



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

**“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN
RESTAURANTE DE COCINA CREATIVA EN EL CANTÓN
GUANO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO, 2017.”**

Trabajo de titulación

Tipo: Emprendimientos

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

AUTOR: DANILO JAVIER CALI PADILLA

TUTOR: ING. DANILO FERNÁNDEZ

Riobamba-Ecuador

2018

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

El tribunal del trabajo de titulación certifica que: El trabajo de titulación: Tipo emprendimientos “ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COCINA CREATIVA EN EL CANTÓN GUANO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO, 2017”, de responsabilidad del señor DANILO JAVIER CALI PADILLA, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del Tribunal del trabajo de titulación, quedando autorizada su presentación.

FIRMA

FECHA

Ing. Danilo Fernando Fernández Vinuesa Msc.

DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Lcdo. Ronald Mauricio Zurita Gallegos Msc.

MIEMBRO DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Ing. Rafael Inty Salto Hidalgo.

DOCUMENTALISTA

CERTIFICACIÓN

Certifico que el presente Trabajo de Titulación tipo Emprendimientos ha sido minuciosamente revisado y se autoriza su presentación.

Ing. Danilo Fernando Fernández Vinuesa Msc.
DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Lcdo. Ronald Mauricio Zurita Gallegos Msc.
MIEMBRO DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo, **DANILO JAVIER CALI PADILLA** soy responsable de las ideas, doctrinas y resultados expuestos en el Trabajo de Titulación tipo Emprendimientos y el patrimonio intelectual de este pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Danilo Javier Cali Padilla

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer a Dios y a mis padres por haberme brindado su apoyo en todo este tiempo, ya que sin ellos no podría haber llegado hasta donde estoy en estos momentos, a mis hermanos que estuvieron alentándome en todo momento para permanecer enfocado en el cumplimiento de mis metas y a la “Escuela Superior Politécnica de Chimborazo” que me acogió en sus aulas y con la ayuda de sus profesores supieron brindarme todos sus conocimientos para forjarnos como buenas personas y profesionales.

Danilo

DEDICATORIA

Quiero dedicar este trabajo a mis padres y hermanos, que estuvieron siempre a mi lado desde el inicio de mi carrera, y que supieron alentarme y apoyarme para poder estudiar y prepararme en la carrera que más me ha gustado.

Danilo

TABLA DE CONTENIDO

CERTIFICADO	ii
CERTIFICACIÓN	iii
DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD	iv
AGRADECIMIENTO.....	v
DEDICATORIA	vi
RESUMEN	xvi
SUMMARY	xvii
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I. EL PROBLEMA	2
1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	2
1.2. JUSTIFICACIÓN.....	2
1.3. OBJETIVOS.....	3
1.3.1. Objetivo general	3
1.3.2. Objetivo específico.....	3
CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO.....	4
2.1. HILO CONDUCTOR.....	4
2.2. MARCO TEÓRICO	5
2.2.1. Restaurante	5
2.2.1.1. ¿Qué es un restaurante?	5
2.2.1.2. Clasificación por categoría de los restaurantes	5
2.2.1.3. Tipos de restaurantes	5
2.2.1.4. Servicio al cliente en un restaurante	9
2.2.1.5. Tipos de servicio en un restaurante.....	9
2.2.2. Cocina	10
2.2.2.1. ¿Qué es una cocina?	10
2.2.2.2. Tipos de cocina.....	11
2.2.2.3. Técnicas culinarias	13
2.2.2.4. Montajes de platos.....	15
2.2.2.5. Tendencias culinarias en Ecuador.....	18
2.2.2.6. Seguridad alimentaria.....	19
2.2.2.7. Políticas de higiene en restauración.....	19
2.2.3. Elaboración de menús.....	20
2.2.3.1. ¿Qué es el menú?.....	20

2.2.3.2. Clasificación de los menús	21
2.2.3.3. Elaboración de menús.....	22
2.2.3.4. Producción agropecuaria en Chimborazo	24
2.2.4. Proyecto de factibilidad	25
2.2.4.1. ¿Qué es un proyecto de factibilidad?	25
2.2.4.2. Estudio de mercado	26
2.2.4.3. Estudio técnico	27
2.2.4.4. Estudio legal	28
2.2.4.5. Estudio administrativo	28
2.2.4.6. Estudio ambiental	29
2.2.4.7. Estudio financiero	30
2.3. MARCO CONCEPTUAL	31
CAPÍTULO III. METODOLOGÍA	32
3.1. MÉTODOS, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS.....	32
3.2. POBLACIÓN Y MUESTRA	33
3.3. ENCUESTA.....	35
3.4. TABULACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS	36
CAPÍTULO IV. DESARROLLO DE LA PROPUESTA.....	46
4.1. IDENTIFICACIÓN DE LA IDEA	46
4.1.1. Lluvia de ideas	46
4.1.1.1. Selección y evaluación de la idea	47
4.1.1.2. Descripción de la idea seleccionada	48
4.1.2. Nombre del emprendimiento	48
4.1.3. Descripción del emprendimiento	49
4.1.3.1. Misión	49
4.1.3.2. Visión.....	49
4.1.3.3. Políticas.....	50
4.1.3.4. Estrategias	50
4.1.3.5. Valores y principios.....	51
4.1.3.6. Distingos y ventajas competitivas.....	52
4.1.4. Aplicación del FODA.....	52
4.2. ESTUDIO DE MERCADO.....	53
4.2.1. Demanda	53
4.2.2. Oferta	53
4.2.3. Proyección de la demanda y oferta	54
4.2.4. Demanda insatisfecha.....	57

4.2.5. Mix de mercado.....	58
4.2.5.1. Producto	58
4.2.5.2. Precio	60
4.2.5.3. Plaza	60
4.2.5.4. Promoción	60
4.2.6. Análisis del sector	61
4.2.7. Cargos y funciones del área comercial	63
4.2.8. Determinación de inversiones y gastos del área comercial	64
4.3. ESTUDIO TÉCNICO.....	65
4.3.1. Determinación del tamaño.....	65
4.3.2. Capacidad del emprendimiento	65
4.3.3. Localización	66
4.3.3.1. Macro y micro localización	67
4.3.4. Proceso de producción.....	68
4.3.4.1. Diagrama de flujo.....	68
4.3.4.2. Recetas estándar	70
4.3.4.3. Diseño de la carta	70
4.3.5. Requerimiento de Talento Humano	70
4.3.6. Diseño de la planta	71
4.3.7. Manual de procesos	71
4.3.8. Reglamento interno	72
4.3.9. Estructura de costos de producción	72
4.3.9.1. Materia prima	74
4.3.9.2. Mano de obra directa	76
4.3.9.3. Costos Indirectos de fabricación.....	77
4.3.10. Determinación de activos fijos para producción.....	77
4.3.11. Programa pre operativo	78
4.4. ESTUDIO ADMINISTRATIVO, LEGAL Y AMBIENTAL	80
4.4.1. Organización	80
4.4.1.1. Organigrama Estructural.....	80
4.4.1.2. Organigrama Funcional	81
4.4.1.3. Proceso de reclutamiento, selección, contratación e inducción del talento humano.....	81
4.4.1.4. Manual de funciones.....	89
4.4.2. Marco Legal	89
4.4.3. Permisos requeridos para su funcionamiento.....	93
4.4.4. Mitigar el impacto ambiental.....	93

4.4.4.1. Acciones remediales	94
4.5. ESTUDIO FINANCIERO	95
4.5.1. Análisis de la inversión	95
4.5.1.1. Fuentes y usos	96
4.5.2. Presupuestos	97
4.5.2.1. Presupuesto de costos de producción.....	97
4.5.2.2. Presupuesto de gastos de administración	97
4.5.2.3. Presupuesto de gastos de ventas	98
4.5.2.4. Presupuesto de gastos financieros.....	98
4.5.3. Estado de Ganancias y Pérdidas	99
4.5.4. Estado de Situación Financiera.....	99
4.5.5. Estado de Flujo del Efectivo.....	100
4.5.6. Evaluación Económica	101
4.5.6.1. Prueba ácida	101
4.5.7. Evaluación Financiera	101
4.5.8. Evaluación Social	104
4.5.9. Evaluación Ambiental	105
4.6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	106
4.6.1. Conclusiones	106
4.6.2. Recomendaciones	107
BIBLIOGRAFÍA	108

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 3-1: Segmentación de mercado	33
Tabla 3-2: Aceptabilidad del restaurante de cocina creativa	36
Tabla 3-3: Tipo de preparaciones de preferencia.....	37
Tabla 3-4: Hora a la que asiste a un restaurante	38
Tabla 3-5: Consumo monetario en restaurantes	39
Tabla 3-6: Gusto en decoración	40
Tabla 3-7: Preferencia en promociones	41
Tabla 3-8: Concurrencia a restaurantes en Guano	42
Tabla 3-9: Satisfacción de los restaurantes existentes	43
Tabla 3-10: Asistencia mensual a restaurantes	44
Tabla 3-11: Medio para recibir información	45
Tabla 4-1: Lluvia de ideas.....	46
Tabla 4-2: Selección de la idea inicial.....	47
Tabla 4-3: Evaluación final de la idea	48
Tabla 4-4: Nombre del emprendimiento	48
Tabla 4-5: Políticas y estrategias.....	50
Tabla 4-6: Estudio FODA	52
Tabla 4-7: Crecimiento poblacional del cantón Guano	54
Tabla 4-8: Demanda proyectada.....	56
Tabla 4-9: Oferta proyectada.....	57
Tabla 4-10: Demanda insatisfecha	58
Tabla 4-11: Cargos y funciones del área comercial.....	63
Tabla 4-12: Inversiones del área comercial	64
Tabla 4-13: Gastos del área comercial	64
Tabla 4-14: Determinación del tamaño de la empresa.....	65
Tabla 4-15: Capacidad del emprendimiento.....	65
Tabla 4-16: Localización del emprendimiento	66
Tabla 4-17: Macro localización.....	67
Tabla 4-18: Micro localización	67
Tabla 4-19: Símbolos del diagrama de flujo	68
Tabla 4-20: Requerimiento de talento humano en producción	70
Tabla 4-21: Consumo de servicios básicos.....	72
Tabla 4-22: Combustibles y lubricantes	73
Tabla 4-23: Mantenimiento de equipo e instalaciones	73

Tabla 4-24: Depreciación de activos fijos	74
Tabla 4-25: Materia prima	74
Tabla 4-26: Mano de obra directa	76
Tabla 4-27: Costos indirectos de fabricación	77
Tabla 4-28: Activos fijos para producción	77
Tabla 4-29: Gastos de instalación	78
Tabla 4-30: Gastos de organización	78
Tabla 4-31: Gastos de experimentación	78
Tabla 4-32: Gastos de publicidad.....	79
Tabla 4-33: Gastos para contratación de Talento Humano.....	81
Tabla 4-34: Ficha profesiográfica cajero.....	83
Tabla 4-35: Ficha profesiográfica mesero	84
Tabla 4-36: Ficha profesiográfica chef ejecutivo	85
Tabla 4-37: Ficha profesiográfica cocinero	86
Tabla 4-38: Ficha profesiográfica ayudante de cocina	87
Tabla 4-39: Ficha profesiográfica stewart.....	88
Tabla 4-40: Permisos de funcionamiento	93
Tabla 4-41: Acciones de mitigación del impacto ambiental.....	94
Tabla 4-42: Análisis de la inversión.....	95
Tabla 4-43: Fuentes y usos.....	96
Tabla 4-44: Costos de producción.....	97
Tabla 4-45: Gastos de administración	97
Tabla 4-46: Gasto de ventas	98
Tabla 4-47: Gastos financieros.....	98
Tabla 4-48: Resultados.....	99
Tabla 4-49: Balance general.....	99
Tabla 4-50: Flujo de caja.....	100
Tabla 4-51: Valor Actual Neto (VAN).....	101
Tabla 4-52: Tasa Interna de Retorno (TIR)	102
Tabla 4-53: Relación Beneficio Costo (R B/C).....	102
Tabla 4-54: Periodo de recuperación de la Inversión (PRI).....	102
Tabla 4-55: Punto de equilibrio.....	103
Tabla 4-56: Punto de equilibrio	108
Tabla 4-57: Evaluación social	109

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 3-1: Aceptabilidad del restaurante de cocina creativa	36
Gráfico 3-2: Tipo de preparaciones de preferencia	37
Gráfico 3-3: Hora a la que asiste a un restaurante	38
Gráfico 3-4: Consumo monetario en restaurantes	39
Gráfico 3-5: Gusto en decoración	40
Gráfico 3-6: Preferencia en promociones	41
Gráfico 3-7: Concurrencia a restaurantes en Guano	42
Gráfico 3-8: Satisfacción de los restaurantes existentes	43
Gráfico 3-9: Asistencia mensual a restaurantes	44
Gráfico 3-10: Medio para recibir información	45
Gráfico 4-1: Crecimiento poblacional del cantón Guano	55
Gráfico 4-2: Demanda proyectada	56
Gráfico 4-3: Oferta proyectada	57
Gráfico 4-4: Demanda insatisfecha	58
Gráfico 4-5: Diagrama de Flujo	69
Gráfico 4-6: Organigrama estructural	80
Gráfico 4-7: Organigrama funcional	81
Gráfico 4-7: Punto de equilibrio.....	108

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 4-1: Logo de la empresa	59
Ilustración 4-2: Tarjeta de presentación.....	60
Ilustración 4-3: Canal de distribución corto.....	60
Ilustración 4-4: Diseño de la planta	71

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo A: Encuesta	110
Anexo B: Recetas estándar	112
Anexo C: Diseño de la carta	147
Anexo D: Manual de procesos	155
Anexo E: Reglamento interno	193
Anexo F: Manual de funciones	199

RESUMEN

El presente emprendimiento propone la realización de un estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de cocina creativa en el cantón Guano, mediante una investigación de tipo descriptiva, y de campo, que permita ir al lugar mismo donde se pretende establecer el restaurante y obtener información real sobre la situación actual del mercado y nuestros posibles clientes. En el estudio de mercado se obtuvo como resultado una demanda insatisfecha del 89% siendo positivo y que afianza la creación de este restaurante y su potencial aceptabilidad tanto en el producto así como el tipo de servicio que se ofrecerá; el estudio técnico estableció el tamaño y la localización de la empresa así como la estandarización de recetas, el manual de procesos, reglamento interno y el diseño de la carta; el estudio administrativo permitió la realización del manual de funciones donde se establecen los puestos de trabajo junto al perfil profesional de cada uno; en el estudio legal se realizó la investigación en cuanto a las leyes y reglamentos a los cuales se regirá el restaurante para funcionar adecuadamente; el estudio de medio ambiente sirvió para determinar el impacto ambiental y los métodos de mitigación que aplicaremos para disminuirlo; y el estudio financiero nos dio a conocer los evaluadores como son el Valor Actual Neto (VAN) en \$21104.83, la Tasa Interna de Retorno (TIR) en 29%, la relación Beneficio Costo (B/C) de \$1,64, y tomando en cuenta la utilidad que se tendrá y el periodo de recuperación del capital, los cuales permiten considerar que este proyecto es viable cuando se lo ejecute. Este proyecto brindará un nuevo tipo de servicio y producto dentro del cantón Guano y generará fuentes de empleo para su ejecución y funcionamiento además de rescatar el consumo de productos propios de la provincia de Chimborazo.

Palabras clave: <TECNOLOGÍA Y CIENCIAS MÉDICAS>, <GASTRONOMÍA>, <COCINA CREATIVA>, <ESTUDIO DE FACTIBILIDAD>, <RECETA ESTÁNDAR>, <MONTAJE DE PLATOS>, <GUANO (CANTÓN)>.

ABSTRACT

The present venture proposes to conduct a feasibility study for the creation of a creative cuisine restaurant in Guano canton, through a descriptive and field research, that allows going to the place where the restaurant is intended to be and obtain real information about the current market situation and our potential customers. In the market research, an unmet demand of 89% was obtained, which is positive and strengthens the creation of this restaurant and its potential acceptability both in the product as well as the type of service that will be offered. The technical study established the size and location of the company as well as the standardization of recipes, the process manual, internal regulations and the design of the menu. The administrative study allowed the implementation of the functions manual where the jobs are established according to the professional profile of each one. In the legal study, the investigation was carried out regarding the laws and regulations to which the restaurant will be governed to function properly. The study of the environment served to determine the environmental impact and mitigation methods, which it will apply to reduce it. Finally, the financial study gave to know the evaluators how are the Net Present Value (NPV) in \$ 21104.83, the Internal Rate of Return (IRR) in 29%, the Benefit-Cost (B / C) ratio of \$ 1.64, and taking into account the profits obtained and the payback period, which allow considering that this project is viable when it is executed. This project will provide a new type of service and product within the Guano canton and will generate employment sources for its implementation and operation, in addition to rescuing the consumption of products of the province of Chimborazo.

Keywords: Technologies and Medical Sciences, Gastronomy, Creative Cuisine, Feasibility Study, Standard Recipe, Serving Dishes, Guano (canton).

INTRODUCCIÓN

Un restaurante de cocina creativa se caracteriza por la originalidad de sus preparaciones, pues estas se las preparan únicamente en este lugar mediante la experimentación, al combinar sabores, colores, aromas y texturas, lo que permite obtener productos únicos, tomando en cuenta como factor principal el montaje de estos, que genere una atracción visual al momento de su degustación.

El restaurante “Totora” es un establecimiento que busca rescatar la materia prima producida en la provincia de Chimborazo, utilizándola como elemento principal en sus platos, permitiendo a la ciudadanía poder consumirlos en platos distintos a los típicos y tradicionales, y generando un incremento en su consumo, que se ha visto drásticamente reducido con el paso de los años.

Para poder identificar si este estudio es factible, aplicamos el estudio mercado que nos permitió identificar la situación actual del mercado en cuanto a la demanda insatisfecha, el estudio técnico donde estandarizamos recetas y establecimos los procedimientos que se debe realizar en cada área mediante el manual de procesos, el estudio administrativo en donde detallamos los organigramas funcionales y estructurales para un adecuado manejo del restaurante, el estudio financiero que permitió conocer que el proyecto es viable al darnos resultados positivos en cuanto a la utilidad y la capacidad para recuperar la inversión, y el estudio de medio ambiente que permite tomar medidas correctivas en relación al impacto ambiental que puede llegar a generar el restaurante cuando entre en funcionamiento.

CAPÍTULO I. EL PROBLEMA

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La población del cantón Guano posee necesidades que están en constante cambio y evolución, y que generan nuevas tendencias en cuanto a productos y servicios, pero que en el cantón Guano no logran satisfacerlas debido a que no existen establecimientos con características innovadoras y que utilicen los medios indispensables para adaptarse a estas necesidades, buscando siempre el mayor grado de satisfacción posible en los clientes.

Los productos agrícolas que se producen dentro de la provincia de Chimborazo han ido perdiendo protagonismo y aceptabilidad por parte de la ciudadanía, pues en la mayoría son utilizados únicamente en preparaciones tradicionales y típicas, sin permitir que estos sean consumidos en platillos nuevos, que llamen la atención y motiven para que su consumo se vea incrementado.

En el cantón Guano no existe un restaurante que este enfocado en la utilización de productos de la provincia para rescatarlos y ofrecerlos a la ciudadanía, pues no actualizan sus preparaciones, ni evolucionan en las técnicas y métodos aplicados para la preparación de las mismas.

Un restaurante de cocina creativa está en constante innovación en sus preparaciones, pues aplica cuidadosamente las técnicas y métodos dentro de una preparación para que estas sean únicas y de excelente calidad, buscando siempre que los clientes puedan tener experiencias diferentes.

1.2. JUSTIFICACIÓN

La ejecución del proyecto viene encaminado a lo que señala la Constitución del Ecuador en el Artículo. 13, enfatizado en proveer alimentos que garanticen la salud de nuestros clientes sin dejar de lado sus preferencias de acuerdo a la cultura gastronómica del lugar que provenga.

La ejecución de un restaurante de cocina creativa genera cambios positivos dentro del mercado local pues busca siempre aplicar técnicas y métodos innovadores que permitan obtener preparaciones novedosos y de excelente calidad, generando impactos positivos en cuanto a producto y servicio, permitiendo a sus clientes obtener experiencias culinarias distintas a las

preparaciones típicas del cantón, a través de la combinación de texturas, sabores, olores, colores y formas que den como resultado un producto nuevo y apetecible, utilizando siempre materia prima de Chimborazo, con el fin de motivar e incrementar su consumo que se ha ido perdiendo con los años.

Este estudio permite poner en práctica muchos de los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos durante la etapa de formación como estudiante de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo en la Escuela de Gastronomía, debido a que está enfocado en la producción de platillos de excelente calidad aplicando técnicas culinarias y normas de sanitación e higiene, servicio del más alto nivel e instalaciones que complementen un producto apetecido por la ciudadanía.

1.3. OBJETIVOS

1.3.1. Objetivo general

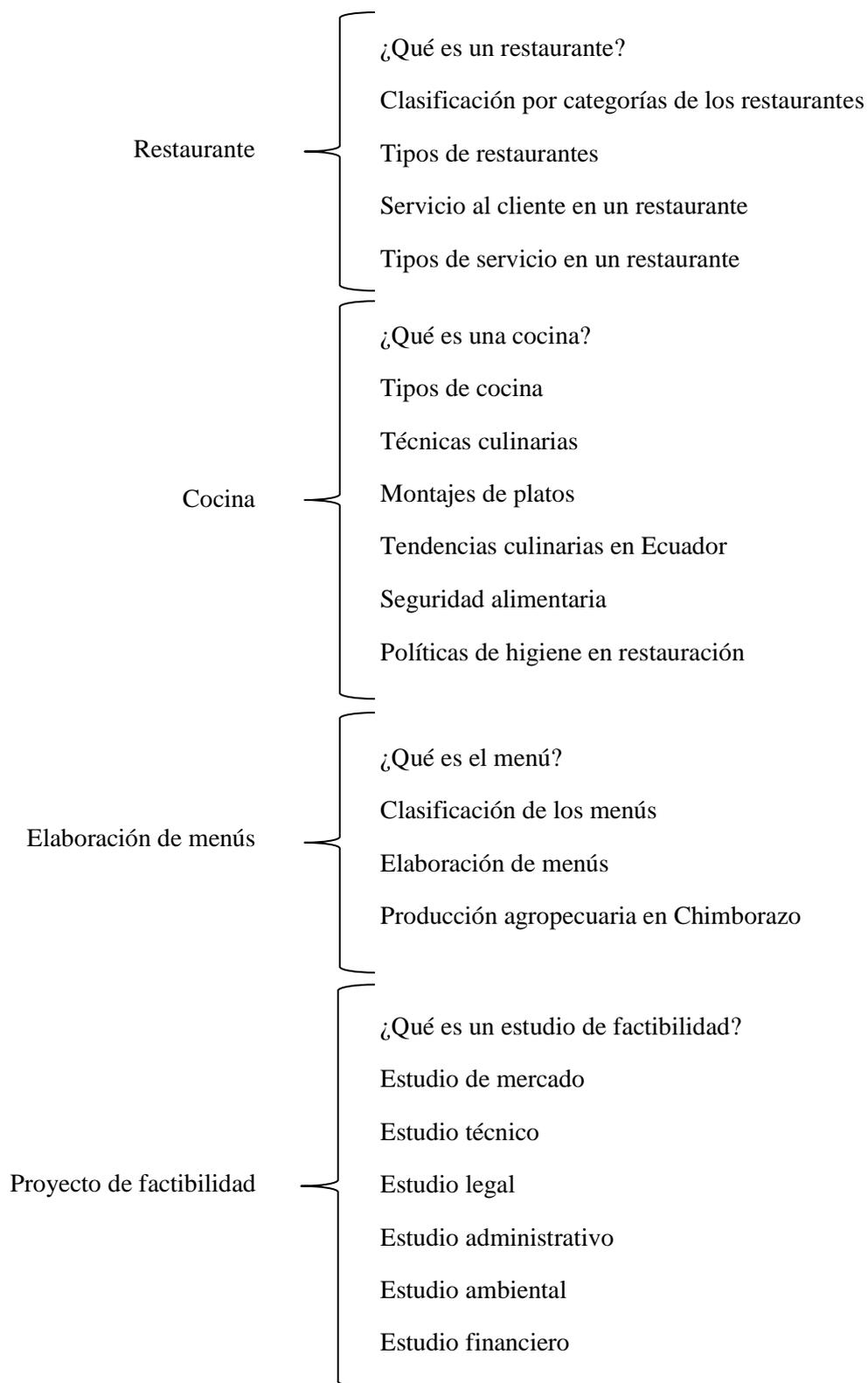
- Elaborar el estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de cocina creativa en el cantón Guano, Provincia de Chimborazo.

1.3.2. Objetivo específico

- Realizar el estudio de mercado que refleje la demanda insatisfecha existente en el mercado restaurantero local.
- Generar los estudios técnico, administrativo, legal, financiero y de medio ambiente y establecer su grado de viabilidad.
- Priorizar el uso de materia prima de la Provincia de Chimborazo en las preparaciones gastronómicas creativas.

CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO

2.1. HILO CONDUCTOR



2.2. MARCO TEÓRICO

2.2.1. Restaurante

2.2.1.1. ¿Qué es un restaurante?

El restaurante representa en la restauración la prestación del servicio de comidas y bebidas en el más amplio sentido de la palabra. Hoy en día el negocio de la restauración está muy extendido por todo el territorio, así se pueden encontrar restaurantes tanto en carretera, como en plantas bajas de edificios, como en interior de hoteles. (Vértice S.L., 2009, pág. 5)

2.2.1.2. Clasificación por categoría de los restaurantes

Los restaurantes se clasifican en categorías que van descendentemente de la siguiente manera: De lujo, primera, segunda, tercera y cuarta, cuyos distintivos serán, respectivamente, cinco, cuatro, tres, dos y un tenedores, en función de los requisitos mínimos que cumplan. La categoría reconocida a cada establecimiento figurará, mediante el distintivo que corresponda, en su exterior, en su propaganda impresa, en sus cartas y menús y en sus facturas, de forma que no queden dudas sobre ella. (Vértice S.L., 2009, pág. 5)

Los restaurantes pertenecientes a establecimientos hoteleros ostentan la misma clasificación que el hotel, siempre y cuando no se exploten con independencia de éste. (Vértice S.L., 2009, pág. 5)

2.2.1.3. Tipos de restaurantes

Existe un sinnúmero de ideas que una persona puede tener al momento de iniciar un restaurante, debido a que solo una de ellas no lograría satisfacer todas las necesidades de un mercado, por ello existe actualmente varios tipos de restaurantes.

Los restaurantes más característicos o comunes son:

Restaurante fino o tipo gourmet

Esta clase de restaurante queda mejor descrita como un comedor formal, generalmente con servilletas y manteles de lino. Los precios tienden a ser altos y el flujo de clientes bajo. “ (Cooper , Floody, & McNeill, 2002, pág. 9)”

Restaurante convencional

Ofrece servicios de comida y bebida en turnos de almuerzos y cenas, generalmente bajo la fórmula de restauración tradicional. También se incluyen mesones, grills, restaurantes hotel, etc. “ (García, Gracia, & Gil, 2009, pág. 10)”

Restaurante étnico – regional

Su característica primordial es que su oferta gastronómica es la típica de determinadas regiones o países. “ (García, Gracia, & Gil, 2009, pág. 10)”

Restaurante temático

Fórmula de restauración en la cual todos sus elementos (oferta gastronómica, ambiente, decoración, etc.) giran en torno a un tema determinado (música, deportes, cine...) muy unidos a la industria del ocio. “ (García, Gracia, & Gil, 2009, pág. 10)”

Restaurante de monoproducto

Estos establecimientos ofrecen el servicio de un producto como base principal de toda la oferta gastronómica. “ (García, Gracia, & Gil, 2009, pág. 10)”

Restaurante fast food

Traduciéndolo al español significa “comida rápida”, y se caracteriza por ser un establecimiento informal en donde el menaje y la vajilla es básica, y el servicio es regular, y las personas se ven atraídas casi en su totalidad por el producto sea en el aspecto de calidad o cantidad, mas no en el servicio pues en muchos de los casos no posee sillas o mesas y se consume los alimentos de pie y en la calle. Como su nombre lo indica, las preparaciones se elaboran y consumen de manera rápida.

Nuevos tipos de restaurantes

En general, la Restauración se presenta con nuevas ofertas que podemos calificar de la siguiente manera:

- Los nuevos Cafés, casi siempre bajo una marca determinada. No todos estos negocios están claramente definidos, y algunas de estas «marcas franquicias» terminan siendo un mix que responde más al clásico bar-restaurante. “ (Gallego, 2006, pág. 369)”
- Los nuevos Bares de «tapas», también, marcas más o menos conocidas con éxito diferente, según los casos, y otros que recuerdan a las antiguas tabernas. “ (Gallego, 2006, pág. 369)”
- Están de moda los Bares-Cervecería, algunos bajo las enseñas de marcas conocidas que han encontrado otra forma de hacer negocio. “ (Gallego, 2006, pág. 369)”
- Los Burgers y Bocadoillerías, que siguen haciéndose la competencia, aunque más marcas reconocidas de los primeros aguantan bien las críticas sobre las características de su oferta por el tema de la obesidad. Sin embargo, está naciendo una corriente de nuevos establecimientos de comida rápida de estilo gourmet que presentan un oferta de comida mediterránea, al amparo del fast good. (Gallego, 2006, pág. 370)
- Las chocolaterías, que combinan su oferta con la venta de todo tipo de chocolates. Algunas franquicias son, verdaderamente, buenas. “ (Gallego, 2006, pág. 370)”

- Los Bares-Restaurantes-Vinotecas, donde el vino es el principal protagonista. “ (Gallego, 2006, pág. 370)”
- Los especializados en sándwiches, ensaladas, postres y comida asiática para comer en el establecimiento o para llevar. Hay franquicias de alto nivel que buscan la diferenciación en un producto sano-gourmet. “ (Gallego, 2006, pág. 370)”
- Los Bares de Copas, donde la oferta es variopinta y diversa. Los hay de moda para la llamada gente guapa o la que sale de los medios, para jóvenes los fines de semana, los que abren cuando los demás cierran, los que tienen animación musical, las nuevas discotecas, etc. “ (Gallego, 2006, pág. 370)”
- Los Sushi-bar, los de los «múltiples minibocadillos» o similares. “ (Gallego, 2006, pág. 370)”
- Los de siempre, las «tabernas recuperadas», algunas más que centenarias, los que ofrecen jazz, las sidrerías, los de la Coctelera clásica, los salones de té, los del flamenco donde se come, se bebe, se baila y se ve un espectáculo. “ (Gallego, 2006, pág. 370)”

Y en esta oferta de principios de milenio queremos hacer una referencia a:

- Los Restaurantes asiáticos con características y propuestas bien diferentes. Después de la proliferación de los conocidos «chinos» han comenzado a surgir los «japoneses» con la moda del sushi, tempuras, tepanyaki, y otras delicias que ofrecen un estilo «casual» propio de las tendencias de estos primeros años del siglo XXI. También los «thai», algunos vietnamitas y, sobre todo, los denominados de «fusión», donde se combinan cocinas de diferentes países o zonas creando nuevos productos que no siempre alcanzan buenos resultados. (Gallego, 2006, pág. 371)
- Los Restaurantes de «nueva cocina, cocina creativa o cocina de autor» marcan el estilo del arte culinario y, como en toda obra artística, el resultado es muy diferente según cada caso. De todos modos, ya son conocidos por su presencia en los medios de comunicación los Restaurantes que son verdaderamente creativos y ofrecen una respuesta culinaria donde el

arte y el conocimiento culinario se proyectan sobre los platos que ofrecen. (Gallego, 2006, pág. 371)

2.2.1.4. Servicio al cliente en un restaurante

Un restaurante siempre debe estar en constante búsqueda de ofrecer la mayor calidad al cliente, pues de este dependerá su nivel de satisfacción; es por esto que podremos decir que la calidad de un restaurante está comprendido por:

El conjunto de aspectos y características de un producto y servicio que guardan relación con su capacidad para satisfacer las necesidades expresadas o latentes de los clientes. “ (Vértice S.L., 2008, pág. 1)”

2.2.1.5. Tipos de servicio en un restaurante

Dentro del área de la restauración, a nivel internacional existen cuatro tipos de servicios a los que se puede regir cada establecimiento de acuerdo a las necesidades y al tipo de servicio que pretende ofrecer, estas son:

Servicio a la francesa

En este tipo de servicio, las viandas se ofrecen en fuentes a los comensales que son los que toman de ellas la cantidad que quieren comer, valiéndose de unas pinzas o una cuchara grande. “ (Vértice S.L., 2009, pág. 11)”

Esta forma de servicio apenas se utiliza ya en hostelería, por su lentitud, pero aún es habitual en casas particulares con servicio doméstico. “ (Vértice S.L., 2009, pág. 11)”

Servicio a la inglesa

La diferencia principal con el servicio anteriormente descrito es que en éste el que lleva la comida de la fuente al plato del comensal es el jefe de rango o camarero, utilizando una cuchara y un tenedor a modo de pinza, con la mano derecha. De este modo desaparece el inconveniente de la pérdida de tiempo, atribuible al servicio a la francesa. (Vértice S.L., 2009, pág. 11)

Servicio emplatado (A la americana)

Este es el servicio más sencillo de todos, ya que los platos preparados salen de cocina y se sirve directamente al cliente. Si son calientes, puede usarse una campana para conservar su temperatura. “(Vértice S.L., 2009, pág. 12)”

Servicio en guerdón (A la rusa)

Se realiza en restaurantes de máxima categoría por necesitar personal altamente cualificado, debido a la cantidad de manipulaciones y elaboraciones que se realizan con los manjares a la vista del cliente. Este servicio es conocido también con otros nombres, tales como: servicio a dos manos, servicio al velador, etc. (Vértice S.L., 2009, pág. 12)

2.2.2. Cocina

2.2.2.1. ¿Qué es una cocina?

Si nos referimos a la cocina, como una estructura física, podemos decir que es aquella área también llamada de producción donde el chef, sub chef, cocinero, ayudante, entre otros, se encargan de la preproducción, producción y montaje de platos ofrecidos en el menú del restaurante.

Pero si por el contrario hablamos de cocina como una ideología al momento de cocinar, se podría decir que esta es un pensamiento, corriente o teoría con la cual, cada uno de los cocineros

se identifica y lo plasman en sus preparaciones, y que por el hecho de permitirles ser ellos mismos, se distinguen de los demás cocineros del mundo.

2.2.2.2. Tipos de cocina

Alta cocina: Para su elaboración se requiere un gran oficio y un dominio de las técnicas, en la que se usan siempre productos de gran calidad, en ocasiones de elevado precio. La alta cocina se originó en las clases nobles anteriores a la Revolución Francesa y posteriormente encontró cobijo en los restaurantes. No hay que olvidar que es sobre todo, la más difícil a nivel técnico, por lo que lo mejor es que la coman en restaurantes. Como en todas las otras, también la hay buena y mala. (Adriá, 2004)

Cocina clásica: Estilo correspondiente al periodo de la alta cocina que va desde finales del siglo XVIII hasta la década de 1960. “ (Adriá, 2004)”

Cocina contemporánea, moderna, nueva: Propia del momento actual; es decir, de ahora, como es lógico. Ha existido siempre en todas las épocas. “ (Adriá, 2004)”

Cocina de autor: Caracterizada por la interpretación personal de la tradición culinaria. No tiene que confundirse con la cocina tradicional, ya que ésta se caracteriza por el estilo propio de un cocinero. “ (Adriá, 2004)”

Se define como aquella tendencia en la que el cocinero marca sus propias pautas a la hora del diseño, elaboración y preparación de sus platos. Aunque siempre se tiene la cocina clásica como patrón, puede ser la tendencia más rompedora de todas. (Vértice S.L., 2010, pág. 35)

Cocina de investigación: Estilo basado en el estudio de los fenómenos científicos, de los hechos culturales relacionados con la gastronomía, en la aplicación de conocimientos de otros campos y en una metodología de trabajo objetiva. “ (Adriá, 2004)”

Cocina de mercado: Estilo de cocina basado en los productos autóctonos y de temporada; es decir, los que se pueden encontrar en el mercado en su mejor momento. “ (Adriá, 2004)”

Es un adjetivo ambiguo y confuso, puesto que toda buena cocina debería exigir la compra de productos del día. “ (Adriá, 2004)”

Cocina de producto: Estilo de cocina basado en la utilización de los productos al natural o ligeramente pasados por el fuego. Es decir, la naturaleza acariciada por el hombre. Se basa en la calidad de dichos productos y no en la sofisticación de su elaboración. “ (Adriá, 2004)”

Cocina de vanguardia: Nombre que se aplica al estilo más innovador del momento, aquel que abre caminos nuevos. Su autor es aquel que todos dicen que está loco. “ (Adriá, 2004)”

Cocina popular: Cocina que elabora la mayor parte de la gente en cada momento en el ámbito doméstico. La actual cocina popular raramente coincide con lo que llamamos cocina tradicional; basta con ir a ver qué compra la gente en el súper. Ya adelanto que no son productos para hacer un cocido o un fricandó. (Adriá, 2004)

Cocina técnico-conceptual: Tipo de cocina creativa en la que el cocinero no intenta sólo elaborar una nueva receta, sino crear un nuevo concepto o idear una nueva técnica que permitan abrir nuevas vías para su propio estilo y para la cocina en general. (Adriá, 2004)

Cocina tradicional: Cocina nacida en los hogares que fue la cocina popular hasta hace poco (ahora resulta difícil delimitar qué es la cocina popular). Ésta existe en todos los sitios del mundo, aunque cada una con su propia personalidad. Está basada en productos que son de la zona o que han sido traídos de otros lugares (la mayoría) para elaborar recetas típicas de cada región, ahora mejor dicho autonomías, y que se suele transmitir de generación en generación. Bueno, por lo menos era así hasta ahora. (Adriá, 2004)

Cocina creativa

Es aquella tendencia que se define como un arte, e intenta hacer de todas sus recetas creaciones artísticas en cuanto al uso del color, sabor, montajes, texturas, usos de materiales, etc., incluso creando una propia historia alrededor de todos sus platos. Normalmente sigue unos patrones de evolución de los platos tradicionales y uso de nuevas materia primas, así como de fusión de

distintas culturas, que los cocineros que siguen la tendencia intentan respetar. (Vértice S.L., 2010, págs. 34-35)

La cocina creativa se basa en confeccionar plato de los considerados de nueva creación y/o experimentar nuevas preparaciones, basadas en platos tradicionales. (Vértice S.L., 2010, pág. 35)

2.2.2.3. Técnicas culinarias

Son todos los procesos químicos y físicos que se realizan a los alimentos con el fin de conservarlos o mejorarlos en cuanto a sabor, olor, textura, color o ya sea para incrementar su parte nutricional, todo esto bajo normas de higiene que permiten garantizar una seguridad alimentaria para todos los que lo consuman; debido a esto se debe tener conocimientos teóricos y prácticos para poderlos aplicar, puesto que de no ser así en lugar de ser una ventaja podríamos perjudicar a los alimentos provocando pérdidas de nutrientes, reacciones desagradables, entre otros.

Cabe recalcar que dentro de la higiene de los alimentos, las técnicas culinarias también abarcan los procesos de limpieza tanto de impurezas como de partes no comestibles de los alimentos.

- El olor de un alimento en crudo es significativamente distinto a cuando el producto se cocina. “ (Pozuelo Talavera & Pérez Pérez, 2009, pág. 3)”
- La textura del producto cuando esta cruda va a variar significativamente con respecto a cuándo es cocinado y dependerá del método que se emplee. “ (Pozuelo Talavera & Pérez Pérez, 2009, pág. 3)”
- El color también variará dependiendo del tipo de producto y del método de cocinado que se siga, siendo necesario evitar que pierda su intensidad, sobre todo en el caso de la cocción en medio acuoso de las verduras. El cambio de color pueden también ser positivos. (Pozuelo Talavera & Pérez Pérez, 2009, pág. 3)

- El sabor es donde vamos a apreciar más intensamente las variaciones producidas por el cocinado de los productos, gracias a la diversidad de sabores que se pueden distinguir por las papilas gustativas. Aunque antiguamente se comía los productos totalmente crudos y en algunas culturas se sigue haciendo, es óbice el hecho de que gracias a la cocción de los alimentos logramos hacerlos más digestivos y obtenemos texturas que posibilitan su consumo, además, existe la posibilidad de añadir otra serie de ingredientes que lo pueden hacer incluso más apetitoso. (Pozuelo Talavera & Pérez Pérez, 2009, pág. 4)

Métodos de cocción

En función de lo establecido en el punto anterior debemos destacar que existen muchas clases de alimentos sobre los que se aplicarán los distintos procesos de cocinado teniendo en cuenta las siguientes pautas: “ (Pozuelo Talavera & Pérez Pérez, 2009, pág. 4)”

- Cada tipo de alimento admite unos tipos de cocinado en función de sus características, incluso es necesario resaltar que algunos alimentos adquieren y potencian todas sus cualidades aplicando un método de cocinado en particular, aunque puedan ser elaborados de muy diversas formas. (Pozuelo Talavera & Pérez Pérez, 2009, pág. 4)
- Los tiempos de cocción dependerán del método de cocinado que hayamos seguido y por supuesto de la dureza de los ingredientes que lo compongan, sin olvidar que tamaño también influye, por el hecho de que el producto esté entero o troceado. (Pozuelo Talavera & Pérez Pérez, 2009, pág. 4)

Los distintos métodos de cocinado son:

- La cocción en elemento húmedo.
- La cocción en elemento gaseoso.
- La cocción en elemento graso.
- La cocción mixta. “ (Pozuelo Talavera & Pérez Pérez, 2009, pág. 5)”

En general existen una serie de intercambios de las sustancias o componentes del alimento y el medio en el que éste se cocina. En este sentido, distinguimos que la cocción se realiza bajo tres métodos: “ (Pozuelo Talavera & Pérez Pérez, 2009, pág. 5)”

- Por concentración: se basa en que el elemento se cocina gracias a una elevada temperatura, lo que posibilita que se conserven la mayor parte de los jugos nutritivos, al coagularse las proteínas de las capas exteriores. “ (Pozuelo Talavera & Pérez Pérez, 2009, pág. 5)”
- Por expansión: en este sentido el alimento intercambia sus componentes con el medio en el que se cocina, traspasándose al líquido de cocción los elementos sápidos y nutrientes de los que está compuesto el alimento. “ (Pozuelo Talavera & Pérez Pérez, 2009, pág. 5)”
- Mixta: se basa en la utilización de los métodos, por concentración y por expansión. Se comienza por una caramelización del producto en grasa, seguida de la utilización de un elemento líquido que favorece el intercambio de los jugos del alimento y del fondo de la cocción (Pozuelo Talavera & Pérez Pérez, 2009, pág. 5)

2.2.2.4. Montajes de platos

La presentación de una elaboración depende tanto de los alimentos preparados como de la vajilla de presentación. “ (Astroga Murillo, Solís Lara, & Jiménez Romero, 2013, pág. 7)”

En lo que respecta a la presentación, se debe dirigir a crear algo llamativo para el cliente, evitando que pase desapercibido y, a la vez, que presente un contraste de aromas, sabores y colores, intentando despertar la curiosidad del comensal y que le haga tener, aun sin probarlo una respuesta emocional satisfactoria. (Astroga Murillo, Solís Lara, & Jiménez Romero, 2013, pág. 8)

Además de seguir unas normas a la hora de presentar los platos, se debe cuidar la confección del menú, teniendo en cuenta aspectos como los siguientes: “ (Astroga Murillo, Solís Lara, & Jiménez Romero, 2013, pág. 8)”

- Que en este no se repitan tanto guarniciones como salsas.
- Usar técnicas de cocción diferentes en las diferentes materias primas.
- El ingrediente principal no debe ser repetido en ningún plato.
- Usar vajilla adecuada, acorde con la presentación y cantidad de producto a servir. (Astroga Murillo, Solís Lara, & Jiménez Romero, 2013, pág. 8)

Técnicas de emplatado

Las técnicas de emplatado son parte importante de la cocina contemporánea donde el atractivo visual es clave para el éxito de un plato. “ (Muñoz, 2017)”

La composición es uno de los factores más importantes dentro de la presentación de un plato y en esto vamos a trabajar a partir de varias técnicas que servirán como guía a la hora de diseñar cómo emplatarse y decorar un plato. (Muñoz, 2017)

Emplatado simétrico

El peso de los elementos se reparte equitativamente en el plato. Este tipo de composiciones simétricas dan sensación de serenidad y equilibrio. “ (Muñoz, 2017)”

Emplatado rítmico

Es una composición impactante visualmente y que aporta mucho dinamismo. Se trata de realizar repeticiones con el mismo diseño en el plato. Esta técnica es muy usada en emplatados de postres. “ (Muñoz, 2017)”

Composición triangular o romboidal

La triangulación o el diseño en rombo, como en el ejemplo de la foto, evitan que el ojo salga del plato. La mirada recorre una y otra vez cada arista “rebotando” de un elemento a otro. Es tan

simple como colocar los ingredientes del plato realizando alguna de estas formas geométricas para conseguir un emplatado creativo. (Muñoz, 2017)

Composición asimétrica

La dispersión o composición asimétrica es un tipo de decoración de platos en apariencia fácil. Se trata de disponer los elementos sin orden alguno. El secreto está en la combinación de color, volumen y textura para lograr un “desorden” perfecto. Lo ideal es agregar con disimulo algún elemento que guíe al ojo. En la foto del ejemplo: las hojas verdes comienzan desde abajo con el brote y guían el ojo haciendo una curva hasta terminar en la carne. (Muñoz, 2017)

Emplatado horizontal

Aportan elegancia. Se trata de disponer en el plato los elementos formando líneas horizontales. Es fácil de trabajar cuando vamos a emplatado un producto con varias salsas o guarniciones que se presten para formar líneas. Es una buena opción para emplatado usando vajillas rectangulares. (Muñoz, 2017)

Emplatado con la Regla de los tercios

Es una regla usada en composición fotográfica que igualmente funciona en diseño de platos. La regla de los tercios trata de dividir mentalmente el plato en nueve secciones iguales y componer el plato disponiendo el peso de la composición en una de ellas. Es especialmente eficaz si ubicamos el elemento principal en una esquina y disponemos otro elemento en la esquina contraria creando una diagonal imaginaria. (Muñoz, 2017)

Composición en Escala

Consiste en la elección de una figura geométrica y presentar el plato utilizando únicamente la forma elegida en diferentes tamaños. “ (Muñoz, 2017)”

Diseño de Plato con Líneas Curvas

Ante este tipo de figuras, el ojo tiene la tendencia casi irresistible de crear formas a partir de los puntos. Proporciona un enorme impacto visual. “ (Muñoz, 2017)”

Emplatado Transversal

Es una composición muy fácil de llevar a la práctica y que aporta mucho dinamismo. Se trata de disponer los ingredientes en el plato de forma transversal, cruzando dos líneas al emplatar. “ (Muñoz, 2017)”

2.2.2.5. Tendencias culinarias en Ecuador

Cortes de carne: Nuevos cortes buscan accesibilidad para los comensales. Se menciona el tendón del hombro, bistec de ostras o Vegas Strip Steak. El chef argentino Fernando Rivarola ya usa el falso Bife. “ (Veintimilla, 2017)”

Platos inspirados en comida de calle: Se consideran como puertas a otras culturas. Los cocineros toman los sabores locales para sus propias versiones. Pinchos, tempuras o dumplings resuenan en los nuevos menús. “ (Veintimilla, 2017)”

Comidas nutritivas infantiles: Los restaurantes sumarán cada vez más opciones de menús infantiles que contengan ensaladas, granos, proteínas vegetales y cárnicas para educar el paladar. “ (Veintimilla, 2017)”

Charcutería hecha en casa: El mundo de los embutidos deja de ser lejano y los chefs comienzan a trabajar jamones curados, salchichas o chorizos con especias diferenciadas que permiten nuevas recetas. “ (Veintimilla, 2017)”

Pescados y mariscos sostenibles: El impacto ambiental de los mariscos derivó en una conciencia de sostenibilidad. Tanto cocineros como público ayudan consultando el origen, trato y temporalidad del pez para su consumo. “ (Veintimilla, 2017)”

Desayunos con inspiración étnica: El aumento de brunchs o restaurantes solo de desayunos da pie a nuevas recetas. Ahora son sabores asiáticos o mexicanos, sazón hindú o de otras culturas son favoritas para el desayuno. “ (Veintimilla, 2017)”

Condimentos caseros: Desde mayonesa o salsa de tomate hechas desde cero hasta salsas especiales de la casa como chimichurris o aliños. Estos marcan el sabor y estilo cada cocinero. “ (Veintimilla, 2017)”

2.2.2.6. Seguridad alimentaria

Dentro de las normas que un restaurante dentro de sus áreas de servicio y producción, debe cumplir para garantizar la seguridad alimentaria en los productos que ofrece, están las normas HACCP de acuerdo a sus siglas en inglés, es un sistema que se basa en el aseguramiento de la calidad de los alimentos, al darnos directrices para encontrar los puntos de peligro desde el punto de vista sanitario y poderlos controlar y evitar durante todo el proceso de producción. (Tablado & Gallego, 2004, pág. 5)

Así también tenemos el Codex Alimentarius, que es la compilación de todas las normas, códigos de comportamientos, directrices y recomendaciones de la comisión del Codex Alimentarius, quienes establecen el modo de actuar y la forma de hacer las cosas al momento de preparar alimentos. “ (Tablado & Gallego, 2004, págs. 5-6)”

El código se creó para proteger la salud de los consumidores, garantizar comportamientos correctos en el mercado internacional de los alimentos y coordinar todos los trabajos internacionales sobre normas alimentarias. “ (Tablado & Gallego, 2004, pág. 47)”

2.2.2.7. Políticas de higiene en restauración

En las últimas décadas se han producido cambios sustanciales en la sociedad que han afectado a los hábitos de consumo y nivel de exigencia de los clientes. Asimismo, distintos sucesos de importancia nacional e internacional que han afectado a la salud de los consumidores, han obligado a las distintas administraciones públicas, empresas, trabajadores, etc., a poner en

marcha sistemas de control que disminuyan al máximo la posibilidad de riesgo en cualquier proceso de la cadena alimentaria. (Tablado & Gallego, 2004, pág. 192)

En los restaurantes y puntos de venta, bien sea independientes o formen parte de cadenas, ponemos a disposición de los clientes alimentos y bebidas, debiendo extremar toda precaución para asegurar al cliente las máximas garantías higiénicas de dichos productos. Para que esto sea así, es necesario el compromiso de todas las personas que intervienen en los procesos, cumpliendo, apoyando y sugiriendo cualquier actuación que la Dirección adopte en este sentido. (Tablado & Gallego, 2004, pág. 192)

2.2.3. Elaboración de menús

2.2.3.1. ¿Qué es el menú?

El menú o minuta, que es la lista de las preparaciones que constituyen una comida, es el punto de partida y de llegada de todo servicio de alimentación, ya que alrededor de él giran todas las actividades de los diferentes subsistemas. De allí la importancia que tiene una adecuada planeación del programa de menús, que tenga en cuenta los factores que lo influyen y las reglas básicas para su elaboración. (Tejada de López, 2007, pág. 147)

En el sector del turismo y hostelería, se denomina menú al conjunto de platos que se ofertan en un restaurante a un precio global previamente pactado, y que incluyen, generalmente, el pan, agua o vino, postre, servicio e impuestos. “(Díaz Paniagua & León Sanchez, 2014, pág. 237)”

Es la parte fundamental del restaurante debido a que es lo que el cliente ya no solo percibirá como el servicio, o la decoración, sino que probará, palpará y mirará con su boca, nariz, manos y ojos, la calidad de producto en cuanto a sabor, aromas, y apariencia, lo que le permitirá ampliar su percepción en cuanto al establecimiento.

Además, el menú influye en muchas de las características del restaurante, y por esto el porqué de su importancia:

“Describe su sueño a los posibles clientes.

Influye poderosamente en la elección del sitio y el plan de marketing.

Influye claramente en el plan de decoración.

Influye en el diseño y en la disposición de la cocina y del comedor.

Determina quienes serán sus clientes e influye en la selección del personal.

Es un punto de partida para desarrollar su declaración de ingresos proforma.” (Cooper , Floody, & McNeill, 2002, pág. 6)

2.2.3.2. Clasificación de los menús

Los menús pueden clasificarse en infinidad de tipos, dependiendo de la oferta gastronómica del establecimiento o de cómo se combinen los diferentes platos. A continuación se muestra la clasificación más habitual en el sector: “ (Díaz Paniagua & León Sanchez, 2014, pág. 237)”

- Menú del día: confección de un menú o varios, con los componentes incluidos en la carta. Este menú debe ofertarse a un precio único con bebida, pan y postre, e indicarse si el IVA está o no incluido en el precio. Suele ser una oferta rígida y sin posibilidad de cambios por parte del cliente. (Díaz Paniagua & León Sanchez, 2014, pág. 237)
- Menú fijo: es un menú de comida o cena cerrada, es decir, el cliente no puede elegir los platos. Generalmente ofrecen este menú los establecimientos que trabajan con grupos o eventos especiales. “ (Díaz Paniagua & León Sanchez, 2014, pág. 237)”
- Menú degustación: degustación significa “prueba o cata” de un alimento o bebida, por tanto, el menú degustación se fundamenta en la cata de diversos alimentos y se compone de varios platos de la carta con el fin que el cliente pruebe, en pequeñas cantidades, una gran diversidad de elaboraciones. (Díaz Paniagua & León Sanchez, 2014, pág. 237)
- Menú-carta: es un menú abierto en el que se pueden escoger platos entre una amplia variedad dentro de los tres o cuatro grupos establecidos, dentro de los cuales se pueden encontrar de tres a seis platos. “ (Díaz Paniagua & León Sanchez, 2014, pág. 238)”

- Menú coctel: es el que se realiza antes de las comidas o cenas en eventos especiales y consta de pequeñas elaboraciones, tanto saladas como dulces, acompañados de bebidas. “ (Díaz Paniagua & León Sanchez, 2014, pág. 238)”
- Menú para grupos: son los menús que tratan las agencias de viajes para los clientes que viajan en grupo y van de paso a un restaurante. “ (Díaz Paniagua & León Sanchez, 2014, pág. 238)”
- Menú cíclico: consiste en la elaboración de un menú con una serie de alimentos que van rotando en su ingesta durante un tiempo. La combinación de platos escogidos dependerá del valor nutricional que deseemos otorgar a dicho menú. “ (Díaz Paniagua & León Sanchez, 2014, pág. 238)”
- Menú infantil: son menús adaptados a familias con niños, las presentaciones son atractivas y divertidas, las raciones más pequeñas. “ (Díaz Paniagua & León Sanchez, 2014, pág. 238)”
- Menú de jornadas gastronómicas: estos menús se realizan cuando un determinado restaurante quiere mostrar, en un periodo de tiempo determinado (un día, una semana un mes), platos típicos elaborados sobre la base de una determinada materia prima. “ (Díaz Paniagua & León Sanchez, 2014, pág. 238)”

2.2.3.3. Elaboración de menús

Para llegar a tener el programa de menús que mejor se ajuste a las necesidades específicas de un servicio de alimentación, y teniendo en mente todos los aspectos considerados hasta el momento, se puede tener como guía el siguiente procedimiento “La experiencia irá mostrando cuales son los pasos más eficientes y eficaces para lograr este fin, de acuerdo con su situación particular”: (Tejada de López, 2007, pág. 156)

1. Elaboración del repertorio de recetas

Los menús se planifican:

Seleccionando un grupo de preparaciones que sea adecuado para el servicio.

Eliminando las recetas que por diversos motivos hacen difícil o imposible su inclusión en el menú. (Tejada de López, 2007, pág. 157)

2. Elaboración del programa general de menús

Una vez que tenga el repertorio de recetas se procede a elaborar el programa de menús propiamente dicho. Los pasos que se debe seguir son los siguientes:

Escogencia de los platos principales para cada una de las comidas, durante todo el ciclo.

Selección de los platos acompañantes.

Selección de las hortalizas y verduras cocidas o ensaladas.

Elección de la sopa que se va a servir.

Escogencia de los postres o dulces.

Planeación de los desayunos y las otras comidas. (Tejada de López, 2007, pág. 157)

3. Chequeo del programa general de menús.

Hay que chequear cuidadosamente el programa de menús.

Habrá que tomar en cuenta varios aspectos que deben cumplir, como el aspecto nutricional, el acceso a los productos tanto en época de cosecha y precio, capacidad para producir en cocina, disponibilidad de equipo necesario, brinda contrastes en: color, textura, consistencia, sabor, forma, métodos de preparación; repetición de un alimento en varias preparaciones. (Tejada de López, 2007, pág. 158)

2.2.3.4. Producción agropecuaria en Chimborazo

Para la elaboración del menú ofrecido en el restaurante, debemos conocer los productos agropecuarios que se producen dentro de la provincia de Chimborazo.

En la zona 3 comprendidas por las provincias de Carchi, Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Chimborazo, Bolívar, Cañar, Azuay y Loja, poseen una aptitud favorable para el cultivos de amaranto, arazá, arroz, arveja, avena, borojó, brócoli, cacao, café, cebada, chirimoya, chocho, durazno de altura, durazno de valle, fréjol, frutilla, guayaba, lechuga, lenteja, haba, maíz duro, maíz suave, manzana de altura, manzana de valle, melloco, mora, naranja, naranjilla, orito, palma africana, palmito, papa, pera, pitahaya, quinua, soya, tomate de árbol, trigo, uva y uvilla. (Ministerio de agricultura, ganadería, acuacultura y pesca., 2015, págs. 275-276)

Cadena acuícola y pesca en esta zona: Trucha, tilapia, cachama, paiche, carpa, peces de aguas continentales. “ (Ministerio de agricultura, ganadería, acuacultura y pesca., 2015, pág. 418)”

Aptitud para cultivo en Chimborazo

Amaranto, café, chocho, durazno de valle, guayaba, lechuga, maíz duro, maíz suave, manzana de altura, manzana de valle, melloco, mora, papa, quínoa, tomate de árbol, uvilla. “ (Ministerio de agricultura, ganadería, acuacultura y pesca., 2015, pág. 286)”

Productos agropecuarios de Chimborazo

Productos más representativos: Papa, quinua, haba, cebada, tomate riñón, fréjol, arveja, maíz. “ (Cevallos, Zaldivar Puig, & Samaniego Erazo, 2017)”

Concentran más del 10% de la producción nacional: Cebolla blanca, lechuga, col, cebolla colorada. “ (Cevallos, Zaldivar Puig, & Samaniego Erazo, 2017)”

Otras producciones: Melloco, coliflor, chocho, avena, cilantro, rábano, ajo, frutillas o fresas, la remolacha, el pepinillo, la oca, el zambo, mashua, acelga, centeno. “ (Cevallos, Zaldivar Puig, & Samaniego Erazo, 2017)”

Brócoli, col morada, vainita, pepino, papa nabo, berro, cilantro, apio, perejil, tuna. “ (Cevallos, Zaldivar Puig, & Samaniego Erazo, 2017)”

2.2.4. Proyecto de factibilidad

2.2.4.1. ¿Qué es un estudio de factibilidad?

Un estudio de factibilidad es aquel que permite identificar el nivel de viabilidad que tiene un proyecto, es decir, si este tendrá éxito o fracasará al momento de su ejecución o aplicación; facilitando así la toma de decisiones en la etapa pre operativa.

Objetivos del estudio de factibilidad

- Determinación plena e inequívoca del proyecto a través del estudio de mercado, la definición del tamaño, la ubicación de las instalaciones y la selección de tecnología. “ (Miranda Miranda, 2005, pág. 14)”
- Diseño del modelo administrativo adecuado para cada etapa del proyecto. “ (Miranda Miranda, 2005, pág. 14)”
- Estimación del nivel de las inversiones necesarias y su cronología, lo mismo que los costos de operación y el cálculo de los ingresos. “ (Miranda Miranda, 2005, pág. 14)”
- Identificación plena de fuentes de financiación y la regulación de compromisos de participación en el proyecto. “ (Miranda Miranda, 2005, pág. 14)”

- Definición de términos de contratación y pliegos de licitación de obras para adquisición de equipos y construcciones civiles principales y complementarias. “ (Miranda Miranda, 2005, pág. 14)”
- Sometimiento del proyecto si es necesario a las respectivas autoridades de planeación y ambientales. “ (Miranda Miranda, 2005, pág. 14)”
- Aplicación de criterios de evaluación tanto financiera como económica, social y ambiental, que permita allegar argumentos para la decisión de realización del proyecto. “ (Miranda Miranda, 2005, pág. 14)”

Componentes básicos del estudio de factibilidad

- “El decisor, un inversionista, financiero o analista.
- Las variables controlables por el decisor.
- Las variables no controlables por el decisor.
- Las opciones o proyectos que se deben evaluar.”

(Córdoba Padilla, 2011, pág. 16)

Partes del estudio de factibilidad

Para la realización adecuada de un estudio de factibilidad y cumplir con todos los objetivos que tiene hacer este estudio, debemos tomar en cuenta el orden y la importancia que tiene cada uno de sus partes o componentes como son, el estudio de mercado, estudio técnico, estudio legal, estudio administrativo, estudio ambiental y estudio financiero.

2.2.4.2. Estudio de mercado

El mercado es el punto de encuentro de ofertantes con demandantes de un bien o servicio para llegar a acuerdos en relación con la calidad, la cantidad y precio. “ (Córdoba Padilla, 2011, pág. 52)”

Es un proceso mediante el cual, un proyecto de inversión puede detectar datos de relevancia en cuanto a su potencial cliente, el mercado al que va a ingresar así como la competencia con la que va a lidiar por captar la mayor cantidad de clientes, permitiéndole así tomar acciones en el área de marketing, ventas, y sobre todo, el tipo de producto que tiene mayor probabilidad de aceptación.

Objetivos del estudio de mercado

El estudio de mercado de un proyecto persigue los siguientes objetivos:

- Verificar que existe un mercado insatisfecho y que es viable, desde el punto de vista operativo, introducir en ese mercado el producto objetivo de estudio. “ (Córdoba Padilla, 2011, pág. 52)”
- Demostrar que tecnológicamente es posible producirlo, una vez que se verificó que no existe impedimento alguno en el abastecimiento de todos los insumos necesarios para su producción. “ (Córdoba Padilla, 2011, pág. 52)”
- Demostrar que es económicamente rentable llevar a cabo su realización. “ (Córdoba Padilla, 2011, pág. 52)”

2.2.4.3. Estudio técnico

El estudio técnico busca responder a los interrogantes básicos: ¿cuánto, donde, cómo y con qué producirá mi empresa?, así como diseñar la función de producción óptima que mejor utilice los recursos disponibles para obtener el producto o servicio deseado, sea éste un bien o un servicio. (Córdoba Padilla, 2011, pág. 106)

Lo sustantivo en la formulación de proyectos es llegar a diseñar la función de producción óptima, que mejor utilice los recursos disponibles para obtener el producto deseado, sea este un bien o un servicio. “ (Ilpes, 2006, pág. 91)”

Objetivos del estudio técnico

El estudio técnico busca obtener resultado en base a:

- Estudio básico: el tamaño de un proyecto se mide por su capacidad de producción de bienes o prestación de servicios, la cantidad de productos por unidad de tiempo que se puede obtener, la capacidad de producción, la macro y micro localización de la nueva unidad de producción. (Ilpes, 2006, págs. 92-93)

2.2.4.4. Estudio legal

El marco legal es aquel que se basa en leyes, normas, reglamentos que tienen alcance local, provincial, nacional y que por su naturaleza, sirven como sustento legal para la construcción o elaboración de un determinado proyecto donde directa o indirectamente mente llegaran a regir a este proyecto cuando ser lo desarrolle o ponga en funcionamiento.

Objetivos del estudio legal

El estudio técnico busca analizar y verificar si la empresa tiene la capacidad para la elaboración de él o los productos que se pretenden vender en el mercado, sirve para identificar y determinar el tamaño de la empresa junto a las instalaciones apropiadas, y el equipo y maquinaria necesario de acuerdo al tipo de producto y la cantidad de producción.

2.2.4.5. Estudio administrativo

Dentro de un proyecto de inversión, el estudio administrativo es parte fundamental para que dicho proyecto tome un rumbo adecuado en cuanto a la planeación y toma de decisiones en el ámbito administrativo, la planificación de las acciones que tomara la empresa y los medios que utilizara para alcanzar los objetivos establecidos.

En toda actividad organizada se plantea una división del trabajo y una coordinación de esas tareas para llegar al trabajo final. Todo esto nos lleva a distribuir, asignar y coordinar las tareas dentro de la organización. “ (Córdoba Padilla, 2011, pág. 168)”

Objetivos del estudio administrativo

Determinar la estructura organizacional que tendrá la empresa de acuerdo a niveles jerárquicos y en función de las necesidades empresariales junto con sus productos o servicios ofertados en el mercado.

Además de ello este estudio sirve para establecer las directrices de comportamiento durante las jornadas de trabajo, los requisitos mínimos para la obtención de las plazas laborales y las funciones que cumplirán cada uno en su respectiva área.

2.2.4.6. Estudio ambiental

La Evaluación de Impacto Ambiental (EIA) se ha convertido en uno de los principales instrumentos preventivos para la gestión del medio ambiente, y por tanto, para que la sociedad disponga de una elevada calidad ambiental o, si se quiere, de una calidad ambiental acorde con su grado de desarrollo y con las circunstancias económicas y sociales con que cuenta. (Gómez Orea & Gómez Villarino, 2013, pág. 23)

Consiste en un procedimiento administrativo para el control ambiental de los proyectos que se apoya en la formulación de estudios técnicos (Estudio de Impacto Ambiental) y en un proceso de participación pública y de los agentes socioeconómicos, y que conduce a un pronunciamiento o decisión de la administración ambiental (Declaración del Impacto Ambiental) sobre el proyecto. (Gómez Orea & Gómez Villarino, 2013, pág. 23)

Objetivos del estudio ambiental

Tiene por objeto identificar, cuantificar y valorar los impactos de un proyecto sobre el entorno y los posibles efectos del entorno sobre el proyecto, aspecto importante para incorporar en la formulación del mismo. El impacto ambiental del proyecto constituye un aspecto específico de primer orden e incluye: (Córdoba Padilla, 2011, pág. 279)

- Alcance (cuencas, ciudades, áreas, etc.) con denominación de la localización específica.
- Duración en tiempo y alcance espacial de la influencia del proyecto.
- Recursos que se consideran.
- Naturaleza del efecto, es decir, si es “recuperable”, “difícil de recuperar” o “no recuperable”.
- Forma de mitigar sus impactos.”

(Córdoba Padilla, 2011, págs. 279-280)

2.2.4.7. Estudio financiero

El marco permite establecer los recursos que demanda el proyecto, los ingresos y egresos que generará y la manera como se financiará. “ (Córdoba Padilla, 2011, pág. 186)”

Comprende la inversión, la proyección de los ingresos y de los gastos y las formas de financiamiento que se prevén para todo el período de su ejecución y de su operación. El estudio deberá demostrar que el proyecto puede realizarse con los recursos financieros disponibles. Asimismo se deberá evaluar la decisión de comprometer esos recursos financieros en el proyecto en comparación con otras posibilidades conocidas de colocación. (Ilpes, 2006, pág. 121)

Objetivos del estudio financiero

Los objetivos del estudio financiero es juzgar su viabilidad y su prioridad entre otras posibilidades de inversión, los resultados del análisis financiero deben confrontarse con los que se obtiene en el estudio económico, de ese modo se llegará a una síntesis de los juicios que permiten tomar una decisión final sobre la realización del proyecto. (Ilpes, 2006, pág. 121)

2.3. MARCO CONCEPTUAL

Carta: En un restaurante o establecimiento análogo, lista de platos y bebidas que se pueden elegir. “ (Real Academia Española, 2017)”

Cocina: Arte o manera especial de guisar de cada país y de cada cocinero. Buena cocina. Cocina española, italiana, francesa. “ (Real Academia Española, 2017)”

Creativo: Que posee o estimula la capacidad de creación, invención, etc. “ (Real Academia Española, 2017)”

Emprendimiento: Acción y efecto de emprender (|| acometer una obra). Cualidad de emprendedor. Esta persona destaca por su emprendimiento y capacidad. “ (Real Academia Española, 2017)”

Factible: Que se puede hacer. “ (Real Academia Española, 2017)”

Menú: Conjunto de platos que constituyen una comida. Carta del día donde se relacionan las comidas, postres y bebidas. Comida de precio fijo que ofrecen hoteles y restaurantes, con posibilidad limitada de elección. Colección de opciones que aparece en la pantalla de una computadora u otros dispositivos electrónicos. (Real Academia Española, 2017)

Proyecto: Conjunto de escritos, cálculos y dibujos que se hacen para dar idea de cómo ha de ser y lo que ha de costar una obra de arquitectura o de ingeniería. Primer esquema o plan de cualquier trabajo que se hace a veces como prueba antes de darle la forma definitiva. (Real Academia Española, 2017)

Restaurante: Establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, mediante precio, para ser consumidas en el mismo local. “ (Real Academia Española, 2017)”

CAPÍTULO III. METODOLOGÍA

3.1. MÉTODOS, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS

Tipo y diseño de la investigación

Este emprendimiento tendrá un diseño de tipo descriptiva, pues se centra en la situación actual en la que se encuentra la ciudadanía en el cantón Guano en relación a los servicios de alimentación que se ofrecen en el lugar, y de campo debido a que acudiremos al lugar mismo donde se pretende establecer el restaurante para apoyarnos en instrumentos y obtener información en cuanto a la situación del mercado, perfil del cliente y ofertas de la competencia.

Técnicas de recolección de datos

Para el presente proyecto de factibilidad se utilizará como instrumento de recolección de datos la encuesta que será aplicada a la población económicamente activa con trabajo del cantón Guano, y nos permitirá obtener datos reales referentes a los productos y servicios recibidos por parte de los establecimientos restauranteros considerados como nuestra competencia así como el nivel de satisfacción generados.

Fuentes de investigación

En este proyecto se utilizó como fuente de información primaria a la encuesta, pues nos brindara datos relevantes referentes al mercado donde se establecerá la empresa en cuanto a los productos y servicios ofrecidos por los restaurantes existentes en el sector, así como los gustos y preferencias de nuestros posibles clientes.

Como fuentes de información secundarios se utilizó datos del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), libros, tesis, páginas de internet, entre otros; los cuales nos servirán para recabar información concerniente a la realización de este proyecto.

3.2. POBLACIÓN Y MUESTRA

Segmento de mercado

El tipo de segmentación utilizado en este proyecto será geográfico, demográfico y conductual, que son subconjuntos de mercado quienes poseen características y necesidades afines hacia la creación de un restaurante.

Tabla 3-1: Segmentación de mercado

SEGMENTACIÓN DE MERCADO	
VARIABLE	SEGMENTACIÓN
GEOGRÁFICO	
País	Ecuador
Región	Sierra
Provincia	Chimborazo
Ubicación	Cantón Guano
Extensión geográfica cantón Guano	473 Km ²
Densidad	Urbana
Habitantes del cantón Guano	16.517
Habitantes del área urbana	7.758
Clima	Frío
DEMOGRÁFICO	
Edad	15 años en adelante
Género	Masculino y femenino
Ocupación	Todos
Escolaridad	Todos
Clase social	Media - media alta – alta
Religión	Todas
Etnia	Todas
CONDUCTUAL	
Frecuencia de uso	Todos los usuarios (esporádicos, medios y frecuentes).
Nivel de fidelidad	Todos

Fuente: Instituto nacional de estadísticas y censos (INEC).

Realizado por: Danilo Cali, 2017.

Universo

El universo de investigación para el presente proyecto es la Provincia de Chimborazo que posee 42.851 habitantes, cantón Guano con 16.517 pobladores, dividido en 11 parroquias, 9 rurales y 2 urbanas, la zona urbana con 7.758. Datos obtenidos del INEC, según el censo de población y vivienda realizado en el año 2010.

El porcentaje a nivel nacional para el sector urbano de personas que se encuentran en edad de trabajar es del 71,7%, y representa a 5.562 personas del cantón Guano; de esta cantidad el 65,6% está considerado como población económicamente activa (PEA), lo que equivale a 3.649 personas. De la población económicamente activa el 94,4% tiene empleo, lo que constituye a 3.445 personas, y esta nos servirá como universo para la aplicación de la fórmula de muestreo.

Todas estas cifras han sido obtenidas de la encuesta nacional de empleo, desempleo y subempleo publicado por el INEC en marzo de 2017.

Muestra

Para el cálculo de la muestra se ha aplicado una fórmula finita, con el fin de obtener datos fiables a través de la aplicación de una encuesta a los habitantes de las parroquias urbanas del cantón Guano.

Fórmula de muestreo

$$n = \frac{Z^2 p q N}{N E^2 + Z^2 p q}$$

n = Tamaño de muestra (?)

N = Total de la población (3.445)

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

p = Probabilidad de éxito (0,9)

q = Probabilidad de fracaso (0,1)

E = Error dispuesto a cometer (0,05)

$$n = \frac{(1,96)^2 * 0,9 * 0,1 * 3445}{(3445 * (0,05)^2) + ((1,96)^2 * 0,9 * 0,1)}$$

$$n = \frac{1191,09}{8,96}$$

$$n = 132,96$$

$$n = 133$$

Como resultado de la aplicación de la fórmula, tenemos que la encuesta se deberá aplicar a una muestra de 133 personas de la zona urbana del cantón Guano, pertenecientes a la población económicamente activa (PEA), y que tienen empleo.

3.3. ENCUESTA

La encuesta aplicada a 133 personas en el cantón Guano, consta de 10 preguntas que nos permitirán identificar la satisfacción como clientes, gustos preferencias, frecuencia de consumo, gasto monetario, entre otras; las cuales nos ayudarán para ampliar nuestro conocimiento en cuanto a la situación actual del mercado restaurantero de este cantón. (Ver anexo A).

3.4. TABULACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

Pregunta N° 1

¿Le gustaría que se instale un restaurante de cocina creativa en el cantón Guano?

Tabla 3-2: Aceptabilidad del restaurante de cocina creativa

Indicador	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
Si	132	99%
No	1	1%
Total	133	100%

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Guano

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

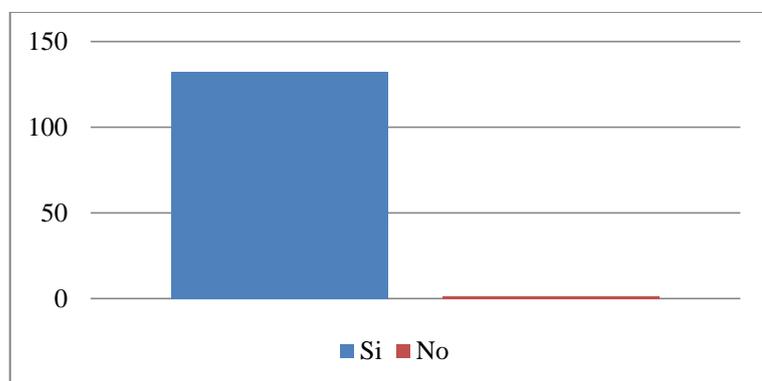


Gráfico 3-1: Aceptabilidad del restaurante de cocina creativa

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Guano

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

Análisis: Del 100% de personas encuestadas, el 99% manifiestan que sí les gustaría que se instale un restaurante de cocina creativa dentro del cantón Guano, pues daría mayor apertura a la llegada de visitantes al cantón y permitiría ampliar la oferta gastronómica; y el 1% correspondiente a una persona, no estuvo de acuerdo con la idea pues nos indicó que rompería con los esquemas tradicionales de Guano, pues siempre se ha caracterizado por su gastronomía típica y tradicional, como es la fritada, el chorizo, las cholas, etc.

Pregunta N° 2

¿Qué tipo de preparaciones son de su preferencia? En caso de indicar otras, señale ¿Cuáles?

Tabla 3-3: Tipo de preparaciones de preferencia

Indicador	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
Ecuatoriana	45	34%
Vegetariana	8	6%
Parrillada	35	26%
Mariscos	40	30%
Otras	5	4%
Total	133	100%

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Guano

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

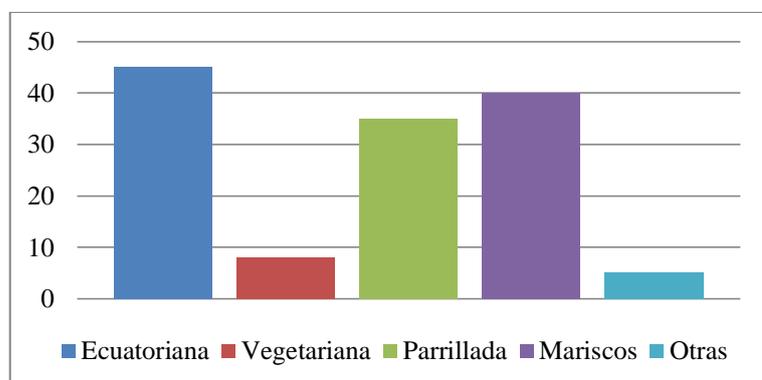


Gráfico 3-2: Tipo de preparaciones de preferencia

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Guano

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

Análisis: En relación al 100%, el 34% se inclina por preparaciones ecuatorianas, por el mismo hecho de valorarlas y siempre quererlas mantener como las mejores dentro del país; luego están los mariscos escogidos por el 30%, quienes los han probado en preparaciones tradicionales o típicas del país y vendrían de la mano con las antes mencionadas; las parrilladas por su parte fueron escogidas por el 26%, enfocadas en carnes y que han generado gran aceptabilidad; después tenemos al 6% que escogieron las preparaciones vegetarianas debido a que tienen este tipo de costumbre alimentaria; y por último tenemos al 4% que prefirieron otras, siendo las chinas, españolas y mexicanas las de mayor preferencia.

Pregunta N° 3

Cuando asiste a un restaurante, generalmente ¿a qué hora lo hace?

Tabla 3-4: Hora a la que asiste a un restaurante

Indicador	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
Mañana	0	0%
Tarde	97	73%
Noche	36	27%
Total	133	100%

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Guano

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

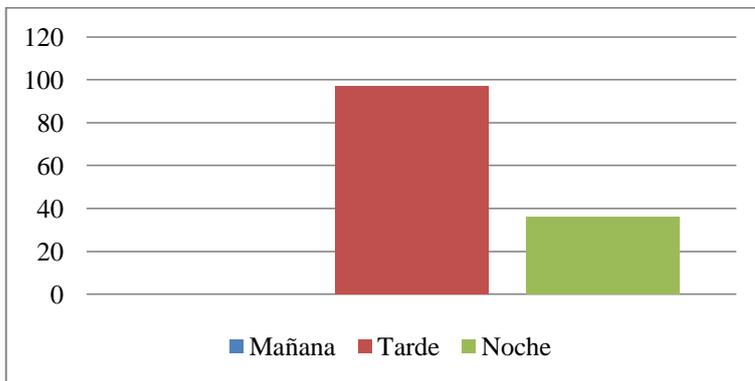


Gráfico 3-3: Hora a la que asiste a un restaurante

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Guano

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

Análisis: Del 100% de personas encuestadas, el 73% afirman asistir a restaurantes con mayor frecuencia en las tardes debido a que no son de la ciudad y acuden a este cantón por diversos motivos entre los que destacan trabajo o paseo en familia; mientras que el 27% de personas manifiestan que acuden en la mayoría de los casos durante la noche, ya que lo hacen los fines de semana o en ocasiones especiales como cumpleaños, aniversarios, entre otras. Ninguna acude regularmente a restaurantes en las mañanas.

Pregunta N° 4

¿Cuánto consume habitualmente en un restaurante?

Tabla 3-5: Consumo monetario en restaurantes

Indicador	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
\$10	18	14%
\$15	57	43%
\$20	38	29%
\$25	16	12%
\$30	4	3%
Total	133	100%

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Guano

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.



Gráfico 3-4: Consumo monetario en restaurantes

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Guano

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

Análisis: Según los resultados, es el 43% de encuestados que consumen alrededor de \$15.00 en un restaurante, y son aquellas que lo hacen en las noches o fines de semana; después tenemos al 27% de personas que promedian un gasto de \$20.00, y varía del anterior de acuerdo al lugar a donde elijan ir; a continuación está el 14% de personas que gastan aproximadamente \$10.00 y son aquellos que acuden a almorzar entre semana; después de estas tenemos al 12% de personas que consumen alrededor de \$25.00; y finalmente el 3% que consumen \$30.00, estos dos últimos grupos acuden a lugares más exclusivos y que por el tipo de producto y servicio, poseen costos más elevados.

Pregunta N° 5

¿Qué tipo o estilo de decoración le gustaría que tuviese el restaurante?

Tabla 3-6: Gusto en decoración

Indicador	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
Retro	18	14%
Clásico	42	32%
Rústico	6	5%
Campestre	12	9%
Moderno	50	38%
Vintage	5	4%
Total	133	100%

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Guano

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

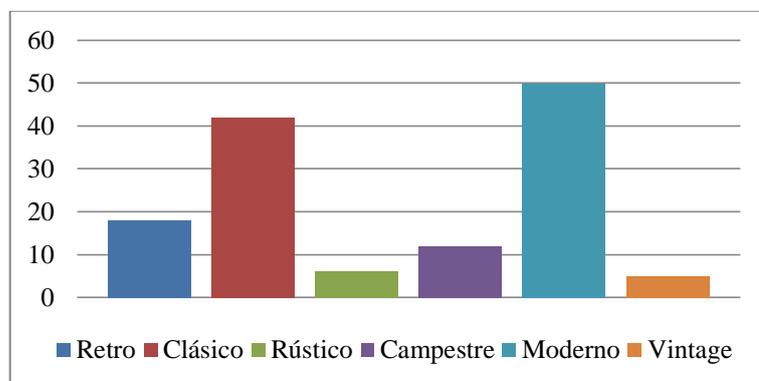


Gráfico 3-5: Gusto en decoración

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Guano

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

Análisis: En relación a la información obtenida, sabemos que el 32% de encuestados se inclina por la decoración clásica; el 38% prefiere una decoración moderna pues consideran que son estilos más serios a los cuales están acostumbrados; el 14% de personas prefieren el estilo retro y son adultos que desearían recordar tiempos de antaño; el 9% de ciudadanos encuestados se inclinan por el campestre, manifestando su gusto por la tranquilidad y por un ambiente fresco y acogedor; el 5% de personas que escogieron el estilo rústico manifestaron simple su gusto por esta decoración; y el 4% restante seleccionaron vintage y fueron jóvenes que desearían ver este estilo dentro del cantón.

Pregunta N° 6

¿Qué tipo de promoción le llamaría más la atención, y lo motivaría a consumir en el restaurante?

Tabla 3-7: Preferencia en promociones

Indicador	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
Productos gratis	36	27%
Descuentos	69	52%
Paquetes promocionales	28	21%
Total	133	100%

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Guano

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

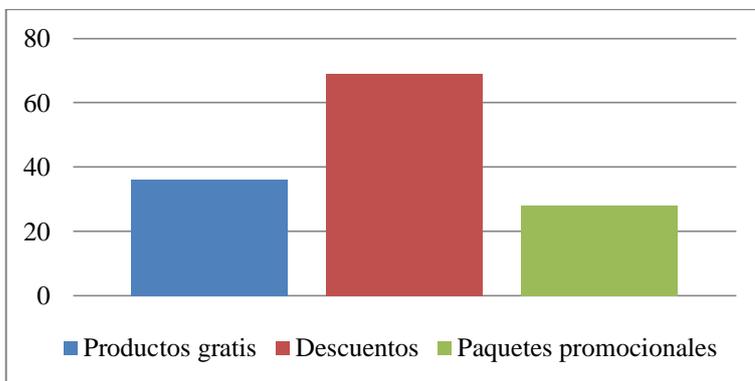


Gráfico 3-6: Preferencia en promociones

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Guano

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

Análisis: De acuerdo al tipo de promoción que llamaría más la atención para acudir a un restaurante, tenemos que el 27% escogió productos gratis, al considerar que esto reduciría el costo final de su consumo, al no pagar por todos los alimentos y bebidas; el 21% se inclinó por los paquetes promocionales, indicando que los mismos facilitarían el proceso de selección de productos que van a consumir en el caso de que acudan en grupos; y el 52% que es la mayoría, prefirieron los descuentos, pues se lo hace a productos que ellos escogen y son de su gusto, a diferencia de los productos gratis o paquetes promocionales que son productos y/o servicios establecidos por el restaurante y que no siempre serán de su completo agrado.

Pregunta N° 7

¿Ha asistido a restaurantes ubicados en el cantón Guano?

Tabla 3-8: Concurrencia a restaurantes en Guano

Indicador	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
Si	133	100%
No	0	0%
Total	133	100%

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Guano

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

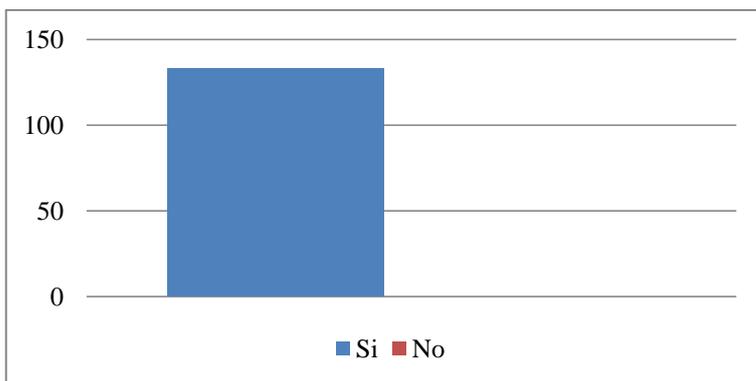


Gráfico 3-7: Concurrencia a restaurantes en Guano

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Guano

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

Análisis: Debido a que la encuesta se la realizó en el cantón Guano, el 100% de personas encuestadas afirman haber consumido en restaurantes que funcionan dentro del lugar, debido a que acuden a este cantón con frecuencia o a su vez viven allí.

Pregunta N° 8

¿Estos restaurantes lograron satisfacer sus necesidades?

Tabla 3-9: Satisfacción de los restaurantes existentes

Indicador	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
Si	15	11%
No	118	89%
Total	133	100%

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Guano

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

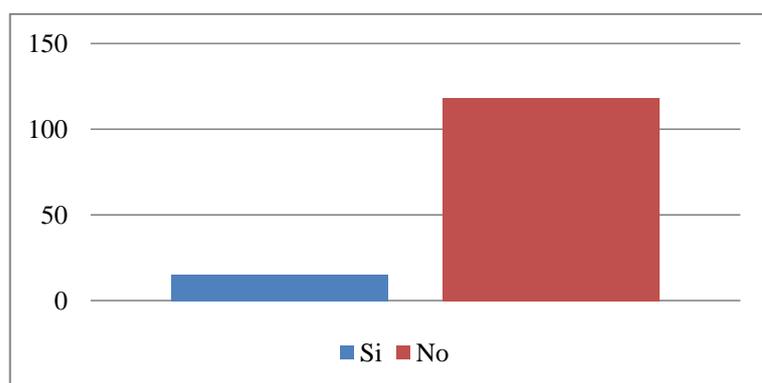


Gráfico 3-8: Satisfacción de los restaurantes existentes

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Guano

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

Análisis: Del total de encuestados, el 89% no se sienten satisfechas completamente al acudir a un restaurante ubicado dentro del cantón Guano, indicando que esto es a causa de diversos motivos, entre los que predomina la falta de variedad de productos, pues casi todos se limitan a preparaciones típicas como fritada, chorizo, chicha, caldo de gallina entre otros, también está el pésimo servicio ofrecido por el personal, la mala imagen que ofrecen sus instalaciones y la mala preparación de alimentos en cuanto a salubridad, pues muchos restaurantes exponen sus productos a la vista de todos en la puerta o calle del local; en tanto que el 11% de personas sí se sienten satisfechas pues gustan y buscan este tipo de preparaciones, y las consideran de buen sabor y calidad.

Pregunta N° 9

¿Cuántas veces al mes asiste a un restaurante?

Tabla 3-10: Asistencia mensual a restaurantes

Indicador	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
1	12	9%
2 a 4	81	61%
6 a 10	32	24%
Más de 10 veces	8	6%
Total	133	100%

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Guano

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

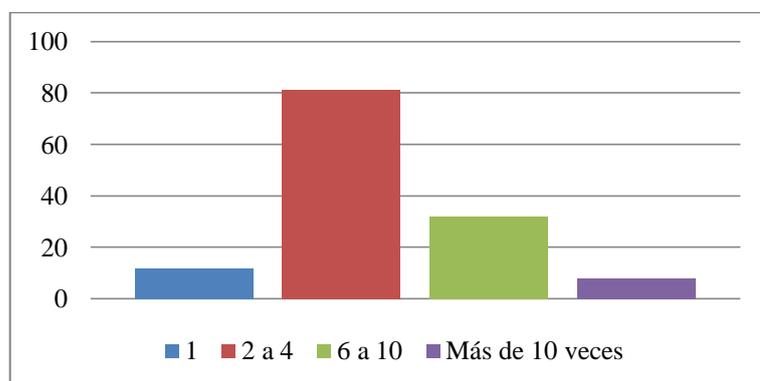


Gráfico 3-9: Asistencia mensual a restaurantes

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Guano

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

Análisis: Según los resultados obtenidos en las encuestas, fue el 61% de personas quienes indicaron que asisten de 2 a 4 veces al mes a un restaurante del cantón, y lo hacen porque frecuentemente van de paseo los fines de semana y comen en este lugar; el 24% que lo hacen de 6 a 10 veces, y el 6% que consume más de 10 veces al mes son aquellos que por trabajo o estudio no tienen tiempo para cocinar en casa, o al vivir solos consumen en estos restaurantes pues se les dificulta preparárselos ellos mismos; mientras que el 9% restante asisten a este tipo de establecimientos una vez al mes, por motivos especiales, pues no están acostumbrados a comer fuera de casa.

Pregunta N° 10

¿Mediante que instrumento le gustaría recibir información sobre nuestro establecimiento?

Tabla 3-11: Medio para recibir información

Indicador	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
Televisión	45	34%
Redes sociales	56	42%
Hojas volantes	13	10%
Vallas publicitarias	19	14%
Total	133	100%

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Guano

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

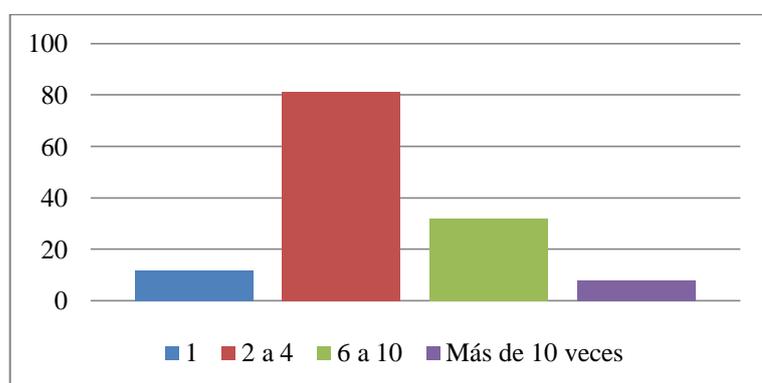


Gráfico 3-10: Medio para recibir información

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Guano

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

Análisis: Fue el 42% de personas encuestadas las que desean informarse a través de las redes sociales pues las consideran un medio idóneo para llegar a un gran número de personas de manera rápida y fácil, debido a que es utilizado de forma masiva; el televisor fue escogida por un 34%, adulta en su mayoría; la opción de hojas volantes es de la preferencia para el 10% que creen que se informaría a un gran número de clientes de manera certera al entregarles personalmente toda la información sobre nuestro establecimiento, teniendo como punto negativo el hecho de que éstas son desechadas y convertidas en basura inmediatamente después de leerlas; y por último esta el 14% que seleccionaron vallas publicitarias y consideran que este medio informaría de manera oportuna si posee el tamaño adecuado, una información clara, un modelo novedoso y una ubicación estratégica.

CAPÍTULO IV. DESARROLLO DE LA PROPUESTA

Introducción

El desarrollo de este proyecto se da con el fin de conocer la viabilidad comercial que tendrá al momento de su ejecución, esto gracias a la aplicación del estudio de mercado, técnico, administrativo, legal, financiero y medio ambiental, que arrojaran resultados reales y fiables donde nos basaremos para tomar las decisiones adecuadas e incrementar el éxito del mismo.

Este establecimiento está enfocado en adaptarse a las tendencias en cuanto a productos y servicios, y que en el cantón Guano son escasas debido a que no existen establecimientos con características innovadoras y que logren satisfacer las necesidades de los clientes. Además utilizaremos materia prima que se producen dentro de la provincia de Chimborazo y que han ido perdiendo aceptabilidad por parte de la ciudadanía mediante la creación de nuevos platillos que llamen la atención y motiven para que su consumo se vea incrementado.

4.1. IDENTIFICACIÓN DE LA IDEA

4.1.1. Lluvia de ideas

Tabla 4-1: Lluvia de ideas

Proyecto tentativo	Características del proyecto	Problema que resuelve
a) Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de cocina creativa en el cantón Guano, Provincia de Chimborazo.2017.	Restaurante con preparaciones originales creadas con el fin de impresionar no sólo en sabor, aromas sino también presentación, utilizando productos de primera calidad principalmente producidos en la Provincia de Chimborazo pero sin dejar de lado ingredientes de importación, todo ésto con el fin de brindar experiencias únicas a los clientes brindando conjuntamente un servicio del más alto nivel. Ubicado a las afueras de la ciudad y rodeado de vegetación que armonice y mejore el ambiente del establecimiento. Innovar el servicio mediante la utilización de tablets para mostrar nuestro menú de manera digital a los clientes.	Promueve el consumo de alimentos producidos en Chimborazo. Brinda experiencias culinarias nuevas. Innova el tipo de servicio ofrecido en el cantón. Dinamiza la economía del cantón. Generar fuentes de empleo.
b) Estudio de factibilidad	Restaurante especializado en la preparación de	Incrementa el consumo

<p>para la creación de un restaurante de especialidades en pescados y mariscos en el cantón Guano, Provincia de Chimborazo. 2017.</p>	<p>platos a base únicamente de pescados y mariscos en todas las formas posibles de acuerdo a la planificación que se dé a la carta ofrecida al cliente, es decir que se servirán pescados y mariscos asados, al vapor, cocinados, horneado, frito, etc. Ubicado en la zona céntrica de la ciudad para mayor comida de la ciudadanía.</p>	<p>de pescados y mariscos en el cantón. Genera de fuentes de empleo. Oferta de platos innovadores preparados con pescados y mariscos.</p>
<p>c) Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de comida Hindú en el cantón Guano, Provincia de Chimborazo. 2017.</p>	<p>Restaurante enfocado únicamente en ofrecer a su clientela alimentos de la cultura Hindú, en un ambiente acogedor, fresco y amplio pensado para familias, así como grupos de amigos. La decoración se enfocará en la cultura hindú, para que la experiencia dentro del establecimiento sea lo más parecido a dicha cultura permitiendo así generar altas expectativas y cumplirlas al más alto nivel.</p>	<p>Amplía la oferta gastronómica con preparaciones extranjeras. Da a conocer una nueva cultura a través de su comida. Genera de fuentes de trabajo.</p>

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

4.1.1.1. Selección y evaluación de la idea

4.1.1.1.1. Selección inicial de la idea

Tabla 4-2: Selección de la idea inicial

Idea de proyecto	Autenticidad	Mercado potencial	Conocimiento técnico	Fondos necesarios	Necesidad local	Total
A	5	5	3	5	4	22
B	4	5	4	5	2	20
C	5	1	2	5	2	15

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

Se evaluó de 1 a 5, donde 1 es el mínimo y 5 el máximo.

4.1.1.1.2. Evaluación final de la idea

Tabla 4-3: Evaluación final de la idea

Idea de proyecto	Dificultades en el mercado	Obtención de materia prima	Costo de materia prima	Total
A	1	1	2	4
B	2	2	4	8
C	4	4	3	11

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

Se evaluó de 1 a 5, donde 1 es el mínimo y 5 el máximo

4.1.1.2. Descripción de la idea seleccionada

Un restaurante de cocina creativa se enfoca en la creación de platos nuevos y originales, teniendo como puntos principales las experiencias en cuanto a gusto, aroma y como punto primordial la presentación donde el cliente ya no busca sólo alimentarse sino vivir experiencias nuevas, utilizando principalmente materia prima producida en la Provincia de Chimborazo, pero sin descartar el uso de ingredientes importados, sin dejar de lado un buen servicio que complemente una experiencia única dentro del establecimiento.

La carta ofrecida a los clientes será renovada 2 veces al año de acuerdo a una planificación, evitando así la constancia en las preparaciones y generando nuevas expectativas a los comensales, dentro de ésta se incluirá alimentos para todos los gustos como carne, pollo, pescados, entre otros; permitiéndonos acceder a varios tipos de clientes; además de innovar el servicio a nivel del cantón Guano implementando una carta digital a través de tablets.

4.1.2. Nombre del emprendimiento

Tabla 4-4: Nombre del emprendimiento

Nombre	Relación con la idea	Único	Representativo	Atractivo al oído	Comprensible	Retentivo	Total
Terraza	5	3	4	3	4	5	24

El edén	3	4	2	4	3	5	22
The garden	5	3	4	5	4	3	24
Totora	4	5	4	4	4	5	26
Aili	3	5	3	2	3	2	18

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

Evalúe de 1 a 5, donde 1 es el menor y 5 el mayor.

4.1.3. Descripción del emprendimiento

Es un establecimiento de características industriales, debido a que transforma la materia prima producida en la provincia, en un producto listo para el consumo mediante la aplicación de métodos y técnicas culinarias que garanticen un alimento inocuo y de calidad.

Ofrecemos un servicio de alimentación, buscando siempre satisfacer las necesidades de nuestros clientes los cuales se sentirán motivados al saber que los productos son únicos dentro del mercado.

Este emprendimiento será comercial, ya que genera réditos económicos para el personal que labora dentro de éste, al vender productos y servicios a cambio de una retribución monetaria.

4.1.3.1. Misión

TOTORA es un restaurante dedicado a la preparación de alimentos originales y del más alto nivel, enfocado en la utilización de materia prima principalmente producida en la Provincia de Chimborazo; y gracias a la colaboración de talento humano capacitado en cocina y servicio, y equipo tecnológico adecuado, poder ofrecer platillos apetecibles y con estándares de calidad que permitan satisfacer las necesidades del mercado.

4.1.3.2. Visión

Ser una empresa líder a nivel nacional, que esté en constante evolución dentro del campo gastronómico, utilizando maquinaria eficiente y talento humano altamente capacitado,

renovando continuamente la calidad de servicio y producto ofrecido a los clientes, adecuándonos a las necesidades de los mismos, dentro de los próximos 10 años.

4.1.3.3. Políticas

- Brindar a toda la clientela un servicio personalizado y de calidad.
- Reflejar una imagen de orden, higiene y cuidado ambiental.
- Informar continuamente a la ciudadanía sobre nuestros productos y servicios.
- Ofrecer productos innovadores en cuanto a sabor, aroma y presentación de los mismos.
- Cuidar la calidad de la materia prima así como sus costos.

4.1.3.4. Estrategias

Tabla 4-5: Políticas y estrategias

Servicio al cliente	<ul style="list-style-type: none"> • Receptar a personal altamente capacitado y que cumpla con las normas mínimas de experiencia y/o formación de acuerdo al puesto que va a ejercer. • Capacitar de manera continua a todo el personal que labora en las diferentes áreas, con el fin de motivar y garantizar el nivel y la calidad del producto y servicio que la empresa busca ofrecer al mercado. • Actualizar periódicamente al establecimiento de acuerdo a las tendencias que se están presentando dentro del área gastronómica, de tal manera que podamos aplicarla dentro de la empresa. • Generar niveles de comunicación adecuados entre todo el personal, al promover un ambiente de amistad y camaradería, evitando así conflictos durante los procesos de producción y servicio al cliente. • Responder y resolver de manera clara y eficaz todo tipo de duda o inconveniente que el cliente tenga durante su estancia en nuestro establecimiento.
Imagen de la empresa	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar métodos de mitigación a todo tipo de contaminación que se genere dentro del establecimiento, así como los generados fuera del mismo debido a la concurrencia de la clientela, como son residuos orgánicos e inorgánicos, contaminación auditiva, etc. • Ejecutar técnicas de reciclaje y clasificación de residuos para que el impacto ambiental sea el menor posible. • Elaborar oportunamente planes ecológicos que beneficien no solo al establecimiento sino a los lugares aledaños, esto mediante procesos de forestación, limpieza de canales de riego, incentivo al uso de abono orgánico en las plantaciones, proponer el no dañar árboles y plantas nativas del lugar, entre otros.

Publicidad	<ul style="list-style-type: none"> • Ejecutar un plan de marketing que permita dar a conocer las instalaciones de la empresa y los productos ofrecidos a toda la ciudadanía mediante la utilización de distintos medios de comunicación. • Anunciar nuestro establecimiento mediante auspicios en eventos de gran magnitud. • Colocar vallas publicitarias en las principales vías de acceso a la ciudad.
Producto ofertado	<ul style="list-style-type: none"> • Modificar la carta 2 veces al año, utilizando principalmente materia prima producida en la provincia de Chimborazo. • Ofrecer preparaciones únicas en el mercado y de creación propia, utilizando técnicas y métodos culinarios que permitan innovar todas nuestras preparaciones. • Utilizar ingredientes que armonicen y mejoren nuestras preparaciones. • Identificar los gustos y preferencias que tienen nuestro mercado potencial desde el momento en que inicie su funcionamiento, para poder tener un punto de partida en la elaboración de las nuevas cartas.
Materia prima	<ul style="list-style-type: none"> • Establecer convenios con los proveedores, de tal manera que podamos asegurar una materia prima de calidad y acorde a nuestras necesidades. • Identificar a proveedores que tengan experiencia en la distribución de materia prima a establecimientos gastronómicos, que garanticen la mejor calidad de los productos. • Reconocer a productores directos de materia prima con el fin de abaratar costos. • Crear convenios con proveedores para garantizar un abastecimiento continuo de productos.

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

4.1.3.5. Valores y principios

De trabajo

- Responsabilidad
- Compañerismo
- Puntualidad
- Lealtad
- Solidaridad

Axiológicos

- Respeto
- Generosidad
- Honestidad
- Humildad

4.1.3.6. Distingos y ventajas competitivas

a) Distingos competitivos

- Elaboración de platillos originales dentro del mercado.
- Brindar experiencias únicas en cuanto a servicio y productos de calidad.
- Énfasis en ofrecer preparaciones con sabores, aromas y texturas excelentes, además de dar gran importancia a la innovación en los montajes.
- Promover el consumo de alimentos producidos en Chimborazo.

b) Ventajas competitivas

- Renovación del menú 2 veces al año.
- Porcentaje de descuento correspondiente a la fidelidad de los clientes.
- En épocas festivas como día de las madres, navidad, año nuevo, fiestas de Riobamba, entre otros se ofrecerán paquetes promocionales con distintos tipos de productos y servicios.
- Para grupos de personas numerosos se ofrecerá promociones, descuentos y productos gratis.

4.1.4. Aplicación del FODA

Tabla 4-6: Estudio FODA

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
Buena calidad del producto final. Creación de nuevas preparaciones. Personal capacitado en experiencia y preparación académica. Ambiente laboral agradable. Servicio del más alto nivel. Utilización de materia prima producida en Chimborazo.	Cliente insatisfecho en producto y servicio ofrecido por la competencia. Nivel medio en competitividad dentro del sector. Crecimiento de la tendencia a favor de nuestros productos. Necesidad de nuevas experiencias culinarias. Incurción en un nuevo estilo de restaurante a nivel

Renovación semestral de productos. Estandarización de procesos. Utilización de tablets para mostrar la carta de manera digital.	local.
DEBILIDADES	AMENAZAS
Ubicación alejada de la ciudad. (Problemas de movilización para personas que no poseen vehículo propio.) Centralización en el uso de materia prima producida en Chimborazo. Ofertar productos de mediano y alto valor monetario. Experiencia nula en el mercado al ser una empresa nueva. Dependencia de personal clave en determinados puestos de trabajo.	Creación de establecimientos con tendencias similares. Aumento en costos o escases de materia prima. (Causada por fenómenos naturales, plagas, etc.) Clientes acostumbrados a preparaciones específicas. (Molestias al renovar la carta.) Costos menores en productos sustitutos.

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

4.2. ESTUDIO DE MERCADO

Un estudio de mercado es una herramienta que nos permite obtener datos de importancia para la empresa, y con los resultados obtenidos poder hacer un análisis e interpretación para la toma de decisiones referentes a la satisfacción del posible cliente.

4.2.1. Demanda

Para determinar la demanda se aplicó la encuesta a 133 personas del sector urbano del cantón Guano, divididas en las parroquias La Matriz y El Rosario.

4.2.2. Oferta

La oferta brindada a la población del cantón Guano, y que consideramos como nuestros potenciales competidores son 23 establecimientos, que ofrecen diversos servicios de alimentación ya sean como restaurantes, bares o cafeterías. Dato obtenido del catastro nacional del INEC, de enero 2016.

4.2.3. Proyección de la demanda y oferta

Para poder determinar la proyección de la demanda y oferta, tenemos como punto de partida el índice de crecimiento poblacional correspondiente al cantón Guano, que es del 1,28% según el último censo de población y vivienda realizado por el INEC en el año 2010.

Crecimiento poblacional

Tabla 4-7: Crecimiento poblacional del cantón Guano

CRECIMIENTO POBLACIONAL DEL CANTÓN GUANO							
Nº	Año	Población	Crecimiento geométrico				Crecimiento poblacional
0	2010	7758	(1	+	0,0128) ⁰ 7758
1	2011	7758	(1	+	0,0128) ¹ 7857
2	2012	7758	(1	+	0,0128) ² 7958
3	2013	7758	(1	+	0,0128) ³ 8060
4	2014	7758	(1	+	0,0128) ⁴ 8163
5	2015	7758	(1	+	0,0128) ⁵ 8267
6	2016	7758	(1	+	0,0128) ⁶ 8373
7	2017	7758	(1	+	0,0128) ⁷ 8480
8	2018	7758	(1	+	0,0128) ⁸ 8589
9	2019	7758	(1	+	0,0128) ⁹ 8699
10	2020	7758	(1	+	0,0128) ¹⁰ 8810
11	2021	7758	(1	+	0,0128) ¹¹ 8923
12	2022	7758	(1	+	0,0128) ¹² 9037

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

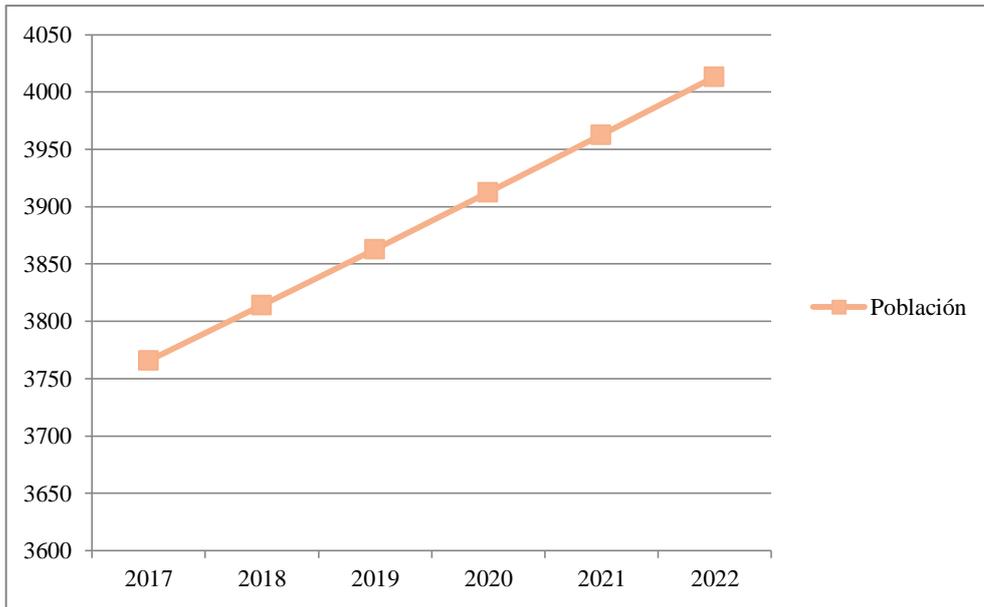


Gráfico 4-1: Crecimiento poblacional del cantón Guano

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

En base al índice de crecimiento poblacional del cantón Guano establecido en 1,28% según el último censo de población y vivienda realizado por el INEC en el año 2010, se pudo obtener resultados de una proyección para dentro de 5 años, donde en el 2017 se estima una población de 8480 habitantes y para el 2022 este número se vería incrementado hasta llegar a los 9037 pobladores.

Proyección de la demanda

La demanda proyectada se la calculó a partir del nivel de aceptabilidad que tendría el restaurante, en donde pudimos identificar que el 99% de la población asistiría a consumir alimentos y bebidas en nuestro establecimiento con un consumo mensual promedio de \$69,62.

Tabla 4-8: Demanda proyectada

DEMANDA PROYECTADA						
TOTORA RESTAURANT						
Nº	Años	Población	Porcentaje de aceptabilidad	Población objetiva	Consumo mensual	Demanda anual
0	2017	3766	99%	2259	69,62	1887760,60
1	2018	3814	99%	2288	69,62	1911923,93
2	2019	3863	99%	2318	69,62	1936396,56
3	2020	3912	99%	2347	69,62	1961182,44
4	2021	3962	99%	2377	69,62	1986285,57
5	2022	4013	99%	2408	69,62	2011710,03

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

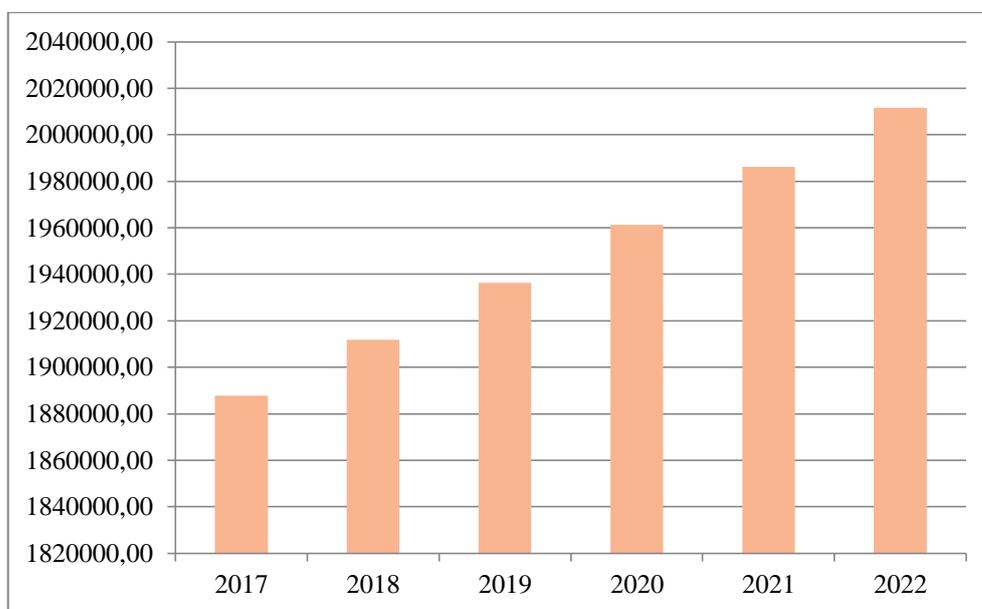


Gráfico 4-2: Demanda proyectada

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

Proyección de la oferta

Para poder obtener la proyección de la oferta, pudimos conocer mediante los resultados de las encuestas que el 11% de las personas si están satisfechos con el producto y servicio ofrecido por los establecimientos restauranteros ya existentes en el cantón Guano, por ello deberemos tomar en cuenta las falencias de estos para lograr el máximo nivel de satisfacción posible.

Tabla 4-9: Oferta proyectada

OFERTA PROYECTADA				
TOTORA RESTAURANT				
Nº	Años	Consumo anual	Porcentaje	Oferta
0	2017	1887760,598	11%	207653,6658
1	2018	1911923,934	11%	210311,6327
2	2019	1936396,56	11%	213003,6216
3	2020	1961182,436	11%	215730,068
4	2021	1986285,571	11%	218491,4128
5	2022	2011710,026	11%	221288,1029

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

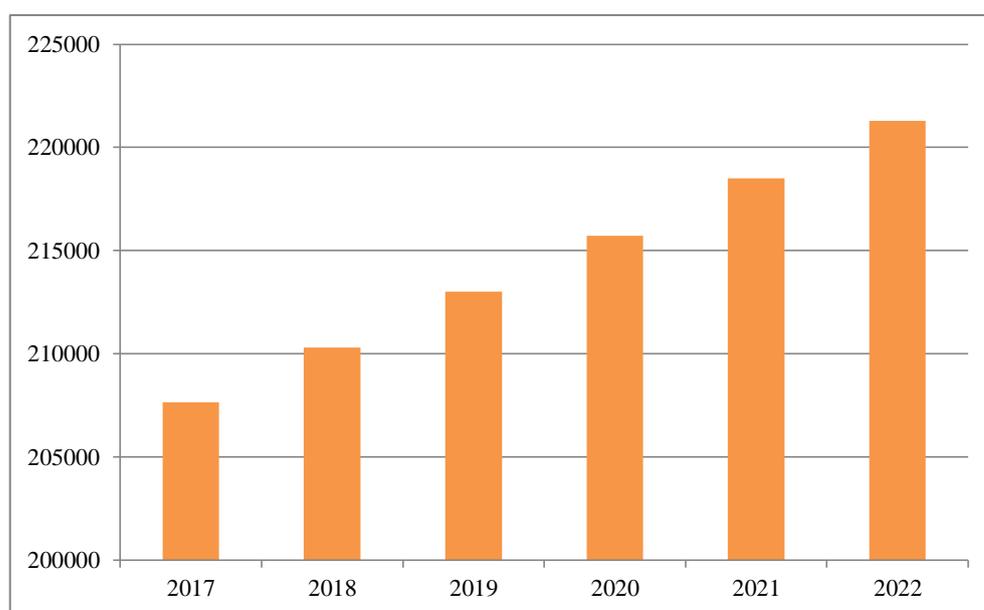


Gráfico 4-3: Oferta proyectada

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Guano

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

4.2.4. Demanda insatisfecha

Según los resultados obtenidos de la encuesta aplicada a 133 personas del cantón Guano, pudimos identificar que el 89% de las personas no están satisfechos con los productos y/o servicios ofrecidos por los restaurantes ubicados en el cantón Guano debido a diversos motivos, entre los que destaca la poca oferta gastronómica, mal servicio por parte del personal y falta de calidad en los productos ofertados.

Tabla 4-10: Demanda insatisfecha

DEMANDA INSTISFECHA			
TOTORA RESTAURANT			
AÑOS	DEMANDA	OFERTA	DEMANDA INSATISFECHA
2017	1887760,598	207653,6658	1680106,932
2018	1911923,934	210311,6327	1701612,301
2019	1936396,56	213003,6216	1723392,938
2020	1961182,436	215730,068	1745452,368
2021	1986285,571	218491,4128	1767794,158
2022	2011710,026	221288,1029	1790421,924

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

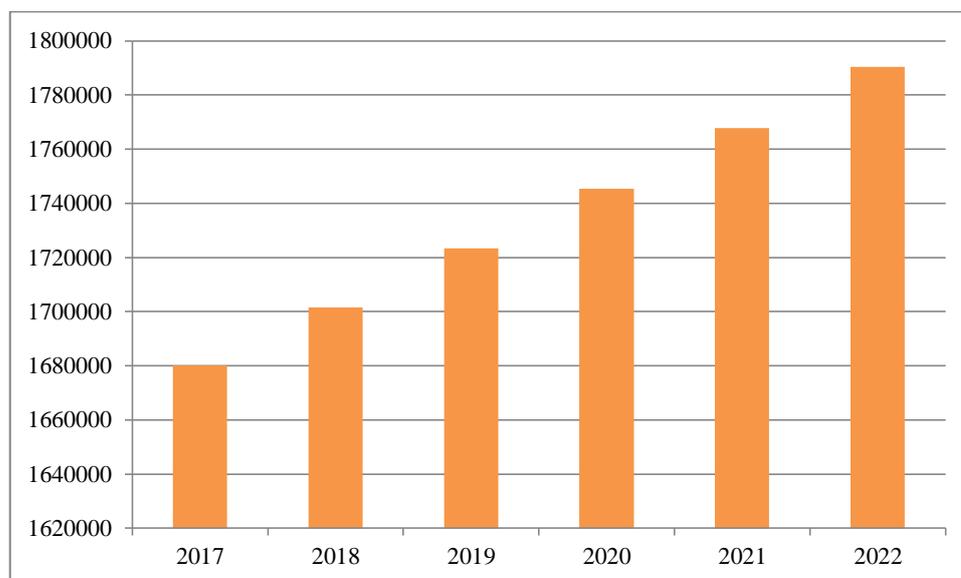


Gráfico 4-4: Demanda insatisfecha

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

4.2.5. Mix de mercado

4.2.5.1. Producto

El restaurante TOTORA, cuyo nombre hace referencia a la planta que se produce dentro del sector, es un establecimiento donde se ofrecerá platos únicos y originales basados en materia prima producida en la Provincia de Chimborazo y donde se modificará la carta dos veces al año.

Además de esto se ofrecerá un servicio extra, pues la carta será digital, la cual podrá ser utilizada por los clientes mediante una Tablet.

Nombre:

TOTORA restaurant.

Eslogan:

Disfruta algo único.

Logo de la empresa:



Ilustración 4-1: Logo de la empresa

Colores con los que se identifica la empresa:

- Verde: Representa a la naturaleza, da a notar el nacimiento de algo nuevo, está asociado con la riqueza y promueve la relajación.
- Amarillo: Refleja sensaciones agradables dentro de un lugar, además de dar a entender que es optimista, feliz y alegre.
- Café: Se relaciona con la disciplina y el orden en las personas, además de indicar una vida saludable.
- Rojo: Este color estimula el apetito por lo que es bueno para restaurantes, además de incrementar la pasión y la intensidad.

Tarjeta de presentación:



Ilustración 4-2: Tarjeta de presentación

4.2.5.2. Precio

Tomando como referencia los datos obtenidos en la encuesta en cuanto a la cantidad monetaria que los posibles clientes estarían dispuestos a gastar dentro del restaurante podemos fijar un precio referencial que nos servirá como una base para establecer los precios de las diferentes preparaciones, además de tomar en cuenta los precios de la competencia y los costos de producción.

4.2.5.3. Plaza

El canal de distribución utilizado será corto, esto debido a que el producto vendido va directamente del productor al consumidor, servido a la mesa dentro de nuestro establecimiento y bajo el servicio de nuestro personal, sin la intervención de terceras personas.

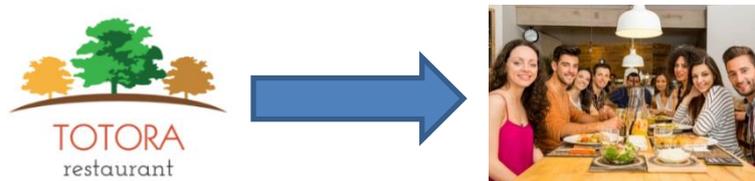


Ilustración 4-3: Canal de distribución corto

4.2.5.4. Promoción

Las promociones que se ofrecerán a nuestros clientes tendrán varios aspectos como la fidelidad, número de clientes, reservaciones o la concurrencia en días festivos. Dentro de las distintas promociones tenemos:

- 10% de descuento en grupos de personas superiores a 15 personas.
- 5% de descuento a personas que realicen reservaciones.
- Paquetes de productos y servicios en días festivos como navidad, año nuevo, día de la madre, día del padre, etc.
- 7% - 10% de descuento a clientes que consuman al menos 4 veces al mes, tomando en cuenta los 2 meses anteriores.

4.2.6. Análisis del sector

a) Análisis del sector

La empresa está ubicada en el cantón Guano, lugar de fácil acceso, rodeado de plantaciones, plantas silvestres, y vegetación en general en un ambiente natural, alejado de la ciudad.

b) Tipo de cliente

Hombres y mujeres económicamente activos, con trabajo.
Clase social media - media alta – alta.

c) Proveedores

- Proveedores con experiencia en el expendio de materia prima a locales gastronómicos que garanticen la calidad del producto de acuerdo a nuestras especificaciones.
- Facilidades de pago en caso de ser necesario.
- Convenios para evitar faltantes en época de escases.
- Entrega a domicilio directamente en la empresa.
- Legalmente establecido para evitar problemas tributarios.
- Productores directos en el caso de materia prima que se produzca en la zona.

- Mayoristas en el mercado, buscando obtener siempre el mejor precio.

d) Competidores

- Dentro del cantón Guano se encuentran 23 establecimientos dedicados al expedio de alimentos, sean estos de tipo tradicional, típico u hogareño, quienes con el paso de los años han ido ganando la fidelidad de los clientes.
- Fuera de estos establecimientos, tenemos a tres competidores potenciales que ofrecen alimentación entre otros servicios, y que por sus características y calidad de producto vendrían a ser los de mayor impacto en cuanto a competencia en relación a nuestro establecimiento, estos son el Hotel Spa Casa Real, Hotel Hacienda Abraspungo y el restaurante Tiesto y Parrillas.
- Spa Casa Real es relativamente nueva en el mercado pues inicio su funcionamiento hace aproximadamente 5 años, posee clientela medianamente fiel la cual su mayoría es procedente de la ciudad de Riobamba y muchos de ellos concurren por el servicio de piscinas durante los fines de semana.
- El Hotel Hacienda Abraspungo tiene captado a un gran número de clientes tanto de la ciudad de Riobamba así como de lugares lejanos a nivel nacional, su atención es de buen nivel y rápido, amable, personal uniformado con un ambiente un tanto rústico, propio de su estilo.
- El restaurante Tiesto y Parrillas, es un restaurante con una gran variedad de preparaciones como su nombre lo indica hechos a la parrilla, o a su vez preparados de forma autóctona mediante la utilización de materiales tradicionales, el menú ofrecido se basa en preparaciones conocidas y el servicio es regular con un trato amable.

e) Tipo de producto

Productos sustitutos debido al producto y servicio ofrecido a nuestros clientes, donde podrán escoger diversos tipos de preparaciones tanto dulces como saladas, y estos sustituirán el consumo de platos que son servidos en otras empresas de alimentación lo que a su vez nuestros productos podrían ser sustituidos con platillos ofrecidos en otros establecimientos que se encuentran cercanos a nuestra empresa así como locales ubicados dentro de la ciudad de Riobamba.

4.2.7. Cargos y funciones del área comercial

Tabla 4-11: Cargos y funciones del área comercial.

Nº de puestos	Cargo	Función	Sueldo mensual
1	Cajero(a)	Registrar los ingresos económicos a causa de los productos y servicios vendidos. Llevará un registro de la frecuencia de consumo de los clientes. Contestar el teléfono. Registrar las reservaciones.	\$390
2	Mesero(a)	Tomar los pedidos de los clientes. Llevar alimentos y bebidas directo a la mesa. Responder todo tipo de inquietud del cliente. Conocer los ingredientes de las preparaciones.	\$780
		SUELTO TOTAL AL MES	\$1170
		SUELDO TOTAL AL AÑO	\$14040

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

4.2.8. Determinación de inversiones y gastos del área comercial

Tabla 4-12: Inversiones del área comercial

Descripción	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Silla giratoria para escritorio	1	\$29,99	\$29,99
Mostrador de madera y vidrio	1	\$280,00	\$280,00
Mesas de madera con 4 sillas	6	\$176,99	\$1061,94
Teléfono Panasonic doble contestador inalámbrico	1	\$80,00	\$80,00
Caja registradora CASIO PCR-T280	1	\$289,99	\$289,99
Televisor Doppio Smart 32''	1	\$309,99	\$309,99
Sistema de audio Digigio con 2 parlantes	1	\$79,99	\$79,99
Reloj de pared	1	\$11,00	\$11,00
TOTAL			\$2142,90

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

Tabla 4-13: Gastos del área comercial

Descripción	Cantidad	Costo anual
Carta menú	60	\$165,00
Tarjeta de presentación	1000	\$50,00
Tríptico	2	\$4,00
Rótulo	1	\$350,00
Publicidad por internet	1	\$100,00
TOTAL		\$669,00

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

4.3. ESTUDIO TÉCNICO

4.3.1. Determinación del tamaño

Tabla 4-14: Determinación del tamaño de la empresa

CR + CO = CI	
CR = Capacidad Real	75
CO = Capacidad Ociosa	20
CI = Capacidad instalada	95
75 + 20 = 95	

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

La empresa tiene la capacidad para la elaboración de platos para 95 pax al día, y de acuerdo a la fórmula de la capacidad instalada que hemos aplicado, tenemos como resultado que la capacidad real es de 80 pax y la capacidad ociosa es de 15 pax.

4.3.2. Capacidad del emprendimiento

Tabla 4-15: Capacidad del emprendimiento

CAPACIDAD DEL EMPRENDIMIENTO				
Tipo de receta estándar	Cantidad diaria	Cantidad semanal	Cantidad mensual	Cantidad anual
Trucha con miel	5	25	100	1.200
Lomo dulce	5	25	100	1.200
Tilapia con verduras	5	25	100	1.200
Pollo con puré verde	5	25	100	1.200
Cerdo con verduras y taxo	5	25	100	1.200
Lomo picante	5	25	100	1.200
Gallina criolla	5	25	100	1.200
Costillas frutales	7	35	140	1.680
Pollo y verduras	5	25	100	1.200
Trucha con durazno	5	25	100	1.200
Borrego y 5 salsas	5	25	100	1.200
Tilapia con habas	5	25	100	1.200
Res con salsa de brócoli	3	15	60	720
Cuy con garbanzo	5	25	100	1.200
Borrego con zanahoria blanca	5	25	100	1.200
Cerdo con crema de maíz	5	25	100	1.200

Pollo con caldo de tomate	5	25	100	1.200
Borrego y aguacate	8	40	160	1.920
Envuelto de pollo	10	50	200	2.400
Lomo con puré de zapallo	7	35	140	1.680
Trucha con mote	5	25	100	1.200
Lomo con 3 guarniciones	7	35	140	1.680
Tilapia y col morada	5	25	100	1.200
Trucha con remolacha y 3 salsas	5	25	100	1.200
Cerdo con salsas	5	25	100	1.200
Helado de guayaba con chocolate, mora y fresas	15	75	300	3.600
Mousse de granadilla	15	75	300	3.600
Huevo de chocolate	10	50	200	2.400
Bizcochuelo de machica	10	50	200	2.400
Mousse de taxo con frutilla	15	75	300	3.600
Jugo de pera y pitahaya	15	75	300	3.600
Jugo de fresa con limón	15	75	300	3.600
Jugo de manzana con canela	15	75	300	3.600
Jugo de tuna y mandarina	10	50	200	2.400
Jugo de chirimoya	15	75	300	3.600
TOTAL	272	1.360	5.440	65.280

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

4.3.3. Localización

Tabla 4-16: Localización del emprendimiento

LOCALIZACIÓN DEL EMPRENDIMIENTO			
Factores	Alternativas		
	Km 5 vía Riobamba - Guano	Km 3 vía a los Helenes	Francisco Quilpe y Agustín Dávalos
Condiciones socio – económicas (10)	8	6	9
Aspectos legales y tributarios (10)	9	8	10
Proximidad con el mercado (10)	7	5	9
Disponibilidad de materia prima (10)	8	6	9
Disponibilidad de mano de obra (10)	10	8	10
Vías de acceso (10)	10	10	10

Servicios básicos (10)	10	5	10
Seguridad (10)	10	7	10
Afluencia de clientes (20)	20	12	19
TOTAL	92%	67%	96%

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

El de mayor porcentaje es la mejor opción.

De acuerdo a los resultados obtenidos en esta tabla, la mejor opción donde se debería ubicar este emprendimiento es en el cantón Guano, en las Calles Francisco Quilpe y Agustín Dávalos.

4.3.3.1. Macro y micro localización

Tabla 4-17: Macro localización



Fuente: <https://espanol.mapsofworld.com/continentes/sur-america/ecuador;>

[http://www.codeso.com/TurismoEcuador/Mapa_Chimborazo.html;](http://www.codeso.com/TurismoEcuador/Mapa_Chimborazo.html) <http://canton-guano.blogspot.com/>

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

Tabla 4-18: Micro localización



Fuente: [https://www.google.com.ec/maps/@-1.6076222,-78.6343198,15z;](https://www.google.com.ec/maps/@-1.6076222,-78.6343198,15z) <https://www.google.com.ec/maps/@-1.6057132,-78.6489325,18z>

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

4.3.4. Proceso de producción

RESTAURANTE

“TOTORA”

1. Requisición de materia prima
2. Compra de materia prima
3. Recepción y verificación de materia prima
4. Limpieza y desinfección de materia prima
5. Porcionamiento de materia prima
6. Mise en place
7. Producción
8. Montaje de platos
9. Servicio

4.3.4.1. Diagrama de flujo

Tabla 4-19: Símbolos del diagrama de flujo

SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN
	Operación
	Demora
	Inspección
	Almacenaje
	Transporte

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017

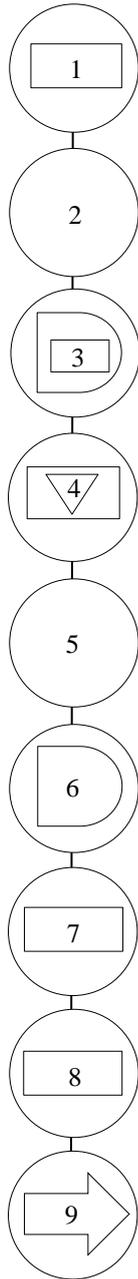


Gráfico 4-5: Diagrama de Flujo

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

4.3.4.2. Recetas estándar

Las recetas estándar son un formato que sirve para tener conocimiento de los ingredientes y cantidades de cada una para las preparaciones, permitiendo que estos sean idénticos todas las veces que sean servidos.

Así también nos sirve en la parte financiera para conocer nuestro costo real, poder definir nuestro porcentaje de utilidad y establecer el precio de venta al público. Todas las recetas estándar tendrán su foto correspondiente, para poder replicar no solo el sabor sino también el montaje y la presentación de cada plato. (Ver anexo B).

4.3.4.3. Diseño de la carta

La carta es el documento físico entregado a los clientes al momento que llegan al restaurante y que servirá para que estos conozcan sobre la oferta gastronómica del establecimiento, y de acuerdo a sus preferencias pueda escoger y ordenar los platillos a los meseros. (Ver anexo C).

4.3.5. Requerimiento de Talento Humano

Para el que el funcionamiento del área de producción sea eficaz y eficiente en todo momento, debemos considerar los siguientes cargos para que laboren durante la jornada laboral.

Tabla 4-20: Requerimiento de talento humano en producción

Nº DE PUESTOS	CARGO	FUNCIÓN	SUELDO MENSUAL
1	Cocinero	Realizar el mise en place. Conocer las preparaciones del menú. Realizar los montajes de platos. Colaborar en la realización de la requisición. Asistir al chef en la renovación del menú.	\$500
1	Ayudante de cocina	Realizar el mise en place. Conocer las preparaciones del menú. Ayudar al chef en la recepción de materia prima. Colaborar en la realización de la requisición. Ayudar en labores de limpieza de ser necesario.	\$400

1	Stewart	Mantener limpio paredes, pisos, maquinaria, equipos y utensilios después de cada uso. Desinfectar y lavar el piso 3 veces durante la jornada de atención. Informar sobre materiales faltantes, rotos y dados de baja en cocina para su oportuna reposición.	\$390
		SUELTO TOTAL AL MES	\$1290
		SUELDO TOTAL AL AÑO	\$15480

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017

4.3.6. Diseño de la planta

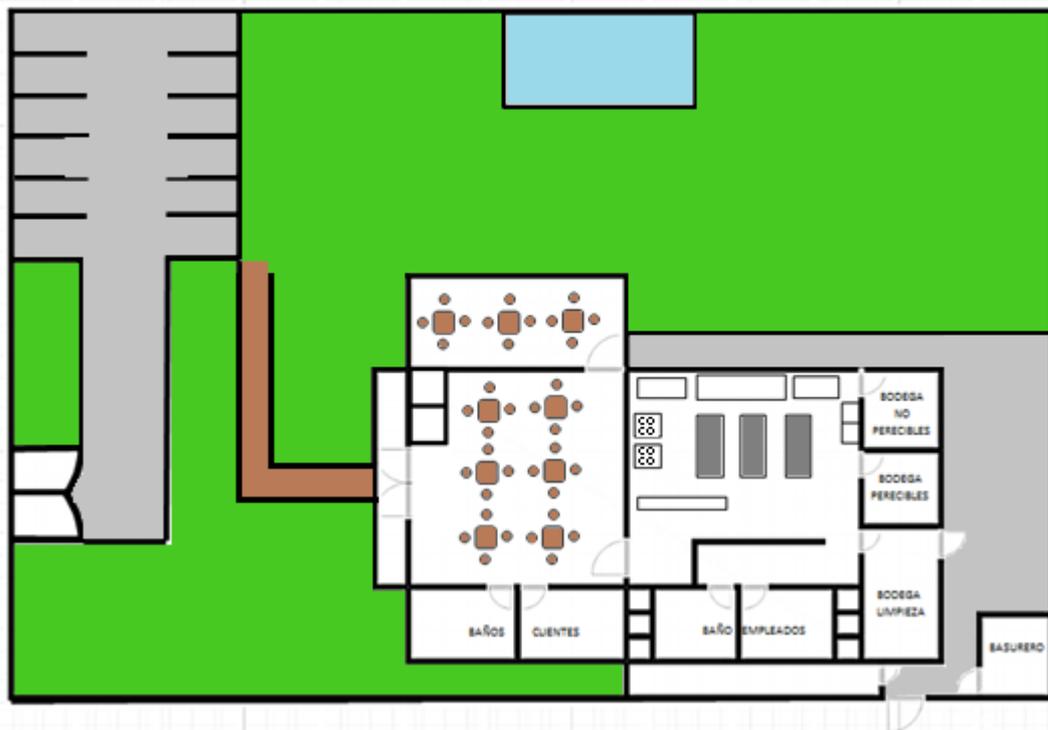


Ilustración 4-4: Diseño de la planta

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017

4.3.7. Manual de procesos

El manual de procesos es una guía donde los empleados o trabajadores que se encuentren en el área de bodega, producción y servicio puedan conocer sobre los pasos que deben seguir para el cumplimiento ordenado de sus funciones, bajo las directrices establecidas por la empresa mediante indicaciones, pasos a seguir y formatos de documentos, lo cual a su vez permite un

manejo y control adecuado de todos sus insumos, materiales y equipos en cuanto a las condiciones, entradas, salidas y demás movimientos internos, así como los detalles de las ventas dentro de la empresa.

Dentro de este también se encuentra un plan para el control y prevención de plagas, buscando siempre precautelar la salud de sus trabajadores y clientes. (Ver Anexo D).

4.3.8. Reglamento interno

Este documento es aquel que permite establecer de manera permanente y general a todo el personal, sobre las normas que deben seguir en cuanto a las prohibiciones y obligaciones que tienen dentro de la empresa, las cuales deberán cumplir a cabalidad y sin excepción durante su permanencia laborar en esta. Con esto, evitaremos problemas legales y de índole personal entre todos los empleados. (Ver anexo E).

4.3.9. Estructura de costos de producción

Consumo de servicios básicos

Tabla 4-21: Consumo de servicios básicos

SERVICIOS BÁSICOS						
Tipo	Cantidad	Valor	Unidad	Costo	Trimestral	Anual
Luz	300	0,13	kw/h	39,10	117,30	469,20
Teléfono	150	0,09	Mm	13,50	40,50	162,00
Internet	Ilimitado	25,00	Megas	25,00	75,00	300,00
Agua	31	0,49	m3	15,19	45,57	182,28
TOTAL				92,79	278,37	1.113,48

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017

Combustible

Tabla 4-22: Combustibles y lubricantes

COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES					
Combustibles	Cantidad semanal	Cantidad mensual	Costo unitario	Costo mensual	Costo anual
Gas domestico	1	3	3,00	9,00	108,00
Gas industrial	1	3	18,00	54,00	648,00
TOTAL					756,00

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

Mantenimiento de equipos e instalaciones

Tabla 4-23: Mantenimiento de equipo e instalaciones

MANTENIMIENTO					
Mantenimiento de equipos, maquinarias o instalaciones	Cantidad	Tiempo	Proveedor	Costo	Costo anual
Refrigeradora Electrolux con dispensador 6 pies	1	1 año	Electrolux	15,00	15,00
Horno microondas Whirlpool	1	1 año	Whirlpool	10,00	10,00
Cocina industrial 3 quemadores con plancha	1	1 año	Hornos Andino	13,00	13,00
Licuada Hamilton Beach con procesador 60 oz	1	1 año	Hamilton Beach	10,00	10,00
Horno eléctrico empotrable Whirlpool 24"	1	1 año	Whirlpool	15,00	15,00
Campana extractora tipo isla Challenger 80 cm	1	1 AÑO	Challenger	15,00	15,00
Control y exterminio de plagas	1	1 año	Katari s.a.	50,00	50,00
			TOTAL	128,00	256,00

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017

Depreciación de activos fijos

Tabla 4-24: Depreciación de activos fijos

DEPRECIACION ACTIVOS FIJOS				
Bien	Valor (sin IVA)	Años vida	Valor residual	Valor a depreciar anual
Maquinaria y equipos	2.829,72	10	282,97	254,68
Equipo de computo	560,71	3	185,04	125,23
Muebles y enseres	685,70	10	68,57	61,71
TOTAL	4.076,13		536,58	441,61

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017

4.3.9.1. Materia prima

Tabla 4-25: Materia prima

COSTO DE MATERIA PRIMA								
Tipo de receta estándar	Cantidad diaria	Cantidad semanal	Cantidad mensual	Cantidad anual	Costo por pax	Costo mensual	Costo trimestral	Costo total anual
Trucha con miel	5	25	100	1.200	2,09	209,43	628,29	2.513,18
Lomo dulce	5	25	100	1.200	2,00	199,83	599,50	2.398,00
Tilapia con verduras	5	25	100	1.200	2,08	208,47	625,41	2.501,63
Pollo con puré verde	5	25	100	1.200	1,71	171,03	513,08	2.052,34
Cerdo con verduras y taxo	5	25	100	1.200	2,41	241,09	723,26	2.893,06
Lomo picante	5	25	100	1.200	2,05	204,93	614,79	2.459,15
Gallina criolla	5	25	100	1.200	1,89	188,79	566,36	2.265,44
Costillas frutales	7	35	140	1.680	1,79	250,98	752,93	3.011,71
Pollo y verduras	5	25	100	1.200	1,93	193,17	579,50	2.318,02
Trucha con durazno	5	25	100	1.200	2,14	213,92	641,75	2.566,98

Borrego y 5 salsas	5	25	100	1.200	2,78	277,89	833,67	3.334,67
Tilapia con habas	5	25	100	1.200	1,82	182,12	546,37	2.185,47
Res con salsa de brócoli	3	15	60	720	2,22	133,10	399,29	1.597,18
Cuy con garbanzo	5	25	100	1.200	2,69	268,52	805,56	3.222,26
Borrego con zanahoria blanca	5	25	100	1.200	2,68	267,84	803,52	3.214,10
Cerdo con crema de maíz	5	25	100	1.200	0,97	96,98	290,93	1.163,73
Pollo con caldo de tomate	5	25	100	1.200	0,75	74,70	224,11	896,43
Borrego y aguacate	8	40	160	1.920	0,80	128,80	386,39	1.545,55
Envuelto de pollo	10	50	200	2.400	0,56	112,14	336,43	1.345,73
Lomo con puré de zapallo	7	35	140	1.680	0,54	75,33	226,00	904,01
Trucha con mote	5	25	100	1.200	0,43	42,91	128,72	514,87
Lomo con 3 guarniciones	7	35	140	1.680	0,61	84,89	254,67	1.018,66
Tilapia y colmorada	5	25	100	1.200	0,49	49,27	147,80	591,20
Trucha con remolacha y 3 salsas	5	25	100	1.200	0,74	73,95	221,86	887,46
Cerdo con salsas	5	25	100	1.200	0,91	91,15	273,44	1.093,76
Helado de guayaba con chocolate blanco	15	75	300	3.600	0,44	131,92	395,77	1.583,08
Mousse de granadilla	15	75	300	3.600	0,53	158,64	475,91	1.903,64
Huevo de	10	50	200	2.400	0,75	150,30	450,89	1.803,55

chocolate								
Bizcochuelo de machica	10	50	200	2.400	0,44	88,68	266,05	1.064,19
Mousse de taxo con frutilla	15	75	300	3.600	0,51	152,71	458,13	1.832,50
Jugo de pera y pitahaya	15	75	300	3.600	0,87	261,39	784,17	3.136,68
Jugo de fresa con limón	15	75	300	3.600	0,51	152,07	456,22	1.824,87
Jugo de manzana con canela	15	75	300	3.600	0,44	131,39	394,16	1.576,65
Jugo de tuna y mandarina	10	50	200	2.400	0,50	100,58	301,74	1.206,97
Jugo de chirimoya	15	75	300	3.600	0,57	170,75	512,24	2.048,95
TOTAL	272	1.360	5.440	65.280	44,64	5.539,64	16.618,91	66.475,64

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017

4.3.9.2. Mano de obra directa

Tabla 4-26: Mano de obra directa

MANO DE OBRA DIRECTA			
Cargo	Sueldo mensual	Sueldo año	Beneficios sociales
			12,15 (11,15% Aporte Patronal, 0,5 IECE, 0,5 SECAP)
Cocinero	500,00	6.000,00	729,00
Ayudante de cocina	400,00	4.800,00	583,20
Stewart	390,00	4.680,00	568,62
TOTALES:	1.290,00	15.480,00	1.880,82

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017

4.3.9.3. Costos Indirectos de fabricación

Tabla 4-27: Costos indirectos de fabricación

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN					
Materiales indirectos	1.347,69	1.403,08	1.460,75	1.520,78	1.583,29
Gastos generales de fabricación					
Combustibles y lubricantes	756,00	787,07	819,42	853,10	888,16
Mantenimiento	256,00	266,52	277,48	288,88	300,75
Servicios básicos	668,09	695,55	724,13	753,90	784,88
Suministros y materiales	986,40	1.026,94	1.069,15	1.113,09	1.158,84
Gasto de experimentación	207,97	216,52	225,42	234,68	244,33
Depreciación maquinaria y equipo	254,68	254,68	254,68	254,68	254,68
Contingencia 1%	318,20	318,20	318,20	318,20	318,20
TOTAL COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	93.331,16	97.164,46	101.155,31	105.310,18	109.635,82

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017

4.3.10. Determinación de activos fijos para producción

Tabla 4-28: Activos fijos para producción

ACTIVOS FIJOS		
Maquinaria y equipo	3.169,29	3.312,62
Equipo de computo	628,00	628,00
Muebles y enseres	767,98	1.922,93
SUB-TOTAL ACTIVOS FIJOS		5.863,55
INVENTARIOS		
Materiales indirectos	86,20	1.347,69
Menaje y vajilla	570,26	1.838,87
Suministros y materiales	181,07	986,40
SUB-TOTAL INVENTARIOS		4.172,96

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

4.3.11. Programa pre operativo

Tabla 4-29: Gastos de instalación

GASTOS DE INSTALACIÓN			
Tipo	Cantidad	C. Unidad	Gasto anual
Espejo 150 x 80	3	19,60	58,80
Extintor de polvo químico seco 10 lb	2	19,00	38,00
Botiquín metálico	1	31,00	31,00
Cuadros decorativos 40x40	4	3,60	14,40
Decoraciones de mesa	6	5,50	33,00
Macetas decorativas	4	3,75	15,00
TOTAL	20	82,45	190,20

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017

Tabla 4-30: Gastos de organización

GASTOS DE ORGANIZACIÓN	
Tipo	Gasto anual
Inscripción del negocio a la junta del artesano	252,00
Tasa de habilitación de establecimiento	30,00
Notaria	32,00
Bomberos	2,00
ARCSA	219,00
Municipio (Patente)	80,00
Permisos	11,00
TOTAL	626,00

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017

Tabla 4-31: Gastos de experimentación

GASTO EXPERIMENTACIÓN	
PRUEBAS	103,99
TOTAL	34,66

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017

Tabla 4-32: Gastos de publicidad

GASTO PUBLICIDAD		
Tipo	Cantidad	C. Anual
Carta menú	60	165,00
Tarjeta de presentación	1000	50,00
Tríptico	2	4,00
Rótulo	1	350,00
Publicidad internet	1	100,00
TOTAL		669,00

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017

4.4. ESTUDIO ADMINISTRATIVO, LEGAL Y AMBIENTAL

4.4.1. Organización

La empresa está encabezada por el chef ejecutivo, el cual dirige y controla el área financiera, área de servicio y área de producción.

En el área financiera cumple sus funciones el contador que será únicamente contratado para tareas específicas y no formara parte del personal de planta; el área de servicio en el que laboran los meseros y el cajero, quienes deberán tener conocimientos de servicio al cliente debido a que están en contacto directo con ellos; y por último el área de producción donde estarán trabajando el cocinero, ayudante de cocina y el stewart, encargados de transformar la materia prima en platillos terminados y entregarlos montados y a tiempo para su servicio.

4.4.1.1. Organigrama Estructural

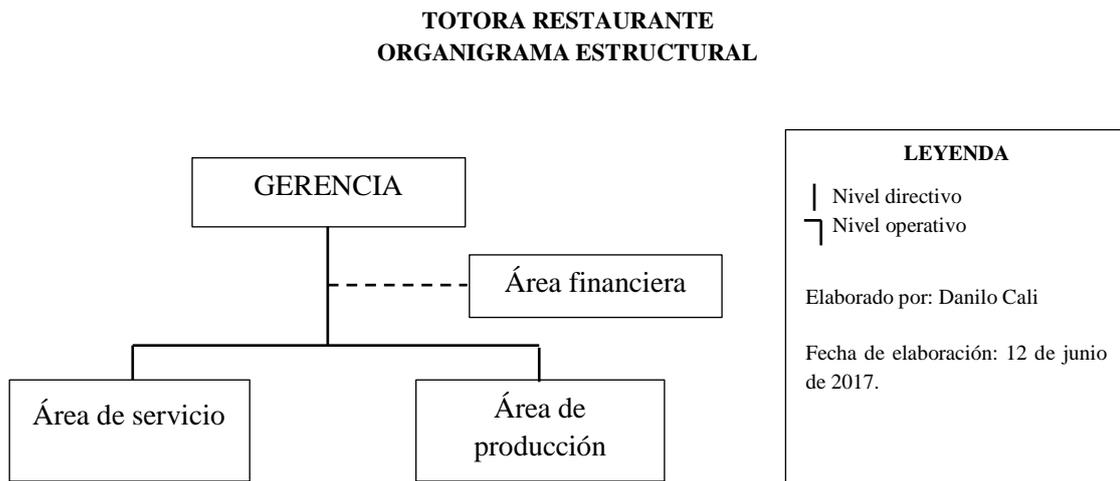


Gráfico 4-6: Organigrama estructural

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

4.4.1.2. Organigrama Funcional

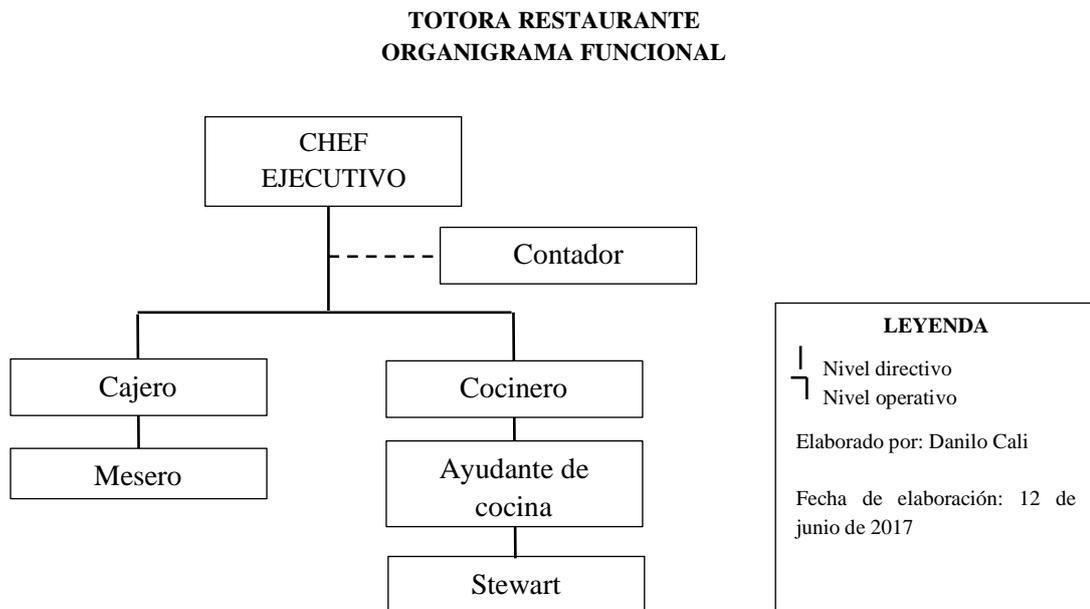


Gráfico 4-7: Organigrama funcional

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017

4.4.1.3. Proceso de reclutamiento, selección, contratación e inducción del talento humano

Reclutamiento

Para iniciar el proceso de reclutamiento se socializarán los distintos puestos de trabajos disponibles dentro de la empresa, utilizando distintos medios de comunicación que nos servirán para conocer a las personas interesadas:

Tabla 4-33: Gastos para contratación de Talento Humano

CONTRATACIÓN DE TALENTO HUMANO	
Medio de comunicación	Costo unitario
Internet (Redes sociales)	\$0,00
Radio local	\$8,50
Periódico local	\$11,35

TOTAL	\$19,85
--------------	----------------

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

Selección

Luego de conocer las personas interesadas y haber receptado las carpetas de cada una de ellas, se seleccionara a aquellas que más se adapten a las necesidades de nuestra empresa de acuerdo al perfil, considerando las experiencias, habilidades y conocimientos que posean.

Contratación

Luego de haber seleccionado al personal más idóneo para los distintos puestos de trabajo continuamos con la contratación, donde el Ministerio de Trabajo ha dispuesto un sistema electrónico mediante internet conocido como SAITE, este funciona a nivel nacional en donde el gerente propietario de la empresa crea una cuenta y registra a cada uno de los empleados que comenzaran a trabajar en la empresa y automáticamente este le generará un contrato digital donde consta los parámetros en los que el personal se desempeñará, y conjuntamente a este la empresa deberá elaborar un contrato propio donde se establecerán las cláusulas de trabajo como el sueldo, jornada laboral, condiciones de trabajo, vacaciones, entre otros.

Así también cumpliendo con la ley el gerente deberá registrar en la página de internet del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS) para que en el sistema de esta institución conste el personal que acaba de formar parte de su empresa para que inicie el aporte mensual.

Debido al nuevo sistema de contratación de personal que hemos mencionado, se sabe que no tiene ningún costo monetario para la empresa.

Inducción

El proceso de inducción para las personas seleccionadas tendrá una duración de una semana donde se darán a conocer todas las áreas de la empresa con especial énfasis en su puesto de trabajo y las matrices para el cumplimiento de sus funciones, conjuntamente con sus manuales.

Fichas profesiográficas

De acuerdo a los puestos de trabajo existentes en cada área, se detalla a continuación las siguientes fichas profesiográficas, en donde se encuentra el perfil del puesto de trabajo, sus funciones y el sueldo:

Tabla 4-34: Ficha profesiográfica cajero

Identificación del cargo	
Nombre del cargo	Cajero
Dependencia	Departamento de ventas
Número de cargos	Uno (1)
Reporta a	Gerente propietario
Salario: \$390,00	Horario de trabajo: 10:00 – 18:00
Requisitos mínimos	
Requisitos de formación	Conocimientos medios en relaciones públicas y atención al cliente, y manejo del dinero así como los métodos de transacciones.
Requisitos de experiencia	1 año de experiencia.
Objetivo principal	
Cobrar a los clientes de los alimentos y bebidas consumidos dentro del establecimiento de acuerdo al registro de comandas realizados por los meseros.	
Funciones	
Llevar un control de los ingresos de acuerdo a las ventas. Contestar el teléfono. Registrar las reservaciones.	

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017

Tabla 4-35: Ficha profesiográfica mesero

Identificación del cargo	
Nombre del cargo	Mesero
Dependencia	Departamento de ventas
Número de cargos	Dos (2)
Reporta a	Chef Ejecutivo
Salario: \$390,00	Horario de trabajo: 10:00 – 18:00
Requisitos mínimos	
Requisitos de formación	Conocimientos altos en atención al cliente.
Requisitos de experiencia	2 años de experiencia
Objetivo principal	
Tomar la orden y llevar los alimentos y bebidas a la mesa del cliente.	
Funciones	
Aclarar todo tipo de inquietud que tenga el cliente. Tomar los pedidos durante toda la estancia del cliente. Conocer los ingredientes y la preparación de los platillos del menú. Guiar a los clientes que hayan hecho alguna reservación hacia su mesa asignada.	

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

Tabla 4-36: Ficha profesiográfica chef ejecutivo

Identificación del cargo	
Nombre del cargo	Chef ejecutivo
Dependencia	Departamento de producción
Número de cargos	Uno (1)
Reporta a	Gerente propietario
Salario: \$750,00	Horario de trabajo: 10:00 – 18:00
Requisitos mínimos	
Requisitos de formación	Licenciado en Gestión Gastronómica o similar.
Requisitos de experiencia	Ninguna
Objetivo principal	
Planificar, controlar, dirigir y elaborar las preparaciones ofrecidas en el menú.	
Funciones	
<p>Controlar el orden de entrada de comandas.</p> <p>Dirigir al ayudante para una ordenada elaboración de platillos.</p> <p>Supervisar la limpieza de pisos, paredes, extractores, maquinaria y equipos.</p> <p>Verificar el cumplimiento de los deberes del ayudante de cocina y steward.</p> <p>Controlar y dirigir las funciones de los meseros.</p> <p>Registrar los insumos y materiales utilizados en servicio y cocina.</p> <p>Junto al ayudante de cocina realizar la requisición de materia prima, y materiales necesarios.</p> <p>Receptar la mercadería y verificar sus condiciones.</p> <p>Planificar la renovación del menú cada 6 meses.</p>	

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

Tabla 4-37: Ficha fisiográfica cocinero

Identificación del cargo	
Nombre del cargo	Cocinero
Dependencia	Departamento de producción
Número de cargos	Uno (1)
Reporta a	Chef ejecutivo
Salario: \$500,00	Horario de trabajo: 10:00 – 18:00
Requisitos mínimos	
Requisitos de formación	Conocimiento en el manejo de materia prima, elaboración de platillos, técnicas y métodos culinarios.
Requisitos de experiencia	3 años de experiencia
Objetivo principal	
Realizar las preparaciones junto al chef, y tomar el mando de la cocina cuando el chef no se encuentre.	
Funciones	
Realizar el mise en place. Conocer las preparaciones del menú. Realizar los montajes de platos. Colaborar en la realización de la requisición. Asistir al chef en la renovación del menú.	

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

Tabla 4-38: Ficha profesiográfica ayudante de cocina

Identificación del cargo	
Nombre del cargo	Ayudante de cocina
Dependencia	Departamento de producción
Número de cargos	Uno (1)
Reporta a	Chef ejecutivo
Salario: \$400,00	Horario de trabajo: 10:00 – 18:00
Requisitos mínimos	
Requisitos de formación	Capacitación en el manejo de alimentos, técnicas y métodos culinarios.
Requisitos de experiencia	1 año de experiencia
Objetivo principal	
Realizar las preparaciones junto al chef y/o cocinero.	
Funciones	
Realizar el mise en place. Conocer las preparaciones del menú. Ayudar al chef en la recepción de materia prima. Colaborar en la realización de la requisición. Ayudar en labores de limpieza de ser necesario.	

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

Tabla 4-39: Ficha profesiográfica stewart

Identificación del cargo	
Nombre del cargo	Stewart
Dependencia	Departamento de producción
Número de cargos	Uno (1)
Reporta a	Chef ejecutivo
Salario: \$390,00	Horario de trabajo: 10:00 – 18:00
Requisitos mínimos	
Requisitos de formación	Ninguno
Requisitos de experiencia	1 año de experiencia
Objetivo principal	
Lavar la vajilla, cubiertos y cristalería, y mantenerla seca y en buen estado para el servicio.	
Funciones	
<p>Mantener limpio paredes, pisos, maquinaria, equipos y utensilios después de cada uso.</p> <p>Desinfectar y lavar el piso 3 veces durante la jornada de atención.</p> <p>Informar sobre materiales faltantes, rotos y dados de baja en cocina para su oportuna reposición.</p>	

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

4.4.1.4. Manual de funciones

El manual de funciones será una guía textual donde se indicará la misión, visión, objetivos, políticas y estrategias de la empresa, normas básicas de higiene y comportamiento en cada una de las áreas, el perfil profesional y las funciones para cada puesto de trabajo.

Este manual será interactivo y muy fácil de socializar para los futuros empleados que prestarán su contingente en este emprendimiento. (Ver anexo F)

4.4.2. Marco Legal

El restaurante TOTORA, ubicado en el cantón Guano será un establecimiento dedicado al expendio de alimentos y bebidas, con una producción de tipo artesanal, por lo que se registrará bajo las leyes y normas establecidas por la Junta Nacional de Defensa del Artesano, así como por la Constitución de la República del Ecuador que rige nuestro país desde el año 2008, y nos servirán como referencia y sustento legal para este proyecto.

Basándonos en estas leyes, tenemos:

CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR 2008

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

- 15. El derecho a desarrollar actividades económicas, en forma individual o colectiva, conforme a los principios de solidaridad, responsabilidad social y ambiental. “ (Asamblea Constituyente, 2008, pág. 49)”
- 16. El derecho a la libertad de contratación. “ (Asamblea Constituyente, 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:

- 6. Respetar los derechos de la naturaleza, preservar un ambiente sano y utilizar los recursos naturales de modo racional, sustentable y sostenible. “ (Asamblea Constituyente, 2008, pág. 59)”
- 15. Cooperar con el Estado y la comunidad en la seguridad social, y pagar los tributos establecidos por la ley. “ (Asamblea Constituyente, 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. “ (Asamblea Constituyente, 2008, pág. 151)”

Art. 326.- El derecho al trabajo se sustenta en los siguientes principios:

- 4. A trabajo de igual valor corresponderá igual remuneración. “ (Asamblea Constituyente, 2008, pág. 152)”
- 5. Toda persona tendrá derecho a desarrollar sus labores en un ambiente adecuado y propicio, que garantice su salud, integridad, seguridad, higiene y bienestar. “ (Asamblea Constituyente, 2008, pág. 152)”

Art. 339.- El Estado promoverá las inversiones nacionales y extranjeras, y establecerá regulaciones específicas de acuerdo a sus tipos, otorgando prioridad a la inversión nacional. Las inversiones se orientarán con criterios de diversificación productiva, innovación tecnológica, y generación de equilibrios regionales y sectoriales.” (Asamblea Constituyente, 2008, pág. 158)

LEY DE DEFENSA DEL ARTESANO

Art. 2.- Para los efectos de esta Ley, se definen los siguientes términos:

a) Actividad Artesanal: La practicada manualmente para la transformación de la materia prima destinada a la producción de bienes y servicios, con o sin auxilio de máquinas, equipos o herramientas. “ (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 1)”

b) Artesano: Al trabajador manual, maestro de taller o artesano autónomo que, debidamente calificado por la Junta Nacional de Defensa del Artesano y registrado en el Ministerio del Trabajo y Recursos Humanos, desarrolle su actividad y trabajo personalmente y hubiere invertido en su taller, en implementos de trabajo, maquinarias y materias primas, una cantidad no superior al veinticinco por ciento (25%) del capital fijado para la pequeña industria, es decir \$87,500. Igualmente se considera como artesano al trabajador manual aunque no haya invertido cantidad alguna en implementos de trabajo o carezca de operarios. (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 1)

f) Taller Artesanal: Es el local o establecimiento en el cual el artesano ejerce habitualmente su profesión, arte u oficio y cumple con los siguientes requisitos:

- 1. Que la actividad sea eminentemente artesanal;
- 2. Que el número de operarios no sea mayor de quince y el de aprendices mayor de cinco;
- 3. Que el capital invertido no sobrepase el monto establecido en esta Ley;
- 4. Que la Dirección y responsabilidad del taller estén a cargo del maestro de taller; y,
- 5. Que el taller se encuentre debidamente calificado por la Junta Nacional de Defensa del Artesano. (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 2)

Los artesanos calificados por la Junta Nacional de Defensa del Artesano, así como las sociedades de talleres artesanales que, para lograr mejores rendimientos económicos por sus productos, deban comercializarlos en un local independiente de su taller, serán considerados como una sola unidad para gozar de los beneficios que otorga esta Ley. (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 2)

Art. 16.- Los artesanos amparados por esta Ley no están sujetos a las obligaciones impuestas a los patronos en general por la actual legislación. “ (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 5)”

- Sin embargo, los artesanos jefes de taller están sometidos con respecto a sus operarios, a las disposiciones sobre el salario mínimo y a pagar las indemnizaciones legales en los casos de despido intempestivo. “ (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 5)”

- También gozarán los operarios del derecho de vacaciones y jornada máxima de trabajo de conformidad con el Código del Trabajo. “ (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 5)”
- Con los fondos determinados en esta Ley y con los fondos que en lo sucesivo se asignarán, se atenderá por el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social a las indemnizaciones de accidentes de trabajo y a los otros derechos de los operarios. (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 5)

Art. 17.- El Estado prestará a los artesanos eficiente ayuda económica mediante:

a) La exoneración de los impuestos a la renta del capital con el concurso del trabajo y adicionales de dicho impuesto, del impuesto a los capitales en giro y del impuesto al valor agregado (IVA) en calidad de sujetos pasivos y sustitutivos; (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 5)

b) La importación en los términos más favorables que establezca la correspondiente Ley, de los materiales e implementos de trabajo de los artesanos, salvo los de lujo; “ (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 5)”

c) La exoneración del impuesto a las exportaciones de artículos de producción artesanal; “ (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 5)”

d) La concesión de préstamos a largo plazo y con intereses preferenciales a través del Banco Nacional de Fomento y de la banca privada, para cuyos efectos la Junta Monetaria dictará la regulación correspondiente. Los montos de los créditos se fijarán considerando especialmente la actividad artesanal y el número de operarios que tenga a su cargo el taller; (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 5)

e) La compra de artículos de artesanía para las instituciones oficiales y otros organismos públicos. Exceptúese el caso en que el Estado o las Instituciones de Derecho Público sean productores de estos artículos. “ (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 5)”

Los artesanos continuarán gozando de las demás exoneraciones contempladas en el artículo 9 de la Ley de Fomento Artesanal, en cuanto más les beneficie. “ (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 5)”

4.4.3. Permisos requeridos para su funcionamiento

De acuerdo a la municipalidad e instituciones públicas, los permisos que necesita un establecimiento destinado al expendio de alimentos para funcionar legalmente y evitar sanciones o multas económicas por parte de las autoridades son:

Tabla 4-40: Permisos de funcionamiento

Permiso	Costo
Inscripción del negocio a la junta del artesano	252,00
Tasa de habilitación de establecimiento	30,00
Notaria	32,00
Bomberos	2,00
ARCSA	219,00
Municipio (patente)	80,00
Permisos	11,00
TOTAL	626,00

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

4.4.4. Mitigar el impacto ambiental

Para poder paliar todo tipo de contaminación causada por el accionar del restaurante, nos basamos en una matriz donde se detallara las medidas a tomar de acuerdo al impacto en cada sector sea agua, aire, suelo; así como el costo monetario que tendrá para la empresa el poderlos ejecutar efectivamente.

4.4.4.1. Acciones remediales

Tabla 4-41: Acciones de mitigación del impacto ambiental

Área afectada	Daños ocasionados durante la producción o etapa pre operativa	Medidas de mitigación (3Rs)	Beneficio	Materiales necesarios	Costo
Agua	Agua residual procedentes del lavado de materia prima	Reutilizar	Regar la flora decorativa del local y alrededores.	1 Tanque de agua plástico 550 ml.	\$75,00
	Agua con jabón y detergente.	Reducir	Disminuir el uso de agua durante los procesos de limpieza.	5 Señalética instructiva impresa.	\$5,00
	Agua con grasa.	Reciclar	Disminuir la contaminación del agua desechada.	1 Trampa de grasa	\$100,00
Aire	Gases generados por maquinaria de gas como: horno, cocina, plancha, freidora y asador.	Reducir	Evitar el uso de maquinaria a una temperatura excesiva, y mantenerlos apagados cuando no se usan.	5 Señalética instructiva impresa.	\$5,00
Suelo	Desechos orgánicos generados en a producción.	Reutilizar	Utilizar los desechos como abonos o alimento de animales.	2 Tanque plástico de 55 galones.	\$56,00
	Desechos inorgánicos generados en el establecimiento.	Reciclar	Clasificar los tipos de desechos inorgánicos de acuerdo a su tipo.	10 tacho de basura industrial de colores: amarillo (plástico), verde (vidrio), azul (papel), rojo (empaques tetrapack), gris (latas).	\$500,00
TOTAL					\$741,00

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

El local al estar dedicado a la transformación de materia prima como lo son las frutas, verduras, carnes, pescados, mariscos, lácteos, entre otros; no genera un impacto ambiental agresivo pero debido a los empaques, envolturas, etiquetas, y demás materiales inorgánicos se realizara un reciclaje responsable y oportuno según se generen estos desechos, evitando causar efectos negativos a la flora, fauna, y todo habitante del sector donde estamos ubicamos, así como sus alrededores.

4.5. ESTUDIO FINANCIERO

4.5.1. Análisis de la inversión

Tabla 4-42: Análisis de la inversión

INVERSIONES DEL PROYECTO			
Rubros	Inversión realizada	Inversión por realizar	Total de inversión
1. Inversiones fijas			
Maquinaria y equipo		3.312,62	3.312,62
Equipo de computo		628,00	628,00
Muebles y enseres		1.922,93	1.922,93
Menaje y vajilla		1.838,87	1.838,87
Imprevistos (1%)		77,02	77,02
2. Activos diferidos			
Gastos de organización		626,00	626,00
Gastos de instalación		190,20	190,20
Gastos de publicidad		223,00	223,00
Gastos experimentación		103,99	103,99
Imprevistos (1%)		11,43	11,43
3. Capital de trabajo			
Materia prima		16.618,91	16.618,91
Materiales indirectos		1.347,69	1.347,69
Mano de obra directa		4.340,21	4.340,21
Combustibles y lubricantes		189,00	189,00
Servicios básicos		278,37	278,37
Gasto arriendo		600,00	600,00
Sueldos administrativos y ventas (sueldos)		6.459,84	6.459,84
Suministros y materiales		986,40	986,40
Caja - bancos	1.000,00		1.000,00
Contingencia (1%)		318,20	318,20
TOTAL DE INVERSIÓN	1.000,00	40.072,68	41.072,68

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

4.5.1.1. Fuentes y usos

Tabla 4-43: Fuentes y usos

FUENTES Y USOS				
Rubros	Usos de fondos	Fuentes de financiamiento		
		Recurso propio	Banco	Proveedores
1. Inversiones fijas				
Maquinaria y equipo	3.312,62		3.312,62	
Equipo de computo	628,00		628,00	
Muebles y enseres	1.922,93		1.922,93	
Menaje y vajilla	1.838,87		1.838,87	
Imprevistos (1%)	77,02		77,02	
2. Activos diferidos				
Gastos de organización	626,00		626,00	
Gastos de instalación	190,20		190,20	
Gastos de publicidad	223,00		223,00	
Gastos de experimentación	103,99		103,99	
Imprevistos (1%)	11,43		11,43	
3. Capital de trabajo				
Materia prima	16.618,91			16.618,91
Materiales indirectos	1.347,69		1.347,69	
Mano de obra directa	4.340,21		4.340,21	
Combustibles y lubricantes	189,00		189,00	
Servicios básicos	278,37		278,37	
Gasto arriendo	600,00		600,00	
Sueldos administrativos y ventas (sueldos)	6.459,84		6.459,84	
Suministros y materiales	986,40		986,40	
Caja - bancos	1.000,00	1.000,00		
Contingencia (1%)	318,20		318,20	
TOTAL	41.072,68	1.000,00	23.453,77	16.618,91

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

4.5.2. Presupuestos

4.5.2.1. Presupuesto de costos de producción

Tabla 4-44: Costos de producción

Rubro	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Costos de producción					
Materia prima	66.475,64	69.207,79	72.052,23	75.013,58	78.096,64
Mano de obra directa	22.569,84	23.497,46	24.463,21	25.468,64	26.515,41
<i>Costos indirectos de fabricación</i>					
Materiales indirectos	1.347,69	1.403,08	1.460,75	1.520,78	1.583,29
<i>Gastos generales de fabricación</i>					
Combustibles y lubricantes	756,00	787,07	819,42	853,10	888,16
Mantenimiento	256,00	266,52	277,48	288,88	300,75
Servicios básicos	668,09	695,55	724,13	753,90	784,88
Suministros y materiales	986,40	1.026,94	1.069,15	1.113,09	1.158,84
Gasto de experimentación	207,97	216,52	225,42	234,68	244,33
Depreciación maquinaria y equipo	254,68	254,68	254,68	254,68	254,68
Contingencia 1%	318,20	318,20	318,20	318,20	318,20
TOTAL COSTOS DE PRODUCCIÓN	93.331,16	97.164,46	101.155,31	105.310,18	109.635,82

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

4.5.2.2. Presupuesto de gastos de administración

Tabla 4-45: Gastos de administración

Rubro	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Gastos de administración					
Gasto arriendo	1.800,00	1.873,98	1.951,00	2.031,19	2.114,67
Gasto organización	626,00	651,73	651,73	678,51	706,40
Servicios básicos	167,02	173,89	181,03	188,47	196,22
Sueldos	13.122,00	13.661,31	14.222,79	14.807,35	15.415,93
Depreciación muebles y enseres	15,43	15,43	15,43	15,43	15,43
Depreciación equipo de computo	125,23	125,23	125,23	125,23	125,23
Amortización de gastos	1.628,11	325,62	325,62	325,62	325,62

diferidos					
Imprevistos 1%	11,43	11,90	12,39	12,90	13,43
TOTAL GASTOS ADMINISTRACIÓN	17.229,34	16.557,78	17.203,92	18.028,62	18.756,85

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

4.5.2.3. Presupuesto de gastos de ventas

Tabla 4-46: Gasto de ventas

Rubro	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Gasto de ventas					
Publicidad	669,00	696,50	725,12	754,92	785,95
Sueldos	20.470,32	21.311,65	22.187,56	23.099,47	24.048,86
Depreciación muebles y enseres	15,43	15,43	15,43	15,43	15,43
Servicios básicos	278,37	289,81	301,72	314,12	327,03
Imprevistos 1%	77,02	80,19	83,49	86,92	90,49
TOTAL GASTO DE VENTAS	21.510,14	22.362,72	23.282,46	24.240,00	25.236,90

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

4.5.2.4. Presupuesto de gastos financieros

Tabla 4-47: Gastos financieros

Rubro	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Gastos financieros					
Interés bancario	3.752,60	2.814,45	1.876,30	938,15	
TOTAL GASTOS FINANCIEROS	3.752,60	2.814,45	1.876,30	938,15	

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

4.5.3. Estado de Ganancias y Pérdidas

Tabla 4-48: Resultados

ESTADO PROFORMA DE RESULTADOS					
Rubros	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ventas netas	152.893,98	159.177,92	165.720,13	172.531,23	179.622,26
(-) Costo de producción	93.331,16	97.164,46	101.155,31	105.310,18	109.635,82
(=) Utilidad bruta	59.562,81	62.013,46	64.564,82	67.221,05	69.986,44
(-) Gasto de administración	17.229,34	16.557,78	17.203,92	18.028,62	18.756,85
(-) Gasto de ventas	21.510,14	22.362,72	23.282,46	24.240,00	25.236,90
(=) Utilidad operativa	20.823,33	23.092,96	24.078,44	24.952,42	25.992,69
(-) Gasto financiero	3.752,60	2.814,45	1.876,30	938,15	
(=) Resultado utilidad y/o perdida	17.070,73	20.278,51	22.202,14	24.014,27	25.992,69
(-) Reparto de utilidades					
(-) Impuesto renta					
(=) Utilidad neta	17.070,73	20.278,51	22.202,14	24.014,27	25.992,69

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

4.5.4. Estado de Situación Financiera

Tabla 4-49: Balance general

BALANCE GENERAL						
Detalle	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Activo						
Activo corriente (Capital de trabajo)	32138,62	50135,37	46024,65	41802,42	37746,49	39596,75
Activo fijo	7779,44	7779,44	7779,44	7779,44	7779,44	7779,44
Depreciación acumulada		-441,61	-883,23	-1324,84	-1766,46	-2208,07
Diferidos (Valor amortización anual)	1628,11	1302,49	976,87	651,25	325,62	0,00
Total activos	41546,18	58775,69	53897,74	48908,27	44085,10	45168,12
Pasivos						
Pasivo corriente (Interés bancario)	3752,60	2814,45	1876,30	938,15		
Pasivo largo/plazo (Crédito bancario)	23453,77	17590,33	11726,89	5863,44		
Total pasivo	27206,38	20404,78	13603,19	6801,51	0,00	0,00
Patrimonio						
Capital	14339,80	14339,80	14339,80	14339,80	14339,80	14339,80

Resultado del ejercicio (Utilidad neta)		20278,51	22202,14	24014,27	25992,69	27075,72
Total patrimonio	14339,80	34618,31	36541,95	38354,07	40332,50	41415,52
Total pasivo + patrimonio	41546,18	55023,09	50145,13	45155,67	40332,50	41415,52
*año 1 activo corriente = total pasivo + total patrimonio – activo fijo-depreciaciones -activos diferidos						

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Danilo Cali, 2017.

4.5.5. Estado de Flujo del Efectivo

Tabla 4-50: Flujo de caja

CALCULO DEL FLUJO DE CAJA DEL PROYECTO							
		Años					
	Rubros	0	1	2	3	4	5
(+)	Ventas		152.893,98	159.177,92	165.720,13	172.531,23	179.622,26
(-)	Costos Producción		93.331,16	97.164,46	101.155,31	105.310,18	109.635,82
(-)	Gasto Administrativo		17.229,34	16.557,78	17.203,92	18.028,62	18.756,85
(-)	Gasto Ventas		21.510,14	22.362,72	23.282,46	24.240,00	25.236,90
(-)	Gasto Financieros		3.752,60	2.814,45	1.876,30	938,15	
(-)	Amortización Act. Diferido		325,62	325,62	325,62	325,62	325,62
(=)	Utilid. Antes de Rep.Ut. E Imp.		17.070,73	20.278,51	22.202,14	24.014,27	25.992,69
(=)	Utilidad Neta		17.070,73	20.278,51	22.202,14	24.014,27	25.992,69
(+)	Depreciaciones		441,61	441,61	441,61	441,61	441,61
(+)	Amort. Act. Nominal		325,62	325,62	325,62	325,62	325,62
(-)	Inversión Maq. Y Equip.	3.312,62					
(-)	Inv. Terreno y Obra Física						
(-)	Inversión Otros	4.389,80					
(-)	Inv. Act. Nominal	1.154,62					
(-)	Inv. Capital de Trabajo	32.138,62					
(-)	Vehículo						
(-)	Imprevisto	77,02					
(+)	Recup. Capital						

	Trabajo						
(+)	Préstamo						
(-)	Amort. Préstamo		- 5.863,44	- 5.863,44	- 5.863,44	- 5.863,44	
	FLUJO DE CAJA	41.072,68	11.974,52	15.182,30	17.105,94	18.918,06	26.759,93

Fuente: Investigación de campo
Realizado por: Danilo Cali, 2017.

4.5.6. Evaluación Económica

4.5.6.1. Prueba ácida

$$\frac{\text{Activo corriente} - \text{inventarios}}{\text{Pasivo corriente}}$$

$$\frac{32.138,62 - 4.172,96}{16.069,56}$$

$$\frac{27.965,66}{16.069,56}$$

$$1,74$$

La prueba ácida se la realiza con el fin de identificar si el proyecto es factible al momento de su ejecución, dándonos un resultado positivo que nos arroja que tendremos una ganancia de 1,74 por cada dólar vendido para cubrir la deuda adquirida.

4.5.7. Evaluación Financiera

Tabla 4-51: Valor Actual Neto (VAN)

VALOR ACTUAL NETO (VAN)				
Nº	FNE	$(1 + i)^n$	$FNE / (1 + i)^n$	FLUJO NETO
Inversión	- 41.072,68		- 41.072,68	- 41.072,68
1	11.974,52	1,12	10.691,54	- 30.381,15
2	15.182,30	1,25	12.103,24	- 18.277,91
3	17.105,94	1,40	12.175,67	- 6.102,24
4	18.918,06	1,57	12.022,77	5.920,53
5	26.759,93	1,76	15.184,30	21.104,83
TOTAL			21.104,83	

Fuente: Investigación de campo
Realizado por: Danilo Cali, 2017.

Tabla 4-52: Tasa Interna de Retorno (TIR)

TASA INTERNA DE RETORNO(TIR)	
Tasa de descuento	VAN
0%	\$ 48.868,07
8%	\$ 28.728,16
9%	\$ 26.694,83
10%	\$ 24.749,65
11%	\$ 22.887,81
12%	\$ 21.104,83
13%	\$ 19.396,50
14%	\$ 17.758,87
15%	\$ 16.188,25
TIR	29%

Fuente: Investigación de campo
 Realizado por: Danilo Cali, 2017.

Tabla 4-53: Relación Beneficio Costo (R B/C)

RELACION BENEFICIO COSTO (R B/C)			
Tasa de descuento	12%		
N°	Inversión	Ingresos	Costos
	- 41.072,68		
1		159.177,92	97.164,46
2		165.720,13	101.155,31
3		172.531,23	105.310,18
4		179.622,26	109.635,82
5		187.004,74	114.139,24
		TOTAL INGRESO	511.191,73
		TOTAL COSTO	312.027,63
		(=) COSTO+INVERSION	270.954,95
		RB/C	1,64

Fuente: Investigación de campo
 Realizado por: Danilo Cali, 2017.

Tabla 4-54: Periodo de recuperación de la Inversión (PRI)

PERIODO DE RECUPERACION DE LA INVERSION (PRI)					
Años	Flujos operativos	Flujo neto	Diferencia entre flujos e inversión	Parcial del año	PRI
0	- 41.072,68				
1	11.974,52	11.974,52	11.974,52		
2	15.182,30	27.156,82	27.156,82	1,79	2,79

3	17.105,94	44.262,76	44.262,76	2,59	3,59
4	18.918,06	63.180,82	63.180,82	3,34	4,34
5	26.759,93	89.940,75	89.940,75	3,36	4,36
TOTAL	33.827,17			11,08	15,08

Fuente: Investigación de campo
Realizado por: Danilo Cali, 2017.

Tabla 4-55: Punto de equilibrio

PUNTO DE EQUILIBRIO	
DETALLE	VALOR
Costo fijo	32.138,62
Precio	3,21
Costo variable	1,40
Punto de equilibrio	17.721,25
Utilidad	0

Fuente: Investigación de campo
Realizado por: Danilo Cali, 2017.

Tabla 4-56: Punto de equilibrio

UNIDADES	VENTAS	COSTO	UTILIDADES
1.360	4.363,71	34.035,89	- 29.672,17
2.720	8.727,43	35.933,15	- 27.205,73
4.080	13.091,14	37.830,42	- 24.739,28
5.440	17.454,86	39.727,69	- 22.272,83
6.800	21.818,57	41.624,96	- 19.806,38
8.160	26.182,29	43.522,22	- 17.339,94
9.520	30.546,00	45.419,49	- 14.873,49
10.880	34.909,71	47.316,76	- 12.407,04
12.240	39.273,43	49.214,02	- 9.940,59
13.600	43.637,14	51.111,29	- 7.474,15
14.960	48.000,86	53.008,56	- 5.007,70
16.320	52.364,57	54.905,82	- 2.541,25
17.680	56.728,29	56.803,09	- 74,81
19.040	61.092,00	58.700,36	2.391,64
20.400	65.455,71	60.597,63	4.858,09

Fuente: Investigación de campo
Realizado por: Danilo Cali, 2017.

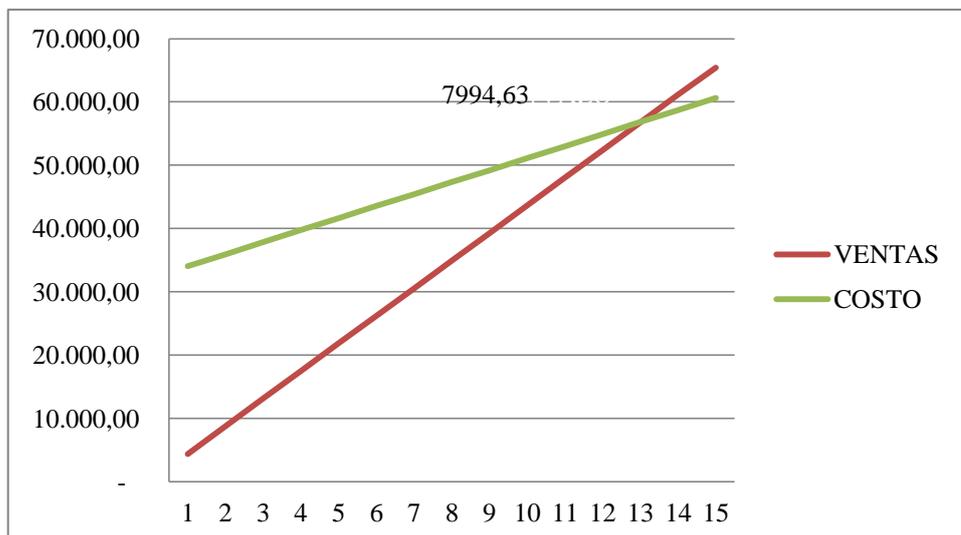


Gráfico 4-8: Punto de equilibrio

Fuente: Investigación de campo
Realizado por: Danilo Cali, 2017.

4.5.8. Evaluación Social

El restaurante “Totorá”, es un establecimiento que busca el desarrollo del cantón, mediante la atracción de turistas locales y nacionales, que busquen consumir alimentos de gran calidad y sabor, distintos a los ofrecidos en otros restaurantes, así como también que busquen obtener un servicio acogedor y confortable.

Tabla 4-57: Evaluación social

EVALUACIÓN SOCIAL		
DETALLE	VALORES	RESULTADO
DESEMPLEO EN CHIMBORAZO	164209	
PERSONAS EMPLEADAS EN EL PROYECTO	7	
APORTE		0,0043%

Fuente: Investigación de campo
Realizado por: Danilo Cali, 2017.

La evaluación social nos ayuda a conocer acerca de la población que se encuentra en estado de desempleo dentro de la provincia, y calcular sobre la ayuda que daremos a dichas personas al momento de realizar este proyecto, lo cual nos arroja que ayudamos en un 0,0043% en la disminución del desempleo en la provincia.

4.5.9. Evaluación Ambiental

Tomando en cuenta que el funcionamiento del restaurante generará diversos tipos de residuos y desechos que contaminan el agua, el suelo y el aire, hemos analizado y planificado varias medidas correctivas que serán aplicadas adecuadamente y en el tiempo justo, de tal manera que permitan mitigar estos desechos, buscando siempre que el impacto que genere al medio ambiente sea el mínimo, asegurándonos de no perturbar ni alterar la vida tanto silvestre como la de los pobladores de lugares contiguos a los del establecimiento, así como de lugares que llegase a tener alcance algún tipo de contaminación.

4.6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.6.1. Conclusiones

- Con los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas en el cantón Guano, se pudo conocer que existe una demanda insatisfecha del 89% en referencia al producto y servicio ofrecido por los restaurantes ya establecidos en este lugar, por lo que tendremos la posibilidad de abarcar un nicho de mercado amplio y cubrir sus necesidades con los productos ofrecidos por nuestra empresa, además de darle un giro positivo al servicio al que los restaurantes que funcionan en este lugar han acostumbrado a los clientes.
- De acuerdo al estudio técnico realizado, se pudo determinar que existirá una producción promedio de 75 pax al día, tomando en cuenta el personal necesario para el cumplimiento de este, que será de cuatro personas como mano de obra directa y tres indirectas, generando así beneficios a la ciudadanía no solo con nuestros productos y servicios en busca de satisfacer sus necesidades, sino también al ser un generador de fuentes de empleo.
- La creación de este proyecto se basa en los datos obtenidos en el estudio financiero, en donde pudimos conocer el Valor Actual Neto (VAN) que es de \$21.104,83 y representa el beneficio neto que obtendrá la empresa después de haber realizado su ejercicio económico, la Tasa Interna de Retorno (TIR) que es del 29% y nos indica el porcentaje que regresará a la empresa del 100% que se ha sacrificado en el año y servirá para pagar la inversión realizada y hacer que el valor actual neto se vuelva cero, y la relación Beneficio – Costo (B/C) que es \$1,64 y nos muestra la utilidad en dólares que tendrá la empresa que en este caso será de 64 centavos por cada dólar de venta; todos estos son indicadores económicos positivos y dan el aval de que este proyecto será viable y perdurará en el tiempo debido a que generará beneficios económicos cuando se lo ejecute.

4.6.2. Recomendaciones

- Al existir un gran porcentaje de demanda insatisfecha, debemos analizar las falencias de los establecimientos que funcionan en el cantón Guano, y tomarlas como un punto de partida para mejorar e innovar continuamente nuestros productos y servicios.
- Para garantizar la calidad de los productos debemos continuar con las especificaciones que se han planteado en este proyecto en cuanto a la manipulación de los alimentos, así como la renovación de la carta para que la clientela pueda tener nuevas opciones de platillos periódicamente.
- En períodos posteriores a la creación del restaurante, especialmente cuando se modifique la carta, debemos aplicar el estudio financiero para que de acuerdo a la cantidad de venta proyectada así como el precio de venta al que se pretende ofertar los platillos, sea el adecuado y permita un correcto funcionamiento del restaurante.

BIBLIOGRAFÍA

- Adriá, F. (07 de Agosto de 2004). *El país*. Obtenido de https://elpais.com/diario/2004/08/07/revistaverano/1091829623_850215.html
- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria. (Agosto de 2015). *Instructivo externo para la evaluación de "restaurantes/cafeterías"*. Obtenido de <http://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/12/IE-E.2.2-EST-42-Evaluacio%CC%81n-Restaurantes-Cafeterias-v1.0.pdf>
- Asamblea Constituyente. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Obtenido de http://www.asambleanacional.gov.ec/documentos/constitucion_de_bolsillo.pdf
- Astroga Murillo, M., Solís Lara, C. M., & Jimenez Romero, M. N. (19 de Abril de 2013). *Decoración y exposición de platos*. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?isbn=8483647435>
- Cevallos, C., Zaldivar Puig, M., & Samaniego Erazo, F. (2017). Chimborazo: Una reflexión sobre su sector agropecuario. *Revista: Observatorio de la Economía Latinoamericana, Ecuador, (febrero 2017)*., En Línea: <http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/ec/2017/chimborazo.html>.
- Cooper , B., Floody, B., & McNeill, G. (2002). *Cómo iniciar y administrar un restaurante*. Obtenido de <http://books.google.es/books?isbn=9580466114>
- Córdoba Padilla, M. (2011). *Formulación y evaluación de proyectos*. Bogotá: Ecoe.
- Díaz Paniagua, E., & León Sanchez, M. (2014). *Gestión administrativa y comercial en un restaurante*. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?isbn=8497324358>
- Gallego, J. F. (2006). *Manual práctico de cafetería y bar*. Madrid: Thompson - Paraninfo.
- García, F., Gracia, P., & Gil, M. (2009). *Técnicas de servicio y atención al cliente*. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?isbn=8497325834>
- Gómez Orea, D., & Gómez Villarino, M. (2013). *Evaluación de impacto ambiental*. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?isbn=8484766438>
- Ilpes. (2006). *Guía para la presentación de proyectos*. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?isbn=9682316871>
- Junta Nacional de Defensa del Artesano. (14 de Mayo de 2008). *Ley de defensa del artesano*. Obtenido de <http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/ecu168907.pdf>
- Ministerio de agricultura, ganadería, acuacultura y pesca. (2015). *La política agropecuaria ecuatoriana. Hacia el desarrollo territorial rural sostenible 2015 - 2025. I parte*. Obtenido de <http://servicios.agricultura.gob.ec/politicas/La%20Pol%20C3%ADticas%20Agropecuarias%20al%202025%20I%20parte.pdf>

- Ministerio de agricultura, ganadería, acuicultura y pesca. (2015). *La política agropecuaria ecuatoriana. Hacia el desarrollo territorial rural sostenible 2015 - 2025. I parte.* Obtenido de <http://servicios.agricultura.gob.ec/politicas/La%20Pol%C3%ADticas%20Agropecuarias%20al%202025%20I%20parte.pdf>
- Miranda Miranda, J. J. (2005). *Gestión de proyectos.* Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?isbn=9589622720>
- Muñoz, V. (11 de Enero de 2017). *Guía completa sobre técnicas de emplatado.* Obtenido de <https://cookstorming.com/2017/tecnicas-de-emplatado>
- Pozuelo Talavera, J., & Pérez Pérez, M. Á. (2009). *Técnicas culinarias.* Madrid: Paraninfo.
- Real Academia Española. (2017). *Carta.* Obtenido de <http://dle.rae.es/?id=7jSjnZM>
- Real Academia Española. (2017). *Cocina.* Obtenido de <http://dle.rae.es/?id=9aoCL5w>
- Real Academia Española. (2017). *Creativo.* Obtenido de <http://dle.rae.es/?id=BD4BTbq>
- Real Academia Española. (2017). *Emprendimiento.* Obtenido de <http://dle.rae.es/?id=Esj9hsT>
- Real Academia Española. (2017). *Factible.* Obtenido de <http://dle.rae.es/?id=HTcJ3vD>
- Real Academia Española. (2017). *Menú.* Obtenido de <http://dle.rae.es/?id=OxXW1rR>
- Real Academia Española. (2017). *Proyecto.* Obtenido de <http://dle.rae.es/?id=UV6hPaS>
- Real Academia Española. (2017). *Restaurante.* Obtenido de <http://dle.rae.es/?id=WECJvpa>
- Tablado, C., & Gallego, J. (2004). *Higiene y seguridad alimentaria en hostelería.* Madrid: Thompson, Paraninfo.
- Tejada de López, B. D. (2007). *Administración de servicio de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios.* Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?isbn=9586559947>
- Veintimilla, A. (05 de Enero de 2017). *Estas serán las tendencias gastronómicas del 2017.* Obtenido de El Comercio: <http://www.elcomercio.com/sabores/proyecciones-2017-cocina-sabores-ecuador.html>
- Vértice S.L. (2008). *La calidad en el servicio al cliente.* Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?isbn=8492533714>
- Vértice S.L. (2009). *Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante.* Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?isbn=8499310001>
- Vértice S.L. (2009). *Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio.* Obtenido de <https://books.google.es/books?isbn=8492791624>
- Vértice S.L. (2010). *Elaboración de platos combinados y aperitivos.* Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?isbn=8499311679>

Anexos

Anexo A: Encuesta



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



La presente encuesta tiene como objetivo, conseguir toda la información posible sobre la viabilidad comercial en cuanto a la creación de un restaurante de cocina creativa en el cantón Guano.

Instrucciones:

- Lea detenidamente cada una de las preguntas.
- Conteste con total sinceridad.
- Marque con una X la respuesta que considere correcta.

Nota: La cocina creativa es aquella que está en constante innovación mediante la creación de nuevos platos, lo cual permite brindar experiencias culinarias nuevas a sus clientes.

1. ¿Le gustaría que se instale un restaurante de cocina creativa en el cantón Guano?

Sí ___ No ___

2. ¿Qué tipo de preparaciones son de su preferencia? En caso de indicar otras, señale
¿Cuáles?

Ecuatoriana ___ Vegetariana ___ Asados ___
Mariscos ___ Otras ___

¿Cuáles? _____

3. Cuando asiste a un restaurante, generalmente ¿a qué hora lo hace?

Mañana ___ Tarde ___ Noche ___

4. ¿Cuánto consume habitualmente en un restaurante?

\$10 ___ \$15 ___ \$20 ___ \$25 ___ Más de \$25 ___

5. ¿Qué tipo o estilo de decoración le gustaría que tuviese el restaurante?

Retro ___ Clásico ___ Rústico ___

Campestre ___ Moderno ___ Vintage ___

6. ¿Qué tipo de promoción le llamaría más la atención, y lo motivaría a consumir en el restaurante?

Productos gratis ___ Descuentos ___ Paquetes promocionales ___

7. ¿Ha asistido a restaurantes ubicados en el cantón Guano?

Sí ___ No ___

8. ¿Estos restaurantes lograron satisfacer sus necesidades?

Sí ___ No ___

9. ¿Cuántas veces al mes asiste a un restaurante?

1 ___ 2 a 4 ___ 6 a 10 ___ Más de 10 veces ___

10. ¿Mediante que instrumento le gustaría recibir información sobre nuestro establecimiento?

Televisión ___ Redes sociales ___

Hojas volantes ___ Vallas publicitarias ___

Anexo B: Recetas estándar

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: PLATO PRINCIPAL		TIEMPO DE COCCIÓN: 10 min				
NOMBRE: TRUCHA CON MIEL						
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 360,7 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10				
						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Trucha	Limpio, deshuesado	1750	g	5,00	Kg	8,75
Miel		30	ml	12,70	l	0,38
Limón	Piel rallada	10	ml	1,51	l	0,02
Toronjil		2	g	25,00	kg	0,05
Aceite de oliva		180	g	15,00	l	2,70
Tomillo	Seco	15	g	15,40	l	0,23
Ajo	Repicado	40	g	4,40	kg	0,18
Vino blanco		150	ml	6,58	l	0,99
Rábano	Rodajas	90	g	2,67	kg	0,24
Cebollín		30	g	5,00	kg	0,15
Palmito	De lata	250	g	4,50	kg	1,13
Brotes de cebolla		30	g	8,85	kg	0,27
Tomate de árbol	Zumo	50	g	1,20	kg	0,06
Uvilla	Zumo	50	g	2,25	kg	0,11
Harina de maíz		150	g	1,32	kg	0,20
Brócoli	Trozos pequeños	150	g	0,68	kg	0,10
Maicena		50	g	1,32	kg	0,07
Perejil		10	g	2,92	kg	0,03
Col blanca	Chiffonade	500	g	0,45	kg	0,23
Mostaza		50	g	3,93	kg	0,20
Cilantro	Repicado	20	g	2,50	kg	0,05
C. Variable						16,11
30 % Varios						4,83
C. Neto						20,94
Costo x pax						2,09
Utilidad						120%
Servicio						10%
P.V.P						4,82

RECETA ESTÁNDAR							
RECETA: PLATO PRINCIPAL		TIEMPO DE COCCIÓN: 25 min					
NOMBRE: LOMO DULCE							
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 362 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10					
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNI DAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
Lomo de res	Limpio	1500	g	6,60	kg	9,90	
Aceite de oliva		150	ml	15,00	l	2,25	
Cerveza		100	ml	1,75	l	0,18	
Mostaza		50	g	3,93	kg	0,20	
Panela	Molida	10	g	0,70	kg	0,01	
Ajo	Repicado	30	g	4,40	kg	0,13	
Zapallo	Dados pequeños	500	g	0,75	kg	0,38	
Mantequilla		50	g	3,60	kg	0,18	
Yema de huevo		100	g	2,45	kg	0,25	
Claros de huevo		150	g	2,45	kg	0,37	
Tamarindo	Pulpa	125	g	2,86	kg	0,36	
Azúcar		50	g	0,90	kg	0,05	
Maicena		45	g	1,32	kg	0,06	
Tallos de remolacha	Limpios	80	g	0,86	kg	0,07	
Remolacha	Dados pequeños	100	g	0,86	kg	0,09	
Haba	Pelada	70	g	1,87	kg	0,13	
Cebolla perla	Aros	100	g	1,04	kg	0,10	
Papa	Gajos	100	g	0,75	kg	0,08	
Perejil		10	g	2,92	kg	0,03	
Aguacate	Rodajas	300	g	1,96	kg	0,59	
C. Variable						15,37	
30 % Varios						4,61	
C. Neto						19,98	
Costo x pax						2,00	
Utilidad						120%	
Servicio						10%	
P.V.P						4,60	

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: PLATO PRINCIPAL		TIEMPO DE COCCIÓN: 15 min				
NOMBRE: TILAPIA CON VERDURAS						
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 375,2 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10				
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNI DAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Tilapia	Limpio, deshuesado	1500	g	4,20	kg	6,30
Naranja	Pulpa	40	g	2,20	kg	0,09
Albahaca	Seco	7	g	4,60	kg	0,03
Tomillo	Seco	7	g	15,40	kg	0,11
Malto dextrina		20	g	200,00	kg	4,00
Aceite de girasol		150	ml	3,00	l	0,45
Mostaza		25	g	3,93	kg	0,10
Quínoa	Limpio	800	g	2,20	kg	1,76
Queso fresco	Dados pequeños	200	g	5,30	kg	1,06
Paico	Repicado	30	g	2,30	kg	0,07
Pimiento rojo	Brunoise	75	g	1,25	kg	0,09
Pimiento verde	Brunoise	75	g	1,25	kg	0,09
Zanahoria amarilla	Brunoise	75	g	0,80	kg	0,06
Zanahoria blanca	Brunoise	75	g	1,00	kg	0,08
Berro		30	g	0,84	kg	0,03
Mandarina	Gajos	130	g	1,26	kg	0,16
Cebolla blanca	Rodaja	75	g	0,79	kg	0,06
Huevo	Batido	240	g	2,45	kg	0,59
Mantequilla	Clarificada	150	g	3,60	kg	0,54
Limón sutil	Zumo	8	ml	1,51	l	0,01
Orégano	Seco	20	g	13,60	kg	0,27
Ajo	Repicado	20	g	4,40	kg	0,09
					C. Variable	16,04
					30 % Varios	4,81
					C. Neto	20,85
					Costo x pax	2,08
					Utilidad	120%
					Servicio	10%
					P.V.P	4,79

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: PLATO PRINCIPAL	TIEMPO DE COCCIÓN: 25 min					
NOMBRE: POLLO CON PURÉ VERDE						
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 354,5 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10					
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CAN TIDA D	UNI DAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Pollo	Suprema	1800	g	3,95	kg	7,11
Pimentón		50	g	22,10	kg	1,11
Cebolla blanca	Brunoise	50	g	0,79	kg	0,04
Albahaca	Seca	25	g	6,67	kg	0,17
Espinaca	Blanqueada	30	g	2,10	kg	0,04
Papa	Dados pequeños	800	g	0,75	kg	0,60
Arveja	Cocida	200	g	3,27	kg	0,65
Ajo	Repicado	30	g	4,40	kg	0,13
Fréjol	Tierno	100	g	2,00	kg	0,20
Cebolla paitaña	Brunoise	45	g	1,15	kg	0,05
Perejil	Limpia	25	g	2,92	kg	0,07
Col morada	Chiffonade	125	g	0,80	kg	0,10
Azúcar		40	g	0,80	kg	0,03
Vinagre balsámico		75	g	8,56	kg	0,64
Aceite de oliva		150	ml	15,00	l	2,25
C. Variable						13,16
30 % Varios						3,95
C. Neto						17,10
Costo x pax						1,71
Utilidad						120%
Servicio						10%
P.V.P						3,93

RECETA ESTÁNDAR								
RECETA: PLATO PRINCIPAL		TIEMPO DE COCCIÓN: 25 min						
NOMBRE: CERDO CON VERDURAS Y TAXO								
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 353,5 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNI DAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL		
Lomo de cerdo	Limpio	1800	g	7,90	kg	14,22		
Ajo	Brunoise	45	g	4,40	kg	0,20		
Comino	Polvo	40	g	5,87	kg	0,23		
Cebolla paiteña	Brunoise	45	g	1,15	kg	0,05		
Perejil	Repicado	40	g	2,92	kg	0,12		
Cilantro	Repicado	30	g	2,50	kg	0,08		
Taxo	Pulpa	400	g	1,00	kg	0,40		
Tamarindo	Pulpa	75	g	2,86	kg	0,21		
Rábano	Rodaja	120	g	2,67	kg	0,32		
Brócoli	Trozos medianos	350	g	0,68	kg	0,24		
Zapallo	Lámina	100	g	0,75	kg	0,08		
Pepinillo	Lámina	100	g	2,64	kg	0,26		
Zanahoria amarilla	Lámina	80	g	0,80	kg	0,06		
Aceite de oliva		125	ml	15,00	l	1,88		
Azúcar		110	g	0,90	kg	0,10		
Maicena		75	g	1,32	kg	0,10		
C. Variable						18,55		
30 % Varios						5,56		
C. Neto						24,11		
Costo x pax						2,41		
Utilidad						120%		
Servicio						10%		
P.V.P						5,55		

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: PLATO PRINCIPAL		TIEMPO DE COCCIÓN: 25 min				
NOMBRE: LOMO PICANTE						
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 369,5 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10				
						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNI DAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Lomo de res	Limpio	1800	g	6,60	kg	11,88
Apio	Hojas	100	g	1,39	kg	0,14
Romero	Seco	50	g	1,73	kg	0,09
Vinagre blanco		70	ml	2,20	l	0,15
Comino	Molido	50	g	5,87	kg	0,29
Aceite de girasol		100	ml	3,00	l	0,30
Trigo	Pelado, cocido	25	g	1,25	kg	0,03
Limón	Zumo	100	g	1,51	kg	0,15
Tomillo	Seco	15	g	15,40	kg	0,23
Ají amarillo	Rodaja	20	g	2,50	kg	0,05
Pimiento amarillo	Procesado	350	g	2,84	kg	0,99
Tomate riñon	Concasse	500	g	1,15	kg	0,58
Cebolla paiteña	Brunoise	100	g	1,15	kg	0,12
Ajo	Brunoise	75	g	4,40	kg	0,33
Pimiento verde	Brunoise	80	g	1,25	kg	0,10
Meloco	Rodaja	90	g	0,90	kg	0,08
Coliflor	Trozos medianos	70	g	0,86	kg	0,06
Espinaca	Chiffonade	25	g	2,10	kg	0,05
Durazno	Pulpa	60	g	2,00	kg	0,12
Maicena		15	g	1,32	kg	0,02
C. Variable						15,76
30 % Varios						4,73
C. Neto						20,49
Costo x pax						2,05
Utilidad						120%
Servicio						10%
P.V.P						4,71

RECETA ESTÁNDAR								
RECETA: PLATO PRINCIPAL		TIEMPO DE COCCIÓN: 60 min						
NOMBRE: GALLINA CRIOLLA								
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 378 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10						
INGREDIENTES			MISE IN PLACE				CANTIDAD	UNI DAD
Gallina criolla	Presa	1700	g	4,80	kg	8,16		
Vino blanco		170	ml	6,58	l	1,12		
Limón sutil	Zumo	50	g	1,51	kg	0,08		
Jengibre	Rallado	5	g	3,00	kg	0,02		
Crema de leche		50	ml	5,80	l	0,29		
Orégano	Seco	10	g	13,60	kg	0,14		
Naranja	Pulpa	150	g	2,20	kg	0,33		
Azúcar blanca		100	g	0,80	kg	0,08		
Maicena		35	g	1,32	kg	0,05		
Aguacate	Rodajas	25	g	1,96	kg	0,05		
Perejil		200	g	2,92	kg	0,58		
Ajonjolí		10	g	5,93	kg	0,06		
Col morada	Procesada	100	g	0,80	kg	0,08		
Vainita	Rodajas	80	g	1,95	kg	0,16		
Papanabo	Bastones medianos	100	g	1,50	kg	0,15		
Tomate riñon	Rodajas	170	g	1,15	kg	0,20		
Aceite de oliva		150	ml	15,00	l	2,25		
Mantequilla		50	g	3,60	kg	0,18		
Papa	Dados pequeños	600	g	0,75	kg	0,45		
Salsa de soja		20	ml	4,18	l	0,08		
Albahaca	Limpio	5	g	6,67	kg	0,03		
							C. Variable	14,52
							30 % Varios	4,36
							C. Neto	18,88
							Costo x pax	1,89
							Utilidad	120%
							Servicio	10%
							P.V.P	4,34

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: PLATO PRINCIPAL		TIEMPO DE COCCIÓN: 90 min				
NOMBRE: COSTILLAS FRUTALES						
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 376,5 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10				
						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CAN TIDA D	UNI DAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Costilla de cerdo	Limpio	1800	g	5,40	kg	9,72
Ajo	Repicado	30	g	4,40	kg	0,13
Orégano	Seco	25	g	13,60	kg	0,34
Mostaza		80	g	3,93	kg	0,31
Aceite de girasol		90	ml	3,00	l	0,27
Uva	Zumo	100	g	2,30	kg	0,23
Azucar		70	g	0,90	kg	0,06
Camote	Dados pequeños	350	g	1,30	kg	0,46
Perejil	Repicado	30	g	2,92	kg	0,09
Cilantro	Repicado	40	g	2,50	kg	0,10
Apio	Repicado	30	g	1,39	kg	0,04
Mote	Procesado	50	g	1,15	kg	0,06
Espinaca	Chiffonade	110	g	2,10	kg	0,23
Vainita	Mitad horizontal	70	g	1,95	kg	0,14
Vinagre balsámico		50	ml	8,56	l	0,43
Frutilla	Pulpa	60	g	3,96	kg	0,24
Cebolla blanca	Aros	100	g	0,79	kg	0,08
Manzana	Dados pequeños	150	g	1,10	kg	0,17
Harina de maíz		250	g	1,32	kg	0,33
Maicena		30	g	1,32	kg	0,04
Tomate riñon	Rodaja, deshidratada	60	g	1,15	kg	0,07
Piña	Dados pequeños	150	g	1,54	kg	0,23
Zanahoria	Procesado	40	g	0,80	kg	0,03
C. Variable						13,79
30 % Varios						4,14
C. Neto						17,93
Costo x pax						1,79
Utilidad						120%
Servicio						10%
P.V.P						4,12

RECETA ESTÁNDAR							
RECETA: PLATO PRINCIPAL		TIEMPO DE COCCIÓN: 25 min					
NOMBRE: POLLO Y VERDURAS							
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 378,7 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10					
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
Pollo	Suprema	1700	g	3,95	kg	6,72	
Ajo	Repicado	25	g	4,40	kg	0,11	
Perejil	Brunoise	100	g	2,92	kg	0,29	
Comino	Seco	25	g	5,87	kg	0,15	
Mostaza		80	g	3,93	kg	0,31	
Tocino	Lonjas	150	g	11,22	kg	1,68	
Zanahoria amarilla	Cilindro	20	g	0,80	kg	0,02	
Harina		15	g	0,88	kg	0,01	
Pepinillo	Cilindro	20	g	2,64	kg	0,05	
Remolacha	Cilindro	190	g	0,86	kg	0,16	
Rábano	Mitad	150	g	2,67	kg	0,40	
Cebolla paitaña	Mitad	150	g	1,15	kg	0,17	
Coliflor	Procesada	90	g	0,86	kg	0,08	
Meloco	Mitad	150	g	0,90	kg	0,14	
Zambo	Cilindro	12	g	0,75	kg	0,01	
Tamarindo	Pulpa	300	g	4,25	kg	1,28	
Vinagre		400	ml	2,20	l	0,88	
Clavo de olor		10	g	9,00	kg	0,09	
Laurel	Seco	5	g	70,83	kg	0,35	
Azúcar		20	g	0,90	kg	0,02	
Aceite de oliva		125	ml	15,00	l	1,88	
Maicena	Pulpa	50	g	1,32	kg	0,07	
						C. Variable	14,86
						30 % Varios	4,46
						C. Neto	19,32
						Costo x pax	1,93
						Utilidad	120%
						Servicio	10%
						P.V.P	4,44

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: PLATO PRINCIPAL		TIEMPO DE COCCIÓN: 10 min				
NOMBRE: TRUCHA CON DURAZNO						
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 356,5 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10				
						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNI DAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Trucha	Filete	1800	g	5,00	kg	9,00
Pimentón		15	g	22,10	kg	0,33
Orégano	Seco	20	g	13,60	kg	0,27
Laurel	Seco	5	g	70,83	kg	0,35
Mostaza		85	g	3,93	kg	0,33
Jengibre	Rallado	5	g	3,00	kg	0,02
Cilantro	Repicado	40	g	2,50	kg	0,10
Aceite de oliva		200	ml	13,00	l	2,60
Durazno	Gajos	500	g	2,00	kg	1,00
Cebolla blanca	Brunoise	80	g	0,79	kg	0,06
Vinagre balsámico		90	ml	7,80	l	0,70
Azúcar		40	g	0,90	kg	0,04
Arveja		150	g	3,27	kg	0,49
Pimiento rojo	Brunoise	60	g	1,25	kg	0,08
Col blanca	Chiffonade	100	g	0,45	kg	0,05
Limón	Zumo	50	g	1,51	kg	0,08
Mantequilla		125	g	3,60	kg	0,45
Yema de huevo		195	g	2,45	kg	0,48
Albahaca	Seca	5	g	6,67	kg	0,03
C. Variable						16,46
30 % Varios						4,94
C. Neto						21,39
Costo x pax						2,14
Utilidad						120%
Servicio						10%
P.V.P						4,92

RECETA ESTÁNDAR							
RECETA: PLATO PRINCIPAL	TIEMPO DE COCCIÓN: 30 min						
NOMBRE: BORREGO Y 5 SALSAS							
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 352,2 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
Borrego	Limpio	1500	g	9,65	kg	14,48	
Yogurt natural		90	ml	3,05	l	0,27	
Aceite de girasol		140	ml	3,00	l	0,42	
Tomillo	Seco	60	g	15,40	kg	0,92	
Orégano	Seco	50	g	13,60	kg	0,68	
Ajo	Repicado	50	g	4,40	kg	0,22	
Romero	Seco	20	g	1,73	kg	0,03	
Cebolla paitaña	Aros	55	g	1,15	kg	0,06	
Berro	Limpio	25	g	0,84	kg	0,02	
Vino tinto		250	ml	6,58	l	1,65	
Queso fresco	Majado	90	g	5,30	kg	0,48	
Espinaca	Chiffonade	40	g	2,10	kg	0,08	
Mostaza		20	g	3,93	kg	0,08	
Mantequilla		85	g	3,60	kg	0,31	
Cilantro	Repicado	65	g	2,50	kg	0,16	
Albahaca	Repicado	55	g	6,67	kg	0,37	
Perejil	Repicado	90	g	2,92	kg	0,26	
Remolacha	Pulpa	110	g	0,86	kg	0,09	
Zanahoria	Pulpa	25	g	0,80	kg	0,02	
Maicena		75	g	1,32	kg	0,10	
Papa	Dados pequeños	500	g	0,75	kg	0,38	
Apanadura	Limpia	75	g	2,20	kg	0,17	
Huevo	Batido	52	g	2,45	kg	0,13	
						C. Variable	21,38
						30 % Varios	6,41
						C. Neto	27,79
						Costo x pax	2,78
						Utilidad	120%
						Servicio	10%
						P.V.P	6,39

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: PLATO PRINCIPAL		TIEMPO DE COCCIÓN: 15 min				
NOMBRE: TILAPIA CON HABAS						
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 377,5 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10				
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNI DAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Tilapia	Filete	1500	g	4,20	kg	6,30
Limón	Zumo	200	g	1,51	kg	0,30
Comino	Polvo	40	g	5,87	kg	0,23
Cilantro	Repicado	100	g	2,50	kg	0,25
Vino blanco		150	ml	6,58	l	0,99
Perejil	Repicado	40	g	2,92	kg	0,12
Mora	Pulpa	250	g	4,64	kg	1,16
Maicena		80	g	1,32	kg	0,11
Brotos de cebolla		30	g	8,85	kg	0,27
Cebollín		20	g	5,00	kg	0,10
Berro	Lavado	50	g	0,84	kg	0,04
Haba	Pelada	250	g	1,87	kg	0,47
Frejol	Cocido	500	g	2,00	kg	1,00
Pimiento rojo	Brunoise	150	g	1,25	kg	0,19
Pimiento verde	Brunoise	150	g	1,25	kg	0,19
Lechuga criolla	Chiffonade	100	g	0,40	kg	0,04
Harina		15	g	0,88	kg	0,01
Aceite de oliva		150	ml	15,00	l	2,25
						0,00
C. Variable						14,01
30 % Varios						4,20
C. Neto						18,21
Costo x pax						1,82
Utilidad						120%
Servicio						10%
P.V.P						4,19

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: PLATO PRINCIPAL			TIEMPO DE COCCIÓN: 30 min			
NOMBRE: RES CON SALSA DE BROCOLI						
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 353,5 gr			PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10			
						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNI DAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Lomo de res	Limpio	1600	g	6,60	kg	10,56
Limón sutil	Zumo	100	g	1,51	kg	0,15
Cilantro	Repicado	50	g	2,50	kg	0,13
Orégano	Seco	50	g	13,60	kg	0,68
Ajo	Repicado	50	g	4,40	kg	0,22
Pimentón		15	g	22,10	kg	0,33
Salsa inglesa		35	ml	8,53	l	0,30
Perejil	Repicado	30	g	2,92	kg	0,09
Queso parmesano	Crocante	75	g	26,20	kg	1,97
Aceite vegetal		200	ml	2,00	l	0,40
Tomate riñón	Procesado	50	g	1,15	kg	0,06
Pepinillo	Rodajas	300	g	2,64	kg	0,79
Espinaca	Blanqueado	80	g	2,10	kg	0,17
Pimiento verde	Procesado	300	g	1,25	kg	0,38
Maicena		100	g	1,32	kg	0,13
Mora	Pulpa	30	g	4,64	kg	0,14
Papa nabo	Procesado	20	g	1,50	kg	0,03
Mashua	Rodajas guesas	400	g	0,60	kg	0,24
Acelga	Chiffonade	50	g	6,23	kg	0,31
C. Variable						17,06
30 % Varios						5,12
C. Neto						22,18
Costo x pax						2,22
Utilidad						120%
Servicio						10%
P.V.P						5,10

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: PLATO PRINCIPAL		TIEMPO DE COCCIÓN: 60 min				
NOMBRE: CUY CON GARBANZO						
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 351 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10				
						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNI DAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Cuy	Limpios, despresado	1500	g	10,50	kg	15,75
Perejil	Repicado	50	g	2,92	kg	0,15
Achiote	Aceite	100	ml	3,75	l	0,38
Comino	Polvo	80	g	5,87	kg	0,47
Ajo	Repicado	50	g	4,40	kg	0,22
Harina		30	g	0,88	kg	0,03
Zanahoria amarilla	Procesado	150	g	0,80	kg	0,12
Aceite de girasol		250	ml	3,00	l	0,75
Coliflor	Procesado	150	g	0,86	kg	0,13
Arveja		150	g	3,27	kg	0,49
Cebolla perla	Jualiana	300	g	1,04	kg	0,31
Lechuga criolla	Hojas enteras	70	g	0,40	kg	0,03
Cilantro	Repicado	30	g	2,50	kg	0,08
Garbanzo	Cocido	600	g	2,94	kg	1,76
C. Variable						20,66
30 % Varios						6,20
C. Neto						26,85
Costo x pax						2,69
Utilidad						120%
Servicio						10%
P.V.P						6,18

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: PLATO PRINCIPAL		TIEMPO DE COCCIÓN: 25 min				
NOMBRE: BORREGO CON ZANAHORIA BLANCA						
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 376 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10				
						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNI DAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Borrego	Limpio	1500	g	10,78	kg	16,17
Perejil		50	g	2,92	kg	0,15
Cilantro		50	g	2,50	kg	0,13
Albahaca		50	g	6,67	kg	0,33
Queso crema		100	g	4,92	kg	0,49
Mantequilla		70	g	3,60	kg	0,25
Pepas de zambo	Seco, tostado ligero	100	g	2,90	kg	0,29
Leche		100	ml	0,80	l	0,08
Tocino	Lonjas	50	g	11,22	kg	0,56
Papa	Dados pequeños	350	g	0,75	kg	0,26
Ajo	Repicado	40	g	4,40	kg	0,18
Perejil	Hojas medianas	50	g	2,92	kg	0,15
Lechuga criolla	Troceado	90	g	0,40	kg	0,04
Zanahoria blanca	Puré	600	g	1,00	kg	0,60
Huevo	Batido	90	g	2,45	kg	0,22
Harina	Tamizada	100	g	0,88	kg	0,09
Cerveza		250	ml	1,75	l	0,44
Romero	Seco	60	g	1,73	kg	0,10
Apio		60	g	1,39	kg	0,08
C. Variable						20,60
30 % Varios						6,18
C. Neto						26,78
Costo x pax						2,68
Utilidad						120%
Servicio						10%
P.V.P						6,16

RECETA ESTÁNDAR								
RECETA: ENTRADA		TIEMPO DE COCCIÓN: 15 min						
NOMBRE: LOMO CON CREMA DE MAIZ								
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 108,5 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL		
Lomo de cerdo	Filetes delgados	400	g	7,90	kg	3,16		
Ajo	Repicado	20	g	4,40	kg	0,09		
Mostaza		20	g	3,93	kg	0,08		
Harina de maiz		350	g	1,32	kg	0,46		
Pimiento rojo	Procesada	10	g	1,25	kg	0,01		
Pimiento verde	Procesada	10	g	1,25	kg	0,01		
Pimiento amarillo	Procesada	10	g	2,84	kg	0,03		
Zanahoria	Brunoise	40	g	0,80	kg	0,03		
Cilantro	Repicado	20	g	2,50	kg	0,05		
Remolacha	Láminas	40	g	0,86	kg	0,03		
Maltodextrina		10	g	200,00	kg	2,00		
Aceite de oliva		75	ml	13,00	l	0,98		
Vino blanco		80	ml	6,58	l	0,53		
C. Variable						7,46		
30 % Varios						2,24		
C. Neto						9,70		
Costo x pax						0,97		
Utilidad						120%		
Servicio						10%		
P.V.P						2,23		

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: ENTRADA		TIEMPO DE COCCIÓN: 20 min				
NOMBRE: POLLO CON CALDO DE TOMATE						
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 129,3 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10				
						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNI DAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Pollo	Filete	500	g	3,95	kg	1,98
Pimentón		5	g	22,10	kg	0,11
Vinagre blanco		10	ml	2,20	l	0,02
Comino	Polvo	15	g	5,87	kg	0,09
Aceite de oliva		100	ml	13,00	l	1,30
Tomate riñon	Concasse	200	g	1,15	kg	0,23
Cebolla paitaña	Burnoise	50	g	1,15	kg	0,06
Berro		30	g	0,84	kg	0,03
Palmito	Corte diagonal	250	g	4,50	kg	1,13
Mora	Pulpa	50	g	4,64	kg	0,23
Maicena		30	g	1,32	kg	0,04
Vino blanco		50	ml	6,58	l	0,33
Laurel	Seco	3	g	70,83	kg	0,21
C. Variable						5,75
30 % Varios						1,72
C. Neto						7,47
Costo x pax						0,75
Utilidad						120%
Servicio						10%
P.V.P						1,72

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: ENTRADA		TIEMPO DE COCCIÓN: 45 min				
NOMBRE: BORREGO Y AGUACATE						
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 77,5 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10				
						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNI DAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Borrego	Rectángulos medianos	400	g	10,78	kg	4,31
Cerveza		40	ml	1,75	l	0,07
Ajo	Repicado	30	g	4,40	kg	0,13
Cilantro	Repicado, hoja entera	10	g	2,50	kg	0,03
Limón	Zumo	20	g	1,51	kg	0,03
Orégano	Seco	10	g	13,60	kg	0,14
Aguacate	Rodajas	50	g	1,96	kg	0,10
Harina		5	g	0,88	kg	0,00
Aceite de girasol		25	ml	3,00	l	0,08
Durazno	Láminas deshidratadas	20	g	2,00	kg	0,04
Camote	Bastón medio	5	g	1,30	kg	0,01
Cebollín	Láminas	30	g	5,00	kg	0,15
Vinagre balsámico		70	ml	7,80	l	0,55
Azúcar		30	g	0,90	kg	0,03
Gelatina sin sabor		30	g	18,00	kg	0,54
C. Variable						6,19
30 % Varios						1,86
C. Neto						8,05
Costo x pax						0,80
Utilidad						120%
Servicio						10%
P.V.P						1,85

RECETA ESTÁNDAR							
RECETA: ENTRADA	TIEMPO DE COCCIÓN: 25 min						
NOMBRE: ENVUELTO DE POLLO							
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 98,2 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNI DAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
Pollo		400	g	3,95	kg	1,58	
Ajo	Repicado	10	g	4,40	kg	0,04	
Champiñones	Láminas	90	g	9,80	kg	0,88	
Vino blanco		50	ml	6,58	l	0,33	
Camote	Dados pequeños	35	g	1,30	kg	0,05	
Tocino	Láminas	45	g	11,22	kg	0,50	
Tortilla de maíz		50	g	3,46	kg	0,17	
Harina		50	g	0,88	kg	0,04	
Mantequilla		20	g	3,60	kg	0,07	
Leche		15	ml	0,80	l	0,01	
Nuez moscada		2	g	92,32	kg	0,18	
Aguacate	Dados pequeños	30	g	1,96	kg	0,06	
Col blanca	Chiffonade	20	g	0,45	kg	0,01	
Hoja de nabo	Circulos	20	g	0,63	kg	0,01	
Aceite de girasol		55	ml	3,00	l	0,17	
Zanahoria	Procesada	30	g	0,80	kg	0,02	
Maicena		10	g	1,32	kg	0,01	
Meloco	Láminas	20	g	0,90	kg	0,02	
Granadilla	Pulpa	30	g	4,72	kg	0,14	
						C. Variable	4,31
						30 % Varios	1,29
						C. Neto	5,61
						Costo x pax	0,56
						Utilidad	120%
						Servicio	10%
						P.V.P	1,29

RECETA ESTÁNDAR								
RECETA: ENTRADA		TIEMPO DE COCCIÓN: 45 min						
NOMBRE: LOMO CON PURÉ DE ZAPALLO								
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 96,3 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10						
INGREDIENTES			MISE IN PLACE				CANTIDAD	UNI DAD
Lomo de res		400	g	6,60	kg	2,64		
Tomillo	Seco	10	g	15,40	kg	0,15		
Curry		5	g	16,40	kg	0,08		
Mantequilla		15	g	3,60	kg	0,05		
Cebolla blanca	Trozos medianos	30	ml	0,79	l	0,02		
Berro		5	g	0,83	kg	0,00		
Paico		3	g	0,65	kg	0,00		
Ajo	Repicado	5	g	4,40	kg	0,02		
Remolacha	Procesada	20	g	1,32	kg	0,03		
Aceite de oliva		50	ml	13,00	l	0,65		
Zanahoria blanca	Bastones medianos	20	g	1,00	kg	0,02		
Zapallo	Porcesado	300	g	0,75	kg	0,23		
Cebolla paiteña	Brunoise	10	g	1,15	kg	0,01		
Orégano	Seco	5	g	0,80	kg	0,00		
Apio	Brunoise	5	g	1,39	kg	0,01		
Rábano	Rodajas	80	g	2,67	kg	0,21		
							C. Variable	4,14
							30 % Varios	1,24
							C. Neto	5,38
							Costo x pax	0,54
							Utilidad	120%
							Servicio	10%
							P.V.P	1,24

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: ENTRADA		TIEMPO DE COCCIÓN: 10 min				
NOMBRE: TRUCHA CON MOTE						
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 95 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10				
						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNI DAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Trucha	Filete	350	g	5,00	kg	1,75
Limón	Zumo	30	g	1,51	kg	0,05
Mostaza		10	g	3,93	kg	0,04
Laurel	Seco	5	g	70,83	kg	0,35
Perejil	Repicado, hoja	15	g	2,92	kg	0,04
Aceite vegetal		50	ml	2,00	l	0,10
Zanahoria amarilla	Lámina	20	g	0,80	kg	0,02
Cebollín	Trozos medianos	10	g	5,00	kg	0,05
Tomate riñon	Concasse	80	g	1,15	kg	0,09
Cebolla paiteña	Brunoise	40	g	1,15	kg	0,05
Ajo	Brunoise	10	g	4,40	kg	0,04
Pimiento rojo	Brunoise	40	g	1,25	kg	0,05
Queso parmesano	Rallado	15	g	7,30	kg	0,11
Mora	Pulpa	30	g	4,64	kg	0,14
Col Morada	Procesada	60	g	0,80	kg	0,05
Mote	Cocido	60	g	1,50	kg	0,09
Uvilla	Pulpa	90	g	2,75	kg	0,25
Maicena		10	g	1,32	kg	0,01
Azucar		25	g	0,90	kg	0,02
C. Variable						3,30
30 % Varios						0,99
C. Neto						4,29
Costo x pax						0,43
Utilidad						120%
Servicio						10%
P.V.P						0,99

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: ENTRADA		TIEMPO DE COCCIÓN: 45 min				
NOMBRE: LOMO CON 3 GUARNICIONES						
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 99,5 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10				
						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNI DAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Lomo de res	Filete	450	g	6,60	kg	2,97
Vino tinto		50	ml	6,58	l	0,33
Tomillo	Seco	5	g	15,40	kg	0,08
Maní	Tostado	5	g	2,97	kg	0,01
Nuez	Pelada	5	g	19,79	kg	0,10
Almendra	Pelada	5	g	26,43	kg	0,13
Aceite de girasol		50	ml	3,00	l	0,15
Ajo	Repicada	10	g	4,40	kg	0,04
Pasta de tomate		40	g	4,25	kg	0,17
Cebolla perla	Brunoise, mitad	100	g	1,04	kg	0,10
Zanahoria	Procesado	10	g	0,80	kg	0,01
Leche		25	ml	0,80	l	0,02
Mantequilla		10	g	3,60	kg	0,04
Harina		10	g	0,88	kg	0,01
Cilantro	Repicada	5	g	2,50	kg	0,01
Quinoa	Cocida	40	g	2,13	kg	0,09
Avena	Cocida	20	g	1,10	kg	0,02
Maiz choclo	Procesado	25	g	2,53	kg	0,06
Huevos	Batido	130	g	2,45	kg	0,32
C. Variable						4,66
30 % Varios						1,40
C. Neto						6,06
Costo x pax						0,61
Utilidad						120%
Servicio						10%
P.V.P						1,39

RECETA ESTÁNDAR								
RECETA: ENTRADA		TIEMPO DE COCCIÓN: 15 min						
NOMBRE: TILAPIA Y COL MORADA								
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 86,8 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10						
INGREDIENTES			MISE IN PLACE				CANTIDAD	UNI DAD
Tilapia	Dados medianos	500	g	4,20	kg	2,10		
Limón	Zumo	50	g	1,51	kg	0,08		
Mostaza		20	g	3,93	kg	0,08		
Perejil	Hoja	5	g	2,92	kg	0,01		
Cilantro	Repicado	10	g	2,50	kg	0,03		
Salsa de soya		25	ml	4,18	l	0,10		
Col morada	Chiffonade	40	g	0,80	kg	0,03		
Flor de berro	Limpia	5	g	5,30	kg	0,03		
Aceitunas negras	Repicado	20	g	15,34	kg	0,31		
Aguacate	Rodajas	70	g	1,96	kg	0,14		
Ajo	Repicado	10	g	4,40	kg	0,04		
Mantequilla		50	g	3,60	kg	0,18		
Aceite de oliva		50	ml	13,00	l	0,65		
Maicena		8	g	1,32	kg	0,01		
Azúcar		5	g	0,90	kg	0,00		
							C. Variable	3,79
							30 % Varios	1,14
							C. Neto	4,93
							Costo x pax	0,49
							Utilidad	120%
							Servicio	10%
							P.V.P	1,13

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: ENTRADA		TIEMPO DE COCCIÓN: 10 min				
NOMBRE: TRUCHA CON REMOLACHA Y 3 SALSAS						
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 87,2 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10				
						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNI DAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Trucha	Filete	600	g	5,00	kg	3,00
Limón	Zumo	30	g	1,51	kg	0,05
Comino	Polvo	10	g	5,87	kg	0,06
Albahaca	Seca	10	g	6,67	kg	0,07
Maltodextrina	Procesado	10	g	200,00	kg	2,00
Remolacha	Cocida, dados pequeños	60	g	0,86	kg	0,05
Viangre balsámico		10	ml	7,80	l	0,08
Azúcar		5	g	0,90	kg	0,00
Huevo		26	g	2,54	kg	0,07
Mantequilla		1	g	3,60	kg	0,00
Frutilla	Pulpa	15	g	3,96	kg	0,06
Maicena		5	g	1,32	kg	0,01
Berro		10	g	0,84	kg	0,01
Aceite de girasol		80	ml	3,00	l	0,24
C. Variable						5,69
30 % Varios						1,71
C. Neto						7,40
Costo x pax						0,74
Utilidad						120%
Servicio						10%
P.V.P						1,70

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: ENTRADA		TIEMPO DE COCCIÓN: 45 min				
NOMBRE: CERDO CON SALSAS						
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 91 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10				
						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNI DAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Lomo de cerdo	Filete pequeño	600	g	7,90	kg	4,74
Vino tinto		100	ml	6,58	l	0,66
Paico	Repicado	10	g	0,65	kg	0,01
Ciruela pasa	Sin semilla	30	g	9,90	kg	0,30
Ajo	Repicado	5	g	4,40	kg	0,02
Pimiento amarillo	Brunoise	10	g	2,84	kg	0,03
Pimiento verde	Brunoise	10	g	1,25	kg	0,01
Cebollin	Brunoise	10	g	5,00	kg	0,05
Miel de abeja		25	g	12,70	kg	0,32
Mostaza		20	g	3,65	kg	0,07
Harina		30	g	0,88	kg	0,03
Aceite de oliva		60	ml	13,00	l	0,78
C. Variable						7,01
30 % Varios						2,10
C. Neto						9,11
Costo x pax						0,91
Utilidad						120%
Servicio						10%
P.V.P						2,10

RECETA ESTÁNDAR							
RECETA: POSTRE		TIEMPO DE COCCIÓN: 20 min					
NOMBRE: HELADO DE GUAYABA CON CHOCOLATE, MORA Y FRESA							
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 112 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: 1 pax 0					
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
Azúcar		350	g	0,90	kg	0,32	
Huevo		130	g	2,54	kg	0,33	
Guayaba	Procesado	150	g	2,18	kg	0,33	
Crema de leche		250	ml	5,80	l	1,45	
Leche		60	ml	0,80	l	0,05	
Esencia de vainilla		10	ml	1,50	l	0,02	
Pera	Láminas deshidratadas	30	g	2,13	kg	0,06	
Chocolate blanco	Rallado	60	g	8,41	kg	0,50	
Frutilla	Pulpa	30	g	3,96	kg	0,12	
Limón	Zumo	5	g	1,51	kg	0,01	
Mora	Pulpa	40	g	4,64	kg	0,19	
Menta	Hoja entera	5	g	3,40	kg	0,02	
						C. Variable	3,38
						30 % Varios	1,01
						C. Neto	4,40
						Costo x pax	0,44
						Utilidad	120%
						Servicio	10%
						P.V.P	1,01

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: POSTRE	TIEMPO DE COCCIÓN: 0 min					
NOMBRE: MOUSSE DE GRANADILLA						
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 113 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10					
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNI DAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Chocolate negro	Esfera, tableta	200	g	7,65	kg	1,53
Gelatina sin sabor	Hidratada	20	g	18,00	kg	0,36
Mora	Pulpa	40	g	4,64	kg	0,19
Azúcar		300	g	0,90	kg	0,27
Granadilla	Pulpa	100	g	4,72	kg	0,47
Crema de leche		80	ml	5,80	l	0,46
Huevo		190	g	2,54	kg	0,48
Harina		40	g	0,88	kg	0,04
Harina de maíz		40	g	1,23	kg	0,05
Naranja	Gajos	70	g	0,30	kg	0,02
Fresa	Cuartos	50	g	3,96	kg	0,20
C. Variable						4,07
30 % Varios						1,22
C. Neto						5,29
Costo x pax						0,53
Utilidad						120%
Servicio						10%
P.V.P						1,22

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: POSTRE		TIEMPO DE COCCIÓN: 10 min				
NOMBRE: HUEVO DE CHOCOLATE						
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 119,3 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10				
						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNI DAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Chocolate blanco	Huevo	300	g	8,41	kg	2,52
Menta	Hojas limpias	5	g	3,40	kg	0,02
Azúcar blanco		250	g	0,90	kg	0,23
Azúcar glass		100	g	4,50	kg	0,45
Miel		10	g	18,00	kg	0,18
Vinagre		3	ml	2,20	l	0,01
Crema de leche		200	ml	5,80	l	1,16
Huevo		130	g	2,54	kg	0,33
Chirimoya	Pulpa	100	g	3,80	kg	0,38
Uvilla	Pulpa	40	g	2,75	kg	0,11
Harina		10	g	0,88	kg	0,01
Mantequilla		25	g	3,60	kg	0,09
Cocoa	Polvo	5	g	6,00	kg	0,03
Gelatina sin sabor	Hidratada	15	g	18,00	kg	0,27
C. Variable						5,78
30 % Varios						1,73
C. Neto						7,51
Costo x pax						0,75
Utilidad						120%
Servicio						10%
P.V.P						1,73

RECETA ESTÁNDAR	
RECETA: POSTRE	TIEMPO DE COCCIÓN: 20 min
NOMBRE: BISCOCHUELO DE MACHICA CON HELADO DE PERA	
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 118,7 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10



INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Chocolate negro	Figura de pelota	15	g	7,65	kg	0,11
Harina		120	g	0,88	kg	0,11
Aceite de girasol		20	ml	3,00	l	0,06
Esencia de vainilla		5	ml	1,50	l	0,01
Pera	Pulpa	200	g	2,13	kg	0,43
Huevo		150	g	2,54	kg	0,38
Azúcar glass		50	g	4,50	kg	0,23
Azúcar		250	g	0,90	kg	0,23
Crema de leche		250	ml	5,80	l	1,45
Machica		40	g	1,10	kg	0,04
Mantequilla		20	g	3,60	kg	0,07
Leche		30	ml	0,80	l	0,02
Durazno	Pulpa	15	g	4,00	kg	0,06
Gelatina sin sabor	Hidratada	7	g	18,00	kg	0,13
Cocoa	Polvo	15	g	6,00	kg	0,09

C. Variable	3,41
30 % Varios	1,02
C. Neto	4,43
Costo x pax	0,44
Utilidad	120%
Servicio	10%
P.V.P	1,02

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: POSTRE		TIEMPO DE COCCIÓN: 0 min				
NOMBRE: MOUSSE DE TAXO CON FRUTILLA						
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 117,5 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10				
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Chocolate blanco	Medio aro	50	g	8,41	kg	0,42
Piel de naranja	Confitada	50	g	0,30	kg	0,02
Azúcar blanco		225	g	0,90	kg	0,20
Frutilla	Láminas verticales	300	g	3,96	kg	1,19
Taxo	Pulpa	140	g	1,00	kg	0,14
Crema de leche		150	ml	5,80	l	0,87
Huevo		190	g	2,54	kg	0,48
Mora	Pulpa	50	g	4,74	kg	0,24
Gelatina sin sabor	Hidratada	20	g	18,00	kg	0,36
C. Variable						3,92
30 % Varios						1,17
C. Neto						5,09
Costo x pax						0,51
Utilidad						120%
Servicio						10%
P.V.P						1,17

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: BEBIDA	TIEMPO DE COCCIÓN: 0 min					
NOMBRE: JUGO DE PERA Y PITAHAYA						
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 288 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10					
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNI DAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Uvilla		150	g	2,75	kg	0,41
Cereza	En conserva, hielo	150	g	3,78	kg	0,57
Limón	Rodaja	80	g	1,51	kg	0,12
Pera	Zumo	600	g	2,13	kg	1,28
Pitahaya	Zumo	600	g	4,89	kg	2,93
Durazno	Gajos	100	g	2,00	kg	0,20
Azúcar		100	g	0,90	kg	0,09
Agua mineral		1100	ml	1,00	l	1,10
C. Variable						6,70
30 % Varios						2,01
C. Neto						8,71
Costo x pax						0,87
Utilidad						120%
Servicio						10%
P.V.P						2,00

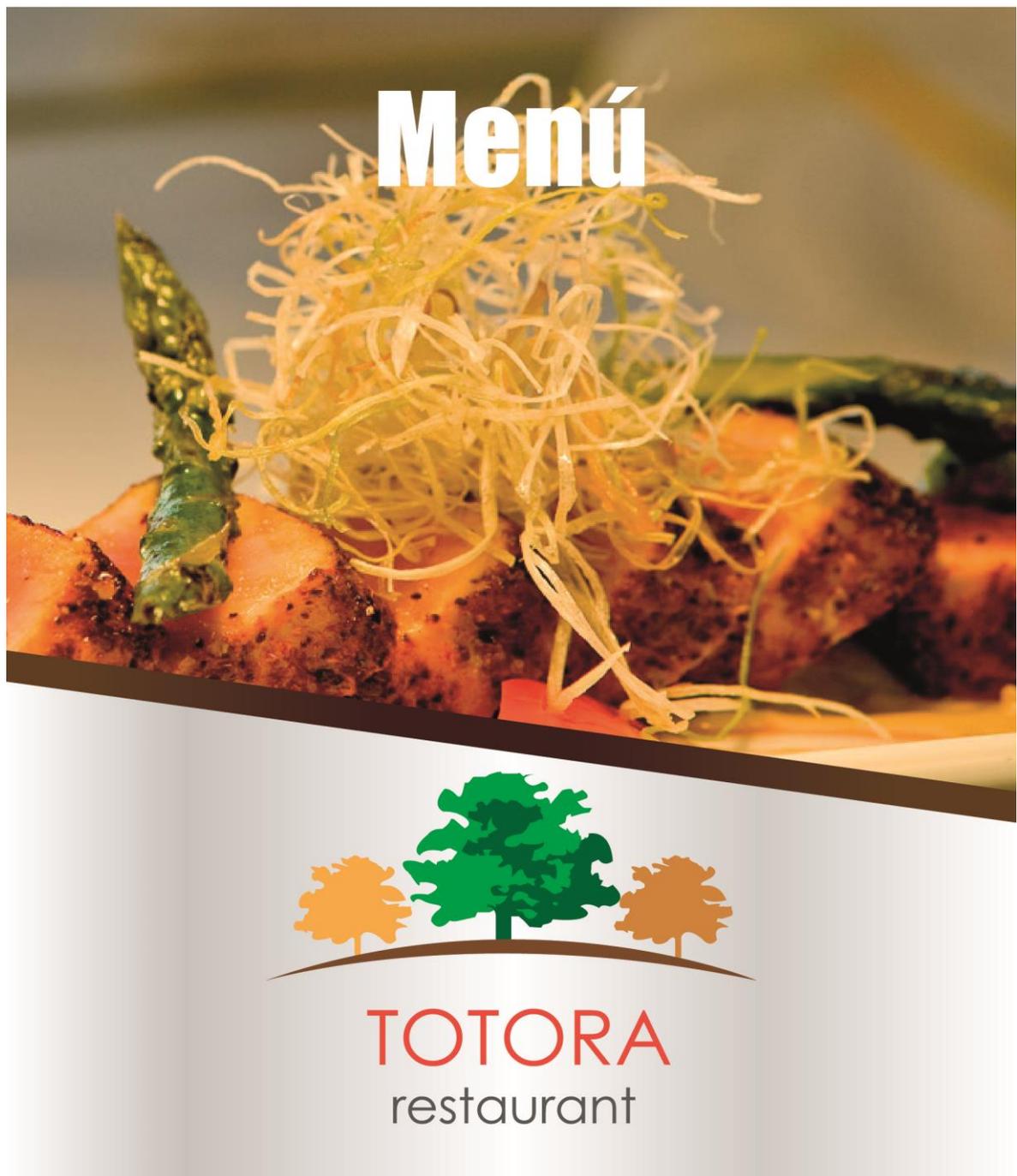
RECETA ESTÁNDAR							
RECETA: BEBIDA	TIEMPO DE COCCIÓN: 0 min						
NOMBRE: JUGO DE FRESA CON LIMÓN							
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 259 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNI DAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
Piel de limón	Viruta larga	80	g	1,51	kg	0,12	
Fresa	Pulpa, entera	750	g	3,96	kg	2,97	
Colorante negro		5	g	9,70	kg	0,05	
Cedrón	Infusión	20	g	8,30	kg	0,17	
Pimienta dulce	Infusión, hielo	10	g	20,00	kg	0,20	
Azucar blanco		100	g	0,90	kg	0,09	
Menta	Infusión	10	g	3,40	kg	0,03	
Gelatina sin sabor	Hidratada	15	g	18,00	kg	0,27	
Agua	Purificada	1600	ml		l	0,00	
						C. Variable	3,90
						30 % Varios	1,17
						C. Neto	5,07
						Costo x pax	0,51
						Utilidad	120%
						Servicio	10%
						P.V.P	1,17

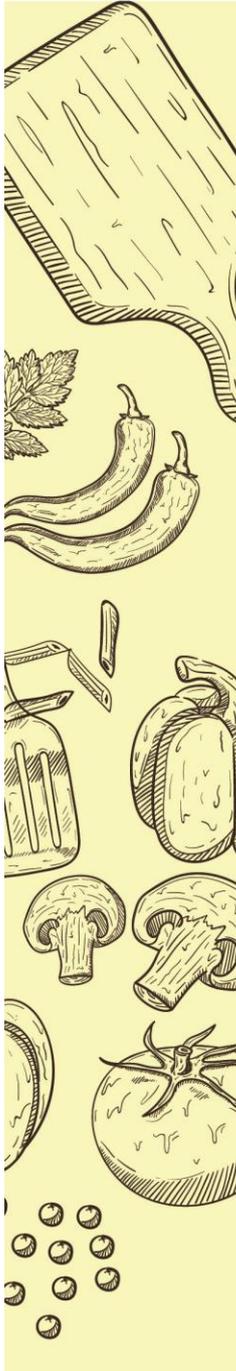
RECETA ESTÁNDAR							
RECETA: BEBIDA	TIEMPO DE COCCIÓN: 0 min						
NOMBRE: JUGO DE MANZANA Y CANELA							
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 251 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
Manzana	Zumo, rodajas	800	g	1,10	kg	0,88	
Cereza	En conserva	30	g	4,78	kg	0,14	
Canela	Infusión, hielo	20	g	20,00	kg	0,40	
Clavo de olor	Infusión, hielo	10	g	62,00	kg	0,62	
Pimienta dulce	Infusión	10	g	20,00	kg	0,20	
Miel de abeja		80	g	12,70	kg	1,02	
Uvilla	Pulpa, hielo	30	g	2,75	kg	0,08	
Azúcar		30	g	0,90	kg	0,03	
Agua		1500	ml		l	0,00	
						C. Variable	3,37
						30 % Varios	1,01
						C. Neto	4,38
						Costo x pax	0,44
						Utilidad	120%
						Servicio	10%
						P.V.P	1,01

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: BEBIDA		TIEMPO DE COCCIÓN: 0 min				
NOMBRE: JUGO DE TUNA Y MANDARINA						
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 255 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10				
						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNI DAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Tuna	Pulpa	800	g	2,40	kg	1,92
Agua mineral		1600	ml	1,00	l	1,60
Coco rallado		15	g	12,00	kg	0,18
Esencia de coco		25	ml	1,50	l	0,04
Azúcar		100	g	0,90	kg	0,09
Toronjil	Infusión, hielo	10	g	4,10	kg	0,04
C. Variable						3,87
30 % Varios						1,16
C. Neto						5,03
Costo x pax						0,50
Utilidad						120%
Servicio						10%
P.V.P						1,16

RECETA ESTÁNDAR							
RECETA: BEBIDA	TIEMPO DE COCCIÓN: 0 min						
NOMBRE: JUGO DE CHIRIMOYA							
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 258 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
Chirimoya	Pulpa	500	g	3,80	kg	1,90	
Uvilla		20	g	2,75	kg	0,06	
Limón	Gajo	30	g	1,51	kg	0,05	
Mandarina	Gajo	30	g	1,26	kg	0,04	
Azúcar		100	g	0,90	kg	0,09	
Pitahaya	Lámina	300	g	7,50	kg	2,25	
Agua		1600	ml		l		
						C. Variable	4,38
						30 % Varios	1,31
						C. Neto	5,69
						Costo x pax	0,57
						Utilidad	120%
						Servicio	10%
						P.V.P	1,31

Anexo C: Diseño de la carta





TOTORA

restaurant

ENTRADA

LOMO CON CREMA DE MAÍZ

\$ 2.23

(Lomo de cerdo crocante, crema de harina de maíz con mantequilla, aceite de pimientos rojo, verde y amarillo, remolacha deshidratada, polvo de aceite de oliva)

POLLO CON CALDO DE TOMATE

\$ 1.72

(Pollo cocido y sellado, palmito dorado, caldo de tomate y aceite de oliva, brotes de cebolla, crema espesa de mora, hojas de berro)

BORREGO Y AGUACATE

\$ 1.85

(Carne de borrego asado, aguacate, zanahoria deshidratada, teja de harina de maíz, fideo de reducción de balsámico, bastones de camote cocido, cebollín y cilantro)

ENVUELTO DE POLLO

\$ 1.29

(Pollo envuelto en tortilla de maíz y tocino, col, acelga, aguacate, melloco, tallos de champiñones, salsa bechamel, salsa de zanahoria y salsa de granadilla)

LOMO CON PURÉ DE ZAPALLO

\$ 1.24

(Lomo fino de res, crema de zapallo con paico, rábanos encurtidos, salsa de remolacha y limón, cebolla blanca asada, hojas de berro y paico, bastones de zanahoria blanca)

TOTORA

restaurant

ENTRADA

TRUCHA CON MOTE

\$ 0.99

(Trucha al vapor con jengibre, ajo y limón; crocante de zanahoria, hojas de apio fritas, salsa de col morada, salsa de uvilla, salsa de remolacha y salsa de tomate con pimiento rojo, queso parmesano, mote cocido y cebollín)

LOMO CON TRES GUARNICIONES

\$ 1.39

(Lomo fino de res ahumado con costra de maní, nuez y almendras, esferas de zanahoria amarilla, soufflé de choclo, quinoa con queso y cilantro, cebolla perla encurtida y asada, salsa de pepas de zapallo, salsa de cebolla y tomate)

TILAPIA Y COL MORADA

\$ 1.13

(Cubos de tilapia a la plancha, salsa de soja, col morada con vinagreta, flor de paico, hojas de perejil, polvo de aceitunas negras, salsa de limón, aguacate)

TRUCHA CON REMOLACHA Y TRES SALSAS

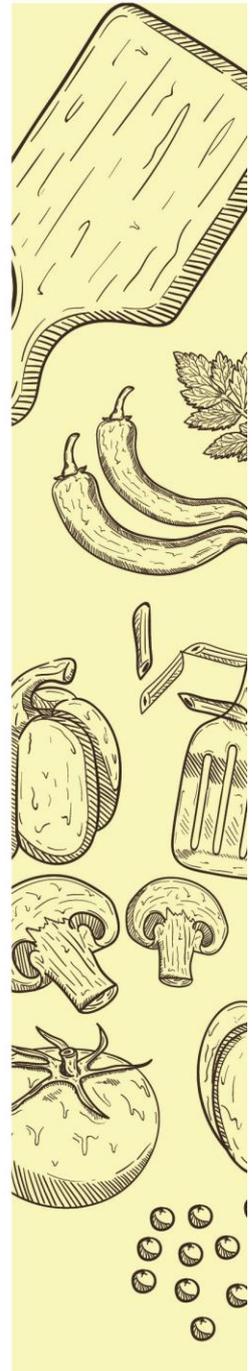
\$ 1.70

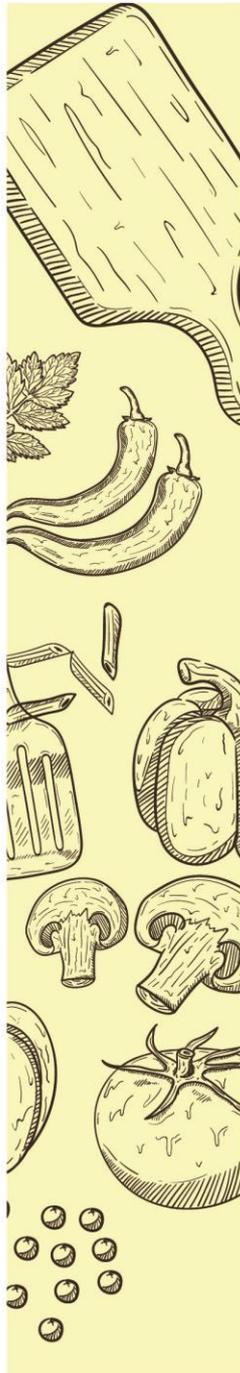
(Tiras de filete de trucha, polvo de aceite de ajo, remolacha horneada, hojas de berro, salsa de frutilla, salsa holandesa y reducción de balsámico)

CERDO CO SALSAS

\$ 2.10

(Lomo de cerdo dorado, salteado de pimientos verde y amarillo, hojas de paico, salsa de ciruela pasa, salsa de miel y mostaza, salsa de vino tinto)





TOTORA

restaurant

PLATO FUERTE

TRUCHA CON MIEL

\$ 4.82

(Trucha cocida marinada con miel, mostaza y vinagre; teja de harina de maíz amarillo, salsa de tomate de árbol y uvilla, salsa de brócoli, col blanca con mayonesa de ajo y cilantro, rábano, brotes de cebolla, palmito, cebollín, cilantro)

LOMO DULCE

\$ 4.60

(Lomo de cerdo marinado con cerveza, mostaza y panela, aguacate, habas cocidas, tallos de remolacha, cebolla perla y papa asados, muselina de papa, salsa de tamarindo)

TILAPIA CON VERDURAS

\$ 4.79

(Tilapia asada, refrito de zanahoria blanca y amarilla y pimientos rojo y verde, aros de cebolla blanca, gajos de mandarina, tierra de aceite con orégano, hojas de berro, quinoa con queso y cilantro, salsa holandesa)

POLLO CON PURÉ VERDE

\$ 3.93

(Suprema de pollo rellena con albahaca y espinaca, col morada con vinagreta de ajo, puré de papa y arveja, frejol cocido y salteado, vinagre balsámico)

CERDO CON VERDURAS Y TAXO

\$ 5.55

(Lomo de cerdo cocido y asado, rábano, brócoli, zapallo, pepinillo, zanahoria amarilla, salsa de tamarindo, salsa de taxo, hojas de cilantro)

LOMO PICANTE

\$ 4.71

(Lomo de cerdo con hierbas, esferas de zanahoria amarilla, esferas de coliflor, rodajas de ají amarillo salteados, salsa de ají amarillo, espinaca, melloco, refrito de tomate, cebolla, ajo, cilantro, pimienta y romero; coliflor, salsa de durazno)

GALLINA CRIOLLA

\$ 4.34

(Gallina criolla cocida con vino blanco y asada, ajonjolí, aguacate, hojas de perejil deshidratadas, aire y bastones de papa nabo, tomate, vainita, puré de papa con albahaca, salsa de col morada, salsa de naranjilla)

TOTORA

restaurant

PLATO FUERTE

COSTILLAS FRUTALES

\$ 4.12

(Costillas de cerdo ahumadas, polvo de zanahoria amarilla, puré de camote, col blanca, espinaca, crocante de mote, vainita, tomate deshidratado, piña y manzana macerada, salsa de frutilla, salsa de mora)

POLLO Y VERDURAS

\$ 4.44

(Pollo envuelto en tocino, esferas de remolacha, polvo de zanahoria, teja de harina, cebolla asada, melloco, esferas de coliflor, rábano, zanahoria amarilla, pepinillo, remolacha, esferas de zanahoria amarilla, vinagreta de laurel, salsa de tamarindo)

TRUCHA CON DURAZNO

\$ 4.92

(Trucha cocida sous vide, duraznos asados, cebolla asada, arveja, col blanca, pimienta roja, albahaca, polvo de cilantro y limón, salsa de limón, reducción de balsámico)

BORREGO Y 5 SALSAS

\$ 6.39

Borrego asado, croquetas de papa, tierra de aceite de oliva, berro, cebolla caramelizada, esferas de zanahoria amarilla, espinaca blanqueada, chimichurri, salsa de remolacha, salsa de queso con mostaza)

TILAPIA CON HABAS

\$ 4.19

(Tilapia al vapor flameada con vino blanco, teja de harina, salsa de mora, cebollín, brote de cebolla, berro, habas, puré de frejol rojo con pimientos verde y amarillo, col blanca)

RES CON SALSA DE BRÓCOLI

\$ 5.10

(Lomo de res horneado, aire de papa nabo, crocante de queso parmesano, pepinillo, espinaca, vinagreta de cilantro, mashua, esferas de papa nabo, salsa de mora, salsa de brócoli)

CUY CON GARBANZO

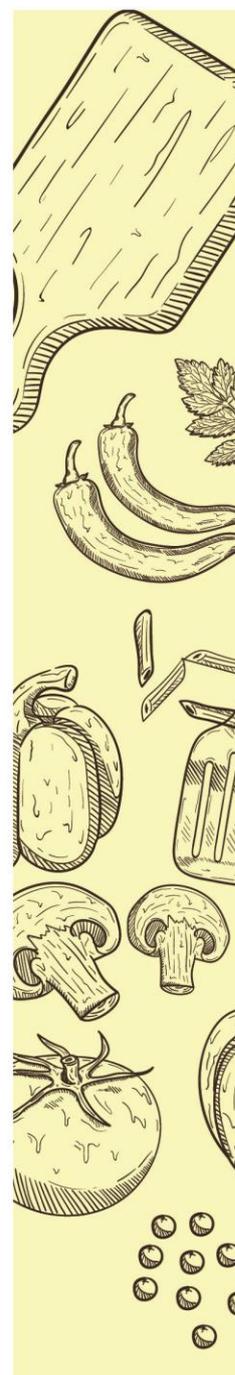
\$ 6.18

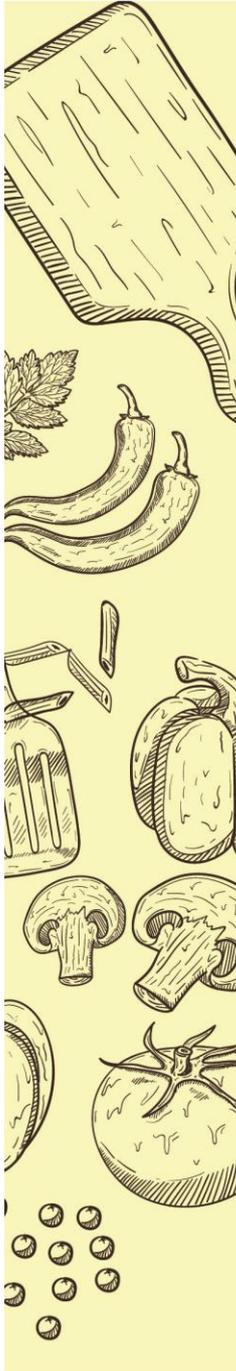
(Cuy asado, teja de harina de maíz, arveja, garbanzo, lechuga, tomate, esferas de zanahoria amarilla, coliflor)

BORREGO CON ZANAHORIA BLANCA

\$ 6.16

(Lomo de borrego asado, salsa de queso, polvo de tocino, esponja de papa, lechuga, espinaca, perejil, chimichurri, salsa de pepas de zambo)





TOTORA

restaurant

POSTRE

HELADO DE GUAYABA CON CHOCOLATE, MORA Y FRESA \$ 1.01
(Helado de guayaba, culis de mora, salsa de fresa, merengue italiano, menta, chocolate blanco, pera deshidratada)

MOUSSE DE GRANADILLA \$ 1.22
(Mousse de granadilla, esfera de chocolate, bizcochuelo de harina de maíz, mandarina, fresa, culis de fresa)

HUEVO DE CHOCOLATE \$ 1.73
(Huevo de chocolate blanco relleno de mousse de chirimoya y mousse de uvilla, nido de caramelo, merengue suizo, galleta de chocolate, hojas de menta, virutas de chocolate negro)

BIZCOCHUELO DE MACHICA CON HELADO DE PERA \$ 1.02
(Bizcochuelo de machica con cobertura de crema de mantequilla, merengue francés, figuras de chocolate negro, galleta de machica, teja de vainilla, gelatina de durazno, helado de pera)

MOUSSE DE TAXO CON FRUTILLA \$ 1.17
(Mousse de taxo, piel de naranja caramelizada, figuras de chocolate blanco, frutilla, culis de mora, pepas de zambo)

TOTORA

restaurant

BEBIDAS

JUGO DE PERA Y PITAHAYA

\$ 2.01

(Jugo de pera con pitahaya, zumo limón, agua mineral, hielo de durazno, hielo de cereza, decorado con uvillas, limón y cereza)

JUGO DE FRESA CON LIMÓN

\$ 1.17

(Jugo de fresa en infusión de cedrón, aromatizado con piel de limón, hielo de pimienta dulce, hielo de menta, decorado con gotas de gelatina negra)

JUGO DE MANZANA Y CANELA

\$ 1.01

(Jugo de manzana en infusión de canela, clavo de olor y pimienta de dulce, endulzado con miel de abeja y decorado con manzana y cereza)

JUGO DE TUNA

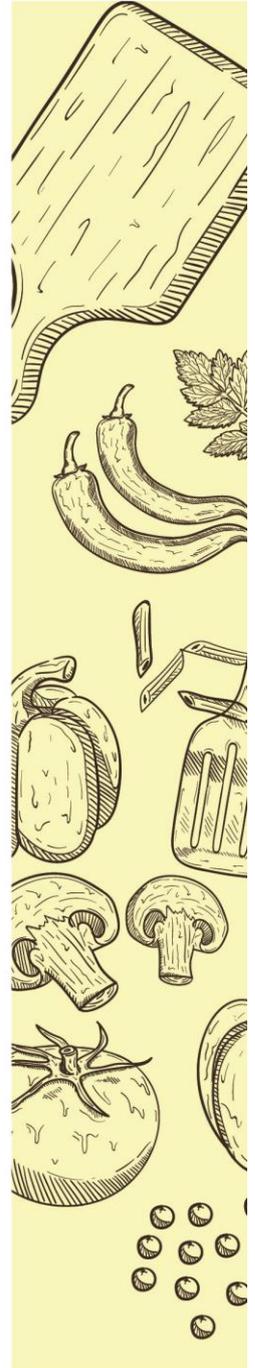
\$ 1.16

(Jugo de tuna con agua mineral y esencia de coco, hielo de toronjil y decorado con coco rallado)

JUGO DE CHIRIMOYA

\$ 1.31

(Jugo de chirimoya con zumo de limón, decorado con limón, pitahaya y uvilla)





Tel: (03) 2360 417

Cel: 0985426557

www.totorarestaurant.com

totorarestaurantriobamba

Dirección: Francisco Quipe y Agustín Dávalos

GUANO - ECUADOR

Anexo D: Manual de procesos

MANUAL DE PROCESOS



2017

INTRODUCCIÓN

El manual de procesos está enfocado hacia las áreas de bodega, producción y servicio, del restaurante TOTORA, con el fin de ser una guía para las operaciones que se realicen internamente en cocina y externamente en el salón, sabiendo paso a paso los protocolos que deben seguir para la compra, recepción y almacenamiento de materia prima de los proveedores; la limpieza, porcionamiento, requisición y recepción de materia prima que haga cada áreas a bodega; y las normas de higiene y manipulación de alimentos que deberán aplicar todos los empleados durante la preproducción y producción, así como el servicio.

RESUMEN

Debido a que la mano de obra en muchos de los casos no permanece al servicio del establecimiento de manera prolongada, o a su vez se adquiere nuevo personal necesario para el cumplimiento óptimo de las distintas áreas, el restaurante estandariza los procedimientos que se deberán cumplir a cabalidad y de manera eficiente por parte de todo el personal.

De esta manera nos aseguramos que todo el personal que labore en este establecimiento conozca claramente todas las tareas y obligaciones que deberá cumplir de acuerdo a los puestos y funciones que sean asignados, así como las normas de higiene y comportamiento a las que se rigen durante toda su jornada de trabajo.

A continuación se detalla toda la información necesaria para que los procesos se cumplan con los más altos índices de eficacia y eficiencia, independientemente de si los hace personal antiguo o aquellos que son nuevos en la empresa.

Tabla de contenido

DATOS DE LA EMPRESA	3
MISIÓN	3
VISIÓN.....	3
POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS	4
ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL	6
ORGANIGRAMA FUNCIONAL.....	6
GENERALIDADES	7
ÁREA DE BODEGA.....	11
Normas de higiene	11
Normas de seguridad.....	11
Normas de comportamiento	11
Recepción y almacenamiento de alimentos	11
ÁREA DE COCINA	1793
Normas de higiene	179
Normas de seguridad.....	179
Manipulación de alimentos	180
Requisición de productos	185
ÁREA DE SERVICIO	188
Normas de higiene	188
Normas de seguridad.....	188
Atención al cliente	188
Requisición de productos	190
CONTROL DE PLAGAS	191

DATOS DE LA EMPRESA

MISIÓN

TOTORA es un restaurante dedicado a la preparación de alimentos originales y del más alto nivel, enfocado en la utilización de materia prima principalmente de producción nacional de acuerdo a la temporalidad de su obtención; y gracias a la colaboración de talento humano capacitado en cocina y servicio, y equipo tecnológico adecuado, poder ofrecer platillos apetecibles y con estándares de calidad que permitan satisfacer las necesidades del mercado local.

VISIÓN

Ser una empresa líder a nivel nacional restaurantero que este en constante evolución dentro del campo gastronómico, utilizando equipo de punta y talento humano altamente capacitado, generando una renovación continua en la calidad de servicio y producto ofrecido a los clientes, adecuándonos a las necesidades de los mismos, en los próximos 10 años.

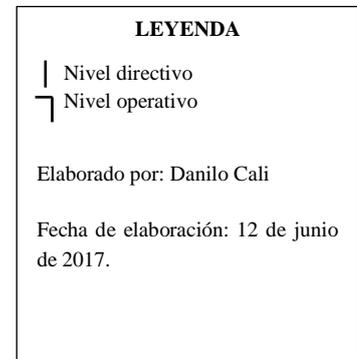
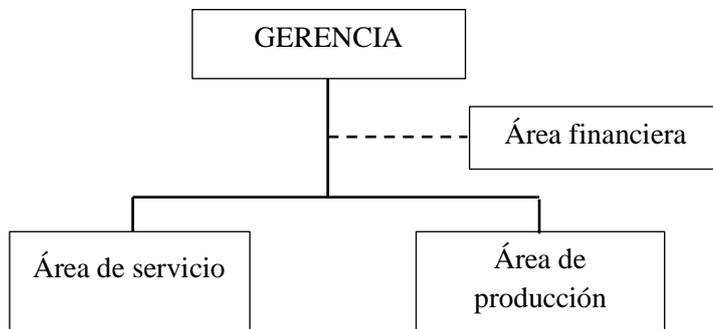
POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS

Servicio al cliente	<ul style="list-style-type: none"> • Receptar a personal altamente capacitado y que cumpla con las normas mínimas de experiencia y/o formación de acuerdo al puesto que va a ejercer. • Capacitar de manera continua a todo el personal que labora en las diferentes áreas, con el fin de motivar y garantizar el nivel y la calidad del producto y servicio que la empresa busca ofrecer al mercado. • Actualizar periódicamente al establecimiento en todas sus áreas de acuerdo a las tendencias que se están presentando dentro del área gastronómica, de tal manera que podamos aplicarla dentro de la empresa. • Generar niveles de comunicación adecuados entre todo el personal, al promover un ambiente de amistad y camaradería, evitando así conflictos durante los procesos de producción y servicio al cliente. • Responder y resolver de manera clara y eficaz todo tipo de duda o inconveniente que el cliente tenga durante su estancia en nuestro establecimiento.
Imagen de la empresa	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar métodos de mitigación a todo tipo de contaminación que se genere dentro del establecimiento, así como los generados fuera del mismo debido a la concurrencia de la clientela, como son residuos orgánicos e inorgánicos, contaminación auditiva, etc. • Ejecutar técnicas de reciclaje y clasificación de residuos para que el impacto ambiental sea el menor posible. • Elaborar oportunamente planes ecológicos que beneficien no solo al establecimiento sino a los lugares aledaños, esto mediante procesos de forestación, limpieza de canales de riego, incentivo al uso de abono orgánico en las plantaciones, proponer el no dañar árboles y plantas nativas del lugar, entre otros.
Publicidad	<ul style="list-style-type: none"> • Ejecutar un plan de marketing que permita dar a conocer las instalaciones de la empresa y los productos ofrecidos a toda la ciudadanía mediante la utilización de distintos medios de comunicación. • Anunciar nuestro establecimiento mediante auspicios en eventos de gran magnitud. • Colocar vallas publicitarias en las principales vías de acceso a la ciudad.
Producto ofertado	<ul style="list-style-type: none"> • Modificar la carta 2 veces al año, utilizando principalmente materia prima producida en la provincia de Chimborazo. • Ofrecer preparaciones únicas en el mercado y de creación propia, utilizando técnicas y métodos culinarios que permitan innovar todas nuestras preparaciones. • Utilizar ingredientes que armonicen y mejoren nuestras preparaciones. • Identificar los gustos y preferencias que tienen nuestro mercado potencial desde el

	<p>momento en que inicie su funcionamiento, para poder tener un punto de partida en la elaboración de las nuevas cartas.</p>
Materia prima	<ul style="list-style-type: none">• Establecer convenios con los proveedores, de tal manera que podamos asegurar una materia prima de calidad y acorde a nuestras necesidades.• Identificar a proveedores que tengan experiencia en la distribución de materia prima a establecimientos gastronómicos, que garanticen la mejor calidad de los productos.• Reconocer a productores directos de materia prima con el fin de abaratar costos.• Crear convenios con proveedores para garantizar un abastecimiento continuo de productos.

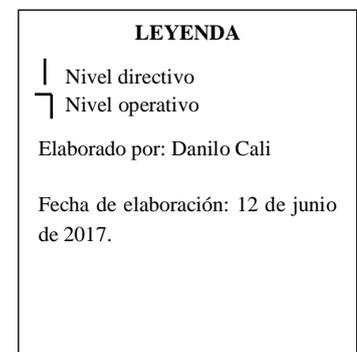
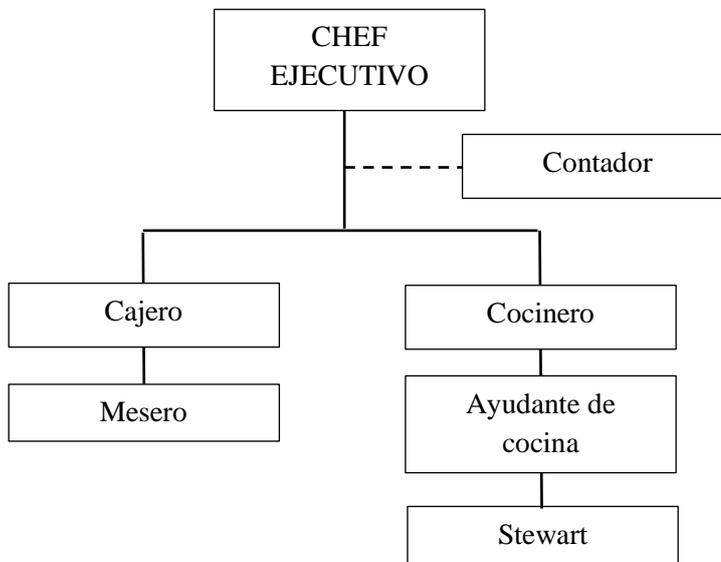
ORGANIGRAMA ESTUCTURAL

TOTORA RESTAURANTE ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL



ORGNIGRAMA FUNCIONAL

TOTORA RESTAURANTE ORGANIGRAMA FUNCIONAL



GENERALIDADES

- **Normas de higiene:** Las normas de higiene son todas aquellas reglas y normativas que el personal independientemente del área en que se encuentre, deberá cumplir durante toda su jornada laboral, incluyendo su asepsia previo al ingreso al restaurante.
- **Lavado y desinfectado de manos:** El procedimiento adecuado del lavado y desinfectado de manos que se muestra a continuación deberá ser aplicado en todo momento por todos los empleados, y por ello tenemos a disposición en los lugares destinados para esto, jabón líquido y gel antiséptico.

Lavado de manos



¿Cómo lavarse las manos?

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



0 Mójese las manos con agua;



1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



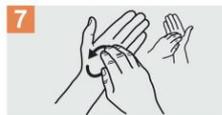
4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



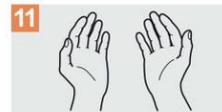
8 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sirvase de la toalla para cerrar el grifo;



11 Sus manos son seguras.



Fuente: <http://hee.gob.ec/promotion/lavado-de-manos/>

Desinfección de manos



¿Cómo desinfectarse con alcohol gel las manos?

¡Desinfecte las manos por higiene! Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias

⌚ Duración de todo el procedimiento: 20-30 segundos



Fuente: <http://hee.gob.ec/promotion/lavado-de-manos/>

- **Normas de seguridad:** Estas son de suma importancia pues garantizará la seguridad de todo el personal del establecimiento así como de los clientes, lo que a su vez incrementará la comodidad y bienestar del mismo.
- **Normas de comportamiento:** En cuanto al servicio que se dará a nuestros clientes, deberemos tomar siempre en cuenta nuestra forma de actuar y hablar frente a ellos, para evitar malentendidos y lograr que sientan la calidez del restaurante en todo momento. También deberemos mantener un buen comportamiento internamente en el restaurante tanto entre compañeros así como con personal ajeno, sea este proveedores, jardineros, guardias, vecinos y demás personas; todo esto en búsqueda de la excelencia de nuestra empresa.

- **Formatos de documentos escritos:** Los documentos, formatos y fichas que se presentan en este manual, corresponden a cada área y sus respectivas funciones y actividades, se deben utilizar en todo momento para el manejo adecuado, responsable, y ordenado de todos los productos que posea la empresa en bodega; para tener un orden lógico y coherente en la realización de los distintos procesos en cada una de las áreas; y para el funcionamiento adecuado de las mismas. Estos documentos, así como su utilización y llenado correcto deberán ser de conocimiento de todo el personal sin excepción, además de ser ejecutados en todos los procesos que se requiera.
Dichos formatos y documentos deberán ser modificados o actualizados de a ser necesario.
- **Control de plagas:** Estas son recomendaciones que debemos cumplir siempre para prevenir la presencia de cualquier tipo de plaga, y que por su naturaleza invasiva a nuestro establecimiento o sus alrededores pudiese destruir nuestras instalaciones y sus alrededores, bienes, productos u otros insumos que están destinados para el consumo de personas, y provocar problemas de salud para el personal y los clientes.
- **Limpieza y desinfección:** La limpieza se lo debe hacer por diversos motivos entre los que destacan: mantener una estética positiva del restaurante y todos sus bienes, alargar la vida útil de estos bienes, mantener un funcionamiento adecuado y óptimo de todos sus equipos y utensilios, mantener la calidad de los alimentos durante su manipulación. La desinfección por su parte tiene fines más estrictos, pues de esto dependerá la ausencia microbiana en todos los equipos u utensilios del restaurante que a su vez impiden su presencia en los alimentos, y por ende se protegerá la salud del consumidor. Son procesos destinados para que todas las áreas permanezcan en óptimas condiciones, tomando en cuenta la infraestructura como son pisos, paredes, desagües; lugares destinados para el almacenamiento de materia prima como estantes, cuarto frío, congelador, balanza, recipientes de almacenamiento; y los equipos y utensilios utilizados para la manipulación y transformación de alimentos. A continuación presentamos las indicaciones para la limpieza y desinfección de cada uno de ellos:

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Detalle	Instrucciones		Periodo de tiempo
	Limpieza	Desinfección	
Pisos, paredes, desagié.	Detergente: 5 gr en 1 lt de agua, restregar con escobas o cepillos, dejar reposar de 10 a 15 minutos, luego enjuagar con abundante agua caliente y secar.	Cloro: 240 ml en 4 lt de agua, reposo por 5 minutos, luego enjuagar con agua potable y secar.	Limpieza cada vez que sea necesario. Desinfección 1 vez al día
Estantes, mesas de trabajo, cocina, maquinaria, equipo y utensilios.	Jabón: 10 gr en 1 lt de agua, en caso de suciedad resistente utilizar esponjas, o estropajos para su remoción, enjuagar con abundante agua caliente, y secar. En el caso de los equipos, desarmarlos para que la limpieza sea completa. Bicarbonato: Para manchas resistentes, 2 cucharadas en 1 litro de agua, restregarlo, luego enjuagar con abundante agua caliente y secar.	Cloro: 240 ml en 4 lt de agua, reposo por 5 minutos, luego enjuagar con agua potable y secar.	Limpieza continúa durante la jornada laboral. Desinfección antes y después de la jornada laboral.
Vajilla, cubtería, cristalería.	Jabón: 5 gr en 1 lt de agua, remover con ayuda de una esponja, en el caso de cristalería solo con ayuda de un paño evitando rayones, dejar reposar un máximo de 5 minutos, luego enjuagar con abundante agua caliente y secar.	Cloro: 240 ml en 4 lt de agua, reposar por 5 minutos, luego enjuagar con agua potable y secar. Agua caliente: Sumergir o aplicar a presión por 10 o 15 minutos en agua que supere los 80°C, luego secar.	Limpieza y desinfección después de cada uso. En caso de ser nuevo, o de utilizarlo después de un período de tiempo considerable, lavarlo y

			desinfectarlo antes de su uso.
Cuarto frío, congelador.	Retirar todos los productos que se encuentren en su interior. Jabón: 5 gr en 1 lt de agua, remover la suciedad con ayuda de una esponja o estropajo, enjuagar con abundante agua y secar.	Cloro: 240 ml en 4 lt de agua, reposo por 5 minutos, luego enjuagar con agua potable y secar.	Cuarto frío: Limpieza 1 vez al día, desinfección 2 veces a la semana. Congelador: Limpieza y desinfección 1 vez a la semana
Frutas y verduras	Lavar con abundante agua, dejándolo en remojo por 2 minutos o bajo el chorro constante del grifo. Ayudarse de esponjas sin agentes químicos para suciedad resistente. En caso de verduras con hojas, remover las hojas externas que poseen mayor contaminación.	Bicarbonato de sodio: 2 cucharadas por litro de agua, introducir el alimento por 10 minutos, luego enjuagar y secar. Vinagre: 1 vaso por litro de agua y dejar remojar el producto por 10 minutos, o a su vez rosear el alimento con un spray previo a su uso. Limón: Junto con vinagre y agua en partes iguales, remojar el alimento por 10 minutos, para luego ser enjuagado y secado. Cloro: 1,5 cucharada en 10 litros de agua, remojar por 2 minutos, luego enjuagar y secar. Kilol: 2 o 3 cucharadas en 1 litro de agua, sumergirlos durante 5 minutos antes de su uso o consumo.	En bodega limpiarlas después de su recepción. En cocina lavar y desinfectar las verduras y frutas antes que sean cortadas, manipuladas o fiscalmente modificadas.

Fuente: Etiqueta Clorox, https://www.profeco.gob.mx/tecnologias/proc_tec/Lavado_desinfec.asp

ÁREA DE BODEGA

Normas de higiene

- Utilizar el uniforme respectivo al momento de recibir los productos, y en caso de manipularlos directamente utilizar guantes.
- Limpiar la bodega, así como los enfriadores y congeladores periódicamente.
- Utilizar malla de cabello siempre.
- Mantener limpios los recipientes en los que se transportan los alimentos de bodega hacia cocina.

Normas de seguridad

- En caso de movilizar cosas pesadas, hacerlo mediante la utilización de coches.
- Mantener los pisos secos y limpios en todo momento, para evitar resbalones, caídas y demás accidentes.
- Mantener las luces encendidas en caso de existir poca iluminación.
- Colocar los avisos de “piso mojado”, cuando se realizan actividades de aseo.

Normas de comportamiento

- Recibir la materia prima en el horario único establecido, que es de 10:00 a 12:00 horas, siendo este lapso el de menor movimiento dentro del restaurante; a excepción de casos donde por la importancia o urgencia del producto, se puede omitir esta disposición, y se lo podrá recibir fuera del horario establecido.
- Comparar la factura recibida con la orden de compra hecha por el chef ejecutivo.
- Prever el lugar en donde se almacenarán los productos solicitados a los proveedores.
- En caso de inconvenientes al momento de recibir los productos, evitar todo tipo de problemas y llamar al chef ejecutivo inmediatamente.
- Verificar las requisiciones hechas por cocina y servicio para su posterior entrega.

Recepción y almacenamiento de alimentos

- El encargado de bodega deberá conocer claramente las medidas utilizados en el área de restauración para la materia prima, así como sus equivalencias, para asegurar que la cantidad recibida y despachada de cada producto sea correcta. A continuación presentamos las principales:

PESO			
KILOGRAMO (K)	GRAMO (g)	ONZA (oz)	LIBRA (lb)
1	1000	35,3	2,20
0,001	1	0,035	0,0022
0,0283	28,3	1	0,0625
0,453	453	16	1

TEMPERATURA	
Fahrenheit (°F)	Centígrados (°C)
77	25
50	10
32	0
0	- 17,7778
-32	- 35,5556
-50	- 45,5556
-58	- 50

VOLUMEN		
LITRO (lt)	MILILITRO (ml)	GALÓN (gal)
1	1000	0,26
0,001	1	0,0026
3,785	3785	1

- Al iniciar actividades comerciales con algún proveedor debemos llenar el registro de proveedor con los datos de este, y mantenerlo actualizado para poder facilitar el contacto para los respectivos pedidos, devoluciones, cambios, etc.

REGISTRO DE PROVEEDOR	
Datos Generales	
Nombre de la empresa	
Contacto de proveedor	
Dirección	
Ciudad	

Teléfono			
E-mail			
Datos Legales			
Fecha inicio registro			
Clasificación de productos		Perecederos	No perecederos
Datos Financieros			
Entidad financiera			
Sucursal			
Tipo de cuenta bancaria			
Número de cuenta			
Información complementaria			
Tipo de comprobante			
Opción a cambio por caducidad			
Modo de pago			Plazo
Tiempo de entrega a partir del pedido			
Fecha de elaboración:		Elaborado por:	

- El kardex es una ficha utilizada para saber el stock de los productos que se encuentren en bodega mediante un control de ingresos y egresos de cada uno. Esta será llenada por el encargado de bodega al momento en que recibe la mercadería de los proveedores, y al momento en que entrega los productos solicitados por cada área. Sirve también para mantener actualizado el costo de cada uno. Se lo revisara conjuntamente con el chef ejecutivo previo a la realización de la orden de compra, evitando así comprar poco o en exceso.

KARDEX										
Registro de cárnicos: ____						Bin card: ____				
Producto:						Periodo/mes:				
Grupo de inventario:						Método de valoración: FIFO				
Fecha	Detalle	Entrada			Salida			Inventario/Stock		
		Unid ades	Preci o Un.	Precio total	Unid ades	Preci o Un.	Precio total	Unid ades	Preci o Un.	Precio total

CERDO	Color de carne rosa claro, grasa blanca, sin olores raros, textura firme.	5°C	-18°C	Color marrón, verde, negro, rojo oscuro o lila; textura babosa; malos olores.
AVES	Color claro, piel amarilla o blanca, sin olores raros, textura firme.	5°C	-18°C	Textura blanda; presencia de sustancias pegajosas; color verdoso o violeta; puntas de las alas oscurecidas; olores raros; existencia de plumas no aceptables.
PESCA DO	Ojos limpios, inflados y brillosos, agallas color rojo vivo, sin olores fuertes, textura firme.	5°C	-18°C	Ojos opacos, hundidos y con bordes rojos; agallas rojas oscuras o verdosas; textura blanda; desprendimiento de escamas; olor fuerte.

- Verificar la fecha de caducidad de todos los productos, asegurando que la fecha no sea corta o que no esté caducada. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)
- En caso que el producto existente en bodega esté a punto de caducar o ya caduco, se deberá pactar con el proveedor el proceso a seguir para su cambio correspondiente. En el registro de proveedor se encuentra registrado si existe o no la posibilidad de cambio.
- Tener extrema precaución al momento de recibir productos enlatados, pues están expuestos a tener contaminación química. Para esto debemos verificar que cumplan las siguientes características; caso contrario devolverlas:
 - No tener óxido o abolladuras en todo su cuerpo.
 - Estar correctamente selladas y etiquetadas.
 - Poseer una estructura cóncava en ambos extremos.
 - No estar hinchados.
(Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)
- Los alimentos secos como granos, azúcar, sal, etc., deberán estar completamente secos para evitar la producción de moho, y se deberá verificar que no existan anomalías como mordeduras de roedores, presencia de insectos, entre otros. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)
- Las perchas donde se almacenaran la materia prima deberá estar separado de las paredes, lejos de cualquier tubería o ducto de aire, y separado del piso al menos a 15cm. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)
- Almacenar inmediata y adecuadamente todos los productos que acaban de ser recibidos.

- Lavar y desinfectar los recipientes cada vez que se reciben los productos, o por lo menos una vez a la semana.
- Rotular el recipiente en el que se almacena cada producto y cambiarlos periódicamente.
- Almacenar los productos nuevos detrás de los antiguos, para evitar confusiones y respetar el sistema PEPS (primero en entrar primero en salir), el cual se maneja siempre y sin excepción para la rotación de materia prima.
- Almacenar cada producto tomando en cuenta su naturaleza como son carnes, verduras, frutas, lácteos, etc., y a su vez olor, color, textura, sabor para su adecuado almacenamiento, evitando así cualquier tipo de contaminación entre los productos. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)
- Para almacenar adecuadamente los alimentos en congelación y refrigeración, tener muy en cuenta las fechas o el tiempo máximo que puede permanecer un producto en calidades optimas, o a su vez guiarse en la siguiente imagen.

Producto	Refrigerador	Congelador	Producto	Refrigerador	Congelador
Huevos			Sopas y guisos		
Frescos, con cáscara	4 a 5 semanas	No congelar	Con verduras o carne de res y mezclas de estos alimentos	3 a 4 días	2 a 3 meses
Yemas y claras crudas	2 a 4 días	1 año			
Duros	1 semana	No se congelan bien	Tocino y salchichas		
Huevos pasteurizados líquidos o sustitutos de huevos			Tocino	7 días	1 mes
abiertos	3 días	No congelar	Salchichas, carne cruda de cerdo, res, pollo o pavo	1 a 2 días	1 a 2 meses
cerrados	10 días	1 año	Salchichas ahumadas para desayuno, hamburguesas	7 días	1 a 2 meses
Comidas listas para calentar, guisos congelados			Carne de res fresca (Carne de res, ternera, cordero y cerdo)		
Mantenerlos congelados hasta el momento de calentarlos		3 a 4 meses	Bistecs	3 a 5 días	6 a 12 meses
Productos de flammería y envasados al vacío			Chuletas	3 a 5 días	4 a 6 meses
Ensaladas con huevos, pollo, atún, jamón, macarrones preparadas en la tienda (o en el hogar)	3 a 5 días	No se congelan bien	Carne para asar	3 a 5 días	4 a 12 meses
Chuletas de cerdo y de cordero prerrellenas, pechugas de pollo rellenas c/aderezo	1 día	No se congelan bien	Interiores (lengua, riñones, hígado, corazón, tripas)	1 a 2 días	3 a 4 meses
Comidas rápidas preparadas en la tienda	3 a 4 días	No se congelan bien	Sobras de carne de res		
Comidas envasadas al vacío de marcas comerciales con sello del USDA, cerradas	2 semanas	No se congelan bien	Carne de res cocida y platos de carne de res	3 a 4 días	2 a 3 meses
Hamburguesas, carne molida y carne para guiso crudas			Salsa y caldo de carne	1 a 2 días	2 a 3 meses
Hamburguesas y carne para guiso	1 a 2 días	3 a 4 meses	Carne de pollo fresca		
Pavo, ternera, cerdo y cordero molidos	1 a 2 días	3 a 4 meses	Pollo o pavo, entero	1 a 2 días	1 año
Jamón, carne de res en conserva			Pollo o pavo, presas	1 a 2 días	9 meses
Carne de res en conserva en bolsa en escabeche	5 a 7 días	Escurrida, 1 mes	Menudos	1 a 2 días	3 a 4 meses
Jamón, en lata, con etiqueta "Mantener refrigerado" (Keep Refrigerated), cerrado	6 a 9 meses	No congelar	Sobras de pollo cocido		
abierto	3 a 5 días	1 a 2 meses	Pollo frito	3 a 4 días	4 meses
Jamón, bien cocido, entero	7 días	1 a 2 meses	Platos de pollo cocido	3 a 4 días	4 a 6 meses
Jamón, bien cocido, mitad	3 a 5 días	1 a 2 meses	En trozos, sin condimentos	3 a 4 días	4 meses
Jamón, bien cocido, rebanadas	3 a 4 días	1 a 2 meses	Trozos cubiertos con caldo, salsa	3 a 4 días	6 meses
Salchichas y fiambres			Trocitos de pollo, hamburguesas de pollo	3 a 4 días	1 a 3 meses
Salchichas, envase abierto	1 semana	1 a 2 meses	Pescados y mariscos		
envase cerrado	2 semanas	1 a 2 meses	Pescados magros	1 a 2 días	6 meses
Fiambres, envase abierto	3 a 5 días	1 a 2 meses	Pescados grasos	1 a 2 días	2 a 3 meses
envase cerrado	2 semanas	1 a 2 meses	Pescado cocido	3 a 4 días	4 a 6 meses
			Pescado ahumado	14 días	2 meses
			Camarones, ostiones, langosta y calamares frescos	1 a 2 días	3 a 6 meses
			Pescados enlatados	después de abrir	fuera de la lata
			Productos de despensa, 5 años	3 a 4 días	2 meses

Fuente: <https://www.fda.gov/downloads/Food/FoodborneIllnessContaminants/UCM148133.pdf>

Elaborado por: U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION

Entregado	Recibido

- Revisar por lo menos 2 veces al día la temperatura del cuarto frío y de congelación, registrándolo en la siguiente ficha. Se ubicará en las puertas del cuarto frío y el de congelación, y será llenado por el encargado de bodega.

REGISTRO DE CONTROL DE TEMPERATURA						
Cámara:			Mes:	Año:		
Día	T°	Firma		Día	T°	Firma
01				01		
02				02		
03				03		
04				04		
05				05		
06				06		
07				07		
08				08		
09				09		
10				10		
11				11		
12				12		
13				13		
14				14		
15				15		
16				16		
17				17		
18				18		
19				19		
20				20		
21				21		
22				22		
23				23		
24				24		
25				25		
26				26		

27				27		
28				28		
29				29		
30				30		
31				31		
CHEF EJECUTIVO				OBSERVACIONES		

- Todos los productos almacenados fríos deberán estar a menos de 5°C, y calientes a más 60°C, evitando así la zona de peligro y la propagación de microorganismos, estos últimos deberán ser enfriados rápidamente previo a su almacenamiento en refrigeración o congelación. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)
- Asegurarse que los alimentos cocidos que van a colocar en los enfriadores o congeladores estén completamente fríos para evitar cambios bruscos en temperatura de los equipos. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)
- Los productos secos deberán ser almacenados en recipientes herméticos al momento de sacarlos de sus empaques, además de ser etiquetados para su fácil identificación. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)
- Almacenar siempre los alimentos crudos en las partes altas de los enfriadores y congeladores, y los alimentos cocidos en las partes bajas. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)
- Mantener tapado o cubiertos todos los alimentos cocidos y previamente enfriados. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

ÁREA DE COCINA

Normas de higiene

- Utilizar el uniforme completo durante toda su jornada de trabajo.
- Mantener el uniforme limpio a toda hora, y en caso de mancharse de manera excesiva, cambiárselo inmediatamente. Para ello deberán tener un uniforme extra en sus casilleros.
- Al terminar el servicio, ordenar los utensilios de trabajo.
- Colocar en el área de lavado todo utensilio que se haya ocupado.
- Limpiar y desinfectar el piso mínimo 3 veces durante la jornada laboral, y siempre que se haya ensuciado o salpicado cualquier sustancia.
- Limpiar la campana extractora al menos 1 vez a la semana.
- Mantener la vajilla, cristalería, maquinaria, equipo y utensilios, secos después de ser lavados.
- No utilizar joyas o accesorios que puedan caer en los alimentos.
- Bañarse todos los días.
- En caso de heridas especialmente en manos, utilizar un apósito y guantes.
- Utilizar mascarilla de ser necesario.
- Mantener siempre las uñas limpias y de un tamaño corto.
- Mantener el basurero tapado a toda hora.

Normas de seguridad

- Verificar el cierre de los conductos de gas cuando no se los utiliza.
- Evitar meter las manos en licuadoras y procesadores, en caso de hacerlo asegurarse que la máquina este desconectada.
- Desconectar los equipos que no se utilicen y que puedan causar accidentes al accionarlos involuntariamente. Conectarlos únicamente previo a su uso.
- Verificar que los pisos estén secos en todo momento, de no ser así limpiarlos o avisar al Stewart para que se encargue.
- Cuando se limpie el piso y este permanezca mojado, colocar el aviso correspondiente.
- Comunicarse constantemente durante el servicio, para evitar choques o golpes entre el personal.
- Nunca colocar cuchillos o cualquier utensilio con filo dentro del lavabo, o en lugares que puedan causar accidentes.
- Colocar siempre los cuchillos en el soporte magnético.
- Al momento de afilar los cuchillos hacerlo alejado de los equipos de cocina o área donde circule el personal.

Manipulación de alimentos

Durante la manipulación de los alimentos, debemos tener muy en cuenta la importancia que tiene este parámetro dentro de la producción de los mismos, pues es aquí donde con el cumplimiento o no de las siguientes normas, mantendremos la calidad del producto, evitando problemas que se puedan llegar a generar con el consumo de estos, como son infecciones, dolores estomacales, vómito, diarrea entre otros muchos que son causados por la falta de aseo durante el manejo de los distintos alimentos durante su preparación.

Para evitar estos problemas para nuestros clientes y todo aquel que consuma los productos, deberemos conocer y aplicar cada una de las recomendaciones que mencionamos a continuación:

- Evitar los distintos tipos de contaminación en alimentos, los cuales presentamos a continuación:

Contaminación en alimentos: Estas pueden ser química, biológica o física, y son todas aquellas que por la presencia de sustancias o agentes ajenos a su composición natural afectan la calidad del producto. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

- **Química:** Generalmente se da en el lugar de producción de la materia prima a causa de sustancias químicas, en el caso de vegetales y frutas por pesticidas, plaguicidas, entre otros; y en las carnes a causa de animales enfermos, o que no han tenido un correcto cuidado en cuanto a vacunas. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

También se puede dar en los procesos siguientes a la producción, como el transporte, almacenamiento o manipulación. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

- **Biológica:** Se da por la presencia de virus y bacterias que se reproducen rápidamente y afecta a quien consuma el producto contaminado, o su vez debido a las sustancias que estos microorganismos producen. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

Este tipo de contaminación se da cuando el alimento tiene contacto con personas, alimentos, superficies o animales que hayan estado en contacto con estos microorganismos. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

- **Física:** Este tipo de contaminación se genera debido a que el producto se vio afectado por trozos o pedazos de madera, vidrio, metal, plástico, etc., debido a su

mala manipulación y que en el caso del metal o el vidrio pueden llegar a producir heridas internas al consumirlos. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

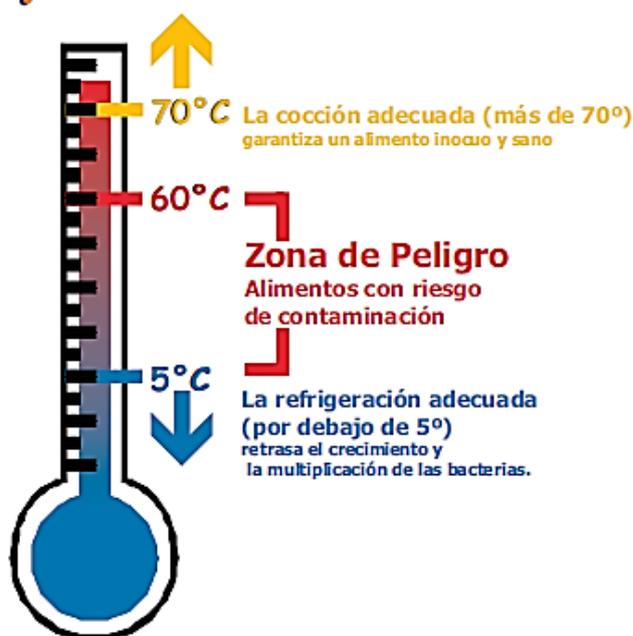
Tipos de contaminación: Estos se distinguen de acuerdo al medio por el cual el producto se vio contaminado y puede ser:

- Primaria: Se da en el lugar de producción por un inadecuado proceso de obtención.
- Directa: Es la más común, y se transmite mediante la persona que manipula el alimento a través del sudor, lagrimas, saliva, heridas infectadas; sustancias químicas o animales contaminados.
- Cruzada: Es el resultado de que un alimento contaminado transfiera un agente patógeno a uno que no lo está, o a su vez a superficies o utensilios que tienen contacto con este.

(Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

- Mantener la cadena de frío en el caso de carnes, pescados y mariscos crudos.
- Lavar y desinfectar todas las frutas y verduras retiradas de bodega.
- Lavarse y desinfectarse las manos constantemente luego de cada actividad o por lo menos una vez cada hora.
- Mantener limpio a toda hora su área de trabajo.
- Utilizar las tablas de cocina de acuerdo al color para el que están hechos. (Roja: carnes crudas y embutidos, azul: pescados y mariscos, amarilla: aves crudas, verde: frutas y verduras, blanca: productos lácteos, café: carnes cocidas.), y debajo de ellas la malla antideslizante.
- Lavar las tablas de picar y cuchillos, luego de cada utilización.
- Utilizar guantes, pinzas, brochas, cucharas, cucharones, etc. para el montaje de platos, evitando al máximo el contacto directo con las manos o alguna superficie contaminada.
- Sacar la materia prima del frío o congelador únicamente en cantidades que se vayan a utilizar.
- Durante la manipulación de todos los alimentos, deberemos tener en cuenta la zona de peligro que va de 5°C 60°C, por lo que deberemos evitar mantenerlos a esta temperatura por lapsos mayores a una hora. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

Mantener los alimentos a temperaturas adecuadas



No descongeles los alimentos a temperatura ambiente
Mantén la comida bien caliente (arriba de los 60°C)
Refrigera lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecederos (preferiblemente bajo los 5°C)
No dejes alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas

Fuente: www.panalimentos.org

Elaborado por: Panalimentos

- Para el descongelamiento de las carnes, y cualquier producto congelado debemos seguir las siguientes recomendaciones, asegurando que estas alcancen un máximo de 5°C y garantizar la calidad del producto. No dejarlo fuera del frío pues provocaría el crecimiento de microorganismos. En caso de no utilizarlo enseguida, colocarlo en refrigeración hasta el momento de su cocción.

Métodos de descongelación	
Refrigeración	Retirar del congelador únicamente la cantidad de producto que se vaya a utilizar y colocarlo en la parte baja del enfriador durante un lapso de tiempo prudente con el fin de que el producto se descongele lentamente hasta los 5°C, sin entrar en la zona de peligro.
Chorro de agua	Utilizarlo únicamente para piezas pequeñas, evitando así el gasto innecesario de agua.
Cocción	Este método deberá utilizarse en verduras, carnes o demás

	productos pequeños y que vayan a tener una cocción, asegurándonos así el descongelamiento total de este, y el alcance de una temperatura alta.
Horno microondas	Debido a la rapidez de su descongelamiento, el uso de este método es eficiente, siempre y cuando la cocción del producto sea inmediata.

Fuente: <http://www.controlsanitario.gob.ec/documentos-vigentes/>

- Asegurase que las carnes lleguen a la temperatura interna apropiada durante su cocción asegurándonos la destrucción de microorganismos. Aves 74°C; cerdo 68°C; carne molida 70°C; huevos 63°C, excepto si el cliente pide que se lo prepare de alguna forma en el que se necesite una temperatura menor; carne y pescados 63°C, en el caso de las carnes puede variar si el cliente solicite algún término de cocción en el que se necesite una temperatura menor, y en los pescados evitar cocinarlos por más de 45 minutos debido a que inicia un proceso químico en el que se libera amoníaco, altamente toxico. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

Cocinar completamente los alimentos



- 82°C** Aves enteras, piernas, muslos y alas.
- 77°C** Pechugas de pollo y de pavo.
Carne bien cocida de res, ternera, cordero.
- 74°C** Sobrantes, rellenos y cazuelas.
- 71°C** Carne molida, hamburguesas, albóndigas, medallones.
Carne a término medio de res, ternera, cordero.
Platos a base de huevo.
- 63°C** Carne semicruda de res, ternera, cordero.

Cocina completamente los alimentos, especialmente las carnes, pollos, huevos y pescados

Hierva los alimentos como sopas y guisos para asegurarte que alcanzaron 70°C.
Para las carnes rojas y pollos cuida que los jugos sean claros y no rosados.
Es recomendable el uso de termómetros
Recalienta completamente la comida cocinada. Asegúrate que su interior alcance los 70°C.



www.panalimentos.org

Fuente: www.panalimentos.org

- Durante la preparación de los productos se deberá seguir la receta estándar, donde constarán las cantidades de cada producto y el mise en place que se debe hacer para una producción rápida y de calidad, además de poderla replicar exactamente igual cada vez que se la prepare. Servirá también para el área financiera, en cuanto a su costo de producción y su precio de venta al público.

RECETA ESTÁNDAR						
Receta:	Tiempo de cocción:		Foto			
Nombre:	Temperatura:					
Peso total de la preparación:	Porciones individuales:					
Ingredientes	Mise in place	Cantid ad	Unid ad	Costo unitario	Unidad	Costo total

ÁREA DE SERVICIO

Normas de higiene

- Mantener los limpiadores, bandejas, mesas, manteles, pisos, paredes y estantes limpios a toda hora.
- Lavarse y desinfectarse las manos constantemente luego de cada actividad. Durante el servicio, antes de arreglar las mesas, luego de servir cada plato, etc.
- Mantener las uñas limpias y cortas.
- Si se llegara a ensuciar el uniforme, cambiárselo de manera inmediata, para ello deberá tener un uniforme de repuesto en su casillero.
- Recogerse el cabello y colocarse una malla.
- Nunca tocarse el cabello, nariz, boca, orejas, cuello, o demás, partes que por obvias razones no forman parte de un servicio adecuado e higiénico.
- Evitar fumar antes de al menos 1 hora de iniciar la jornada de trabajo.
- No masticar chicle o algún alimento frente al cliente.
- Los meseros se turnaran cada hora para revisar que los baños se encuentren en buen estado, en caso de existir alguna necesidad de limpieza, arreglo, o cualquier inconveniente, se llamará inmediatamente al encargado para su limpieza correspondiente.
- Retirarse el faldón y chaleco en caso de acudir al baño.
- Mantener los basureros tapados a toda hora.

Normas de seguridad

- Mantener secos los pisos para evitar tropiezos o resbalones.
- Cuando se esté limpiando y el piso este mojado, colocar el aviso correspondiente.
- En caso de tener niños en el área, pedir que no corran por el restaurante.
- Mantener una constante comunicación y orden durante el servicio, evitando tropezar o chocar con el personal de servicio o clientes.

Atención al cliente

- El servicio que se dará a nuestros clientes será de tipo americano, el cual se caracteriza por salir las preparaciones emplatados desde la cocina, se coloca los platos frente al cliente por la derecha y se los retira por la izquierda.
- Para asegurar que el plato llegue a la mesa íntegramente como el chef lo sirvió, se lo deberá transportar en las bandejas, sin exceder la cantidad de platos, pues podrían causar accidentes.

Elaborado	Autorizado	Entregado	Recibido
------------------	-------------------	------------------	-----------------

CONTROL DE PLAGAS

Para un efectivo control de plagas, debemos decir que una plaga es todo aquel animal que por su necesidad de conseguir alimento, invaden los lugares donde se desarrolla el hombre, llegando a destruir sus instalaciones y bienes. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

Por ello deberemos tener extremo cuidado de que estos animales lleguen a invadir el establecimiento debido a que son desagradables, además de ser portadores y propagadores de enfermedades de todo tipo, entre las que están las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs). (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

Estos animales pueden llegar fácilmente a invadir un lugar especialmente donde se trabaja con alimentos, esto debido al tipo de infraestructura que posea, manejo de desechos, control en la recepción de alimentos especialmente en aquellos provenientes directamente del campo. Es por esto que el control, limpieza y manipulación que se dé dentro y fuera del establecimiento a los distintos alimentos así como desechos, son de vital importancia para que estos animales indeseados no aparezcan dentro del establecimiento. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

En caso que la plaga esté dentro del establecimiento, deberemos indagar en cuanto al tipo de plaga, la causa de su presencia, el lugar donde se encuentra y el modo para mantenerlo fuera; para poder tomar las medidas adecuadas que garanticen la eliminación permanente de la misma. Para lograrlo deberemos tomar en cuenta los siguientes pasos:

- Controlar y vigilar permanentemente todas las instalaciones, bodegas, ductos de agua, basureros, puertas y alrededores del local, en busca de la presencia de plagas.
- Limpiar completamente todos los sitios donde se receipten, almacenen, manipulen, transporten o consuman alimentos con el fin de no dejar restos que atraigan a los animales.
- Controlar que la limpieza externa e interna del establecimiento sea completo, sin dejar cantidades por mínimas que sean de grasa, comida o basura.
- Verificar el estado de tuberías de agua, para evitar su fuga y estancamiento.
- Limpiar los ductos de desagüe para evitar acumulación de desechos.
- Evitar el estancamiento de agua en pisos o charcos que se puedan generar por la lluvia o derramamiento de líquidos.
- No dejar ningún resto de comida a la intemperie.

- Colocar los manteles y servilletas sucios en los lugares indicados para su lavado inmediato.
- Nunca dejar cajas o recipientes de alimentos en el suelo, siempre colocarlo en los estantes indicados.
- Instalar el sistema de barrido en las puertas que se consideren de riesgo para el ingreso de plagas.
- No dejar ningún ducto u orificio de entrada, por más pequeño que sea, sellarlo con cemento, masilla, u otro medio.
- Mantener los basureros cerrados y alejados de las instalaciones donde se trabaja.
- Limpiar los basureros completamente por lo menos una vez al día.
- Asegurarse que la basura sea evacuada del establecimiento todos los días.
- Las ventanas y ductos que permanezcan abiertos para el ingreso de aire, deberán poseer una malla de alambre que evite el ingreso de insectos voladores.
- En caso de usar los servicios privados contra plagas, hacer caso a todas las recomendaciones y no manipular los aparatos instalados para el control de plagas.
- Evitar el uso de agentes químicos como insecticidas, fungicidas, herbicidas, entre otros; pues en muchos de los casos son innecesarios y pueden llegar a contaminar a personas, animales domésticos o productos que tengan contacto con clientes y/o personal. Si su uso es urgente, hacerlo tomando en cuenta las recomendaciones de uso del fabricante y bajo estrictas normas de seguridad.

(Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

Anexo E: Reglamento interno

REGLAMENTO INTERNO



TOTORA
restaurant

2017

Capítulo I

Alcance del reglamento

- 1.- El presente reglamento rige a todas las personas quienes laboren dentro del establecimiento.
- 2.- Todos los empleados deberán conocer las disposiciones de este reglamento desde el momento en que ingresan a laborar en el establecimiento.
- 3.- El cumplimiento de las disposiciones es obligatoria para todo el personal, sin excepción, y su desconocimiento no será justificativo para su no aplicación.
- 4.- El establecimiento facilitará este documento para todo el personal, con el fin que sea de conocimiento general.

Capítulo II

Tipo de personal

- 5.- Dentro de la institución existirán 2 tipos de personal o trabajadores, estos son:

Permanentes: Personal que trabaja bajo las condiciones de un contrato durante un tiempo determinado y cumplen funciones asignadas.

Transitorios: Personal que trabaja durante un lapso de tiempo corto y se los llamará únicamente para cumplir funciones específicas que por su grado de demora, complejidad o desconocimiento, nuestro personal no lo pudiese hacer.

Capítulo III

Jornada de trabajo

- 6.- El personal iniciarán sus actividades en el horario y lugar establecido por la empresa.
- 7.- Todo el personal deberá firmar el registro de entrada y salida, previo al inicio de actividades y al momento de finalizar su jornada, para esto deberán estar colocados adecuadamente sus informes de trabajo y limpieones, que serán entregados por la empresa al personal de cocina y servicio.

8.- El personal tiene prohibido ingresar o sacar de la empresa, utensilios o materiales, bajo ningún concepto. Si requiere algún arreglo o perfeccionamiento se lo deberá hacer dentro de la empresa.

9.- Las jornadas de trabajo tendrán una duración diaria de 8 horas, de 10:00 a 18:00, debiendo cumplir 40 horas de trabajo a la semana.

10.- La cantidad de horas laborales señaladas en el artículo 9 podrán ser modificadas en caso que la empresa lo considere necesario, siempre con una notificación previa de al menos 24 horas antes.

11.- Todo el personal contará con una hora para consumir sus alimentos, y esta será considerada como parte de la jornada laboral normal.

12.- Todo el personal deberá estar puntual, de acuerdo a la hora indicada en el artículo 9 para iniciar sus labores, teniendo como tiempo máximo de tolerancia 10 minutos extras, después del cual se considerará como retraso.

13.- El personal deberá cumplir con las tareas que indica el manual de funciones además de las exigencias que demanda su puesto de trabajo, demostrando eficiencia y eficacia en todo momento.

14.- El personal deberá mantener una armonía y constante comunicación entre ellos, permitiendo incrementar el grado de efectividad en sus actividades.

15.- Ningún trabajador deberá entrar en discusiones con los clientes o compañeros de trabajo bajo ningún concepto; en caso de existir algún problema, avisar inmediatamente a su superior para que lo resuelva.

Capítulo IV

Días festivos, de descanso y vacaciones

16.- La empresa concederá dos días de descanso por cada 5 días de trabajo, a todo su personal.

17.- El personal que labore en fechas declaradas como festivas o de descanso a nivel nacional, recibirán una remuneración extra de acuerdo a la ley.

18.- Todo el personal será acreedor a vacaciones anuales remuneradas, de acuerdo lo manda la ley.

19.- Las fechas asignadas para sus vacaciones estarán a cargo del chef ejecutivo. En caso de tener inconvenientes o no estar de acuerdo con las mismas, deberán presentarle de manera escrita la queja para ser resuelta, con un mínimo de 15 días de anticipación.

Capítulo V

Permisos para faltar

20.- Todo aquel que por diversos motivos fuesen a ausentarse a su jornada laboral, deberá presentar obligatoriamente al chef ejecutivo un documento escrito explicando las razones de su ausencia, con un mínimo de 48 horas de anticipación.

21.- Se aceptará faltar injustificadamente, en casos fortuitos y de fuerza mayor, que sean comprobados con documentos legales que lo justifiquen, siempre que estos sean presentados en las 48 horas siguientes.

22.- En caso de no entregar el justificante, o no presentar el documento escrito dentro del tiempo indicado, será considerada como falta injustificada.

23.- En caso de presentarse alguna situación durante su jornada laboral, que le impidan finalizar, deberán informar al chef ejecutivo para que autorice su salida. Este hecho no conlleva a ninguna sanción.

Capítulo VI

Pago de sueldos

24.- El pago de los sueldos se los hará mensualmente en las fechas indicadas.

25.- Los pagos serán hechos directamente al trabajador, al finalizar la jornada laboral y dentro del establecimiento.

26.- En caso que el empleado no pudiese cobrar y designara a una tercera persona para que lo haga, deberá hacerlo presentando un poder y copia de cedula del empleado y de quien cobra.

27.- Todo el personal está obligado a firmar el rol de pagos al momento en que recibe su salario, caso contrario no podrá recibir el mismo.

28.- Únicamente en el pago correspondiente a las vacaciones se lo hará previo al cumplimiento de esta fecha. En días normales se pagará una vez haya cumplido su mes de trabajo.

29.- Esta completamente prohibido solicitar el adelanto total o parcial del sueldo, excepto en caso de emergencia, mismo que deberá estar soportado con la documentación respectiva.

Capítulo VII

Higiene y seguridad laboral

30.- Todo el personal deberá conocer el manual de procesos, donde se indica las medidas que se debe tomar para mantener la seguridad del personal y clientes, higiene del establecimiento y alimentos, y normas de comportamiento entre el personal y frente a los clientes.

31.- En caso de sufrir algún accidente dentro de la jornada laboral, se deberá dar aviso inmediato al chef ejecutivo para tomar las acciones pertinentes.

32.- Ningún empleado deberá presentarse a trabajar durante los días concedidos por enfermedad, embarazo, alumbramiento, calamidad o cualquier situación, excepto que sea para la entrega de justificativos o documentos, o para el cobro de su salario.

33.- Todo el personal se deberá someter a exámenes que garanticen la higiene y seguridad alimentaria, cada 6 meses, o cuando la empresa lo considere necesario.

Capítulo VIII

Disposiciones generales

34.- Las siguientes indicaciones son de estricto cumplimiento para todo el personal, y su no acatamiento será motivo de sanción.

- El uso de celular o cualquier dispositivo electrónico, que no sea destinado para la realización de sus funciones está prohibido.
- No fumar ni ingerir bebidas alcohólicas dentro de la jornada laboral.
- No abandonar su área de trabajo, esta deberá estar atendida todo el tiempo.
- Todas las indicaciones que le haga un superior deberá ser realizada de manera inmediata.
- El cajero no podrá hacer ningún descuento a ningún cliente, salvo que esté autorizado por el chef ejecutivo.
- No se aceptaran billetes de \$100,00, ni cheques.

- Supervisar el cumplimiento de la jornada laboral y funciones de todos los empleados, en caso de observar que no se lo hace, informar al chef ejecutivo.

Capítulo IX

Sanciones por indisciplina

35.- El incumplimiento de las disposiciones del presente reglamento, así como del manual de funciones y manual de procesos, siempre que no sea causa de despido, será analizada y sancionada por los jefes de área.

36.- De acuerdo a la cantidad de faltas cometidas dentro de un período de 30 días, las sanciones se dividen en:

- 1 falta: Comunicado y advertencia verbal.
- 2 faltas: Comunicado y advertencia escrita.
- 3 faltas: Suspensión de trabajo por 3 días, sin sueldo.
- 4 faltas: Despido.
 - Dos retrasos al inicio de su jornada laboral, se considerara como 1 falta.

37.- Las faltas injustificadas y los retrasos que sobrepasen los 10 minutos, serán descontados del sueldo.

38.- En caso de abandonar el establecimiento sin haber cumplido las 8 horas laborales, será sancionado con una falta.

*El presente reglamento está sujeto a cambios, si la empresa lo considera necesario, y será informado a todo el personal de manera oportuna.

Anexo F: Manual de funciones

MANUAL DE FUNCIONES



2017

INTRODUCCIÓN

El presente manual de funciones es una guía textual que tiene como objetivo principal la socialización entre los diferentes empleados, para que tengan referencias en base a las normas de comportamiento e higiene en todo el establecimiento, así como en cada una de las áreas, además de las obligaciones y responsabilidades que deben cumplir de acuerdo a cada puesto de trabajo en los que brindan su contingente.

RESUMEN

El mercado actual se encuentra en constante cambio y evolución, por ello crea nuevas tendencias. Las empresas sean grandes, medianas o pequeñas deberán adaptarse continuamente a estos y estar preparado para responder oportuna y eficazmente frente a las necesidades de los clientes, buscando siempre que la empresa avance mediante el cumplimiento óptimo de objetivos.

Los métodos utilizados dentro de la empresa para el logro de resultados deberán ser eficientes, permitiendo ofrecer productos y servicios del más alto nivel acorde a las necesidades del mercado al cual estamos dirigidos.

A continuación se detallará información que servirá para que el proceso de contratación de personal sea estandarizado y arroje resultados positivos para el cumplimiento de metas de la empresa, además de servir como guía para todo el personal de planta en cuanto a su comportamiento, funciones, obligaciones y responsabilidades.

Tabla de contenido

DATOS DE LA EMPRESA	4
MISIÓN	4
VISIÓN.....	4
POLITICAS Y ESTRAGTÉGIAS	5
ORGANIGRAMA ESTUCTURAL.....	7
ORGANIGRAMA FUNCIONAL.....	7
NORMAS GENERALES	8
NORMAS DE SEGURIDAD	9
ATENCIÓN AL CLIENTE	10
FUNCIONES ÁREA ADMINISTRATIVA	11
FUNCIONES ÁREA DE PRODUCCIÓN.....	12
ÁREA DE SERVICIO	13

DATOS DE LA EMPRESA

MISIÓN

TOTORA es un restaurante dedicado a la preparación de alimentos originales y del más alto nivel, enfocado en la utilización de materia prima principalmente de producción nacional de acuerdo a la temporalidad de su obtención; y gracias a la colaboración de talento humano capacitado en cocina y servicio, y equipo tecnológico adecuado, poder ofrecer platillos apetecibles y con estándares de calidad que permitan satisfacer las necesidades del mercado local.

VISIÓN

Ser una empresa líder a nivel nacional RESTAURANTERO que este en constante evolución dentro del campo gastronómico, utilizando equipo de punta y talento humano altamente capacitado, generando una renovación continua en la calidad de servicio y producto ofrecido a los clientes, adecuándonos a las necesidades de los mismos, en los próximos 10 años.

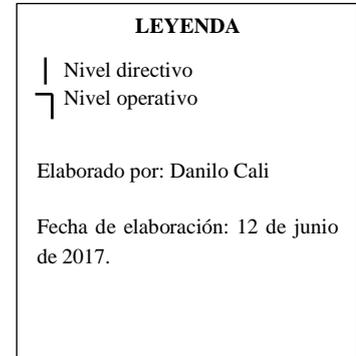
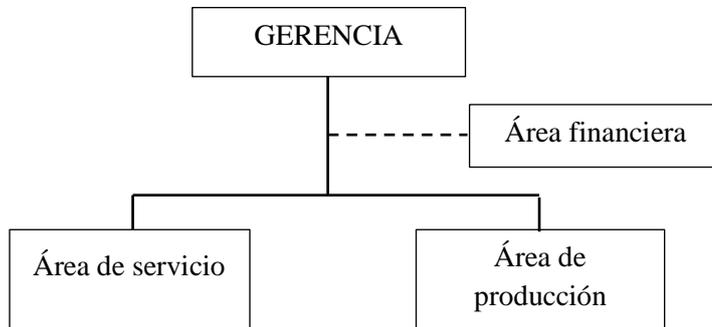
POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS

Servicio al cliente	<ul style="list-style-type: none"> • Receptar a personal altamente capacitado y que cumpla con las normas mínimas de experiencia y/o formación de acuerdo al puesto que va a ejercer. • Capacitar de manera continua a todo el personal que labora en las diferentes áreas, con el fin de motivar y garantizar el nivel y la calidad del producto y servicio que la empresa busca ofrecer al mercado. • Actualizar periódicamente al establecimiento de acuerdo a las tendencias que se están presentando dentro del área gastronómica, de tal manera que podamos aplicarla dentro de la empresa. • Generar niveles de comunicación adecuados entre todo el personal, al promover un ambiente de amistad y camaradería, evitando así conflictos durante los procesos de producción y servicio al cliente. • Responder y resolver de manera clara y eficaz todo tipo de duda o inconveniente que el cliente tenga durante su estancia en nuestro establecimiento.
Imagen de la empresa	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar métodos de mitigación a todo tipo de contaminación que se genere dentro del establecimiento, así como los generados fuera del mismo debido a la concurrencia de la clientela, como son residuos orgánicos e inorgánicos, contaminación auditiva, etc. • Ejecutar técnicas de reciclaje y clasificación de residuos para que el impacto ambiental sea el menor posible. • Elaborar oportunamente planes ecológicos que beneficien no solo al establecimiento sino a los lugares aledaños, esto mediante procesos de forestación, limpieza de canales de riego, incentivo al uso de abono orgánico en las plantaciones, proponer el no dañar árboles y plantas nativas del lugar, entre otros.
Publicidad	<ul style="list-style-type: none"> • Ejecutar un plan de marketing que permita dar a conocer las instalaciones de la empresa y los productos ofrecidos a toda la ciudadanía mediante la utilización de distintos medios de comunicación. • Anunciar nuestro establecimiento mediante auspicios en eventos de gran magnitud. • Colocar vallas publicitarias en las principales vías de acceso a la ciudad.
Producto ofertado	<ul style="list-style-type: none"> • Modificar la carta 2 veces al año, utilizando principalmente materia prima producida en la provincia de Chimborazo. • Ofrecer preparaciones únicas en el mercado y de creación propia, utilizando técnicas y métodos culinarios que permitan innovar todas nuestras preparaciones. • Utilizar ingredientes que armonicen y mejoren nuestras preparaciones. • Identificar los gustos y preferencias que tienen nuestro mercado potencial desde el momento en que inicie su funcionamiento, para poder tener un punto de partida en la

	elaboración de las nuevas cartas.
Materia prima	<ul style="list-style-type: none">• Establecer convenios con los proveedores, de tal manera que podamos asegurar una materia prima de calidad y acorde a nuestras necesidades.• Identificar a proveedores que tengan experiencia en la distribución de materia prima a establecimientos gastronómicos, que garanticen la mejor calidad de los productos.• Reconocer a productores directos de materia prima con el fin de abaratar costos.• Crear convenios con proveedores para garantizar un abastecimiento continuo de productos.

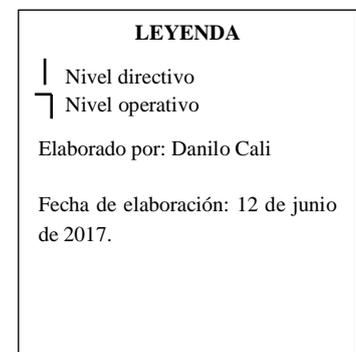
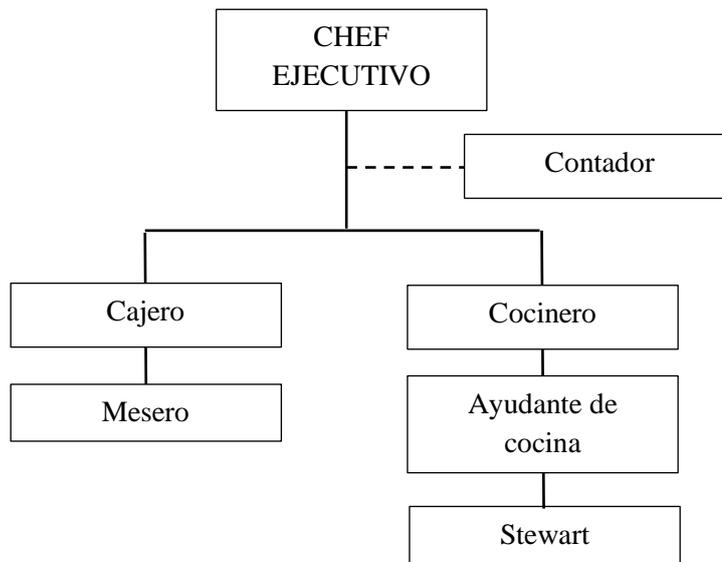
ORGANIGRAMA ESTUCTURAL

TOTORA RESTAURANTE ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL



ORGNIGRAMA FUNCIONAL

TOTORA RESTAURANTE ORGANIGRAMA FUNCIONAL



NORMAS GENERALES

Las normas que detallamos a continuación deberán ser aplicadas por todos los empleados de la empresa, en todo momento mientras pertenezcan al talento humano. Estas son:

- Horario de trabajo de 10:00 a 18:00, pudiendo extenderse en casos especiales, y respectiva remuneración de horas extras.
- Todos los empleados deberán estar con al menos 15 minutos de anticipación previo a iniciar su jornada laboral con el fin de realizar actividades previas como cambiarse de ropa y marcar su hora de entrada, evitando así retrasos en el inicio de sus tareas.
- Los días de funcionamiento será de miércoles a domingo en días normales, y durante los feriados se atenderá siempre sin distinción de días.
- En caso de posibles ausencias, pedir permiso mediante un oficio dirigido a su jefe inmediato con al menos 72 horas de anticipación.
- Si se diera la falta de asistencia a su jornada laboral por situaciones intempestivas o afectaciones de carácter médico, deberá presentar un certificado médico abalado por el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS) para su justificación y/o concebimiento de descansos.
- A la entrada y salida de la empresa, hacerlo con ropa civil, es decir, sin llevar puesto ninguna prenda en la que conste los logo, eslogan, sello o algún insignia que nos represente.
- Los materiales o utensilios propios de cada empleado, que necesite para el cumplimiento eficaz de sus funciones, deberán permanecer dentro de la empresa.

NORMAS DE SEGURIDAD

Las normas de comportamiento que detallaremos a continuación son de suma importancia pues garantizara la seguridad de todo el personal del establecimiento así como de los clientes, lo que garantizara que su estancia sea lo más cómoda y agradable posible.

COCINA

- Verificar el cierre de los conductos de gas cuando no se los utiliza.
- Evitar meter las manos en licuadoras y procesadores.
- Desconectar los equipos que no se utilicen para evitar activarlos involuntariamente. (Conectarlos previo a su uso).
- Verificar que los pisos estén secos, de no ser así limpiarlos o avisar al stewart para que se encargue.
- Comunicarse constantemente durante el servicio, para evitar choques o golpes entre el personal.
- Nunca colocar cuchillos o demás utensilios con filo dentro del lavabo.
- Colocar siempre los cuchillos en el soporte magnético.
- Al momento de afilar los cuchillos hacerlo alejado del equipo de cocina y el área donde circule el personal.
- Cuando se limpie el piso y este permanezca mojado, colocar el aviso correspondiente.

SERVICIO

- Mantener secos los pisos para evitar tropiezos o resbalones.
- Cuando se esté limpiando y el piso este mojado, colocar el aviso correspondiente.
- En caso de tener niños en el área, pedir que no corran por el restaurante.
- Mantener una constante comunicación y orden durante el servicio, evitando tropezar o chocar con el personal de servicio o clientes.

ATENCIÓN AL CLIENTE

En cuanto al servicio que se dará a nuestros clientes, deberemos tomar siempre en cuenta nuestra forma de actuar y hablar frente a ellos, para evitar malentendidos y lograr que sientan la calidez del restaurante y con la satisfacción de haber recibido un buen trato.

- Saludar y dar la bienvenida a todo aquel que ingrese al establecimiento, y asimismo agradecer y despedirse al momento de su salida.
- Mantener siempre una sonrisa cordial.
- Estar atento ante cualquier petición, pregunta o necesidad que tenga el cliente y resolverla eficaz y eficientemente.
- Ayudar de toda forma posible para el mayor confort de nuestros clientes.
- De ser necesario sugerir las preparaciones y bebidas de la carta.
- Respetar los tiempos para tomar el pedido, y retirar los platos vacíos.
- Mantener siempre la copa de agua llena, así también en el caso de los vinos.
- Repetir el pedido al cliente con el fin de cerciorarse que esté correcta.

FUNCIONES

ÁREA DE ADMINISTRATIVA

Esta es el área encargada de planificar, organizar, dirigir y controlar a todos los trabajadores de la empresa en todas las áreas, llevar un adecuado manejo de la empresa para que todos los objetivos y metas planificados se cumplan satisfactoriamente.

Chef Ejecutivo

- Planificar, organizar, controlar, dirigir y elaborar las preparaciones ofrecidas en el menú.
- Controlar el orden de entrada de comandas.
- Dirigir al ayudante para una ordenada elaboración de platillos.
- Supervisar la limpieza de pisos, paredes, extractores, maquinaria y equipos.
- Verificar el cumplimiento de los deberes del ayudante de cocina y stewart.
- Controlar y dirigir las funciones de los meseros.
- Registrar los insumos y materiales utilizados en servicio y cocina.
- Junto al ayudante de cocina realizar la requisición de materia prima, y materiales necesarios.
- Receptar la mercadería y verificar sus condiciones.
- Planificar la renovación del menú cada 6 meses.

ÁREA DE PRODUCCIÓN

El área de producción es aquella encargada de la transformación de materia prima en platillos terminados y aptos para el consumo humano, aplicando técnicas y métodos culinarios así como normas de higiene que garanticen la seguridad alimentaria de todos nuestros clientes.

Cocinero

- Realizar las preparaciones junto al chef, y tomar el mando de la cocina cuando el chef no se encuentre.
- Realizar el mise en place.
- Conocer las preparaciones del menú.
- Realizar los montajes de platos.
- Colaborar en la realización de la requisición.
- Asistir al chef en la renovación del menú.

Ayudante de cocina

- Realizar las preparaciones junto al chef y/o cocinero.
- Realizar el mise en place.
- Conocer las preparaciones del menú.
- Ayudar al chef en la recepción de materia prima.
- Colaborar en la realización de la requisición.
- Ayudar en labores de limpieza de ser necesario.

Stewart

- Lavar la vajilla, cubiertos y cristalería, y mantenerla seca y en buen estado para el servicio.
- Mantener limpio paredes, pisos, campana extractora, maquinaria y equipos después de cada uso.
- Desinfectar y lavar el piso 3 veces durante la jornada de atención.
- Informar sobre materiales faltantes, rotos y dados de baja en cocina para su oportuna reposición.

ÁREA DE SERVICIO

Esta es el área que reflejara el tipo de empresa que somos pues está en contacto directo con los clientes y de ellos dependerá que la atención brindada sea de calidad y refleje un ambiente de calidez.

Cajero

- Cobrar a los clientes de los alimentos y bebidas consumidos dentro del establecimiento de acuerdo al registro de comandas realizados por los meseros.
- Llevar un control de los ingresos de acuerdo a las ventas.
- Contestar el teléfono.
- Registrar las reservaciones.

Mesero

- Llevar los alimentos y bebidas a la mesa del cliente.
- Aclarar todo tipo de inquietud que tenga el cliente.
- Tomar los pedidos durante toda la estancia del cliente.
- Conocer los ingredientes y la preparación de los platillos del menú.
- Guiar a los clientes que hayan hecho alguna reservación hacia su mesa asignada.