



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

**“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN
ESTABLECIMIENTO ESPECIALIZADO EN MARISCOS EN LA
PROVINCIA DE CHIMBORAZO CIUDAD DE RIOBAMBA 2018-
2019”**

TRABAJO DE TITULACIÓN

TIPO: Emprendimientos

Presentado para optar al grado académico de:
LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

AUTORA: LESLEY ELIZABETH ESPINOZA PAREDES

TUTORA: ING. SILVIA GABRIELA TAPIA SEGURA

RIOBAMBA-ECUADOR

2020

© 2020, Lesley Elizabeth Espinoza Paredes

Se autoriza la reproducción total o parcial, con fines académicos, por cualquier medio o procedimiento, incluyendo la cita bibliográfica del documento, siempre y cuando se reconozca el Derecho de Autor.

ESCUELA SUPERIOR PORLITECNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

CARRERA DE GASTRONOMIA

El Tribunal del trabajo de titulación certifica que: El trabajo de titulación: Tipo: Emprendimientos “ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN ESTABLECIMIENTO ESPECIALIZADO EN MARISCOS EN LA PROVINCIA DE CHIMBORAZO CIUDAD DE RIOBAMBA 2018-2019”, realizado por la señorita: LESLEY ELIZABETH ESPINOZA PAREDESS, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del Tribunal del trabajo de titulación, El mismo que cumple con los requisitos científicos, técnicos, legales, en tal virtud el Tribunal Autoriza su presentación.

	FIRMA	FECHA
Dra. María Paulina Robalino Valdivieso PRESIDENTA DEL TRIBUNAL		12 febrero 2020
Ing. Silvia Gabriela Tapia Segura DIRECTORA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN		12 febrero 2020
Lcd. Ronald Mauricio Zurita Gallegos MIEMBRO DEL TRABAJO DE TITULACIÓN		12 febrero 2020

Yo, LESLEY ELIZABETH ESPINOZA PAREDES, declaro que el presente trabajo de titulación es de mi autoría y los resultados del mismo son auténticos. Los textos en el documento que provienen de otras fuentes están debidamente citados y referenciados.

Como autora asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación; El patrimonio intelectual pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Riobamba, 12 de febrero del 2020

Lesley Elizabeth Espinoza Paredes

0603121450

DEDICATORIA

Este proyecto está dedicado a Dios quien fue que me dio a mis padres, los cuales siempre me amaron, apoyaron en toda mi carrera universitaria, a mi mami Charito que es mi pilar fundamental que con el ejemplo, guía de amor, solidaridad y humildad, sin ella no sería nada de lo que soy hoy, a mi papito Raúl que está en el cielo, el que fue y es el héroe en mi vida que con su ejemplo de honestidad, perseverancia, amor al trabajo y estudios, ya que con ellos nos guio y saco a delante aunque no está presente él ha sabido ayudarme y guiarme para presentar este proyecto, a mi hijo Juan Daniel que es el amor de mi vida y es el niño de mis ojos que con sus energías renovadoras me ayuda a seguir adelante y que ahora quiere ser chef para ayudarnos en el Restaurante, a mi hermano Raúl que me ama y siempre quiere verme triunfar con el que siempre hemos sabido apoyarnos el uno al otro en toda circunstancia buenas y malas.

Lesley Elizabeth Espinoza Paredes.

AGRADECIMIENTO

Muchas personas fueron parte de este proyecto, unas con sus insistencias otras con su persona, algunas movieron cielo y tierra para poder ayudarme, unas fueron a buscar a profesores que ni siquiera conocían para presentarles mi avance, mi madre junto con mi hijo fueron a buscar a mi directora, a mi tutora, al miembro de tesis, mi hermano fue a buscar al de biblioteca, cada uno se lleva un pedacito de este proyecto, y es así cuando te quieren ver triunfar tu familia, amigos hacen de todo para que lo logres. En la vida Dios te coloca a las personas exactas, que son como ángeles y ellos te ayudan para que puedas cumplir con tus propósitos de vida, y mi gratitud eterna hacia ellas que supieron apoyarme y guiarme que me conocieron a lo largo de la vida que de uno u otro modo me vieron crecer, Dra. Marthita Avalos, mi gratitud hacia su persona que con su apoyo sincero y desinteresado, Ing. Silvita Tapia, Directora del presente proyecto gracias por creer en mí, por su paciencia y confianza con el cual se logró llegar al objetivo Dios le pague.

Lesley Elizabeth Espinoza Paredes.

TABLA DE CONTENIDO

RESUMEN.....	xxi
--------------	-----

SUMMARY	xxii
---------------	------

CAPITULO I

1. ASPECTOS GENERALES.....	1
1.1. Introducción	1
1.2. Objetivo.....	3
1.2.1. <i>Objetivo general</i>	3
1.2.2. <i>Objetivos específicos</i>	3

CAPITULO II

2. MARCO TEÓRICO	4
2.1. Historia del restaurante.....	4
2.2. Restaurante.....	4
2.2.1. <i>Tipos de restaurante</i>	4
2.2.1.1. <i>Restaurante buffet</i>	5
2.2.1.2. <i>Restaurante de comida rápida (fast food)</i>	5
2.2.1.3. <i>Restaurantes de alta cocina (gourmet)</i>	5
2.2.1.4. <i>Restaurantes temáticos</i>	5
2.2.1.5. <i>Restaurante de especialidades</i>	6
2.2.1.6. <i>Restaurante familiar</i>	6
2.2.1.7. <i>Restaurantes de menú y a la carta</i>	6
2.2.1.8. <i>Comida para llevar (take away)</i>	6
2.3. Servicio	7
2.3.1. <i>Clasificación de los servicios</i>	7
2.3.1.1. <i>Servicio francés</i>	7
2.3.1.2. <i>Servicio a la rusa</i>	7
2.3.1.3. <i>Servicio a la inglesa</i>	8
2.3.1.4. <i>Servicio americano</i>	8
2.3.1.5. <i>Servicio emplatado</i>	9
2.3.1.6. <i>Servicio con guerdón o mesa auxiliar</i>	9
2.3.1.7. <i>Servicios de un restaurante</i>	9

2.3.2.	Calidad del servicio	10
2.4.	La industria alimentaria	11
2.5.	La hospitalidad	11
2.6.	Principios para lograr la satisfacción del cliente	11
2.6.1.	<i>Reconozca a su cliente</i>	12
2.6.2.	<i>Procure que la primera impresión sea positiva</i>	12
2.6.3.	<i>Cumpla con las expectativas de su cliente</i>	12
2.6.4.	<i>Reduzca el esfuerzo del cliente</i>	12
2.6.5.	<i>Facilite al cliente la toma de decisiones</i>	13
2.6.6.	<i>Céntrese en la percepción del cliente</i>	13
2.6.7.	<i>Evite transgredir los límites del tiempo de espera</i>	13
2.6.8.	<i>Cree recuerdos que el cliente desee recordar</i>	13
2.6.9.	<i>Cuente con que el cliente recordara malas experiencias</i>	13
2.6.10.	<i>Haga que sus clientes se sientan en deuda</i>	14
2.7.	Menú	14
2.8.	Costa Ecuatoriana	14
2.8.1.	<i>Esmeraldas</i>	15
2.8.2.	<i>Manabí</i>	16
2.8.3.	<i>Santa Elena</i>	17
2.8.4.	<i>EL Oro</i>	18
2.8.5.	<i>Guayas</i>	18
2.8.6.	<i>Los Ríos</i>	20
2.9.	Mariscos	21
2.9.1.	<i>Historia del marisco</i>	21
2.9.2.	<i>Tipos de mariscos</i>	22
2.9.3.	<i>Crustáceos</i>	22
2.9.4.	<i>Los moluscos</i>	22
2.9.4.1.	<i>Cefalópodo</i>	23
2.9.5.	<i>El pescado como alimento</i>	23
2.10.	Alimentos	24
2.10.1.	<i>Conservación de los alimentos</i>	24
2.10.2.	<i>Principales causas de la alteración de los alimentos</i>	24
2.10.3.	<i>Manipulación tras su obtención de los alimentos de origen animal</i>	24
2.10.3.1.	<i>Manipulación post- mortem del pescado y marisco</i>	24
2.10.3.2.	<i>Cambios de color</i>	25
2.10.3.3.	<i>Cambios en la textura</i>	25
2.10.3.4.	<i>Tratamientos del pescado y marisco tras la recogida</i>	25

2.10.3.5. <i>Lavado</i>	26
2.10.3.6. <i>Refrigeración o almacenamiento en hielo</i>	26
2.11. Gastronomía Ecuatoriana	26
2.11.1. <i>Gastronomía de la costa ecuatoriana</i>	27
2.11.2. <i>Platos típicos más representativos de la costa ecuatoriana.</i>	28
2.11.2.1. <i>Platos Típicos de Esmeraldas</i>	28
2.11.2.2. <i>Platos típicos de Manabí</i>	30
2.11.2.3. <i>Platos típicos Santa Elena</i>	31
2.11.2.4. <i>Platos típicos de El Oro</i>	32
2.11.2.5. <i>Platos típicos Guayas</i>	33
2.11.2.6. <i>Platos típicos Los Ríos</i>	37
2.12. Recetas de preparaciones de la costa ecuatoriana	37
2.12.1. <i>Bolón con estofado de camarón</i>	37
2.12.2. <i>Bolón con estofado de carne</i>	38
2.12.3. <i>Tigrillo</i>	39
2.12.4. <i>Ceviche de camarón</i>	40
2.12.5. <i>Ceviche de concha</i>	41
2.12.6. <i>Ceviche mixto</i>	42
2.12.7. <i>Ceviche de calamar</i>	43
2.12.8. <i>Ceviche de churo</i>	44
2.12.9. <i>Conchas asadas</i>	45
2.12.10. <i>Cazuela de mariscos</i>	46
2.12.11. <i>Sango de pescado</i>	47
2.12.12. <i>Pescado frito</i>	48
2.12.13. <i>Pescado apanado</i>	49
2.12.14. <i>Hamburguesa de patacón</i>	50
2.13. Técnicas de cocina	51
2.13.1. <i>Salteado</i>	51
2.13.2. <i>A la plancha</i>	51
2.13.3. <i>Asado</i>	51
2.13.4. <i>Hervido</i>	52
2.13.5. <i>A la parrilla</i>	52
2.13.6. <i>Fritura</i>	52
2.14. Proyecto	52
2.14.1. <i>Definición del proyecto</i>	52
2.14.2. <i>Objetivos de un proyecto</i>	53
2.15. Fases del proyecto	56

2.15.1.	<i>Estudio de mercado</i>	56
2.15.2.	<i>Estudio técnico</i>	56
2.15.3.	<i>Estudio financiero</i>	57
2.15.4.	<i>Estudio administrativo</i>	58
2.15.5.	<i>Estudio legal</i>	58
2.15.6.	<i>Estudio ambiental</i>	59
2.16.	Marco conceptual	60
2.16.1.	<i>Demanda insatisfecha:</i>	60
2.16.2.	<i>Demanda:</i>	60
2.16.3.	<i>Emprendimiento:</i>	60
2.16.4.	<i>Estudio de factibilidad:</i>	60
2.16.5.	<i>Oferta:</i>	61
2.16.6.	<i>Restaurante:</i>	61

CAPITULO III

3.	METODOLOGIA	62
3.1.	Tipo y diseño de la investigación	62
3.2.	Técnicas de recolección de datos	62
3.3.	Fuentes de investigación	62
3.3.1.	<i>Fuentes primarias</i>	62
3.3.2.	<i>Fuentes secundarias</i>	63
3.4.	Segmento de mercado	63
3.4.1.	<i>Zona geográfica</i>	63
3.4.1.1.	<i>Género</i>	63
3.4.1.2.	<i>Edad</i>	63
3.4.1.3.	<i>Clase Social</i>	64
3.4.1.4.	<i>Ocupación</i>	64
3.5.	Universo	64
3.6.	Muestra	64
3.7.	Tabulación y análisis de resultados	66

CAPITULO IV

4.	DESARROLLO DE LA PROPUESTA	77
4.1.	Identificación de la idea	78
4.1.1.	<i>Lluvia de ideas</i>	78
4.1.2.	<i>Selección de la idea inicial</i>	81

4.1.3.	<i>Descripción de la idea seleccionada</i>	81
4.2.	Justificación	82
4.3.	Nombre del emprendimiento	82
4.4.	Motivación para el nombre	83
4.5.	Descripción del emprendimiento	83
4.6.	Misión	83
4.7.	Visión	83
4.8.	Políticas y estrategias	84
4.9.	Valores	85
4.10.	Distingos y ventajas competitivas	85
4.10.1.	<i>Distingos competitivos</i>	85
4.10.2.	<i>Ventajas competitivas</i>	86
4.11.	Aplicación del FODA	86
4.12.	Estudio de mercado	87
4.12.1.	<i>Demanda</i>	87
4.12.2.	<i>Oferta</i>	87
4.12.3.	<i>Crecimiento poblacional</i>	88
4.12.4.	<i>Demanda proyectada</i>	89
4.12.5.	<i>Proyección de la oferta</i>	90
4.12.6.	<i>Demanda insatisfecha</i>	91
4.13.	Mix de mercado	92
4.13.1.	<i>Producto</i>	92
4.13.2.	<i>Logotipo</i>	93
4.13.3.	<i>Significado</i>	93
4.13.4.	<i>Significado de colores</i>	94
4.13.5.	<i>Slogan</i>	94
4.13.6.	<i>Precio</i>	94
4.13.7.	<i>Plaza</i>	95
4.13.8.	<i>Promoción</i>	95
4.13.9.	<i>Análisis del sector</i>	95
4.13.10.	<i>Tipo de cliente</i>	95
4.13.11.	<i>Proveedores</i>	95
4.14.	Cargos y funciones del área comercial	96
4.14.1.	<i>Determinación de inversiones y gastos en el área comercial</i>	97
4.15.	Estudio Técnico	99
4.15.1.	<i>Determinación del tamaño</i>	99
4.15.2.	<i>Capacidad del emprendimiento</i>	100

4.15.3.	Localización	101
4.15.3.1.	<i>Macro localización</i>	101
4.15.3.2.	<i>Micro localización</i>	101
4.15.4.	Proceso de producción	102
4.15.4.1.	<i>Compra</i>	102
4.15.4.2.	<i>Transporte</i>	102
4.15.4.3.	<i>Recepción</i>	102
4.15.4.4.	<i>Lavado</i>	102
4.15.4.5.	<i>Almacenamiento</i>	102
4.15.4.6.	<i>Mise en place</i>	103
4.15.4.7.	<i>Producción</i>	103
4.15.4.8.	<i>Montaje</i>	103
4.15.4.9.	<i>Servicio</i>	103
4.15.5.	Diagrama de flujo	104
4.15.6.	Diagrama de flujo del proceso de producción	105
4.16.	Receta estándar	106
4.17.	Requerimiento de talento humano	107
4.18.	Diseño de la planta	108
4.19.	Estructura de costos de producción	109
4.19.1.	Materia prima	109
4.19.2.	Mano de obra directa	110
4.19.2.1.	<i>Producción</i>	110
4.19.2.2.	<i>Administración</i>	110
4.19.3.	Costos Indirectos de fabricación	111
4.19.4.	Determinación de activos fijos para producción	114
4.20.	Estudio Administrativo, Legal, Ambiental	115
4.20.1.	Organización	115
4.20.1.1.	<i>Área administrativa</i>	115
4.20.1.2.	<i>Área producción</i>	115
4.20.1.3.	<i>Área comercial</i>	115
4.20.1.4.	<i>Área financiera</i>	115
4.20.2.	Organigrama estructural	115
4.20.3.	Organigrama funcional	116
4.21.	Proceso de selección y contratación de talento humano	117
4.21.1.	Reclutamiento	117
4.21.2.	Selección	117
4.21.3.	Contratación	117

4.21.4.	Inducción	118
4.22.	Fichas Profesiográficas	118
4.23.	Manual de Funciones	122
4.24.	Estudio legal	122
4.24.1.	Requisitos para la calificación artesanal	122
4.24.1.1.	<i>Beneficios laborales</i>	122
4.24.1.2.	<i>Beneficios tributarios</i>	123
4.24.1.3.	<i>Beneficios bancarios</i>	123
4.25.	Permisos requeridos para su funcionamiento	124
4.26.	Estudio ambiental	125
4.27.	Estudio Financiero	127
4.27.1.	Análisis de la Inversión	127
4.27.2.	Fuentes y Usos	128
4.27.3.	Tipo de financiamiento	129
4.27.4.	Amortización del préstamo	129
4.27.5.	Amortización de diferidos	129
4.27.6.	Presupuestos	130
4.27.7.	Presupuesto de costos de producción	131
4.27.8.	Presupuesto de gastos administración	131
4.27.9.	Presupuesto gastos ventas	132
4.27.10.	Proyección de ventas	133
4.27.11.	Estado de proforma de resultados	134
4.27.12.	Estado situación financiera	135
4.27.13.	Estado flujo de efectivo	136
4.27.14.	Evaluación económica	137
4.27.15.	Valor Actual Neto	137
4.27.16.	TIR	138
4.27.17.	Relación costo beneficio	139
4.27.18.	Periodo de recuperación	140
4.27.19.	Punto de equilibrio	141
4.28.	Evaluación ambiental	142
4.29.	Conclusiones y recomendaciones	144
4.29.1.	Conclusiones	144
4.29.2.	Recomendaciones	145

BIBLIOGRAFIA

ANEXOS

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1- 3: Pescados y mariscos saludables	66
Tabla 2- 3: Visita Marisquerías.....	67
Tabla 3- 3: Implemente Marisquería.....	68
Tabla 4- 3: Inconformidad Restaurante Mariscos	69
Tabla 5- 3: Gusto Mariscos.....	70
Tabla 6- 3: Importancia física en el establecimiento	71
Tabla 7- 3: Valor Consumo.....	72
Tabla 8- 3: Distracción Adicional.....	73
Tabla 9- 3: Parqueadero y Juegos Recreativos	74
Tabla 10- 3: Promociones	75
Tabla 11- 3: Ingredientes Preparaciones.....	76
Tabla 1- 4: Lluvia de ideas.....	78
Tabla 2- 4: Selección de la idea inicial	81
Tabla 3- 4: Evaluación final de las ideas	81
Tabla 4- 4: Nombre del emprendimiento.....	82
Tabla 5- 4: Políticas y Estrategias.....	84
Tabla 6- 4: Valores.....	85
Tabla 7- 4: FODA	86
Tabla 8- 4: Crecimiento Poblacional	88
Tabla 9- 4: Demanda Proyectada	89

Tabla 10- 4: Proyección de la Oferta	90
Tabla 11- 4: Demanda Insatisfecha.....	91
Tabla 12- 4: Cargos y funciones del área comercial, Cajera.....	96
Tabla 13- 4: Cargos y funciones del área comercial, Mesero	96
Tabla 14- 4: Inversiones Área Comercial	97
Tabla 15- 4: Suministros y Materiales	97
Tabla 16- 4: Gasto Promoción Publicidad	98
Tabla 17- 4: Capacidad de Producción	100
Tabla 18- 4: Diagrama de Flujo	104
Tabla 19- 4: Receta Estándar	106
Tabla 20- 4: Ficha Profesiográfica. Chef.....	107
Tabla 21- 4: Ficha Profesiográfica. Ayudante.	107
Tabla 22- 4: Ficha Profesiográfica. Mesero.....	108
Tabla 23- 4: Materia Prima	109
Tabla 24- 4: Mano de obra directa Producción.....	110
Tabla 25- 4: Mano de obra directa Administración	110
Tabla 26- 4: Materiales Indirectos	111
Tabla 27- 4: Suministros y Materiales	111
Tabla 28- 4: Servicios Básicos.....	112
Tabla 29- 4: Mantenimiento.....	112
Tabla 30- 4: Depreciación.....	113
Tabla 31- 4: Determinación de activos fijos	114

Tabla 32- 4: Maquinaria y Equipos.....	114
Tabla 33- 4: Gastos contratación talento humano.....	117
Tabla 34- 4: Ficha Profesiográfica. Chef.....	118
Tabla 35- 4: Ficha Profesiográfica. Ayudante.	119
Tabla 36- 4: Ficha Profesiográfica. Mesero.....	119
Tabla 37- 4: Ficha Profesiográfica. Gerente	120
Tabla 38- 4: Permisos para funcionamiento	124
Tabla 39- 4: Reducción impacto ambiental	126
Tabla 40- 4: Acciones reducción impacto ambiental.....	127
Tabla 41- 4: Inversión realizada.....	127
Tabla 42- 4: Fuentes y Usos.....	128
Tabla 43- 4: Financiamiento	129
Tabla 44- 4: Amortización del Préstamo	129
Tabla 45- 4: Amortización de diferidos	129
Tabla 46- 4: Presupuesto General	130
Tabla 47- 4: Presupuesto Costo Producción	131
Tabla 48- 4: Presupuesto Gastos Administración	131
Tabla 49- 4: Presupuesto Gastos Ventas.....	132
Tabla 50- 4: Proyección de ventas	133
Tabla 51- 4: Estado de ganancias y pérdidas	134
Tabla 52- 4: Balance General.....	135
Tabla 53- 4: Estado flujo de efectivo	136

Tabla 54- 4: Prueba Acida	137
Tabla 55- 4: Valor Actual Neto VAN.....	137
Tabla 56- 4: Tasa Interna de Retorno.....	138
Tabla 57- 4: Relación Costo Beneficio	139
Tabla 58- 4: Periodo de Recuperación PRI.....	140
Tabla 59- 4: Punto de Equilibrio.....	141
Tabla 60- 4: Evaluación Ambiental	142
Tabla 61- 4: Acciones reducción impacto ambiental.....	143

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1- 3: Pescados y Mariscos.....	66
Gráfico 2- 3: Visita Marisquerías.....	67
Gráfico 3- 3: Implemente Marisquería.....	68
Gráfico 4- 3: Conformidad restaurante mariscos	69
Gráfico 5- 3: Gusto Mariscos.....	70
Gráfico 6- 3: Importancia física en el establecimiento	71
Gráfico 7- 3: Valor del Consumo.....	72
Gráfico 8- 3: Distracción Adicional.....	73
Gráfico 9- 3: Parqueaderos y Juegos Recreativos.....	74
Gráfico 10- 3: Promociones	75
Gráfico 11- 3: Ingredientes Preparaciones.....	76
Gráfico 1- 4: Crecimiento Poblacional	88
Gráfico 2- 4: Demanda Proyectada.....	89
Gráfico 3- 4: Oferta Proyectada	90
Gráfico 4- 4: Demanda Insatisfecha.....	91
Gráfico 5- 4: Logotipo	93
Gráfico 6- 4: Tarjeta de Presentación	93
Gráfico 7- 4: Macro Localización.....	101
Gráfico 8- 4: Micro Localización.....	101
Gráfico 9- 4: Diagrama de Flujo Proceso de Producción	105
Gráfico 10- 4: Diseño de Planta.....	108

Gráfico 11- 4: Organigrama Funcional.....	116
Gráfico 12- 4: Punto de Equilibrio.....	142

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo A: Encuesta

Anexo B: Menú

Anexo C: Diseño de planta

Anexo E: Manual de funciones

Anexo F: Recetas estándar

RESUMEN

El presente trabajo de titulación tuvo como finalidad realizar un estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de mariscos en el Cantón Riobamba, la investigación es de tipo descriptiva, bibliográfica y de campo porque se utilizó como herramienta de recolección de datos una encuesta de 11 preguntas la misma se aplicó mediante el estudio de mercado, y se pudo recopilar la información en la que se conoce los gustos y preferencias, estableciendo un porcentaje de población insatisfecha del 60% de las personas que no están satisfechas en el expendio de este tipo de establecimiento es decir 21.610; también se aplicó el estudio técnico donde se obtuvo que la marisquería tendrá una disponibilidad de 70 personas, junto con un personal especializado, un tamaño, localización y diseño; el estudio administrativo se lo realizó mediante un organigrama estructural se estableció el área de producción y área de comercialización, reclutamiento para el establecimiento, selección, contratación, inducción; en el estudio legal se verificaron los requisitos necesarios para el funcionamiento; en el estudio ambiental para mitigación y para cuidado del ambiente; y en el estudio financiero los indicadores que el proyecto es factible ya que el VAN positivo de \$ 312.487.10 el periodo de recuperación de la inversión es de 2 años 8 meses y 1 días. El resultado del estudio demostró que es viable, y es sostenible por su propia cuenta. Se sugiere brindar un servicio de calidad de tal manera que sea atractivo para los clientes; El manual de funciones llevarlo a cabalidad por los empleados en cada una de las áreas del establecimiento. Debido a la importancia del estudio financiero en el proyecto, se propone que se mantenga renovado, por medio de indicadores financieros como: van, son importantes ya que se conoce la situación económica de la empresa.

Palabras clave: <TECNOLOGIA Y CIENCIAS MEDICAS>, <GASTRONOMÍA>, <EMPRENDIMIENTO>, <ESTUDIO DE MERCADO>, <ESTUDIO TÉCNICO>, <MARISCOS>.



Firmado electrónicamente por:
**RAFAEL INTY
SALTO**

SUMMARY

The present degree project is aimed at carrying out a feasibility study for the creation of seafood restaurant in Riobamba Canton, this is a descriptive, bibliographic and field type research, because a survey was used as data collection tools with 11 questions which were applied through the marked study, and it was possible to gather information in which tastes and preferences are known, establishing a percentage of unsatisfied population about 60% of people who are not satisfied in the sale of this type of establishment that is 21,609,861; as well as a technical analysis was applied where it was obtained that the seafood restaurant will have an availability of 70 people, together with a size, location, design and a specialized staff; The administrative study was conducted through a structural organization chart, the production and commercialization areas, personnel selection, hiring, induction and recruitment process for the business were verified; in the environmental study for mitigation and environmental care; and the financial study the indicators show the project as feasible since it presents a positive NPV (NET Present Value) of \$312,487.10 the payback period of investment is planned to last 2 years 8 months and 1 days. The result of study demonstrated that it is viable, and sustainable on its own. It is recommended to provide a quality service in such a way that it is attractive to customers; the function manual should be carried out fully by the employees in all areas of the establishment. Due to the financial study importance of this project it is proposed that it must be renewed through financial indicators such as: npv, since the importance of the economic situation of the company is known.

Keywords: <MEDICAL SCIENCES AND TECHNOLOGY>, <GASTRONOMY>, <ENTREPRENEURSHIP>, <MARKET RESEARCH>, <TECHNICALSTUDY>, <SEAFOOD>.



CAPITULO I

1. ASPECTOS GENERALES

1.1. Introducción

Riobamba es una ciudad rica en historia, arte, con su gente que es amable y cordial, el proyecto de implementación restaurante de marisquería es una propuesta innovadora ya que no solo brindará un servicio de alimentación a la ciudadanía riobambeña si no también contribuirá a dar empleo y crear fuentes de trabajo.

La comida costeña o mariscos tienen una extensa diversidad y se quiere implementar en la ciudad, atrayendo a los clientes nacionales y extranjeros para que consuman nuestros alimentos nutritivos y deliciosos.

La creación de este restaurante nace de la falta de un lugar en donde se pueda disfrutar de una comida rica y sana a la vez con un trato humano para los clientes como también para el personal que labora.

La calidad del servicio es lo más importante, más aún en el área de la gastronomía que es un objetivo complejo de alcanzar, pero no difícil de lograrlo, un buen servicio busca satisfacer las expectativas de los comensales.

En el estudio de mercado se observó que existe una demanda insatisfecha del 60.6% en relación a negocios que se dedican al expendio de mariscos lo mismos que brindan un servicio inapropiado como: Infraestructura inadecuada, insalubridad, mala manipulación de la materia prima, inocuidad de los alimentos, demora en el servicio, baja calidad en la materia prima, inadecuado servicio en atención al cliente, personal de servicio que no cuentan con una normativa para uso

de uniformes, maltrato del personal de servicio al cliente, utensilios inadecuados y en mal estado, maquinaria y equipo obsoleto, el mismo que permitió la implementación del establecimiento en la ciudad.

Con esto se vio la necesidad de ofrecer un servicio de calidad donde el cliente o comensal siempre tenga la preferencia con un trato justo, junto con cordialidad y amabilidad. Para poder ganar posicionamiento en la población riobambeña chimboracense en primera instancia, y abarcar con el innovador servicio al sector turístico en el futuro.

Los restaurantes en la ciudad de Riobamba se encuentran en las calles céntricas de la misma por lo cual se ha vuelto un problema el poder alimentarse, el sitio en que se determinó la ubicación es por el alto tránsito hacia los sectores de Chambo, Penipe o Guano, considerando que es una de las principales avenidas de la ciudad.

Esta es una empresa de carácter familiar en el sector del barrio Juan de Velasco, en donde si un cliente llega al establecimiento queda complacido regresa y se genera fidelidad del cliente, pero si un cliente queda insatisfecho este vale por 10 clientes descontentos, en caso de tener un cliente insatisfecho buscar aplicar un plan de contingencia para tratar de buscar la satisfacción al mismo con descuentos o promociones, lo importante es garantizar una experiencia culinaria única a los clientes.

Un beneficio importante que también se destaca es el socioeconómico, con la generación de nuevas plazas de trabajo, lo que se busca con la empresa es tener una sostenibilidad del negocio y rentabilidad del mismo.

1.2. Objetivo

1.2.1. *Objetivo general*

Elaborar un estudio de Factibilidad para la creación de un Restaurante especializado en mariscos en la provincia de Chimborazo ciudad de Riobamba 2019.

1.2.2. *Objetivos específicos*

- Determinar la demanda insatisfecha con el estudio de mercado.
- Elaborar con los diferentes menús una carta especializada en mariscos en el estudio técnico.
- Desarrollar el plan de empresa con sus componentes: legal, administrativo, ambiental y económico financiero.
- Demostrar la viabilidad económica-financiera, ambiental del proyecto en estudio.

CAPITULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1. Historia del restaurante

Se deriva de la palabra francesa restaurant que significa RESTAURAR, se refiere en principio a un caldo hecho a base de carne y derivados condimentos que se servía en algunas hosterías de la época el cual tenía la propiedad de vigorizar al consumidor del mismo. A los mismos se los empezó a llamar restaurantes, el primer restaurante francés fue inaugurado en París en el año 1765, su propietario fue el mesonero de apellido Boulanger, teniendo ya en forma una especie de servicio, y para anunciarlo colgó afuera un cartel que decía en latín vulgar: “Veinte ad me omnes qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos” que significaba “Venid a mí, hombre de estómago cansado, y yo os restauraré”. (Barona, 2018, pág. 3)

2.2. Restaurante

Es un establecimiento comercial, donde se paga por la comida y bebida para ser consumidas en el mismo local. Hoy en día existe una gran variedad de modalidades de servicio y tipos de cocina (Española, 2014, pág. 52)

2.2.1. Tipos de restaurante

Los restaurantes se pueden definir de acuerdo a las clases sociales, y de acuerdo a gustos de los comensales, mismos que a continuación detallo: (Andrews, 2007, pág. 616)

2.2.1.1. Restaurante buffet.

Es posible escoger uno mismo una gran variedad de platos cocinados y dispuestos para el autoservicio. A veces se paga una cantidad fija y otras veces por cantidad consumida (peso o tipos de platos). Surgido en los años 70's, es una forma rápida y sencilla de servir a grandes grupos de persona. (Andrews, 2007, pág. 616)

2.2.1.2. Restaurante de comida rápida (fast food).

Restaurantes informales donde se consume alimentos simples y de rápida preparación como hamburguesas, patatas fritas, pizzas, pollo, entre otros. (Andrews, 2007, pág. 616)

2.2.1.3. Restaurantes de alta cocina (gourmet).

Los alimentos son de gran calidad y servidos a la mesa. El pedido es "a la carta" o escogido de un "menú", por lo que los alimentos son cocinados al momento. El costo va de acuerdo al servicio y la calidad de los platos que consume. Existen mozos o camareros, dirigidos por un Maitre. El servicio, la decoración, la ambientación, comida y bebidas son cuidadosamente escogidos. (Andrews, 2007, pág. 616)

2.2.1.4. Restaurantes temáticos.

Son clasificados por el tipo de comida ofrecida. Los más comunes son según origen de la cocina, siendo los más populares en todo el mundo: La cocina italiana y la cocina china, pero también cocina mexicana, cocina japonesa, cocina española, cocina francesa, cocina peruana, cocina colombiana, cocina tailandesa, restaurantes espectáculo, entre otros. (Andrews, 2007, pág. 616)

2.2.1.5. Restaurante de especialidades

Este tipo de restaurantes ofrece una amplia variedad de platillos, teniendo uno o más como especialidad de la casa. Dentro de este tipo de restaurantes pueden encontrarse los que son de mariscos, aves, carnes, pastas u otras especialidades. (Herrera, 2006, pág. 116).

2.2.1.6. Restaurante familiar

En este tipo de restaurantes el precio de los productos o platillos no es muy alto, siendo accesible para todo el público. Su característica principal es que el servicio ya está estandarizado. Por lo general estos establecimientos son de cadena, franquicia, existiendo la posibilidad de que sean manejados por los mismos dueños o su familia (Herrera, 2006, pág. 116)

2.2.1.7. Restaurantes de menú y a la carta

Los precios son moderados y los clientes tienen la opción de elegir un platillo dependiendo su gusto y presupuesto; estos a su vez pueden ser de lujo (comida internacional, servicio francés y carta de vinos), de primera y tipo medio (comida internacional o nacional, con servicio americano) y de tipo económico (Monroy, 2000, pág. 26)

2.2.1.8. Comida para llevar (take away).

Son establecimientos que ofertan una variedad de primeros platos, segundos, y una variedad de aperitivos, que se exponen en vitrinas frías o calientes, según su condición. El cliente elige la oferta y se confecciona un menú a su gusto, ya que la oferta se realiza por raciones individuales o como grupos de menús. Dentro de los take away podemos encontrar establecimientos especializados en un determinado tipo de producto o en una cocina étnica determinada. Al igual que los fast food, la vajilla y el menaje que se usa son recipientes desechables. Un ejemplo son las rosticerías, los asaderos de pollos, etc. Tipos de Servicios. (Andrews, 2007, pág. 616)

2.3. Servicio

El servicio son todas las actividades que son intangibles, es el intercambio entre el prestador de servicios y el cliente su principal necesidad es la atención al cliente. (Wiliam, 2004, pág. 56).

2.3.1. Clasificación de los servicios

Existen varias formas del servicio al cliente, esto generalmente de acuerdo a los clientes y a la categoría del establecimiento (Gallego, 2002)

2.3.1.1. Servicio francés.

Se asocia generalmente a la gastronomía francesa, aunque hoy en día es poco empleado incluso en Francia, más allá de en restaurantes clásicos de alto nivel. La principal característica de este servicio es que todo su menú es elaborado en el restaurante en presencia del cliente. Los ingredientes se traen de la cocina y se le muestran al cliente para su inspección. Posteriormente, son devueltos a la cocina, donde se preparan de una pieza. Una vez cocinados, el maître los presenta a los comensales, que eligen de entre lo presentado la cantidad que desean comer, de manera que el maître prepara la ración delante de los clientes y la sirve en su plato, sirviendo siempre por la izquierda. Este tipo de servicio precisa gran habilidad del personal para ser eficaz, y aun así requiere gran cantidad de personal; los camareros deben estar familiarizados con los ingredientes del menú y los métodos de preparación. El servicio francés es por todo ello muy caro y sólo se emplea en los restaurantes de más alto nivel. (Andrews, 2007, pág. 616)

2.3.1.2. Servicio a la rusa.

Pese a su nombre, parece ser que se originó en Francia a principios del siglo XIX, probablemente como servicio de mesa del embajador ruso Alexander Kurakin. Al sentarse a la mesa, los comensales encuentran con un plato vacío –el plato de servicio– sobre el que se coloca una servilleta, así como toda la cubertería necesaria, a excepción de cubiertos de postre y, en algunas ocasiones, cubiertos específicos como lo son los cuchillos de carne o pescado. Se espera del comensal que nada más sentarse coloque la servilleta sobre su regazo. Tras elegir aquello que se va a comer, se retira el plato de servicio y se van trayendo los platos encargados siguiendo un

orden específico, usualmente sopa y entremeses, primeros y segundos platos, postres. Los platos son servidos totalmente preparados y presentados, sin requerir ninguna acción por parte del servicio. Usualmente, según se vaya acabando de comer un plato, este es retirado y sustituido por el siguiente sin esperar al resto de comensales, aunque esto se vea afectado por los tiempos del comedor y cocina; además, tradicionalmente se hace esperar para los entremeses y el plato principal. El maître actúa aquí de jefe de sala, pero no toma parte activa en servir platos, dado que estos vienen ya preparados y presentados de cocina. (Andrews, 2007, pág. 616)

2.3.1.3. Servicio a la inglesa

En este servicio, el cliente se encuentra una mesa con un plato de servicio vacío y toda la cubertería necesaria, pero a diferencia del servicio a la rusa en este caso el camarero sirve los alimentos al cliente desde una fuente o bandeja. Los alimentos se sirven por la izquierda. La presentación de plato se pierde, y como el servicio es muy incómodo tanto para camarero como para comensal, el servicio a la inglesa solo es empleado en algunos banquetes. (Andrews, 2007, pág. 616)

2.3.1.4. Servicio americano

Así llamado al servicio sencillo asociado a los restaurantes estadounidenses, una simplificación del servicio a la rusa. La característica que distingue este servicio americano es su rapidez, la comida se prepara en la cocina y un camarero la lleva a la mesa de los comensales. Los entremeses se reducen al máximo y las reglas del servicio son muy sencillas. Servir los alimentos por la derecha, las bebidas por la derecha y retirar los platos por la izquierda. (Andrews, 2007, pág. 616)

2.3.1.5. Servicio emplatado

Es el más sencillo, ya que los manjares vienen emplatados desde la cocina y el camarero sólo tiene que pasar el plato al cliente. Se utiliza en los restaurantes corrientes, ya que el camarero tiene gran número de mesas que atender; de esta forma efectúa un servicio rápido, que realmente es lo que el cliente desea. En la actualidad, con la Nueva Cocina, se ha puesto de moda el servicio emplatado. El objetivo es que la Cocina «monta» los platos de una forma más creativa e imaginativa, tratando de que lleguen al cliente sin cambios. Indiscutiblemente la presentación y temperatura del manjar gana al evitar los cambios de fuente a plato. El manjar se pasará al comensal por la derecha del mismo, procurando el camarero que sirva no meter el dedo pulgar en el plato, costumbre adquirida que denota una falta de cuidado e higiene en el servicio. El plato debe quedar centrado ante el cliente, procurando que el anagrama, si lo tiene, quede frente ahí mismo. (Gallego, 2002)

2.3.1.6. Servicio con guerdón o mesa auxiliar

También se le conoce con el nombre de servicio a dos manos, y normalmente se utiliza en los restaurantes de lujo y algunos de primera categoría. El ayudante trae de la cocina los platos y fuentes con manjares cubiertos con campanas. Deja éstas en el guerdón correspondiente a la mesa que se va a servir, situando los platos a un lado. El camarero se proveerá de pinzas, cuchara en la mano derecha y tenedor en la izquierda, e irán pasando los manjares a los platos. El ayudante, si puede, pasará los platos a los comensales, haciéndolo por la derecha de éstos. Si las guarniciones vienen aparte, se podrán emplatarse también de esta forma, o bien servir las a la inglesa, es decir, cogiendo la fuente o legumbre y pasándolas al comensal por la izquierda del mismo. (Gallego, 2002)

2.3.1.7. Servicios de un restaurante

Una vez ya identificado el significado del servicio y sus características se puede mencionar cuáles son las necesidades del servicio con el fin de cubrir las necesidades de los clientes para alcanzar y lograr la satisfacción plena de sus comensales. (Martini, 2007, pág. 52)

Los servicios que todos los restaurantes deberían tener son:

- Ubicación y en zona estratégica
- Capacidad optima de infraestructura
- Atención al cliente en óptimas condiciones
- Salubridad
- Decoración temática del restaurante
- Servicios adicionales, parqueadero, wifi
- Áreas verdes
- Áreas infantiles
- Menú (Berry, 1989)

2.3.2. Calidad del servicio

La calidad del servicio no es conformidad con las especificaciones si no todo lo contrario más bien la conformidad con las especificaciones de los clientes. (Berry, 1989)

Lo que los clientes desean del desempeño del servicio tiene cinco dimensiones globales que son:

Tangibilidad, que es la parte visible del servicio, donde fluyen en las percepciones sobre la calidad del servicio de dos maneras primero ofrecen pistas sobre la naturaleza y calidad del servicio, segundo afectan directamente las percepciones sobre la calidad del servicio. (Berry, 1989)

Confiabilidad, significa llevar a cabo la promesa del servicio de una manera precisa y segura, mantener su promesa del servicio (Berry, 1989)

Tiempo de respuesta, es la prontitud para servir, es la voluntad para atender de una manera rápida y eficaz, el tiempo de respuesta implica demostrar al cliente su preferencia y conservación del mismo (Berry, 1989)

Seguridad, se refiere a la actitud y aptitud del personal que las dos combinadas inspiren confianza en los clientes, tenemos que recordar que si el personal es bien tratado pues este tratará bien a sus clientes. (Berry, 1989)

Empatía, va mucho más allá de la cortesía profesional, es la dedicación al cliente la voluntad de atender y entender las necesidades exactas del cliente y encontrar la manera correcta de satisfacerlas. (Berry, 1989)

2.4. La industria alimentaria

Hoy por hoy, este sector, ocupa según datos de ventas el sector de alimentos y bebidas con el 17% del total de la producción, la industria alimentaria, se ha modernizado al triplicar sus inversiones en beneficio de su desarrollo (Lopez, 2001)

Además, se hace necesario un esfuerzo para garantizar la calidad alimentaria que han azotado al lector. De ese modo se obliga a la implementación de un sistema (APPCC), sistema de análisis de peligros y control de puntos críticos (HACCP). (Lopez, 2001)

2.5. La hospitalidad

La hospitalidad, aunque se desconoce el origen el origen exacto de este símbolo, que la idea pareciera que se tomó de las tribus de Brasil. Esta gente colocaba piñas en el exterior de sus casas para indicar que las visitas eran bienvenidas. (Lopez, 2001)

2.6. Principios para lograr la satisfacción del cliente

La satisfacción del cliente consiste en cumplir sus deseos y Cumplir con sus expectativas, es la prioridad del profesional de la hospitalidad. El trabajo está hecho solo si el cliente queda satisfecho.

Aunque la calidad del servicio solo se puede definir en el contexto de las expectativas del cliente, algunas normas funcionan de casi en forma universal. (Sparrowe, 2001)

Knutson propone estos 10 principios para satisfacer y conservar a los clientes:

2.6.1. *Reconozca a su cliente*

Personalizar la relación llamando al cliente por su nombre no siempre es posible, pero la relación cálida y sincera allana el camino. (Sparrowe, 2001)

2.6.2. *Procure que la primera impresión sea positiva*

Los clientes juzgan la publicidad en función de sus convicciones previas y aceptan solo la información nueva que concuerda con sus ideas. Cambiar una primera impresión negativa es muy difícil, si no imposible. (Sparrowe, 2001)

2.6.3. *Cumpla con las expectativas de su cliente*

Los clientes esperan un ambiente sin problemas. Lo único que desean es satisfacer sus necesidades sin que les irriten. (Sparrowe, 2001)

2.6.4. *Reduzca el esfuerzo del cliente*

Los clientes quieren hacer el menor esfuerzo posible para conseguir el servicio. Recuerde que están allí para relajarse. (Sparrowe, 2001)

2.6.5. *Facilite al cliente la toma de decisiones*

Los clientes pueden no estar familiarizado con toda su oferta. Sus decisiones se pueden facilitar con sutileza. (Sparrowe, 2001)

2.6.6. *Céntrese en la percepción del cliente*

Sea o no exacta la percepción del cliente, para él es la realidad. (Sparrowe, 2001)

2.6.7. *Evite transgredir los límites del tiempo de espera*

El tiempo parece cuatro veces más largo de cuando se está esperando. (Sparrowe, 2001)

2.6.8. *Cree recuerdos que el cliente desee recordar*

Lo que vendemos en realidad son los buenos momentos y los recuerdos de dichos momentos. Cuando el cliente abandona el establecimiento se lleva con él recuerdos, y son los buenos recuerdos los que le hacen volver. (Sparrowe, 2001)

2.6.9. *Cuente con que el cliente recordara malas experiencias*

Cuente también con que el cliente contara estas malas experiencias, exagerándolas en cada narración. El resultado puede ser una mala impresión en gente que aún no ha visitado su establecimiento. (Sparrowe, 2001)

2.6.10. *Haga que sus clientes se sientan en deuda*

El objetivo es conseguir que sus clientes abandonen su negocio sintiendo que han recibido tanto a cambio de su dinero que le deben otra visita. (Sparrowe, 2001)

Como conclusión podemos decir que haga feliz a sus clientes haciéndolo todo fácil. A cambio de, un cliente satisfecho es un cliente que vuelve y que trae dinero y da sentido a la profesión de la hospitalidad. (Sparrowe, 2001)

2.7. Menú

El menú es un documento que se establece en los restaurantes, en el mismo que se ofrece variedad en productos tanto para personas adultas y niños, donde se encontraran los alimentos a la carta, bebidas y postres, es una lista de las posibles opciones que tiene el comensal a escoger. (Cruz, 2015, pág. 45)

Es el punto de partida de todo servicio alimentario, pues afecta directa e indirectamente todas las actividades, pues en base a él se compran, almacenan y producen los alimentos necesarios para la preparación de los platillos, además de proporcionar lo cuidados sanitarios necesarios. Además, a través de éste se establece el presupuesto y el equipo requerido por el personal. (Cruz, 2015, pág. 45)

La palabra menú fue usada por primera vez en Francia en el siglo XVIII (Cruz, 2015, pág. 45)

2.8. Costa Ecuatoriana

Bosques manglares, villas de pescadores y lo más importante hermosas playas conforman 2000 km que barca la franja costera del Ecuador, considerada como uno de los paraísos que conforman nuestro país, su clima es cálido y húmedo llegando a una temperatura de 25 o 31 grados centígrados, la estación lluviosa va desde los meses de diciembre a mayo esta es la temporada cálida y por ende lodosa. Cinco provincias conforman la franja costera del Ecuador que es, Esmeraldas, Manabí, Guayas; Santa Elena Y el Oro. Las provincias que son consideradas como

región costa y no tienen salida al mar son Santo Domingo de los Tsáchilas y los Ríos. (Vivero, 2017, pág. 12)

2.8.1. Esmeraldas

La Provincia de Esmeraldas es destacada por la variedad y sabor de sus platos siendo así un gran potencial para el Turismo en Ecuador, para ello se utilizan productos como pescados y mariscos, carnes, frutas como coco, plátano verde, maduro y la chillan gua. (Teran, 2018)

Entre sus platos típicos se encuentran los ceviches, pescado frito con arroz y patacones, sopa marinera, caldo de bagre, arroz con camarón, arroz con concha, cangrejos encocados, arroz marinero, encocados de guanta y otros muchos platos, con los que deleitar hasta los paladares más exigentes. (Teran, 2018)

Hay otros platos que se preparan y el visitante podrá disfrutar de ceviches, pescado frito con arroz y patacones, sopa marinera, caldo de bagre, arroz con camarón, arroz con concha, cangrejos encocados, arroz marinero, encocados de guanta y muchas delicias más. (Teran, 2018)

Apodada como la provincia verde, los primeros españoles que tocaron por primera vez Ecuador lo hicieron precisamente en las playas de esta provincia, los conquistadores se quedaron impresionados al ver a los indígenas que les recibieron en la costa engalanados con esmeraldas, por aquello esta provincia fue llamada así. Los productos que se usan frecuentemente en esta gastronomía son: Plátano, Coco, Pescados, Crustáceos, Moluscos. (Vivero, 2017, pág. 12)

- Ensumacado, Cevicangre, Tapado de pescado
- Granizado
- Cocadas
- Arroz marinero
- Ceviche de Concha
- Encocado de pescado

- Bolón de Verde con queso y chicharrón
- Bollo de pescado
- Ceviche de camarón (Teran, 2018)

2.8.2. Manabí

Es una mágica provincia la cual posee montañas, cascadas, lagos, ríos, humedales. Bosques húmedos y tropicales, tiene 350 km de playa, es conocida por la hospitalidad de su gente, por su trabajo y por su gastronomía, en estas zonas se encontraba esmeraldas, oro entre otros, al saber de la riqueza existente en esta provincia la conquista fue violenta, se destruyó todo buscando esmeraldas, pero lo que más afecto fueron las enfermedades que trajeron consigo, esto fue lo que mato a mucha de la población nativa. Sus principales alimentos a consumir en su gastronomía pueden ser maní, pescado, crustáceos, plátano, también son famosos los dulces como los alfajores, turrónes, cocadas, galletas. (Tamayo, 2013, pág. 22)

Los platos típicos de Manabí son un emporio en cuanto a menú u ofertas de especialidades culinarias, si tuviéramos que establecer cuáles son los principales ingredientes que se utilizaron en su cocina, sin duda son el plátano y el maní, son los más utilizados y con ellos se preparan los más diversos, deliciosos y apetecibles bocados, como el caso del maní quebrado o la sal prieta, esta última preparada con maní y una menor dosis de maíz molido, estos bocados no faltan en la mesa de los manabitas, ambos platillos se los acompaña con plátano, que se los saborea con un buen café pasado que surge de una rica esencia, otro plato muy típico es el “viche” es una sopa que tiene como principal insumo al maní que se lo adereza con cualquier marisco: langosta, guariche o cangrejo, camarón de río o de mar, pescado de diversas especies, a ellos se agregan otros ingredientes propios de la región, yuca, camote, bolas de plátano verde, choclo, maduro (a unos les gusta agregar arroz blanco), otro bocado muy típico son las empanadas de plátano que se las rellena con queso, carne molida o mariscos como el camarón y el guariche. (Teran, 2018)

El maní es tan utilizado que se lo usa incluso en ciertos cantones para agregarlo a un ceviche. También son muy propios de la región los llamados “bollos” preparados con plátano y maní a los que se le acompaña normalmente carne de choncho, igualmente la cazuela o torta de maní es un plato a base de plátano, maní y algún tipo de pescado, también son muy sabrosas las torrejas de plátano. (Teran, 2018)

base de plátano y maní se preparan los “corviches” que son muy apetecibles para acompañar un buen café, el tamal manabita lleva maíz y maní, al igual que el “greñoso” que se lo prepara en la zona Sur de la provincia, del plátano también se elabora el caldo de bolas que se las rellena con queso manabita. Al campesino manabita no le falta en su “pandao” o “tonga” (Teran, 2018)

2.8.3. Santa Elena

Este lugar estuvo poblado desde la prehistoria, esta fue la primera cultura que se asentó en los actuales territorios del Ecuador, la ciudad es de clima árido desértico debido a un ramo de corriente de Humboldt pasando por la península, la economía se basa en el comercio y el turismo, su principal actividad comercial y los beneficios que brindan. (Stohtert & Dolores R. Piperno, 2004, pág. 12)

De las Comidas Típicas de la Provincia Santa Elena Ecuador hay que destacar productos como los pescados y mariscos, con los que se elaboran platos típicos de esta zona como los Ceviches de camarón, concha, langosta, pescado, pulpo, calamar, ostión, almeja, mejillones, etc.; Sancocho de pescado, que es un caldo de pescado, yuca verde. Pescado, ya sea frito, asado, horneado, sudado, adornado con patacones. (Teran, 2018)

Otro de los platos típicos es el Verde, bolones con relleno de camarón, corviche, empanadas, chifles, y café con verde asado, además de la empanada de camarones, que consiste en una masa de harina rellena de salsa de camarones con especias y vegetales, y frita en aceite. (Teran, 2018)

Otros de los platos que se pueden degustar en esta ciudad son el Seco de Chivo, Caldo de Pata, Seco de Gallina, además de ricos Dulces y bebidas como Mistela.- una bebida dulce de frutas. (Teran, 2018)

Las Comidas Típicas de la Península de Santa Elena se basan generalmente en productos del mar como pescados y mariscos. Deliciosos ceviches de camarón, concha, langosta, pescado, pulpo, calamar, ostión, almeja, mejillones, etc., bolones de verde rellenos del marisco de su elección, corviches y muchos otros deliciosos platos como el seco de chivo, caldo de pata, seco de gallina, además de ricos dulces y bebidas como el agua de coco y batidos de frutas. (Teran, 2018)

- **Cazuelas de mariscos:** Sopa de plátano con especias y variedad de mariscos.
- **Camarones al ajillo:** Es un plato exquisito, viene acompañado de camarones, arroz y una deliciosa ensalada.
- **Sancocho de pescado:** Caldo de pescado, yuca y verde.
- **Mistela:** Una bebida dulce de frutas.
- **Empanada de camarones:** Consiste en una masa de harina rellena de salsa de camarones con especias, vegetales, y frita en aceite.
- **Natilla de maíz:** Es de textura y sabor delicioso que se realiza a base de maíz, leche, huevo y panela. (Teran, 2018)

2.8.4. *EL Oro*

Una de las 24 provincias que conforman la República del Ecuador, esta provincia es uno de los principales centros administrativos, económicos, financieros y comerciales el Ecuador su rica regios está basado en la producción agrícola está el arroz, banano, café, cacao, choclo, por esto es también llamada la capital bananera del mundo. (Stohtert & Dolores R. Piperno, 2004, pág. 12)

2.8.5. *Guayas*

Guayas, oficialmente Provincia del Guayas, es una de las 24 provincias que conforman la República del Ecuador, localizada en la región litoral del país, al suroeste del mismo. Su capital es la ciudad de Guayaquil. Es el mayor centro comercial e industrial del Ecuador. Con sus 3,8 millones de habitantes, es la provincia más poblada del país y contiene el 24,5% de la población de la República. La provincia toma el nombre del río más caudaloso e importante de su territorio, el río Guayas. Con sus 2,5 millones de habitantes (más del 68% de la población provincial), la ciudad de Guayaquil no es sólo la mayor ciudad de la provincia, sino también la mayor ciudad de Ecuador.

(Aviles Pino, 2002)

Guayas posee una gran variedad gastronómica fruto de la fusión con otras culturas y subgrupos comunitarios, obteniendo así una mezcla de costumbres, tradiciones, mitos y leyendas reflejados en sus productos gastronómicos, incorporando sabores y aromas propios de esta tierra y marcando el ritmo de una evolución permanente. (Aviles Pino, 2002)

La gastronomía guayasense es conocida por la excelente calidad de sus pescados y mariscos, por la gran variedad hortalizas y vegetales, y por sus deliciosas frutas. (Aviles Pino, 2002)

Existe una gran cantidad de platos autóctonos y únicos entre los 25 cantones con que cuenta Guayas; estos platillos mezclan muy bien todos sus ingredientes los cuales han permanecido de generación en generación creando de esta forma una identidad gastronómica bien definida en Guayas y reflejando todo su encanto folklórico en un plato de comida. (Aviles Pino, 2002)

Entre los principales insumos o ingredientes tenemos: El maní, el plátano verde y maduro, los mariscos, el arroz, las aves de corral; todos estos de muy fácil obtención. (Aviles Pino, 2002)

De esta manera se elaboran platillos gastronómicos tales como: arroz con menestra y carne, secos (pollo, gallina, pato, etc.), la fritada, el bollo de pescado, bolones, cebiches, chicha resbaladera, guatita, cangrejos, el arroz marinero, encebollado de albacora, el ceviche mixto, ostra asada, entre otros. (Aviles Pino, 2002)

2.8.6. *Los Ríos*

La Provincia de Los Ríos es una de las 24 provincias que conforman la República del Ecuador, situada en el centro del país, en la zona geográfica conocida como región litoral o costa. Su capital administrativa es la ciudad de Babahoyo, mientras la urbe más grande y poblada es Quevedo. Ocupa un territorio de unos 6.254 km², siendo la décimo quinta provincia del país por extensión. Limita al norte con Santo Domingo de los Tsáchilas, por el este con Cotopaxi y Bolívar, al noroccidente con Manabí y al oeste y al sur con Guayas. (Rios, 2015)

La provincia de Los Ríos se caracteriza por poseer gran riqueza en cuanto a la producción de productos agrícolas, entre esos encontramos: arroz, banano, cacao, maíz, yuca, frutas tropicales, entre otros. Por tal motivo en todos los cantones de la provincia encontramos platos de comida que son elaborados a base de los mismos productos o en muchos casos las comidas típicas son similares. (Rios, 2015)

Entre las comidas típicas de Los Ríos se encuentran:

- Arroz con menestra y carne asada
- Guatitas
- Sancocho de bocachico
- Seco de gallina criolla
- Gallo pinto
- Cazuela
- Caldo de salchicha
- Caldo de gallina criolla
- Bollo de pescado
- Hallacas
- Humitas
- Mazamorra

(Rios, 2015)

De todas las provincias que hemos citado anteriormente todas coinciden en los alimentos que se producen y que se consumen como son el banano, arroz, los mariscos como los crustáceos, pescados, moluscos etc.

2.9. Mariscos

2.9.1. Historia del marisco

Hay varios investigadores que aseguran que el primer alimento que probó el hombre fue la carne, que le incoo el diente luego procedió a cocinarlo, otros creen que fueron las hierbas, frutos o semillas, aun así no faltan los expertos que se cree que fueron los mariscos, porque se han encontrado conchas de moluscos consumidos por los neandertal y por los Sapiens, en todo el planeta a menos de 150.000 años atrás, hoy por hoy alimentarse es algo imprescindible para la vida, incluso la alimentación se basaba en la zona en la que vivían así como en las costas aprovechaba los moluscos o crustáceos de manera global mariscos en la sierra carnes. (Yubero, 2014, pág. 68)

De ello se encontraron varias ventajas de alimentarse con pescado y también surgió los inconvenientes de adquirirlo. Surgieron leyendas en las que se atribuían las propiedades nutricionales, curaciones, pero de ello también podemos decir intoxicaciones porque no todos pueden ser tolerantes a los tipos de mariscos, pero la gran mayoría de las personas si lo son. (Yubero, 2014, pág. 68)

Los mariscos en la materia de gastronomía es un animal marino invertebrado infinidad de mariscos divididos por grupos de crustáceos, moluscos. En los cuales se pueden incluir, langostinos, camarones, mejillones, conchas, pulpos, caracoles, almejas. (Yubero, 2014, pág. 68)

Se pueden encontrar por toda la zona costera tanto de América como de Asia y Europa. Así como en Sur América tenemos los países como Argentina, Colombia, Chile, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Perú, México en los cuales en cada uno de los países tienen diferente manera de prepararlo, en el país de Argentina son más consumidos en la Patagonia allí es conocida la empana de mariscos, en Colombia en las costas del océano pacífico y del mar caribe se consumen diversos

mariscos y platos como la cazuela , langosta, cocteles de camarón, ostras, pulpo asado, calamar, cangrejos, y en nuestro país el cual es muy variado el marisco ya sea por sus diversas preparaciones, esto generalmente se da en la zona costera del océano pacifico desde la provincia verde esmeraldas hasta el sur con límite del país vecino Perú, en la zona del cantón Huaquillas. (Yubero, 2014, pág. 68)

En nuestro país un lugar mágico en el cual su gastronomía es variada y en mariscos podemos decir que tenemos variedad ya sea en platos, así como cazuelas de mariscos, arroces, ceviches, cangrejos, conchas, calamares, caracoles, langostas, langostinos, camarones. (Yubero, 2014, pág. 68)

2.9.2. Tipos de mariscos

Los mariscos se pueden dividir en grupos como:

2.9.3. Crustáceos

Son aquellos que tienen un caparazón duro los cuales tienen patas y dos o principales llamadas tenazas como por ejemplo la langosta, jaiba, cangrejos, los moluscos de cuerpo blando con o sin concha como el ostión, almeja mejillón calamar y pulpo, todos los mariscos son considerados manjares por lo que tienen alto contenido de proteínas y minerales principalmente el yodo. (Yubero, 2014, pág. 68) El precio generalmente para los mariscos depende que tan dificultoso sea su captura o pesca del mismo por su alto valor nutritivo y cero calorías. Una manera de comprobar que sea buen marisco o pescado son por su color característico y su olor, generalmente tienen el color blanco sin olor (Yubero, 2014, pág. 68)

2.9.4. Los moluscos

Poseen un cuerpo blando por una concha calcificada. Poseen una concha segmentada en dos partes como las ostras las vieiras el mejillón las almejas, conchas su caparazón debe estar sellado sin roturas ni abiertas, las mismas que si de adquieren sin concha estas deben estar debidamente empacadas, enlatadas o en refrigeración. (Yubero, 2014, pág. 68)

En lo general los mariscos son debajo contenidos en grasa con apenas 1,5 de grasa por cada 100 gramos. (Yubero, 2014, pág. 68)

2.9.4.1. Cefalópodo

Estos incluyen a los más grandes invertebrados de la tierra, los mismos que significa cabeza con pies, es decir que de su cabeza se desprenden los tentáculos las mismas que tienen ventosas para atraer su comida o sus presas, ellos se alimentan de otros animales y muchos tienen la capacidad de camuflarse ya sea por la tinta que expulsan o por su cuerpo que tiende a cambiar, estos se dividen por el número de tentáculos es decir Octópodos que posee ocho tentáculos llamados pulpo y los decápodos 10 tentáculos llamados calamares. (Yubero, 2014, pág. 68)

2.9.5. *El pescado como alimento*

Es seguro que la pesca inicial se limitó al aprovechamiento de los recursos que ofrece el mar, que son bastantes, porque con las mareas altas son muchos los peces y mariscos que se acercan al litoral y, cuando llega la bajamar, muchos quedan atrapados en pozas o esteros, de donde son fácilmente recolectados. (Yubero, 2014, pág. 68)

Hay un cierto paralelismo entre el desarrollo de la caza y de la pesca, que en ambos casos fue ocupación de hombres, en tanto que la agricultura y la consecuente cosecha de granos y frutos fue desde el principio actividad femenina. Pero como en todo hay grados, enseguida se diferenció la recolección de los pescados y mariscos, que traía el mar y que por lo tanto eran de fácil captura, de las piezas de mayor tamaño, que generalmente se extraían de las aguas mediante la utilización de lanzas, flechas y arpones. El anzuelo es de invención muy antigua, porque se han encontrado algunos de la Edad de Piedra con forma muy parecida a la actual, que estaban hechos con distintos minerales, como cuerno, hueso o madera; pero la realidad es que, examinados en la actualidad, era difícil que con tales utensilios se consiguiera sacar algún pez del agua por mucha paciencia que tuviera el pescador. (Yubero, 2014, pág. 68)

2.10. Alimentos

Los alimentos son productos que, crudos, procesados, o formulados se consumen oralmente por los hombres y animales, para su desarrollo el poder mediante la alimentación mantenerse sanos y satisfechos, la cual no existe limitación de la cantidad de alimento que debería consumir el hombre.

(Shafiur, 1995, pág. 1)

2.10.1. Conservación de los alimentos

Son aquellas acciones tomadas con el fin de mantener los alimentos para el consumo humano, con sus propiedades deseas o en su naturaleza por durante el mayor tiempo posible. (Shafiur, 1995, pág. 3)

2.10.2. Principales causas de la alteración de los alimentos

Durante su almacenamiento y distribución los alimentos están expuestos a condiciones ambientales como la presión temperatura humedad oxigeno luz pueden desencadenar diversos mecanismos de reacción, las fuentes de contaminación pueden ser antes del proceso los mismos que son el suelo, el agua del mar, agua dulce, el campo la huerta recolectados y almacenados. Y durante y después del proceso, así como son el equipo utilizado en el procesado los ingredientes el agua utilizada y los procesos, envasado almacenado y distribución. (Shafiur, 1995, págs. 3-24)

2.10.3. Manipulación tras su obtención de los alimentos de origen animal

2.10.3.1. Manipulación post- morten del pescado y marisco.

El pescado está compuesto por una piel que secreta compuestos antimicrobianos, como la lisozima y por los anticuerpos de la sangre. El pescado blanco contiene un 20% de proteínas, menos de un 5% de lípidos con pequeñas cantidades de carbohidratos, mientras que el pescado azul 10-30% de lípidos. (Gibson, 1994, págs. 58-72)

El deterioro del pescado fresco se debe principalmente a la acción de las bacterias, algunas de ellas son las responsables de la producción de los malos olores desagradables, la apariencia y los cambios de en la textura que dan lugar al pescado alterado. (Gibson, 1994, págs. 58-72)

Los peligros principales del pescado y el marisco son las bacterias patógenas, la principal causa de intoxicación es a causa de comer el pescado crudo. (Gibson, 1994, págs. 58-72)

2.10.3.2. Cambios de color

El pescado fresco presenta una apariencia translúcida debido a que la luz incidente refleja de manera uniforme. Con el avance de la alteración, hay una desintegración gradual de las miofibrillas que da como resultado una distribución intracelular expandida, la superficie del pescado da como resultado un color opaco, debido a que la luz incidente no se refleja de forma uniforme. (Gibson, 1994, págs. 58-72)

El color de la carne cambia durante su almacenamiento a bajas temperaturas y en congelación, el músculo se vuelve amarillo debido a la oxidación. (Gibson, 1994, págs. 58-72)

2.10.3.3. Cambios en la textura

La textura del pescado cambia de firme y húmeda a pulposa y mojada a lo largo del almacenamiento, este cambio en la textura se debe a un ablandamiento del tejido como resultado de la desintegración. (Gibson, 1994, págs. 58-72)

2.10.3.4. Tratamientos del pescado y marisco tras la recogida

Los pescados de aguas frías y de aguas cálidas no siempre reaccionan de la misma manera a la manipulación y a menudo es necesario realizar tratamientos diferentes para lograr los efectos deseados, muy al contrario de la carne el pescado la captura de este es de unos métodos muy tradicionales lo que hace que se tenga un menor margen para manipular las condiciones presentes. (R.G.Poulter. R.W.H.Parry, 1988, pág. 72)

2.10.3.5. *Lavado*

El pescado debe ser eviscerado, es decir, deben eliminarse sus intestinos, esto es esencial en algunas especies, ya que las enzimas digestivas y las bacterias del intestino pronto atacarían al músculo. En otras especies esto no es necesario debido a la localización anatómica de la cavidad intestinal en relación a las partes comestibles, es de costumbre. Es de costumbre lavar al pescado para eliminar la sangre y cualquier resto de intestinos, sin embargo, el lavado puede eliminar algunas de las secreciones antimicrobianas naturales y puede no ser beneficioso para su vida útil. (R.G.Poulter. R.W.H.Parry, 1988, pág. 65)

2.10.3.6. *Refrigeración o almacenamiento en hielo*

La mayoría de los pescados son refrigerados en hielo tras su captura a no ser que se destinen únicamente mercados locales. El hielo es un buen agente refrigerante. También es barato y puede fabricarse a partir de agua pura, sin contaminantes y libre de bacterias, la refrigeración disminuye la temperatura del pescado hasta 0°C. (Gibson D. , 1994, pág. 64)

2.11. **Gastronomía Ecuatoriana**

El Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica. Somos afortunados de vivir en un país donde tenemos extensa la variedad de frutas, verduras, hortalizas, carnes y mariscos etc. Una comida auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles castellanos. Una cocina, en fin, con tradición de siglos y en la que se han fundido o mejor se han cocido sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes. Nuestros antepasados inmigrantes se plantaron aquí precisamente porque hallaron un medio generoso para su subsistencia: llanuras y florestas tropicales generosas de frutos, valles interandinos templados y benignos para la agricultura, cacería abundante. (Sisa, 2017, pág. 9)

2.11.1. Gastronomía de la costa ecuatoriana

La gastronomía de la costa es muy variada y saludable ya que se basa principalmente en pescados, como la trucha y la corvina. Se suman también los mariscos como camarones, conchas y cangrejos. Los plátanos hacen parte importante de la culinaria típica. (Figuroa, 2013, pág. 5)

Nuestro país acoge a personas de otros lugares que vienen a disfrutar y degustar de nuestra comida ecuatoriana ya que posee una gran variedad de platos típicos. (Figuroa, 2013, pág. 5)

Entre los platos más importantes tenemos el encebollado de pescado, muchines de yuca patacón, sopa marinera, arroz guayaco, ceviche, corviche, sancochado. (Figuroa, 2013, pág. 5)

La comida de la costa ecuatoriana se caracteriza por sus deliciosas carnes, la variedad de ellas le brinda a su cocina una personalidad muy especial, además de los complementos con los que se sirven. En la costa no sólo se degusta el famoso maíz, también se deleitarás con la yuca, el maní, los camotes, así como el cacao y el coco, las frutas tropicales son deliciosas. (Figuroa, 2013, pág. 5)

Las clases de pescados son variadas en la costa ecuatoriana, así como los mariscos, podrás encontrar camarones grandes y con mucha carne, ideales para una Cazuela que suele condimentarse con picante de achiote y ají. La carne de ternera también es muy consumida en la costa, el Bistec es la mejor forma de prepararla, se acompaña con papas, cebollas y se sazona con el infaltable ají, puedes complementar el plato con una porción de arroz. (Figuroa, 2013, pág. 5)

Otros platos que sólo encontrarás en la costa son el Bollo de pescado, es masa verde con trozos de pescado envueltos en una hoja de plátano, las Conchas Asadas, preparadas con cebollas, tomates y limones que previamente se asarán sobre la parrilla. Y si deseas deleitarte con un dulce las Cocadas son la mejor receta en base a coco que probarás, hechas en base a coco rallado, agua de coco, leche y azúcar. (Figuroa, 2013, pág. 5)

2.11.2. *Platos típicos más representativos de la costa ecuatoriana.*

Ecuador es un país pequeño en extensión, pero su diversidad gastronómica supera estas fronteras aquí nombro los platos más representativos.

2.11.2.1. *Platos Típicos de Esmeraldas*

Ensumacado: Caldo de mariscos con leche de coco y maní, que fue creado en el año 1978 por Omar Muñoz Montaña y que tiene su origen en la tradición afrodescendiente. (Teran, 2018, pág. 2)

Cevicangre: El famoso “Cevicangre” es fruto del trabajo de la “Asociación de Turismo Vuelta Larga”, representativa para los esmeraldeños. Elaborado a base de coco y cangrejo azul, servido en platos soperos, con un enorme cangrejo, un ceviche de camarón pomada, una porción de arroz, una de patacones y un coco tierno. Se puede disfrutar de este plato en la localidad Vuelta Larga, ubicada a 3 kilómetros de Rio verde, donde hace tres años apostó al turismo, convirtiéndose ahora en su principal actividad económica. (Teran, 2018, pág. 2)

Tapado de pescado: Se compone de plátano y pescado. El primero aporta carbohidratos y el segundo fósforo, entre otras proteínas y vitaminas. Si se prefiere carnes, igualmente se ingesta proteínas y calorías. Este plato hecho en una misma olla le proporciona la alimentación básica para subsistir. (Teran, 2018, pág. 2)

Cocadas: La cocada se ha convertido en el sello que distingue a los esmeraldeños como uno de sus principales dulces ancestrales. También, es una fuente de ingresos económicos. (Teran, 2018, pág. 2)

Encocado de pescado: El encocado, también llamado ‘encocado’, suele servirse acompañado con arroz y patacones o con maduro. Según los entendidos, este plato nació en la Provincia de Esmeraldas y su nombre se debe a que el principal ingrediente para prepararlo es el coco. (Teran, 2018, pág. 2)

Su origen se remonta incluso a recetas ancestrales que provenían del continente africano. Se sabe que los mariscos son la base de la gastronomía esmeraldeña y quienes viven en esta región han aprendido a prepararlo. Aun así, Perea indica que muchos turistas, en su mayoría provenientes de la Sierra ecuatoriana suelen preguntarle cómo prepararlo en sus casas. Según ella, la mejor manera es con cocos frescos. Esta esmeraldeña licúa el agua y la carne del coco rallada, pero si la persona que lo quiere preparar vive en un lugar donde no se encuentran cocos frescos, o si simplemente quiere preparar un encocado lo más rápido posible, entonces puede usar leche de coco enlatada. (Teran, 2018, pág. 2)

Encocado: Plato tradicional de la provincia de Esmeraldas hecho a base de coco, mariscos y servido con arroz, patacones, tomate, aguacate y limón. La historia del encocado esmeraldeño data hace aproximadamente 200 años y su receta original emplea una gran diversidad de carnes silvestres (guanta, guacharaca, venado, etc.) combinado con la pulpa fresca del coco y los mariscos. (Milon, 2016)

Las variedades que se obtienen de este plato son:

- Encocado de camarón
- Encocado de pescado
- Encocado de cangrejo
- Encocado de langostinos

(Milon, 2016)

2.11.2.2. *Platos típicos de Manabí*

Bolón de Verde con queso y chicharrón: Esta receta típica ecuatoriana se sirve tradicionalmente en el desayuno, pero también es ideal como entrada o acompañante. Lo que no puede faltar es la taza de café negro caliente y un huevo frito. (Teran, 2018, pág. 3)

El bolón de verde con queso y/o chicharrón es una receta deliciosa que forma parte de la gastronomía ecuatoriana, en especial de la zona costera del Ecuador, consiste básicamente del plátano verde machacado mezclado con queso criollo y chicharrón. Se da la forma de una “bola o bolón” casi del tamaño del puño de la mano, la masa consiste de plátano verde frito y luego majado, se amasa firmemente con las manos añadiéndole algo de sal. Finalmente se adiciona el ingrediente de relleno a gusto de los comensales hasta dejarlo como una pelota casi redonda. Listo el bolón de verde se puede comer directamente o también ponerlo a freír o calentar en un horno unos minutos hasta que quede ligeramente tostado en el exterior. (Teran, 2018, pág. 2)

Bollo de pescado: El bollo de pescado es uno de los platos típicos de la costa ecuatoriana y es muy popular con la gente que vive allí. Se parecen a los tamales, pero el principal ingrediente es el verde. Es una receta sencilla de hacer y se come en toda época del año. (Teran, 2018, pág. 2)

Ceviche de camarón: Ceviches ecuatoriano son considerados inigualable en el mundo, no solo por la excelente calidad de los mariscos de nuestros mares, sino por la sazón de la mujer y hombre manabita, transmitida desde generaciones. Una excelente opción para degustar un exquisito ceviche de camarón es Manta, uno de los destinos preferidos del turista nacional e internacional. Se prepara con camarón, jugo de limón, jugo de naranja, salsa de tomate, cilantro, pimienta, vino blanco y cebolla colorada. Puedes acompañarlo con chifles, tostado o canguil. (Teran, 2018, pág. 2)

Seco de gallina criolla: Es un plato fuerte, consiste en un estofado de carne de gallina cocinada lentamente en los jugos de una bebida fermentada (tradicionalmente la chicha de jora, actualmente la cerveza). Se acompaña rigurosamente con arroz amarillo o colorado y plátanos maduros fritos. (Teran, 2018, pág. 2)

Aunque hay quienes llaman a este plato “seco de pollo”, bien dicen los paladares conocedores que el sabor de la gallina criolla es clave para esta preparación. El seco de pollo se prepara con aves de galpón, de carne muy inferior. En algunos locales comerciales hacen la diferencia, vendiendo el seco de gallina más caro que el de pollo. (Teran, 2018, pág. 2)

Hallaca: son pasteles a base de harina de maíz, pollo, huevo y verduras, envueltas en una hoja de plátano y cocidas al vapor. (Teran, 2018, pág. 2)

Corviche: Entrada o aperitivo. Está hecho de verde asado, molido en piedra, relleno de peces y mariscos, frito o asado a fuego lento. En Manabí se puede encontrar el corviche de pescado o corviche de mariscos puede ser camarón, calamar y otros frutos del mar, según el relleno.

Cazuela de pescado: Esta cazuela de verde más pescado, típica de la cocina costeña en especial en la Provincia de Manabí, es de un sabor espectacular y se logra con la base de plátano verde, refrito y maní. (Teran, 2018, pág. 2)

2.11.2.3. *Platos típicos Santa Elena*

Cazuelas de mariscos: Sopa de plátano con especias y variedad de mariscos.

Camarones al ajillo: Es un plato exquisito, viene acompañado de camarones, arroz y una deliciosa ensalada.

Sancocho de pescado: Caldo de pescado, yuca y verde.

Empanada de camarones: Consiste en una masa de harina rellena de salsa de camarones con especias, vegetales, y frita en aceite.

Natilla de maíz: Es de textura y sabor delicioso que se realiza a base de maíz, leche, huevo y panela. (Go, 2019)

2.11.2.4. *Platos típicos de El Oro*

Tigrillo : Plato de origen criollo, preparado con plátano verde majado (cocinado y aplastado) mezclado con huevo y queso, también se puede agregar chicharrón. (Teran, 2018, pág. 5)

Su historia proviene de los antepasados zarumeños, quienes asaban los plátanos en brazas. En ese proceso de contacto directo con el fuego, la textura del producto quedaba más tostada y quemada por partes. Luego, lo chancaban (aplastaban) con una piedra sobre una batea de madera; al final, se observaban manchas negras que se imponían al color normal del plátano, (Teran, 2018, pág. 5)

Actualmente, el tigrillo se encuentra en toda la Provincia de El Oro, principalmente en el Cantón Zaruma, se puede servir acompañado de una taza de café pasado. (Teran, 2018, pág. 5)

Langostinos: Si bien El Oro es mundialmente conocido por el banano, no es menos cierto que su fama es también muy grande por los emblemáticos langostinos. El langostino (*Penaeus kerathurus*) es un crustáceo de diez patas, de color rosado con vetas amarronadas y caparazón semiduro. Su cuerpo alargado mide entre 12 y 15 cm, donde se destaca su cabeza grande, sus ojos sobresalidos y su abdomen aplanado. (Teran, 2018, pág. 5)

Se lo prepara al ajillo, cocinado, gratinado, rebozado, frito y apanado. También se los prepara en pinchos y empanadas rellenas solo o combinado con otros mariscos. Sin embargo, el ceviche de langostinos, preparado con sencillez y pocos ingredientes, expone con excelencia el delicioso sabor, colorido y tamaño de este fino marisco. (Teran, 2018, pág. 5)

Chocolate: Contiene 50% de grasa en forma de manteca, entre 11 y 12% de proteínas, 7 y 8% de almidón, y lo demás está constituido por agua, fibra, ácidos orgánicos esenciales y en menores cantidades tiene azúcar, teobromina, cafeína, y 300 sustancias más. (Teran, 2018, pág. 5)

Encebollado: Para muchos costeños, el encebollado es el plato insignia del país. Consiste en un caldo hecho a base de pescado (albacora preferiblemente) con yuca, tomate, cebolla, pimientos, limón y hierbitas. Lo puedes acompañar con chifle, tostado, canguil o pan, y se lo consume preferiblemente como desayuno o en la madrugada tras una noche de farra con limón y servido con cebolla, pimiento y cilantro. (Milon, 2016)

Cangrejos: Comida hecha específicamente con cangrejo rojo. Su preparación consiste en colocar los cangrejos dentro de una olla que previamente le fue añadida una mezcla de agua con cebolla, ajo, sal en grano, perejil, especias, cerveza y maduros. (Milon, 2016)

El cangrejo criollo va acompañado de una salsa de cebolla con limón y sal. Son muy populares como almuerzo familiar los domingos, y consumirlo con cerveza. (Milon, 2016)

Sango: Este plato puede ser de camarón o de pescado, y consiste en una especie de "mouse" o caldo espeso hecho con plátano verde, maní, crema de leche, y el refrito del marisco con achiote, cebolla, ajo, tomate, pimienta y perejil. El sango se lo sirve con arroz blanco y listo. (Milon, 2016)

2.11.2.5. *Platos típicos Guayas*

Ceviche: Este plato típico tiene como ingredientes principales productos marinos, vinagre y jugo de limón. A modo general se puede decir que este platillo llega a incluir camarones, calamares, filetes de pescado y mejillones. (Típicas, 2019)

En algunas zonas de la ciudad de Guayaquil tienen por costumbre como parte del proceso de preparación de este platillo marinar en vinagre todos estos ingredientes y servirlos crudos, mientras que en otros lugares se cocinan antes de ser marinados. Resulta común que cuando el

plato se sirva vaya acompañado de plátano verde frito, granos de maíz tostados y mazorcas hervidas. (Tipicas, 2019)

Encebollado: El encebollado representa una sopa tradicional, cuya preparación data de las zonas costeras del Ecuador. Este delicioso platillo suele se ingerido en el desayuno y su ingrediente principal es el pescado, al respecto se puede decir que los pescados preferidos para su preparación es el atún y la albacora. (Tipicas, 2019)

Seco: Bajo la denominación de “seco” se le llega a conocer a un platillo que representa una serie de estofados tradicionales que son preparados no sólo en la ciudad de Guayaquil, sino en muchas localidades del Ecuador. Como parte de este rico plato típico se destacan dos secos muy populares, estos son el seco de pollo y el seco de chivo. (Tipicas, 2019)

En el caso del seco de pollo este se sazona muy bien con varias especias y se sirve con maduros, que son rebanadas fritas de plátano maduro y el ají, este último un ingrediente muy común en la cocina típica ecuatoriana. Por su parte el seco de chivo se prepara con carne de cabra, jugo de naranja o limón y cerveza, se acompaña con arroz amarillo. (Tipicas, 2019)

Arroz con menestra y carne: El arroz con menestra y carne constituye un plato tradicional en Guayaquil y es preparado con distintos tipos de carnes, estas pueden ser de pollo, res y cerdo. A Este plato se le pueden añadir varios tipos de granos, ya sean frijoles blancos o negros, lentejas, Por sólo mencionar algunos. (Tipicas, 2019)

Patacón con queso: Respecto a este plato se puede decir que los patacones representan rodajas de plátano verde que se preparan friéndolas dos veces. (Tipicas, 2019)

Caldo de salchicha: El caldo de salchicha conocido popularmente como “caldo de manguera”, es una sopa y su principal ingrediente son las vísceras del cerdo. En su preparación también constan ingredientes como sangre de cerdo, cebolla, pimienta, arroz, orégano, perejil, ajo y hierbabuena.

Es en la década de los años cincuenta del Siglo XX cuando esta sopa alcanzó popularidad, ya que las amas de casa solían llevársela a los bomberos en el periodo de fiestas de independencia de Guayaquil. (Tipicas, 2019)

Cangrejos: Dentro de la amplia variedad de platos típicos y populares que ofrece la ciudad de Guayaquil se destacan los cangrejos, específicamente la especie “*Ucides occidentalis*”. Algunos de los ingredientes que no pueden faltar para la elaboración de este rico plato son la cebolla, el cilantro, el comino, la pimienta y el ajo. (Tipicas, 2019)

En lo que se refiere al consumo de cangrejos en el área del Golfo de Guayaquil se puede decir que es una costumbre antigua. Existen vestigios arqueológicos donde dicho consumo se realizaba hace más de 9 mil años por parte de la cultura Las Vegas y los Sichos, en la época precolombina. No obstante, su declaración como plato tradicional de esta ciudad fue en el año 1950. (Tipicas, 2019)

En la actualidad los restaurantes que existen en la ciudad de Guayaquil y se especializan en ofertar este plato tradicional son conocidos popularmente como “cangrejales”. En lo que se refiere a la venta de este maravilloso crustáceo, así como su distribución, se pueden hallar con facilidad en el Mercado Caraguay, localizado en el sur de la ciudad. A causa de la gran popularidad que tiene este platillo, desde el año 2009 se realiza anualmente el Festival de Cangrejo del Litoral, donde se reúne una gran cantidad de personas, para capturar cangrejos. (Tipicas, 2019)

Bollo de pescado: Otro de los platos típicos que se ofertan en Guayaquil es el rico bollo de pescado, este a la vez resulta ser uno de los platos más conocidos de la costa ecuatoriana, donde el ingrediente principal es el plátano verde transformado en masa, y que se mezcla con otros ingredientes. Este plato típico representa el resultado de la fusión de varias culturas que habitan en la costa ecuatoriana. (Tipicas, 2019)

En lo que respecta a la presentación de este plato, se puede decir que, la envoltura de la masa de verde con el pescado en hojas de plátano resulta ser una excelente carta de presentación que esta delicia puede ofrecer para un desayuno e incluso la cena. (Tipicas, 2019)

La guatita constituye un plato típico del Ecuador, específicamente del litoral costero, y resulta muy popular en la ciudad de Guayaquil. Su preparación es a base de mondongo, también conocido como librillo, estómago o panza de la res o ganado vacuno, callos, menudo, por sólo mencionar algunas denominaciones. (Tipicas, 2019)

En el proceso de elaboración se cocina este mondongo con papas y una rica salsa de maní o cacahuets. En este sentido, vale resaltar que la guatita es uno de esos platos que genera reacciones previsibles, o sea te gusta o no te gusta. (Tipicas, 2019)

El bolón de verde: El bolón de verde es un platillo típico de la costa ecuatoriana, y muy popular en la ciudad de Guayaquil. Es una costumbre popular consumir este platillo principalmente en el desayuno, pero también puede servirse como entrada o acompañante. Su preparación consta de plátano verde o plátanos machos, como también se le conoce, lo cuales deben ser cocinados y aplastados hasta llegar a formar una especie de masa. (Tipicas, 2019)

Esta masa se rellena con chicharrón o queso, en dependencia de los gustos, incluso se le puede llegar a poner chorizo. Hay que destacar que en la costa nada se compara con un buen desayuno donde el bolón de verde sea el protagonista, este va acompañado de un huevo frito, ají y una taza de café. (Tipicas, 2019)

El corviche: El corviche se trata de una masa que es preparada con plátanos, especias, maní y relleno de pescado. No obstante, con el transcurso de los años el relleno ha variado y en la actualidad este plato puede ser degustado con relleno de pescado, camarón, pollo y queso montubio. (Tipicas, 2019)

Este plato se consume principalmente en el desayuno, pero también puede brindarse en las meriendas. Respecto a la forma de comerlo se puede decir que varía, donde algunos lo prefieren con ají y jugo y otros con una taza de café. (Típicas, 2019)

El caldo de bolas de verde: El caldo de bolas es una sopa típica de la costa ecuatoriana, y muy popular en la ciudad de Guayaquil. Este plato cuenta con alto valor alimenticio y su elaboración parte de una base de consomé de carne, hueso de carne, con un toque de sabor a maní y donde el complemento perfecto son las bolas de plátano verde, las cuales a la vez tienen un relleno de carne cocida, cebolla picada, achiote, cilantro, maní, aceitunas y huevo duro. Como parte del acompañamiento es común que lleve ají o limón. (Típicas, 2019)

2.11.2.6. *Platos típicos Los Ríos*

Encanutado de Bocachico: Es un estofado de pescado en caña tierna o semidura; en una caña guadua se coloca el bocachico aliñado con cebolla, pimienta, sal, maní y achiote artesanal que es cocido previamente en leña, por un día, hasta obtener una masa de achiote utilizada únicamente en el encanutado.

Cacao Fino de Aroma: El cacao, la “Pepa de Oro”, es sin lugar a dudas su más destacado referente, ya que Los Ríos es la mayor productora del país.

Tapao de pescado en caña guadúa: Una Caña guadúa tierna de unos 50 cm de largo, sin perforaciones, antes de rellenar se le sumerge en agua por un período de 45 minutos. Este plato es popular en la Provincia de Los Ríos.

Chicha de Chontilla: El fruto de la chontilla es rico en vitaminas y minerales.

2.12. **Recetas de preparaciones de la costa ecuatoriana**

2.12.1. *Bolón con estofado de camarón*

Ingredientes:

- Camarón
- Verdes
- Cebolla
- Ajo
- Mantequilla
- Pimiento rojo
- Pimiento verde
- Tomate

Preparación:

1. Pelamos y cocinamos los verdes previa su limpieza.
2. Freímos, Cebolla blanca, Ajo y mantequilla.
3. Molemos el verde junto con procedimiento #2, adjuntamos el queso, formando el Bolón
4. Cocinamos por 2 minutos los camarones sacamos los mismos y cocinamos las verduras hasta tener un estofado
5. Cocción 40 minutos (Milon, 2016)

2.12.2. *Bolón con estofado de carne***Ingredientes:**

- Carne
- Verdes
- Cebolla
- Ajo
- Mantequilla

- Pimiento Rojo
- Pimiento Verde
- Tomate

Preparación:

1. Pelamos y cocinamos los verdes previa su limpieza.
2. Freímos, Cebolla blanca, Ajo y mantequilla.
3. Molemos el verde junto con procedimiento #2, adjuntamos el queso, formando el Bolón
4. Cocinamos la carne junto con las verduras hasta tener un estofado
5. Cocción 40 minutos (Milon, 2016)

2.12.3. Tigrillo

Ingredientes:

- Verde
- Cebolla blanca
- Ajo
- Sal
- Queso
- Culantro
- Mantequilla
- Huevos

Preparación:

1. Pelamos y cocinamos los verdes previa su limpieza.
2. Freímos, Cebolla blanca, Ajo y mantequilla.
3. Molemos el verde junto con procedimiento #2, adjuntamos el queso y los huevos
4. Cocinamos sin dejar de remover, se agrega culantro picado
5. Cocción 40 minutos (Milon, 2016)

2.12.4. *Ceviche de camarón*

Ingredientes:

- Camarón
- Cebolla paiteña
- Tomate
- Limones
- Mostaza
- Salsa de Tomate
- Aceite
- Pimienta
- Sal
- Pimiento verde
- Pimiento rojo

Preparación:

1. Vierta el camarón en una taza de agua hirviendo con sal, déjelo hervir por 5 minutos, y sáquelo del agua, ponga a enfriar el agua.
2. Pele la cebolla y píquela en julianas muy finas, después lave bien la cebolla.

3. Cúrtala con los limones
4. Pele los tomates, sáquele la semilla, píquelos en cuadritos, mezcle esto con la cebolla, la salsa de tomate, la mostaza, el cilantro, sal y pimienta, y el aceite.
5. Cuando el camarón y el agua estén fríos mezcle todo. (Milon, 2016)

2.12.5. *Ceviche de concha*

Ingredientes:

- Conchas
- Cebolla paiteña
- Tomate
- Limones
- Mostaza
- S. de Tomate
- Aceite
- Pimienta
- Sal
- Pimiento verde
- Pimiento rojo

Preparación:

1. Lavar bien las conchas con un cepillo antes de abrirlas. Verificar que las conchas estén bien cerradas, y desechar las que no lo están.
2. Abrir las conchas con una guillotina o con un cuchillo grande de cocina.
3. Guardar el líquido interior de cada concha negra.

4. Poner la carne de la concha y su respectivo líquido en una fuente. Exprimir los limones sutiles y agregar el jugo a la fuente con las conchas.

5. Cortar rodajas de cebolla paiteña con sal, y lavarlas bien. Hacer un curtido con la cebolla, pimienta verde y rojo, los tomates picados, el jugo de los dos limones restantes, el culantro picado, aceite y sal.

6. Poner la mezcla de las conchas con limón en platos individuales, agregar un poco del curtido de cebolla y tomate. (Milon, 2016)

2.12.6. *Ceviche mixto*

Ingredientes:

- Conchas
- Cebolla paiteña
- Tomate
- Limones
- Mostaza
- S. de Tomate
- Aceite
- Pimienta
- Sal
- Pimiento verde
- Pimiento rojo
- Camarón

Preparación:

1. Lavar bien las conchas con un cepillo antes de abrirlas.

2. Vierta el camarón en una taza de agua hirviendo con sal, déjelo hervir por 5 minutos, y sáquelo del agua, ponga a enfriar el agua.

3. Guardar el líquido interior de cada concha negra.
4. Poner la carne de la concha y camarón su respectivo líquido en una fuente. Exprimir los limones sutiles y agregar el jugo a la fuente con las conchas.
5. Cortar rodajas de cebolla paiteña con sal, y lavarlas bien. Hacer un curtido con la cebolla, pimiento verde y rojo, los tomates picados, el jugo de los dos limones restantes, el culantro picado, aceite y sal.
6. Poner la mezcla de los dos productos con limón en platos individuales, agregar un poco del curtido de cebolla y tomate. (Milon, 2016)

2.12.7. *Ceviche de calamar*

Ingredientes:

- Calamar
- Cebolla paiteña
- Tomate
- Limones
- Mostaza
- S. de Tomate
- Aceite
- Pimienta
- Sal
- Pimiento verde
- Pimiento rojo

Preparación:

1. Vierta el calamar en una taza de agua hirviendo con sal, déjelo hervir por 5 minutos, y sáquelo del agua, ponga a enfriar el agua.

2. Cortar en cuadros pequeños el calamar ya cocido
3. Picar julianas la cebolla paiteña, brunoise el pimiento verde y rojo
4. Colocar en un recipiente hondo la carne de calamar y #3.
5. Agregar el jugo de limón y dejar reposar.
6. Cortar en brunoise el tomate.
7. Agregar a la mezcla de calamar. (Milon, 2016)

2.12.8. *Ceviche de churo*

Ingredientes:

- Churro
- Cebolla paiteña
- Tomate
- Limones
- Mostaza
- S. de tomate
- Aceite
- Pimienta
- Sal
- Pimiento verde
- Pimiento rojo

Preparación:

1. Vierta el Churo en una taza de agua hirviendo con sal, déjelo hervir por 5 minutos, y sáquelo del agua, ponga a enfriar el agua.

2. Cortar en cuadros pequeños el Churo ya cocido
3. Picar julianas la cebolla paiteña, brunoise el pimiento verde y rojo
4. Colocar en un recipiente hondo la carne de churo y #3.
5. Agregar el jugo de limón y dejar reposar.
6. Cortar en brunoise el tomate.
7. Agregar a la mezcla. (Milon, 2016)

2.12.9. Conchas asadas

Ingredientes:

- Conchas
- Cebolla paiteña
- Tomate
- Limones
- Aceite
- Pimienta
- Sal

Preparación:

1. Primero se lava bien las conchas con un cepillo duro
2. Luego se les pone a hervir, pero solo que se sancochen en agua para que se abran más fácilmente, por dos a tres minutos hasta que las burbujas aparezcan y se las retire del fuego.
3. Se abren las conchas y se las pone en una parrilla sobre carbón encendido para asarlas por 5 minutos, hasta que la carne pierda un poco de humedad.

4. El encurtido que se prepara con cebolla picada y tomate, el limón se pone por gotas en cada concha para realizar su sabor. (Milon, 2016)

2.12.10. *Cazuela de mariscos*

Ingredientes:

- Crema de leche
- Pasta de Maní
- Cebolla paitaña
- Pimiento verde
- Pimiento rojo
- Pimiento amarillo
- Cebolla perla
- Ajo
- Verde
- Pescado
- Conchas
- Camarón
- Cangrejo
- Almejas

Preparación:

1. En una olla grande coloque el aceite, la cebolla, los pimientos, el cilantro, la pimienta, el comino y sal al gusto.
2. Haga con esto un refrito.

3. Después, agregue el maní licuado con la leche y el agua caliente.
4. Deje hervir durante 5 minutos.
5. Añada el plátano licuado y cocine revolviendo durante unos 10 minutos hasta que espese.
6. Retire del fuego y rectifique la sazón.
7. Ponga en otra olla todos los mariscos (menos el pescado).
8. Agregue 2 cucharadas de aceite y refría revolviendo durante 20 minutos.
9. A continuación ponga aceite en el fondo de una cazuela grande de barro y vierta en ella la preparación del plátano.
10. Sobre ésta ponga los mariscos y el pescado frito, introduciéndolos en la masa del plátano.
11. Lleve a un horno precalentado a 180 °C (350 °F) hasta que esté dorado.
12. Sirva la cazuela caliente. (Milon, 2016)

2.12.11. *Sango de pescado*

Ingredientes:

- Pasta de Maní
- Cebolla paiteña
- Pimiento verde
- Pimiento rojo
- Pimiento amarillo
- Cebolla perla
- Ajo
- Verde
- Pescado
- Aceite
- Culantro
- Pimienta

Preparación:

1. Rallar los verdes crudos, amasarlos con achiote, un poco de agua y reservarlos.
2. Preparar un refrito con la cebolla colorada, el ajo y el tomate.
3. Elaborar un caldo con la cabeza de pescado, agregar al refrito junto con el maní licuado, dejar hervir y añadir el verde previamente rallado y amasado, sazonar con sal, pimienta y comino.
4. Hervir a fuego lento hasta que la mezcla este cocida y espesa, agregar el pescado cortado en trozos, y el culantro picado, dejar cocer por unos pocos minutos.
5. Agregar sal y pimienta.
6. Servir acompañado de limón. (Milon, 2016)

2.12.12. Pescado frito**Ingredientes:**

- Cebolla paitaña
- Aguacate
- Ajo
- Verde
- Pescado
- Aceite
- Culantro
- Harina
- Pimienta

Preparación:

1. Sazonamos el pescado con ajo, comino, pimienta, limón y sal. Lo dejamos marinar unos minutos.
2. Luego pasamos el pescado por la harina y los freímos en una sartén con suficiente aceite.
3. Para realizar la salsa criolla, picamos cebolla, tomate y pimiento en cuadritos y sazonomos con sal pimienta y limón.
4. Finalmente, servimos nuestro pescado frito acompañado de patacones, aguacates y la salsa criolla. (Milon, 2016)

2.12.13. *Pescado apanado***Ingredientes:**

- Cebolla paiteña
- Aguacate
- Ajo
- Verde
- Pescado
- Aceite
- Culantro
- Harina
- Pimienta

Preparación:

1. Lavar las lonjas de pescado y cortarlas delgadamente ponerlas en una fuente.
2. Condimentar con la sal y pimienta bañarlas con jugo de limón dejarlas así por una hora.

3. Pasado este tiempo sacarlas del jugo y secarlas con un lienzo, empolverarlas con harina y freírlas en el aceite caliente hasta que estén doradas.

4. Se lo puede servir con patacones, arroz y ensalada. (Milon, 2016)

2.12.14. Hamburguesa de patacón

Ingredientes:

- Verde
- Ajo
- Sal
- Queso
- Tomate
- Camarón
- Carne
- S. de tomate
- Mayonesa
- Aceite

Preparación:

1. Adoba la carne molida y el camarón con las especias de preferencia y armar cuatro porciones para hamburguesa.

2. Pásalas a una parrilla o sartén caliente hasta que estén al término deseado.

3. Cúbrelas con las rodajas de queso para que se derritan con el calor de la carne recién hecha.

4. Para hacer los patacones, pela los plátanos, córtalos en tres partes y ponlos a freír en aceite caliente hasta que adquieran un tono más fuerte.

5. Cuando estén más o menos cocidos, retíralos del sartén y aplánalos a un cuarto de pulgada de grueso con la ayuda de un plato o un rodillo.
6. Fríelos una segunda vez en aceite hasta que queden tostaditos y aún suavitos de adentro. Retíralos del fuego y deja que se escurran en toallas de papel. Agrégales sal.
8. Acompáñala con papas fritas. (Milon, 2016)

2.13. Técnicas de cocina

2.13.1. *Salteado*

Consiste en cocinar con un poco de aceite o grasa caliente el producto principal, junto a ingredientes de condimentación, a fuego vivo para que se dore rápidamente. (Pucesi, 2012, pág. 18)

2.13.2. *A la plancha*

Se utiliza para cualquier tipo de pieza pequeña, incluso huevos. El contacto con la superficie caliente tuesta el exterior del producto, lo que da un atractivo sabor; pero debe evitarse utilizarla para piezas grandes porque quedarían tostadas en exceso, por lo que si no tenemos parrilla se puede marcar la pieza en la plancha y terminar en horno fuerte. (Pucesi, 2012, pág. 17)

2.13.3. *Asado*

Se emplea para piezas grandes, que por su tamaño; necesiten un tiempo más largo de cocinado. Se aplica a grandes piezas de carnes, aves y pescados enteros abiertos o no por la mitad. Muchas veces se dora primero la pieza en un sartén sobre el fuego antes de introducirla al horno para que se forme una costra externa y no se pierdan los jugos. (Pucesi, 2012, pág. 17)

2.13.4. Hervido

Hervir es cocinar un producto en un líquido, llevado a ebullición. (El líquido puede ser agua, caldo, fondo, leche, etc.) (Pucesi, 2012, pág. 17)

2.13.5. A la parrilla

En la parrilla sólo una parte del calor se transmite por contacto, el soporte que es la parrilla, y el resto por radiación, lo que permite cocinar piezas gruesas y de mayor tamaño sin que se tuesten y requemen en el exterior. Permite además el cocinado de piezas pequeñas, con la excepción de mariscos y moluscos pequeños que se colocaran entre las rejillas de la parrilla, y da un atractivo rayado a las piezas. (Pucesi, 2012, pág. 17)

2.13.6. Fritura

Consiste en el cocinado del producto mediante la inmersión en aceite muy caliente, de modo que se forme una costra en el exterior y en el interior quede jugoso. (Pucesi, 2012, pág. 18)

2.14. Proyecto

Existen varias definiciones de proyectos sobre lo que es un proyecto, a continuaciones algunas de ellas:

2.14.1. Definición del proyecto

Según el autor Byron Lara Dávila. “Un proyecto es la planificación metodológica y sistemática de futuras acciones encaminadas a la creación de bienes o servicios, con la utilización de recursos para la satisfacción de necesidades privadas o sociales” (Lara, 2012).

Como proyecto podemos decir que es un conjunto de ideas, escritos y gráficos y otros que contribuyen a la búsqueda de soluciones razonadas ante la presencia de un problema específico y complejo que el ser humano debe resolver para obtener la satisfacción de una necesidad o conjunto de necesidades, también se puede decir que un proyecto es la planificación metodológica y sistémica de futuras acciones encaminadas a la creación de bienes o servicios, con la utilización de recursos (económicos, tecnológicos, humanos), para la satisfacción de necesidades individuales o colectivas. (Lara, 2012).

2.14.2. *Objetivos de un proyecto*

Obtener utilidades económico- financieras

Poder obtener utilidades disminuir o aumentarlas, en el cual es una medida de satisfacción, de este depende del consumo de los bienes y servicios, la posesión de la riqueza y el gasto de tiempo libre.

Aprovechar de *manera* óptima los recursos escasos

Tratar de ahorrar, optimizar todos los recursos existentes, aprovecharlas al máximo cada una de ellas.

Desarrollar las condiciones socio-económicas de un sector o localidad

Fomentar y crear plazas de trabajo para la sociedad desarrollando y mejorando las condiciones de empleo para las personas.

Satisfacer las necesidades nuevas

Es uno de los principales objetivos en todos los ámbitos laborales lograr que el cliente quede satisfecho y poderlas llevar al máximo y tenerlas como prioridad.

Mejorar los bienes y servicios ya establecidos:

Tener infraestructura adecuada, materiales, utensilios, en buen estado no obsoleto. (Araujo, 2012) (Miranda, 2005, pág. 36)

Estudio de Factibilidad

El estudio de factibilidad es el análisis que realiza una empresa para determinar si el negocio que se propone será bueno o malo, y cuáles serán las estrategias que se deben desarrollar para que sea exitoso. Según el Diccionario de la Real Academia Española, la Factibilidad es la “cualidad o condición de factible”. Factible: “que se puede hacer”. (Española R. A., 2014, pág. 245)

El estudio de factibilidad conduce a:

- ❖ 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.
- ❖ Diseño del modelo administrativo adecuado para cada etapa del proyecto.
- ❖ Estimación del nivel de las inversiones necesarias y su cronología/lo mismo que los costos de operación y el cálculo de los ingresos.
- ❖ Identificación plena de fuentes de financiación y la regulación de compromisos de participación en el proyecto.
- ❖ Definición de términos de contratación y pliegos de licitación de obras para adquisición de equipos y construcciones civiles principales y complementarias.

- ❖ Sometimiento del proyecto si es necesario a las respectivas autoridades de planeación y ambientales.
- ❖ Aplicación de criterios de evaluación tanto financiera como económica, social y ambiental, que permita allegar argumentos para la decisión de realización del proyecto. (Araujo, 2012) (Miranda, 2005, pág. 36)

Objetivos que determinan la Factibilidad.

- ❖ Reducción de errores y mayor precisión en los procesos.
- ❖ Reducción de costos mediante la optimización o eliminación de los recursos no necesarios.
- ❖ Integración de todas las áreas y subsistemas
- ❖ Actualización y mejoramiento de los servicios a clientes o usuarios.
- ❖ Hacer un plan de producción y comercialización.
- ❖ Aceleración en la recopilación de los datos.
- ❖ Reducción en el tiempo de procesamiento y ejecución de las tareas.
- ❖ Automatización óptima de procedimientos manuales.
- ❖ Disponibilidad de los recursos necesarios para llevar a cabo los objetivos señalados.
- ❖ Saber si es posible producir con ganancias.
- ❖ Conocer si la gente comprará el producto. (Miranda Miranda, 2005, pág. 37) (Araujo, 2012)

2.15. Fases del proyecto

2.15.1. Estudio de mercado

En los proyectos de inversión, el estudio de mercado tiene como principal objetivo determinar si el producto y/o servicio que se pretende fabricar o vender será aceptado en el mercado, y si los posibles consumidores están dispuestos a adquirirlos. En ocasiones los productos o servicios deben ser modificados porque los consumidores los prefieren con características diferentes de las que ostentan; por ello, las empresas deben conocer con exactitud qué es lo que en realidad se demanda. Este conocimiento se logra a través del análisis de mercado, que es uno de los más importantes y determinantes que debe realizar el investigador o inversionista. Esta herramienta permite recopilar información que proporcionara perspectivas importantes que culminaran en un estudio que será la base de los siguientes estudios del proyecto. (Morales, A., y Morales J., 2009)

Los objetivos del estudio de mercado

- ❖ Constatar la existencia de una necesidad insatisfecha y determinar la posibilidad de los productos que elabora o servicios que presta la empresa pueden satisfacerla.
 - ❖ Proponer productos o servicios con mejores características que los que brinda la competencia.
 - ❖ Estimar la cantidad de productos que el mercado demanda y que tiene la posibilidad de adquirir.
 - ❖ Conocer los canales de comercialización adecuados para que los consumidores puedan comprar el producto o solicitar el servicio en el lugar y momento que desean.
 - ❖ Disminuir el riesgo que corre cuando el producto no es aceptado por los consumidores.
- (Morales, A., y Morales J., 2009)

2.15.2. Estudio técnico

Esta etapa comprende aquellas actividades en que se definen las características de los activos (en este caso equipo, maquinaria, instalaciones, terrenos, edificios etc.) que son necesarios para llevar a cabo el proceso de producción de determinado bien o servicio. También en ella se incluye la

definición de la materia prima y de los insumos necesarios para elaborar el producto y poner en marcha (y mantener) en funcionamiento de la factoría. (Morales, A., y Morales J., 2009)

Mediante el estudio técnico se determina la mejor localización de las instalaciones esto es, se debe detectar un sitio que ofrezca todas las características que permitan que el proceso de producción se desarrolle de manera eficiente. Además, es necesario que se encuentre a una distancia óptima de los mercados de consumidores y de materia prima, circunstancia que ayuda a minimizar costos y gastos. Asimismo, debe tener un acceso expedito y barato a todos los elementos que influyen en los procesos de fabricación y vías de comunicación (terrestres, fluviales, aéreas), energía eléctrica, seguridad instituciones de salud y educativas para los empleados, drenajes, etcétera. (Morales, A., y Morales J., 2009)

2.15.3. Estudio financiero

El análisis financiero es un método que permite analizar las consecuencias financieras de las decisiones de los negocios, para esto es necesario aplicar técnicas que permitan recolectar la información relevante, llevar a cabo distintas mediciones y sacar conclusiones. (Merino, 2014, pág. 33)

El análisis financiero nos permite calcular el rendimiento de una inversión, estudiar su riesgo y saber si el flujo de efectivo de una empresa, para alcanzar sus pagos.(Merino, 2014, pág. 34) (Araujo, 2012)

El estudio financiero se encarga

- ❖ Ordenar y sistematizar la información de tipo monetario que proporcionaron las etapas anteriores.
- ❖ Elaborar los cuadros analíticos para la evaluación del proyecto. Evaluar los antecedentes anteriores para determinar su rentabilidad.(Plasticas, 2010, pág. 185) (Araujo, 2012)

2.15.4. Estudio administrativo

La administración es una actividad que se desarrolla en todo tipo de empresas con el objetivo de alcanzar los máximos resultados. En los proyectos de inversión es necesario lograr las metas que le dieron origen, tarea en la cual es imprescindible una buena administración. La administración utiliza una serie de pasos que en conjunto se denominan proceso administrativo, el cual comprende las siguientes etapas:

- Previsión
- Planeación
- Organización
- Integración
- Dirección
- Control (Araujo, 2012)

2.15.5. Estudio legal

El estudio legal comprende el análisis de las normas, reglamentos y regulaciones vigentes que afectan la constitución y posterior funcionamiento de la empresa.

Estar constituido legalmente permite a la empresa:

- ❖ Promover la producción de la empresa sin problemas y dentro de las disposiciones legales.
- ❖ Ser sujeto de crédito ante las entidades financieras.

- ❖ Emitir comprobantes de pago.
- ❖ Pagar impuestos y acceder al crédito fiscal
- ❖ Participar como proveedor de empresas de mayor tamaño o de entidades del estado.
(Araujo, 2012)

El estudio legal tiene como objetivo:

- ❖ Determinar la viabilidad legal, es decir, conocer los alcances y limitaciones existentes, relacionadas con la naturaleza del proyecto.
- ❖ Definir la forma jurídica de la empresa.
- ❖ Constituir y formalizar la empresa. (Hamilton, M., y Pezo, A., 2005)

2.15.6. Estudio ambiental

El estudio de impacto ambiental es un documento técnico que soporta técnicamente, a la EIA; en él se identifican, valoran, previenen los impactos potenciales del proyecto y se plantea el seguimiento y control ambiental (gestión) de su ejecución. El “ambientalista” o profesional que lo realiza, puede formar parte, desde el principio, del equipo de proyectistas que va a desarrollar el proyecto, o bien ser requerido para que aporte sus conocimientos y criterios en fases más o menos avanzadas del proyecto. (Gomez, D., y Gomez T., 2013)

2.16. Marco conceptual

2.16.1. *Demanda insatisfecha:*

En este caso, los productos o servicios disponibles no son suficientes ni satisfacen la demanda de los destinatarios. Aquí, los especialistas deberán lograr el desarrollo de un nuevo producto o mejorar uno ya existente (Fischer, 2015, pág. 256).

2.16.2. *Demanda:*

Es la cantidad de bienes o servicios que el comprador o consumidor está dispuesto a adquirir a un precio dado y en un lugar establecido, con cuyo uso pueda satisfacer parcial o totalmente sus necesidades particulares o pueda tener acceso a su utilidad intrínseca(Andrade, 2015, pág. 113)

2.16.3. *Emprendimiento:*

Un emprendedor, además de ser creador de una empresa, busca continuamente la oportunidad y crear nueva riqueza (Stevenson, 2001, pág. 56)

2.16.4. *Estudio de factibilidad:*

El estudio de factibilidad es un instrumento que sirve para orientar la toma de decisiones en la evaluación de un proyecto y corresponde a la última fase de la etapa pre-operativa o de formulación dentro del ciclo del proyecto (Miranda Miranda, 2005, pág. 89).

2.16.5. Oferta:

La cantidad de un bien que los vendedores quieren y pueden vender (Gregory, 2010, pág. 27)

2.16.6. Restaurante:

Es un establecimiento comercial, en el mayor de los casos públicos, donde se paga por la comida y bebida para ser consumidas en el mismo local. Hoy en día existe una gran variedad de modalidades de servicio y tipos de cocina (Española R. A., 2014, pág. 71).

CAPITULO III

3. METODOLOGIA

3.1. Tipo y diseño de la investigación

Esta investigación es de tipo descriptiva, que quiere decir tal y como su nombre lo dice describir la realidad de situaciones, eventos y a las personas ya que consiste en plantear los más relevante de los hechos, bibliográfica porque en ellas se sustenta el marco teórico y de campo porque se utilizó como herramienta de recolección de datos una encuesta de 11 preguntas para conocer preferencias y gustos de los clientes.

3.2. Técnicas de recolección de datos

En el presente emprendimiento se usó como instrumento de recopilación de datos una encuesta, donde los datos receptados permitieron indagar en los gustos y preferencias de la ciudadanía, su aceptabilidad de un restaurante en la localidad y facilitar su factibilidad.

3.3. Fuentes de investigación

3.3.1. *Fuentes primarias*

Como fuente primara se tomó la información real de las encuestas donde se realizó un cuestionario de 11 preguntas mismas que fueron establecidas a los habitantes del Cantón Riobamba de la zona Urbana a fin que ayude a determinar la factibilidad del proyecto, gustos, preferencias y el segmento del mercado el mismo que pretendemos suplir la demanda insatisfecha.

3.3.2. Fuentes secundarias

Tomamos en cuenta como fuentes secundarias a los libros, revistas, archivos artículos fuentes de información que nos permita recopilar los datos actualizados de la población del Cantón Riobamba, donde nos permitirá avanzar con el desarrollo del proyecto.

3.4. Segmento de mercado

En la segmentación del mercado podremos identificar cual es el mercado objetivo para poder satisfacer las necesidades del cliente, y poder satisfacer las necesidades de nuestros consumidores potenciales.

3.4.1. Zona geográfica

Para el desarrollo de este proyecto se ha tomado en cuenta la provincia de Chimborazo, Cantón Riobamba en la zona Urbana, los datos utilizados para la misma se han tomado del censo nacional desarrollado del año 2010 nuestra población será la población económicamente activa.

3.4.1.1. Género

Está dirigido a hombres, mujeres, adolescentes y personas mayores.

3.4.1.2. Edad

Está dirigido a todas las personas estén dentro de la Población económicamente activa.

3.4.1.3. Clase Social

El proyecto está enfocado a satisfacer a personas con un estrato social medio bajo y medio alto.

3.4.1.4. Ocupación

Se pretende prestar el servicio de alimentación personas ejecutivas o turistas que visiten la ciudad de Riobamba.

3.5. Universo

Se tomó en cuenta el universo de estudio para el proyecto, a la población económicamente activa en el Cantón Riobamba, teniendo así un número de 76.113 personas según el Instituto Nacional de Estadísticas, Censo de población y vivienda INEC 2010.

3.6. Muestra

Para el cálculo de la muestra se utilizó la fórmula probabilística finita simple debido a que se conoce el número de población económicamente activa en el Cantón Riobamba.

Cálculo de la muestra

n= Tamaño; La cantidad total de personas en el grupo que se estudia

z= Nivel de confianza (1,96); Revela cuanta confianza se puede tener la población, seleccione una respuesta dentro del rango determinado.

e= Error Admisible (0,1); En qué medida se puede esperar que los resultados de la encuesta reflejen la opinión de la población. Entre más pequeño el margen de error más cerca de tener la respuesta correcta con un determinado nivel de confianza.

N= Población; A la que se va a aplicar la encuesta.

P= Proporción Esperada (0,5); Valor esperado de la proporción, aquel que probablemente se obtendrá.

$$n = \frac{Np^2z^2}{(n-1)e^2 + p^2z^2}$$

$$n = \frac{76.113(0,5)^2(1,96)^2}{(76.113-1)(0,1)^2 + (0,5)^2(1,96)^2}$$

$$n = \frac{(76.113)(0.96)}{751.12 + 0,9604}$$

$$n = \frac{73.068}{752.08}$$

N= 97 encuestas.

Se realizaron encuestas digitales y dando como resultado 97 personas respondieron a la misma y teniendo como resultado los siguientes valores;

3.7. Tabulación y análisis de resultados

TABULACIÓN GRÁFICA Y ANALISIS DE RESULTADOS

1. ¿Cree usted que los pescados y mariscos son saludables?

Tabla 1-3: Pescados y mariscos saludables

INDICADOR	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
SI	92	95.2%
NO	5	4.8%
TOTAL	97	100%

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

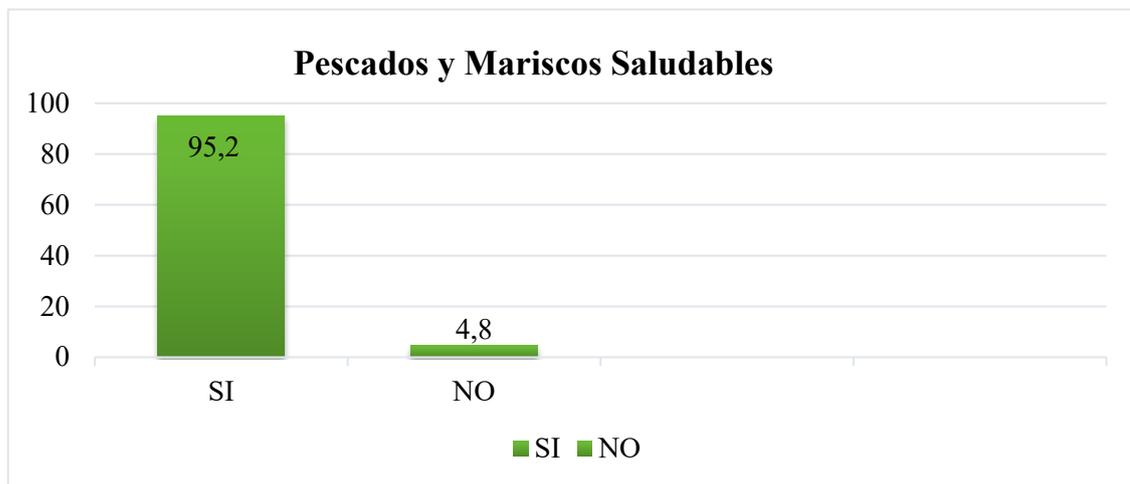


Gráfico 1-3: Pescados y Mariscos

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

Análisis descriptivo e interpretativo de resultados

Como análisis mencionamos que del 100% de la población se pudo determinar que 92 personas es decir el 95.2% piensa que los pescados y mariscos son saludables y mientras que 5 personas piensan que no lo son y esto representa el 4.8% de la población. Esto se debe a que la su carne es rica en proteínas y minerales provenientes del mar, ya que tiene el 17% de proteínas que son buenas para el consumo humano.

2. ¿Usted visita marisquerías en la ciudad de Riobamba?

Tabla 2-3: Visita Marisquerías

INDICADOR	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
SI	68	70.2%
NO	29	29.8%
TOTAL	97	100%

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

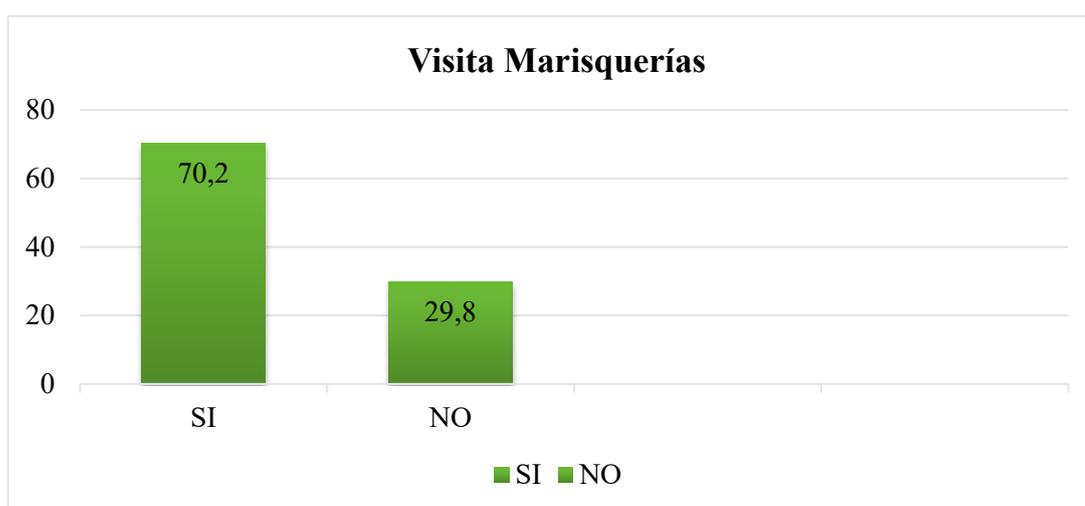


Gráfico 2-3: Visita Marisquerías

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

Análisis descriptivo e interpretativo de resultados

Como análisis mencionamos que del 100% de la población se pudo determinar que 68 personas es decir el 70.2% ha visitado marisquerías en la provincia de Chimborazo mientras que 29 personas no lo han hecho y esto representa el 29.8% de la población.

De toda la población encuestada ha visitado una marisquería en la ciudad de Riobamba esto quiere decir que la mayor parte lo ha hecho.

3. ¿Está de acuerdo que se implemente un restaurante especializado en Mariscos en la ciudad de Riobamba?

Tabla 3-3: Implemente Marisquería

PARAMETRO	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
SI	95	98.1%
NO	2	1.9%
TOTAL	97	100%

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

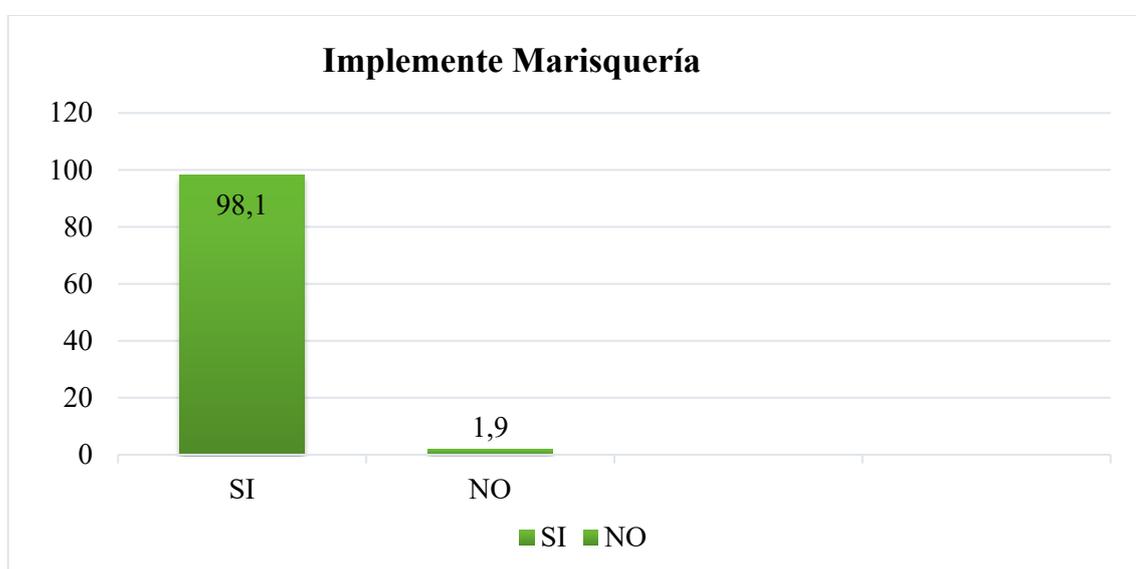


Gráfico 3-3: Implemente Marisquería

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

Análisis descriptivo e interpretativo de resultados

Como análisis mencionamos que del 100% de la población se pudo determinar que 95 personas es decir casi el total de la población siendo el 98.1% está de acuerdo con una nueva experiencia culinaria es decir el implemento de una marisquería en la provincia de Chimborazo mientras que tan solo 2 personas no lo desean y esto representa el 1.9% de la población.

Tenemos el total de la población que quiere un nuevo establecimiento de Mariscos una nueva experiencia un nuevo lugar para la satisfacción de los comensales.

4. ¿Está conforme con el servicio de restaurantes especializados en mariscos que se ofrece a nivel provincial?

Tabla 4-3: Inconformidad Restaurante Mariscos

INDICADOR	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
SI	38	39.4%
NO	59	60.6%
TOTAL	97	100%

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)



Gráfico 4-3: Conformidad restaurante mariscos

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

Análisis descriptivo e interpretativo de resultados

Como análisis mencionamos que del 100% de la población se pudo determinar que 59 personas es decir más de la mitad del total de la población siendo el 60.6% NO está conforme es decir tenemos una población insatisfecha de su experiencia de Restaurante de Mariscos a nivel provincial de Chimborazo mismo que es un porcentaje alto, mientras que tan solo 38 personas si están conformes lo que representa el 39.4% de la población. Tenemos un porcentaje alto en Población insatisfecha, que quiere decir que sus experiencias en Marisquerías no fueron muy buenas, la misma que en nuestro establecimiento queremos lograr satisfacer y que tengan una experiencia única y satisfactoria.

5. ¿Le gusta a usted los mariscos?

Tabla 5-3: Gusto Mariscos

INDICADOR	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
SI	95	98.1%
NO	2	1.9%
TOTAL	97	100%

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)



Gráfico 5-3: Gusto Mariscos

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

Análisis descriptivo e interpretativo de resultados

Como análisis mencionamos que del 100% de la población se pudo determinar que 95 personas es decir casi la totalidad de la población siendo el 98.1% le gusta los mariscos siendo este un porcentaje alto, mientras que tan solo 2 personas no les gusta lo que representa el 1.9% de la población.

Tenemos un porcentaje alto en Población a cuál le gusta el marisco en donde podemos mencionar que es un porcentaje, una ventaja inigualable para nuestro establecimiento mismo que tenemos un porcentaje bajo que no le gusta.

6. ¿Qué es lo más importante para usted cuando llega a un establecimiento de mariscos?

Tabla 6-3: Importancia física en el establecimiento

INDICADOR	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
Decoración	-	-
Infraestructura	-	-
Comida	7	7.7%
Servicio	-	-
Higiene	24	25%
Todas las anteriores	65	67.3%
TOTAL	97	100%

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

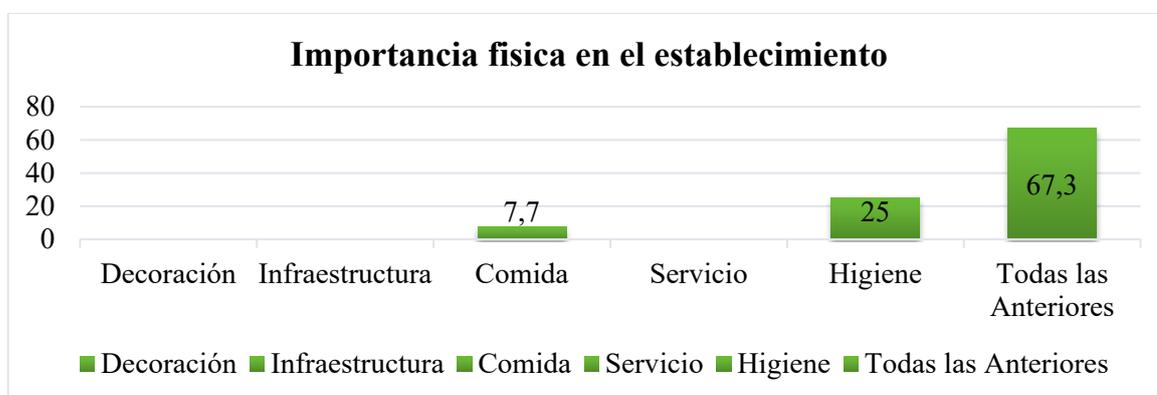


Gráfico 6-3: Importancia física en el establecimiento

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

Análisis descriptivo e interpretativo de resultados

Como análisis mencionamos que del 100% de la población se pudo determinar en una gran cantidad le gustaría una gran decoración, infraestructura adecuada, servicio de primera, la comida y la higiene con buenas prácticas de manufactura siendo este un porcentaje de 65 personas un total de 67.3% siendo este un porcentaje alto, mientras que de manera individual 24 personas quieren un establecimiento con higiene al 100% inocuo que representa el 25%, y 7 personas en la comida que representa el 7.7%. Al total de la población le gustaría una infraestructura adecuada, con buenas prácticas de manufactura e higiene, comida agradable con un servicio de primera con decoración agradable.

7. ¿Cuál es el valor que usted estaría dispuesto a consumir en el restaurante especializado en mariscos?

Tabla 7-3: Valor Consumo

INDICADOR	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
\$5.00-\$10.00	49	50%
\$10.00-\$20.00	44	45.2
\$20.00-\$30.00	5	4.8%
TOTAL	97	100%

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

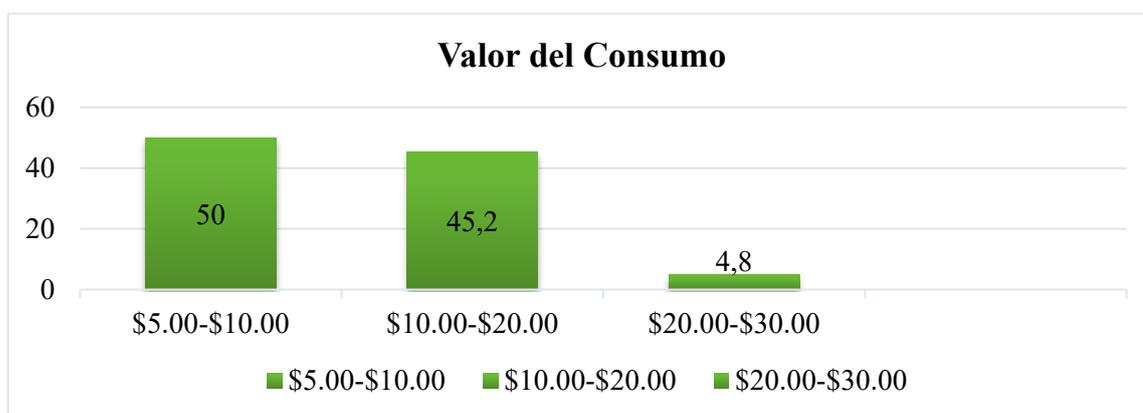


Gráfico 7-3: Valor del Consumo

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

Análisis descriptivo e interpretativo de resultados

Como análisis mencionamos que del 100% de la población se pudo determinar que la mitad de las personas encuestadas es decir el 50% preferiría un valor de entre \$5 dólares hasta \$10 siendo esta la mitad de las personas encuestadas un total de 49 personas, la otra mitad corresponden a 44 personas que prefiere de \$10 a \$20 dólares con un 45.2% de la población y en un porcentaje menor de toda la población 5 personas con un porcentaje de 4.8% que le gustaría consumir de \$20 a \$30 del total de la población buscaremos un punto medio para que al 100% de la población se encuentre en satisfecha no solo por nuestro producto si no por nuestros precios.

8. ¿Le gustaría que un establecimiento especializado en mariscos tenga algún tipo de distracción adicional?

Tabla 8-3: Distracción Adicional

INDICADOR	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
Ambientación	26	26.9%
Cargadores celulares	21	21.2%
Wifi Libre	24	25%
Música	26	26.9%
TOTAL	97	100%

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

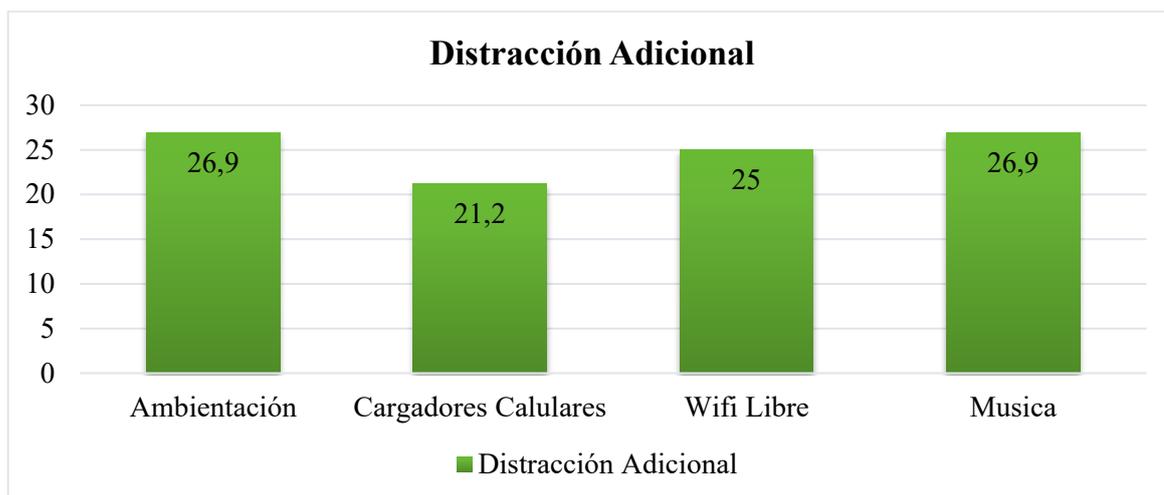


Gráfico 8-3: Distracción Adicional

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

Análisis descriptivo e interpretativo de resultados

Como análisis mencionamos que del 100% de la población se pudo determinar que entre 97 personas encuestadas es decir el 50% preferiría música y ambientación es decir un total de 53.8%, un 25% wifi libre y con cargadores celulares un 21.2% esto lo implementaremos para que todos nuestros comensales estén a gusto en un lugar donde tenga todo para su satisfacción. Todo esto en un solo lugar.

9. ¿Le gustaría que el restaurante cuente con parqueadero y juegos recreativos para los niños, mientras usted degusta de la comida?

Tabla 9-3: Parqueadero y Juegos Recreativos

INDICADOR	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
SI	90	93.3%
NO	7	6.7%
TOTAL	97	100%

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

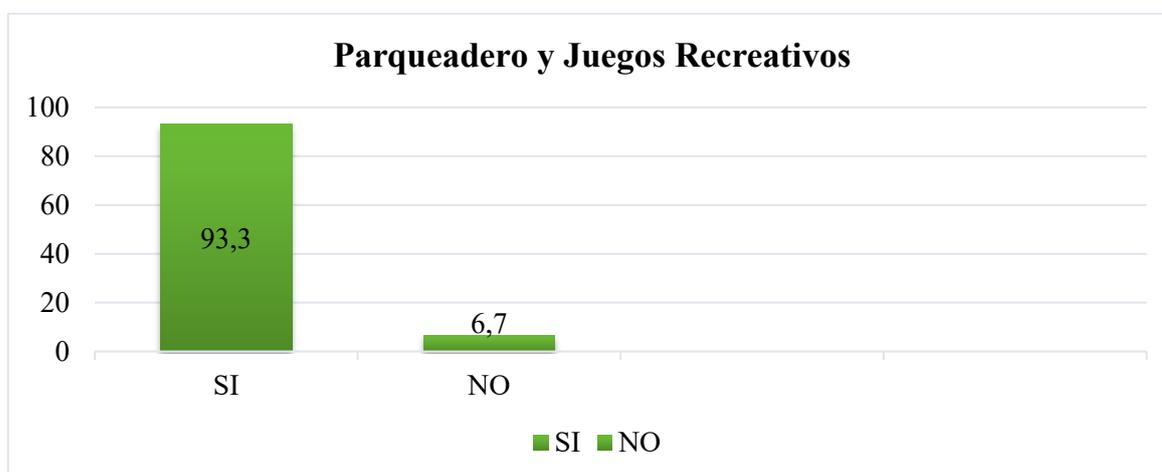


Gráfico 9-3: Parqueaderos y Juegos Recreativos

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

Análisis descriptivo e interpretativo de resultados

Como análisis mencionamos que del 100% de la población de las personas encuestadas 97 la mayor parte es decir 90 personas prefieren que haya un parqueadero y juegos recreativos para los niños, mismos que los tenemos disponibles ya que el restaurante se encuentra en un lugar donde es de gran afluencia vehicular y parqueadero donde se contara con un guardia de seguridad para el cuidado de sus autos, también con juegos al aire libre donde podrán sus hijos estar tranquilos enseñándoles a cuidar el medio ambiente sin dañar los árboles ni ensuciar el mismo y tan solo un porcentaje mínimo de 7 personas no lo desean.

10. ¿Qué tipo de promociones le gustaría en el restaurante?

Tabla 10-3: Promociones

INDICADOR	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
Descuentos para familias	17	17.3%
Dos por uno	7	7.7%
Postre gratis cumpleaños	4	3.8%
Todas las anteriores	69	71.2%
TOTAL	97	100%

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

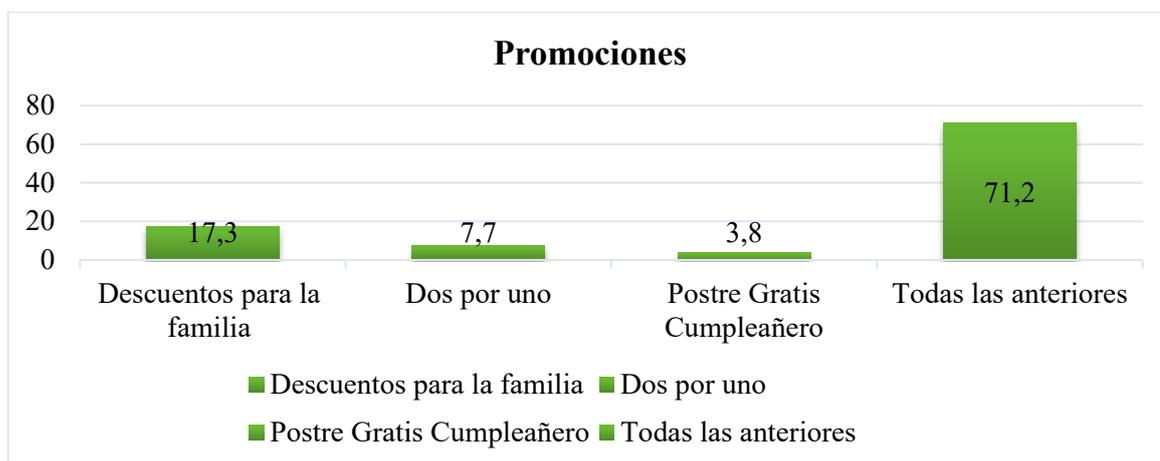


Gráfico 10-3: Promociones

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

Análisis descriptivo e interpretativo de resultados

Como análisis mencionamos que del 100% de la población se pudo determinar casi más de la mitad de las 97 personas 69 personas que un establecimiento contenga varias promociones como descuentos por familias, dos por uno, postre gratis cumpleaños no solo una promoción sino varias de todas las mismas el que más puntos son los descuentos para familias y nos podemos dar cuenta que en la provincia lo importante es compartir en familia y eso lo encontraran en el establecimiento que no será un establecimiento solo para adultos si no para niños donde puedan sentirse como en casa.

11. ¿Le gustaría que en su menú le especifiquen la lista de ingredientes que se utilizan en las preparaciones con el fin de evitar complicaciones médicas?

Tabla 11-3: Ingredientes Preparaciones

INDICADOR	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
SI	86	88.5%
NO	11	11.5%
TOTAL	97	100%

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)



Gráfico 11-3: Ingredientes Preparaciones

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

Análisis descriptivo e interpretativo de resultados

Como análisis mencionamos que del 100% de la población se pudo determinar que la mitad de las personas encuestadas es decir el 88.5% la mayoría desearía que en su menú se especificara los ingredientes para así evitar las complicaciones alimenticias y evitar enfermedades de los comensales. Mientras que en un porcentaje menor no quisieran que se especificara.

CAPITULO IV

4. DESARROLLO DE LA PROPUESTA

Un emprendedor, es una persona creativa que encuentra las oportunidades de un negocio, este diseña y pone en funcionamiento un nuevo negocio, el emprendimiento es la capacidad y el deseo de desarrollar, organizar y manejar un negocio con sus respectivos riesgos, pero este al final tendrá una ganancia. (Lopez, 2001)

El objetivo principal de un emprendedor es una fuente de ganancia y a la vez generar empleo o fuente de trabajo. (Lopez, 2001)

Un emprendedor saca el mejor provecho a las oportunidades que se le presenta, es una persona con energía al 100%, un líder que influye a las demás personas, la misma que propone ideas nuevas, es un líder que da lo mejor del, propone ideas nuevas y creativas para su correcto funcionamiento. (Lopez, 2001)

Un emprendedor es un líder innato, que tienen alta su autoestima donde creen y confían en ellos mismos, no dan marcha atrás a sus ideales ni a sus sueños, y si se les presenta un problema toman las riendas para poder solucionar los problemas que se le presenten.

Con esfuerzo y dedicación el emprendedor realiza todos lo necesario para que el negocio surja y salga adelante. (Lopez, 2001)

Emprendedor es quien aborda la aventura de un negocio, lo organiza, busca capital para financiarlo y asume toda o la mayor acción del riesgo. Por lo anterior, se concluye que los emprendedores son los principales agentes de cambio social. (Lopez, 2001)

Son personas que no dejan sus sueños, al contrario de ello actúan para que esto suceda, la importancia de contar con un espíritu empresarial reside fundamentalmente en el interés de salir adelante, tener éxito y se constante, donde se reflejaran en las ganancias y en el sentirse satisfecho

del sueño logrado, no se da por vencido, la idea es no rendirse, seguir intentando para poder tener la satisfacción de haber cumplido con el objetivo. (Lopez, 2001)

4.1. Identificación de la idea

El emprendimiento será un restaurante de mariscos en la ciudad de Riobamba, que estará ubicado en la parroquia Velasco, en el cual se plasma una idea de negocio y la convierte en acciones, se diseña y se crea un plan y funcionamiento de un nuevo negocio, se identifica las oportunidades y se obtiene los recursos necesarios para el mismo.

4.1.1. Lluvia de ideas

Tabla 1-4: Lluvia de ideas

IDEAS	CARACTERISTICAS DEL PROYECTO	INCONVENIENTE QUE RESUELVE
<p>1. Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante especializado en mariscos, en la ciudad de Riobamba, Provincia de Chimborazo,2019.</p>	<p>1. Restaurante con infraestructura adecuada para satisfacer las necesidades del cliente.</p> <p>Restaurante tiene el objetivo de crear un lugar donde se brinde productos de recetas frescos desde la extracción hasta su elaboración</p> <p>Nos permite atraer a los clientes nacionales y extranjeros donde seamos una potencia gastronómica-turística.</p> <p>Menú variado y lleno de sabores para nuestra clientela.</p> <p>El menú será accesible para todo público, habrá platos de</p>	<p>1. Este restaurante satisface las necesidades no solo de poder alimentarse si no también busca apreciar el producto libre de químicos.</p> <p>Cumple la necesidad de nutrirse correctamente.</p> <p>Alimentos frescos traídos desde la costa ecuatoriana.</p> <p>Brinda la necesidad de satisfacer a los clientes.</p> <p>Aprovechando su nivel nutricional con las medidas de higiene y de alta calidad.</p> <p>Cumpliendo la necesidad comercial de vender</p>

IDEAS	CARACTERISTICAS DEL PROYECTO	INCONVENIENTE QUE RESUELVE
	<p>diferentes precios y para gustos diferentes.</p> <p>Promociones de armar tu plato estilo buffet siempre acompañados de patacones y ensalada</p> <p>Ambientación adecuada para el lugar, cuidando detalles, como: vajilla de primera, servicio de calidad.</p> <p>Los baños estén impecables, que no haya más comensales de los que el local puede albergar.</p> <p>Situados en una zona segura libre de multas.</p> <p>Lugar donde los niños también pueden disfrutar de juegos y de espacios verdes.</p>	<p>Satisface la necesidad de alienación.</p> <p>Hace feliz a su cliente.</p> <p>Generar fuentes de trabajo.</p>
<p>2. Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante de mariscos de un ambiente costeño</p>	<p>2. Restaurante tiene el objetivo de crear un lugar donde se brinde productos de recetas frescos desde la extracción hasta su elaboración</p> <p>Menú variado y lleno de sabores para nuestra clientela.</p> <p>Ambientación adecuada para el lugar, cuidando detalles, como: vajilla de primera, servicio de calidad ambiente costeño y de playa</p>	<p>2. Lugar innovador al estilo de la costa.</p> <p>Cumple la necesidad de nutrirse correctamente.</p> <p>Aprovechando su nivel nutricional con las medidas de higiene y de alta calidad.</p> <p>Satisface la necesidad de alienación.</p>

IDEAS	CARACTERISTICAS DEL PROYECTO	INCONVENIENTE QUE RESUELVE
<p>3. Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante de mariscos de un ambiente moderno</p>	<p>3. Cuidado en la calidad y la selección de materia prima</p> <p>Carta pequeña, pero de gran calidad es su forma de preparación y su sabor.</p> <p>Atención a los detalles. La cristalería, por ejemplo. Las copas y los vasos con gran vistosidad.</p> <p>Meseros profesionales, con conocimientos en restaurante gourmet.</p> <p>Iluminación adecuada para el lugar, un lugar cómodo para la clientela.</p>	<p>3. Satisface la necesidad de alimentación.</p> <p>Cumple la necesidad de nutrirse correctamente.</p> <p>Desempeña necesidades industriales al transformar la materia prima.</p> <p>Brinda la necesidad de satisfacer a los clientes.</p> <p>Cumple la necesidad comercial de vender.</p> <p>Busca clientela de elite y clase alta</p>

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.1.2. Selección de la idea inicial

Tabla 2-4: Selección de la idea inicial

CRITERIO DE IDEA	NIVEL DE INNOVACION	MERCADO POTENCIAL	CONOCIMIENTO TECNICO	REQUERIMEINTO DE CAPITAL	TENDENCIA NACIONAL	TOTAL
1	5	4	4	4	5	23
2	4	4	4	4	4	22
3	3	3	3	2	3	17

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

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

Tabla 3-4: Evaluación final de las ideas

CRITERIO DE IDEA	BARRERA DE ENTRADA	DISPOSICIÓN DE COMPRA	COSTO DEL PRODUCTO	TOTAL
Restaurante especializado en mariscos	1	4	5	10
Restaurante de mariscos ambiente costeño	1	3	3	7
Restaurante de mariscos ambiente moderno	1	2	3	6

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

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

4.1.3. Descripción de la idea seleccionada

El Restaurante de mariscos se enfoca netamente en la elaboración de platos típicos y frescos es decir elaborados como en casa sin utilizar la tecnología sin químicos ni preservantes, teniendo la ventaja de traerlos desde la costa para su preparación, usando técnicas culinarias, productos ecuatorianos, y en donde nuestro lema principalmente seria escoja siempre lo nuestro, para dejar atrás la comida chatarra.

4.2. Justificación

Riobamba es una ciudad rica en historia, arte, y su gente es amable, cordial, el proyecto de implementación restaurante de marisquería es una propuesta innovadora ya que no solo brindará un servicio de alimentación a la ciudadanía riobambeña si no también contribuirá a dar empleo y crear fuentes de trabajo. La comida costeña o mariscos tienen una extensa diversidad y queremos implementar en la ciudad. Atrayendo a los clientes nacionales y extranjeros para que consuman nuestros alimentos nutritivos y deliciosos.

La creación de este restaurante nace de la falta de un lugar en donde se pueda disfrutar de una comida rica y sana a la vez con un trato humano para los clientes como también para el personal que laborara.

4.3. Nombre del emprendimiento

Tabla 4-4: Nombre del emprendimiento

CRITERIO DE IDEA	INNOVACION	POTENCIAL	CONOCIMIENTO TECNICO	REQUERIMEINTO DE CAPITAL	TENDENCIA NACIONAL	TOTAL
Mar de Perlas	5	5	5	5	5	25
Agua Marina	4	5	4	3	4	20
Gema del Mar	3	4	4	4	4	19
Cristal Mar	3	3	2	4	4	16
Mar puro	3	2	3	3	4	15

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

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

4.4. Motivación para el nombre

El nombre para el restaurante surge con la intención de resaltar y posicionar el nombre con el fin de que se convierta en franquicia, teniendo, así como poder preservar y conservar las costumbres culinarias costeñas. Mismo que fue idealizado bajo noches, reuniones y debates familiares, dando la necesidad de cumplir este sueño que se ha visto reflejado en el pensamiento a lo largo de los años desde los inicios de los estudios, poniendo en trayectoria todos los conocimientos de las recetas de la Madres, Tías y Abuelas originaria de la costa ecuatoriana así nace como nombre Mar de Perlas

4.5. Descripción del emprendimiento

Mar de Perlas, establecimiento que transforma la materia prima para diversos platillos donde su proceso desde la extracción y mantenimiento de pescados y mariscos sea de primera, y se cumplan con los requisitos de higiene y manipulación de la misma, garantizando, así como producto final del 100% para el consumo humano. Mar de perlas proporciona los productos netamente ecuatorianos desde la costa ecuatoriana como los mariscos, el verde o banano, sal marina, arroz, hasta la sierra, así como las verduras, legumbres y hortalizas, Ecuador es un mágico país donde se fusionan los ambientes y se preparan los mejores platos para deguste del paladar ecuatoriano y extranjero.

4.6. Misión

Mar de perlas marisquería, es un restaurante que brinda servicio de primera u óptima calidad, en el cual sus clientes se sentirán como en casa. Utilizando materia prima fresca y con estándares de calidad requeridos para una completa satisfacción de nuestros comensales.

4.7. Visión

Ser una marisquería reconocida a nivel local, posteriormente nacional. Mar de perlas será una franquicia reconocida por su excelente servicio, calidad de sus productos todos esto a través de un gran equipo de trabajo.

4.8. Políticas y estrategias

Tabla 5-4: Políticas y Estrategias

Políticas	Estrategias
1. Ambiente Laboral estable y adecuado	<ul style="list-style-type: none"> • Comunicación principal factor para con el equipo de trabajo. • Seguridad laboral y económica todos los acuerdos de ley con derechos del mismo • Charlas motivacionales, música y alegría
2. Servicio al cliente de calidad	<ul style="list-style-type: none"> • Capacitación personal • Estimulación económica • Métodos y procesos de atención al cliente • Empleados que establezcan una excelente comunicación entre el comensal y el mesero • Rapidez en atención y servicio
3. Aplicación normas de Higiene y seguridad	<ul style="list-style-type: none"> • Capacitaciones de buenas prácticas de manufactura e higiene • Manual de manipulación de alimentos • Normas de seguridad y de Riesgos del trabajo
4. Personal Calificado y Atención	<ul style="list-style-type: none"> • Contratación de empleados con experiencia en el ámbito gastronómico • Dotar a todo el personal de tres uniformes • Herramientas para mejorar el trabajo de nuestros empleados

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.9. Valores

Tabla 6-4: Valores

Valores de trabajo	Valores Axiológicos
Amor al trabajo	Amor
Respeto	Solidaridad
Solidaridad	Equidad
Honestidad	Pasión
Eficiencia	Tolerancia
Honradez	Transparencia
Compromiso	Confianza
Paciencia	Pro actividad

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.10. Distingos y ventajas competitivas

4.10.1. *Distingos competitivos*

- Parqueadero con guardia de seguridad y ágil
- Sin arrendamiento poseemos un lugar propio donde se podrán hacer las adecuaciones necesarias
- Precios accesibles para toda la población
- Decoración acorde del establecimiento, acogedor y hogareño
- Materia prima fresca y de alta calidad
- Infraestructura amplia y adecuada
- Música y ambientación en todo el establecimiento

- El servicio del establecimiento de primera con personal capacitado

4.10.2. *Ventajas competitivas*

- Se contará con un sistema informático para tomar las cuentas
- Asesoramiento para empresas y clientes para eventos sociales
- El restaurante se encuentra en una zona de gran afluencia vehicular en la cual está ubicada en una vía que conduce a Penipe, y Chambo la misma que convertirá a la zona en el punto de encuentro de las personas.
- Promociones dos por uno
- Promociones de familia
- Promociones postre cumpleaños

4.11. Aplicación del FODA

Tabla 7-4: FODA

Fortalezas	Oportunidades
<ul style="list-style-type: none"> • Precios Competitivos • Local propio sin pagar arriendos • Personal calificado y capacitado • Infraestructura adecuada • Zona y ubicación estratégica • Calidad en el servicio y ambiente • Conocimiento en el área de gastronomía • Capacitación continua • Productos de calidad 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de atraer clientes y crear fidelidad en ellos • Potencia turística, nacional y extranjera • Convenios con instituciones públicas y privadas • Productos de alta de calidad y frescos • Diversidad de platos
Debilidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> • Bajo presupuesto • Falta de publicidad 	<ul style="list-style-type: none"> • Competencia

Fortalezas	Oportunidades
<ul style="list-style-type: none"> • Desconocimiento de la creación del establecimiento 	<ul style="list-style-type: none"> • Implementación de establecimientos cercanos • Precios bajos en otros establecimientos • Promociones de la competencia

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.12. Estudio de mercado

El estudio de mercado se lo empleo para conocer la factibilidad del proyecto y se lo realizo mediante encuestas, en donde recopiló información que permitió conocer sus preferencias y satisfacer la demanda existente en el mismo.

4.12.1. Demanda

La determinación de la demanda se realizó mediante un instrumento que es la encuesta, que fue una herramienta importante para conocer sobre el mercado, y todas las necesidades de los clientes.

De acuerdo a la muestra obtenida en la que fue implementada Población Económicamente que son un total de 76.113 resultados del último censo del 2010. La encuesta se aplicó a 97 personas del Cantón Riobamba.

4.12.2. Oferta

La oferta se obtuvo con los resultados de la encuesta realizada a 97 personas de la Población Económicamente Activa del cantón Riobamba.

4.12.3. Crecimiento poblacional

La proyección de crecimiento poblacional se la realizo para los próximos 5 años utilizando la fórmula del incremento compuesto;

$$Co = Cn (1 + i)^n$$

Tabla 8-4: Crecimiento Poblacional

Año	PEA	FORMULA	CRECIMIENTO POBLACIONAL
2018	76113	$Co = 76113(1 + 0.0163)^0$	76113
2019	76113	$Co = 76113(1 + 0.0163)^1$	77354
2020	76113	$Co = 76113(1 + 0.0163)^2$	78615
2021	76113	$Co = 76113(1 + 0.0163)^3$	79896
2022	76113	$Co = 76113(1 + 0.0163)^4$	81198
2023	76113	$Co = 76113(1 + 0.0163)^5$	82522

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

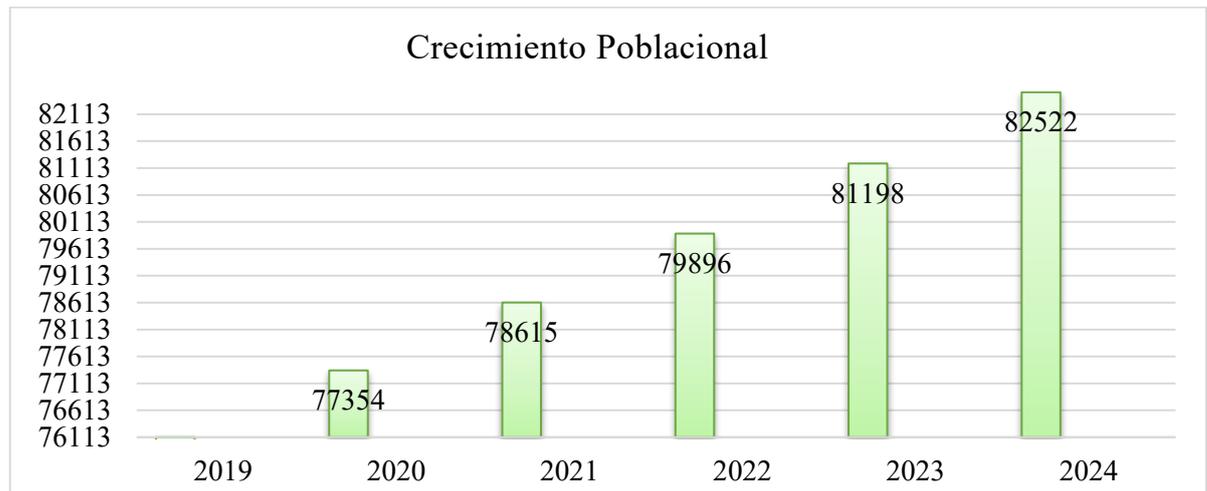


Gráfico 1-4: Crecimiento Poblacional

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

Análisis descriptivo e interpretativo

El crecimiento poblacional de la población económicamente activa de Riobamba se incrementa conforme avanzan los años se ha tomado en cuenta a partir del año 2019 ya que consta como año 0 o fase de desarrollo del proyecto.

4.12.4. Demanda proyectada

Tabla 9-4: Demanda Proyectada

DEMANDA PROYECTADA						
NÚMERO	AÑOS	POBLACIÓN	PORCENTAJE DE ACEPTABILIDAD	POBLACIÓN OBJETIVA	CONSUMO MENSUAL	DEMANDA ANUAL
0	2019	76.113	80%	60.890	910	55.409.900
1	2020	77.354	80%	61.883	910	56.313.530
2	2021	78.615	80%	62.892	910	57.231.720
3	2022	79.896	80%	63.916	910	58.163.560
4	2023	81.198	80%	64.958	910	59.111.780
5	2024	82.522	80%	66.017	910	60.075.470

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

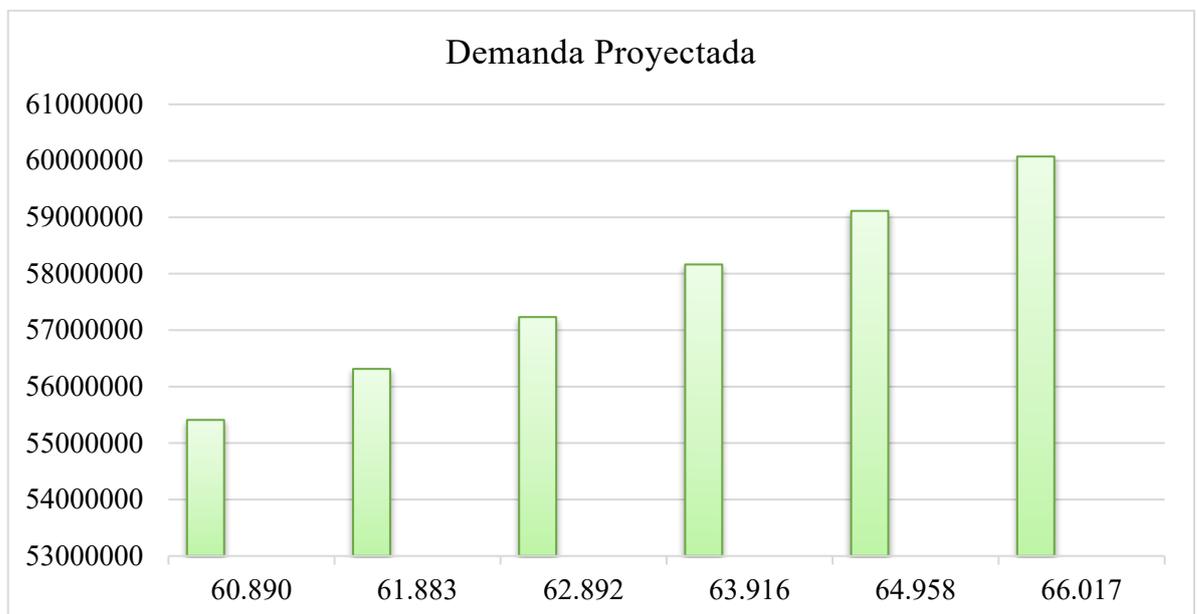


Gráfico 2-4: Demanda Proyectada

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

Análisis Descriptivo e Interpretativo

Los datos obtenidos reflejan a una población objetiva de 60.890 a 66.017 con un consumo de \$910 dólares y la demanda se aumenta a 5 años la misma que está proyectada hasta el 2024 la misma que se incrementa durante el paso de los años de 76.113 a 82522

4.12.5. Proyección de la oferta

Tabla 10-4: Proyección de la Oferta

OFERTA PROYECTADA				
AÑOS	POBLACION OBJETIVA	CONSUMO ANUAL	OFERTA LOCAL (%)	OFERTA
2019	60.890	55.409.900	39%	21.609.861
2020	61.883	56.313.530	39%	21.962.276
2021	62.892	57.231.720	39%	22.320.370
2022	63.916	58.163.560	39%	22.683.788
2023	64.958	59.111.780	39%	23.053.594
2024	66.017	60.075.470	39%	23.429.433

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

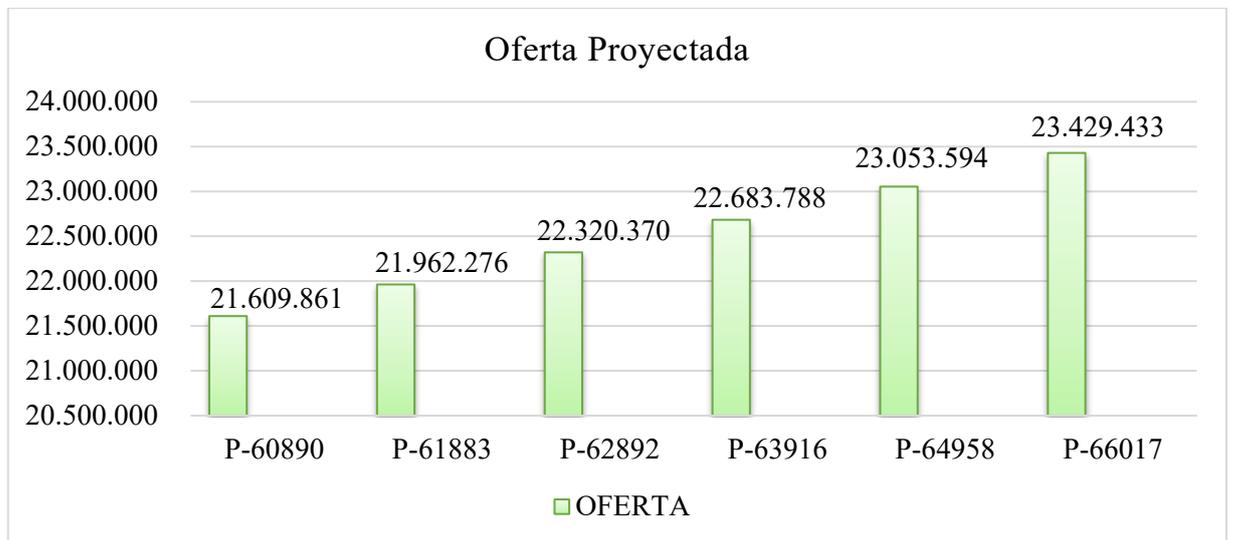


Gráfico 3-4: Oferta Proyectada

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

Análisis Descriptivo e Interpretativo

Mediante la encuesta se recopiló datos los cuales muestran que el 39% de la población está conforme con los servicios de marisquerías en la localidad este es un porcentaje bajo puesto que tenemos un porcentaje alto de insatisfacción el 61%.

4.12.6. Demanda insatisfecha

Tabla 11-4: Demanda Insatisfecha

DEMANDA INSATISFECHA				
AÑOS	POBLACION OBJETIVA	CONSUMO ANUAL	OFERTA LOCAL	DEMANDA INSATISFECHA
2019	60.890	55.409.900	21.609.861	21.609.861
2020	61.883	56.313.530	21.962.276	21.962.276
2021	62.892	57.231.720	22.320.370	22.320.370
2022	63.916	58.163.560	22.683.788	22.683.788
2023	64.958	59.111.780	23.053.594	23.053.594
2024	66.017	60.075.470	23.429.433	23.429.433

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

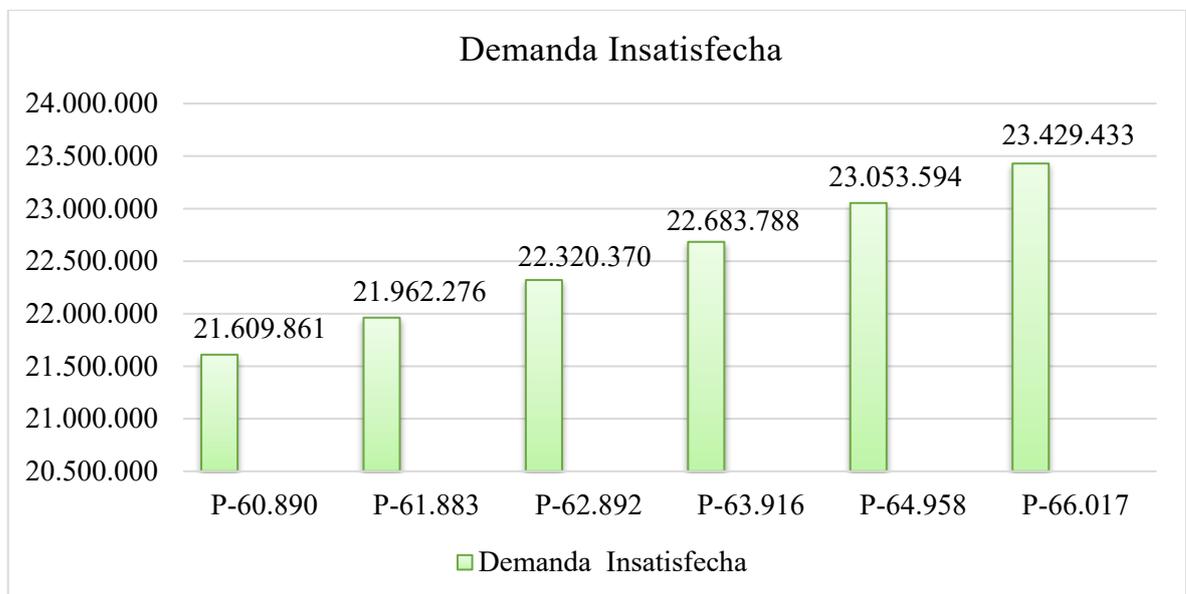


Gráfico 4-4: Demanda Insatisfecha

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

Análisis descriptivo e interpretativo

La demanda insatisfecha es uno de los pilares más importantes de un proyecto de inversión en este caso y la demanda insatisfecha es alta ya que en nuestra encuesta la insatisfacción o la conformidad de un establecimiento de mariscos es del 61%, la mayor parte de la población riobambeña no está conforme con el trato o servicio que reciben los comensales en las marisquerías por lo cual es factible implementar el proyecto.

4.13. Mix de mercado

Dentro del mix de mercado se estableció los 4 elementos o las 4 P, que significan producto, precio, plaza y promoción

4.13.1. *Producto*

El producto que se va a ofertar en el restaurante es la gastronomía de mariscos, se va a crear un emprendimiento en el cual se tenga un servicio de calidad, su gastronomía este en óptimas características, donde el cliente pueda disfrutar de un ambiente cálido hogareño único donde el comensal disfrute de cargadores celulares, wifi libre, parqueadero con guardianía y juegos para los niños mientras el disfruta de su comida.

4.13.2. *Logotipo*



Gráfico 5-4: Logotipo
Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)



Gráfico 6-4: Tarjeta de Presentación
Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.13.3. *Significado*

El Caracol o Churro es difícil de encontrarlo y a la vez de consumirlo me recuerda a mi padre que en su niñez iba a las playas ecuatorianas en ancón específicamente con sus hermanos a coger churros cocinarlos y comérselos.

La orquídea que nace desde el caracol representa a mi madre que ella siempre ha sido como la flor más hermosa, bella y pilar fundamental.

Las perlas son tres que representan el nombre de la marisquería y a cada uno de nosotros, mi hermano mi hijo y mi persona.

4.13.4. *Significado de colores*

Rosado: Es un color relajante que influye en los sentimientos invitándolos a ser amables, suaves y profundos, e induciéndonos de esta forma a sentir cariño, amor y protección. Las palabras claves que se asocian con el rosa son inocencia, amor, entrega y generosidad. (Nuñez, 2014)

Blanco: Imagen de bondad, pureza e inocencia, ya que este color simboliza paz, humildad y amor. (Nuñez, 2014)

Verde: es un color relajante y refrescante que induce a quién lo contempla sensaciones de serenidad y armonía. Está íntimamente relacionado con todo lo natural, simbolizando también la vida, la fertilidad y la buena salud. (Nuñez, 2014)

4.13.5. *Slogan*

“La Sultana del Marisco”

4.13.6. *Precio*

Para la fijación del precio nos basamos en el estudio técnico, en la cual se realizó recetas estándar y para determinar los precios exactos de materia prima y mano de obra.

4.13.7. Plaza

El canal de distribución que se va a utilizar es el canal directo debido a que no se pretende tener ni participación de intermedios es decir los productos serán entregados del mesero al cliente.

4.13.8. Promoción

Los medios de comunicación juegan un papel primordial para la promoción, por medio de estos canales se dará a conocer el establecimiento.

4.13.9. Análisis del sector

El restaurante de mariscos está ubicado en la zona urbana de la ciudad de Riobamba, con gran afluencia de vehículos, ya que la misma coincide con las vías principales a Guano, Penipe, Chambo.

4.13.10. Tipo de cliente

El emprendimiento está dirigido a la población económicamente activa, trabajadores de las empresas tanto públicas, como privadas en la ciudad de Riobamba nuestra población fue de 76.113.

4.13.11. Proveedores

La materia prima, será adquirida netamente desde la provincia de Santa Elena sin intermediarios, los mismos que tienen que ser confiables en cuestión de los mariscos, los productos que también se van a ofrecer deben ser de fácil acceso, también los precios, con puntualidad en las entregas.

4.14. Cargos y funciones del área comercial

Tabla 12-4: Cargos y funciones del área comercial, Cajera

IDENTIFICACIÓN DEL CARGO	
NOMBRE DEL CARGO:	Cajera
DEPENDENCIA:	Departamento de contabilidad
NUMERO DE CARGOS:	1
PUESTO DEL QUE DEPENDE:	Jefe de establecimiento
REQUISITOS MÍNIMOS	
REQUISITOS DE FORMACIÓN:	Estudios Superiores, conocimiento en Restaurante y bar.
REQUISITOS DE EXPERIENCIA:	5 meses en área a fines al restaurante.
SALARIO NETO:	\$394
OBJETIVO PRINCIPAL:	
Control de caja, cuadre de caja diario llevar control de contabilidad, cobrar cuentas.	

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

Tabla 13-4: Cargos y funciones del área comercial, Mesero

IDENTIFICACIÓN DEL CARGO	
NOMBRE DEL CARGO:	Mesero
DEPENDENCIA:	Departamento de Servicio y Cocina
NUMERO DE CARGOS:	1
PUESTO DEL QUE DEPENDE:	Jefe del establecimiento
REQUISITOS MÍNIMOS	
REQUISITOS DE FORMACIÓN:	Estudios Superiores, conocimiento en Restaurante y bar.
REQUISITOS DE EXPERIENCIA:	5 meses en área a fines al restaurante.
SALARIO NETO:	\$394
OBJETIVO PRINCIPAL:	
Conocer la carta, colocación de mantelería y cristalería, aseo de lugar del establecimiento	

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.14.1. Determinación de inversiones y gastos en el área comercial

Tabla 14-4: Inversiones Área Comercial

AREA COMERCIAL			
RUBRO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	TOTAL
Plasma de 42 pulgadas	1	180	180,00
Modem Wifi	1	28	28,00
Caja registradora, casio PCR	1	148	148,00
Teléfono	1	37	37,00
SUBTOTAL EQUIPO AREA COMERCIAL	4		393,00
MUEBLES Y ENSERES AREA COMERCIAL			
Mesas 4 personas	7	48	336,00
Sillas	20	20	400,00
Barra de madera	1	250	250,00
SUBTOTAL MUEBLES Y ENSERES	28	318	986
Total			1.379,00

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

Tabla 15-4: Suministros y Materiales

Suministros y Materiales	Cantidad	Valor unitario	Total	Total Trimestral	Total Anual
Esferos	5	0,3	1,50	4,50	18,00
Archivadores	2	5	10,00	30,00	120,00
Hojas 500	2	4,3	8,60	25,80	103,20
Sello empresa	1	15	15,00	45,00	180,00
Perforadora	1	3	3,00	9,00	36,00
Grapadora	1	5	5,00	15,00	60,00
Corrector	1	0,5	0,50	1,50	6,00
Lápiz	5	0,3	1,50	4,50	18,00

Suministros y Materiales	Cantidad	Valor unitario	Total	Total Trimestral	Total Anual
Desinfectante	3	1,8	5,40	16,20	64,80
Cloro	5	2	10,00	30,00	120,00
Gel anti bacterial	5	1,6	8,00	24,00	96,00
Jabón liquido	5	2,3	11,50	34,50	138,00
Trapeador	4	1,3	5,20	15,60	62,40
Basurero	5	5	25,00	75,00	300,00
Escoba	5	5	25,00	75,00	300,00
Lava vajillas	3	1,3	3,90	11,70	46,80
Papel higiénico 12	1	2,25	2,25	6,75	27,00
Total	54		141,35	424,05	1.696,20

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

Tabla 16-4: Gasto Promoción Publicidad

Gasto Promoción		
Tipo	Cantidad	Cantidad Anual
Carta Menú	10	40.00
Publicidad Prensa	1	60.00
Publicidad Internet	1	20.00
Tarjeta de Presentación	1000	15.00
Total		\$135.00

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.15. Estudio Técnico

4.15.1. *Determinación del tamaño*

Para obtener el tamaño de la empresa se procederá a utilizar la fórmula que a continuación detallo:

$$CI = CR + CO$$

Donde:

CR= Capacidad Real

CO= Capacidad Ociosa

CI= Capacidad Instalada

CR= 50

CO= 20

CI= ?

CI= 50+20

CI= 70 PAX

Análisis: Mediante la aplicación de la fórmula de la capacidad instalada el establecimiento tiene una capacidad real aproximadamente de 50 pax y como capacidad ociosa de 20 es decir 70 pax es el resultado de la capacidad instalada mismos que estos serían diarios.

4.15.2. Capacidad del emprendimiento

RECETA	CANTIDAD DIARIA	CANTIDAD SEMANAL	CANTIDAD MENSUAL	CANTIDAD ANUAL
Bolón con estofado de camarón	2	6	30	360
Bolón con estofado seco de carne	2	6	30	360
Tigrillo	2	6	30	360
Ceviche de camarón	1	3	15	180
Ceviche de concha	2	6	30	360
Ceviche mixto	2	6	30	360
Ceviche de Calamar	1	3	15	180
Ceviche de Churro	1	3	15	180
Conchas asadas	2	6	30	360
Cazuela de Mariscos	1	3	15	180
Sango de pescado	1	3	15	180
Pescado Frito	2	6	30	360
Pescado Apanado	2	6	30	360
Atado de cangrejos 12	1	3	15	180
Jugos	5	15	75	900
Hamburguesa de mariscos	3	9	45	540
Total	30	90	450	5400

Tabla 17-4: Capacidad de Producción
Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.15.3. Localización

4.15.3.1. Macro localización

País: Ecuador, Provincia de Chimborazo

Provincia: Chimborazo



Gráfico 7-4: Macro Localización
Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.15.3.2. Micro localización

Cantón: Riobamba

Barrio: Juan de Velasco

Ubicación: Avenida Edelberto Bonilla (av. Circunvalación) y Puruha.



Gráfico 8-4: Micro Localización
Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.15.4. Proceso de producción

4.15.4.1. Compra

La compra se la realizara todas las semanas, a mediados de semana específicamente para abastecer los siguientes días, tomando en cuenta el inventario características de los productos. En este primer punto es primordial ya que se adquieren productos de alta calidad.

4.15.4.2. Transporte

Para el transporte, tenemos que tener en cuenta el momento de la transportación se tomara mucho en cuenta la contaminación cruzada, o tambien por otros agentes.

4.15.4.3. Recepción

Control de la materia prima, en cuanto a alimentos perecederos y no perecederos, los mismos que tienen que estar en optimas condiciones para el consumo humano así como enlatados sin abolladuras, mismas que tengas las características idoneas para el proceso.

4.15.4.4. Lavado

Este punto es importante por cuanto los productos que adquirimos son locales y también mariscos mismos que se deben lavados para evitar la contaminación.

4.15.4.5. Almacenamiento

Una vez limpios los productos se procede a clasificarlos ya sean alimentos perecederos y no pereceros los mismos que seran almacenados en cuartos frios y de congelamiento.

4.15.4.6. *Mise en place*

En este proceso también será un punto primordial para nuestro día de producción, se trata de organizar todos los ingredientes de las recetas teniendo en cuenta el stock mínimo y stock máximo.

4.15.4.7. *Producción*

Se empleará la BPM, y técnicas de cocción que ayuden a preservar los nutrientes de cada una de nuestras preparaciones.

4.15.4.8. *Montaje*

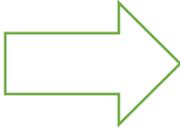
Se lo realizará detalladamente así para llamar la atención visualmente mediante su textura olor sabor y color.

4.15.4.9. *Servicio*

Si el servicio es de primera tendremos el cliente satisfecho si un cliente queda insatisfecho este serán 10 clientes insatisfechos, la satisfacción del cliente será nuestra primordial carta de presentación, para que así el mismo se sienta como en casa se sienta bien y regrese a deleitarse de nuestros platillos.

4.15.5. Diagrama de flujo

Tabla 18-4: Diagrama de Flujo

DIAGRAMA DE FLUJO	
NOMBRE	SIMBOLO
Operación	
Demora	
Inspección	
Transporte	
Almacenaje	

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.15.6. *Diagrama de flujo del proceso de producción*

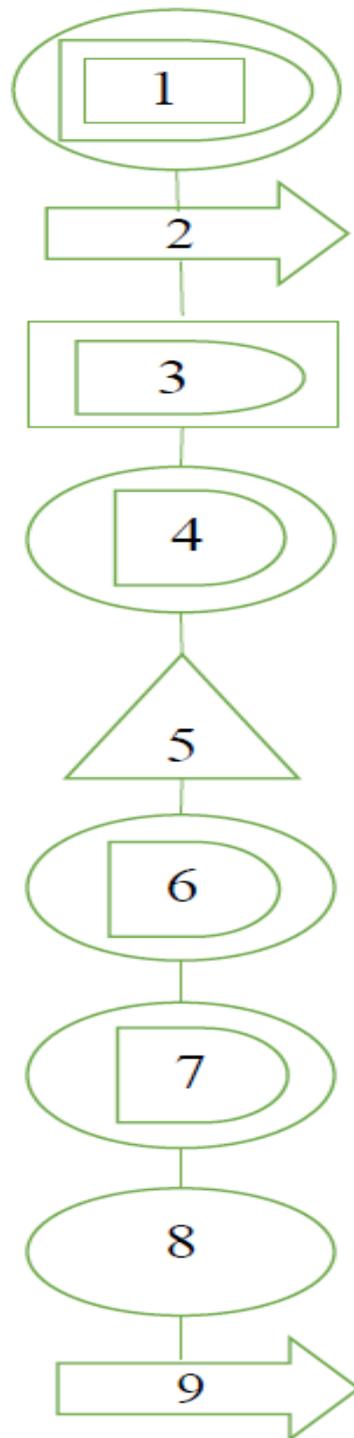


Gráfico 9-4: Diagrama de Flujo Proceso de Producción
Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.16. Receta estándar

Los datos tomados para la elaboración de una receta estándar la misma que será el producto estrella del establecimiento mismo que será una entrada, BOLÓN CON ESTOFADO DE CAMARÓN, delicioso para el paladar de la población Riobambeña, esta estandarizado para 20 personas, mismo que nos permite tener los conocimientos en las especificaciones, así como Tipo de Receta, Código, Producto, Cantidades a utilizar, método de cocción, mise en place, modo de conservación su Costo Total y Costo por Pax. Las demás recetas se encuentran en el Anexo E.

Tabla 19-4: Receta Estándar

 ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PUBLICA ESCUELA DE GASTRONOMIA FICHA DE RECETA ESTANDAR 									
NOMBRE:	BOLÓN CON ESTOFADO DE CAMARÓN			FECHA:			# DE PAX:	20	
TIPO:	ENTRADA	P.FUERTE	POSTRE	24/4/2019	MENU COMPLETO		OTROS		
	X								
CONSERVACIÓN		REFRIGRERACIÓN		CONGELACIÓN		X			
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		METODO DE COCCIÓN/MISE EN PLACE	PROVEEDOR		COSTO TOTAL		
		CANTIDAD	UNIDAD		CANTIDAD	UNIDAD		COSTO	
A001	Verde	800	gr	Vapor/Moler	1000	gr	\$ 2,00	\$ 1,60	
A002	Cebolla blanca	400	gr	Vapor/Brunoise	1000	gr	\$ 1,00	\$ 0,40	
A003	Ajo	20	gr	Vapor/Brunoise	1000	gr	\$ 1,00	\$ 0,02	
A004	Sal	15	gr	Vapor/Pesar	1000	gr	\$ 1,50	\$ 0,02	
A005	Queso	400	gr	Vapor/Rayado	1000	gr	\$ 2,50	\$ 1,00	
A006	Pimiento verde	300	gr	Vapor/Juliana	1000	gr	\$ 1,00	\$ 0,30	
A007	Pimiento rojo	300	gr	Vapor/Juliana	1000	gr	\$ 1,00	\$ 0,30	
A008	Tomate	300	gr	Vapor/Juliana	1000	gr	\$ 1,00	\$ 0,30	
A009	Camarón	454	gr	Vapor/Unidad	1000	gr	\$ 10,00	\$ 4,54	
A010	Cebolla paitaña	200	gr	Vapor/Juliana	1000	gr	\$ 1,00	\$ 0,20	
A011	Mantequilla	100	gr	Vapor/Freir	1000	gr	\$ 3,00	\$ 0,30	
PROCEDIMIENTO							TOTAL	\$ 25,00	\$ 8,98
1. Pelamos y cocinamos los verdes previa su limpieza. 2. Freímos, Cebolla blanca , Ajo y mantequilla. 3. Molemos el verde junto con procedimiento #2, adjuntamos el queso, formando el Bolón 4. Cocinamos por 2 minutos los camarones sacamos los mismos y cocinamos las verduras hasta tener un estofado 5. Cocción 40 minutos							COSTO POR PAX	\$ 0,45	
							9%	\$ 0,04	
							TOTAL	\$ 0,49	
							33%	\$ 2,96	
							PVP	\$ 2,96	

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.17. Requerimiento de talento humano

Tabla 20-4: Ficha Profesiográfica. Chef

Análisis de puestos de trabajo		
Título del cargo: Chef	Departamento: Restauración	Fecha: 30 de abril de 2019
Título del cargo del cual depende: Propietario		Código del cargo: GAS001
Resumen del cargo: Administrar, supervisar, programar, integrar, dirigir, líder, controlar actividades con preparación del establecimiento, para su correcto funcionamiento.		
Requisitos educativos: Estudios superiores, Lic. Gestión Gastronómica o afines.		
Experiencia requerida: 2 años de experiencia.		
Conocimientos y habilidades: Desenvolvimiento del área de cocina, conocimiento de temperaturas, Liderazgo, rapidez y eficacia		
Requerimientos físicos: Joven libre de problemas de salud y no tener impedimentos físicos.		
Requerimientos personales: Aseo, Limpieza uso de buenas prácticas de manufactura.		
Rango de edad: Preferiblemente edades entre 30 a 35 años		
Referencias requeridas: Cartas de recomendación de antiguos trabajos, desempeño laboral.		
Horario: Hora de ingreso 8:00 am /5:00 pm, 5 días a la semana.		
Salario: \$394.00 Dólares americanos		
Oportunidades de ascenso: Supervisor del área de restauración.		

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

Tabla 21-4: Ficha Profesiográfica. Ayudante.

Análisis de puestos de trabajo		
Título del cargo: Ayudante	Departamento: Producción	Fecha: 30 de abril de 2019
Título del cargo del cual depende: Chef		Código del cargo: GAS002
Resumen del cargo: Persona que estará a órdenes del chef en lo que se requiera, poseerá altos conocimientos del arte culinario quien ayudara a preparar los alimentos.		
Requisitos educativos: Estudios tercer nivel.		
Experiencia requerida: 2 años de experiencia.		
Conocimientos y habilidades: Desenvolvimiento del área de cocina, conocimiento de temperaturas, Liderazgo, rapidez y eficacia		
Requerimientos físicos: Joven libre de problemas de salud y no tener impedimentos físicos.		
Requerimientos personales: Aseo, Limpieza uso de buenas prácticas de manufactura.		
Rango de edad: Preferiblemente edades entre 27 a 30 años		
Referencias requeridas: El desempeño laboral, cartas de recomendación de antiguos trabajos.		
Horario: Hora de ingreso 8:00 am /5:00 pm, 5 días a la semana.		
Salario: 394.00 Dólares americanos		
Oportunidades de ascenso: Chef		

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

Tabla 22-4: Ficha Profesiográfica. Mesero.

Análisis de puestos de trabajo		
Título del cargo: Mesero	Departamento: Restauración	Fecha: 30 de abril de 2019
Título del cargo del cual depende: Propietario	Código del cargo: GAS003	
Resumen del cargo: El Mesero deberá ser rápido a la hora del servicio evitando errores.		
Requisitos educativos: Estudios segundo nivel.		
Experiencia requerida: 2 años de experiencia.		
Conocimientos y habilidades: Forma de llevar los platos, ser una persona asertiva Liderazgo, rapidez y eficacia		
Requerimientos físicos: Joven libre de problemas de salud y no tener impedimentos físicos.		
Requerimientos personales: Aseo, Limpieza uso de buenas prácticas de manufactura.		
Rango de edad: Preferiblemente edades entre 25 a 30 años		
Referencias requeridas: El desempeño laboral, cartas de recomendación de antiguos trabajos.		
Horario: Hora de ingreso 8:00 am /5:00 pm, 5 días a la semana.		
Salario: 394.00 Dólares americanos		
Oportunidades de ascenso: Supervisor del área de restauración.		

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.18. Diseño de la planta

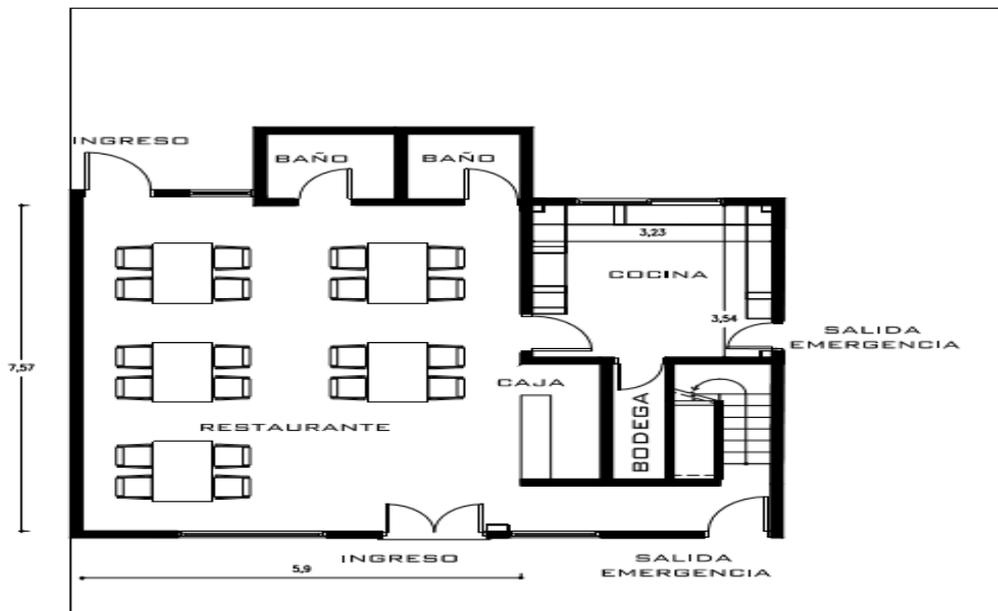


Gráfico 10-4: Diseño de Planta

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

Analisis

El establecimiento esta distribuido por cuatro partes, las mismas que seran destinadas como el area de produccion es decir la cocina donde se encontraran los mesones de trabajo lava vajillas, area de cocción, area de almacenamiento ambiente, frio y congelados, area financiera caja y area de servicio en donde se encontraran los comensales con sillas, mesas, y de espacios amplios para su movilización.

4.19. Estructura de costos de producción

4.19.1. Materia prima

Tabla 23-4: Materia Prima

NRECETA	CANTIDAD DIARIA	CANTIDAD SEMANAL	CANTIDAD MENSUAL	CANTIDAD ANUAL	PRECIO UNITARIO	COSTO UNITARIO MP	COSTO MENSUAL	COSTO MP	1 AÑO
Bolón con estofado de camarón	2	6	30	360	\$27,00	\$10,58	\$317,48	\$63,50	\$761,94
Bolón con estofado seco de carne	2	6	30	360	\$27,00	\$10,58	\$317,48	\$63,50	\$761,94
Tigrillo	2	6	30	360	\$16,10	\$12,67	\$380,09	\$76,02	\$912,20
Ceviche de camarón	1	3	15	180	\$32,50	\$27,56	\$413,33	\$82,67	\$991,98
Ceviche de concha	2	6	30	360	\$35,50	\$33,60	\$1.007,85	\$201,57	\$2.418,84
Ceviche mixto	2	6	30	360	\$39,50	\$38,06	\$570,83	\$228,33	\$2.739,96
Ceviche de Calamar	1	3	15	180	\$32,50	\$32,60	\$488,93	\$97,79	\$1.173,42
Ceviche de Churro	1	3	15	180	\$32,50	\$32,60	\$488,93	\$97,79	\$1.173,42
Conchas asadas	2	6	30	360	\$27,50	\$44,75	\$1.342,35	\$268,47	\$3.221,64
Cazuela de Mariscos	1	3	15	180	\$43,00	\$58,75	\$881,18	\$176,24	\$2.114,82
Sango de pescado	1	3	15	180	\$28,60	\$18,56	\$278,47	\$55,69	\$668,32
Pescado Frito	2	6	30	360	\$25,10	\$15,49	\$464,84	\$92,97	\$1.115,60

Pescado Apanado	2	6	30	360	\$25,10	\$15,49	\$160,00	\$92,97	\$1.115,60
Atado de cangrejos 12	1	3	15	180	\$41,70	\$75,45	\$1.131,71	\$226,34	\$2.716,09
Jugos	5	15	75	900	\$2,50	\$1,25	\$93,75	\$18,75	\$225,00
Hamburguesa de mariscos	3	9	45	540	\$28,00	\$15,72	\$707,42	\$141,48	\$1.697,81
Total	30	90	450	5400	\$77,92	\$49,63	\$9.044,59	\$1.984,05	\$23.808,60

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.19.2. Mano de obra directa

4.19.2.1. Producción

Tabla 24-4: Mano de obra directa Producción

Cargo	Sueldo Mensual	Aporte patronal + ley de discapacidad	Total mensual	Total trimestral	Total anual
Chef	394,00	47,87	441,87	1.325,61	15.907,36
Ayudante	394,00	47,87	441,87	1.325,61	15.907,36
Mesero	394,00	47,87	441,87	1.325,61	15.907,36
Total	1.182,00	143,61	1.325,61	3.976,84	47.722,07

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.19.2.2. Administración

Tabla 25-4: Mano de obra directa Administración

Cargo	Sueldo mensual	Aporte patronal + ley de discapacidad	Total mensual	Total trimestral	Total anual
Gerente	500,00	60,75	560,75	1.682,25	20.187,00
Total	500,00	60,75	560,75	1.682,25	20.187,00

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.19.3. Costos Indirectos de fabricación

Tabla 26-4: Materiales Indirectos

MATERIALES INDIRECTOS					
Tipo	Cantidad	Costo unitario	Costo	Total trimestral	Total anual
Fundas pequeñas	1	2,80	2,80	8,40	33,60
Film	1	3,00	3,00	9,00	36,00
Papel aluminio	1	6,00	6,00	18,00	72,00
Papel de despacho	3	10,00	30,00	90,00	360,00
Servilletas	1	3,00	3,00	9,00	36,00
Limpiones	5	2,00	10,00	30,00	120,00
Palillos de dientes	1	2,00	2,00	6,00	24,00
Total		28,80	56,80	170,40	681,60

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

Tabla 27-4: Suministros y Materiales

Tipo	Cantidad	Costo unitario	Costo	Costo trimestral	Costo anual
Esferos	5	0,30	1,50	4,50	54,00
Archivadores	2	5,00	10,00	30,00	360,00
Hojas 500	2	4,30	8,60	25,80	309,60
Sello empresa	1	15,00	15,00	45,00	540,00
Perforadora	1	3,00	3,00	9,00	108,00
Grapadora	1	5,00	5,00	15,00	180,00
Corrector	1	0,50	0,50	1,50	18,00
Lápiz	5	0,30	1,50	4,50	54,00
Desinfectante	3	1,80	5,40	16,20	194,40
Cloro	5	2,00	10,00	30,00	360,00
Gel anti bacterial	5	1,60	8,00	24,00	288,00
Jabón líquido	5	2,30	11,50	34,50	414,00
Trapeador	4	1,30	5,20	15,60	187,20
Basurero	5	5,00	25,00	75,00	900,00
Escoba	5	5,00	25,00	75,00	900,00

Lava vajillas	3	1,30	3,90	11,70	140,40
Papel higiénico 12	1	2,25	2,25	6,75	81,00
Esferos	5	0,30	1,50	4,50	54,00
Total		56,25	142,85	428,55	5.142,60
Suministros y materiales	Costo	Producción 30%	Administración 50%	Ventas 20%	
	5.142,60	1.542,78	771,39	1.028,52	

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

Tabla 28-4: Servicios Básicos

Servicios Básicos	Cantidad	Costo Trimestral	Costo anual	
Luz	200	\$35	\$420	
Agua	150	\$10	\$120	
Teléfono	16	\$15	\$180	
Internet	ILIMITADO	\$40	\$480	
Total		100	\$1200	
Servicios básicos	Costo	Producción 40%	Administración 50%	Ventas 10%
	1.200,00	480,00	600,00	120,00

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

Tabla 29-4: Mantenimiento

Equipos/Instalaciones	Cantidad	Costo anual
Refrigeradora	1	\$20,00
Campana extractora	1	\$30,00
Microondas	1	\$10,00
Molino	1	\$10,00
Batidora	1	\$10,00
Congeladora	1	\$20,00
Licuadaora	1	\$10,00
Tuberías y plagas	1	\$30,00
Total	8	\$140,00

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

Tabla 30-4: Depreciación

	Costo			Depreciación	Producción	Administración	Venta
				año	40%	10%	50%
Edificio	22.250,00	1.112,50	21.137,50	1.056,88	422,75	105,69	528,44
	21.193,13	1.059,66	20.133,47	1.006,67	402,67	100,67	503,34
	20.186,45	1.009,32	19.177,13	958,86	383,54	95,89	479,43
	19.227,60	961,38	18.266,22	913,31	365,32	91,33	456,66
	18.314,28	915,71	17.398,57	869,93	347,97	86,99	434,96
Muebles y enseres							
	Costo			Depreciación	Producción	Administración	Ventas
				año	10%	30%	60%
Muebles y enseres	986,00	49,30	936,70	93,67	9,37	28,10	56,20
	892,33	44,62	847,71	42,39	4,24	12,72	25,43
	849,94	42,50	807,45	40,37	4,04	12,11	24,22
	809,57	40,48	769,09	38,45	3,85	11,54	23,07
	771,12	38,56	732,56	36,63	3,66	10,99	21,98
Equipo de computo							
	Costo			Depreciación	Producción	Administración	Ventas
				año	10%	80%	10%
Equipo de computo	630,00	31,50	598,50	199,50	19,95	159,60	19,95
	430,50	21,53	408,98	20,45	2,04	16,36	2,04
	410,05	20,50	389,55	19,48	1,95	15,58	1,95
	390,57	19,53	371,05	18,55	1,86	14,84	1,86
	372,02	18,60	353,42	17,67	1,77	14,14	1,77
Maquinaria y equipo							
	Costo			Depreciación	Producción	Administración	Ventas
				año	80%	10%	10%
Maquinaria y equipo	2.316,00	115,80	2.200,20	220,02	176,02	22,00	22,00
	2.095,98	104,80	1.991,18	99,56	79,65	9,96	9,96
	1.996,42	99,82	1.896,60	94,83	75,86	9,48	9,48
	1.901,59	95,08	1.806,51	90,33	72,26	9,03	9,03
	1.811,27	90,56	1.720,70	86,04	68,83	8,60	8,60

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.19.4. Determinación de activos fijos para producción

Tabla 31-4: Determinación de activos fijos

Activos fijos	Costo Unitario	Costo total
Maquinaria y Equipos	2.126,77	2.709,77
Equipo de Computo	630,00	630,00
Muebles y Enseres	393,00	1.379,00
Total	3.149,77	4.718,77
Inventarios	Costo Unitario	Costo total
Materiales Indirectos	28,30	56,30
Menaje Vajilla	659,35	1.259,35
Suministros y Materiales	56,25	141,35
Total	743,90	1.457,00

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

Tabla 32-4: Maquinaria y Equipos

Maquinaria y Equipos	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Costo Trimestral	Costo Anual
Refrigeradora	1	400,00	400,00	1.200,00	4.800,00
Campana extractora	1	150,00	150,00	450,00	1.800,00
Microondas	1	100,00	100,00	300,00	1.200,00
Molino	1	150,00	150,00	450,00	1.800,00
Batidora	2	200,00	400,00	1.200,00	4.800,00
Congeladora	1	300,00	300,00	900,00	3.600,00
Licuadaora	2	383,00	766,00	2.298,00	9.192,00
Tanque de Gas Industrial	1	50,00	50,00	150,00	600,00
Total		1.733,00	2.316,00	6.948,00	27.792,00

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.20. Estudio Administrativo, Legal, Ambiental

4.20.1. Organización

El establecimiento está compuesto por departamento Administrativo, y departamento de Producción que se constituirán de manera organizada:

4.20.1.1. Área administrativa

Dentro de sus funciones será el encargado de llevar en orden y administrador del restaurante en este caso será el gerente propietario del mismo, velará por el bienestar de todo el establecimiento.

4.20.1.2. Área producción

En esta área está conformada por un chef y un ayudante que serán los encargados de toda la producción y el cuidado de los equipos.

4.20.1.3. Área comercial

Es la persona que estará encargada de los pedidos del establecimiento es decir el mesero es decir el que será encargado de atender, recibir y la venta de los mismos.

4.20.1.4. Área financiera

El área en la cual será indispensable contar con un profesional para el crecimiento y mantenga el equilibrio financiero deseado en todos los procesos de contabilidad y tributación del mismo.

4.20.2. Organigrama estructural

MAR DE PERLAS MARISQUERIA

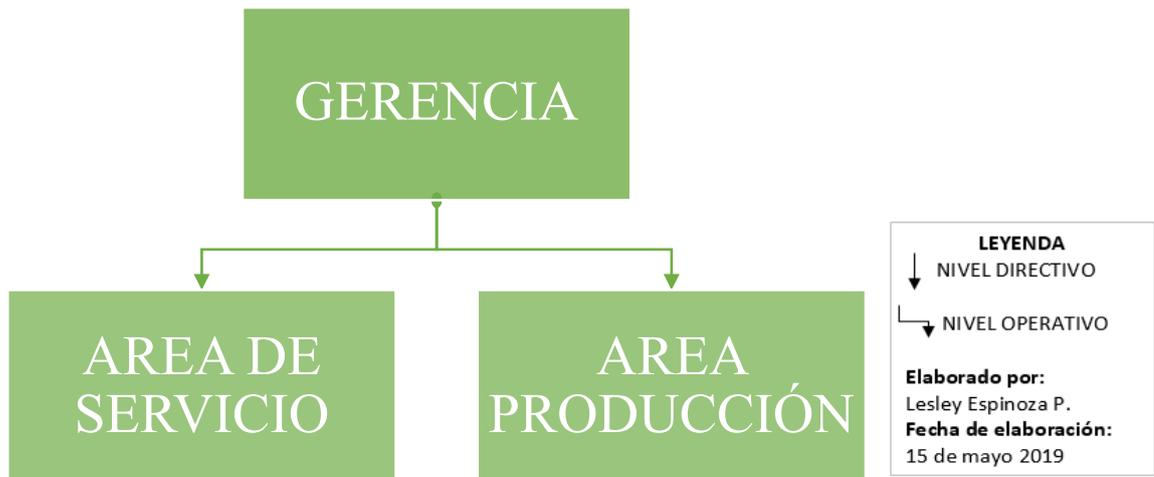


Gráfico 13-4: Organigrama Estructural

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.20.3. Organigrama funcional

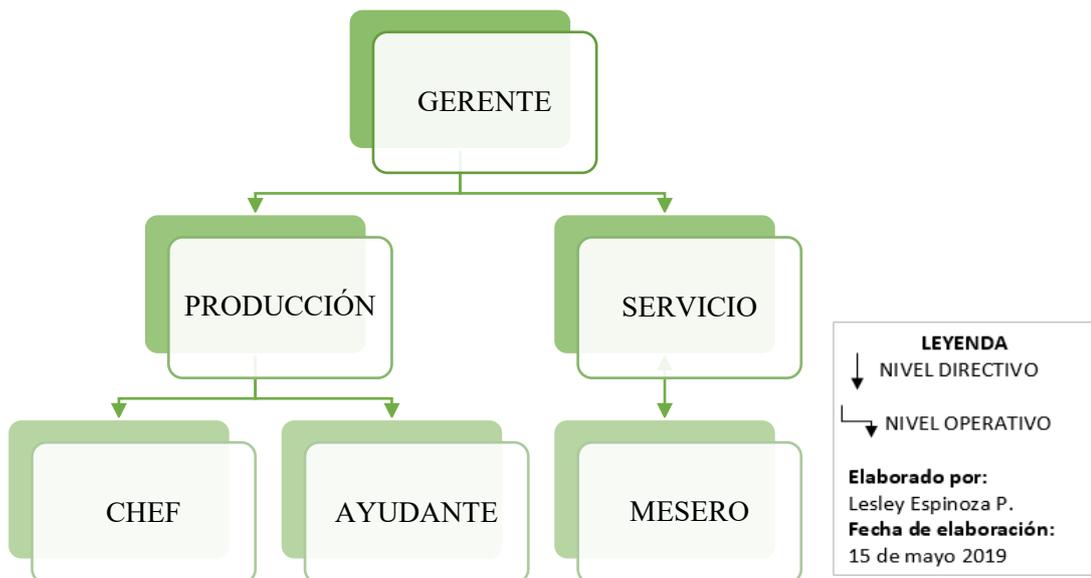


Gráfico 11-4: Organigrama Funcional

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.21. Proceso de selección y contratación de talento humano

4.21.1. Reclutamiento

Este proceso se lleva a cabo con cautela, con el fin de identificar al personal idóneo y capacitado el mismo con que tiene que cumplir con las características establecidas, ellos serán convocados en los diferentes medios de comunicación para llegar a las personas adecuadas para el trabajo.

Tabla 33-4: Gastos contratación talento humano

Medio de comunicación	Costo Unitario
Internet, Redes Sociales	\$8,00
Radio	\$5,00
Periódico	\$10,00
Total	\$23,00

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.21.2. Selección

Una vez convocada la selección y conocidas por la ciudadanía se selecciona las carpetas de las personas que cumplan con los estándares para el puesto de trabajo, y se acoplen a la empresa.

4.21.3. Contratación

En el ministerio del trabajo ingresando en la página web, se genera un contrato para su impresión, y del mismo modo en el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social se registra el aviso de entrada con fecha inicios de mes, generando un contrato físico mismo que deberán ser legalizados por el contratante y el contratado.

4.21.4. Inducción

Una vez contratado el personal se debe hacer una inducción al trabajo y su tiempo de adaptación a sus funciones, dándole confianza y seguridad. Donde se tenga un ambiente cómodo y se desenvuelva de la mejor manera.

4.22. Fichas Profesiográficas

Tabla 34-4: Ficha Profesiográfica. Chef

Análisis de puestos de trabajo		
Título del cargo: Chef	Departamento: Restauración	Fecha: 15 de mayo 2019
Título del cargo del cual depende: Propietario	Código del cargo: GAS001	
Resumen del cargo: Administrar, supervisar, programar, integrar, dirigir, líder, controlar actividades con preparación del establecimiento, para su correcto funcionamiento.		
Requisitos educativos: Estudios superiores, Lic. Gestiones Gastronómicas o afines.		
Experiencia requerida: 2 años de experiencia.		
Conocimientos y habilidades: Desenvolvimiento del área de cocina, conocimiento de temperaturas, Liderazgo, rapidez y eficacia		
Requerimientos físicos: Joven libre de problemas de salud y no tener impedimentos físicos.		
Requerimientos personales: Aseo, Limpieza uso de buenas prácticas de manufactura.		
Rango de edad: Preferiblemente edades entre 30 a 35 años		
Referencias requeridas: Cartas de recomendación de antiguos trabajos, desempeño laboral.		
Horario: Hora de ingreso 8:00 am /5:00 pm, 3 días a la semana.		
Salario: \$394.00 Dólares americanos		
Oportunidades de ascenso: Supervisor del área de restauración.		
Funciones: <ul style="list-style-type: none">• Inspección, planificación, organización, administración del área de producción• Encargado de resolver problemas existentes.• Lidera y coordina al personal del establecimiento.• Verifica la producción y el manejo impecable de los equipos.• Realizar los pedidos de materia prima• Capacitar al personal• Supervisar• Inspección, planificación, organización, administración del área bodega como el área administrativa.		

- Contratación de personal.

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

Tabla 35-4: Ficha Profesiográfica. Ayudante.

Análisis de puestos de trabajo		
Título del cargo: Ayudante	Departamento: Producción	Fecha: 15 de mayo 2019
Título del cargo del cual depende: Chef	Código del cargo: GAS002	
Resumen del cargo: Persona que estará a órdenes del chef en lo que se requiera, poseerá altos conocimientos del arte culinario quien ayudara a preparar los alimentos.		
Requisitos educativos: Estudios tercer nivel.		
Experiencia requerida: 2 años de experiencia.		
Conocimientos y habilidades: Desenvolvimiento del área de cocina, conocimiento de temperaturas, Liderazgo, rapidez y eficacia		
Requerimientos físicos: Joven libre de problemas de salud y no tener impedimentos físicos.		
Requerimientos personales: Aseo, Limpieza uso de buenas prácticas de manufactura.		
Rango de edad: Preferiblemente edades entre 27 a 30 años		
Referencias requeridas: El desempeño laboral, cartas de recomendación de antiguos trabajos.		
Horario: Hora de ingreso 8:00 am /5:00 pm, 3 días a la semana.		
Salario: 394.00 Dólares americanos		
Oportunidades de ascenso: Chef		
Funciones:		
<ul style="list-style-type: none"> • Ayudar al chef a preparar los alimentos, lavar, limpiar, etc. • Elaboración dentro del área de producción Manipulación e higiene y utilización de maquinarias. • Medir los ingredientes en jarras medidoras y basculas • Preparar platos para servicio • Verificar y controlar existencias en bodegas • Almacenamiento de bodega • Mantenimiento de la zona de trabajo y cocina • Lavado y almacenamiento de menaje 		

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

Tabla 36-4: Ficha Profesiográfica. Mesero.

Análisis de puestos de trabajo

Título del cargo: Mesero	Departamento: Restauración	Fecha: 15 de mayo 2019
Título del cargo del cual depende: Propietario		Código del cargo: GAS003
Resumen del cargo: El Mesero deberá ser rápido a la hora del servicio evitando errores.		
Requisitos educativos: Estudios segundo nivel.		
Experiencia requerida: 2 años de experiencia.		
Conocimientos y habilidades: Forma de llevar los platos, ser una persona asertiva Liderazgo, rapidez y eficacia		
Requerimientos físicos: Joven libre de problemas de salud y no tener impedimentos físicos.		
Requerimientos personales: Aseo, Limpieza uso de buenas prácticas de manufactura.		
Rango de edad: Preferiblemente edades entre 25 a 30 años		
Referencias requeridas: El desempeño laboral, cartas de recomendación de antiguos trabajos.		
Horario: Hora de ingreso 8:00 am /5:00 pm, 3 días a la semana.		
Salario: 394.00 Dólares americanos		
Oportunidades de ascenso: Supervisor del área de restauración.		
Funciones:		
<ul style="list-style-type: none"> • Atención al cliente • Conocer el menú • Recibir ordenes • Resolver necesidades del cliente • Limpieza e higiene del área del comedor 		

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

Tabla 37-4: Ficha Profesiográfica. Gerente

Análisis de puestos de trabajo		
Título del cargo: Gerente	Departamento: Restauración	Fecha: 15 de mayo 2019
Título del cargo del cual depende: Propietario		Código del cargo: GAS004
Resumen del cargo: Manejo diario contable, Realizar los informes contables.		
Requisitos educativos: Contabilidad		
Experiencia requerida: 2 años de experiencia.		
Conocimientos y habilidades: Manejo diario contable, Realizar los informes contables.		
Requerimientos físicos: Joven libre de problemas de salud y no tener impedimentos físicos.		
Requerimientos personales: Aseo, Limpieza personal y de zona de trabajo.		
Rango de edad: Preferiblemente edades entre 25 a 30 años		
Referencias requeridas: El desempeño laboral, cartas de recomendación de antiguos trabajos.		
Horario: Hora de ingreso 8:00 am /5:00 pm, 3 días a la semana.		

Salario: 394.00 Dólares americanos

Funciones:

- Atención al cliente
- Conocer el menú
- Recibir ordenes
- Resolver necesidades del cliente
- Limpieza e higiene del área del comedor

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.23. Manual de Funciones

El manual de funciones tendrá como principal funcionamiento ser una guía textual, pasos a seguir, procedimientos de la empresa y en cada puesto de trabajo. Mismo que será fácil de seguir, socializar para un futuro convertirse en franquicia, para los futuros empleados. (Anexos D)

4.24. Estudio legal

4.24.1. *Requisitos para la calificación artesanal*

La Ley de defensa del Artesano señala que los artesanos son aquellos que practican una actividad eminentemente artesanal con predominio de actividad manual, dirigida personalmente por el artesano con un máximo de 15 operarios y 5 aprendices. (Tapia, 2017)

La JNDA solo calificará como artesanos a quienes hayan invertido en su taller implementos, maquinaria y materia prima una cantidad que no supere el (25%) del capital fijado para la pequeña industria, es decir el \$87.500. (Tapia, 2017)

A través de la Unidad de Calificaciones se otorgará el certificado de calificación artesanal, en las 164 ramas artesanales determinadas en el Reglamento de Calificaciones y Ramas de Trabajo, divididas en ramas de producción y servicio. (Tapia, 2017)

4.24.1.1. *Beneficios laborales*

Entre los beneficios laborales, el Código de Trabajo establece que el artesano calificado está exento del pago del décimo tercero, décimo cuarto y utilidades con respecto de sus operarios y aprendices. Sin embargo, deben ser afiliados de manera obligatoria al Seguro Social, pero no acumulan fondos de reserva. Adicionalmente, el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social está obligado a atender las indemnizaciones de accidentes de trabajo y demás derechos de los operarios. (Fabara, 2019)

4.24.1.2. *Beneficios tributarios*

Entre los beneficios tributarios, el Servicio de Rentas Internas, en cumplimiento de la Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno, exime a los artesanos calificados a pagar el impuesto al valor agregado (IVA). No están obligados a llevar contabilidad. Están exonerados de impuestos a los activos totales. Tienen tarifa 0% de IVA en la comercialización de productos artesanales y servicios, así como también los organismos estatales dan preferencia a la compra de productor y servicios artesanales. Están exonerados de impuestos a la exportación de artesanía. Tienen exoneración de impuestos a la transferencia de inmuebles destinados a los establecimientos o centros de capacitación. Exoneración de impuestos a patentes municipales. (Fabara, 2019)

4.24.1.3. *Beneficios bancarios*

Gozan de concesión de préstamos a largo plazo, con intereses preferenciales, a través del Banco de Fomento y demás instrucciones financieras estatales o privadas.

Para gozar de estos beneficios, es necesario que los artesanos mantengan actualizada su calificación por la Junta Nacional de Defensa del Artesano y su inscripción en el Registro único de Contribuyentes. Además, que no excedan el monto de activos totales permitido por Ley de Defensa del Artesano, que es de 65,000 dólares. (Fabara, 2019)

Los artesanos informales requieren por tanto de capacitación, intercambio de tecnología y renovación de maquinaria, siendo fundamental que este sector de la población goce de los distintos beneficios que la ley otorga. También resulta necesario evitar que quienes no correspondan a las características previstas por la ley gocen de estos beneficios indebidamente. El Estado debe promover la profesionalización y competitividad de los artesanos ecuatorianos, para que accedan a mejores condiciones tanto en los mercados nacionales como internacionales. Es así que, el fomento de la artesanía constituye el elemento estratégico de desarrollo socioeconómico en el Ecuador. (Fabara, 2019)

4.25. Permisos requeridos para su funcionamiento

Para la constitución del establecimiento de alimentos y bebidas es necesario que las entidades reguladoras aprueben el funcionamiento de la empresa siempre y cuando esta cumpla una serie de requisitos propuestos por dichos entes.

Tabla 38-4: Permisos para funcionamiento

Permisos requeridos para su funcionamiento	
RISE O RUC	<ul style="list-style-type: none"> • Formulario O1A y O1B suscrito por el representante legal • Copia y original de los siguientes documentos: • Cedula y papeleta de votación del representante legal • Escritura pública de constitución • Escritura pública del contrato social otorgado ante el notario o juez • Nombramiento inscrito en el registro mercantil, nombramiento notariado y con reconocimiento de firmas nombramiento avalado por el organismo no gubernamental in fin de lucro si se encuentra registrada en MSE. • Hojas de datos generales otorgada por la superintendencia de compañías.
PATENTE MUNICIPAL	<ul style="list-style-type: none"> • Costo \$ 60,00
PERMISO DE BOMBEROS	<ul style="list-style-type: none"> • Informe de inspección del cuerpo de bomberos del GADMR. • Copias del RUC, pago del impuesto predial del año en curso, pago de la tasa de bomberos de año en curso, cedula y papeleta de votación. • Costo \$ 5,00
ARCSA	<ul style="list-style-type: none"> • Numero de RUC • Categorización otorgada por el ministerio de turismo • Costo \$ 40,58
REGISTRO DE MINISTERIO DEL TURISMO	<ul style="list-style-type: none"> • Copia certificada de la escritura pública de constitución, Ruc o Rise, cédula y papeleta de votación, nombramiento del representante legal, título de propiedad legalizado, lista de precios y servicios correspondientes. • Certificado de IEPI de no encontrarse registrada la razón. • Registro único contribuyente • Declaración de activos fijos para la cancelación de uno por mil. • Inventario valorado de la empresa firmado bajo responsabilidad del propietario • Costo \$ 45,00
LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Solicitud de registro de catastro para el alcalde de Latacunga. • Certificado del registro MINTUR. • Patente actualizada.

	<ul style="list-style-type: none">• Copia certificada de servicio de rentas internas.• Título de propiedad• Costo \$ 139,90
--	---

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.26. Estudio ambiental

El estudio ambiental es uno de los principales puntos en los cuales queremos un país y un mundo libre de contaminación y para mitigar la afectación se lo realiza mediante una matriz la cual nos ayuda a reducir el impacto. Utilizaremos como medida las tres R, reduce, reúsa, recicla.

Reduce

Evita todo lo aquello que genere un desperdicio innecesario

Reutiliza

Aprovecha los residuos o desechos para darles un nuevo uso

Recicla

Recoger y tratar los productos para obtener nuevos productos

Tabla 39-4: Reducción impacto ambiental

Daños	Uso	Impacto	Medidas	Requerimientos	Costo
El agua	Es un elemento vital para todos los seres vivos, es de vital importancia porque es empleado en técnicas de limpieza del establecimiento, incluso en los procesos de producción y como ingrediente	Contaminación excesiva por desechos	Reservorios, reutilización y filtros de agua	Afiches	\$10,00
Suelo	Huerto sustentable, donde se cultivará los productos que vayamos a necesitar durante el proceso de elaboración de nuestros productos los mismos que se usaran en preparaciones, usar como fertilizante o abono los residuos	Contaminación de desechos plásticos	Implementación de basureros para cada desecho	Amarillo Plástico Azul Papel Gris Orgánicos Verde Vidrio	\$50,00
Aire	De vital importancia para los seres vivos, utilizando equipos dándoles un correcto mantenimiento para evitar olores desagradables y reducir la contaminación del aire y evitar que emanen olores desagradables	Contaminación ambiental por olores y maquinaria	Mantenimiento de las máquinas y la implementación de campana	Campana para cocina y mantenimiento	\$15,00
Total					\$75,00

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

Tabla 40-4: Acciones reducción impacto ambiental

3 R	REDUCIR	REUSAR	RECICLAR
Fundas Plásticas, Botellas, Latas,	X	x	X
Cartones, Cajas	X	x	X
Agua	X		

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.27. Estudio Financiero**4.27.1. Análisis de la Inversión****Tabla 41-4: Inversión realizada**

Rubros	Inversión Realizada	Inversión por realizar	Total de Inversión
1. Inversiones Fijas			5.978,21
Maquinaria y Equipo	2.000,00	709,77	2.709,77
Equipo de Computo	603,00		603,00
Muebles y Enseres	600,00	779,00	1.379,00
Menaje y Vajilla	500,00	759,35	1.259,35
Imprevistos 1%		27,09	27,09
2. Activos Diferidos			282,33
Gastos de Organización		139,90	139,90
Gastos de Instalación		-	-
Gastos Publicidad		135,00	135,00
Gastos de Experimentación		-	-
Imprevistos 1%		7,43	7,43
3. Capital de Trabajo			9.485,31
Materia Prima		2.823,00	2.823,00
Materiales Indirectos		56,30	56,30
Mano de Obra Directa		3.976,84	3.976,84
Combustibles y Lubricantes		140,00	140,00
Servicios Básicos		100,00	100,00
Gasto Arriendo		-	-
Sueldo Administración		1.682,25	1.682,25
Suministros y Materiales		141,32	141,32
Caja-Bancos	500,00		500,00
Contingencia 1%		65,60	65,60
Total	4.203,00	11.542,85	15.745,85
	15.745,85		

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.27.2. Fuentes y Usos

Tabla 42-4: Fuentes y Usos

Rubros	Uso de Fondos	Fuentes de Financiamiento		Proveedores
		Recursos Propio	Banco	
1. Inversiones fijas				
Maquinaria y Equipo	2.709,77	2.000,00	709,77	
Equipo de Computo	603,00	603,00	-	
Muebles y Enseres	1.379,00	600,00	779,00	
Menaje y Vajilla	1.259,35	500,00	759,35	
Imprevistos 1%	27,09	-	27,09	
2. Activos Diferidos				
Gastos de Organización	139,90		139,90	
Gastos de Instalación	-		-	
Gastos Publicidad	135,00		135,00	
Gastos de Experimentación	-		-	
Imprevistos 1%	7,43		7,43	
3. Capital de Trabajo				
Materia Prima	2.823,00			2.823,00
Materiales Indirectos	56,30		56,30	
Mano de Obra Directa	3.976,84		3.976,84	
Combustibles y Lubricantes	140,00	140,00		
Servicios Básicos	100,00	100,00		
Gasto Arriendo	-	-	-	
Sueldo Ventas	1.682,25		1.682,25	
Suministros y Materiales	141,32		141,32	
Caja-Bancos	500,00	500,00		
Contingencia 1%	65,60		65,60	
Total	15.745,85	4.443,00	8.479,85	2.823,00
			15.745,85	

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.27.3. Tipo de financiamiento

Tabla 43-4: Financiamiento

Financiamiento	
Préstamo	5000
Propio	4627,76
Proveedores	2823
Total	12450,76

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.27.4. Amortización del préstamo

Tabla 44-4: Amortización del Préstamo

Periodo	Capital Prestable	Interés	Capital Pagado	Cuota pago	Saldo
1	5000	500	1250	1750	3250
2	3250	325	1250	1575	1675
3	1675	167,5	1250	1417,5	257,5
4	257,5	25,75	1250	1275,75	0
Total		1018,25	5000	6018,25	5182,5

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.27.5. Amortización de diferidos

Tabla 45-4: Amortización de diferidos

Inversión en Activos Diferidos	Valor	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Gastos de Organización	139,90	27,98	27,98	27,98	27,98	27,98
Gastos Publicidad	135,00	27,00	27,00	27,00	27,00	27,00
Total	274,90	54,98	54,98	54,98	54,98	54,98

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.27.6. Presupuestos

Tabla 46-4: Presupuesto General

Estructura de costo y gasto del proyecto					
Rubro	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Costos de Producción					
Materia Prima	20.842,02	23.759,90	27.323,89	31.695,71	37.083,98
Mano de Obra Directa	-	-	-	-	-
Costos indirectos de Fabricación					
Materiales Indirectos	56,80	64,75	74,46	86,38	101,06
Gastos Generales de Producción					
Mantenimiento	140,00	159,60	183,54	212,91	249,10
Servicios Básicos (40%)	480,00	547,20	629,28	729,96	854,06
Suministros y Materiales	1.542,78	1.758,77	2.022,58	2.346,20	2.745,05
Depreciación Edificio (40%)	422,75	402,67	383,54	365,32	347,97
Depreciación Muebles y Enseres (10%)	9,37	4,24	40,37	3,85	3,66
Depreciación Equipo de Computo (10%)	19,95	2,04	1,95	1,86	1,77
Depreciación Maquinaria y Equipo (80%)	176,02	79,65	75,86	72,26	68,83
Sueldo Producción	47.722,07	54.403,16	54.880,38	55.357,60	55.834,82
Total Gastos de Producción	71.411,75	81.181,98	85.615,86	90.872,04	97.290,30
Gastos de Administración					
Servicios Básicos (50%)	600,00	684,00	786,60	912,46	1.067,57
Suministros y Materiales	771,39	879,38	1.011,29	1.173,10	1.372,53
Depreciación Edificio (10%)	105,69	100,67	95,89	91,33	86,99
Depreciación Muebles y Enseres (30%)	28,10	12,72	12,11	11,54	10,99
Depreciación Equipo de Computo (80%)	159,60	16,36	15,58	14,84	14,14
Depreciación Maquinaria y Equipo (10%)	22,00	19,91	9,48	9,03	8,60
Sueldo Administración	20.187,00	23.013,18	23.215,05	23.416,92	23.618,79
Total Gastos de Administración	21.873,78	24.726,22	25.146,00	25.629,22	26.179,61
Gastos Ventas					
Amortización Gasto Publicidad	135,00	27,00	27,00	27,00	27,00
Depreciación Edificio (50%)	528,44	503,34	479,43	456,66	434,96
Depreciación Muebles y Enseres (60%)	56,20	25,43	24,22	23,07	21,98
Depreciación Equipo de Computo (10%)	19,95	2,04	1,95	1,86	1,77
Depreciación Maquinaria y Equipo (10%)	22,00	9,96	9,48	9,03	8,60
Servicios Básicos (10%)	120,00	136,80	155,95	177,79	202,68
Suministros y Materiales	1.028,52	879,38	1.011,29	1.173,10	1.372,53
Total Gasto Ventas	1.910,11	1.583,95	1.709,33	1.868,50	2.069,51
Total de Costos y Gastos	95.195,64	107.492,15	112.471,19	118.369,76	125.539,43

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.27.7. Presupuesto de costos de producción

Tabla 47-4: Presupuesto Costo Producción

Estado de proforma de resultados					
Rubros	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ventas Netas	20.842,02	23.759,90	27.323,89	31.695,71	36.767,02
(-) Costos de Producción	71.411,75	81.181,98	85.615,86	90.872,04	97.290,30
(=) Utilidad Bruta	50.569,73	57.422,08	58.291,97	59.176,33	60.523,28
(-) Gastos de Administración	21.873,78	24.726,22	25.146,00	25.629,22	26.179,61
(-) Gasto de Ventas	1.910,11	1.583,95	1.709,33	1.868,50	2.069,51
(=) Utilidad Operativa	52.479,84	59.006,03	60.001,30	61.044,83	62.592,79
(=) Resultado Utilidad y/o Perdida	74.353,62	83.732,25	85.147,31	86.674,05	88.772,40
(-) Reparto de Utilidades					
(-) Impuesto o Renta					
(=) Utilidad Neta	74.353,62	83.732,25	85.147,31	86.674,05	88.772,40

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.27.8. Presupuesto de gastos administración

Tabla 48-4: Presupuesto Gastos Administración

Gastos de Administración					
Servicios Básicos (50%)	600,00	684,00	786,60	912,46	1.067,57
Suministros y Materiales	771,39	879,38	1.011,29	1.173,10	1.372,53
Depreciación Edificio (10%)	105,69	100,67	95,89	91,33	86,99
Depreciación Muebles y Enseres (30%)	28,10	12,72	12,11	11,54	10,99
Depreciación Equipo de Computo (80%)	159,60	16,36	15,58	14,84	14,14
Depreciación Maquinaria y Equipo (10%)	22,00	19,91	9,48	9,03	8,60
Sueldo Administración	20.187,00	23.013,18	23.215,05	23.416,92	23.618,79
Total Gastos de Administración	21.873,78	24.726,22	25.146,00	25.629,22	26.179,61

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.27.9. Presupuesto gastos ventas

Tabla 49-4: Presupuesto Gastos Ventas

Gastos Ventas					
Amortización Gasto					
Publicidad	135,00	27,00	27,00	27,00	27,00
Depreciación Edificio (50%)	528,44	503,34	479,43	456,66	434,96
Depreciación Muebles y Enseres (60%)	56,20	25,43	24,22	23,07	21,98
Depreciación Equipo de Computo (10%)	19,95	2,04	1,95	1,86	1,77
Depreciación Maquinaria y Equipo (10%)	22,00	9,96	9,48	9,03	8,60
Servicios Básicos (10%)	120,00	136,80	155,95	177,79	202,68
Suministros y Materiales	1.028,52	879,38	1.011,29	1.173,10	1.372,53
Total Gasto Ventas	1.910,11	1.583,95	1.709,33	1.868,50	2.069,51

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.27.10. Proyección de ventas

Tabla 50-4: Proyección de ventas

RECETA	C. DIARIA	C. SEMANAL	C. MENSUAL	C. ANUAL	P. UNITARIO	C. UNLMP	C. MP	PVP	P. TOTAL	V. SEMANAL	V. MENSUAL	V. TRIM	V. ANUAL	V. ANUAL 2	V. ANUAL 3	V. ANUAL 4	V. ANUAL 5
Bolón con estofado de camarón	2	6	30	360	25	8,98	53,90	\$2,96	\$5,93	17,79	88,93	266,78	646,74	737,28	847,88	983,54	1.140,90
Bolón con estofado seco de carne	2	6	30	360	21,5	6,98	41,85	\$2,30	\$4,60	13,81	69,05	207,16	502,20	572,51	658,38	763,73	885,92
Tigrillo	2	6	30	360	14,1	8,67	52,02	\$2,86	\$5,72	17,17	85,83	257,48	624,20	711,59	818,33	949,26	1.101,15
Ceviche de camarón	1	3	15	180	26	21,85	65,54	\$7,21	\$7,21	21,63	108,13	324,40	786,42	896,52	1.031,00	1.195,96	1.387,31
Ceviche de concha	2	6	30	360	30,5	27,00	161,97	\$8,91	\$17,82	53,45	267,25	801,75	1.943,64	2.215,75	2.548,11	2.955,81	3.428,74
Ceviche mixto	2	6	30	360	38,5	37,16	222,93	\$12,26	\$24,52	73,57	367,83	1.103,50	2.675,16	3.049,68	3.507,13	4.068,28	4.719,20
Ceviche de Calamar	1	3	15	180	32,5	32,60	97,79	\$10,76	\$10,76	32,27	161,35	484,04	1.173,42	1.337,70	1.538,35	1.784,49	2.070,01
Ceviche de Churro	1	3	15	180	35,5	38,60	115,79	\$12,74	\$12,74	38,21	191,05	573,14	1.389,42	1.583,94	1.821,53	2.112,97	2.451,05
Conchas asadas	2	6	30	360	20,5	33,30	199,77	\$10,99	\$21,97	65,92	329,62	988,86	2.397,24	2.732,85	3.142,78	3.645,63	4.228,93
Cazuela de Mariscos	1	3	15	180	33	39,87	119,60	\$13,16	\$13,16	39,47	197,33	592,00	1.435,14	1.636,06	1.881,47	2.182,50	2.531,70
Sango de pescado	1	3	15	180	28,6	18,56	55,69	\$6,13	\$6,13	18,38	91,89	275,68	668,32	761,89	876,17	1.016,36	1.178,97
Pescado Frito	2	6	30	360	25,1	15,49	92,97	\$5,11	\$10,23	30,68	153,40	460,19	1.115,60	1.271,79	1.462,56	1.696,57	1.968,02
Pescado Apanado	2	6	30	360	25,1	15,49	92,97	\$5,11	\$10,23	30,68	153,40	460,19	1.115,60	1.271,79	1.462,56	1.696,57	1.968,02
Atado de cangrejos 12	1	3	15	180	41,7	75,45	226,34	\$24,90	\$24,90	74,69	373,46	1.120,39	2.716,09	3.096,34	3.560,80	4.130,52	4.791,41
Jugos	5	15	75	900	2,5	1,25	18,75	\$0,41	\$2,06	6,19	30,94	92,81	225,00	256,50	294,98	342,17	396,92
Hamburguesa de mariscos	3	9	45	540	25,5	13,22	118,98	\$4,36	\$13,09	39,26	196,32	588,97	1.427,81	1.627,71	1.871,86	2.171,36	2.518,78
TOTAL	30	90	450	5400	425,60	49,63	1736,84	130,17	191,05	573,16	2865,78	8597,33	20842,02	23759,90	27323,89	31695,71	36767,02

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.27.11. Estado de proforma de resultados

Tabla 51-4: Estado de ganancias y pérdidas

Estado de proforma de resultados					
Rubros	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ventas Netas	20.842,02	23.759,90	27.323,89	31.695,71	36.767,02
(-) Costos de Producción	71.411,75	81.181,98	85.615,86	90.872,04	97.290,30
(=) Utilidad Bruta	50.569,73	57.422,08	58.291,97	59.176,33	60.523,28
(-) Gastos de Administración	21.873,78	24.726,22	25.146,00	25.629,22	26.179,61
(-) Gasto de Ventas	1.910,11	1.583,95	1.709,33	1.868,50	2.069,51
(=) Utilidad Operativa	52.479,84	59.006,03	60.001,30	61.044,83	62.592,79
(=) Resultado Utilidad y/o Perdida	74.353,62	83.732,25	85.147,31	86.674,05	88.772,40
(-) Reparto de Utilidades					
(-) Impuesto o Renta					
(=) Utilidad Neta	74.353,62	83.732,25	85.147,31	86.674,05	88.772,40

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.27.12. Estado situación financiera

Tabla 52-4: Balance General

BALANCE GENERAL						
DETALLE	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ACTIVO						
Activo corriente (Capital de trabajo)	15.745,85	17.950,27	20.642,81	23.945,66	28.016,42	33.059,37
Activo fijo		4.718,77	4.718,77	4.718,77	4.718,77	4.718,77
Diferidos (Valor Amortización anual)		321,86	370,13	429,36	502,35	592,77
Total activos	15.745,85	22.990,89	25.731,71	29.093,78	33.237,54	38.370,91
Pasivo						
Pasivo corriente	-	-	-	-	-	-
Pasivo largo plazo	-	-	-	-	-	-
Total pasivos	-	-	-	-	-	-
Patrimonio	-	-	-	-	-	-
Capital	15.745,85	15.745,85	15.745,85	15.745,85	15.745,85	15.745,85
Resultado del ejercicio (Utilidad neta)		74.353,62	83.732,25	85.147,31	86.674,05	88.772,40
Total patrimonio	15.745,85	90.099,47	99.478,10	100.893,15	102.419,90	104.518,25
Total pasivo+ patrimonio	15.745,85	90.099,47	99.478,10	100.893,15	102.419,90	104.518,25

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.27.13. Estado flujo de efectivo

Tabla 53-4: Estado flujo de efectivo

	Rubros	-	1 AÑO	2 AÑOS	3 AÑOS	4 AÑOS	5 AÑOS
(+)	Ventas		20.842,02	23.759,90	27.323,89	31.695,71	36.767,02
(-)	Costos		71.411,75	81.181,98	85.615,86	90.872,04	97.290,30
(-)	Gastos Administrativos		21.873,78	24.726,22	25.146,00	25.629,22	26.179,61
(-)	Gasto Venta		1.910,11	1.583,95	1.709,33	1.868,50	2.069,51
(-)	Amortización activos Diferidos		54,98	54,98	54,98	54,98	54,98
(=)	Utilidad antes de recuperar		74.408,60	83.787,23	85.202,29	86.729,03	88.827,38
(=)	Utilidad neta		74.353,62	83.732,25	85.147,31	86.674,05	88.772,40
(+)	Depreciaciones						
(+)	Amortización. Activo Nominal		54,98	54,98	54,98	54,98	54,98
(-)	Inversión, Maquinaria y Equipo						
(-)	Inv. Terreno y obra física						
(-)	Inversión Otros						
(-)	Inv. Activo Nominal	15.745,85					
(-)	Inv. Capital de Trabajo						
(+)	Recuperación Capital trabajo						
	Flujo de Caja	15.745,85	74.408,60	83.787,23	85.202,29	86.729,03	88.827,38

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.27.14. Evaluación económica

Tabla 54-4: Prueba Acida

Prueba Acida	
Activo Corriente	15.745,85
Inventarios	1.457,00
Pasivo Corriente	-
Prueba Acida	1,09

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.27.15. Valor Actual Neto

Tabla 55-4: Valor Actual Neto VAN

Valor Actual Neto VAN			
NRO.	FNE	$(1 + i)^n$	FNE/ $(1 + i)^n$
INVERSION	15.745,85		12.450,76
1	74.408,60	1,12	66.436,25
2	83.787,23	1,25	67.029,78
3	85.202,29	1,4	60.858,78
4	86.729,03	1,57	55.241,42
5	88.827,38	1,76	50.470,10
VAN			312.487,10

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.27.16.TIR

Tabla 56-4: Tasa Interna de Retorno

TASA INTERNA DE RETORNO					
Inversión Inicial	15.745.85				
Año	Flujo de Caja	Factor Descuento (28%)	Valor Actual	Factor descuento (29%)	Valor Actual
1	74.408,60	0,97	71.863,83	0,78	55.759,14
2	83.787,23	0,62	51.562,66	0,56	28.684,31
3	85.202,29	0,48	40.803,37	0,16	6.378,38
4	86.729,03	0,37	32.371,61	0,28	8.911,90
5	88.827,38	0,37	32.688,48	0,15	4.854,24
			229.289,95		104.587,98
			15.745,85		15.745,85
			213.544,10		88.842,13
TIR: 47.68%					

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.27.17. Relación costo beneficio

Tabla 57-4: Relación Costo Beneficio

Relación Costo Beneficio			
Tasa de Descuento	12%		
Nro.	Inversión	Ingresos	Costos
	15.745,85		
1		20842,02	71.411,75
2		23759,90	81.181,98
3		27323,89	85.615,86
4		31695,71	90.872,04
5		36767,02	97.290,30
		Total Ingreso	140.388,55
		Total Costo	426.371,94
		(=) Costo + Inversión	442.117,79
		RB/C	3,4

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.27.18. Periodo de recuperación

Tabla 58-4: Periodo de Recuperación PRI

Periodo de Recuperación de la Inversión (PRI)					
Años	Flujos Operativos	Flujo neto	Diferencia entre flujos , inversión	Parcial del año	PRI
0	15.745,85				
1	74.408,60	74.408,60	74.408,60		
2	83.787,23	83.787,23	83.787,23	1,94	2,91
3	85.202,29	85.202,29	85.202,29	2,84	4,26
4	86.729,03	86.729,03	86.729,03	3,74	5,61
5	88.827,38	88.827,38	88.827,38	4,64	6,96
TOTAL	403.208,68			13,16	19,74

$$PRR = \frac{\text{Año anterior Costo No Recuperado}}{\text{recuperado} + \text{Recuperación total}}$$

$$PRR = \frac{2 + \frac{83.787.23}{85.202.29}}$$

$$PRR = \frac{2,98 \text{ Años}}{2 \text{ Años} + \frac{8}{\text{Meses}} + \frac{1}{\text{Día}}}$$

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.27.19. Punto de equilibrio

Tabla 59-4: Punto de Equilibrio

PUNTO DE EQUILIBRIO	
COSTO FIJO	15745,85
PRECIO	2,7
COSTO VARIABLE	0,6
PUNTO	6,883
UNIDAD	0

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

UNIDADES	VENTAS	COSTO FIJO	COSTO VARIABLE	COSTO TOTAL	RESULTADOS
1,000	646,74	15.745,85	737,28	16.483,13	15.836,39
2,000	1.293,48	15.745,85	1.474,57	17.220,42	15.926,94
3,000	1.940,22	15.745,85	2.211,85	17.957,70	16.017,48
4,000	2.586,96	15.745,85	2.949,13	18.694,98	16.108,02
5,000	3.233,70	15.745,85	3.686,42	19.432,27	16.198,57
6,000	3.880,44	15.745,85	4.423,70	20.169,55	16.289,11
7,000	4.527,18	15.745,85	5.160,99	20.906,84	16.379,66
8,000	5.173,92	15.745,85	5.898,27	21.644,12	16.470,20
9,000	5.820,66	15.745,85	6.635,55	22.381,40	16.560,74
10,000	6.467,40	15.745,85	7.372,84	23.118,69	16.651,29
11,000	7.114,14	15.745,85	8.110,12	23.855,97	16.741,83
12,000	7.760,88	15.745,85	8.847,40	24.593,25	16.832,37
13,000	8.407,62	15.745,85	9.584,69	25.330,54	16.922,92
14,000	9.054,36	15.745,85	10.321,97	26.067,82	17.013,46
15,000	9.701,10	15.745,85	11.059,25	26.805,10	17.104,00
16,000	10.347,84	15.745,85	11.796,54	27.542,39	17.194,55
17,000	10.994,58	15.745,85	12.533,82	28.279,67	17.285,09
18,000	11.641,32	15.745,85	13.271,10	29.016,95	17.375,63
19,000	12.288,06	15.745,85	14.008,39	29.754,24	17.466,18
20,000	12.934,80	15.745,85	14.745,67	30.491,52	17.556,72

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

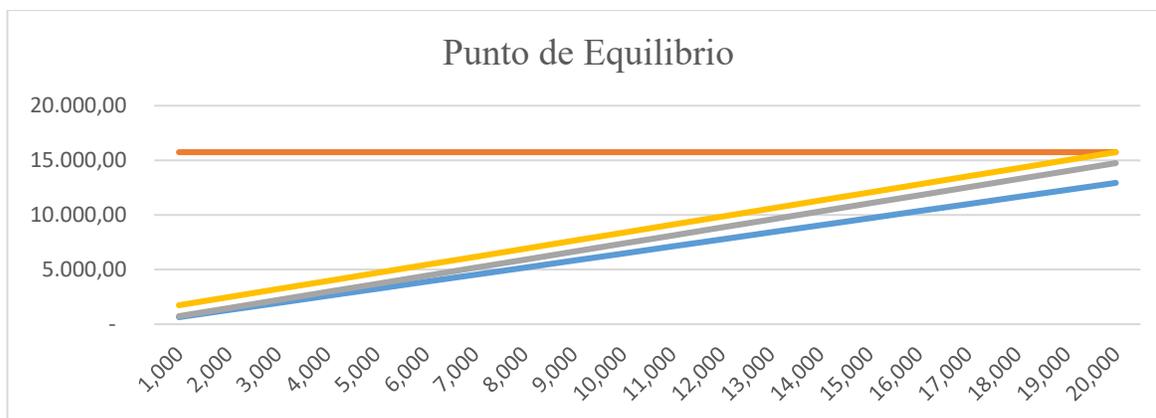


Gráfico 12-4: Punto de Equilibrio
 Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

4.28. Evaluación ambiental

Tabla 60-4: Evaluación Ambiental

Daños	Uso	Impacto	Medidas	Requerimientos	Costo
El agua	Es un elemento vital para todos los seres vivos, es de vital importancia porque es empleado en técnicas de limpieza del establecimiento, incluso en los procesos de producción y como ingrediente	Contaminación excesiva por desechos	Reservorios, reutilización y filtros de agua	Afiches	\$10,00
Suelo	Huerto sustentable, donde se cultivará los productos que vayamos a necesitar durante el proceso de elaboración de nuestros productos los mismos que se usaran en preparaciones, usar	Contaminación de desechos plásticos	Implementación de basureros para cada desecho	Amarillo Plástico Azul Papel Gris Orgánicos Verde Vidrio	\$50,00

	como fertilizante o abono los residuos				
Aire	De vital importancia para los seres vivos, utilizando equipos dándoles un correcto mantenimiento para evitar olores desagradables y reducir la contaminación del aire y evitar que emanen olores desagradables	Contaminación ambiental por olores y maquinaria	Mantenimiento de las máquinas y la implementación de campana	Campana para cocina y mantenimiento	\$15,00
Total					\$75,00

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

Tabla 61-4: Acciones reducción impacto ambiental

3 R	REDUCIR	REUSAR	RECICLAR
Fundas Plásticas, Botellas, Latas,	X	x	X
Cartones, Cajas	X	x	X
Agua	X		

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)

En los establecimientos de alimentos y bebidas se generan residuos tanto orgánicos e inorgánicos los mismos que generan contaminación todos de una forma distinta, nuestro deber es generar un menor impacto ambiental, los mismos que tendremos acciones pertinentes en nuestro establecimiento.

4.29. Conclusiones y recomendaciones

4.29.1. Conclusiones

- Se concluye que el estudio de factibilidad permite obtener datos que sirven como punto de partida para el desarrollo del emprendimiento propuesto.
- En el estudio de mercado, se concluye que existe una demanda insatisfecha del 60% de los consumidores de productos del mar, lo que permite garantizar el desarrollo de la propuesta.
- En el estudio técnico se concluye el contenido de la carta con los diferentes menús que se puede ofertar en el restaurante.
- En el desarrollo del plan de empresa, se concluye la necesidad de formar una sociedad de hecho, con base en la Ley de la Junta Nacional de Defensa del Artesano.
- En el estudio administrativo se concluye la importancia de las funciones que debe cumplir el personal que formará parte de la micro empresa.
- Una vez realizado el estudio ambiental se establece que no existe impacto que pueda generar daño al ecosistema.
- El estudio financiero determina la necesidad de una inversión de \$15.745.85.
- Los resultados obtenidos en el estudio financiero determinan una evaluación favorable con el valor actual neto (VAN) positivo de \$ 312.487.10, la tasa interna de retorno (TIR) de 47,68% y la relación beneficio – costo (RB/C) \$ 3.4, el periodo de recuperación de la inversión (PRI) del emprendimiento es de 2 años 8 meses y 1 días.

4.29.2. Recomendaciones

- Luego del estudio de factibilidad, se recomienda la implementación del emprendimiento, brindando un servicio de calidad.
- Se recomienda captar el 60% de clientes insatisfechos, generando un servicio de calidad en el servicio como también en el producto que se ofrece.
- Se recomienda actualización de la carta semestralmente para así atraer clientes potenciales.
- Para el desarrollo correcto de la micro empresa, se recomienda sujetarse al cumplimiento de lo que establece la ley de la Junta Nacional de Defensa del Artesano.
- Se recomienda aplicar el manual de funciones para cada puesto de trabajo.
- Es importante considerar el cuidado ambiental que se debe mantener una vez que entre el funcionamiento el restaurante.
- Según los valores obtenidos del estudio financiero y de evaluación económica, se recomienda implementar el emprendimiento, ya que los resultados determinan que el mismo es rentable.

5. BIBLIOGRAFIA

Andrade, S. (2015). *Diccionario de Economía*. Mexico: Andrade.

Andrews, S. (Agosto de 2007). *Origins of the Food Service Industry, Food & Beverage Management, Mc Graw Hill*.

Araujo, D. (2012). *Proyectos de inversión*. Mexico: Trillas.

Aspic, I. (2018). *Aspic, Instituto Gastronomico* . Calzada de Tlalpan 4983, Tlalpan, La Joya.

Aviles Pino, E. (2002). *Historia del Ecuador* .

Barona, D. X. (2018). *Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante de comida típica del canton guano. 3. Riobamba, Chimborazo, Ecuador*.

Berry, L. L. (1989). *Calidad de Servicios, una ventaja estratégica para instituciones financieras*,. Diaz de Santos, Madrid .

Española, R. A. (2014). *Diccionario de la lengua española*. Madrid: Espasa.

Fabara, C. (2019). *Derecho Ecuador* .

Figuroa, V. (2013). *Gastronomía de la costa Ecuatoriana* .

Fischer, L. (2015). *Mercadotecnia*. Colombia: Prentice.

Gallego, J. F. (2002). *Manual práctico de restaurante*. Editorial Paraninfo.

Gibson, D. (1994). *Preservation technology and shelf life of fish and fish products*. London .

Gibson, D. (1994). *Preservation technology and shelf life of fish and fish products, Evaluation of Foods*.

Go, R. (2019). *Go, Raymi*. Obtenido de <https://www.goraymi.com/es-ec/santa-elena/comida-tipica-de-santa-elena-an673sbhe>

Gomez, D., y Gomez T. (2013). *Evaluación de Impacto Ambiental*. Madrid: Mundi-Prensa.

Gregory, M. (2010). *Principios de Economía*. Chile: Royal.

Hamilton, M., y Pezo, A. (2005). *Formulación y evaluación de proyectos tecnológicos empresariales aplicados*. Bogotá: Convenio Andrés Bello.

Herrera, M. d. (2006). *Administrador de comedor y Bar*. Mexico: Trillas.

Lara, B. (2012). *Como elaborar proyectos de inversión paso a paso*. Quito: Oseas Espín.

Lopez, N. (2001). *Marketing en Restauración*. España.

Martini, A. (2007). *Ingeniería del Menú*. Buenos Aires: Fegra.

Merino, J. P. (2014). *Definición de análisis financiero*. Colombia: Norma.

Milon, J. (2016). *www.mediomilon.com*. Obtenido de <https://www.mediomilon.com/blog/comida-tipica-costa-ecuador>

Miranda Miranda, J. J. (2005). *Gestión de proyectos*. Mexico: MMEditores.

Miranda, J. J. (2005). *Gestión de proyectos. Paraguay: 2005.*

Monroy, P. (2000). *Introducción a la Gastronomía. Mexico: Limusa y Noriega.*

Morales, A., y Morales J. (2009). *Proyectos de inversión. Evaluación y formulación. Mexico D.F. : McGraw-Hill.*

Núñez, J. (2014). *Aprende como puedas, Vive como quieras.*

Plasticas, A. (Lunes de Septiembre de 2010). *Estudio de factibilidad y Proyectos. Recuperado el Miércoles de Junio de 2018, de Factibilidad y Viabilidad.: <http://estudiodefactibilidadyproyectos.blogspot.com/2010/09/factibilidad-y-viabilidad.html>*

Pucesi. (2012). *Ecuador y sus Sabores. Ecuador: Edisa.*

R.G.Poulter. R.W.H.Parry, E. (1988). *Recent Advances on the effect of immediate post mortem handling.*

Rios, G. (2015). *Rios Gobernación.*

Shafiur, R. M. (1995). *Horticulture and Food Reserch Institute Of new Zeland, The therapeutic goods authority. New Zealand.*

Sisa, S. E. (2017). *Estudio de factibilidad para la implementación de un restaurante de comida típica de la serranía ecuatoriana en el centro turístico Achik ñan, de la comunidad Chimborazo parroquia San Juan. Riobamba, Chimborazo, Ecuador.*

Sparrowe, R. C. (2001). *Atención al cliente en hostelería. Madrid- España : Paraninfo.*

Stevenson, H. (2001). *El porque de Emprender*. Argentina: Norton.

Stohtert, K. E., & Dolores R. Piperno, T. C. (2004). *New Evidence of Early Holocene Agriculture from the Coast of Ecuador: A Multidisciplinary*.

Tamayo, t. D. (Mayo de 2013). *Cultura, Montaña, Mar y Gastronomía*.

Tapia, E. (25 de Agosto de 2017). *Somos emprendedores*. Obtenido de <https://sosomeprendedores.byclaro.com.ec/como-obtener-la-calificacion-de-artesano/>

Teran, B. (2018). *Goraymi* .

Tipicas, C. (2019). *Platos Tipicos Guayaquil* .

Vivero, V. B. (2017). *Análisis del Patrimonio Gastronómico Tradicional de la Ciudad de Esperaldas*

Wilian, S. (2004). *Fundamentos de Marketing*. Mexico: McGraw Hill.

Yubero, Y. D. (2014). *Distribución y Consumo* .

ANEXOS

Anexo A: Encuesta

Anexo B: Menú

Anexo C: Diseño de planta

Anexo E: Manual de funciones

Anexo F: Recetas estándar

Anexo A: Encuesta



ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PUBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMIA

ENCUESTA

Por medio del presente les hago llegar mi fraterno saludo a la vez solicitándoles de la manera mas comedida se sirva responder lo que corresponda en este banco de preguntas.

OBJETIVO: Determinar la factibilidad para la creación de restaurante de MARISCOS en la ciudad de Riobamba sector barrio Juan de Velasco.

BARRIO: _____ **SECTOR:** _____ **PARROQUIA:** _____

1. ¿Cree usted que los pescados y mariscos son saludables?

SI: _____ NO: _____

2. ¿Usted visita marisquerías en la ciudad de Riobamba?

SI: _____ NO: _____

3. ¿Esta de acuerdo que se implemente un restaurante especializado en Mariscos en la ciudad de Riobamba?

SI: _____ NO: _____

4. ¿Está conforme con el servicio de restaurantes especializados en mariscos que se ofrece a nivel provincial?

SI: _____ NO: _____

5. ¿Le gusta a usted los mariscos?

SI: _____ NO: _____

6. ¿Qué es lo más importante para usted cuando llega a un establecimiento de mariscos?

Decoración: _____

Infraestructura: _____

Comida: _____

Servicio: _____

Higiene: _____

Todas las anteriores: _____

7. ¿Cuál es el valor que usted estaría dispuesto a consumir en el restaurante especializado en mariscos?

\$5.00-\$10.00: _____

\$10.00-\$20.00: _____

\$20.00-\$30.00: _____

8. ¿Le gustaría que un establecimiento especializado en mariscos tenga algún tipo de distracción adicional?

Ambientación: _____

Cargadores celulares: _____

Wifi Libre: _____

Música: _____

9. ¿Le gustaría que el restaurante cuente con parqueadero y juegos recreativos para los niños, mientras usted degusta de la comida?

SI: _____ NO: _____

10. ¿Qué tipo de promociones le gustaría en el restaurante?

Descuentos para familias: _____

Dos por uno: _____

Postre gratis cumpleaños: _____

Todas las anteriores: _____

11. ¿Le gustaría que en su menú le especifiquen la lista de ingredientes que se utilizan en las preparaciones con el fin de evitar complicaciones médicas?

SI: _____ NO: _____

Anexo B: Menú

MAR DE PERLAS

MISIÓN

Mar de Perlas marisquería, es un restaurante que brinda servicio de primera u optima calidad, en el cual sus clientes se sentirán como en casa, utilizando materia prima fresca y con estándares de calidad requeridos para una completa satisfacción de nuestros comensales.

VISIÓN

Ser una marisquería reconocida a nivel local, posteriormente nacional. Mar de perlas será una franquicia reconocida por su excelente servicio, calidad de sus productos todo esto a través de un gran equipo de trabajo



MAR DE PERLAS
— MARISQUERÍA —

Dirección

Avenida Circunvalación y Puruhá
Atrás del Colegio Juan de Velasco
Barrio Juan de Velasco
Teléfono: 03237H364
Cel: 0958872816
Correo: leapinoza53@hotmail.com

Síguenos en:



E.P.



TEL: 0958872816

CARTA MENÚ

Entradas

Bolón con estofado de camarón

\$5.00

Bolón con estofado de carne

\$2.50

Tigrillo

\$2.00

Ceviche de camarón

\$5.00

Ceviche de concha

\$6.00

Ceviche de mixto

\$7.00

Ceviche de calamar

\$5.00

Ceviche de churro

\$8.00

Conchas Asadas

\$10.00

Plato Fuerte

Cazuela de pescado

\$6.00

Cazuela de mariscos

\$9.00

Sango de Pescado

\$7.00

Pescado frito

\$5.00

Pescado Apanado

\$5.00

Hamburguesa de patacón

\$2.50

Atado de cangrejos (14un)

\$35.00

Bebidas

Jugos

\$1.00

Aguas

\$0.50

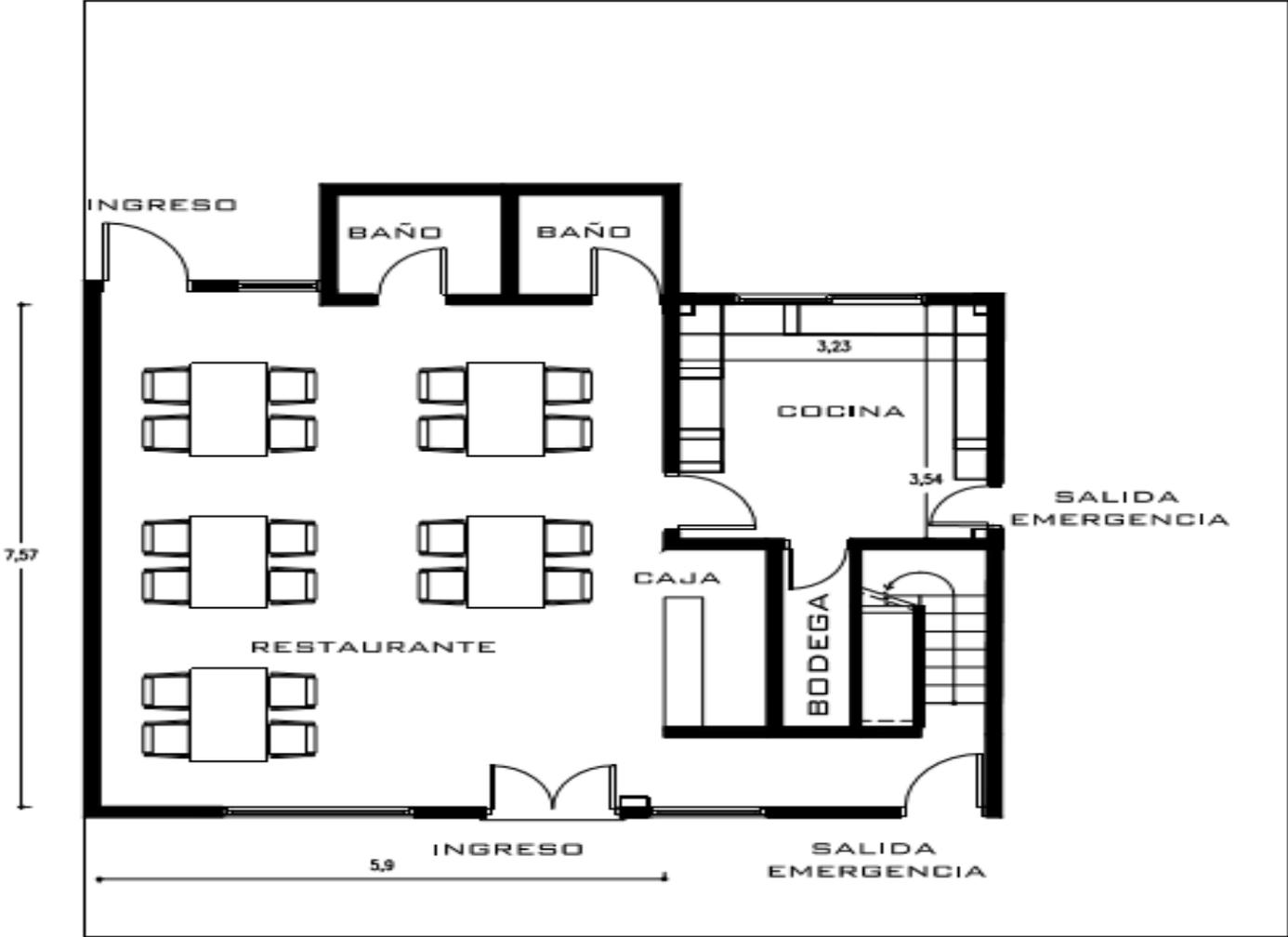
MAR DE PERLAS
— MARISQUERÍA —

MAR DE PERLAS

Dirección
Avenida Circunvalación y Puruhá
Atrás del Colegio Juan de Velasco

Teléfono: 032374384
Cel: 0954872418
Correo: leopinoza53@hotmail.com

Anexo C: Diseño de planta





La sultana del Marisco

Lesley Espinoza
Paredes
2019

MANUAL DE FUNCIONES

MAR DE PERLAS MARISQUERIA



BIENVENIDA

Mar de perlas les da la cordial bienvenida, a nuestro restaurante a todo el equipo de Servicio, Cocina y personal Administrativo, todo el personal es importante para el funcionamiento del restaurante tenemos las herramientas y el espacio requerido para ser la mejor marisquería de la ciudad de riobamba, cumpliendo con los objetivos planteados, políticas institucionales y las buenas prácticas de manufactura.

Bienvenido a “Mar de Perlas Marisquería”

La Sultana del Marisco



INTRODUCCIÓN

Cantón Riobamba, ciudad de las primicias donde tenemos la montaña más alta, y más cercano al sol que es el Chimborazo, donde se firmó la primera constituyente, su gente historia lugares turísticos sin igual, rodeada de volcanes activos e inactivos, donde las personas se levantan cada día para seguir caminando, ciudad de emprendedores, negocios, amistades.

Mar de Perlas Marisquería llega para satisfacer las necesidades de una población, con un alto valor gastronómico, en un ambiente único hogareño en donde el cliente se sienta como en casa donde pueda tener confianza de regresar y saciar su hambre.



OBJETIVOS

General

Diseñar un manual de funciones que proporcione, ayude y siga la marcha, organización de marisquería Mar de Perlas

Específico

Establecer normas para un correcto desenvolvimiento de las personas en su lugar de trabajo

Registrar procesos, mismos que se deben regir, regular al momento de manipular los alimentos.

Detallar funciones, responsabilidades y obligaciones que deberán desempeñar los empleados del establecimiento



ORGANIZACIÓN DE LA EMPRESA

VALORES

Valores trabajo

Amor al trabajo

Respeto

Solidaridad

Honestidad

Eficiencia

Honradez

Compromiso

Paciencia

Puntualidad

Valores Axiológicos

Amor

Solidaridad

Equidad

Pasión

Tolerancia

Transparencia

Confianza

Pro actividad

Disciplina



Misión

Mar de perlas marisquería, es un restaurante que brinda servicio de primera u óptima calidad, en el cual sus clientes se sentirán como en casa. Utilizando materia prima fresca y con estándares de calidad requeridos para una completa satisfacción de nuestros comensales.

Visión

Ser una marisquería reconocida a nivel local, posteriormente nacional. Mar de perlas será una franquicia reconocida por su excelente servicio, calidad de sus productos todos esto a través de un gran equipo de trabajo.



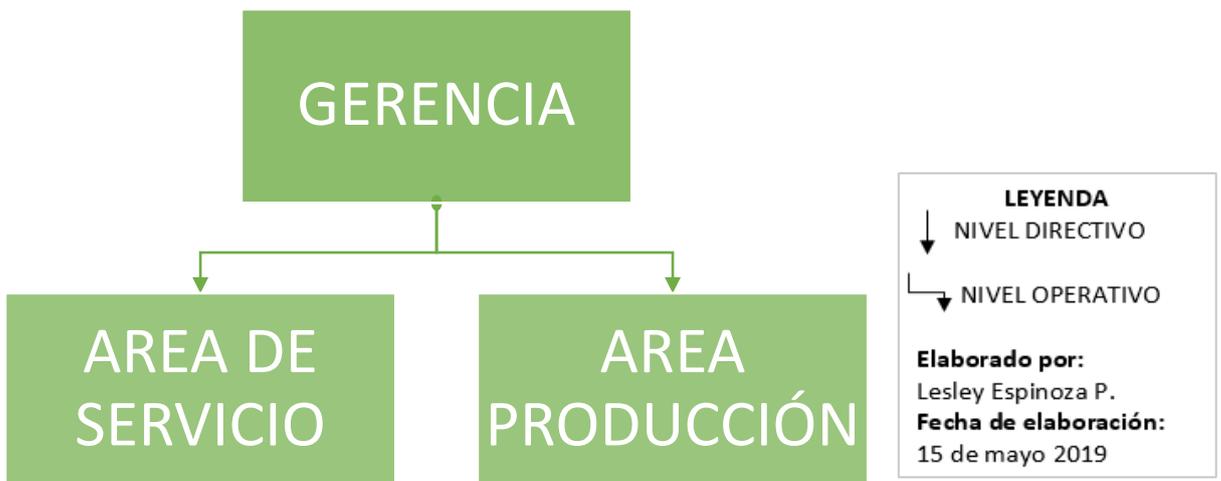
Políticas y estrategias

Políticas	Estrategias
1. Ambiente Laboral estable y adecuado	Comunicación principal factor para con el equipo de trabajo. Seguridad laboral y económica todos los acuerdos de ley con derechos del mismo Charlas motivacionales, música y alegría
2. Servicio al cliente de calidad	Capacitación personal Estimulación económica Métodos y procesos de atención al cliente Empleados que establezcan una excelente comunicación entre el comensal y el mesero Rapidez en atención y servicio
3. Aplicación normas de Higiene y seguridad	Capacitaciones de buenas prácticas de manufactura e higiene Manual de manipulación de alimentos Normas de seguridad y de Riesgos del trabajo
4. Personal Calificado y Atención	Contratación de empleados con experiencia en el ámbito gastronómico Dotar a todo el personal de tres uniformes Herramientas para mejorar el trabajo de nuestros empleados

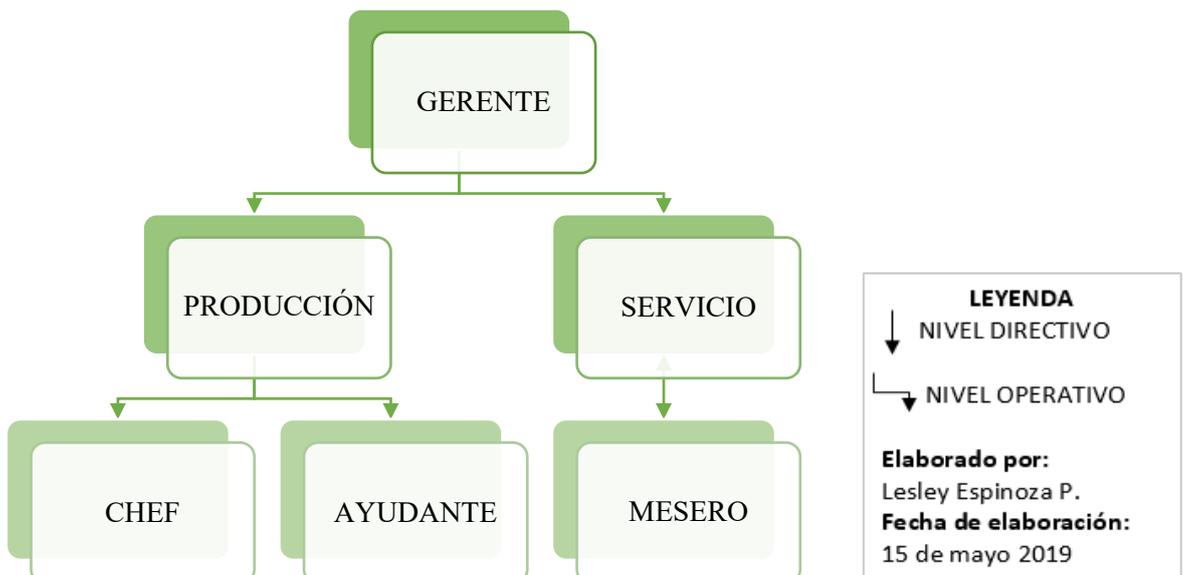


DISTRIBUCIÓN DE LA EMPRESA

Organigrama Estructural



Organigrama Funcional





ÁREA DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Saludo al usuario

En el momento en que entre en contacto con un usuario, debe llevar la iniciativa con el saludo. Sonría y diga, de acuerdo con la hora del día: “Buenos días”, “Buenas tardes”, “Buenas noches”.

(Barahona, 2018)

Identifíquese

Luego del saludo, diga su nombre con claridad. En caso de que el usuario no lo conozca a usted.

(Barahona, 2018)

Ofrezca su ayuda de inmediato

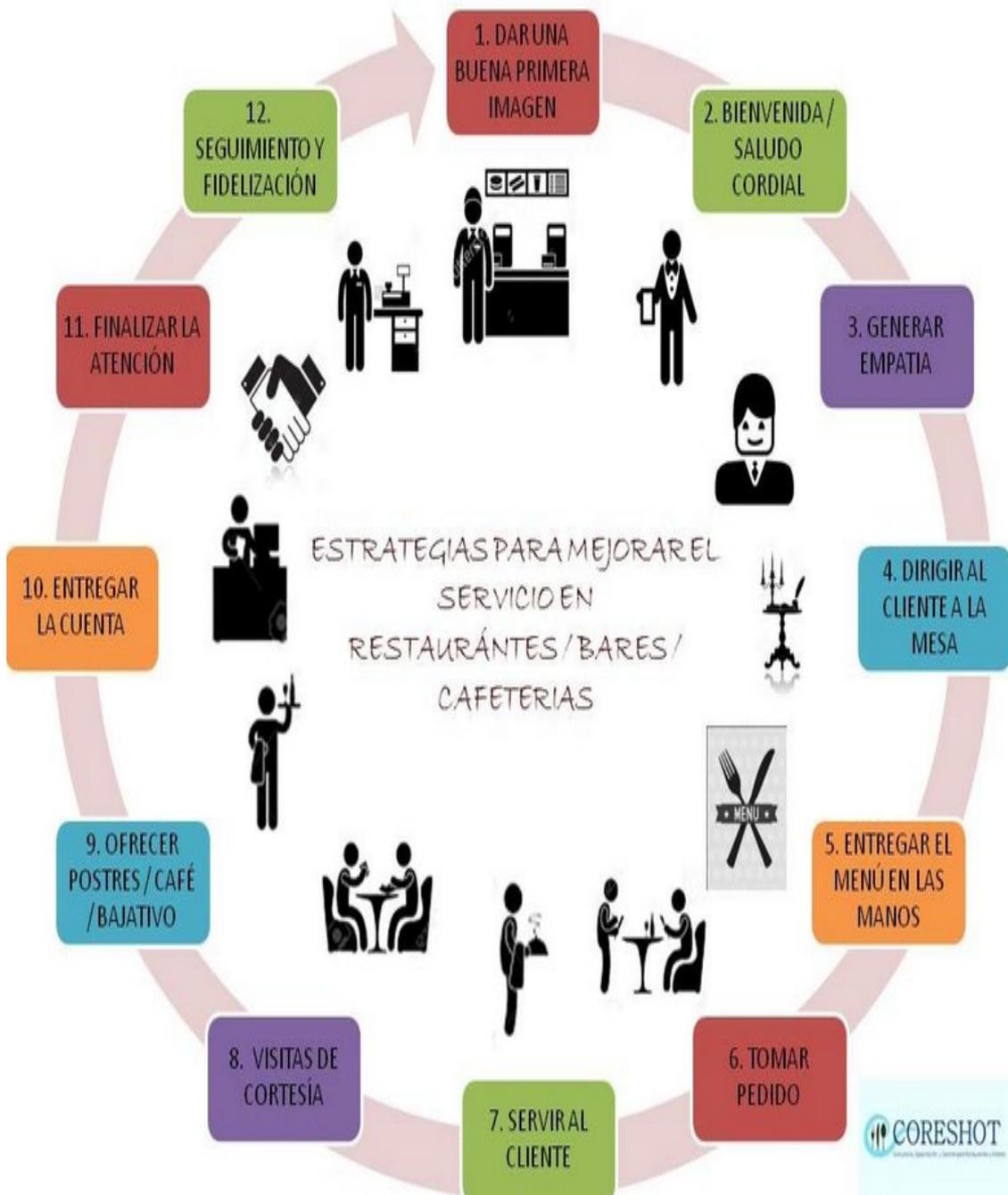
Para hacerlo, agregue a continuación la frase “¿En qué le puedo servir? También, “¿En qué le puedo servir hoy?”, la cual deja la sensación de que reconoció al usuario y que él ya estuvo ahí antes. (Barahona, 2018)

Use el nombre del usuario

Si ya conocía al usuario o si ya lo identificó por medio de su documento de identidad, emplee el nombre del usuario, tantas veces que pueda, pero sin abusar. (Barahona, 2018)

Use frases que demuestren su cortesía y despídase agradeciendo.

Pronunciar frases como “con mucho gusto”, “es un placer”, “no hay de qué”, y expresar “muchas gracias” al despedirse del usuario, continúan siendo recursos ganadores en el mundo del servicio al usuario. El funcionario debe llevar la iniciativa al momento de despedirse. (Barahona, 2018)





Gerente/ Propietario

La persona que realizara, buscara proveedores para adquirir materia prima de calidad, precios convenientes y así precautelar la economía del establecimiento.

Coordina, lidera al personal del restaurante

Verificara el ingreso de materia prima

Condiciones de compra, si está en buen estado

Enviara al personal de bodega y almacenaje de materia prima

Horario: Hora de ingreso 8:00 am /5:00 pm, 5 días a la semana.

Análisis de puestos de trabajo		
Título del cargo: Gerente	Departamento: Restauración	Fecha: 15 de mayo 2019
Título del cargo del cual depende: Propietario		Código del cargo: GAS004
Resumen del cargo: Manejo diario contable, Realizar los informes contables.		
Requisitos educativos: Contabilidad		
Experiencia requerida: 2 años de experiencia.		
Conocimientos y habilidades: Manejo diario contable, Realizar los informes contables.		
Requerimientos físicos: Joven libre de problemas de salud y no tener impedimentos físicos.		
Requerimientos personales: Aseo, Limpieza personal y de zona de trabajo.		
Rango de edad: Preferiblemente edades entre 25 a 30 años		
Referencias requeridas: El desempeño laboral, cartas de recomendación de antiguos trabajos.		
Horario: Hora de ingreso 8:00 am /5:00 pm, 3 días a la semana.		
Salario: 394.00 Dólares americanos		
Funciones:		
Atención al cliente		
Conocer el menú		
Recibir ordenes		
Resolver necesidades del cliente		
Limpieza e higiene del área del comedor		



ÁREA RESTAURANTE

Mesero

Satisfacer las necesidades de los clientes

Mantener el restaurante en óptimas condiciones

Atención personalizada

Limpieza del establecimiento

Horario: Hora de ingreso 8:00 am /5:00 pm, 5 días a la semana

Análisis de puestos de trabajo		
Título del cargo: Mesero	Departamento: Restauración	Fecha: 15 de mayo 2019
Título del cargo del cual depende: Propietario	Código del cargo: GAS003	
Resumen del cargo: El Mesero deberá ser rápido a la hora del servicio evitando errores.		
Requisitos educativos: Estudios segundo nivel.		
Experiencia requerida: 2 años de experiencia.		
Conocimientos y habilidades: Forma de llevar los platos, ser una persona asertiva Liderazgo, rapidez y eficacia		
Requerimientos físicos: Joven libre de problemas de salud y no tener impedimentos físicos.		
Requerimientos personales: Aseo, Limpieza uso de buenas prácticas de manufactura.		
Rango de edad: Preferiblemente edades entre 25 a 30 años		
Referencias requeridas: El desempeño laboral, cartas de recomendación de antiguos trabajos.		
Horario: Hora de ingreso 8:00 am /5:00 pm, 3 días a la semana.		
Salario: 394.00 Dólares americanos		
Oportunidades de ascenso: Supervisor del área de restauración.		
Funciones:		
Atención al cliente		
Conocer el menú		
Recibir ordenes		
Resolver necesidades del cliente		
Limpieza e higiene del área del comedor		



Su uniforme debe ofrecer movilidad

Acorde al concepto gastronómico para el establecimiento

El uniforme clásico se compone de una camisa blanca lisa, pantalón de vestir o falda negra, moño o corbata, chaleco, delantal negro, guantes, zapatos negros

(Aquetzalli, 2014)



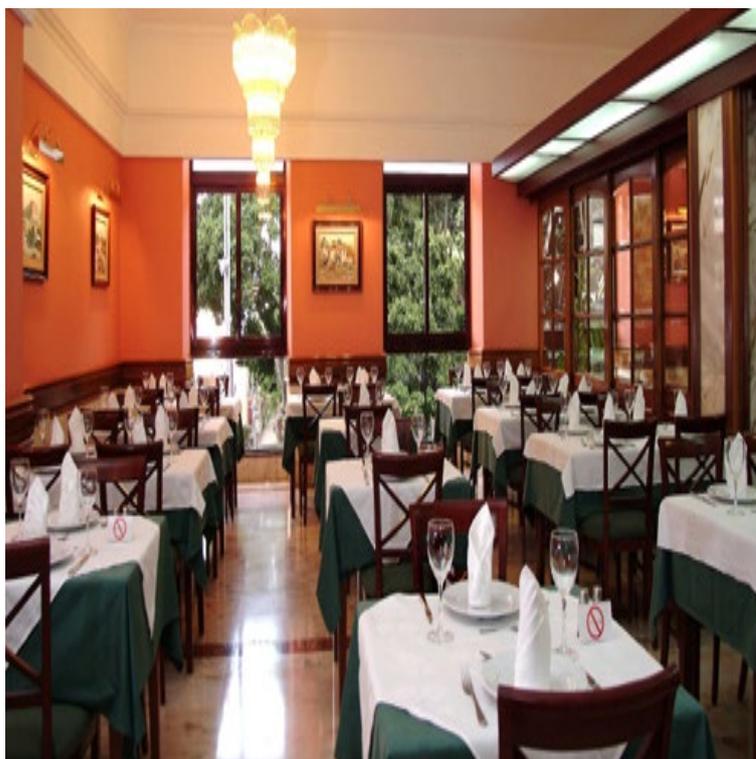
Apariencia personal

Al laboral en un establecimiento de alimentos y bebidas es de vital importancia la higiene, mismo que asegura la no contaminación de los mismos.



Limpieza área de Restaurante

La limpieza del restaurante es de primordial importancia ya que es la carta de presentación, donde se sirven los alimentos, debe gozar de un ambiente limpio higiénico libre de olores desagradables, su mantelería cambiarse constantemente por residuos y derrames de comida, cristalería, mantelería se encontrará en perfecto estado.



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. (Cali, 2018)

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 maquina 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. (Cali, 2018)



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. (Cali, 2018)

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 la 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)



Método de Higiene Cocina Caliente

JohnsonDiversey
Clean is just the beginning

QUE	CUANDO	CON QUE	COMO	IMPORTANTE
HORNOS	Diaria	Suma Grill D9 Desengrasante energético para hornos, freidoras, planchas y filtros	Dejar enfriar y pulverizar Dejar actuar 5 min Frotar con un estropajo y sin agua y secar Aclarar con agua	Evitar la humedad Usar guantes Evitar el agua
PLANCHAS	Diaria	Suma Grill D9 Desengrasante energético para hornos, freidoras, planchas y filtros	Dejar enfriar y pulverizar Dejar actuar 5 min Eliminar la grasa con la esponja y sin agua y secar Aclarar con agua	Evitar el agua Usar guantes
FREIDORAS	Según necesidad	Suma Grill D9 Desengrasante energético para hornos, freidoras, planchas y filtros	Vaciar la freidora de aceite Pulverizar y dejar actuar Frotar con un estropajo y sin agua y secar Aclarar con agua	Usar guantes Evitar el agua
CAMPANAS Y SUPERFICIES	Diaria	Suma Grill D9 Desengrasante energético para hornos, freidoras, planchas y filtros	Llenar de agua y una pulsera Pulverizar Frotar con una SEMA Lavette Aclarar con agua y secar	No fumar
FILTROS CAPPINO	Quincenal	Suma Grill D9 Desengrasante energético para hornos, freidoras, planchas y filtros	Preparar disolución al 10% Poner en remojo Dejar actuar 2 horas Aclarar y dejar secar	Evitar mojarla

Realizado por JohnsonDiversey para Gestión de Recursos Higiénicos - Hotel Anaya - (Año 2017)

Método de Higiene Cocina de Preparación

JohnsonDiversey
Clean is just the beginning

QUE	CUANDO	CON QUE	COMO	IMPORTANTE
MESSAS Y SUPERFICIES	Cada uso	Optimum Quitagrasas	Llenar de agua y una pulsera Pulverizar Dejar actuar 5 min Frotar con una SEMA Lavette Aclarar con agua y secar	Evitar la humedad Usar guantes
EQUIPOS	Cada uso	Optimum Quitagrasas	Llenar de agua y una pulsera Pulverizar Dejar actuar 5 min Frotar con una SEMA Lavette Aclarar con agua y secar	Usar guantes
UTENSILIOS	Cada uso	Optimum Quitagrasas	Añadir 2 pab.a al recipiente Echár contenido a la cuchara dosif. Dejar en remojo Frotar con un estropajo Aclarar con agua y secar	Usar guantes No fumar
PISOS	Diaria	Jontec Asset	Añadir 2 pab.a al recipiente Echár contenido a la cuchara dosif. Fregar Enjuagar el agua	No fumar
PISOS	Semanal	Optimum Quitagrasas	Llenar de agua y una pulsera Pulverizar Frotar con una SEMA Lavette Aclarar con agua y secar	Evitar mojarla

Realizado por JohnsonDiversey para Gestión de Recursos Higiénicos - Hotel Anaya - (Año 2017)



Mientras menos temperatura, las bacterias no crecen y no existe proliferación de las mismas.

Durante el proceso de manipulación se debe mantener los microorganismos inactivos, a medida que transcurre el tiempo puede aumentar las bacterias dependiendo en el rango de que temperatura este el alimento el mismo que puede ser de 0 a 12 horas, el producto se contamina y será necesario desecharlo y evitar su consumo.

Contaminación cruzada

Al momento de almacenar los alimentos estos desprenden líquidos, mismos que para ellos se necesitan clasificar y ocupar lugares, utensilios de acuerdo a sus características.

Procura separar los alimentos crudos de los cocinados, que no entren en contacto con los alimentos ninguno de los fluidos de los mismos.

Lávate siempre las manos y jabón antes de empezar a cocinar, y con mucho cuidado si fuiste al servicio con anterioridad

Al hacer la compra, clasificarla en el refrigerífico separando los alimentos en cajones o bolsas, sin entrar en contacto con los demás alimentos

A la hora de tratar, cortar, los alimentos, utiliza diferentes utensilios, o también lavarlos antes de usarlos en otros productos.

Es importante mantener todos los recipientes y utensilios limpios antes de utilizarlos. (Alimentos, 2018)



Parámetros para la refrigeración de alimentos



La refrigeración consiste en la conservación de los productos a bajas temperaturas, pero por encima de su temperatura de congelación. De manera general, la refrigeración se enmarca entre -1°C y 8°C . De esta forma se consigue que el valor nutricional y las características organolépticas casi no se diferencien de las de los productos al inicio de su almacenaje. Es por esta razón que los productos frescos refrigerados son considerados por los consumidores como alimentos saludables. La refrigeración evita el crecimiento de los microorganismos. (Quiminet, 2000)



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 la cantidad de la cocción del producto sea inmediata.



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

Hierve 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

Cocinero/ Chef

Calificado para resolver problemas en el área de cocina, precautelar la calidad del producto

Coordina, lidera al personal de Producción

Prepara y diseña menús

Horario: Hora de ingreso 8:00 am /5:00 pm, 5 días a la semana.





Ayudante de cocina

Control desinfección y limpieza de las instalaciones, maquinaria.

Conocimiento de técnicas y procesos para lograr el producto final

Elaboración de mise en place

Ayudante del chef

Horario: Hora de ingreso 8:00 am /5:00 pm, 5 días a la semana.





Análisis de puestos de trabajo		
Título del cargo: Chef	Departamento: Restauración	Fecha: 15 de mayo 2019
Título del cargo del cual depende: Propietario	Código del cargo: GAS001	
Resumen del cargo: Administrar, supervisar, programar, integrar, dirigir, líder, controlar actividades con preparación del establecimiento, para su correcto funcionamiento.		
Requisitos educativos: Estudios superiores, Lic. Gestión Gastronómica o afines.		
Experiencia requerida: 2 años de experiencia.		
Conocimientos y habilidades: Desarrollo del área de cocina, conocimiento de temperaturas, Liderazgo, rapidez y eficacia		
Requerimientos físicos: Joven libre de problemas de salud y no tener impedimentos físicos.		
Requerimientos personales: Aseo, Limpieza uso de buenas prácticas de manufactura.		
Rango de edad: Preferiblemente edades entre 30 a 35 años		
Referencias requeridas: Cartas de recomendación de antiguos trabajos, desempeño laboral.		
Horario: Hora de ingreso 8:00 am /5:00 pm, 3 días a la semana.		
Salario: \$394.00 Dólares americanos		
Oportunidades de ascenso: Supervisor del área de restauración.		
<p>Funciones:</p> <p>Inspección, planificación, organización, administración del área de producción</p> <p>Encargado de resolver problemas existentes.</p> <p>Lidera y coordina al personal del establecimiento.</p> <p>Verifica la producción y el manejo impecable de los equipos.</p> <p>Realizar los pedidos de materia prima</p> <p>Capacitar al personal</p> <p>Supervisar</p> <p>Inspección, planificación, organización, administración del área bodega como el área administrativa.</p> <p>Contratación de personal.</p>		

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)



Análisis de puestos de trabajo		
Título del cargo: Ayudante	Departamento: Producción	Fecha: 15 de mayo 2019
Título del cargo del cual depende: Chef	Código del cargo: GAS002	
Resumen del cargo: Persona que estará a órdenes del chef en lo que se requiera, poseerá altos conocimientos del arte culinario quien ayudara a preparar los alimentos.		
Requisitos educativos: Estudios tercer nivel.		
Experiencia requerida: 2 años de experiencia.		
Conocimientos y habilidades: Desenvolvimiento del área de cocina, conocimiento de temperaturas, Liderazgo, rapidez y eficacia		
Requerimientos físicos: Joven libre de problemas de salud y no tener impedimentos físicos.		
Requerimientos personales: Aseo, Limpieza uso de buenas prácticas de manufactura.		
Rango de edad: Preferiblemente edades entre 27 a 30 años		
Referencias requeridas: El desempeño laboral, cartas de recomendación de antiguos trabajos.		
Horario: Hora de ingreso 8:00 am /5:00 pm, 3 días a la semana.		
Salario: 394.00 Dólares americanos		
Oportunidades de ascenso: Chef		
<p>Funciones:</p> <p>Ayudar al chef a preparar los alimentos, lavar, limpiar, etc.</p> <p>Elaboración dentro del área de producción Manipulación e higiene y utilización de maquinarias.</p> <p>Medir los ingredientes en jarras medidoras y basculas</p> <p>Preparar platos para servicio</p> <p>Verificar y controlar existencias en bodegas</p> <p>Almacenamiento de bodega</p> <p>Mantenimiento de la zona de trabajo y cocina</p> <p>Lavado y almacenamiento de menaje</p>		

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)



Proceso de producción

Compra

La compra se la realizara todas las semanas, a mediados de semana especificamente para abastecer los siguientes días, tomando en cuenta el inventario características de los productos. En este primer punto es primordial ya que se adquieren productos de alta calidad.

Transporte

Para el transporte, tenemos que tener en cuenta el momento de la transportación se tomara mucho en cuenta la contaminación cruzada, o tambien por otros agentes.

Recepción

Control de la materia prima, en cuanto a alimentos perecederos y no perecederos, los mismos que tienen que estar en optimas condiciones para el consumo humano asi como enlatados sin abolladuras, mismas que tengas las características idoneas para el proceso.

Lavado

Este punto es importante por cuanto los productos que adquirimos son locales y tambien mariscos mismos que se deben lavados para evitar la contaminación.



Almacenamiento

Una vez limpios los productos se procede a clasificarlos ya sean alimentos perecederos y no perecederos los mismos que serán almacenados en cuartos fríos y de congelamiento.

Mise en place

En este proceso también será un punto primordial para nuestro día de producción, se trata de organizar todos los ingredientes de las recetas teniendo en cuenta el stock mínimo y stock máximo.

Producción

Se empleará la BPM, y técnicas de cocción que ayuden a preservar los nutrientes de cada una de nuestras preparaciones.

Montaje

Se lo realizará detalladamente así para llamar la atención visualmente mediante su textura olor sabor y color.

Servicio

Si el servicio es de primera tendremos el cliente satisfecho si un cliente queda insatisfecho este será 10 clientes insatisfechos, la satisfacción del cliente será nuestra primordial carta de



presentación, para que así el mismo se sienta como en casa se sienta bien y regrese a deleitarse de nuestros platillos.

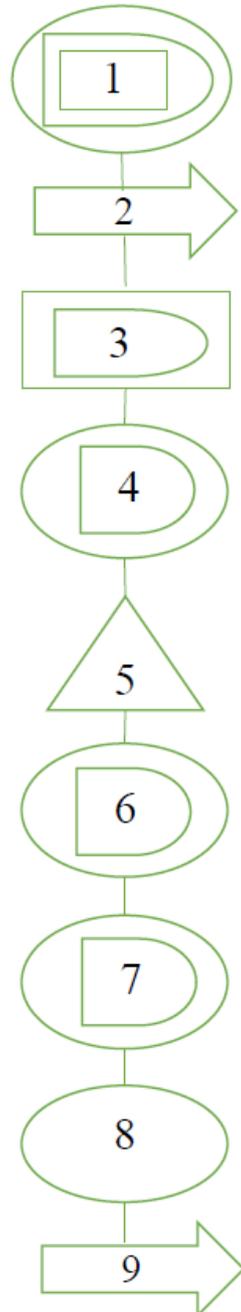
Diagrama de flujo

DIAGRAMA DE FLUJO	
NOMBRE	SIMBOLO
Operación	
Demora	
Inspección	
Transporte	
Almacenaje	

Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)



Diagrama de Flujo Proceso de Producción



Elaborado por: (L. Espinoza, 2019)



Uniforme

Es la carta de presentación del establecimiento, mismo que cumple funciones y de diseño ergonómico para así evitar accidentes.

La tecnología moderna ha hecho posible crear telas que no solo te protegen de quemaduras y manchas, sino que también te mantienen fresco y cómodo, porque como probablemente sepas, una cocina profesional puede calentarse. (Aspic, 2018)

La filipina o chaqueta

La filipina es quizás una de las partes más importantes del uniforme, y también tu mayor inversión, pero si eres nuevo en la industria de restaurantes, es posible que no sepas por qué la necesitas.

Fabricado de algodón doble grueso, la tela está diseñada teniendo en cuenta la seguridad. (Aspic, 2018)

La filipina de un chef clásico está diseñada para que, si derramas algo sobre ti mismo, puedas continuar cocinando. (Aspic, 2018)

El estilo de doble botonadura con dos filas de botones en la parte delantera te permite cubrir las manchas simplemente cambiando las capas superior e inferior en caso de que tengas que salir al comedor por cualquier motivo. (Aspic, 2018)





Pantalón

Pantalones de chef o los llamados mil cuadros son elaborados en gabardina de 100% algodón, tienen bota angosta, pretina ancha, dos bolsillos atrás y dos profundos bolsillos a los lados. Estampados o en colores sólidos, los pueden lucir tanto hombres como mujeres. Te mantiene fresco y confortable todo el día en la cocina. (Aspic, 2018)



Delantal

El factor de protección contra las manchas, que es la razón principal para tener un delantal. Pero un delantal hecho de materiales de alta calidad protege mejor. Un delantal de alta calidad te proporciona esa seguridad adicional. (Aspic, 2018)

Los bolsillos resistentes para que puedas llevar contigo las herramientas más usadas en todo momento significan que puedes llevar contigo un par de tijeras de cocina sin preocuparte de que corten la tela o, peor aún, la piel. Delantales hechos para la cocina profesional están hechos de materiales gruesos y resistentes a las llamas. (Aspic, 2018)

Esto significa que la cuerda que ata tu delantal alrededor de tu cuello no se incendiará si te acercas a una llama. (Aspic, 2018)



El Gorro

Principalmente el gorro protege a tu cliente, al mantener el cabello fuera de su comida. Incluso el cabello corto puede desprenderse sin que te des cuenta, y un solo pelo puede arruinar tu noche e incluso tu reputación. Un gorro que cubra por completo es la respuesta. (Aspic, 2018)

Un buen gorro protege al chef manteniendo el pelo largo dentro del sombrero. Esto significa que el cabello largo no quedará atrapado en una pieza de equipo o puerta, y no se acercará demasiado accidentalmente a un quemador y se incendiará. Meter cuidadosamente el pelo en un sombrero es una solución fácil para todos estos problemas. (Aspic, 2018)





Pico de Cuello

Son muy útiles en una cocina, y puedes utilizar dos: uno en tu cuello para el sudor (y evitar que caiga en la comida) y otro en tu cintura, para tomar ollas calientes, secarte las manos o limpiar alguna superficie. (Aspic, 2018)



Los Zapatos

Te parecerá insignificante este punto, pero piensa que debes pasar unas 12 horas de pie y que quizás te caigan objetos afilados o líquidos calientes. Es bueno conseguir un calzado específico para esta profesión. (Aspic, 2018)





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. (Cali, 2018)

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. (Cali, 2018)

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. (Cali, 2018)

Al iniciar las actividades comerciales, se llenara el registro de los mismos para mantenerlo actualizado y poder facilitar el contacto.



REGISTRO PROVEEDOR	
DATOS GENERALES	
NOMBRE DE LA EMPRESA	
TELEFONO	
DIRECCIÓN	
CIUDAD	
E-MAIL	
DATOS LEGALES	
FECHA DE REGISTRO	
CLASIFICACIÓN DE PRODUCTO	
PERECEDERO	NO PERECEDERO
DATOS FINANCIEROS	
BANCO	
TIPO	
NUMERO	
SUCURSAL	



Recepción de materia prima

Una de las partes primordiales dentro del establecimiento puesto que la recepción de materia funciona para precautelar que los productos lleguen en perfectas condiciones, sin abolladuras, raspones, residuos que puedan contaminar los alimentos antes y después de su almacenaje.

- Comprobar en qué estado llegan los alimentos, embalado, empacado, temperatura.
- Verificación de higiene del camión y transportista
- Comprobación de instalaciones del proveedor
- Normas de entrega y recepciones de materia prima
- Comprobar si la transportación en frío cumple con el vehículo adecuado
- La temperatura del transporte por normativa 0-5°C para productos refrigerados y para productos congelados 0-18° C.
- No poner la materia prima directamente en el suelo
- Verificar la fecha de caducidad de la materia prima



MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN ✓	RECHAZO ✗
PREENVASADAS		
Envase	 Íntegro y en buen edo.	 Roto, rasgado, fugas o fauna nociva
Fecha de caducidad o consumo preferente	 Vigente	 Vencida

RECOMENDACIONES A LA HORA DE CONSUMIR PESCADO

Compra segura

Comprá pescado y mariscos en comercios habilitados que presenten buena higiene general y exhiban sus productos frescos, en abundante hielo o congelados.

El pescado fresco debe presentar

- Olor suave característico.
- Ojos esféricos, brillantes y transparentes.
- Escamas abundantes y fuertemente adheridas a la piel.
- Carne lisa, consistente y firme.
- Agallas rojizas.

Almacenamiento adecuado

- Mantené los alimentos a temperaturas seguras:**
- Pescado fresco (refrigerado): podrá conservarse 1 a 2 días en heladera.
 - Pescado congelado: Podrá conservarse hasta 3 meses en el freezer.
 - Descongelar los pescados y mariscos dejándolos en la heladera durante la noche.
 - Una vez descongelados, no volver a congelar el producto.
 - No descongelar el producto a temperatura ambiente.

Al manipular pescados y mariscos crudos

- Lavá bien las manos con agua y jabón y los utensilios de cocina y superficies de trabajo con agua y detergente.
- Separá en todo momento los pescados y mariscos crudos de aquellos alimentos listos para consumir.
- Cociná completamente el pescado hasta observar un color "blanco leche opaco" por fuera y por dentro y que se deshaga con el tenedor.
- Finalizada la cocción, **consumirlo** lo antes posible y no dejar enfriar a temperatura ambiente.



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 turnarán 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.



CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS

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.

MANEJO DE RESIDUOS

Los desechos deben clasificarse según su composición, así facilitaremos su degradación o reutilización de los mismos. El desecho o embace en los que se los almacenaría debe estar limpio para así evitar la proliferación de las bacterias, y una ubicación estratégica para evitar así los malos olores y evitar la contaminación.

Residuos orgánicos

Son lo que se degradan con facilidad, y no necesitan mayor acción para que se eliminen como son frutas y verduras en proceso de descomposición, residuos de comida, mermas.

Residuos inorgánicos

Plástico, papel, vidrio cerámicas, son difíciles de degradar por lo que necesitan ser clasificados para poder reutilizarlos.

Residuos grasos

Este tipo de residuo es muy bueno para poder reciclarlo, a nivel nacional existen establecimientos el cual se encarga de recoger, aquí serán principalmente los aceites de las freidoras y resto de grasas

CLASE RESIDUO	CONTENIDO BÁSICO	COLOR	ETIQUETA
NO PELIGROSOS Biodegradables	Hojas y tallos de los árboles, grama, barrido del prado, resto de alimentos no contaminados		Rotular con: NO PELIGROSO BIODEGRADABLES
NO PELIGROSOS Reciclables Plástico	Bolsas de plástico, vasos y platos plásticos, gorrónes, recipientes de polipropileno, bolsas de suero y polietileno sin contaminar y que no provengan de pacientes con medidas de aislamiento.		Rotular con:  RECICLABLE PLÁSTICO
NO PELIGROSOS Reciclables Vidrio	Toda clase de vidrio.		Rotular con:  RECICLABLE VIDRIO
NO PELIGROSOS Reciclables Cartón y similares	Cartón, papel, plegadiza, archivo y periódico.		Rotular con:  RECICLABLE CARTÓN PAPEL



GENERALIDADES

Normas de Higiene

Las normas de higiene son todas aquellas reglas y normas que el personal en cualquier área en la que se encuentre, deberá cumplir durante toda su jornada laboral, incluyendo su higiene al momento de ingresar al establecimiento.

Lavado y desinfectado de manos

Limpieza de manos todas las áreas

Lavarse las manos es la vía más económica y eficaz para prevenir enfermedades y contaminación a los alimentos.



¿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

<p>0</p>  <p>Mójese las manos con agua;</p>	<p>1</p>  <p>Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;</p>	<p>2</p>  <p>Frótese las palmas de las manos entre sí;</p>
<p>3</p>  <p>Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;</p>	<p>4</p>  <p>Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;</p>	<p>5</p>  <p>Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;</p>
<p>6</p>  <p>Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;</p>	<p>7</p>  <p>Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;</p>	<p>8</p>  <p>Enjuáguese las manos con agua;</p>
<p>9</p>  <p>Séquese con una toalla desechable;</p>	<p>10</p>  <p>Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;</p>	<p>11</p>  <p>Sus manos son seguras.</p>



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



solo se necesitan
5 momentos
para cambiar el mundo

¿Cómo desinfectarse con alcohol gel las manos?

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

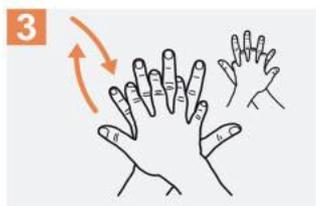
Duración de todo el procedimiento: 20-30 segundos



Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;



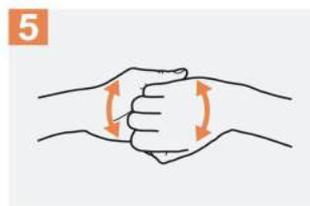
Frótese las palmas de las manos entre sí;



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



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



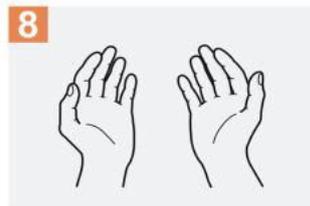
Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



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



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



Una vez secas, sus manos son seguras.



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



Baño diario

A parte de ser extremadamente placentero, es de indispensable conocimiento que el cuerpo diariamente desprende fluidos corporales mismos que generan contaminación al momento de preparar alimentos, por lo tanto, un baño diario inhibe la proliferación de bacterias.

Aseo Corporal

Cabello corto, cubierto por una malla, uñas cortadas, manos limpias, reflejan un buen cuidado personal.



(Valeriano, 2018)



Normas de seguridad

Es una de los momentos más importantes para la empresa donde se garantizará la seguridad de todo el personal del establecimiento, así como también de los clientes.

Normas de comportamiento

El comportamiento va desde el servicio que se dará a nuestros clientes, deberemos tomar en cuenta la forma de actuar y de hablar frente a ellos, para poder evitar malentendidos y lograr que ellos tengan una satisfacción plena y única en el establecimiento. (Cali, 2018)

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. (Cali, 2018)

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. (Cali, 2018)

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

MAR DE PERLAS



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: (Cali, 2018)



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
DETALLE	INSTRUCCIONES		TIEMPO
	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	
Pisos, paredes, desagüe.	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, cubertería, 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 periodo de tiempo considerable, lavarlo y desinfección 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



<p>Frutas y verduras</p>	<p>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.</p>	<p>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. Kílo: 2 o 3 cucharadas en 1 litro de agua, sumergirlos durante 5 minutos antes de su uso o consumo.</p>	<p>En bodega limpiarlas después de su recepción. En cocina lavar y desinfectar las verduras y frutas antes que sean cortadas, manipuladas o fiscalmente modificadas.</p>
--------------------------	--	---	---

(Cali, 2018)



REGLAMENTO

Capítulo I

Alcance del reglamento

El presente reglamento rige a todas las personas quienes laboren dentro del establecimiento.

Todos los empleados deberán conocer las disposiciones de este reglamento desde el momento en que ingresan a laborar en el establecimiento.

El cumplimiento de las disposiciones es obligatorio para todo el personal, sin excepción, y su desconocimiento no será justificativo para su no aplicación.

El establecimiento facilitará este documento para todo el personal, con el fin que sea de conocimiento general. (Cali, 2018)

Capítulo II

Tipo de personal

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. (Cali, 2018)

Capítulo III

Jornada de trabajo

El personal iniciará sus actividades en el horario y lugar establecido por la empresa.

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.



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.

Las jornadas de trabajo tendrán una duración diaria de 8:00 am /5:00 pm, 3 días a la semana.

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.

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

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.

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.

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

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. (Cali, 2018)

Capítulo IV

Días festivos, de descanso y vacaciones

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

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

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. (Cali, 2018)



Capítulo V

Permisos para faltar

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.

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.

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

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. (Cali, 2018)

Capítulo VI

Pago de sueldos

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

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

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

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.

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.

Está completamente prohibido solicitar el adelanto total o parcial del sueldo, excepto en caso de emergencia, mismo que deberá estar soportado con la documentación respectiva. (Cali, 2018)



Capítulo VII

Higiene y seguridad laboral

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.

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

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.

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. (Cali, 2018)

Capítulo VIII

Disposiciones generales

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 deberán 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 aceptarán 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. (Cali, 2018)

Capítulo IX

Sanciones por indisciplina

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.

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 considerará como 1 falta.

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

En caso de abandonar el establecimiento sin haber cumplido las 8 horas laborales, será sancionado con una falta. (Cali, 2018)

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



*Bienvenidos ya están
formando parte de este
gran equipo.*

Anexo E: Recetas estándar



MAR DE PERLAS

 ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PUBLICA ESCUELA DE GASTRONOMIA FICHA DE RECETA ESTANDAR 								
NOMBRE:	BOLÓN CON ESTOFADO DE CAMARÓN			FECHA:	MENU COMPLETO		# DE PAX:	20
TIPO:	ENTRADA	P.FUERTE	POSTRE	24/4/2019			OTROS	
CONSERVACIÓN		REFRIGERACION		CONGELACION		X		
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		METODO DE COCCION/ MISE EN PLACE	PROVEEDOR			COSTO TOTAL
		CANTIDAD	UNIDAD		CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	
A001	Verde	800	gr	Vapor/Moler	1000	gr	\$ 2,00	\$ 1,60
A002	Cebolla blanca	400	gr	Vapor/Brunoise	1000	gr	\$ 1,00	\$ 0,40
A003	Ajo	20	gr	Vapor/Brunoise	1000	gr	\$ 1,00	\$ 0,02
A004	Sal	15	gr	Vapor/Pesar	1000	gr	\$ 1,50	\$ 0,02
A005	Queso	400	gr	Vapor/Rayado	1000	gr	\$ 2,50	\$ 1,00
A006	Pimiento verde	300	gr	Vapor/Juliana	1000	gr	\$ 1,00	\$ 0,30
A007	Pimiento rojo	300	gr	Vapor/Juliana	1000	gr	\$ 1,00	\$ 0,30
A008	Tomate	300	gr	Vapor/Juliana	1000	gr	\$ 1,00	\$ 0,30
A009	Camarón	454	gr	Vapor/Unidad	1000	gr	\$ 10,00	\$ 4,54
A010	Cebolla paiteña	200	gr	Vapor/Juliana	1000	gr	\$ 1,00	\$ 0,20
A011	Mantequilla	100	gr	Vapor/Freir	1000	gr	\$ 3,00	\$ 0,30
PROCEDIMIENTO						TOTAL	\$ 25,00	\$ 8,98
1. Pelamos y cocinamos los verdes previa su limpieza. 2. Freimos, Cebolla blanca , Ajo y mantequilla. 3. Molemos el verde junto con procedimiento #2, adjuntamos el queso, formando el Bolón 4. Cocinamos por 2 minutos los camarones sacamos los mismos y cocinamos las verduras hasta tener un estofado 5. Cocción 40 minutos						COSTO POR PAX	\$ 0,45	
						9%	\$ 0,04	
						TOTAL	\$ 0,49	
						33%	\$ 2,96	
						PVP	\$ 2,96	



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMIA
FICHA DE RECETA ESTANDAR



NOMBRE:	BOLÓN CON ESTOFADO DE CARNE			FECHA:			# DE PAX:	20
TIPO:	ENTRADA	P.FUERTE	POSTRE	19/5/2019	MENU COMPLETO		OTROS	
	X							
CONSERVACIÓN		REFRIGERACIÓN		CONGELACIÓN		X		
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		METODO DE COCCION/ MISE EN PLACE	PROVEEDOR			COSTO TOTAL
		CANTIDAD	UNIDAD		CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	
A001	Verde	800	gr	Vapor/Moler	1000	gr	\$ 2,00	\$ 1,60
A002	Cebolla blanca	400	gr	Vapor/Brunoise	1000	gr	\$ 1,00	\$ 0,40
A003	Ajo	20	gr	Vapor/Brunoise	1000	gr	\$ 1,00	\$ 0,02
A004	Sal	15	gr	Vapor/Pesar	1000	gr	\$ 1,00	\$ 0,02
A005	Queso	400	gr	Vapor/Rayado	1000	gr	\$ 1,50	\$ 0,60
A006	Pimiento verde	300	gr	Vapor/Juliana	1000	gr	\$ 1,00	\$ 0,30
A007	Pimiento rojo	300	gr	Vapor/Juliana	1000	gr	\$ 1,00	\$ 0,30
A008	Tomate	300	gr	Vapor/Juliana	1000	gr	\$ 1,00	\$ 0,30
A012	Carne	454	gr	Vapor/Unidad	1000	gr	\$ 10,00	\$ 4,54
A010	Cebolla paitaña	200	gr	Vapor/Juliana	1000	gr	\$ 1,00	\$ 0,20
A011	Mantequilla	100	gr	Vapor/Freir	1000	gr	\$ 3,00	\$ 0,30
PROCEDIMIENTO						TOTAL	\$ 21,50	\$ 6,98
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pelamos y cocinamos los verdes previa su limpieza. 2. Freimos, Cebolla blanca, Ajo y mantequilla. 3. Molemos el verde junto con procedimiento #2, adjuntamos el queso, formando el Bolón 4. Cocinamos la carne junto con las verduras hasta tener un estofado 5. Cocción 40 minutos 						COSTO POR PAX	\$ 0,35	
						9%	\$ 0,03	
						TOTAL	\$ 0,38	
						33%	\$ 2,30	
						PVP	\$ 2,30	



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMIA
FICHA DE RECETA ESTANDAR



NOMBRE:		TIGRILLO		FECHA:		MENU COMPLETO		# DE PAX: 20	
TIPO:		ENTRADA	P.FUERTE	POSTRE	19/5/2019			OTROS	
		X							
CONSERVACIÓN		REFRIGERACIÓN			CONGELACIÓN			X	
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		METODO DE COCCIÓN/ MISE EN PLACE	PROVEEDOR			COSTO TOTAL	
		CANTIDAD	UNIDAD		CANTIDAD	UNIDAD	COSTO		
A001	Verde	2000	gr	Vapor/Moler	1000	gr	\$ 2,00	\$ 4,00	
A002	Cebolla blanca	400	gr	Vapor/Brunoise	1000	gr	\$ 1,00	\$ 0,40	
A003	Ajo	20	gr	Vapor/Brunoise	1000	gr	\$ 1,00	\$ 0,02	
A004	Sal	15	gr	Vapor/Pesar	1000	gr	\$ 1,50	\$ 0,02	
A005	Queso	400	gr	Vapor/Rayado	1000	gr	\$ 2,50	\$ 1,00	
A014	Culantro	20	gr	Vapor/Brunoise	1000	gr	\$ 0,10	\$ 0,00	
A011	Mantequilla	100	gr	Vapor/Freir	1000	gr	\$ 3,00	\$ 0,30	
A013	Huevos	975	gr	Vapor/Freir	1000	gr	\$ 3,00	\$ 2,93	
PROCEDIMIENTO						TOTAL		\$ 14,10	\$ 8,67
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pelamos y cocinamos los verdes previa su limpieza. 2. Freímos, Cebolla blanca, Ajo y mantequilla. 3. Molemos el verde junto con procedimiento #2, adjuntamos el queso y los huevos 4. Cocinamos sin dejar de romover, se agrega culantro picado 5. Cocción 40 minutos 						COSTO POR PAX		\$ 0,43	
						9%		\$ 0,04	
						TOTAL		\$ 0,47	
						33%		\$ 2,86	
						PVP		\$ 2,86	



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMIA
FICHA DE RECETA ESTANDAR



NOMBRE:		CEVICHE DE CAMARÓN		FECHA:			# DE PAX:	20
TIPO:	ENTRADA	P.FUERTE	POSTRE	19/5/2019	MENU COMPLETO		OTROS	
	X							
CONSERVACIÓN		REFRIGERACIÓN		CONGELACIÓN		X		
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		METODO DE COCCIÓN/ MISE EN PLACE	PROVEEDOR			COSTO TOTAL
		CANTIDAD	UNIDAD		CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	
A009	Camarón	1280	gr	Vapor/ Unidad	1000	gr	\$ 10,00	\$ 12,80
A010	Cebolla paitaña	1200	gr	Vapor/Juliana	1000	gr	\$ 1,00	\$ 1,20
A008	Tomate	1200	gr	Vapor/Brunoise	1000	gr	\$ 1,00	\$ 1,20
A015	Limonas	1500	gr	Zumo	1000	gr	\$ 1,50	\$ 2,25
A016	Mostaza	500	gr	Zumo	1000	gr	\$ 1,00	\$ 0,50
A017	S. de Tomante	500	gr	Zumo	1000	gr	\$ 1,50	\$ 0,75
A018	Aceite	500	lt	Vapor/Pesar	1000	lt	\$ 5,00	\$ 2,50
A019	Pimineta	15	gr	Vapor/Pesar	1000	gr	\$ 1,50	\$ 0,02
A004	Sal	15	gr	Vapor/Pesar	1000	gr	\$ 1,50	\$ 0,02
A006	Pimiento verde	300	gr	Vapor/Brunoise	1000	gr	\$ 1,00	\$ 0,30
A007	Pimiento rojo	300	gr	Vapor/Brunoise	1000	gr	\$ 1,00	\$ 0,30
PROCEDIMIENTO					TOTAL		\$ 26,00	\$ 21,85
<ol style="list-style-type: none"> 1. Vierta el camarón en una taza de agua hirviendo con sal, déjelo hervir por 5 minutos, y sáquele del agua, ponga a enfriar el agua. 2. Pele la cebolla y píquela en julianas muy finas, después lave bien la cebolla. 3. Cúrtala con los limones 4. Pele los tomates, sáquele la semilla, píquelos en cuadritos, mezcle esto con la cebolla, la salsa de tomate, la mostaza, el cilantro, sal y pimienta, y el aceite. 5. Cuando el camarón y el agua estén fríos mezcle todo. 							COSTO POR PAX	\$ 1,09
							9%	\$ 0,10
							TOTAL	\$ 1,19
							33%	\$ 7,21
							PVP	\$ 7,21



ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PUBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMIA
FICHA DE RECETA ESTANDAR



NOMBRE:		CEVICHE DE CONCHA		FECHA:			# DE PAX:	20
TIPO:	ENTRADA	P.FUERTE	POSTRE	19/5/2019	MENU COMPLETO		OTROS	
	X							
CONSERVACION		REFRIGERACION		CONGELACION		X		
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		METODO DE COCCION/ MISE EN PLACE	PROVEEDOR			COSTO TOTAL
		CANTIDAD	UNIDAD		CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	
A020	Conchas	1500	gr	Vapor/ Unidad	1000	gr	\$ 10,00	\$ 15,00
A010	Cebolla paitaña	1200	gr	Vapor/Juliana	1000	gr	\$ 1,50	\$ 1,80
A008	Tomate	1200	gr	Vapor/Brunoise	1000	gr	\$ 1,50	\$ 1,80
A015	Limonos	1500	gr	Zumo	1000	gr	\$ 1,50	\$ 2,25
A016	Mostaza	500	gr	Zumo	1000	gr	\$ 3,00	\$ 1,50
A017	S. de Tomate	500	gr	Zumo	1000	gr	\$ 3,00	\$ 1,50
A018	Aceite	500	lt	Vapor/Pesar	1000	lt	\$ 5,00	\$ 2,50
A019	Pimineta	15	gr	Vapor/Pesar	1000	gr	\$ 1,50	\$ 0,02
A004	Sal	15	gr	Vapor/Pesar	1000	gr	\$ 1,50	\$ 0,02
A006	Pimiento verde	300	gr	Vapor/Brunoise	1000	gr	\$ 1,00	\$ 0,30
A007	Pimiento rojo	300	gr	Vapor/Brunoise	1000	gr	\$ 1,00	\$ 0,30
PROCEDIMIENTO					TOTAL		\$ 30,50	\$ 27,00
<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar bien las conchas con un cepillo antes de abrirlas. Verificar que las conchas estén bien cerradas, y desechar las que no lo están. 2. Abrir las conchas con una guillotina o con un cuchillo grande de cocina. 3. Guardar el líquido interior de cada concha negra. 4. Poner la carne de la concha y su respectivo líquido en una fuente. Exprimir los limones sutiles y agregar el jugo a la fuente con las conchas. 5. Cortar rodajas de cebolla paitaña con sal, y lavarlas bien. Hacer un curtido con la cebolla, pimiento verde y rojo, los tomates picados, el jugo de los dos limones restantes, el culantro picado, aceite y sal. 6. Poner la mezcla de las conchas con limón en platos individuales, agregar un poco del curtido de cebolla y tomate 							COSTO POR PAX	\$ 1,35
							9%	\$ 0,12
							TOTAL	\$ 1,47
							33%	\$ 8,91
							PVP	\$ 8,91



ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PUBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMIA
FICHA DE RECETA ESTANDAR



NOMBRE:	CEVICHE MIXTO			FECHA:			# DE PAX:	20
TIPO:	ENTRADA	P.FUERTE	POSTRE	19/5/2019	MENU COMPLETO		OTROS	
	X							
CONSERVACION		REFRIGERACION			CONGELACION		X	
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		METODO DE COCCION/ MISE EN PLACE	PROVEEDOR			COSTO TOTAL
		CANTIDAD	UNIDAD		CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	
A020	Conchas	1500	gr	Vapor/ Unidad	1000	gr	\$ 10,00	\$ 15,00
A010	Cebolla paitieña	1200	gr	Vapor/Juliana	1000	gr	\$ 2,50	\$ 3,00
A008	Tomate	1200	gr	Vapor/Brunoise	1000	gr	\$ 1,50	\$ 1,80
A015	Limonas	1500	gr	Zumo	1000	gr	\$ 1,50	\$ 2,25
A016	Mostaza	500	gr	Zumo	1000	gr	\$ 3,00	\$ 1,50
A017	S. de Tomate	500	gr	Zumo	1000	gr	\$ 3,00	\$ 1,50
A018	Aceite	500	lt	Vapor/Pesar	1000	lt	\$ 5,00	\$ 2,50
A019	Pimineta	15	gr	Vapor/Pesar	1000	gr	\$ 1,50	\$ 0,02
A004	Sal	15	gr	Vapor/Pesar	1000	gr	\$ 1,50	\$ 0,02
A006	Pimiento verde	300	gr	Vapor/Brunoise	1000	gr	\$ 1,00	\$ 0,30
A007	Pimiento rojo	300	gr	Vapor/Brunoise	1000	gr	\$ 1,00	\$ 0,30
A009	Camarón	1280	gr	Vapor/ Unidad	1000	gr	\$ 7,00	\$ 8,96
PROCEDIMIENTO						TOTAL	\$ 38,50	\$ 37,16
<ol style="list-style-type: none"> Lavar bien las conchas con un cepillo antes de abrirlas. Vierta el camarón en una taza de agua hirviendo con sal, déjelo hervir por 5 minutos, y sáquelo del agua, ponga a enfriar el agua. Guardar el líquido interior de cada concha negra. Poner la carne de la concha y camarón su respectivo líquido en una fuente. Exprimir los limones sutiles y agregar el jugo a la fuente con las conchas. Corrar rodajas de cebolla paitieña con sal, y lavarlas bien. Hacer un curtido con la cebolla, pimiento verde y rojo, los tomates picados, el jugo de los dos limones restantes, el culantro picado, aceite y sal. Poner la mezcla de los dos productos con limón en platos individuales, agregar un poco del curtido de cebolla y tomate 							COSTO POR PAX	\$ 1,86
							9%	\$ 0,17
							TOTAL	\$ 2,02
							33%	\$ 12,26
							PVP	\$ 12,26



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOMBRE:		CEVICHE CALAMAR		FECHA:				# DE PAX:	20
TIPO:	ENTRADA	P.FUERTE	POSTRE	19/5/2019	MENU COMPLETO			OTROS	
	X								
CONSERVACIÓN		REFRIGERACIÓN		CONGELACIÓN			X		
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		METODO DE COCCIÓN/ MISE EN PLACE	PROVEEDOR			COSTO TOTAL	
		CANTIDAD	UNIDAD		CANTIDAD	UNIDAD	COSTO		
A021	Calamar	2000	gr	Vapor/ Unidad	1000	gr	\$ 7,00	\$ 14,00	
A010	Cebolla paitaña	1200	gr	Vapor/Juliana	1000	gr	\$ 3,00	\$ 3,60	
A008	Tomate	1200	gr	Vapor/Brunoise	1000	gr	\$ 3,00	\$ 3,60	
A015	Limones	1500	gr	Zumo	1000	gr	\$ 3,50	\$ 5,25	
A016	Mostaza	500	gr	Zumo	1000	gr	\$ 3,00	\$ 1,50	
A017	S. de Tomante	500	gr	Zumo	1000	gr	\$ 3,00	\$ 1,50	
A018	Aceite	500	lt	Vapor/Pesar	1000	lt	\$ 5,00	\$ 2,50	
A019	Pimineta	15	gr	Vapor/Pesar	1000	gr	\$ 1,50	\$ 0,02	
A004	Sal	15	gr	Vapor/Pesar	1000	gr	\$ 1,50	\$ 0,02	
A006	Pimiento verde	300	gr	Vapor/Brunoise	1000	gr	\$ 1,00	\$ 0,30	
A007	Pimiento rojo	300	gr	Vapor/Brunoise	1000	gr	\$ 1,00	\$ 0,30	
PROCEDIMIENTO						TOTAL		\$ 32,50	\$ 32,60
<ol style="list-style-type: none"> 1. Vierta el calamar en una taza de agua hirviendo con sal, déjelo hervir por 5 minutos, y síquelo del agua, ponga a enfriar el agua. 2. Cortar en cuadros pequeños el calamar ya cocido 3. Picar julianas la cebolla paitaña, brouse el pimineto verde y rojo 4. Colocar en un recipiente hondo la carne de calamar y #3. 5. Agregar el jugo de limón y dejar reposar. 6. Cortar en Brunoise el tomate. 7. Agregar a la mezcla de calamar. 								COSTO POR PAX	\$ 1,63
								9%	\$ 0,15
								TOTAL	\$ 1,78
								33%	\$ 10,76
								PVP	\$ 10,76



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOMBRE:		CEVICHE CHURO			FECHA:	MENU COMPLETO		# DE PAX:	20
TIPO:	ENTRADA	P.FUERTE	POSTRE	19/5/2019	MENU COMPLETO		OTROS		
	X								
CONSERVACIÓN		REFRIGERACIÓN			CONGELACIÓN		X		
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		METODO DE COCCIÓN/ MISE EN PLACE	PROVEEDOR			COSTO TOTAL	
		CANTIDAD	UNIDAD		CANTIDAD	UNIDAD	COSTO		
A021	Churo	2000	gr	Vapor/ Unidad	1000	gr	\$ 10,00	\$ 20,00	
A010	Cebolla paitaña	1200	gr	Vapor/Juliana	1000	gr	\$ 3,00	\$ 3,60	
A008	Tomate	1200	gr	Vapor/Brunoise	1000	gr	\$ 3,00	\$ 3,60	
A015	Limonas	1500	gr	Zumo	1000	gr	\$ 3,50	\$ 5,25	
A016	Mostaza	500	gr	Zumo	1000	gr	\$ 3,00	\$ 1,50	
A017	S. de Tomante	500	gr	Zumo	1000	gr	\$ 3,00	\$ 1,50	
A018	Aceite	500	lt	Vapor/Pesar	1000	lt	\$ 5,00	\$ 2,50	
A019	Pimineta	15	gr	Vapor/Pesar	1000	gr	\$ 1,50	\$ 0,02	
A004	Sal	15	gr	Vapor/Pesar	1000	gr	\$ 1,50	\$ 0,02	
A006	Pimiento verde	300	gr	Vapor/Brunoise	1000	gr	\$ 1,00	\$ 0,30	
A007	Pimiento rojo	300	gr	Vapor/Brunoise	1000	gr	\$ 1,00	\$ 0,30	
PROCEDIMIENTO						TOTAL	\$ 35,50	\$ 38,60	
1. Vierta el Churo en una taza de agua hirviendo con sal, déjelo hervir por 5 minutos, y síquelo del agua, ponga a enfriar el agua. 2. Cortar en cuadros pequeños el Churo ya cocido 3. Picar julianas la cebolla paitaña, brouse el pimineto verde y rojo 4. Colocar en un recipiente hondo la carne de churo y #3. 5. Agregar el jugo de limón y dejar reposar. 6. Cortar en Brunoise el tomate. 7. Agregar a la mezcla.						COSTO POR PAX	\$ 1,93		
						9%	\$ 0,17		
						TOTAL	\$ 2,10		
						33%	\$ 12,74		
						PVP	\$ 12,74		



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTANDAR



NOMBRE:		CONCHAS ASADAS		FECHA:	MENU COMPLETO			# DE PAX:	20
TIPO:	ENTRADA	P.FUERTE	POSTRE	19/5/2019				OTROS	
CONSERVACIÓN		REFRIGERACIÓN			CONGELACIÓN			X	
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		METODO DE COCCIÓN/MISE EN PLACE	PROVEEDOR			COSTO TOTAL	
		CANTIDAD	UNIDAD		CANTIDAD	UNIDAD	COSTO		
A020	Conchas	2800	gr	Vapor/ Unidad	1000	gr	\$ 7,00	\$ 19,60	
A010	Cebolla paiteña	1200	gr	Vapor/Juliana	1000	gr	\$ 1,50	\$ 1,80	
A008	Tomate	1200	gr	Vapor/Brunoise	1000	gr	\$ 3,00	\$ 3,60	
A015	Limonas	2000	gr	Vapor/Pesar	1000	gr	\$ 3,50	\$ 7,00	
A018	Aceite	500	lt	Vapor/Pesar	1000	lt	\$ 2,50	\$ 1,25	
A019	Pimineta	15	gr	Vapor/Pesar	1000	gr	\$ 1,50	\$ 0,02	
A004	Sal	15	gr	Vapor/Pesar	1000	gr	\$ 1,50	\$ 0,02	
PROCEDIMIENTO					TOTAL			\$ 20,50	\$ 33,30
1. Primero se lava bien las conchas con un cepillo duro 2. Luego se les pone a hervir pero solo que se sancochen en agua para que se abran más fácilmente, por dos a tres minutos hasta que las burbujas aparezcan y se las retire del fuego. 3. Se abren las conchas y se las pone en una parrilla sobre carbón encendido para asarlas por 5 minutos, hasta que la carne pierda un poco de humedad. 4. El encurtido que se prepara con cebolla picada y tomate, el limón se pone por gotas en cada concha para realizar su sabor.								COSTO POR PAX	\$ 1,66
								9%	\$ 0,15
								TOTAL	\$ 1,81
								33%	\$ 10,99
								PVP	\$ 10,99



ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PUBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMIA
FICHA DE RECETA ESTANDAR



NOMBRE:		Cazuela de Mariscos		FECHA:			# DE PAX:	20
TIPO:	ENTRADA	P.FUERTE	POSTRE	19/5/2019	MENU COMPLETO		OTROS	
		X						
CONSERVACION		REFRIGERACION			CONGELACION		X	
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		METODO DE COCCION/ MISE EN PLACE	PROVEEDOR			COSTO TOTAL
		CANTIDAD	UNIDAD		CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	
A024	Crema de leche	500	lt	Vapor/Pesar	1000	lt	\$ 2,50	\$ 1,25
A025	Pasta de Mami	250	gr	Vapor/Pesar	1000	gr	\$ 2,50	\$ 0,63
A010	Cebolla paitaña	1200	gr	Vapor/Juliana	1000	gr	\$ 3,00	\$ 3,60
A006	Pimiento verde	300	gr	Vapor/Brunoise	1000	gr	\$ 1,00	\$ 0,30
A007	Pimiento rojo	300	gr	Vapor/Brunoise	1000	gr	\$ 1,00	\$ 0,30
A022	Pimiento amarillo	300	gr	Vapor/Brunoise	1000	gr	\$ 1,50	\$ 0,45
A023	Cebolla perla	1200	gr	Vapor/Pesar	1000	gr	\$ 1,50	\$ 1,80
A003	Ajo	20	gr	Vapor/Brunoise	1000	gr	\$ 1,00	\$ 0,02
A001	Verde	800	gr	Vapor/Moler	1000	gr	\$ 4,00	\$ 3,20
A026	Pescado	1280	gr	Freir/ Cuadrado	1000	gr	\$ 2,00	\$ 2,56
A020	Conchas	2800	gr	Vapor/ Unidad	1000	gr	\$ 3,50	\$ 9,80
A009	Camarón	1280	gr	Vapor/ Unidad	1000	gr	\$ 2,00	\$ 2,56
A027	Cangrejo	2800	gr	Vapor/ Unidad	1000	gr	\$ 2,50	\$ 7,00
A028	Almejas	1280	gr	Vapor/ Unidad	1000	gr	\$ 5,00	\$ 6,40
PROCEDIMIENTO						TOTAL	\$ 33,00	\$ 39,87
<ol style="list-style-type: none"> 1. En una olla grande coloque el aceite, la cebolla, los pimientos, el cilantro, la pimienta, el comino y sal al gusto. 2. Haga con esto un refrito. 3. Después, agregue el mani licuado con la leche y el agua caliente. 4. Deje hervir durante 5 minutos. 5. Añada el plátano licuado y cocine revolviendo durante unos 10 minutos hasta que espese. 6. Retire del fuego y rectifique la sazón. 7. Ponga en otra olla todos los mariscos (menos el pescado). 8. Agregue 2 cucharadas de aceite y refría revolviendo durante 20 minutos. 9. A continuación ponga aceite en el fondo de una cazuela grande de barro y vierta en ella la preparación del plátano. 10. Sobre ésta ponga los mariscos y el pescado frito, introduciéndolos en la masa del plátano. 11. Lleve a un horno precalentado a 180 °C (350 °F) hasta que esté dorado. 12. Sirva la cazuela caliente. 							COSTO POR PAX	\$ 1,99
							9%	\$ 0,18
							TOTAL	\$ 2,17
							33%	\$ 13,16
							PVP	\$ 13,16



ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PUBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMIA
FICHA DE RECETA ESTANDAR



NOMBRE:		Sango de Pescado		FECHA:	MENU COMPLETO		# DE PAX:	20
TIPO:	ENTRADA	P.FUERTE	POSTRE	19/5/2019			OTROS	
		X						
CONSERVACIÓN		REFRIGERACIÓN		CONGELACIÓN		X		
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		METODO DE COCCIÓN/ MISE EN PLACE	PROVEEDOR		COSTO	COSTO TOTAL
		CANTIDAD	UNIDAD		CANTIDAD	UNIDAD		
A025	Pasta de Mami	250	gr	Vapor/Pesar	1000	gr	\$ 5,00	\$ 1,25
A010	Cebolla paitaña	1200	gr	Vapor/Juliana	1000	gr	\$ 3,00	\$ 3,60
A006	Pimiento verde	300	gr	Vapor/Brunoise	1000	gr	\$ 1,00	\$ 0,30
A007	Pimiento rojo	300	gr	Vapor/Brunoise	1000	gr	\$ 1,00	\$ 0,30
A022	Pimiento amarillo	300	gr	Vapor/Brunoise	1000	gr	\$ 1,50	\$ 0,45
A023	Cebolla perla	1200	gr	Vapor/Pesar	1000	gr	\$ 1,50	\$ 1,80
A003	Ajo	20	gr	Vapor/Brunoise	1000	gr	\$ 1,00	\$ 0,02
A001	Verde	800	gr	Vapor/Moler	1000	gr	\$ 4,00	\$ 3,20
A026	Pescado	1280	gr	Freir/ Cuadrado	1000	gr	\$ 4,00	\$ 5,12
A018	Aceite	500	lt	Vapor/Pesar	1000	lt	\$ 5,00	\$ 2,50
A014	Culantro	20	gr	Vapor/Brunoise	1000	gr	\$ 0,10	\$ 0,00
A019	Pimineta	15	gr	Vapor/Pesar	1000	gr	\$ 1,50	\$ 0,02
PROCEDIMIENTO					TOTAL		\$ 28,60	\$ 18,56
1. Rallar los verdes crudos, amasarlos con achote, un poco de agua y reservarlos. 2. Preparar un refrito con la cebolla colorada, el ajo y el tomate. 3. Elaborar un caldo con la cabeza de pescado, agregar al refrito junto con el mani licuado, dejar hervir y añadir el verde previamente rallado y amasado, sazonar con sal, pimienta y comino. 4. Hervir a fuego lento hasta que la mezcla este cocida y espesa, agregar el pescado cortado en trozos, y el culantro picado, dejar cocer por unos pocos minutos. 5. Agregar sal y pimienta. 6. Servir acompañado de limón.					COSTO POR PAX		\$ 0,93	
					9%		\$ 0,08	
					TOTAL		\$ 1,01	
					33%		\$ 6,13	
		PVP		\$ 6,13				



ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PUBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMIA
FICHA DE RECETA ESTANDAR



NOMBRE:	Pescado Frito			FECHA:			# DE PAX:	20
TIPO:	ENTRADA	P.FUERTE	POSTRE	19/5/2019	MENU COMPLETO		OTROS	
		X						
CONSERVACIÓN		REFRIGERACIÓN			CONGELACIÓN		X	
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		METODO DE COCCIÓN/ MISE EN PLACE	PROVEEDOR			COSTO TOTAL
		CANTIDAD	UNIDAD		CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	
A010	Cebolla paitena	1200	gr	Vapor/Juliana	1000	gr	\$ 3,00	\$ 3,60
A029	Aguacate	200	gr	Cuadrados	1000	gr	\$ 3,00	\$ 0,60
A003	Ajo	20	gr	Vapor/Brunoise	1000	gr	\$ 1,00	\$ 0,02
A001	Verde	800	gr	Vapor/Moler	1000	gr	\$ 4,00	\$ 3,20
A026	Pescado	500	gr	Freir/ Cuadrado	1000	gr	\$ 4,00	\$ 2,00
A018	Aceite	1000	lt	Vapor/Pesar	1000	lt	\$ 5,00	\$ 5,00
A014	Culantro	20	gr	Vapor/Brunoise	1000	gr	\$ 0,10	\$ 0,00
A030	Harina	300	gr	Vapor/Pesar	1000	gr	\$ 3,50	\$ 1,05
A019	Pimineta	15	gr	Vapor/Pesar	1000	gr	\$ 1,50	\$ 0,02
PROCEDIMIENTO						TOTAL	\$ 25,10	\$ 15,49
1. Sazonamos el pescado con ajo, comino, pimienta, limón y sal. Lo dejamos marinar unos minutos.							COSTO POR PAX	\$ 0,77
2. Luego pasamos el pescado por la harina y los freímos en una sartén con suficiente aceite.							9%	\$ 0,07
3. Para realizar la salsa criolla, picamos cebolla, tomate y pimiento en cuadritos y sazonomos con sal pimienta y limón.							TOTAL	\$ 0,84
4. Finalmente, servimos nuestro pescado frito acompañado de patacones, aguacates y la salsa criolla.							33%	\$ 5,11
							PVP	\$ 5,11



ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PUBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMIA
FICHA DE RECETA ESTANDAR



NOMBRE:		Hamburguesa de Patacón		FECHA:			# DE PAX:	20
TIPO:	ENTRADA	P.FUERTE	POSTRE	19/5/2019	MENU COMPLETO		OTROS	
		X						
CONSERVACIÓN		REFRIGERACIÓN			CONGELACIÓN		X	
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		METODO DE COCCIÓN/ MISE EN PLACE	PROVEEDOR			COSTO TOTAL
		CANTIDAD	UNIDAD		CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	
A001	Verde	800	gr	Vapor/Moler	1000	gr	\$ 4,00	\$ 3,20
A003	Ajo	20	gr	Vapor/Brunoise	1000	gr	\$ 1,00	\$ 0,02
A004	Sal	15	gr	Vapor/Pesar	1000	gr	\$ 1,50	\$ 0,02
A005	Queso	400	gr	Vapor/Rayado	1000	gr	\$ 2,50	\$ 1,00
A008	Tomate	300	gr	Vapor/Juliana	1000	gr	\$ 1,00	\$ 0,30
A009	Camarón	454	gr	Vapor/Unidad	1000	gr	\$ 4,00	\$ 1,82
A012	Carne	454	gr	Vapor/Unidad	1000	gr	\$ 3,00	\$ 1,36
A017	S. de Tomate	500	gr	Zumo	1000	gr	\$ 3,00	\$ 1,50
A031	Mayonesa	500	gr	Zumo	1000	gr	\$ 3,00	\$ 1,50
A018	Aceite	1000	lt	Vapor/Pesar	1000	lt	\$ 2,50	\$ 2,50
PROCEDIMIENTO					TOTAL		\$ 25,50	\$ 13,22
<ol style="list-style-type: none"> 1. Adoba la carne molida y el camarón con las especias de preferencia y amarr cuatro porciones para hamburguesa. 2. Pásalas a una parrilla o sartén caliente hasta que estén al término deseado. 3. Cúbrelas con las rodajas de queso para que se derritan con el calor de la carne recién hecha. 4. Para hacer los patacones, pela los plátanos, córtalos en tres partes y ponlos a freír en aceite caliente hasta que adquieran un tono más fuerte. 5. Cuando estén más o menos cocidos, retíralos del sartén y aplínalos a un cuarno de pulgada de grueso con la ayuda de un plato o un rodillo. 6. Frielos una segunda vez en aceite hasta que queden tostaditos y aún suavecitos de adentro. Retíralos del fuego y deja que se escurran en toallas de papel. Agrégales sal. 8. Acompañala con papas fritas. 							COSTO POR PAX	\$ 0,66
							9%	\$ 0,06
							TOTAL	\$ 0,72
							33%	\$ 4,36
							PVP	\$ 4,36



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMIA
FICHA DE RECETA ESTANDAR



NOMBRE:	Atado de cangrejos			FECHA:			# DE PAX:	20
TIPO:	ENTRADA	P.FUERTE	POSTRE	19/5/2019	MENU COMPLETO		OTROS	
		X						
CONSERVACIÓN		REFRIGERACION			CONGELACION		X	
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		METODO DE COCCION/ MISE EN PLACE	PROVEEDOR			COSTO TOTAL
		CANTIDAD	UNIDAD		CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	
A027	Cangrejo	3120	gr	Vapor/ Unidad	1000	gr	\$ 5,00	\$ 15,60
A010	Cebolla paitaña	2000	gr	Vapor/Tuliana	1000	gr	\$ 6,00	\$ 12,00
A008	Tomate	2000	gr	Vapor/Brunoise	1000	gr	\$ 6,00	\$ 12,00
A015	Limonos	2000	gr	Vapor/Pesar	1000	gr	\$ 3,00	\$ 6,00
A018	Aceite	1000	lt	Vapor/Pesar	1000	lt	\$ 5,00	\$ 5,00
A019	Pimineta	15	gr	Vapor/Pesar	1000	gr	\$ 1,50	\$ 0,02
A004	Sal	15	gr	Vapor/Pesar	1000	gr	\$ 1,50	\$ 0,02
A016	Mostaza	1000	gr	Zumo	1000	gr	\$ 3,00	\$ 3,00
A032	Maduros	1000	gr	Vapor/Pesar	1000	gr	\$ 5,00	\$ 5,00
A033	Arroz	3000	gr	Vapor/Pesar	1000	gr	\$ 5,60	\$ 16,80
A014	Culantro	20	gr	Vapor/Brunoise	1000	gr	\$ 0,10	\$ 0,00
PROCEDIMIENTO					TOTAL		\$ 41,70	\$ 75,45
<ol style="list-style-type: none"> Se lavan y se matan a los cangrejos En una olla grande se cocina los cangrejos, con sal, pimienta, tomates, cebollas, culantro, mostaza Se cocinan los maduros en la misma olla. Preparamos el arroz Preparamos el curtido, cebolla, tomate, limón 							COSTO POR PAX	\$ 3,77
							9%	\$ 0,34
							TOTAL	\$ 4,11
							33%	\$ 24,90
							PVP	\$ 24,90



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE
CHIMBORAZO



DIRECCIÓN DE BIBLIOTECAS Y RECURSOS
PARA EL APRENDIZAJE Y LA INVESTIGACIÓN

UNIDAD DE PROCESOS TÉCNICOS
REVISIÓN DE NORMAS TÉCNICAS, RESUMEN Y BIBLIOGRAFÍA

Fecha de entrega: 09/04/2020

INFORMACIÓN DEL AUTOR/A (S)
Espinoza Paredes Lesley Elizabeth
INFORMACIÓN INSTITUCIONAL
Facultad: Salud Pública
Carrera: Gastronomía
Título a optar: Licenciada Gestión Gastronómica
f. Analista de Biblioteca responsable:  Firmado electrónicamente por: RAFAEL INTY SALTO