaurante
- 2.- Área de la cocina
- 3.- Área de bodega y el personal
- 4.- Área del parqueadero

4.3.7 Estructura de costos de producción

4.3.7.1 Consumo de Servicios Básicos

Tabla 4-17: Servicios básicos

SERVICIOS BÁSICOS				
SERVICIOS BÁSICOS	CANTIDAD	PROVEEDOR	COSTO \$ MENSUAL	COSTO \$ ANUAL
AGUA	BÁSICO (1,13 c/m3)	EMAPAG	\$10,00	120,00
LUZ	BÁSICO	CNEL EP	\$30,00	360,00
ENERGÍA ELÉCTRICA	BÁSICO	CNEL EP	\$25,00	300,00
INTERNET	ILIMITADO	CNT	\$20,00	240,00
TOTAL			85,00	1.020,00

	100% DEL COSTO	PRODUCCIÓN (55%)	VENTAS (25%)	ADMINISTRACIÓN (20%)
ANUAL	1.020,00	561,00	255,00	204,00

Fuente: Estudio financiero
Realizado por: Nelly Quera

4.3.7.2 Mantenimiento de equipos

Tabla 4-18: Mantenimiento de equipos

MANTENIMIENTO				
EQUIPOS / INSTALACIONES	TIEMPO/ CANTIDAD	ENCARGADO	COSTO \$ SEMESTRAL	COSTO \$ ANUAL
REFRIGERADOR PANORAMA VERTICAL/ 1 PUERTA	C/12 MESES	INOX	35,00	70,00
MICROONDAS 0.7 WHIRLPOOL	C/12 MESES	MONTERO	20,00	40,00
CONGELADOR HORIZONTAL ELECTROLUX	C/6 MESES	MONTERO	30,00	60,00
LICUADORA OSTER 465 – 15	C/6 MESES	RESTAURANT	25,00	50,00
REFRIGERADORA 12' MABE RML250	C/6 MESES	RESTAURANT	30,00	60,00
HORNO A BASE DE CARBÓN	C/6 MESES	RESTAURANT	35,00	70,00
COCINA INDUSTRIAL	C/6 MESES	RESTAURANT	30,00	60,00
EXTINTOR	C/12 MESES	RESTAURANT	10,00	10,00
TRAMPA DE GRASA	C/12 MESES	RESTAURANT	15,00	15,00
VENTILADOR	C/12 MESES	RESTAURANT	15,00	15,00
TOTAL			245,00	450,00

Fuente: Estudio financiero
Realizado por: Nelly Quera

4.3.7.3 Depreciación

Tabla 4-19: Depreciación

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS				
BIEN	VALOR TOTAL	AÑO DE VIDA	VALOR RESIDUAL	VALOR DEP.ANUAL
MAQUINARIA Y EQUIPOS	6029,15	10	602,92	542,62
EQUIPOS DE COMPUTO	1150,00	3	115,00	345,00
MUEBLES Y ENSERES	2509,00	10	250,90	225,81
TOTAL DEPRECIACIÓN				1.113,43

Fuente: Estudio financiero
Realizado por: Nelly Quera

4.3.7.4 Materia prima

Tabla 4-20: Materia prima

NOMBRE DE LA RECETA	MATERIA PRIMA						PVP		
	CANTIDAD DIARIA	CANTIDAD SEMANAL	CANTIDAD MENSUAL	CANTIDAD ANUAL	COSTO UNITARIO \$	COSTO MENSUAL \$			COSTO ANUAL \$
LLAPINGACHOS	6	36	144	1728	0,70	100,8	1209,6	3,00	5.184,00
GUATITA	5	30	120	1440	0,50	60	720	2,00	2.880,00
CALDO DE GALLINA	6	36	144	1728	0,63	90,72	1088,64	2,50	4.320,00
HORNADO DE CERDO	5	30	120	1440	0,53	63,6	763,2	3,00	4.320,00
YAGUARLOCRO	5	30	120	1440	0,37	44,4	532,8	2,50	3.600,00
PAPAS CON CUY	6	36	144	1728	2,11	303,84	3646,08	6,50	11.232,00
MOTE PILLO (CHOCLO RE)	4	24	96	1152	0,29	27,84	334,08	1,30	1.497,60
LOCRO DE PAPAS	4	24	96	1152	0,29	27,84	334,08	1,50	1.728,00
CALDO DE PATA	6	36	144	1728	0,75	108	1296	2,50	4.320,00
1/4 DE POLLO ASADO	5	30	120	1440	1,23	147,6	1771,2	3,75	5.400,00
HUMITAS DE SAL	6	36	144	1728	0,21	30,24	362,88	0,50	864,00
JUGO DE MANZANA	4	24	96	1152	0,28	26,88	322,56	0,65	748,80
JUGO DE PIÑA	4	24	96	1152	0,32	30,72	368,64	0,80	921,60
JUGO DE GUAYABA	5	30	120	1440	0,28	33,6	403,2	0,65	936,00
JUGO DE BABACO	6	36	144	1728	0,28	40,32	483,84	0,65	1.123,20
JUGO DE PAPAYA	6	36	144	1728	0,30	43,2	518,4	0,65	1.123,20
JUGO DE TOMATE DE ÁRB	7	42	168	2016	0,28	47,04	564,48	0,65	1.310,40
BATIDO DE FRESA	6	36	144	1728	0,39	56,16	673,92	1,50	2.592,00
BATIDO DE GUINEO	5	30	120	1440	0,30	36	432	1,50	2.160,00
BATIDOS DE FRUTOS ROJO	5	30	120	1440	0,40	48	576	2,00	2.880,00
									-
	106								-

Fuente: Estudio financiero

Realizado por: Nelly Quera

4.3.7.5 *Mano de obra directa*

Tabla 4-21: Sueldo producción

CARGO	SUELDO MENSUAL	SUELDO AÑO	BENEFICIOS SOCIALES
			12,15 (11,15% APORTE PATRONAL, 0,5 IECE, 0,5 SECAP)
AYUDANTE DE COCINA	375,00	4.500,00	546,75
TOTALES:	375,00	4.500,00	546,75

TOTAL SUELDO **5.046,75**

Fuente: Estudio financiero

Elaborado: Nelly Quera

Tabla 4-22: Sueldo administrativo

CARGO	SUELDO MENSUAL	SUELDO AÑO	BENEFICIOS SOCIALES
			12,15 (11,15% APORTE PATRONAL, 0,5 IECE, 0,5 SECAP)
CHEF EJECUTIVO	450,00	5.400,00	656,10
TOTALES:	450,00	5.400,00	656,10

TOTAL SUELDO + MAS BENEFICIOS **6.056,10**

Fuente: Estudio financiero

Elaborado: Nelly Quera

Tabla 4-23: Sueldo de ventas

CARGO	SUELDO MENSUAL	SUELDO AÑO	BENEFICIOS SOCIALES
			12,15 (11,15% APORTE PATRONAL, 0,5 IECE, 0,5 SECAP)
CAJERO	375,00	4.500,00	546,75
TOTALES:	375,00	4.500,00	546,75

TOTAL SUELDOS + BENEFICIOS **5.046,75**

Fuente: Estudio financiero

Elaborado: Nelly Quera

4.3.7.6 Costos Indirectos de fabricación

Tabla 4-24: Costos indirectos de fabricación

CIF					
Rubros	Valor	%	55% Producción A.	25% Ventas A.	20% Administrativa A.
Servicios Básicos y Otros Servicios					
Agua	\$ 10	100%	\$ 5,50	\$ 2,50	\$ 2
Luz	\$ 55	100%	\$ 30,25	\$ 13,75	\$ 11
Internet	\$ 20	100%	\$ 11,00	\$ 5	\$ 4
Depreciaciones De Activos Fijos			A. Producción	A. Ventas	A. Administrativa
Equipo De Computo	\$ 1.000	100%	\$ 550,00	\$ 250,00	\$ 200,00
Maquinaria Y Equipo	\$ 1.700	100%	\$ 1.700,00	\$ -	\$ -
Muebles Y Enseres	\$ 420	100%	\$ -	\$ 105,00	\$ 84,00
Equipo De Audio Y Video	\$ 720	100%	\$ 396,00	\$ 180,00	\$ 144,00
Suministros De Limpieza	\$ 197	100%	\$ 108,35	\$ 49,25	\$ 39,40

Fuente: Estudio financiero

Elaborado: Nelly Quera

4.3.8 Determinación de activos fijos para producción

Tabla 4-25: Determinación de activos fijos

ACTIVOS FIJOS		
MAQUINARIA Y EQUIPO	5.244,15	6.029,15
MUEBLES Y ENSERES	1.219,00	2.509,00
EQUIPOS DE COMPUTO	1.150,00	1.150,00
SUB-TOTAL ACTIVOS FIJOS		9.688,15
INVENTARIOS		
MENAJE Y VAJILLA	353,02	869,24
MATERIALES INDIRECTOS	37,40	74,80
SUMINISTROS Y MATERIALES	169,70	297,85
SUB-TOTAL INVENTARIOS		1.241,89

Fuente: Estudio financiero

Elaborado: Nelly Quera

4.3.9 Programa pre operativo

Tabla 4-26: Gastos de experimentación

PROGRAMA PREOPERATIVO O GASTOS DE EXPERIMENTACIÓN					
PROCESO / ACTIVIDAD	RESPONSABLE	TIEMPO	MATERIA PRIMA	COSTO POR TIEMPO \$	COSTO TOTAL
PRUEBAS	AYUDANTE DE COCINA	1:00:00	6	2,28	8,28
MUESTRAS	AYUDANTE DE COCINA	1:30:00	3	3,42	6,42
DEGUSTACIONES	CHEF EJECUTIVO	1:00:00	3	2,73	5,73
CONTROL CALIDAD	CHEF EJECUTIVO	1:00:00	0	0,00	0,00
TOTAL			12,00	8,43	20,43

Fuente: Estudio financiero

Elaborado: Nelly Quera

1. Pruebas de aceptabilidad

Se realizaron dos recetas que obtuvieron una mayor demanda, que consiste en la Guatita Criolla y el Hornado de Cerdo para tener una variación de ingredientes, de acuerdo al valor designado para la materia prima de las mismas recetas se tomó de manera referencial en base al costo de materia prima requerido en la receta estándar.

2. Muestras y degustación

De los dos platillos elaborados con sus respectivas pruebas se procede a obtener para cinco pax los mismos que se presentan en recipientes adecuados con la servilleta y cuchara para una. Esta acción nos ayuda a determinar el grado de aceptabilidad del producto y sus características en cuanto al sabor, olor, facilidad al digerir el alimento, características físicas del plato.

Tabla 4-27: Muestras y degustaciones de la Guatita criolla

GUATITA CRIOLLA			
PRUEBA 1		PRUEBA 2	
INGREDIENTES	CANTIDAD (5)	INGREDIENTES	CANTIDAD (5)
Panza de res	150	Panza de res	200
Papas	45	Papas	80
Cebolla colorada	45	Cebolla colorada	95
Cebolla blanca	45	Cebolla blanca	70
Culantro	5	Culantro	55
Sal		Sal	50
Pimiento	45	Pimiento	95
Tomate riñón	45	Tomate riñón	95
Ajo	13	Ajo	55
Maní	114	Maní	164
Leche	45	Leche	95
Lechuga	45	Lechuga	95
Aguacate	50	Aguacate	80
Pimienta		Pimienta	50
Arroz	450	Arroz	200

Prueba 1.- La receta tiene la cantidad necesaria, para elaborar el producto, se obtuvo de resultado un producto eficiente y de calidad

Prueba 2.- Posee los propios ingredientes, en cuanto a la cantidad varía, proporcionando pérdida económica, sabor no agradable y una textura desigual.

Tabla 4-28: Muestras y degustaciones del Hornado de cerdo

HORNADO DE CERDO			
PRUEBA 1		PRUEBA 2	
INGREDIENTES	CANTIDAD (5)	INGREDIENTES	CANTIDAD (5)
Carne de cerdo	200	Carne de cerdo	300
Ajo	16	Ajo	66
Sal	10	Sal	60
Pimienta	6	Pimienta	60
Comino	3	Comino	53
Chicha o cerveza pilsener	50	Chicha o cerveza pilsener	100
Lechuga fresca	20	Lechuga fresca	90
Papas	20	Papas	70
Mote cocido	40	Mote cocido	90
Tomate riñón	20	Tomate riñón	70
Limón Mayer	20	Limón Mayer	60
Cebolla colorada	18	Cebolla colorada	75
Aguacate	18	Aguacate	80

Prueba 1.- La Receta brindó la facilidad de un resultado óptimo, con la materia prima estandarizada, conservó hasta el final sus características organolépticas.

Prueba 2.- Las cantidades no son adecuadas, se perdió materia prima y recursos, al momento de dividir las porciones impidió realizar.

Control de calidad

Es indispensable en el área de la cocina trabajar con una receta estándar, cumplir los parámetros de calidad, inocuidad y sanitación de los alimentos, utensilios y equipos para garantizar un producto de calidad, evitar la contaminación cruzada, transmisión de enfermedades, con el privilegio de

satisfacer gustos y preferencias del cliente. Lo realizará el Chef Ejecutivo con la coordinación del Ayudante de cocina.

4.4 Estudio Administrativo, Legal y Ambiental

4.4.1 Organización

La empresa se fragmenta en tres áreas, conformado por un Chef Ejecutivo que va a liderar conjuntamente con el área de ventas, donde se expande las preparaciones que brinda el establecimiento, y el de producción que estará encargado por un Ayudante de Cocina.

- ✓ **El Chef Ejecutivo.-** Es la persona que va a dirigir al personal y verificar su correcta producción, planificación del menú con los respectivos proveedores, llevar los registros de ingresos y egresos finalmente hacer contacto de publicidad.
- ✓ **Ayudante de Cocina.-** Encargado de la elaboración y procesamiento de los productos, recepción y almacenamiento de la materia prima para el área de producción, realizar el menú semanal de materia prima.
- ✓ **Mesero.-** Atender al cliente, conocer el menú completo, solucionar los problemas de manera inmediata respecto a las quejas del cliente, responsable de cobrar las ventas.

4.4.1.1 Organigrama Estructural

El establecimiento Restaurant “Deleite típico para su paladar”.

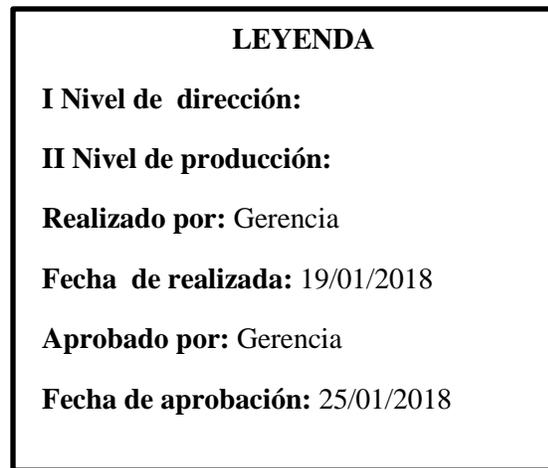
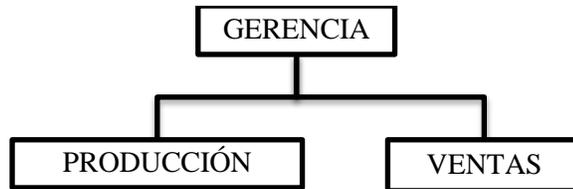


Gráfico 4-9: Organigrama Estructural

Fuente: Investigación propia

Realizado por: Nelly Quera

4.4.1.2 Organigrama Funcional

Restaurant “Deleite típico para su paladar”

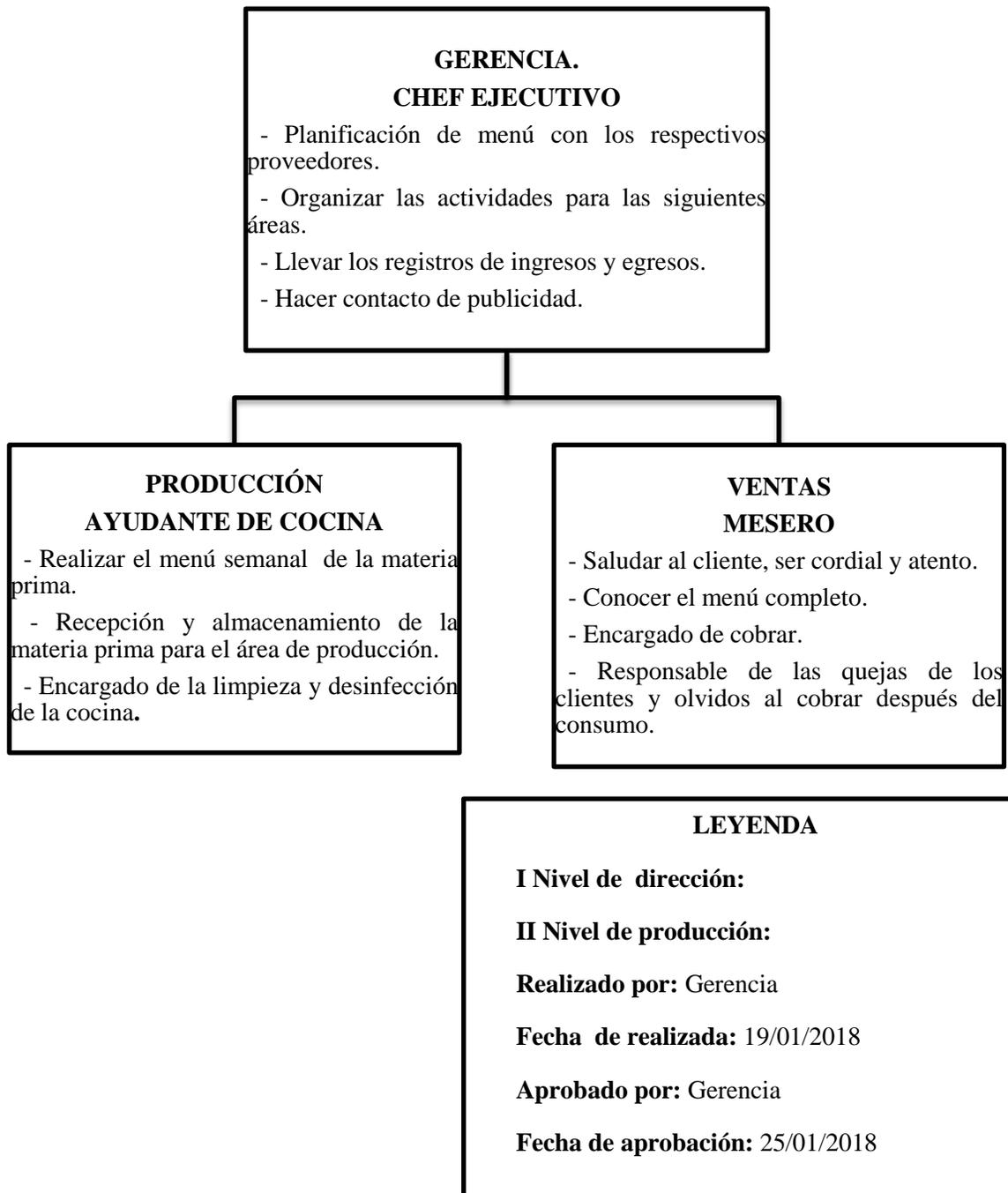


Gráfico 4-10: Organigrama funcional

Fuente: Investigación propia
Realizado por: Nelly Quera

4.4.1.3 Proceso de selección y contratación del talento humano

Para el proceso de selección se lo hará con la finalidad de encontrar a la persona idónea para desempeñar un cargo dentro del establecimiento.

Se lo realizara a través de un anuncio por el periódico, prensa.

Restaurant “Deleite típico para su paladar”
Establecimiento de comidas típicas, requiere de un Chef Ejecutivo para el área de Recurso de Humanos.
REQUISITOS
✓ Egresado universitario en Licenciatura en gestión gastronómica.
✓ Experiencia de conocimiento en contabilidad y organización de eventos.
✓ Conocimiento general de informática.
✓ Conocimiento medio de inglés.
Interesados enviar su Hoja de Vida al siguiente correo electrónico.
Deleitepasupaladar2017@gmail.com

Gráfico 4-11: Proceso de Selección

Fuente: Investigación propia

Realizado por: Nelly Quera

Tabla 4-29: Proceso de selección y contratación del personal

PASOS	PROCESOS	DETALLE
1	Recepción de Hojas de vida	Filtro que cumpla con los requisitos. Recepción de 5 carpetas.
2	Pruebas de competitividad con el puesto	Capacidad de conocimiento, facilidad de expresarse, certificados y cursos obtenidos.
3	Entrevista con la persona seleccionada	Determinar la adecuación de un candidato o vacante dentro de la empresa
4	Verificación de datos y referencias	Entrega del manual de funciones, confirmar la veracidad de la información mencionada en la hoja de vida o entrevista.
5	Examen médico	Exámenes médicos de manipulación de alimentos, exámenes médicos de laboratorio sean confidenciales.
6	Entrevista con el comité de selección	Reunión con el Dueño, mesero y ayudante para aprobar la hoja de vida.
7	Decisión de contratar	Cuenta con el perfil del puesto, cumplimiento de competencias, potencial del candidato en la comunicación, sociable, amable y (forma de contratación, salario, beneficios)

Fuente: Investigación propia

Realizado por: Nelly Quera

4.4.1.4 Manual de funciones

El manual de funciones sirve para capacitar y entrenar al nuevo personal, que se contratará a través del documento que forma la columna vertebral, se da a conocer toda la información que contiene el establecimiento de manera interna y externa, se regirán a las normas, políticas, reglamentos que posee, familiarizándose los objetivos, misión visión, estrategias, valores que cada persona debe apoyar para formar un buen equipo de trabajo.

Detalla minuciosamente el personal que va a laborar, cada uno con sus funciones en las respectivas áreas, desde el momento que ingresen al establecimiento, posee un organigrama estructural que está dividido en tres partes conformado por la gerencia, producción, y ventas cada uno esmerado

con las funciones que va a descifrar en el campo de trabajo, con la misión de alcanzar propósitos positivos y puntos a favor para la empresa ofreciendo bienes de calidad, servicio eficiente hacia el mercado potencial para garantizar la marca, logotipo y poner en alto el nombre de la empresa, a través de un valor que la “unión hace la fuerza para liderar”, resolver problemas o pequeños inconvenientes que se proporcionen, por parte de los proveedores y clientes. Se socializará argumentos del sueldo, beneficios, uniformes, horario de trabajo, vacaciones, sistemas de inventarios que se maneja dentro de la producción.

El elemento indispensable es el Chef ejecutivo porque dirigirá a los subordinados, deben poseer un espíritu colaborador, relacionarse con las personas a través de buena comunicación, crear un buen clima laboral, para rendir un trabajo eficiente y participar en cada actividad que se desarrolló en la empresa; al mismo tiempo con la estandarización de las recetas, poner en contacto con los proveedores para tener un excelente proceso de producción, materia prima de calidad, clasificación de la basura, manejo de desechos, para mitigar el impacto ambiental.

El objetivo del manual es capacitar al personal con conocimientos, segmentados sobre actividades principales en las áreas del establecimiento, requiere el compromiso de la persona contratada, para ofertar un trabajo de calidad, en cada aspecto y responsabilidad que desempeñe

El siguiente manual, se encuentra ubicado en el Anexo B.

4.4.2 Marco Legal

El restaurante está orientado en ser una empresa establecida por la ley, que está vigente en la República del Ecuador, de acuerdo a la constitución que fue aprobada el 28 de Agosto del 2008, como referencia los siguientes artículos que serán aplicados dentro de la empresa.

- ✓ Art. 66.- Se reconoce y garantizará a las personas.

- ✓ Numeral 4.- Derecho a la igualdad formal, igualdad material, y no discriminación.
(Asamblea Nacional República del Ecuador, 2008, pág. 47)

- ✓ Numeral 6.- El derecho a opinar y expresar su pensamiento libremente y en todas sus formas y manifestaciones **(Asamblea Nacional República del Ecuador, 2008, pág. 47)**

- ✓ Numeral 15.- El derecho a desarrollar actividades económicas, en forma individual o colectiva, conforme a los principios de solidaridad, responsabilidad social y ambiental. **(Asamblea Nacional República del Ecuador, 2008, pág. 49)**

- ✓ Art. 83.- Son deberes y responsabilidades de las ecuatorianas y los ecuatorianos, sin perjuicio de otros previstos en la Constitución y la ley.

- ✓ Numeral 6.- Respetar los derechos de la naturaleza, preservar un ambiente sano y utilizar los recursos naturales de modo racional, sustentable y sostenible **(Asamblea Nacional República del Ecuador, 2008, pág. 59)**

- ✓ Numeral 15.- Cooperar con el Estado y la comunidad en la seguridad social, y pagar los tributos establecidos por la ley. **(Asamblea Nacional República del Ecuador, 2008, pág. 60)**

Art. 319.- Se reconocen diversas formas de organización de la producción en la economía, entre otras las comunitarias, cooperativas, empresariales públicas o privadas, asociativas, familiares, domésticas, autónomas y mixtas. El Estado promoverá las formas de producción que aseguren el buen vivir de la población y desincentivará aquellas que atenten contra sus derechos o los de la naturaleza; alentará la producción que satisfaga la demanda interna y garantice una activa participación del Ecuador en el contexto internacional. **(Asamblea Nacional República del Ecuador, 2008, pág. 151)**

Art. 320.- En las diversas formas de organización de los procesos de producción se estimulará una gestión participativa, transparente y eficiente. La producción, en cualquiera de sus formas, se sujetará a principios y normas de calidad, sostenibilidad, productividad sistémica, valoración del trabajo y eficiencia económica y social. **(Asamblea Nacional República del Ecuador, 2008, pág. 151)**

Los artículos mencionados y las indicaciones que la empresa ha establecido en los diferentes ítems, se basa en un establecimiento que presta servicios de alimentos y bebidas dentro del cantón, inmerso de manera directa con el cliente, se estableció que la empresa estará conformada con 3 personas que laboran, determinando al establecimiento una pequeña empresa.

Ley del artesano

Art. 285.- A quiénes se considera artesanos.- Se considera artesano al trabajador manual, maestro de taller o artesano autónomo que, debidamente registrado en el Ministerio de Trabajo y Empleo, hubiere invertido en su taller en implementos de trabajo, maquinarias o materias primas, una cantidad no mayor a la que señala la ley, y que tuviere bajo su dependencia no más de quince operarios y cinco aprendices; pudiendo realizar la comercialización de los artículos que produce su taller. Igualmente se considera como artesano al trabajador manual aun cuando no hubiere invertido cantidad alguna en implementos de trabajo o no tuviere operarios. **(Ministerio del Trabajo, 2012, pág. 81)**

Beneficios laborales

- ✓ Exoneración de pago de decimotercero, decimocuarto sueldo y utilidades a los operarios y aprendices. **(Impuestolista, 2017)**
- ✓ Exoneración del pago bonificación complementaria a los operarios y aprendices. **(Impuestolista, 2017)**
- ✓ Protección del trabajo del artesano frente a los contratistas. **(Impuestolista, 2017)**

Beneficios sociales

- ✓ Afiliación al seguro obligatorio para maestros de taller, operarios y aprendices. **(Impuestolista, 2017)**
- ✓ Acceso a las prestaciones del seguro social. **(Impuestolista, 2017)**
- ✓ Extensión del seguro social al grupo familiar. **(Impuestolista, 2017)**
- ✓ No pago de fondos de reserva **(Impuestolista, 2017)**

Beneficios tributarios

- ✓ Facturación con tarifa 0% (I.V.A.) **(Impuestolisto, 2017)**
- ✓ Declaración semestral del I.V.A **(Impuestolisto, 2017)**
- ✓ Exoneración de impuesto a la exportación de artesanías. **(Impuestolisto, 2017)**
- ✓ Exoneración del pago del impuesto a la renta. **(Impuestolisto, 2017)**
- ✓ Exoneración del pago de los impuestos de patente municipal y activos totales. **(Impuestolisto, 2017)**
- ✓ Exoneración del impuesto a la transferencia de dominio de bienes inmuebles destinados a centros y talleres de capacitación artesanal. **(Impuestolisto, 2017)**
- ✓ No están obligados a llevar contabilidad, por lo tanto, no requieren de un contador. **(Impuestolisto, 2017)**
- ✓ Devolución de retenciones en la fuente en casos específicos. **(Impuestolisto, 2017)**

4.4.3 Permisos requeridos para su funcionamiento

Tabla 4-30: Permisos de funcionamiento

GASTO POR ORGANIZACIÓN			
PASOS	DESCRIPCIÓN	COSTO	OBSERVACIÓN
1	INSCRIPCIÓN EN EL SRI	-	No tiene costo
2	REGISTRO DE LA PATENTE MUNICIPAL	60,00	Dimensión del local
3	PAGO DE PERMISO DE BOMBEROS	5,00	Tasa única
4	REGISTRO EN EL MINISTERIO DE TURISMO	45,00	Categoría del local
5	REGISTRO EN EL MINISTERIO DE	10,00	Categoría del local
6	REGISTRO EN EL ARCSA	40,00	Categoría del local
7	INCRIPCIÓN DEL TALLER EN LA JNDA	25,00	Tasa única
8	PERMISO DEL MINISTERIO DEL AMBIENTE	-	No tiene costo
TOTAL		185,00	

Fuente: Estudio financiero

Elaborado: Nelly Quera

4.4.4 Mitigar el impacto ambiental

En esta etapa se determinara la afectación va a causar la creación del Restaurante en el medio ambiente por medio de una matriz.

Tabla 4-31: Impacto ambiental

N°	Impacto ambiental	Causa	Efecto	Acciones o alternativas	Para qué	Costo
1	Desechos orgánicos	Mal olor, Mosquitos, e Insectos	Enfermedades para los clientes, denuncias y contaminación.	Alimentar animales, producción de abono.	Animales, productos aznos y de buena calidad.	
2	Desechos inorgánicos	Plagas	Acumulación de basura. Contaminación visual y peligro a la integridad del cliente.	Reciclar adecuadamente los desechos	Minimizar la contaminación y el papel con el cartón para la venta	\$ 30
3	Usos del agua	Incremento de costo	Pérdida económica por elevado valor de consumo. Privatizar el servicio a otras personas.	Concientizar sobre este recurso no renovable a través de capacitaciones al personal.	Prevenir accidentes de cortocircuito, prever de interrupciones durante la jornada de trabajo.	\$ 30
4	Ruido	Molestias	Enfermedades para el oído	Proteger las áreas contra el ruido, comprar el equipo apropiado para la zona.	Evitar molestias a los compañeros de trabajo.	\$ 15
5	Polución	Daños a la infraestructura	Contaminación ambiental.	Planos para construir en lugares alejados de la contaminación vehicular.	Evitar el deterioro	\$ 50
6	Plaguicida	Almacenamiento de productos perecederos de manera incorrecta	Intoxicación, Problemas de riesgo a las mujeres embarazadas	Lugar apropiado y etiquetado para los productos tóxicos.		\$ 80
7	Insecticida	Ocupar lugares destinados de la materia prima	Infección en la piel contaminación cruzada.	Lugar apropiado para este producto.		\$ 80
8	Químicos	Falta de señalización y etiquetado	Provocar hasta la muerte	Lugar apropiado		\$ 50
9	Higiene de los empleados	Ambiente incómodo para el personal de trabajo y los clientes.	Insalubridad en el local y malas prácticas de higiene durante la producción.	Capacitación al personal de prácticas de aseo y manipulación de alimentos.	Ofrecer buena aspecto personal en la cocina y respeto a los compañeros.	\$ 100

Fuente: Investigación propia
Realizado por: Nelly Quera

Agua.- Este líquido dentro del establecimiento es vital y de suma importancia para los seres vivos, por lo tanto es necesario saber utilizarlo con debida responsabilidad este recurso natural que nos provee la madre tierra.

El agua tiene infinidad de usos desde la preparación de alimentos, lavar todo tipo de utensilios, como riego de sembríos que se pueden encontrar dentro del establecimiento o fuera de él.

Suelo.- el suelo es un recurso natural de suma importancia para los seres humanos ya que su utilización es muy primordial para sembríos, edificaciones, carreteras, etc. Pero su explotación es desconsiderada y desmedida por la mano humana actualmente se está dando un debido cuidado al suelo para minimizar el deterioro de la madre tierra.

El establecimiento se encargara de mitigar el impacto ambiental que este ocasione al suelo uno de los puntos que se llevara acaba para evitar la contaminación es la clasificación y recolección de la basura que genera la empresa por medio una recolección de los desechos orgánicos e inorgánicos.

Aire.- este factor es el más susceptible a sufrir drásticos deterioros de impacto ambiental que es ocasionado por la contaminación que se da por diversos factores como es la tala indiscriminada de bosque entre otros aspectos, la empresa minimizara y controlara la expulsión de dióxido de carbono de manera adecuada utilizando extractor de olores para evitar una contaminación excesiva, evitara a toda costa la quema de productos plásticos que ocasionen un daño ambiental al aire ya que este elemento es vital para los seres vivos.

4.4.4.1 Acciones remediales

Una de las responsabilidades de los seres humanos es controlar, disminuir lo más posible lo que es el deterioro ambiental que es causado por el mal uso de los recurso naturales que nos brinda la naturaleza y con el pasar de los años se está perdiendo poco a poco los recurso para ello la humanidad está realizando pequeños cambios en los hábitos de consumo tanto de alimentos industrializados con en el uso de loa mismo esto permite que el ambiente se recupere un poco la vitalidad, es por eso que se aplicara una propuesta dentro de la empresa en donde la regla primordial es utilizar las tres R que significa; Reducir, Reciclar, Reutilizar.

Reducir

Reducir lo más mínimo el consumo de agua y energía apagar los aparatos electrónicos que no se estén utilizando en ese momento, apagar las luces que este innecesariamente encendidas con esto ayudamos al medio ambiente y se minimiza el gasto excesivo de servicios básicos.

Reutilizar

Utilizar al máximo todo tipo de productos que se cuente en la empresa con ello se podrá evitar producir basura innecesaria y prolongar la vida útil de productos los cuales sean óptimos para ser reutilizados y causar daño al medio ambiente y los seres humanos.

Reciclar

Materiales que no se puedan reutilizar en el establecimiento se convertirán en productos reciclables en la cual servirán con decoraciones en el establecimiento en la cual se incentivara la creatividad para crear nuevos productos que sirvan como adornos con esto se estará incentivando a buen reciclaje dentro de la empresa .

4.5 Estudio Financiero

4.5.1 Análisis de la inversión

Tabla 4-32: Inversión del proyecto

RUBRO	INVERSIÓN REALIZADA	INVERSIÓN POR REALIZAR	TOTAL INVERSIÓN
INVERSIONES FIJAS	0,00	10.738,51	10.738,51
MAQUINARIA Y EQUIPO		6.029,15	6.029,15
EQUIPO DE COMPUTO		1.150,00	1.150,00
MUEBLES Y ENSERES		2.509,00	2.509,00
MATERIALES INDIRECTOS		74,80	74,80
MENAJE Y VAJILLA		869,24	869,24
IMPREVISTOS (1%)		106,32	106,32
ACTIVOS DIFERIDOS	102,15	1.056,47	1.158,62
GASTOS DE ORGANIZACIÓN		185,00	185,00
GASTOS DE INSTALACIÓN		300,00	300,00
GASTOS DE PUBLICIDAD		410,00	410,00
GASTO CAPACITACIÓN A PERSONAL		150,00	150,00
GASTO DE EXPERIMENTACIÓN	102,15		102,15
IMPREVISTOS (1%)		11,47	11,47
CAPITAL DE TRABAJO	0,00	8.901,29	8.901,29
MATERIA PRIMA		2.475,36	2.475,36
MANO DE OBRA DIRECTA		1.640,25	1.640,25
SUELDO VENTAS		1.640,25	1.640,25
SUELDO ADMINISTRATIVO		1.968,30	1.968,30
GASTO ARRIENDO		750,00	750,00
COMBUSTIBLE Y LUBRICANTES		66,00	66,00
SUMINISTROS Y MATERIALES		18,00	18,00
SERVICIOS BÁSICOS		255,00	255,00
CONTINGENCIA		88,13	88,13
TOTAL	102,15	20.696,27	20.798,42

20.798,42

Fuente: Estudio financiero

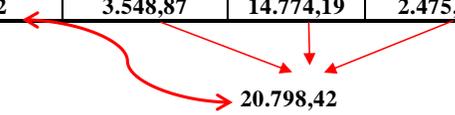
Realizado por: Nelly Quera

La elaboración de esta tabla ayuda a determinar el total de la inversión realizada, la cual será implementada dentro del proyecto tanto en activos fijos, diferidos y capital de trabajo dando un total de 20.798,42 de los cuales 102.15 están invertidos en publicidad, gastos de organización, capacitación entre otros y 20.696,27 es la inversión por realizar la misma que se deberá ver la forma de cómo financiarlo.

4.5.1.1 Fuentes y usos

Tabla 4-33: Estado de fuentes y usos

RUBROS	USO DE FONDOS	FUENTES FINANCIERAS		ROVEEDORE
		REC. PROP	EXTERNO	
INVERCIONES FIJAS	10.738,51	0,00	10.738,51	0,00
MAQUINARIA Y EQUIPO	6.029,15		6.029,15	
EQUIPO DE COMPUTO	1.150,00		1.150,00	
MUEBLES Y ENSERES	2.509,00		2.509,00	
MATERIALES INDIRECTOS	74,80		74,80	
MENAJE Y VAJILLA	869,24		869,24	
IMPREVISTOS (1%)	106,32		106,32	
ACTIVOS DIFERIDOS	1.158,62	1.158,62	0,00	0,00
GASTOS DE ORGANIZACIÓN	185,00	185,00		
GASTOS DE INSTALACIÓN	300,00	300,00		
Gastos de PUBLICIDAD	410,00	410,00		
GASTO CAPACITACIÓN A PERSONAL	150,00	150,00		
GASTO DE EXPERIMENTACIÓN	102,15	102,15		
IMPREVISTOS (1%)	11,47	11,47		
CAPITAL DE TRABAJO	8.901,29	2.390,25	4.035,68	2.475,36
MATERIA PRIMA	2.475,36			2.475,36
MANO DE OBRA DIRECTA	1.640,25	1.640,25		
MANO DE OBRA INDIRECTA	1.640,25		1.640,25	
SUELDO ADMINISTRATIVO	1.968,30		1.968,30	
GASTO ARRIENDO	750,00	750,00		
COMBUSTIBLE Y LUBRICANTES	66,00	0,00	66,00	
SUMINISTROS Y MATERIALES	18,00		18,00	
SERVICIOS BÁSICOS	255,00		255,00	
CONTINGENCIA	88,13		88,13	
TOTAL	20.798,42	3.548,87	14.774,19	2.475,36



Fuente: Estudio financiero

Realizado por: Nelly Quera

En esta tabla se determina el total y origen de cada una de las fuentes de financiamiento para el proyecto, que se está realizando en la cual se podrá saber con exactitud el monto del crédito bancario que se realizara es de 14.774,19 el mismo que se realizó para un periodo de cinco años con una tasa de interés de 23,5%, resto de la inversión se lo realizara por medio de proveedores y con un capital propio

4.5.1.2 Total de la inversión

Tabla 4-34: Clasificación de la Inversión

CLASIFICACIÓN LA INVERSIÓN	
DETALLE	VALOR
ACTIVOS FIJOS	10.738,51
ACTIVOS DIFERIDOS	1.158,62
CAPITAL DE TRABAJO	8.901,29
TOTAL	20.798,42

Fuente: Estudio financiero

Realizado por: Nelly Quera

Con la creación de esta tabla se podrá conocer el monto total de la inversión en cada uno de los activos y el capital de trabajo.

Tabla 4-35: Tipos de financiamiento

FINANCIAMIENTO	
PRÉSTAMO	14.774,19
PROPIO	3.548,87
PROVEEDORES	2.475,36
TOTAL FINANCIAMIENTO	20.798,42

Fuente: Estudio financiero

Realizado por: Nelly Quera

En este cuadro se detalla de manera breve el origen del dinero que se utilizó en la inversión del proyecto en cual se podrán en marcha.

4.5.1.3 Amortización del préstamo

Préstamo: 14.774,19

Plazo: 5 Años

Interés: 23,5%

Tabla 4-36: Amortización de crédito bancario

AMORTIZACIÓN DEL PRÉSTAMO					
PERIDO	CAPITAL	INTERESES	CAPITAL PAGADO	CUOTA PAGO	SALDO
1	14.774,19	3.471,94	2.954,84	6.426,77	11.819,35
2	11.819,35	2.777,55	2.954,84	5.732,39	8.864,52
3	9.455,48	2.222,04	2.363,87	4.585,91	7.091,61
4	7.564,39	1.777,63	1.891,10	3.668,73	5.673,29
5	6.051,51	1.422,10	1.512,88	2.934,98	4.538,63

Fuente: Estudio financiero

Realizado por: Nelly Quera

Estos datos obtenidos por medio de la tabla se lograron conocer el total a pagar por cada cuota anual del interés más capital que en este caso es 4.585,91

Tabla 4-37: Amortización activos diferidos

GASTOS DE AMORTIZACIÓN						
RUBROS ACTIVOS DIFERIDOS	PROYECCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
GASTOS DE ORGANIZACIÓN	185,00	37,00	37,00	37,00	37,00	37,00
GASTOS DE INSTALACIÓN	300,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00
GASTOS PUBLICIDAD	410,00	82,00	82,00	82,00	82,00	82,00
GASTO DE CAPACITACIÓN PERSONAL	150,00	30,00	60,00	60,00	60,00	60,00
GASTOS DE EXPERIMENTACIÓN	102,15	20,43	20,43	20,43	20,43	20,43
IMPREVISTOS 1%	11,47	2,29	2,29	2,29	2,29	2,29
TOTAL GASTO DIFERIDO	1158,62	231,72	231,72	231,72	231,72	231,72
SALDO DE DIFERIDO	1158,62	926,89	695,17	463,45	231,72	0,00

Fuente: Estudio financiero

Realizado por: Nelly Quera

Mediante este cálculo se puede determinar el monto exacto de la cuota de amortización que en este caso es de 231,72 la cual está establecida para 5 años.

4.5.1.4 Presupuestos

Tabla 4-38: Estructura de costos y gastos del proyecto

ESTRUCTURA DE COSTOS Y GASTOS DEL PROYECTO					
COSTOS DE PRODUCCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
MATERIA PRIMA	9.901,44	10.308,39	10.732,06	11.173,15	11.632,37
MANO DE OBRA DIRECTA	5.046,75	5.254,17	5.470,12	5.694,94	5.929,00
MATERIALES INDIRECTOS	299,20	311,50	324,30	337,63	351,50
COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES	264,00	264,00	264,00	264,00	264,00
SERVICIOS BÁSICOS	561,00	584,06	608,06	633,05	659,07
Menaje	869,24				
SUMINISTROS Y MATERIALES	2.323,23	2.418,71	2.518,12	2.621,62	2.729,37
MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	450,00	468,50	487,75	507,80	528,67
DEPRECIACIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPO	5.486,53	4.943,90	4.401,28	3.858,66	3.316,03
AMORTAIZACION GASTO DE EXPERIMENTACIÓN	20,43	20,43	20,43	20,43	20,43
CONTINGENCIA (1%)	88,13	91,75	95,52	95,52	95,52
TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN	24.440,71	24.665,41	24.921,65	25.206,80	25.525,97
Gasto de Organización					
GASTOS. ARRIENDO	3000	3.123,30	3.251,67	3.385,31	3.524,45
AMORTIZACIÓN GTO POR ORGANIZACIÓN	37,00	37,00	37,00	37,00	37,00
AMORTIZACIÓN GTO CAPACITACIÓN	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00
SUELDOS	6.056,10	6.305,01	6.564,14	6.833,93	7.114,80
SERVICIOS BÁSICOS	204,00	212,38	221,11	230,20	239,66
SUMINISTROS Y MATERIALES	178,71	186,05	193,70	201,66	209,95
DEPRECIACIÓN DE EQUIPO DE COMPUTO	805,00	460,00	115,00	-	-
DEPRECIACIÓN DE MUEBLES Y ENSERES	2.283,19	2.057,38	1.831,57	1.605,76	1.379,95
IMPREVISTOS (1%)	11,47	11,94	12,43	12,94	13,48
TOTAL GASTO DE ADMINISTRACION	12.605,47	12.423,07	12.256,63	12.336,81	12.549,29
Gasto de Ventas					
SUELDOS	5.046,75	5.254,17	5.470,12	5.694,94	5.929,00
AMORTIZACIÓN GTOAS.PUBLICIDAD	82,00	82,00	82,00	82,00	82,00
SUMINISTROS Y MATERIALES	1.072,26	1.116,33	1.162,21	1.209,98	1.259,71
IMPREVISTOS (1%)	106,32	110,69	115,24	119,98	124,91
DEPRECIACIÓN DE MUEBLES Y ENSERES	112,91	112,91	112,91	112,91	112,91
SERVICIOS BÁSICOS	255,00	265,48	276,39	287,75	299,58
TOTAL GASTO DE VENTA	6.675,24	6.941,58	7.218,87	7.507,55	7.808,10
GASTO FINANCIERO					
INTERESES BANCARIOS	3.471,94	2.777,55	2.222,04	1.777,63	1.422,10
TOTAL GASTO FINANCIERO	3.471,94	2.777,55	2.222,04	1.777,63	1.422,10
TOTAL COSTOS Y GASTOS	47.193,35	46.807,61	46.619,18	46.828,79	47.305,46

Fuente: Estudio financiero

Realizado por: Nelly Quera

En este cuadro se puede observar los costos y gastos totales que se realizarán durante la creación y comercialización de los productos que estarán incluidos todos los intereses del préstamo bancario que se va a adquirir dentro del periodo anual, estará proyectado a cinco años de plazo.

4.5.1.5 Presupuestos de costos de producción

Tabla 4-39: Costo de producción

ESTRUCTURA DE COSTOS Y GASTOS DEL PROYECTO					
COSTOS DE PRODUCCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
MATERIA PRIMA	9.901,44	10.308,39	10.732,06	11.173,15	11.632,37
MANO DE OBRA DIRECTA	5.046,75	5.254,17	5.470,12	5.694,94	5.929,00
MATERIALES INDIRECTOS	299,20	311,50	324,30	337,63	351,50
COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES	264,00	264,00	264,00	264,00	264,00
SERVICIOS BÁSICOS	561,00	584,06	608,06	633,05	659,07
Menaje	869,24				
SUMINISTROS Y MATERIALES	2.323,23	2.418,71	2.518,12	2.621,62	2.729,37
MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	450,00	468,50	487,75	507,80	528,67
DEPRECIACIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPO	5.486,53	4.943,90	4.401,28	3.858,66	3.316,03
AMORTAIZACION GASTO DE EXPERIMENTACIÓN	20,43	20,43	20,43	20,43	20,43
CONTINGENCIA (1%)	88,13	91,75	95,52	95,52	95,52
TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN	24.440,71	24.665,41	24.921,65	25.206,80	25.525,97

Fuente: Estudio financiero

Realizado por: Nelly Quera

En esta tabla se encuentra detallado todos los costos que están relacionados directamente con la elaboración de los productos que están incluidos desde la mano de obra directa, combustible, materia prima, entre otros se determina un costo anual de 24.440.71 con este monto se parte a realizar la proyección de cinco años llegando a tener como costo de producción en el quinto año a un total de \$ 25.525.97

4.5.1.6 Presupuesto de gastos de administración

Tabla 4-40: Gasto de administración

Gasto de Organización					
GASTOS. ARRIENDO	3000	3.123,30	3.251,67	3.385,31	3.524,45
AMORTIZACIÓN GTOS PORGANIZACIÓN	37,00	37,00	37,00	37,00	37,00
AMORTIZACIÓN GTOS CAPACITACIÓN	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00
SUELDOS	6.056,10	6.305,01	6.564,14	6.833,93	7.114,80
SERVICIOS BÁSICOS	204,00	212,38	221,11	230,20	239,66
SUMINISTROS Y MATERIALES	178,71	186,05	193,70	201,66	209,95
DEPRECIACIÓN DE EQUIPO DE COMPUTO	805,00	460,00	115,00	-	-
DEPRECIACIÓN DE MUEBLES Y ENSERES	2.283,19	2.057,38	1.831,57	1.605,76	1.379,95
IMPREVISTOS (1%)	11,47	11,94	12,43	12,94	13,48
TOTAL GASTO DE ADMINISTRACION	12.605,47	12.423,07	12.256,63	12.336,81	12.549,29

Fuente: Estudio financiero

Realizado por: Nelly Quera

Con estos datos obtenidos se puede detallar todos los gastos que se realizaran dentro del área administrativa que se realizara del mismo modo que se ejecutó para los costos de producción en la cual se establece el total de gastos anuales que da un total de 12.605,47 con la misma proyección de cinco años que será de 12.549.29.

4.5.1.7 Presupuesto de gastos de ventas

Tabla 4-41: Gasto de ventas

Gasto de Ventas					
SUELDOS	5.046,75	5.254,17	5.470,12	5.694,94	5.929,00
AMORTIZACIÓN GTOAS.PUBLICIDAD	82,00	82,00	82,00	82,00	82,00
SUMINISTROS Y MATERIALES	1.072,26	1.116,33	1.162,21	1.209,98	1.259,71
IMPREVISTOS (1%)	106,32	110,69	115,24	119,98	124,91
DEPRECIACIÓN DE MUEBLES Y ENSERES	112,91	112,91	112,91	112,91	112,91
SERVICIOS BÁSICOS	255,00	265,48	276,39	287,75	299,58
TOTAL GASTO DE VENTA	6.675,24	6.941,58	7.218,87	7.507,55	7.808,10

Fuente: Estudio financiero

Realizado por: Nelly Quera

Los resultados que arroja esta tabla detalla todos los gastos que se van a realizar en la área de ventas son gastos directamente relacionados a la comercialización de los productos elaborados dentro de la Empresa, que en el primer año arroja la cantidad de \$6.675.24 la cual está proyecta para cinco años \$7.808.10

4.5.1.8 Ingresos y egresos

Tabla 4-42: Cuadro de Ingresos / Proyección de Venta

PROYECCIÓN DE INGRESOS VENTAS													
NOMBRE DE LA RECETA	CANTIDAD DIARIA	CANTIDAD SEMANAL	CANTIDAD MENSUAL	CANTIDAD ANUAL	COSTO/ UNIT MP	COSTO ANUAL MP	P/UNIT.	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6
LLAPINGACHOS	6	36	144	1728	0.70	1.209,60	2,19	3.780,00	3.935,36	4.097,10	4.265,49	4.440,80	4.623,32
GUATITA	5	30	120	1440	0.50	720,00	1,56	2.250,00	2.342,48	2.438,75	2.538,98	2.643,34	2.751,98
CALDO DE GALLINA	7	42	168	2016	0.63	1.270,08	1,97	3.969,00	4.132,13	4.301,96	4.478,77	4.662,84	4.854,49
HORNADO DE CERDO	6	36	144	1728	0.53	915,84	1,66	2.862,00	2.979,63	3.102,09	3.229,59	3.362,32	3.500,51
YAGUARLOCRO	6	36	144	1728	0.37	639,36	1,16	1.998,00	2.080,12	2.165,61	2.254,62	2.347,28	2.443,76
PAPAS CON CUY	4	24	96	1152	2,11	2.430,72	6,59	7.596,00	7.908,20	8.233,22	8.571,61	8.923,90	9.290,67
MOTE PILLO (CHOCLO REVU	5	30	120	1440	0.29	417,60	0,91	1.305,00	1.358,64	1.414,48	1.472,61	1.533,13	1.596,15
LOCRO DE PAPAS	5	30	120	1440	0.29	417,60	0,91	1.305,00	1.358,64	1.414,48	1.472,61	1.533,13	1.596,15
CALDO DE PATA	7	42	168	2016	0.75	1.512,00	2,34	4.725,00	4.919,20	5.121,38	5.331,87	5.551,00	5.779,15
1/ 4 DE POLLO ASADO	5	30	120	1440	1,23	1.771,20	3,84	5.535,00	5.762,49	5.999,33	6.245,90	6.502,61	6.769,86
HUMITAS	6	36	144	1728	0.21	362,88	0,66	1.134,00	1.180,61	1.229,13	1.279,65	1.332,24	1.387,00
JUGO DE MANZANA	5	30	120	1440	0.28	403,20	0,88	1.260,00	1.311,79	1.365,70	1.421,83	1.480,27	1.541,11
JUGO DE PIÑA	5	30	120	1440	0.32	460,80	1,00	1.440,00	1.499,18	1.560,80	1.624,95	1.691,73	1.761,27
JUGO DE GUAYABA	4	24	96	1152	0.28	322,56	0,88	1.008,00	1.049,43	1.092,56	1.137,46	1.184,21	1.232,89
JUGO DE BABACO	5	30	120	1440	0.28	403,20	0,88	1.260,00	1.311,79	1.365,70	1.421,83	1.480,27	1.541,11
JUGO DE PAPAYA	5	30	120	1440	0.30	432,00	0,94	1.350,00	1.405,49	1.463,25	1.523,39	1.586,00	1.651,19
JUGO DE TOMATE DE ÁRBO	6	36	144	1728	0.28	483,84	0,88	1.512,00	1.574,14	1.638,84	1.706,20	1.776,32	1.849,33
BATIDO DE FRESA	5	30	120	1440	0.39	561,60	1,22	1.755,00	1.827,13	1.902,23	1.980,41	2.061,80	2.146,54
BATIDO DE GUINEO	6	36	144	1728	0.30	518,40	0,94	1.620,00	1.686,58	1.755,90	1.828,07	1.903,20	1.981,42
BATIDOS DE FRUTOS ROJOS	5	30	120	1440	0.40	576,00	1,25	1.800,00	1.873,98	1.951,00	2.031,19	2.114,67	2.201,58
TOTAL	108	648	2592	31104	10,44	15.828,48	32,63	49.464,00	51.496,97	53.613,50	55.817,01	58.111,09	60.499,46

Fuente: Estudio financiero

Realizado por: Nelly Quera

4.5.2 Estado de Ganancias y Pérdidas

Tabla 4-43: Estado de resultados

RUBROS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
VENTAS NETAS	49.464,00	51.496,97	53.613,50	55.817,01	58.111,09
(-) COSTO DE PRODUCCIÓN	24.440,71	24.665,41	24.921,65	25.206,80	25.525,97
(=) UTILIDAD BRUTA	25.023,29	26.831,56	28.691,85	30.610,21	32.585,12
(-) GASTO DE ADMINISTRACIÓN	12.605,47	12.423,07	12.256,63	12.336,81	12.549,29
(-) GASTO DE VENTAS	6.675,24	6.941,58	7.218,87	7.507,55	7.808,10
(=) UTILIDAD OPERATIVA	5.742,58	7.466,91	9.216,35	10.765,85	12.227,73
(-) GASTO FINANCIERO	3.471,94	2.777,55	2.222,04	1.777,63	1.422,10
(=) UTILIDAD ANTES DE REPARTO UTILIDADES	2.270,65	4.689,37	6.994,31	8.988,22	10.805,63
(-) REPARTO DE UTILIDADES					
(-) IMPUESTO RENTA					
(=) UTILIDAD NETA	2.270,65	4.689,37	6.994,31	8.988,22	10.805,63

Fuente: Estudio financiero

Realizado por: Nelly Quera

En el estado de resultados se verificara la factibilidad del proyecto realizado, siendo la parte más primordial del emprendimiento ya que proyecta la utilidades que puede generar el proyecto dentro de un periodo determinado en el caso del Restaurante “deleite típico para su paladar” se observa que las utilidades es mayor a los costos y gastos durante los cinco años que esta como referencia.

4.5.3 Estado de Situación Financiera

Tabla 4-44: Balance general

DETALLE	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ACTIVOS						
ACTIVO CORRIENTE (CAPITAL DE TRABAJO)	8.901,29	13.978,23	14.683,85	12.011,78	14.906,44	17.713,47
INVENTARIOS	944,04					
ACTIVO FIJO	9.794,47	9.794,47	9.794,47	9.794,47	9.794,47	9.794,47
DEPRECIACIÓN ACUMULADA		-1.113,43	-2.226,87	-3.340,30	-4.453,73	-5.567,17
AC. DIFERIDOS (VALOR ANUAL AMORTIZACIÓN)	1.158,62	926,89	695,17	463,45	231,72	0,00
TOTAL DE ACTIVOS	20.798,42	23.586,17	22.946,62	18.929,39	20.478,90	21.940,77
PASIVO						
PASIVO CORRIENTE (INTERESES BANCARIOS)		3.471,94	2.777,55	2.222,04	1.777,63	1.422,10
PASIVO LARGO P. (CRÉDITO BANCARIO)	14.774,19	11.819,35	9.455,48	3.688,82	3.688,82	3.688,82
TOTAL PASIVOS	14.774,19	15.291,29	12.233,03	5.910,86	5.466,45	5.110,92
PATRIMONIO						
CAPITAL	6.024,23	6.024,23	6.024,23	6.024,23	6.024,23	6.024,23
UTILIDAD DE EJERCICIO (UTILIDAD NETA)	0,00	2.270,65	4.689,37	6.994,31	8.988,22	10.805,63
TOTAL DE PATRIMONIO	6.024,23	8.294,88	10.713,59	13.018,54	15.012,45	16.829,85
TOTAL PASIVO + PATRIMONIO	20.798,42	23.586,17	22.946,62	18.929,39	20.478,90	21.940,77

Fuente: Estudio financiero

Realizado por: Nelly Quera

El balance general se puede observar tres cuentas principales: que son activos, pasivos y patrimonio. Este balance brinda la información resumida de todas las cuentas que se notifican en el proyecto, donde cada cuenta está asignada con un respectivo valor monetario previamente calculado, para así poder equilibrar cuánto dinero tiene la empresa en activos, en qué estado se encuentra las deudas y cuál es el nivel del patrimonio financiero.

4.5.4 Estado de Flujo del Efectivo

Tabla 4-45: Flujo de caja

RUBROS	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
VENTAS		49.464,00	51.496,97	53.613,50	55.817,01	58.111,09
COSTOS DE PRODUCCIÓN		24.440,71	24.665,41	24.921,65	25.206,80	25.525,97
GASTOS ADMINISTRACIÓN		12.605,47	12.423,07	12.256,63	12.336,81	12.549,29
GASTOS VENTAS		6.675,24	6.941,58	7.218,87	7.507,55	7.808,10
GASTOS FINANCIEROS		3.471,94	2.777,55	2.222,04	1.422,10	1.422,10
UTILID. ANTES DE REP UTIL. E IMP		2.270,65	4.689,37	6.994,31	9.343,75	10.805,63
UTILIDAD NETA		2.270,65	4.689,37	6.994,31	9.343,75	10.805,63
DEPRECIACIONES		940,77	768,12	595,46	491,80	422,64
AMORT. ACT. NOMINAL		231,72	231,72	231,72	231,72	231,72
INVERSIÓN MAQ. Y EQUIPO	6.029,15					
INV. TERRE Y OBRA FÍSICA						
INVERSIÓN OTROS	4.603,04					
INV. ACT. NOMINAL	1.158,62					
INV. CAPITAL DE TRABAJO		8.901,29				
VEHÍCULO						
IMPREVISTOS	106,32					
RECUP. CAPITAL TRABAJO						
PRÉSTAMO	14.774,19					
AMORT. PRÉSTAMO		2.954,84	2.954,84	2.363,87	1.891,10	1.512,88
FLUJO DE CAJA	(2.877,06)	9.389,60	2.734,37	5.457,62	8.176,17	9.947,11

Fuente: Estudio financiero

Realizado por: Nelly Quera

El flujo de caja es un instrumento principal en la cual se mide la factibilidad del proyecto su indispensable fuente de información es el estado de resultado en el caso de Restaurante “deleite típico para su paladar” se puede observar que el flujo de efectivo tiene incremento anualmente haciendo que este proyecto sea viable y tenga utilidades factibles.

4.5.5 Evaluación Económica

4.5.5.1 Liquidez o Prueba Ácida

$$\text{Prueba ácida} = \frac{\text{activo corriente} - \text{inventarios}}{\text{Pasivo corriente}}$$

Tabla 4-46: Prueba ácida

Prueba ácida	
Activo corriente	13.978,23
Inventarios	944,04
Pasivo corriente	3.471,94
Total	3,75

Fuente: Financiero

Realizado por: Nelly Quera

Con los datos que se obtiene por medio de esta fórmula en la cual se determina que por cada \$ 1 de deuda a corto plazo que tiene este proyecto dispone de un valor \$ 3,75 centavos para pagar la misma, es decir el establecimiento está en óptimas condiciones de realizar el pago inmediato de la totalidad de sus pasivos a corto plazo.

4.5.6 Evaluación Financiera

4.5.6.1 Valor neto actual

Tabla 4-47: VAN

Año	Flujo de Efectivo	Factor de Actualización	Valor Actualizado
1	\$ 9.389,60	0,9988792361411	\$ 9.379,08
2	\$ 2.734,37	0,9977597283938	\$ 2.728,24
3	\$ 5.457,62	0,9966414753503	\$ 5.439,29
4	\$ 8.176,17	0,9955244756044	\$ 8.139,58
5	\$ 9.947,11	0,9944087277515	\$ 9.891,49
Flujo Actualizado			\$ 35.577,68
(-) Inversión de 5 años			\$ 20.798,42
VAN1			\$ 14.779,26

Fuente: Financiero

Realizado por: Nelly Quera

Para la realización de este cuadro se toma en cuenta la base de flujo neto efectivo de los periodos de vida útil del proyecto, para determinar la viabilidad del valor neto actual es mayor a cero el emprendimiento es rentable; En este caso se ha obtenido un VAN de 14.779.26 esto dictamina que el proyecto es viable para su aplicación.

4.5.6.2 Tasa interna de retorno

Tabla 4-48: TIR

TIR=	47%
-------------	-----

Fuente: Financiero

Realizado por: Nelly Quera

Mediante este índice se evalúa cual es el porcentaje de rentabilidad del proyecto en base a una tasa de rendimiento, el establecimiento tiene una TIR de 47% con este porcentaje se determina que el emprendimiento es rentable, mientras más alta sea la tasa interna de retorno más rentable es el proyecto.

4.5.6.3 Razón beneficio costo

Tabla 4-49: Beneficio costo

Razón B / C =	Flujo Neto de caja actualizado Inversion Inicial
Razón B / C =	35.577,68 20.798,42
Razón B / C =	\$ 1,71
Relación. B. C.	\$ 0,71

Fuente: Financiero

Realizado por: Nelly Quera

4.5.6.4 Período de Recuperación de la Inversión

Tabla 4-50: PRI

Año	flujos de efectivo	Flujos de efectivo actualizados	ingresos actualizados
0			\$ 20.798,42
1	\$ 9.389,60	\$ 9.379,08	\$ 11.419,34
2	\$ 2.734,37	\$ 2.728,24	\$ 8.691,10
3	\$ 5.457,62	\$ 5.439,29	\$ 3.251,81
4	\$ 8.176,17	\$ 8.139,58	-\$ 4.887,77
5	\$ 9.947,11	\$ 9.891,49	-\$ 14.779,26

Fuente: Financiero

Realizado por: Nelly Quera

Dentro del periodo de recuperación de la inversión de este proyecto cubre en la totalidad toda la inversión que se aplica en el emprendimiento desde su inicio hasta la rentabilidad se puede observar que se empieza a tener utilidad al tercer año a partir del primer año de inicio.

4.5.6.5 Punto de equilibrio

Tabla 4-51: Punto de equilibrio

PUNTO DE EQUILIBRIO	
COSTOS FIJOS	\$ 8.901,29
PRECIO	\$ 2,34
COSTO VARIABLE	\$ 0,75
PUNTO DE EQUILIBRIO	\$ 5.585,12
UTILIDAD	\$ -

UNIDADES	VENTAS	COSTOS FIJOS	COSTOS VARIABES	COSTOS TOTALES	UTILIDADES
1000	2.343,75	8.901,29	750,00	9.651,29	- 7.307,54
2000	4.687,50	8.901,29	1.500,00	10.401,29	- 5.713,79
3000	7.031,25	8.901,29	2.250,00	11.151,29	- 4.120,04
4000	9.375,00	8.901,29	3.000,00	11.901,29	- 2.526,29
5000	11.718,75	8.901,29	3.750,00	12.651,29	- 932,54
6000	14.062,50	8.901,29	4.500,00	13.401,29	661,21
7000	16.406,25	8.901,29	5.250,00	14.151,29	2.254,96
8000	18.750,00	8.901,29	6.000,00	14.901,29	3.848,71
9000	21.093,75	8.901,29	6.750,00	15.651,29	5.442,46
10000	23.437,50	8.901,29	7.500,00	16.401,29	7.036,21
11000	25.781,25	8.901,29	8.250,00	17.151,29	8.629,96
12000	28.125,00	8.901,29	9.000,00	17.901,29	10.223,71
13000	30.468,75	8.901,29	9.750,00	18.651,29	11.817,46
14000	32.812,50	8.901,29	10.500,00	19.401,29	13.411,21
15000	35.156,25	8.901,29	11.250,00	20.151,29	15.004,96
16000	37.500,00	8.901,29	12.000,00	20.901,29	16.598,71
17000	39.843,75	8.901,29	12.750,00	21.651,29	18.192,46

Fuente: Financiero

Elaborado por: Nelly Quera

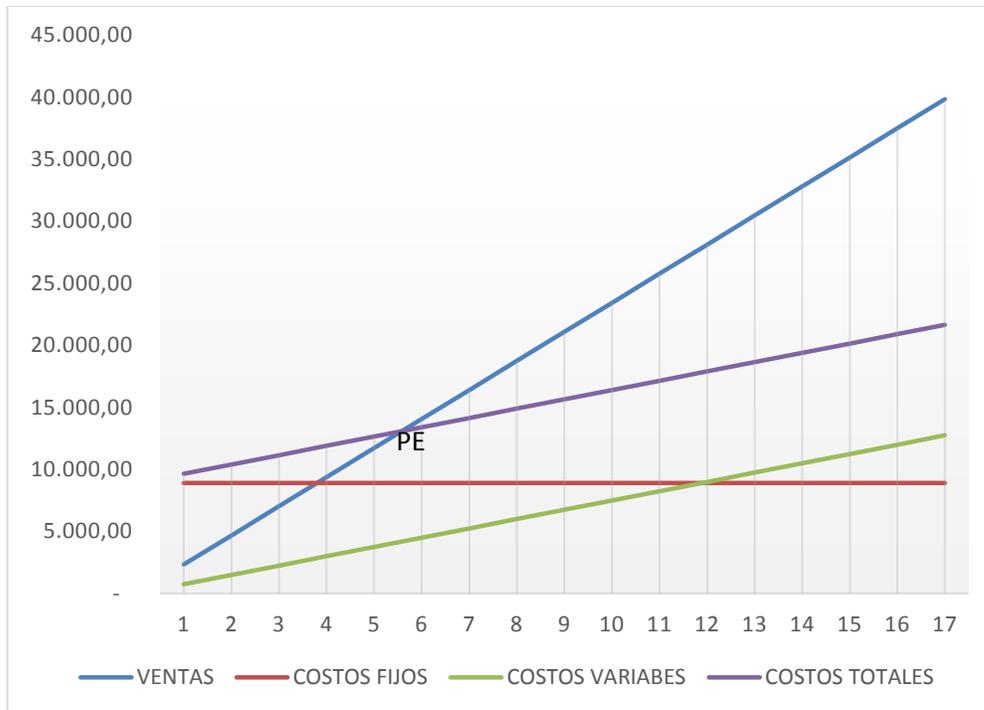


Ilustración 4-2: Punto de equilibrio

Fuente: Financiero

Elaborado por: Nelly Quera

El punto para este proyecto es de \$5.585,12 es decir que se deberá vender 11.718,75 unidades a un precio de \$ 2,34 centavos para que el costo fijo sea 0.

4.5.7 Evaluación Social

Tabla 4-52: Evaluación social

EVALUACIÓN SOCIAL		
DETALLE	VALORES	RESULTADO
DESEMPLEO EN GUAYAQUIL	47.159	
PERSONAS EMPLEADAS EN EL PROYECTO	3	
APORTE		0,00624%

Fuente: INAC

Elaborado: Nelly Quera

El establecimiento aportara a la sociedad fuentes de empleo específicamente a la población perteneciente al cantón Guayaquil, estará orientada a satisfacer las necesidades de cada cliente que esté dispuesto a visitar esta empresa en cuanto a los productos que se ofrecerá tendrá un plus agregado de esta manera habrá una demanda, sin dejar a un lado la atención al cliente que será enfocado a un servicio personalizado que existirá un buzón para cada sugerencias que participen cada cliente esto ayudara al progreso de la empresa.

4.5.8 Evaluación Ambiental

Las empresas que pertenecen al área de alimentos y bebidas son productoras de todo tipo de desechos tanto orgánicos como inorgánicos es por eso que este establecimiento Restaurante “deleite típico para su paladar” residirá enfocada al reciclaje la cual se aplicara el método de las 3R, con el fin de reducir los desechos y así causar un mínimo impacto ambiental.

El beneficio que tiene al aplicar este procedimiento de las 3R es de reducir el volumen de residuos creados dentro del establecimiento, reciclar y reutilizar los productos con el fin de apoyar al cuidado del medio ambiente.

CONCLUSIONES

- ✓ Después de haber realizado un exhaustivo estudio de mercado, se concluye que si existe una demanda insatisfecha por lo cual el proyecto que se realizo es factible con una demanda 70% esto se obtuvo por medio de las encuesta que fueron realizadas dentro del sector el Paraíso de la flor, sobre entendiéndose que tiene una aceptabilidad por parte de los habitantes de esta sector y los turista que visiten el Restaurante deleite típico para su paladar.

- ✓ Luego de que se realizó los diferentes estudios requeridos para este proyecto se determina que el emprendimiento es factible para su creación porque cuenta con un capital establecido y un lugar estratégico, a su vez es amigable para el medio ambiente debido a que no tiene un gran impacto ambiental dentro del cantón también se elaboró un manual de funciones que se encuentra ubicado dentro del estudio administrativo legal y ambiental el cual brindara información valiosa sobre como desempeñar todas las labores asignadas dentro de la empresa hacia el personal.

- ✓ El proyecto es financieramente viable ya que cuenta con valores monetarios que se obtuvieron de la siguiente manera: valor actual neto (VAN) positivo es igual \$14.779,26 la tasa de retorno (TIR) es de 47% la relación beneficio/costo corresponde a \$1,71 por cada dólar invertido se obtiene de ganancia 0,71 el periodo que es de cuatro años.

RECOMENDACIONES

- ✓ Es recomendable actualizar el estudio de mercado a partir del quinto año debido a los constantes cambios y necesidades que presentan los consumidores, y el establecimiento se seguirá innovando para brindar una mejor atención a los actuales y futuros clientes tanto nacionales, locales y extranjeros que cada año visitan el cantón.

- ✓ En el caso de la ejecución de este emprendimiento es aconsejable tener la revisión del proyecto de acuerdo con las especificaciones que arroja el estudio técnico y financiero, se interviene que todos los gastos que se vaya a utilizar estén de acuerdo al presupuesto establecido y la aplicación del manual de funciones elaborado en la actual investigación con el fin de impartir información a los empleados acerca de sus responsabilidades dentro de la empresa.

- ✓ Se sugiere la implementación del restaurante típico que estará ubicada en el cantón Guayaquil, Zona electoral el Paraíso de la Flor ya que los resultados que se obtuvo dentro del estudio financiero indica que este proyecto es factible.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguirre Cox, G. V.** (25 de 10 de 2011). *Estudio de factibilidad para la apertura de un restaurante de comidas típicas en la ciudad de Riobamba, 2011*. Riobamba: Edipcentro Pedagógica del centro.
- Antamba, E.** (09 de 04 de 2012). *Introducción a la historia de la gastronomía*. Riobamba, Chimborazo, Ecuador: Abya Yala.
- Asamblea Nacional República del Ecuador.** (Octubre de 20 de 2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Obtenido de Constitución 2008: <http://www.asambleanacional.gob.ec/sites/default/files/private/asambleanacional/filesasambleanacionalnameuid-20/transparencia-2015/literal-a/a2/Const-Enmienda-2015.pdf>
- Brito, J.** (27 de 10 de 2010). *Excelencia gourmet*. Recuperado de: <http://www.excelenciasgourmet.com/noticias/los-tipos-de-servicios-en-el-restaurante>
- Cooper, B., Floody, B., & McNeill, G.** (2002). *Cómo iniciar y administrar un restaurante*. Bogotá: Norma S.A.
- Dolly Tejada, B.** (2007). *Administración de servicios de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios*. Bogotá: Universidad de Antioquia.
- Fonseca, E., Raya, J., & Porrata-Doria, E.** (2007). *Turismo hotelería y restaurantes*. Lima - Perú: Lexus editores.
- García, M., Óscar, G., & Gelio Carlo, G.** (1999). *Alimentos y Bebidas Higiene, manejo y preparación*. Mexico, Mexico : Continental,S.A.DE.C.V.
- Hernández Morales, G. R.** (14 de 12 de 2012). *Proyecto restaurante Marcus apicius*. Recuperado de: <http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/1790/1/106415.pdf>
- Impuestolisto.** (23 de junio de 2017). *Derechos obligaciones los artesanos ante sri*. Obtenido de impuestolisto.com: <https://impuestolisto.com/derechos-obligaciones-los-artesanos-ante-sri/>
- INEC.** (12 de 2010). *Ficha de Cifras Generales INEC*. Obtenido de: http://app.sni.gob.ec/snmlink/sni/portal%20SNI%202014/FICHAS%20F/0601_RIOBAMBA

- Larrea Ramírez, S. N.** (12 de 09 de 2014). *Cocina ecuatoriana tradicional: Cocina tradicional y auténtica en la región interandina del Ecuador; del Carchi al macara recorriendo sabores de antaño*. Recuperado de: <https://www.laylita.com/recetas/platos-fuertes-ecuatorianos/>
- Ministerio del Trabajo.** (26 de Septiembre de 2012). *Código de trabajo*. Obtenido de [trabajo.gob.ec](http://www.trabajo.gob.ec):<http://www.trabajo.gob.ec/wpcontent/uploads/downloads/2012/11/C%C3%B3digo-de-Tabajo-PDF.pdf>
- Olivas Weston, R.** (2010). *Cocinas regionales andinas*. Quito - Ecuador: Corporación Editora Nacional .
- Ortiz , I.** (25 de 01 de 2013). *Comidas tradicionales ecuatorianas*. Recuperado el 15 de 09 de 2017, de: [//www.ecuadorexplorer.com/es/html/comidas.html](http://www.ecuadorexplorer.com/es/html/comidas.html)
- Polo Caicho, M. G.** (2009). *Estudio de factibilidad para la implementacion de un Servicio de Catering en la refineria estatal de Esmeraldas Filial Petroecuador*. Riobamba- Ecuador: Freire.
- Ramírez, D., Vidal , A., & Domínguez, Y.** (11 de 12 de 2009). *Etapas del análisis de factibilidad*. Recuperado de: <http://www.eumed.net/ce/2009a/amr.htm>
- Real Academia Española, G.** (2014). *Diccionario de la lengua española*. Madrid: Espasa Libros, S. L. U.
- Rojas, L. E.** (2012). *El gran libro de la cocina Ecuatoriana*. Quito - Ecuador: Circulo de lectores S.A.
- Usca Tiuquina , M. S.** (18 de 05 de 2013). *Inventario de servicios gastronomicos del cantón Chambo para su aprovechamiento turistico sustentable*. Obtenido de: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/2322>
- Valenzuela Alvarez, L. X.** (27 de 04 de 2016). *“Análisis de las técnicas culinarias ancestrales para su aplicación en elaboraciones de la cocina cuencana”*. Recuperado de: <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/24408/1/TESIS.pdf>

ANEXOS



Anexo A: Encuesta



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Reciba un cordial saludo, solicito a usted de la manera más comedida se sirva contestar las siguientes preguntas.

Objetivo.- Obtener información para la creación del restaurante de comida típica de la serranía ecuatoriana en el Cantón Guayaquil, Provincia del Guayas.

Instrucciones.- Seleccione las respuestas y marque con una (x), según su criterio.

1. ¿Estaría de acuerdo con la implementación de un restaurante de comida típica de la serranía ecuatoriana, en el Cantón Guayaquil?

SI () NO ()

¿Por qué?

.....
.....

2. ¿Si se llegara a implementar el restaurante usted está dispuesto a visitar?

SI () NO ()

3. ¿Del siguiente listado seleccione el plato que le gustaría que se implemente en el restaurante?

- a. Papas con cuy ()
- b. Yaguarlocro ()
- c. Llapingachos ()
- d. Mote pillo ()
- e. Locro de papas ()
- f. Guatita ()
- g. Caldo de gallina ()
- h. Caldo de pata ()

- i. Humitas ()
- j. Hornado ()

4. Al seleccionar un restaurante que aspectos usted toma en cuenta

- a. Tipo de comida que brinda ()
- b. Comodidad de su entorno ()
- c. Precio ()
- d. Espacio de parqueo ()
- e. Horario de atención ()

5. ¿Qué tipo de servicio le gustaría que le ofrezca el restaurante?

- a. Servicio a la carta ()
- b. Tipo buffet ()
- c. Otras.....

6. En promedio ¿Cuál es el consumo en dólares que usted estaría dispuesto a realizar en el restaurante?

- a) De 2,50 ()
- b) De 3,00 a 4,00 ()
- c) De 3,75 a 4,50 ()
- d) De 5 a 7,00 ()

7. ¿Cuál es la frecuencia con la que usted visitaría el restaurante?

- Una vez a la semana ()
- Cada dos semanas ()
- Mensual ()
- Rara vez ()
- De vez en cuando ()

8. De los siguientes enunciados con ¿Cuál de ellos le gustaría que se identifique el restaurante?

- a. Comida típica de buen sabor..... ()
- b. ¡¡Mmm que rico, disfruta la receta perfecta!!! ()
- c. Venir a mí y saciare sus antojos ()

9. ¿En qué lugar prefiere, la ubicación del establecimiento?

- a. En el centro de la ciudad ()
- b. En la vía perimetral ()
- c. Al este de la ciudad ()

10. De las siguientes promociones. ¿Cuál de ellas le gustaría que se efectúe?

- a. Lunes por la compra de 1/4 de pollo 1 gaseosa mediana gratis ()
- b. Jueves por la compra de 4 almuerzos lleva 1 almuerzo gratis ()
- c. Domingo 2 x 1 en cualquiera de los platos típicos ()

11. ¿Qué medios de comunicación usted prefiere para informarse sobre restaurantes típicos?

- a) Televisión ()
- b) Redes sociales ()
- c) Tarjetas de presentación ()
- d) Afiches ()
- e) Página web ()

12. ¿Qué tipos de servicios le gustaría que le ofrezca el restaurante?

- a) Ambiente agradable ()
- b) Juegos infantiles ()
- c) Variedad de platos ()
- d) Atención al cliente ()
- e) Todas las anteriores ()

13. ¿Usted conoce establecimientos que presten el servicio de comida típica de la serranía en el Cantón Guayaquil?

Si..... No.....

-Si su respuesta fue afirmativa mencione cuales son estos establecimientos
.....
.....

14. Usted se siente satisfechos con los servicios ofertados por estos establecimientos

SI () NO ()

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

Anexo B: Manual de funciones

Manual de funciones del equipo de trabajo

**RESTAURANTE “DELEITE TÍPICO PARA SU
PALADAR”**

INTRODUCCIÓN

En la actualidad los hábitos de consumo en alimentos y estilo de vida que lleva cada persona están cambiando por lo cual en un establecimiento de restaurante es indispensable tener claro dos aspectos fundamentales la seguridad alimentaria y la higiene que ofrecemos a nuestros clientes para evitar contaminación cruzada en el área de trabajo, alteraciones de intoxicación en los consumidores debemos poner en práctica normas de seguridad que nos ayudan en el área de producción mantener etiquetado los alimentos, alta higiene para evitar la proliferación de bacterias o microorganismos.

El restaurante debe poseer una correcta higiene en el personal, debida instalación de equipos con su mantenimiento, acuerdo mutuo con proveedores, almacenamiento de materia prima, poner énfasis en la preparación y manipulación de alimentos, cumplir con la temperatura optima en la cocción y cocinado de cada alimentos, limpieza y desinfección, medidas preventivas para la infestación de plagas y peligros que contaminen.

La importancia de poner en práctica cada parámetro se ve reflejado en el resultado final ya que se obtiene materia prima de calidad con las temperaturas correctas debido a un almacenamiento óptimo para ofrecer una alimentación saludable, buen ambiente de trabajo, limpieza e higiene en cada proceso de la manipulación de alimentos, correcto etiquetado de alimentos para evitar confusiones y ahorrar tiempo, además buena comunicación entre el líder y su equipo de trabajo para fortalecer los valores que tiene la empresa enfocados en un solo objetivo de brindar un servicio de calidad garantizando la salud de cada cliente para superar las expectativas, gustos y preferencias.

“Deleite Típico para su paladar”

Misión

Ser una empresa que confía plenamente en su gente y convencidos de las raíces culturales, autóctonas con productos de calidad de la gastronomía para satisfacer un paladar exigente del cliente, con el fin de posesionarse en el mercado.

Visión

Alcanzar un alto reconocimiento en la gastronomía nacional por ser un restaurante que brinda productos de calidad aplicando las normas de higiene, excelente atención al cliente, enfocados a complacer las necesidades de las personas, con un buen gusto y el amor al trabajo.

Políticas	Estrategias
Contratar personal calificado.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Reclutamiento del personal. ✓ Capacitación en la inducción del personal. ✓ Buscar proveedores agrícolas que no trabajen con insecticidas.
Ejecutar entrenamientos, para el excelente desempeño de todos los trabajadores en sus presentes y futuros cargos.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Incentivar a los empleados mediante una confianza respetuosa a su trabajo que se alcanza ver manifestada en un fin monetario. ✓ Crear un ambiente laboral cómodo para los empleados ✓ Establecer un compromiso, poniéndose la camiseta de la empresa para brindar un buen servicio y atención amable.
Concientización a los empleados sobre el prejuicio de la contaminación	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacitaciones sobre el impacto ambiental ✓ Implementación de un programa de las 3 R: ✓ Colocación de basureros plásticos para la clasificación de la basura.

Valores del establecimiento

De trabajo

- ✓ Vocación por el trabajo
- ✓ Responsable
- ✓ Integridad
- ✓ Trabajo en equipo
- ✓ Liderazgo

Axiológicos

- ✓ Comprometido
- ✓ Amigable
- ✓ Leal
- ✓ Respetoso
- ✓ Honesto

Manual de funciones

A. Gerencia

Horarios

Los horarios establecidos constan de la siguiente manera:

- ✓ Todo el personal tendrá un día libre a la semana que es el día lunes.
- ✓ Dentro del personal tendrá media hora para almorzar.

Vacaciones

- ✓ Del personal se cumplirá a partir del mes de enero de acuerdo a la fecha que ingreso.
- ✓ Los meses de Noviembre y Diciembre no tendrán vacaciones ni los días festivos y feriados.
- ✓ La persona que salga de vacaciones, su cargo será suplementado por las demás personas.

Uniforme

Todos los empleados deben usar el uniforme de acuerdo a la función que desempeñe lo cual será como una medida de seguridad, higiene y sanitación durante el transcurso productivo de alimentos desde la compra, recepción, almacenamiento, preparación y servicio al comensal esto facilitará cumplir con los estándares de calidad y las leyes de manipulación de alimentos establecidos, de esta manera se evitara la contaminación cruzada, a través de microorganismos patógenos que pueden transmitir enfermedades, también se asume el riesgo de pérdidas económicas y que la imagen del establecimiento se deshonre.

Las reglas en los uniformes son:

- ✓ Cada empleado poseerá mínimo 2 uniformes.
- ✓ El uniforme se empleará durante la jornada de trabajo.
- ✓ Se usará todo el uniforme completo:

Producción: camiseta de manga Corta, Pantalón, delantal, malla, zafarí, zapatos de cocina antideslizantes.



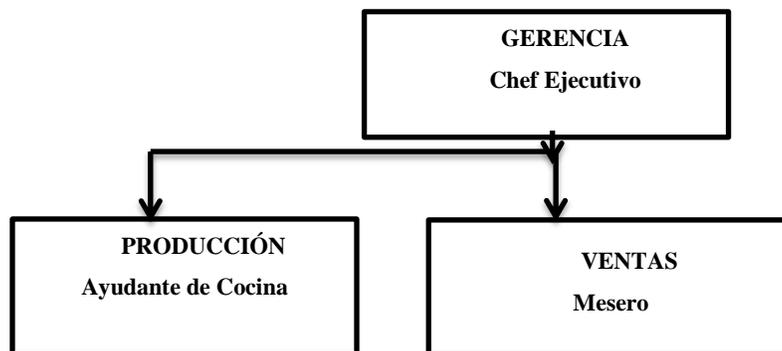
Servicio: Pantalón negro de tela, camisa, delantal, corbatín, y zapatos negros.



Todo el personal corresponderá a cuidar su aseo personal, llevar siempre el cabello recogido para las mujeres y el cabello corto para los hombres, uniforme limpio y unas cortas.

Organigrama estructural

El establecimiento “Deleite para su paladar”



Funciones de Gerencia y Producción

- ✓ Estandarización de recetas estándar con el Menú semanal de la materia prima
- ✓ Realiza contacto a proveedores y recepción de materia prima.
- ✓ Asegurar que se cumpla la calidad estándar de los alimentos y bebidas en el servicio al comensal.
- ✓ Lleva los ingresos y egresos.
- ✓ Revisa reportes del departamento y compra.
- ✓ Revisar el uniforme del personal.
- ✓ Rotación de productos
- ✓ Etiquetado de productos
- ✓ Limpieza de la bodega, pisos, baños
- ✓ Revisión del inventario junto con el Chef Ejecutivo.

Funciones de las ventas

- ✓ Saludar y dar la Bienvenida a los clientes.
- ✓ Atender las llamadas vía telefónica
- ✓ Brindar información acerca de la especialidad de la casa y las promociones.
- ✓ Recibir el Pago de los clientes

Kardex

Restaurant "Deleite Típico para su Paladar"										
KARDEX										
Artículo:					Unidad de medida:					
Método:										
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANT.	PU.	PT.	CANT.	PU.	PT.	CANT.	PU.	PT.

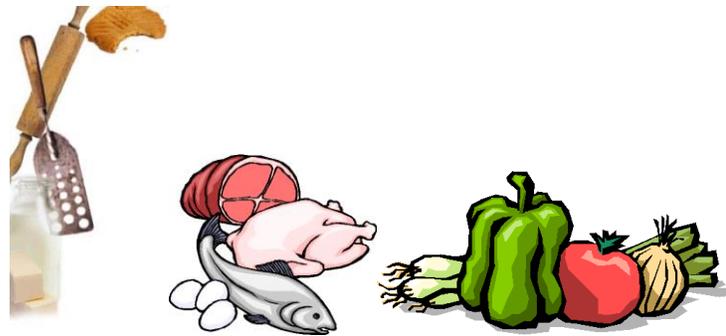
Requisición de materiales a proveedores

Restaurant "Deleite Típico para su Paladar"				
Informe de Recepción de Matreia Prima				
Fecha de Recepción: _____			Orden de compra N°: _____	
PROVEEDOR	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	OBSERVACIONES
_____ RECIBIDO POR:				

Tarjetas de timbrados

Restaurant "Deleite Típico para su Paladar"						
Tarjeta Reloj						
Nombre del Trabajador:						
Mes:						
Semana del:		al:		del 2017		
ENTRADA		SALIDA		HORAS JORNADA	TOTAL	FIRMA
Martes		Martes				
Miércoles		Miércoles				
Jueves		Jueves				
Viernes		Viernes				
Sábado		Sábado				
Domingo		Domingo				

B. La Cocina



Distribución de la cocina

Se distribuirá de la siguiente manera:

Producción: Lugar amplio para el mise en place de las áreas.

Cocina fría: Lugar de preparar ensaladas,

Cocina caliente: Lugar de los platillos calientes

Zona de despacho: Colocar los platos montados para que lleve el personal de servicio.

Posillería: Lugar para lavar y secar la vajilla

Zona de frutas: Elaborar Jugos y Batidos

Recepción: Recibir la materia prima de los proveedores

Bodegas: Almacenaje de los productos perecederos, y no perecederos.

Mantenimiento de la cocina

Cada día durante y después de la jornada se va a realizar:

- ✓ Limpiar puertas y paredes
- ✓ Enjuagar refrigeradores y congeladores
- ✓ Lavar los tachos de basura
- ✓ Lavar los hornos, estufas,
- ✓ Baldear los pisos y pasillo.
- ✓

Funciones del personal de la cocina



Chef Ejecutivo

- ✓ Capacidad de liderazgo con los empleados
- ✓ Establecer el menú del día y la carta

- ✓ Hacer las órdenes de requisición
- ✓ Supervisa ventas y la existencia de productos cada día en cada departamento para hacer el pedido de compras
- ✓ Supervisar el área de trabajo para su buen funcionamiento de las máquinas y utensilios

Ayudante de la Cocina

- ✓ Disponer adecuadamente de los utensilios y materiales para el trabajo.
- ✓ Realizar el mise en place de legumbres, hortalizas, carnes y frutas.
- ✓ Prepara fondos, salsa, ensaladas.
- ✓ Colaborar en la organización el arreglo de la cocina
- ✓ Apoyar con sus servicios al Chef en la preparación de diversos platos.
- ✓ Sacar la basura antes que pase el carro recolector y luego lavarlos tachos de basura.

C. El Comedor



Distribución del comedor

Este constituido de la siguiente manera:

- ✓ Puerta de entrada
- ✓ Recepción: Lugar que brinda información y los clientes cancelan su pedido.
- ✓ Mobiliario: Que contengan bebidas de gaseosas, cristalería, y cubiertos.
- ✓ Comedor Principal: Posee sillas con forros, mesas armadas con mantelería, tapices con imágenes de la serranía ecuatoriana, adecuada iluminación. Y un espacio de baños y espacio para la basura.
- ✓ En la parte posterior un camerino de empleados para guardar sus pertenencias y de descanso.

Servicio de comedor

Procedimiento para sentar a los clientes

El Chef Ejecutivo dará la bienvenida a los clientes dependiendo del número que ingresen para su respectiva ubicación si es una familia será en una mesa familiar, en pareja se le asignara una mesa para dos personas con la ayuda del mesero.

Funciones del personal del servicio

Mesero

- ✓ Poseer un espíritu de colaboración con el cliente.
- ✓ Atender cada estación que le toque trabajar.
- ✓ Hacer la limpieza, alineación de sillas y montaje de mesas.
- ✓ Tomar la orden y llevar de inmediato a la cocina
- ✓ Llenar la comanda y la copia entregar a la cocina y una para la cancelación del pedido.
- ✓ Agradecer por su visita e invitarlo que regrese.

D. Procedimientos

Manejo de desechos



- ✓ La basura se debe retirar lo más rápido del área de producción para evitar malos olores, plagas de mosquitos.
- ✓ Tener la adecuada clasificación de la basura con la utilización de tres recipientes de basura con el correcto etiquetado de un tacho solo papel y plástico, solo vidrio con latas de metal y otro de comida orgánica

Limpieza y desinfección

Químicos utilizados

- ✓ Jabón líquido para las manos :
- ✓ Gel para las manos: desinfectar las manos
- Jabón líquido, sin olor ni color, es decir neutro

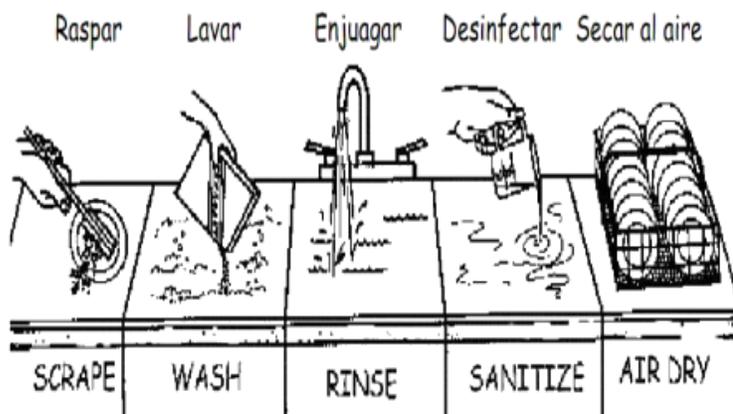
- ✓ Sani T-10:
Desinfectante de Verduras, color transparente idóneo de excluir bacteria usada en el tiempo apropiado

- ✓ Rocleen:
Desinfectante de superficies, de color transparente tóxico para la personas.

- ✓ Limpia vidrios: limpiar ventanas, vidrios del baño.
- ✓ Cloro: Limpiar y desinfectar baños, pisos.
- ✓ Deja: Utilizado para lavar los baños con la combinación de cloro y la utilización de guantes.

Limpieza por los sectores

Proceso correcto del lavado de la vajilla



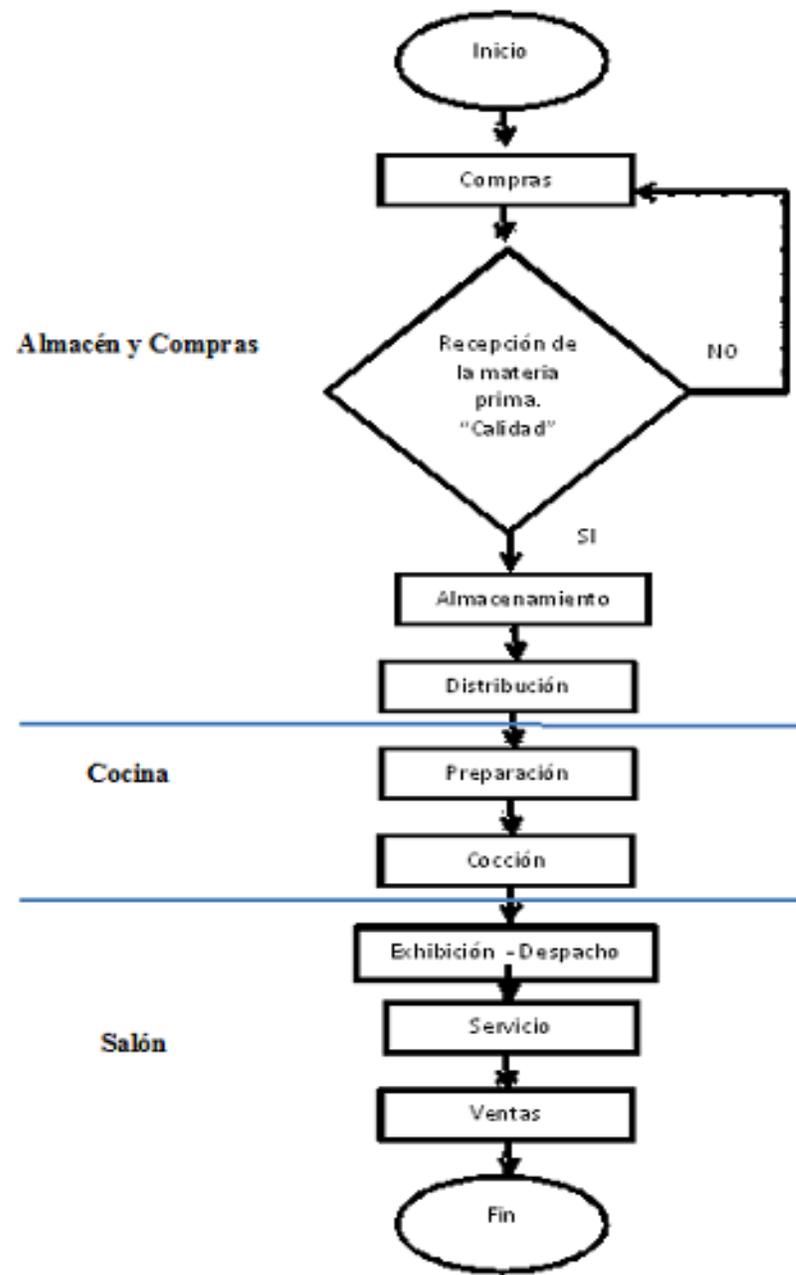
- ✓ En el piso de la cocina: Barrer, enjabonar con Grases off restregar con la escoba, baldear con abundante agua y finalmente desinfectar; se lo realizara 1 vez al día después de la jornada de trabajo.
- ✓ En las paredes: Fregar con deja y con una franela añadir bastante agua.

- ✓ Piso del salón de servicio: Barrer, baldear con agua con deja fregar y enjuagar finalmente secar el piso con el trapeador. Pasando un día.
- ✓ Refrigeradora y congelador: Retirar todos los alimentos almacenados, apagar la maquinaria, en el caso del congelador retirar el hielo y con un franela y bileda fregar con una solución de deja en un 10 ml de cloro en 5 litros de agua. Por dentro y fuera agregar abundante agua para enjuagar. 2 veces por semana.

E. Sistema de control

Receta estándar de Platos fuertes, jugos y batidos

Flujo grama del proceso de producción



Conclusiones

- ✓ Es importante que todo el personal tenga hábitos personales en cuanto a la higiene, correcto lavado de manos, de esta manera garantiza una buena manipulación de alimentos.
- ✓ Al conocer todas las funciones cada persona tiene información adecuada para comunicarse con los demás, participar en un equipo de trabajo.
- ✓ Con el manual se pretende que cada empleado trabaje de manera eficiente con todas las normas de seguridad para garantizar una alimentación saludable y evitar enfermedades transmitidas por microorganismos

Recomendaciones

- ✓ Cada área de trabajo debe permanecer intacta y desinfectada por la persona encargada que desarrolla las actividades.
- ✓ Se pretende concientizar al personal sobre la importancia de trabajar en conjunto ya que los lazos de amistad se logra alcanzar la misión del establecimiento.
- ✓ Al poner en práctica todos la información se logra la satisfacción de los clientes por lo tanto no se tendrá problemas con el ministerio de salud.

Anexo C: Recetas estándar

 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA													
Nombre de las Preparaciones:			Llapingacho						N° pax:	10			FOTO
TIPO DE MENÚ	Ambiente		Plato Fuerte	x	Postre		Otros						
CONSERVACIÓN	Refrigeración			x	Congelación								
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			COSTOS					
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO TOTAL		
	Papa Chola	1135	gr	lavar y pelar	dados medianos	hervido		\$0,40	1	lb	\$1,00		
	Aceite	100	ml					\$1,80	1	lb	\$0,18		
	Cebolla blanca	100	gr	lavar	brunoise			\$1,00	1	lb	\$0,22		
	Achiote	90	ml					\$1,00	1/2	lt	\$0,18		
	Queso de mesa	100	gr	rallar				\$0,60	1	unidad	\$1,00		
	Sal	c/n	c/n										
	Maní	341	gr	pelar y licuar				\$1,50	1	lb	\$1,13		
	Tomate riñón	100	gr	rodajas				\$0,50	1	lb	\$0,11		
	Aguacate	100	gr	rodaja				\$1,50	1	lb	\$0,33		
	Lechuga crespita	100	gr	lavar	juliana fina			\$0,30	1	lb	\$0,07		
	Huevos	10	unidades			fritura		\$0,12	1	unidad	\$1,20		
	Chorizo	341	gr		redondo	fritura		\$1,50	1	lb	\$1,13		
											C. VARIABLE		
											\$6,54		
											7% VARIOS		
											\$0,46		
											Total		
											\$7,00		
											C. PAX		
											\$0,70		
											32% C.M.P.O VENTA		
											\$0,32		
											P.V		
											\$2,19		
											P.V.S		
											\$2,51		

NOMBRE DE LA RECETA: LLAPINGACHOS							
Materia prima	Por Día			Por Día			u
	gr	ml	u	lb	lt	u	
Papa Chola	1135			2,50			
Aceite		100			0,1		
Cebolla blanca	100			0,22			
Achiote		90			1/6		
Queso de mesa	100						1,67
Sal							
Maní	341			0,75			
Tomate riñón	100			0,22			
Aguacate	100			0,22			
Lechuga crespita	100			0,22			
Huevos			10				10
Chorizo	341			0,75			

NOMBRE DE LA RECETA: LLAPINGACHOS						
Materia prima	Por Mes			Por Mes		
	gr	ml	u	lb	lt	u
Papa Chola	27240			60,00		
Aceite		2400			2,4	
Cebolla blanca	2400			5,29		
Achiote		2160			4,32	
Queso de mesa	2400					40
Sal						
Maní	8184			18,03		
Tomate riñón	2400			5,29		
Aguacate	2400			5,29		
Lechuga crespita	2400			5,29		
Huevos			240			240
Chorizo	8184			18,03		

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA </div> </div>											
Nombre de las Preparaciones:		Guatita criolla						Foto	N° pax	10 FOTO	
TIPO DE MENÚ		Plato Fuerte		x	Postre			Otros			
CONSERVACIÓN	Ambiente	Refrigeración		x	Congelación			Otros			
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			COSTOS			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO TOTAL
	Panza de res	300	gr	limpiar y lavar		hervido		\$2,60	1	lb	\$1,72
	Papas	90	gr	pelar		hervido		\$0,40	1	lb	\$0,08
	Cebolla colorada	90	gr	lavar	brunoise			\$0,50	1	lb	\$0,10
	Cebolla blanca	90	gr	lavar	brunoise			\$0,50	1	lb	\$0,10
	Culantro	10	gr	lavar	brunoise			\$0,25	1	lb	\$0,01
	Sal		c/n								
	Pimiento	90	gr	lavar	brunoise			\$0,50	1	lb	\$0,10
	Tomate riñon	90	gr	rodajas				\$0,50	1	lb	\$0,10
	Ajo	25	gr	lavar	brunoise			\$1,50	1	lb	\$0,08
	Mani	227	gr	pelar y licuar		hervido		\$1,50	1	lb	\$0,75
	Leche	90	ml					\$0,80	1	l	\$0,07
	Lechuga	90	gr	lavar	juliana fina			\$0,30	1	lb	\$0,06
	Aguacate	100	gr	rodaja				\$1,50	1	lb	\$0,33
	Pimienta		c/n								
	Arroz	900	gr	lavar		hervido		\$0,60	1	lb	\$1,19
											C. VARIABLE \$4,68
											7% VARIOS \$0,33
											TOTAL \$5,01
											C. PAX \$0,50
											32% C.M.P O VENTA \$0,32
											P.V \$1,57
											P.V.S \$1,89

NOMBRE DE LA RECETA: GUATITA CRIOLLA				
Materia prima	Por Día		Por Día	
	gr	ml	lb	lt
Panza de res	300		0,66	
Papas	90		0,20	
Cebolla colorada	90		0,20	
Cebolla blanca	90		0,20	
Culantro	10		0,02	
Sal				
Pimiento	90		0,20	
Tomate riñon	90		0,20	
Ajo	25		0,06	
Mani	227		0,50	
Leche		90		0,09
Lechuga	90		0,20	
Aguacate	100		0,22	
Pimienta				
Arroz	900		1,98	

NOMBRE DE LA RECETA: GUATITA CRIOLLA				
Materia prima	Por Mes		Por Mes	
	gr	ml	lb	lt
Panza de res	8400		18,50	
Papas	2520		5,55	
Cebolla colorada	2520		5,55	
Cebolla blanca	2520		5,55	
Culantro	280		0,62	
Sal				
Pimiento	2520		5,55	
Tomate riñon	2520		5,55	
Ajo	700		1,54	
Mani	6356		14,00	
Leche		2520		2,52
Lechuga	2520		5,55	
Aguacate	2800		6,17	
Pimienta				
Arroz	25200		55,51	

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA											
Nombre de las Preparaciones:			Caldo de gallina			N° pax:			10 FOTO		
TIPO DE MENÚ	Plato Fuerte		Postre			Otros					
CONSERVACIÓN	Refrigeración		Congelación			Sopa			x		
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			COSTOS			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO TOTAL
	Gallina	1	unidad	lavar		hervido		\$6,00	1	unidad	\$6,00
	Alverjas	90	gr	lavar		hervido		\$1,00	1	lb	\$0,20
	Zanahoria	80	gr		juliana fino			\$0,25	1	lb	\$0,04
	Cebolla colorada	90	gr	lavar	brunoise			\$0,50	1	lb	\$0,10
	Arroz	90	gr	lavar		hervido		\$0,60	1	lb	\$0,12
	Cebolla blanca	90	gr	lavar	brunoise			\$0,50	1	lb	\$0,10
	Ajo	25	gr	lavar	brunoise			\$1,50	1	lb	\$0,08
	Papanabos	100	gr	pelar y lavar	juliana fino			\$0,50	1	lb	\$0,11
	Apio	10	gr	lavar				\$0,25	1	lb	\$0,01
	Perejil	10	gr	lavar				\$0,25	1	lb	\$0,01
	Papas	100	gr	Pelar	dados medianos	hervido		\$0,40	1	lb	\$0,09
	Sal	c/n	c/n								
										C. VARIABLE	\$6,85
										7% VARIOS	\$0,48
										TOTAL	\$7,33
										C. PAX	\$0,73
										32% C.M.P O VENTA	\$0,32
										P.V	\$2,29
										P.V.S	\$2,61



NOMBRE DE LA RECETA: CALDO DE GALLINA			
	Por Día	Por Día	Por Día
Materia prima	gr	lb	u
Gallina			1
Alverjas	90	0,20	
Zanahoria	80	0,18	
Cebolla colorada	90	0,20	
Arroz	90	0,20	
Cebolla blanca	90	0,20	
Ajo	25	0,06	
Papanabos	100	0,22	
Apio	10	0,02	
Perejil	10	0,02	
Papas	100	0,22	
Sal			

NOMBRE DE LA RECETA: CALDO DE GALLINA			
	Por Mes	Por Mes	Por Mes
Materia prima	gr	lb	u
Gallina 1 presa			28
Alverjas	2520	5,55	
Zanahoria	2240	4,93	
Cebolla colorada	2520	5,55	
Arroz	2520	5,55	
Cebolla blanca	2520	5,55	
Ajo	700	1,54	
Papanabos	2800	6,17	
Apio	280	0,62	
Perejil	280	0,62	
Papas	2800	6,17	
Sal			

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA </div> </div>											
Nombre de las Preparaciones:		Hornado de Cerdo						N° pax:	10 FOTO		
TIPO DE MENÚ	Ambiente	Plato Fuerte	x	Postre		Otros					
CONSERVACIÓN		Refrigeración	x	Congelación		Otros					
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			COSTOS			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO TOTAL
	Carne de cerdo	1000	gr	limpiar y lavar	dados medianos	hervido y fritura		\$1.50	1	lb	\$3.30
	Ajo	80	gr	lavar	brunoise			\$1.50	1	lb	\$0.26
	Sal	50	gr					\$0.80	1	kg	\$0.04
	Pimienta	30	gr					\$1.50	1	lb	\$0.10
	Comino	15	gr					\$1.80	1	lb	\$0.06
	Chicha o cerveza pilsener	100	ml					\$1.25	600	ml	\$0.21
	Lechuga fresca	100	gr	lavar	juliana fino			\$0.30	1	lb	\$0.07
	Papas	100	gr	lavar		hervido		\$0.40	1	lb	\$0.09
	Mote cocido	200	gr	pelar y lavar		hervido		\$0.60	1	lb	\$0.26
	Tomate riñon	100	gr	lavar	dados medianos			\$0.50	1	lb	\$0.11
	Limon mayer	100	ml	zummo				\$0.25	1	lb	\$0.06
	Cebolla colorada	90	gr	lavar	juliana fino			\$0.50	1	lb	\$0.10
	Aguacate	90	gr	rodaja				\$1.50	1	lb	\$0.30
											C. VARIABLE
											\$4.96
											7% VARIOS
											\$0.35
											TOTAL
											\$5.30
											C. PAX
											\$0.53
											32% C.M.P.O VENTA
											\$0.32
											P.V
											\$1.66
											P.V.S
											\$1.98



NOMBRE DE LA RECETA: HORNADO DE CERDO				
Materia prima	Por Día		Por Día	
	gr	ml	lb	lt
Carne de cerdo	1000		2,20	
Ajo	80		0,18	
Sal	50		0,05	
Pimienta	30		0,07	
Comino	15		0,03	
Chicha o cerveza pilsener		100		2/9
Lechuga fresca	100		0,22	
Papas	100		0,22	
Mote cocido	200		0,44	
Tomate riñon	100		0,22	
Limon mayer		100		2/9
Cebolla colorada	90		0,20	
Aguacate	90		0,20	

NOMBRE DE LA RECETA: HORNADO DE CERDO				
Materia prima	Por Mes		Por Mes	
	gr	ml	lb	lt
Carne de cerdo	28000		61,67	
Ajo	2240		4,93	
Sal	1400		1,40	
Pimienta	840		1,85	
Comino	420		0,93	
Chicha o cerveza pilsener		2800		6 1/6
Lechuga fresca	2800		6,17	
Papas	2800		6,17	
Mote cocido	5600		12,33	
Tomate riñon	2800		6,17	
Limon mayer		2800		6 1/6
Cebolla colorada	2520		5,55	
Aguacate	2520		5,55	

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA </div> </div>											
Nombre de las Preparaciones:		Yaguarlocro						N° pax:		10 FOTO	
TIPO DE MENÚ	Ambiente	Plato Fuerte	Refrigeración	x	Postre	Congelación	Otros	Sopa	x		
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			COSTOS			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO TOTAL
	Menu de borrego (panza, librillo y tripas)	300	gr	limpiar y lavar	dados	hervido		\$1,80	1	lb	\$1,19
	Sangre de borrego	200	gr	lavar		hervido y freir		\$2,25	1	lb	\$0,99
	Limon	80	ml	zumo				\$0,25	1	lb	\$0,06
	Hierba buena	30	gr					\$0,50	1	lb	\$0,02
	Cebolla blanca	100	gr	lavar	brunoise			\$1,00	1	lb	\$0,11
	Culantro	20	gr	lavar	brunoise			\$0,25	1	lb	\$0,01
	Oregano	50	gr					\$1,00	1	lb	\$0,04
	Comino molido	10	gr			hervido		\$0,40	1	lb	\$0,02
	Ajo	20	gr	pelar y lavar	brunoise	hervido		\$1,50	1	lb	\$0,17
	Pimienta	20	gr					\$1,50	1	lb	\$0,33
	Aceite	50	ml					\$1,00	500	ml	\$0,22
	Mani molido	100	gr	licuar	juliana fino			\$1,50	1	lb	\$0,33
	Leche	110	ml					\$0,85	1	lt	\$0,02
	Achiote	100	ml					\$1,00	500	ml	\$0,20
	Perejil	20	gr	lavar	brunoise			\$0,25	1	lb	\$0,06
	Cebolla colorada	100	gr	lavar	juliana fino			\$0,50	1	lb	\$0,11
	Tomate riñón	100	gr	lavar	juliana fino			\$0,50	1	lb	\$0,11
	Aguacate	100	gr	rodaja				\$1,50	1	lb	\$0,33
	Sal	c/n	c/n								
											C. VARIABLE \$3,50
											7% VARIOS \$0,24
											TOTAL \$3,74
											C. PAX \$0,37
											32% C.M.P.O VENTA \$0,32
											P.V \$1,17
											P.V.S \$1,49

NOMBRE DE LA RECETA: YAGUARLOCRO				
	Por Día		Por Día	
	gr	ml	lb	lt
Materia prima				
Menu de borrego (panza, librillo y tripas)	300		0,66	
Sangre de borrego	200		0,44	
Limon		80		1/6
Hierba buena	30		0,07	
Cebolla blanca	100		0,22	
Culantro	20		0,04	
Oregano	50		0,11	
Comino molido	10		0,02	
Ajo	20		0,04	
Pimienta	20		0,04	
Aceite		50		0,10
Mani molido	100		0,22	
Leche		110		0,11
Achiote		100		0,20
Perejil	20		0,04	
Cebolla colorada	100		2/9	
Tomate riñón	100		2/9	
Aguacate	100		2/9	
Sal				

NOMBRE DE LA RECETA: YAGUARLOCRO				
	Por Mes		Por Mes	
	gr	ml	lb	lt
Materia prima				
Menu de borrego (panza, librillo y tripas)	8400		18,50	
Sangre de borrego	5600		12,33	
Limon		2240		5
Hierba buena	840		1,85	
Cebolla blanca	2800		6,17	
Culantro	560		1,23	
Oregano	1400		3,08	
Comino molido	280		0,62	
Ajo	560		1,23	
Pimienta	560		1,23	
Aceite		1400		2 4/5
Mani molido	2800		6,17	
Leche		3080		3
Achiote		2800		5 3/5
Perejil	560		1,23	
Cebolla colorada	2800		6,17	
Tomate riñón	2800		6,17	
Aguacate	2800		6,17	
Sal				

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA </div> </div>											
Nombre de las Preparaciones:		Papas con Cuy				Foto		N° pax:		10 FOTO	
TIPO DE MENÚ	Plato Fuerte			x		Postre					
CONSERVACIÓN	Refrigeración			x		Congelación					
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			COSTOS			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO TOTAL
	Cuy	2 1/2	unidad	limpiar y lavar				\$7,00	1	unidad	\$17,50
	Cebolla blanca	50	gr	lavar	brunoise			\$0,50	1	lb	\$0,06
	Ajo	50	gr					\$1,50	1	lb	\$0,17
	Papas	300	gr	pelar y lavar				\$0,40	1	lb	\$0,26
	Lechuga fresca	100	gr					\$0,40	1	lb	\$0,09
	Achiote	80	ml					\$1,00	500	ml	\$0,16
	Sal, pimienta	c/n	c/n								
	Salsa de maní										
	Cebolla blanca	200	gr	pelar y lavar	brunoise	hervido		\$0,50	1	lb	\$0,22
	Aceite	50	ml					\$1,50	900	ml	\$0,08
	Culantro	50	gr	lavar	brunoise			\$0,25	1	lb	\$0,03
	Maní	341	gr	trozado y molido	juliana fino			\$1,50	1	lb	\$1,13
	Leche	90	ml					\$0,80	1	lt	\$0,07
											C. VARIABLE
											\$19,76
											7% VARIOS
											\$1,38
											TOTAL
											\$21,15
											C. PAX
											\$2,11
											32% C.M.P O VENTA
											\$0,32
											P.V
											\$6,61
											P.V.S
											\$6,93

NOMBRE DE LA RECETA: PAPAS CON CUY						
Materia prima	Por Día			Por Día		
	gr	ml	u	lb	lt	u
Cuy			2,50			2,50
Cebolla blanca	50			0,11		
Ajo	50			0,11		
Papas	300			0,66		
Lechuga fresca	100			0,22		2,9
Achiote		80			0,16	
Sal, pimienta						
Salsa de maní						
Cebolla blanca	200			0,44		
Aceite		50			0,056	
Culantro	50			0,11		
Maní	341			0,75		
Leche	90			0,09		

NOMBRE DE LA RECETA: PAPAS CON CUY						
Materia prima	Por Mes			Por Mes		
	gr	ml	u	lb	lt	u
Cuy			70			70
Cebolla blanca	1400			3,08		
Ajo	1400			3,08		
Papas	8400			18,50		
Lechuga fresca	2800			6,17		
Achiote		2240			4,48	
Sal, pimienta						
Salsa de maní						
Cebolla blanca	5600			12,33		
Aceite		1400			1,56	
Culantro	1400			3,08		
Maní	9548			21,03		
Leche	2520			2,52		

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA											
Nombre de las Preparaciones:			Locro de Papas			N° pax:			10 FOTO		
TIPO DE MENÚ	Ambiente		Plato Fuerte	Postre		Otros					
CONSERVACIÓN	Refrigeración		x	Congelación		Sopa		x			
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			COSTOS			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO TOTAL
	Papas	1000	gr	pelar y lavar	dados medianos	hervido	\$0,40	1	lb	\$0,88	
	Achiote	30	ml				\$1,00	500	ml	\$0,06	
	Cebolla blanca	80	gr	lavar	brunoise		\$0,50	1	lb	\$0,09	
	Leche	50	ml				\$0,85	1	l	\$0,04	
	Crema de leche	100	ml				\$1,80	1	l	\$0,18	
	Queso fresco	100	gr	laminas			\$0,70	1	unidad	\$1,17	
	Aguate	100	gr	rodajas			\$1,50	1	lb	\$0,33	
	Sal	c/n	c/n	c/n							
	Orégano	c/n	c/n	c/n							
										C. VARIABLE	\$2,75
										7% VARIOS	\$0,19
										TOTAL	\$2,94
										C. PAX	\$0,29
										32% C.M.P.O VENTA	\$0,32
										P.V	\$0,92
										P.V.S	\$1,24



NOMBRE DE LA RECETA: LOCRO DE PAPAS						
Materia prima	Por Día			Por Día		
	gr	ml	u	lb	lt	u
Papas	1000				2,2	
Achiote		30			0,06	
Cebolla blanca	80				0,2	
Leche		50			0,05	
Crema de leche		100			0,10	
Queso fresco	100					1,67
Aguate	100				0,2	
Sal						
Orégano						

NOMBRE DE LA RECETA: LOCRO DE PAPAS						
Materia prima	Por Mes			Por Mes		
	gr	ml	u	lb	lt	u
Papas	28000				61 2/3	
Achiote		840			1,68	
Cebolla blanca	2240				5	
Leche		1400			1,40	
Crema de leche		2800			2,80	
Queso fresco	2800					46,67
Aguate	2800				6 1/6	
Sal						
Orégano						

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA											
Nombre de las Preparaciones:		Caldo de Pata de res						N° pax:	10 FOTO		
TIPO DE MENÚ		Plato Fuerte			Postre		Otros				
CONSERVACIÓN	Ambiente	Refrigeración		x	Congelación		Sopa	x			
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			COSTOS			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO TOTAL
	Pata de res	1	unidad	limpiar y lavar		hervido		\$6,00	1	unidad	\$6,00
	Cebolla blanca	50	gr	lavar	brunoise			\$0,50	1	lb	\$0,06
	Perejil	50	gr		brunoise			\$0,25	1	lb	\$0,03
	Culantro	50	gr		brunoise			\$0,25	1	lb	\$0,03
	Mani molido	100	gr	licuar				\$1,50	1	lb	\$0,33
	Leche	100	ml					\$0,85	1	lt	\$0,09
	Mote cocido	300	gr	lavar		hervido		\$0,60	1	lb	\$0,40
	Achiote	30	ml	lavar				\$1,00	500	ml	\$0,06
	Sal										
	Comino										
	Aceite	30	gr					\$1,70	1	lt	\$0,05
											C. VARIABLE \$7,03
											7% VARIOS \$0,49
											TOTAL \$7,53
											C. PAX \$0,75
											32% C.M.P O VENTA \$0,32
											P.V \$2,35
											P.V.S \$2,67



NOMBRE DE LA RECETA: CALDO DE PATA DE RES						
Materia prima	Por Día			Por Día		
	gr	ml	u	lb	lt	u
Pata de res			1			1
Cebolla blanca	50			0,11		
Perejil	50			0,11		
Culantro	50			0,11		
Mani molido	100			0,22		
Leche		100			0,10	
Mote cocido	300			0,66		
Achiote		30			0,06	
Sal						
Comino						
Aceite		30			0,03	

NOMBRE DE LA RECETA: CALDO DE PATA DE RES						
Materia prima	Por Mes			Por Mes		
	gr	ml	u	lb	lt	u
Pata de res			28			28
Cebolla blanca	50			3,08		
Perejil	50			3,08		
Culantro	50			3,08		
Mani molido	100			6,17		
Leche		100			2,80	
Mote cocido	300			18,50		
Achiote		30			1,68	
Sal						
Comino						
Aceite		30			0,84	

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO											
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA											
ESCUELA DE GASTRONOMÍA											
Nombre de las Preparaciones:			1/4 de Pollo					N° pax:		10 FOTO	
TIPO DE MENÚ			Plato Fuerte	x	Postre			Otros			
CONSERVACIÓN	Ambiente		Refrigeración	x	Congelación			Otros			
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			COSTOS			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO TOTAL
	Pollo	2 1/2	unidad	partir en 1/4 de pollo		al homo		\$4,00	1	unidad	\$10,00
	Cebolla colorada	50	gr	licuar	dados pequeños			\$0,50	1	lb	\$0,06
	Pimiento verde	50	gr	licuar	dados pequeños			\$0,50	1	lb	\$0,06
	Ajo	30	gr	licuar				\$1,50	1	lb	\$0,10
	Apio	20	gr	licuar	dados pequeños			\$0,25	1	lb	\$0,01
	Cebolla blanca	50	gr	licuar	dados pequeños			\$0,50	1	lb	\$0,06
	Sal	c/n	c/n								
	Comino	c/n	c/n								
	Pimienta	20	gr					\$1,50	1	lb	\$0,07
	Arroz	400	gr	lavar		hervido		\$0,60	1	lb	\$0,53
	Papa	30	gr	pelar y lavar		hervido		\$0,40	1	lb	\$0,03
	Lechuga crespa	90	gr	lavar y trocear				\$0,30	1	lb	\$0,06
	Choclo	100	gr	desgranar		hervido		\$0,60	1	lb	\$0,13
	Arverja	100	gr	lavar		hervido		\$0,50	1	lb	\$0,11
	Zanahoria	100	gr	pelar y lavar		hervido		\$0,50	1	lb	\$0,11
	Huevo	1	unidad	licuar				\$0,12	1	unidad	\$0,12
	Aceite	50	ml					\$1,70	1	lt	\$0,09
	Perejil	10	gr	lavar	brunoise			\$0,25	1	lb	\$0,01
	Limón	5	ml	zumo				\$0,25	1	lb	\$0,00
											C. VARIABLE \$11,52
											7% VARIOS \$0,81
											TOTAL \$12,33
											C. PAX \$1,23
											32% C.M.F O VENTA \$0,32
											P.V \$3,85
											P.V.S \$4,17

NOMBRE DE LA RECETA: 1/4 DE POLLO						
Materia prima	Por Día			Por Día		
	gr	ml	u	lb	lt	u
Pollo			2 1/2			2 1/2
Cebolla colorada	50			0,11		
Pimiento verde	50			0,11		
Ajo	30			0,07		
Apio	20			0,04		
Cebolla blanca	50			0,11		
Sal						
Comino						
Pimienta	20			0,04		
Arroz	400			0,88		
Papa	30			0,07		
Lechuga crespa	90			0,20		
Choclo	100			0,22		
Arverja	100			0,22		
Zanahoria	100			0,22		
Huevo			1			1
Aceite		50			0,05	
Perejil	10			0,02		
Limón		5			0,01	

NOMBRE DE LA RECETA: 1/4 DE POLLO						
Materia prima	Por Mes			Por Mes		
	gr	ml	u	lb	lt	u
Pollo			70			70
Cebolla colorada	1400			3,08		
Pimiento verde	1400			3,08		
Ajo	840			1,85		
Apio	560			1,23		
Cebolla blanca	1400			3,08		
Sal						
Comino						
Pimienta	560			1,23		
Arroz	11200			24,67		
Papa	840			1,85		
Lechuga crespa	2520			5,55		
Choclo	2800			6,17		
Arverja	2800			6,17		
Zanahoria	2800			6,17		
Huevo			28			28
Aceite		1400			1,40	
Perejil	280			0,62		
Limón		5			0,31	

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO											
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA											
ESCUELA DE GASTRONOMÍA											
Nombre de las Preparaciones:		Jugo de Manzana							Foto		N° pax: 10
TIPO DE MENÚ			Plato Fuerte		Postre		Otros				
CONSERVACIÓN	Ambiente		Refrigeración	x	Congelación		Jugo	x			
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			COSTOS			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO TOTAL
	Manzana	800	gr	pelar, lavar y licuar	dados medianos			\$0,50	1	lb	\$0,88
	Agua tesaña	2000	ml					\$0,50	625	ml	\$1,60
	Panela	100	gr					\$0,80	1	lb	\$0,18
										C. VARIABLE	\$2,66
										7% VARIOS	\$0,19
										TOTAL	\$2,84
										C. PAX	\$0,28
										32% C.M.P.O VENTA	\$0,32
										P.V	\$0,89
										P.V.S	\$1,21

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO											
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA											
ESCUELA DE GASTRONOMÍA											
Nombre de las Preparaciones:		Jugo de Piña							Foto		N° pax: 10
TIPO DE MENÚ			Plato Fuerte		Postre		Otros				
CONSERVACIÓN	Ambiente		Refrigeración	x	Congelación		Jugo	x			
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			COSTOS			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO TOTAL
	Piña	800	gr	pelar, lavar y licuar	dados medianos			\$0,75	1	lb	\$1,32
	Agua tesaña	2000	ml					\$0,50	625	ml	\$1,60
	Azúcar	100	gr					\$0,50	1	lb	\$0,11
										C. VARIABLE	\$3,03
										7% VARIOS	\$0,21
										TOTAL	\$3,24
										C. PAX	\$0,32
										32% C.M.P.O VENTA	\$0,32
										P.V	\$1,01
										P.V.S	\$1,33

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO											
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA											
ESCUELA DE GASTRONOMÍA											
Nombre de las Preparaciones:		Jugo de Guayaba							Foto		N° pax: 10
TIPO DE MENÚ			Plato Fuerte		Postre		Otros				
CONSERVACIÓN	Ambiente		Refrigeración	x	Congelación		Jugo	x			
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			COSTOS			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO TOTAL
	Guayaba	800	gr	pelar, lavar y licuar	dados medianos			\$0,50	1	lb	\$0,88
	Agua tesaña	2000	ml					\$0,50	625	ml	\$1,60
	Panela	100	gr					\$0,80	1	lb	\$0,18
										C. VARIABLE	\$2,66
										7% VARIOS	\$0,19
										TOTAL	\$2,84
										C. PAX	\$0,28
										32% C.M.P.O VENTA	\$0,32
										P.V	\$0,89
										P.V.S	\$1,21

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO													
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA													
ESCUELA DE GASTRONOMÍA													
Nombre de las Preparaciones:	Jugo de Babaco										N° pax:	10	
TIPO DE MENÚ			Plato Fuerte		Postre		Otros						
CONSERVACIÓN	Ambiente		Refrigeración	x	Congelación		Jugo	x					
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			COSTOS					
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO TOTAL		
	Babaco	800	gr	pelar, lavar y licuar	dados medianos				\$0,50	1	lb	\$0,88	
	Agua tesala	2000	ml						\$0,50	625	ml	\$1,60	
	Panela	100	gr						\$0,80	1	lb	\$0,18	
												C. VARIABLE	\$2,66
												7% VARIOS	\$0,19
												TOTAL	\$2,84
												C. PAX	\$0,28
												32% C.M.P O VENTA	\$0,32
												P.V	\$0,89
												P.V.S	\$1,21

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO													
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA													
ESCUELA DE GASTRONOMÍA													
Nombre de las Preparaciones:	Jugo de Papaya										N° pax:	10	
TIPO DE MENÚ			Plato Fuerte		Postre		Otros						
CONSERVACIÓN	Ambiente		Refrigeración	x	Congelación		Jugo	x					
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			COSTOS					
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO TOTAL		
	Papaya	800	gr	pelar, lavar y licuar	dados medianos				\$0,60	1	lb	\$1,06	
	Agua tesala	2000	ml						\$0,50	625	ml	\$1,60	
	Azúcar	100	gr						\$0,50	1	lb	\$0,11	
												C. VARIABLE	\$2,77
												7% VARIOS	\$0,19
												TOTAL	\$2,96
												C. PAX	\$0,30
												32% C.M.P O VENTA	\$0,32
												P.V	\$0,93
												P.V.S	\$1,25

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO													
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA													
ESCUELA DE GASTRONOMÍA													
Nombre de las Preparaciones:	Jugo de Tomate de árbol										N° pax:	10	
TIPO DE MENÚ			Plato Fuerte		Postre		Otros						
CONSERVACIÓN	Ambiente		Refrigeración	x	Congelación		Jugo	x					
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			COSTOS					
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO TOTAL		
	Tomate	800	gr	pelar, lavar y licuar	dados medianos				\$0,50	1	lb	\$0,88	
	Agua tesala	2000	ml						\$0,50	625	ml	\$1,60	
	Azúcar	100	gr						\$0,50	1	lb	\$0,11	
												C. VARIABLE	\$2,59
												7% VARIOS	\$0,18
												TOTAL	\$2,77
												C. PAX	#-DIV/0!
												32% C.M.P O VENTA	\$0,32
												P.V	#-DIV/0!
												P.V.S	#-DIV/0!

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO												
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA												
ESCUELA DE GASTRONOMÍA												
Nombre de las Preparaciones:		Batido de Fresa						N° pax:		10 FOTO		
TIPO DE MENÚ	Ambiente		Plato Fuerte	Postre		Otros						
CONSERVACIÓN	Refrigeración		x	Congelación		Batido		x				
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			COSTOS				
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO TOTAL	
	Fresa	800	gr	pelar, lavar y licuar	dados medianos			\$1,00	1	lb	\$1,76	
	Leche	2000	ml			hervido		\$0,85	1	l	\$1,70	
	Azúcar morena	100	gr					\$0,80	1	lb	\$0,18	
											C. VARIABLE	\$3,64
											7% VARIOS	\$0,25
											TOTAL	\$3,89
											C. PAX	\$0,39
											32% C.M.P.O VENTA	\$0,32
											P.V	\$1,22
											P.V.S	\$1,54



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO												
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA												
ESCUELA DE GASTRONOMÍA												
Nombre de las Preparaciones:		Batido de Guineo						N° pax:		10 FOTO		
TIPO DE MENÚ	Ambiente		Plato Fuerte	Postre		Otros						
CONSERVACIÓN	Refrigeración		x	Congelación		Batido		x				
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			COSTOS				
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO TOTAL	
	Guineo	800	gr	pelar, lavar y licuar	dados medianos			\$0,50	1	lb	\$0,88	
	Leche	2000	ml			hervido		\$0,85	1	l	\$1,70	
	Azúcar morena	100	gr					\$0,80	1	lb	\$0,18	
											C. VARIABLE	\$2,76
											7% VARIOS	\$0,19
											TOTAL	\$2,95
											C. PAX	\$0,30
											32% C.M.P.O VENTA	\$0,32
											P.V	\$0,92
											P.V.S	\$1,24



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO												
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA												
ESCUELA DE GASTRONOMÍA												
Nombre de las Preparaciones:		Batido de Frutos rojos y Avena						N° pax:		10 FOTO		
TIPO DE MENÚ	Ambiente		Plato Fuerte	Postre		Otros						
CONSERVACIÓN	Refrigeración		x	Congelación		Batido		x				
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			COSTOS				
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO TOTAL	
	Mora	400	gr	pelar, lavar y licuar	dados medianos			\$1,00	1	lb	\$0,88	
	Fresa	400	gr	pelar, lavar y licuar	dados medianos			\$1,00	1	lb	\$0,88	
	Leche	2000	ml			hervido		\$0,85	1	l	\$1,70	
	Avena	100	gr					\$0,50	1	lb	\$0,11	
	Azúcar morena	100	gr					\$0,80	1	lb	\$0,18	
											C. VARIABLE	\$3,75
											7% VARIOS	\$0,26
											TOTAL	\$4,01
											C. PAX	\$0,40
											32% C.M.P.O VENTA	\$0,32
											P.V	\$1,25
											P.V.S	\$1,57



Anexo D: Menú



Platos Típicos

Yaguarlocro..... 2,50

Llapingacho..... 3,00

Guatita Criolla..... 2,00

Caldo de Gallina..... 2,50

Hornado de Cerdo..... 3,00



Platos Típicos

1/4 de Pollo Asado..... 3,75

Papas con Cuy..... 6,50

Mote Pillo..... 1,30

Locro de Papa..... 1,50

Caldo de Pata de Res..... 2,50

Humitas de Sal..... 0,50



Jugos

Babaco..... 0,65

Manzana..... 0,65

Piña..... 0,80

Guanabana..... 0,65

Guayaba..... 0,65

Papaya..... 0,65

Tomate de árbol..... 0,65



Batidos

Fresa..... 1,50

Guineo..... 1,50

Frutos rojos y Avena..... 2,00





Restaurant "Deleite típico"

Platos típicos

Platos Típicos

